



**ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS**



EDITAL-MATRIZ

PREÂMBULO

1. Regência legal:

Esta licitação obedecerá às disposições da Lei estadual nº 9.433/05, da Lei Complementar nº 123/06, das normas gerais da Lei nº 8.666/93 e respectivas alterações, bem como à legislação específica.

2. Processo administrativo:
014.1517.2019.0000507-93

3. Órgão/entidade e setor:
Casa Civil

4. Modalidade/número de ordem:

5. Tipo de Licitação:

() Pregão eletrônico nº 03/2019
BB nº760317

() Menor Preço

() Global

6. Objeto da licitação/Codificação no Certificado de Registro – SAEB:

Contratação dos serviços, sob demanda, de planejamento, organização, coordenação, produção e execução de eventos institucionais, protocolares e sociais que serão realizados pela Residência Oficial do Governador, com a viabilização de infraestrutura e fornecimento de apoio logístico, operacional e supervisão no controle nutricional para atendimento a eventos, conforme especificações e condições constantes neste Termo de Referência e seus anexos.

Família: 02.49

Código: 02.49.00.00091716-8

7. Regime de execução/fornecimento (forma de medição para efeito de pagamento):

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

8. Dotação orçamentária:

Unidade Gestora:	Fonte:	Projeto/Atividade:	Elemento de despesa:
14.101/004	100	4304	33.90.39

9. Prazo para assinatura do contrato ou retirada do instrumento equivalente:

() 10 dias [≤ a 30 dias - art. 124, §3º, da Lei estadual nº 9.433/05]

10. Local, dia e hora para recebimento das propostas e documentos e início da sessão pública da licitação:

Site: www.licitacoes-e.com.br
www.comprasnet.ba.gov.br

Tempo de disputa: 10 minutos mais o tempo aleatório do sistema
(dez)

Recebimento das propostas: das 08:30 horas do dia 08/07/2019 às 09:45 horas(local) do dia 10/07/2019
Início da sessão pública: às 10:00 horas (horário local) do dia 10/07/2019

11. Exame prévio da minuta e aprovação da assessoria jurídica:

() Declaro que a fase interna deste procedimento foi examinada pelo órgão legal de assessoramento jurídico, conforme o Despacho PGE de 31.05.2019.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



12. Interstício para o recebimento das propostas:

() 08 dias úteis

13. Sumário:

PARTE I – PROPOSTAS

-
- () SEÇÃO I. Especificações para elaboração da proposta de preços
 - () SEÇÃO II. Termo de Referência do objeto da licitação
 - () SEÇÃO III. Orçamento estimado em planilha
 - () SEÇÃO IV. Modelo de Descrição da Proposta
 - () 1 - Modelo de descrição da proposta de preços

PARTE II – HABILITAÇÃO

-
- () SEÇÃO I. Documentos de Habilitação
 - () SEÇÃO II. Certificado de Registro Cadastral CRC/CRS
 - () SEÇÃO III. Modelos de Prova de Qualificação Técnica
 - () Comprovação de Aptidão para o Desempenho
 - () Declaração de Ciência dos Requisitos Técnicos
 - () Declaração firmada pela própria licitante
 - () Indicação das Instalações, do Aparelhamento e do Pessoal Técnico

PARTE III – CRITÉRIOS ESPECÍFICOS

-
- () SEÇÃO I. Amostras/demonstração de compatibilidade
 - () Sim
 - () Não
 - () SEÇÃO II. Participação de empresas reunidas em consórcio
 - () Sim
 - () Não
 - () SEÇÃO III. Participação de cooperativas de trabalho
 - () Sim
 - () Não

PARTE IV - CONTRATO

-
- () Minuta do contrato

PARTE V – DISPOSIÇÕES GERAIS DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO

-
- () Título I – Dos Princípios
 - () Título II – Dos Impedimentos
 - () Título III- Das Propostas e dos Documentos de Habilitação
 - () Título IV – Do Procedimento da Licitação
 - () Título V – Dos Contratos
 - () Título VI – Das Penalidades
 - () Título VII – Da Revogação e Anulação
 - () Título VIII – Do Foro

PARTE VI – MODELOS PADRONIZADOS

-
- () I. Modelo de declaração de elaboração independente de proposta
 - () II. Modelo de Declaração de Proteção ao Trabalho do Menor
 - () III. Modelo de declaração de enquadramento (Lei Complementar nº 123/06) **[exclusiva para microempresa e empresa de pequeno porte]**



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



- (✓) IV. Modelo de declaração quanto à regularidade fiscal e trabalhista (Lei Complementar nº 123/06) **[exclusiva para microempresa e empresa de pequeno porte]**
- (✓) V. Modelo de Procuração
- (✓) VI. Modelo de petição de impugnação/recurso
- (✓) VII. Modelo de declaração de pleno conhecimento **[exclusiva para a modalidade pregão]**

14. Informações e esclarecimentos adicionais

As informações e esclarecimentos necessários ao perfeito conhecimento do objeto desta licitação poderão ser obtidos no portal www.comprasnet.ba.gov.br ou solicitados ao responsável pela expedição do instrumento convocatório.

15. Responsável pela expedição do convocatório e meio de contato:

CARLA ANDRÉA B. N. SANTOS, designada
pela Portaria nº03 de 01 de junho de 2019.

Endereço: 3º Avenida, nº390, 2º andar, sala 202, Plataforma IV, Centro Administrativo da Bahia, Salvador-BA -
CEP:41.705-005

Horário: 08:30 às 12:00 e das 13:30 às 17:30h
Tel.: 71- 3115-6335 Fax: 71- 3115-9410 E-mail: licitações.licitações@casacivil.ba.gov.br

Salvador, 19 de junho de 2019.

Carla Andréa B. N. Santos
Pregoeira Oficial



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



PARTE I – PROPOSTAS

SEÇÃO I
ESPECIFICAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

1. A proposta de preços terá validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data fixada neste instrumento para início da sessão pública, ainda que a licitante estipule prazo menor ou que não a consigne.
 - 1.1 Será considerada não escrita a fixação de prazo de validade inferior ao mínimo, ficando facultado às licitantes ampliá-lo.
2. O prazo de entrega ou de execução do objeto será o fixado no Termo de Referência, ainda que a licitante, em sua proposta, consigne prazo maior ou que não o estipule.
 - 2.1 Será considerada não escrita a fixação de prazo de entrega ou de execução superior ao estabelecido no Termo de Referência, ficando facultado às licitantes reduzi-lo.
3. O prazo de garantia técnica será o fixado no Termo de Referência, ainda que a licitante, em sua proposta, consigne prazo menor ou que não o estipule.
 - 3.1 Será considerada não escrita a fixação de prazo de garantia técnica inferior ao estabelecido no Termo de Referência, ficando facultado às licitantes ampliá-lo.
4. O proponente deverá elaborar a sua proposta escrita de preços de acordo com as exigências constantes do Termo de Referência, em consonância com o modelo proposto neste convocatório, expressando os valores em moeda nacional – reais e centavos, em () duas () três casas decimais, ficando esclarecido que não serão admitidas propostas alternativas.
5. No valor da proposta deverão estar contempladas todas e quaisquer despesas necessárias ao fiel cumprimento do objeto desta licitação, inclusive 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, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela Contratada das obrigações. **Caso haja incidência de taxas e ou emolumentos necessários à realização do evento, esses serão de responsabilidade da Contratante que reembolsará os valores à Contratada mediante apresentação do comprovante original de quitação da despesa.**
6. A licitante deverá observar as cláusulas e condições do instrumento de contrato constante deste convocatório precedentemente à elaboração da proposta.
 - 6.1 No caso de prestação de serviços, a licitante deverá observar as obrigações concernentes à aprendizagem, constantes da minuta do contrato, conforme a Lei nº 13.459, de 10 dezembro de 2015, regulamentada pelo Decreto estadual nº 16.761, de 07 de junho de 2016.
7. As microempresas e empresas de pequeno porte que desejarem os benefícios da Lei Complementar nº 123/06, deverão indicar esse enquadramento tributário na **Declaração de Enquadramento**, conforme o modelo da **PARTE VI** deste instrumento, o qual deverá ser incluído no **envelope da proposta de preço**, sob pena de não obter a concessão do tratamento diferenciado.
8. A licitante deverá incluir no **envelope de proposta de preço**, sob pena de desclassificação, os seguintes documentos:
 - () Descrição da proposta de preços
 - () Declaração de elaboração independente de proposta
 - () Declaração de pleno conhecimento



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS
SEÇÃO II
TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO DA LICITAÇÃO



1. DESCRITIVO

O presente instrumento tem por escopo a contratação dos serviços, sob demanda, de planejamento, organização, coordenação, produção e execução de eventos institucionais, protocolares e sociais que serão realizados pela Residência Oficial do Governador, com a viabilização de infraestrutura e fornecimento de apoio logístico, operacional e supervisão no controle nutricional para atendimento a eventos, a serem desempenhados por empresa organizadora de eventos, conforme especificações, quantitativos e condições descritos abaixo:

Local de realização dos eventos: Cidade de Salvador/Ba.

Os serviços de planejamento, organização, coordenação, execução e avaliação de eventos deverão ser prestados de acordo com as necessidades do CONTRATANTE.

1.1. Os serviços referentes ao planejamento, organização, produção e execução de eventos, compreendem:

- I.** Elaboração de projeto de eventos, contendo um detalhado plano de trabalho;
- II.** Organização e realização de eventos de natureza institucional, protocolares e sociais;
- III.** Fornecimento de alimentos e bebidas e seus acessórios com supervisão de controle nutricional;
- IV.** Fornecimento de bens e/ou serviços, de natureza acessória, de locação de estruturas, toldos, tendas, mobiliário, decoração, iluminação, sonorização e complementos necessários para instalação, montagem e desmontagem, com o fornecimento de apoio logístico, operacional e material;
- V.** Fornecimento de bens e/ou serviços, de natureza acessória, de aluguel de equipamentos e utilitários adequados aos espaços disponíveis e à natureza dos eventos demandados pela CONTRATANTE.

1.2. Os custos para planejamento, organização, coordenação, produção e execução de eventos, bem como todos os demais diretos ou indiretos, inerentes aos itens de serviços discriminados na planilha orçamentária, ou de novos itens que venham a ser incorporados por aditivo, deverão ser previstos pela Contratada na apuração dos preços unitários propostos.

2. ENQUADRAMENTO

O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de serviços comuns por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado.

3. JUSTIFICATIVA

A Residência Oficial do Governador funciona também como um órgão da Administração Pública Estadual, sediando expedientes de interesse da Administração Pública Estadual, bem como eventos protocolares e institucionais inerentes às competências do Chefe do Poder Executivo.

Desse modo, considerando a variedade de assuntos que constituem sua área de competência, estima-se que serão realizados durante o ano, uma média de 10 (dez) eventos, visando o cumprimento de atribuições institucionais, sendo estimado em 08 eventos de pequeno porte e 02 eventos de médio porte, como: reuniões, coquetéis, almoços e jantares ou outros eventos similares relacionados às atividades do órgão e agenda do Governador do Estado.

3.1 - A exigência na qualificação técnica de implantação de filial ou representação dotada de infraestrutura adequada em Salvador - Ba, no caso das empresas sediadas fora de Salvador, se justifica em função da peculiaridade e da



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



especificidade das demandas, o que torna imprescindível a comunicação constante com a CONTRATADA para o atendimento a contento e em curto espaço de tempo das necessidades de execução dos eventos.

3.2 - As exigências dos atestados técnicos justifica-se na segurança necessária para realização dos eventos institucionais, com as necessidades da Residência Oficial. Esses eventos exigem formatos que, em sua maioria, não são possíveis de identificar previamente, uma vez que decorrem de programas, projetos e políticas públicas, para o alcance de metas e objetivos institucionais. Assim, torna-se necessário que a empresa a ser contratada apresente condições e comprove possuir a estrutura e segurança necessárias para realizar eventos com elevado padrão de qualidade, que atendam, com excelência, à demanda da Residência Oficial. É importante ressaltar que as exigências são fundamentadas em eventos já realizados, sendo indispensável assegurar a contratação de pessoa jurídica realmente habilitada e com experiência necessária à execução do objeto do presente Termo de Referência, estando este órgão exigindo requisitos de qualificação adequados e indispensáveis ao cumprimento do objeto com atenção à máxima segurança necessária para os serviços objeto da contratação.

3.3 - Considerando a importância desta contratação para o cumprimento das atribuições institucionais do órgão, conforme acima citado, o Serviço de Administração de Palácio – SEAPA, propõe a contratação de empresa especializada na prestação dos serviços de eventos, objeto deste Termo de Referência.

3.4. Considerando a finalidade dos eventos a serem realizados, destinados a recepcionar e homenagear autoridades públicas no interesse do Estado da Bahia e da coletividade, justifica-se a inclusão de bebidas alcoólicas, dentro dos padrões legais, de acordo com o entendimento do TCU.

4. DOS EVENTOS

Os serviços de planejamento, organização, coordenação, execução e avaliação de eventos, estes entendidos como qualquer acontecimento programado para reunir pessoas com o objetivo específico, a exemplo de reuniões, coquetéis, almoços, jantares e sessões solenes entre outros, deverão ser prestados na Residência Oficial do Governador, de acordo com as necessidades do CONTRATANTE.

Os eventos a serem realizados não são considerados fixos e de calendário. A natureza dos mesmos fazem parte do conjunto de ações do Chefe do Poder Executivo, que dentre as atribuições, estão encontros e recepções de outros Chefes e Estado e personalidades relacionadas às atividades governamentais visando o cumprimento de suas obrigações institucionais.

Serão considerados eventos de pequeno porte aqueles com público de até 100 pessoas e eventos de médio porte aqueles com público acima de 100 pessoas.

5. DA QUANTIDADE ESTIMADA E DO PREÇO

5.1 - **O valor total estimado da presente contratação é de R\$ 400.000,00 (quatrocentos mil reais)**, conforme utilização dos contratos anteriores. A Planilha de Quantitativo e Preços constantes do Anexo "A" deste Termo de Referência, demonstra valores referenciais para cada item, obtidos através de pesquisa de mercado.

5.1.1 – Estima-se um valor de **até R\$30.000,00 para cada evento considerado de pequeno porte e de R\$80.000,00 para cada evento considerado de médio porte.**

5.2 - Os quantitativos informados no Anexo "A" deste Termo de Referência são meramente estimativos, para aplicação do valor total adotado pelo Serviço de Administração de Palácio, não implicando na obrigação de contratação dos serviços em sua totalidade. Os itens poderão ser contratados nas quantidades que atendam à execução dos serviços, respeitando-se rigorosamente o valor unitário de cada um deles.

5.3 - O custo da realização dos serviços objeto deste Termo de Referência se referirá à execução exata e precisa com as máximas qualidades e quantidades a atender às necessidades da CONTRATANTE. Portanto, a execução contratual que não atinja os objetivos dos serviços contratados importará em pagamento proporcional ao realizado, para tanto serão utilizadas as respectivas adequações de pagamento, promovendo-se a remuneração proporcional ao efetivo cumprimento dos serviços.

6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



6.1 - As despesas decorrentes desta contratação correrão à conta da Dotação Orçamentária conforme quadro abaixo:

Unidade Gestora:	Fonte:	Projeto/Atividade:	Elemento de despesa:
14.101/004	100	4304	33.90.39

7. DA FORMA DE PAGAMENTO

7.1 - Em consonância com o §5º do art. 6º, combinado com a letra "a" do inc. XI do art. 79 da Lei 9.433/05, os pagamentos devidos à contratada serão efetuados através de ordem bancária ou crédito em conta corrente, no prazo não superior a 8 (oito) dias, contados da data de verificação do adimplemento de cada parcela, o que deverá ocorrer no prazo de 15 (quinze) dias, mediante a apresentação da Nota Fiscal, devidamente atestada pelo setor competente, de acordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência, sendo efetuada a retenção de tributos sobre o pagamento a ser realizado, conforme determina a legislação vigente.

7.1.1 - A Nota Fiscal/Fatura deverá vir acompanhada da(s) respectiva(s) Ordem(ns) de Serviços, sob pena de não realização do pagamento.

7.2 - Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, ela será devolvida à empresa, e o pagamento ficará pendente até que sejam providenciadas as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus para o Contratante.

7.3. - As situações a que alude o art. 228-B do Regulamento do ICMS, aprovado pelo Decreto Estadual nº 6.284/97, sujeitar-se-ão, nas hipóteses previstas, à emissão de nota fiscal eletrônica.

7.4 - A atualização monetária dos pagamentos devidos pela Administração, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da obrigação e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE *pro rata tempore*.

7.5 - Os pagamentos a serem efetuados em favor da contratada, quando couber, estarão sujeitos à retenção, na fonte, dos seguintes tributos:

7.5.1 - Imposto de Renda das Pessoas Jurídicas -IRPJ, Contribuição Social sobre o Lucro Líquido - CSLL, Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social -COFINS, e Contribuição para os Programas de Integração Social e de Formação do patrimônio do Servidor Público - PIS/PASEP, na forma da Instrução Normativa RFB no1.234, de 11 de janeiro de 2012, conforme determina o art. 64 da Lei nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996;

7.5.2 - Contribuição previdenciária, correspondente a onze por cento, na forma da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009, conforme determina a Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991; e 7.5.3 Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza -ISSQN, na forma da Lei Complementar nº116, de 31 de julho de 2003, combinada com a legislação municipal e/ou distrital sobre o tema.

7.6 - No ato do pagamento será comprovada a manutenção das condições iniciais de habilitação quanto à situação de regularidade da empresa.

7.7 - Ao Serviço de Administração de Palácio - SEAPA reserva-se o direito de diligenciar os serviços prestados.

8. DA GARANTIA CONTRATUAL

8.1 - O adjudicatário, no prazo de até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do Contrato, deverá apresentar garantia em uma das modalidades previstas no Art.136, §1º, da Lei 9433/05, no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Termo de Referência, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

8.2 - A garantia terá validade durante a vigência contratual:

8.3 - A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

- Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- Prejuízos causados à Administração, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



- c) Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada;
d) Obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada;

8.4 - A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados nas alíneas deste subitem.

8.5 - A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em conta específica com correção monetária, em favor do contratante.

8.6 - A inobservância do prazo fixado para apresentação ou complementação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento).

8.7 - O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem o inciso III do art. 167 da Lei nº 9.433, de 2005.

8.8 - A CONTRATADA deverá repor, no prazo de 15 (quinze) dias, o valor da garantia eventualmente utilizada pela CONTRATANTE.

8.9 - Para a prestação da garantia contratual, fica vedado à CONTRATADA, pactuar com terceiros (seguradoras, instituições financeiras, etc.) cláusulas de não ressarcimento ou não liberação do valor dado à garantia para o pagamento de multas por descumprimento contratual.

9. DA FISCALIZAÇÃO E DO ACOMPANHAMENTO DOS SERVIÇOS

9.1 - A fiscalização do contrato será exercida por representante do Serviço de Administração do Palácio – SEAPA, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dará ciência à Administração, conforme art. 154 da Lei nº 9.433, de 2005.

9.2 - A entrega dos serviços será acompanhada e fiscalizada por representante do Serviço de Administração do Palácio – SEAPA, devendo atestar os documentos da despesa quando comprovada a fiel e correta execução para fins de pagamento.

9.3 - Caberá à fiscalização (fiscal setorial):

9.3.1 - Rejeitar e solicitar a substituição dos serviços realizados em desacordo com o descrito neste Termo de Referência;

9.3.2 - Verificar a conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato;

9.3.3 - Providenciar o atesto da Nota Fiscal, verificando as informações do relatório de acompanhamento do evento, que deverá estar adequada à cobrança, juntando a Nota Fiscal toda documentação possível à comprovação da execução dos itens, documentos como:

9.4 - A fiscalização deverá:

9.4.1 - Manter registro de ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, determinando todas as ações necessárias para a regularização das faltas ou defeitos.

9.4.2 - Verificar e exigir que seja anexado à Nota Fiscal, o relatório de acompanhamento do evento.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 - Compete à Contratada:

10.1.1 - Cumprir todas as orientações da CONTRATANTE, para o fiel desempenho das atividades específicas;

10.1.2 - Disponibilizar acesso às instalações onde será realizado o evento, para fiscalização e acompanhamento por parte da CONTRATANTE;

10.1.3 - Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE;

10.1.4 - Arcar com todos os encargos sociais e trabalhistas, previstos na legislação vigente, e de quaisquer outros, em decorrência da sua condição de empregadora, no que diz respeito aos seus empregados;



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



- 10.1.5 - Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham ser vítimas os seus empregados em serviço, cumprindo todas as suas obrigações quanto às leis trabalhistas e previdenciárias e lhes assegurando as demais exigências para o exercício das atividades;
- 10.1.6 - Indicar um preposto, com experiência comprovada em coordenação de eventos de no mínimo 02 (dois) anos, a quem a fiscalização se reportará de forma ágil;
- 10.1.7 - Comunicar ao Gestor do Contrato do Serviço de Administração do Palácio – SEAPA, por escrito, qualquer anormalidade ou impropriedade verificada na execução dos serviços e prestar os esclarecimentos necessários, para deliberação e mudança dos detalhes por parte do SEAPA, durante a fase de planejamento do evento;
- 10.1.8 - Responder por todos os ônus referentes aos serviços ora contratados, desde os salários do pessoal, neles empregados, como também os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, que venham a incidir sobre os serviços, objeto do presente Termo de Referência;
- 10.1.9 - Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou a CONTRATANTE, em razão de acidentes ou de ação, ou omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir;
- 10.1.10 - Providenciar a imediata troca de todo equipamento que vier a apresentar defeito durante a realização de qualquer evento, no menor prazo possível; possuir infraestrutura adequada, suficiente e compatível à administração, organização e execução dos serviços objeto deste Termo de Referência, utilizando-se de pessoal especializado e capacitado;
- 10.1.11 - Responsabilizar-se pela obtenção de todas as liberações, licenças e alvarás necessários ao evento, junto ao corpo de bombeiros, a defesa civil, ao juizado de menores e outros órgãos, que se façam necessários, no caso de contratação do item/serviço executado;
- 10.1.12 - Fornecer relatórios mensais de eventos demandados, realizados, notas fiscais emitidas e notas fiscais pagas até o quinto dia útil do mês subsequente.
- 10.1.13 - Executar a correção imediata de serviço em desacordo com o solicitado conforme solicitação do fiscal da CONTRATANTE, durante a realização do evento, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior, devidamente justificados.
- 10.1.14 - Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos serviços, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato a ser firmado.
- 10.1.15 - Realizar todas as transações comerciais necessárias à execução dos serviços contratados exclusivamente em seu próprio nome, observadas as legislações de regência.
- 10.1.16 - Por ocasião de auditorias interna ou externa, apresentar documentação solicitada comprobatória dos serviços contratados;
- 10.1.17 - Apresentar relatório fotográfico dos itens contratados através de Ordem de Serviço demandada pelo Serviço de Administração do Palácio – SEAPA e registro público, para fins comprobatórios;
- 10.1.18 - Manter, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas e com as exigências deste Termo de Referência, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo, durante a vigência contratual.
- 10.1.19 - Cumprir o que estabelece a legislação e normas vigentes sobre a acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, em todos os ambientes onde serão realizados os eventos (Leis 10.048/2000 e 10.098/2000; Decreto Lei nº 5.296/2004).
- 10.1.20 - Apresentar obrigatoriamente junto à Nota Fiscal os seguintes documentos comprobatórios: relatório consolidado dos serviços efetivamente prestados, listas de presença ou relatório fotográfico de acordo com a realidade de cada evento.
- 10.1.21 – em caso de cancelamentos ou interrupções de um ou mais serviços, tomar imediatamente as providências necessárias, mediante comunicação da CONTRATANTE e respeitadas as obrigações contratuais já assumidas com terceiros pelos serviços realizados até a data dessas ocorrências, desde que não causadas pela própria contratada ou por terceiros por ela contratada, obedecendo as seguintes proporções: quando o evento for cancelado no dia da sua realização, será pago o total de 100%. Quando o cancelamento ocorrer na véspera de realização do evento, será pago 50% do valor total do serviço contratado. Em caso de cancelamento na antevéspera do evento, o pagamento será negociado de acordo com o progresso do atendimento da demanda.
- 10.2 - Todos os equipamentos deverão estar em pleno funcionamento 02 (duas) horas antes do início do evento, sendo recolhidos ao final, exceto quando de ocorrência fora da normalidade de execução contratual.
- 10.2.1 - Considera-se condições fora da normalidade da execução contratual que autorizam demandas, com prazo inferior ao estabelecido no subitem 10.3 aquelas situações atípicas decorrentes de caso fortuito ou força maior, ou quando decorrentes de demandas que venham a se dar em prazo inferior a 24 horas da realização do evento, como, por exemplo, reuniões, que terão tratativas diferenciada nos prazos e o envio de proposta será de até 14 (quatorze) horas antes do evento. Tal condição se justifica em função da peculiaridade para o atendimento em curto espaço de tempo



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



das necessidades do Serviço de Administração do Palácio – SEAPA, que ocorrerão muitas vezes de forma urgente e inesperada. Em quaisquer das ocorrências indicadas que redundam no descumprimento do prazo estabelecido no subitem 10.2, deverá haver inequívoca comprovação do fato.

10.3 - É proibida, por parte da empresa, a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da Casa Civil.

11. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

11.1 - Compete ao CONTRATANTE:

11.1.1 - Proporcionar todas as facilidades para que a Contratada possa desempenhar seus serviços dentro das normas estabelecidas neste Termo;

11.1.2 - Disponibilizar todas as informações necessárias, inclusive alterações no quantitativo, nos prazos definidos neste Termo de Referência ou, quando possível, de acordo com prazos negociados com a CONTRATADA;

11.1.3 - Responsabilizar-se pela confecção das listas de presença, nos moldes dos Órgãos de Fiscalização, utilizando os serviços disponíveis que possibilitem o apoio a essa atividade;

11.1.4 - Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do serviço, em tempo hábil, para que a empresa possa reparar o dano e/ou utilizar do direito do contraditório e ampla defesa, quando for o caso;

11.1.5 - Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, por meio dos servidores designados como Representante da Administração, nos termos do art. 153 da Lei 9.433/05, exigindo seu fiel e total cumprimento;

11.1.6 - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

11.1.7 - Supervisionar e fiscalizar a execução dos serviços objeto desta licitação, sob o aspecto qualitativo e quantitativo, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas, respeitados os prazos definidos neste Termo de Referência, concedendo à contratada o direito de resposta e ampla defesa, antes de efetuar qualquer retenção ou glosa.

11.1.8 - Efetuar o pagamento à Contratada, na forma e prazos pactuados.

12. DAS CONDIÇÕES GERAIS

12.1 - A licitante deverá apresentar proposta de preço, de acordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

12.2 – Os serviços e equipamentos poderão ser subcontratados, tendo em vista a inviabilidade das empresas de eventos deterem em seus acervos a totalidade dos móveis e equipamentos que atendam as mais variadas necessidades dos eventos da Contratante, oportunizando ao vencedor do certame que desempenhe serviços específicos, que necessite de capacidade técnica especializada.

12.2.1 - É permitida, ainda, nas mesmas condições acima, a subcontratação de atividades que não foram supramencionadas, desde que submetidas à anuência da Contratante.

12.2.2 - Fica a Contratada responsável pela qualidade, eficiência e obrigações legais de todos os atos praticados por terceiros.

12.2.3 – É vedada a subcontratação do planejamento e organização do evento.

12.3 - Do Preço e Critério de Julgamento

12.3.1 As planilhas deverão contemplar custos reais. O pregoeiro poderá verificar a compatibilidade dos preços consignados nas planilhas, com os preços praticados no mercado, de forma a se evitar “jogo de planilha”, ou seja, discrepâncias exageradas, para maior ou menor, o que poderá ensejar na recusa da proposta.

12.3.2. O critério de julgamento será o de menor preço global referente ao somatório dos valores unitários. A licitante deverá ofertar preço unitário por cada item especificado neste Edital, e totalizar sua proposta em conformidade com a soma dos valores unitários apresentados, que apenas servirá de referência para o julgamento da proposta de menor valor global. A disputa eletrônica se dará pelo valor resultante do somatório dos valores unitários dos itens.

12.3.3 - Na composição dos preços propostos, deverão estar contemplados todos os custos diretos e indiretos necessários à plena e perfeita prestação dos serviços objetos deste Termo de Referência, taxas, impostos, seguros, e contribuições sociais, trabalhistas e previdenciárias, etc.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



13. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

13.1 - Os serviços, objeto deste Termo de Referência, deverão ser realizados em Salvador - Bahia.

13.2 - Os serviços deverão ser prestados, sob demanda, de acordo com o período e itens especificados em Ordem de Serviço próprio de cada evento, a ser emitida pelo Serviço de Administração de Palácio - SEAPA, a depender da programação dos eventos, desde que a demanda esteja de acordo com o objeto do contrato.

13.3 - O horário poderá ser estendido até a finalização de cada evento, com o pagamento das horas extras utilizadas, desde que previamente autorizado pela área demandante.

13.4 - As Ordens de Serviço serão emitidas nos seguintes prazos:

13.4.1 - Até **24h** antes da data prevista para realização de eventos com público previsto de até 100 pessoas (reuniões, cafés da manhã, almoços, jantares, etc...);

13.4.2 - Até **48h** antes da data prevista para realização de eventos com público previsto de 101 pessoas até 300 pessoas;

13.5 - A contratada deverá elaborar e enviar Autorizações de Serviços para a Unidade demandante do Serviço de Administração de Palácio - SEAPA, a contar da data de recebimento da Ordem de Serviço, nos seguintes prazos:

a) evento com público previsto de até 100 pessoas : **Até 14h**

b) evento com público previsto acima de 100 pessoas: **Até 24h**

13.6 - A Unidade Demandante, ao receber a proposta terá o prazo de 1 (um) dia útil para aprova-la e fazer os ajustes necessários junto à Contratada, salvo eventos para até 100 (cem) pessoas.

13.7 - Os prazos acima citados só se iniciam e terminam em dias de expediente normal no Serviço de Administração de Palácio - SEAPA

14. DOS SERVIÇOS

14.1 - Recursos Humanos

14.1.1 - A equipe de profissionais, quando solicitada, deverá possuir experiência em eventos compatíveis com o perfil da Administração Pública:

14.1.1.1 - Técnico Eletricista: Profissional ao qual cabe a instalação, a vistoria para o correto funcionamento e, quando necessário, o reparo de aparelhos elétricos, eletrônicos e redes de distribuição de energia elétrica.

14.1.1.2 - Operador de equipamentos audiovisuais: Deverá ter experiência e será cotado quando houver contratação de equipamentos audiovisuais. Capacitado a operar aparelhos audiovisuais, computadores e demais aparelhos eletrônicos a serem utilizados durante o evento.

14.1.1.3 - Operador de Iluminação: Com experiência na atividade, deverá possuir conhecimentos específicos de montagem e operação de filmagem, iluminação, rider, montagem, captação e operação FOH ou palco e manutenção de equipamentos de iluminação.

14.1.1.4 - Garçon - Profissional com experiência de atendimento à autoridades, devidamente uniformizado.

Considerações Operacionais:

a. Os serviços com hora extra, quando requisitados pelo SEAPA, serão pagos conforme legislação vigente e será vinculado ao valor cotado pelo licitante.

b. Os Garçons e/ou Garçonetes: devem estar uniformemente vestidos, com aparência asseada e barbeados (no caso de profissionais do sexo masculino), com cabelo curto ou preso e com unhas aparadas, (no caso de profissionais do sexo feminino). Seus uniformes deverão ser confeccionados com material de qualidade adequada. Especial atenção deverá ser dada à necessidade de que os uniformes realmente guardem consonância entre si.

c. O uniforme dos Garçons e Garçonetes deverá ser definido de acordo com o modelo padrão da CONTRATANTE para cada tipo de evento, previamente aprovado pelo Contratante;



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



- d. Deverá haver quantidade de Garçom e/ou Garçonete suficiente para o perfeito atendimento dos convidados, em razão do número destes e do tipo de cada evento. As quantidades de profissionais para dar suporte, nos almoços, jantares, coffee break, coquetel e café da manhã, deverão obedecer a condição mínima de: 01 (um) garçom ou garçonete a cada grupo de até 10 pessoas e de 01 (uma) copeira a cada grupo de até 15 pessoas ou ainda, segundo entendimento da CONTRATANTE e dependendo das necessidades circunstanciais do evento.
- e. Os Garçons devem movimentar-se com eficiência, segurança e discrição; não devem conversar entre si nem tampouco dirigir-se aos convidados; seus movimentos quando servem e retiram os pratos devem ser harmoniosos e coordenados entre si; atenção deve ser dada, igualmente, à movimentação e postura durante a execução dos serviços contratados.
- f. O serviço, particularmente em almoços e jantares, deve ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos igual número de vezes de cada prato ou bebida.

14.2 - Locação e instalação de equipamentos:

Considerações Operacionais:

- a. As diárias de equipamentos compreendem o período de 8 às 22 horas. Deverão estar disponibilizados e testados até 2 horas antes do início do evento.
- b. As horas extras serão cobradas proporcionalmente ao valor da diária e deverão ser aprovadas previamente.

14.3 Alimentos e Bebidas

Considerações Gerais:

- a) A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de convidados: não deve denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último.
- b) Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos nas travessas e bandejas, inclusive no que se refere à distribuição de cores; certa originalidade na decoração das travessas, sem exageros; especial atenção deve ser dada aos molhos para que se harmonizem com os acompanhamentos do prato principal. Os molhos podem ser servidos separadamente.
- c) Os alimentos e bebidas serão recebidos e aceitos após inspeção realizada pelo FISCAL DO CONTRATO, devendo ser rejeitados aqueles que não atenderem às especificações constantes da Ordem de Serviço, estejam em desacordo com as exigências contratuais, não atendam ao solicitado ou estejam em condições impróprias para consumo.
- d) Os alimentos e bebidas deverão estar corretamente acondicionados, em temperatura e resfriamento adequados, que preserve, conserve sua qualidade e integridade física.
- e) Os alimentos e bebidas deverão estar em embalagens próprias, sem qualquer violação ou danificação, obedecendo aos respectivos prazos de validade das marcas oferecidas.
- f) Serão considerados impróprios e recusados, os alimentos em embalagem: defeituosa ou inadequada, que exponha o produto alimentício à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
- g) O transporte das matérias-primas, insumos e produtos deverá ser realizado em veículo apropriado da CONTRATADA, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios dependendo de sua natureza estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.
- h) Observar na composição dos itens de alimentação, os requerimentos necessários ao fornecimento de alimentação adequada aos portadores de patologias especiais, exceto opções de "estilos de vida", exemplo: vegano e macrobióticos.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



- i) Qualquer dano ou extravio de talheres, louças, bandejas, etc. será de responsabilidade da empresa contratada.
- j) Bebidas: Deverá ser considerado para efeito de cotação: bebidas frias, gasosas e coquetéis de frutas.
- k) Os cardápios serão elaborados conforme disponibilidade do fornecedor pela contratada, dentro das características de quantitativo e qualitativo do Edital e aprovados pela Contratante.
- l) As descrições dos serviços de alimentação e bebidas, cardápios, acompanhamentos e sobremesas, constantes no Termo de Referência, são exemplificativas e não exaustivas, podendo ser alteradas segundo entendimento da CONTRATANTE e dependendo das necessidades circunstanciais do evento;
- m) Os cardápios são apenas referências, podendo ser alterados em conformidade de ambas as partes, levando em consideração a quantidade e variedades dos itens, bem como o estilo do cardápio;

14.4- Decoração

- a) A mesa deverá estar impecavelmente disposta: toalhas e guardanapos de tecidos bem passados, jogos americanos, descansos para talheres, pratos, copos, talheres e demais utensílios / objetos de decoração (quando for o caso, castiçais, velas, sopeiras, flores, etc.) de material nobre, perfeitamente limpos, colocados com espaçamento e alinhamento preciso entre cada lugar.

14.5.- Dos utensílios para os serviços de buffet

14.5.1. Os utensílios (louças, talheres, toalhas, baixelas, sousplats, samovares, réchauds, etc) serão fornecidos pela CONTRATADA de acordo com as especificações abaixo:

- a) Os utensílios de metal nobre (tais como: talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, açucareiros, porta-adoçantes, réchauds, samovares, pegadores, etc.) deverão ser de metal superior ou prata.
- b) As toalhas, sobre toalhas e guardanapos de tecido deverão ser de primeira qualidade e serão definidos pela CONTRATANTE de acordo com o evento.
- c) As louças (tais como pratos de mesa, sobremesa e pão, xícaras de café, chá e consommés, pires, etc) serão definidos pela CONTRATANTE de acordo com o evento.
- d) Os copos deverão ser de cristal ou de vidro fino e serão definidos pela CONTRATANTE de acordo com o evento.

15. DO REAJUSTE

- 15.1 - No caso de prorrogação do contrato, os preços serão reajustados na periodicidade anual, com base no IPCA (Índice divulgado pelo IBGE) acumulado ou por outro índice oficial que vier a substituí-lo.
- 15.1.1 - O primeiro reajuste será contado da data de apresentação da proposta e os demais, da data do último reajuste.
- 15.1.2 - Para fins do cálculo do reajuste anual, será sempre utilizado o índice (IPCA) do mês anterior ao dos marcos inicial e final.
- 15.1.3 - O marco inicial será o mês de apresentação da proposta e o marco final será o mês do reajuste.

16. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 16.1 - O prazo de vigência do contrato, a ser firmado entre o Contratante e a empresa vencedora, será de 12 (doze) meses e iniciar-se-á na data de sua assinatura.

17. DA QUALIFICAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA

- 17.1 - Para habilitação no certame, a licitante deverá apresentar os seguintes documentos:



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



17.1.1 Atestado(s) de Capacidade Técnica, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa prestou ou vem prestando, serviços pertinentes e compatíveis com o objeto deste Termo de Referência.

a.1) Para fins deste Termo de Referência entendem-se como serviços pertinentes e compatíveis, com o objeto deste Termo de Referência, considerando a complexidade do objeto que repercute diretamente nas características dos eventos realizados e tempo de duração dos mesmos, as condições a seguir descritas:

a.1.1) a realização de, no mínimo, 05 (cinco) eventos coloquiais e dialogais, no período de 12 (doze) meses, sendo pelo menos 02 (dois) destes para público superior a 300 (trezentas); pessoas 03 (três) destes para público de 100 (cem) a 200 (duzentas) pessoas.

a.1.2) a prestação satisfatória dos serviços de organização de eventos, incluindo fornecimento de mercadorias, infraestrutura, pessoal e apoio logístico;

a.2) Para comprovação das condições especificadas na alínea "a.1.1" e somente para o quantitativo de eventos a ser atestado, será admitido o somatório de atestados.

a.3) Os atestados deverão comprovar, a qualquer tempo, a realização de pelo menos 2 (dois) eventos dialogais para público superior a 100 (cem) pessoas e 2 (dois) eventos coloquiais para público superior a 300 (trezentas) pessoas.

a.3.1) Serão considerados EVENTOS DIALOGAIS, aqueles baseados na informação, no questionamento e na discussão: palestra, conferência, seminário, simpósio, convenção, entrevista, entre outros.

a.3.2) Serão considerados EVENTOS COLOQUIAIS, aqueles baseados no entretenimento, no lazer, na aproximação entre pessoas e na confraternização: coquetel, café da manhã, almoço, jantar, brunch, happy hour, festas, shows artísticos e culturais, entre outros.

a.4) O(s) Atestado(s) deverão ser apresentados em papel timbrado do órgão (ou empresa) emissor devendo conter no mínimo, as seguintes informações: 1) razão social, CNPJ, e dados de contato do órgão (ou empresa) emissor; 2) descrição do objeto contratado; 3) prazo de execução do trabalho, e; 4) assinatura e nome legível do responsável pela gestão do serviço executado. Estes dados poderão ser utilizados pelo SEAPA para comprovação das informações. As informações que não constarem dos respectivos atestados poderão ser complementadas por meio de declaração, em papel timbrado da empresa, ou mesmo cópia do instrumento de contratos, se for o caso.

a.5) O Pregoeiro poderá solicitar, caso julgue necessário, todas as informações pertinentes à comprovação da legitimidade do(s) atestado(s) fornecido(s), devendo a licitante apresentar, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

a.6) Os atestados de capacidade técnico-operacional deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente, e realizados dentro do período de 02 (dois) anos imediatamente anteriores a data da realização da licitação.

17.1.2 - Declaração formal da licitante de que possui instalações adequadas, apresentando a relação dos bens disponíveis para a execução do contrato, bem como declaração formal de disponibilidade para a execução do contrato, de corpo profissional de nível superior, composto por no mínimo: 1 (um) Administrador de Empresas; 1 (um) Arquiteto ou Design de Interiores e 1 (um) Nutricionista, devidamente capacitado, com experiência em fornecimento de alimentos (exclusivo para o Nutricionista). A declaração deverá ter currículo resumido (no mínimo, nome, formação e experiência) dos profissionais que serão colocados à disposição da execução do contrato e o vínculo funcional com a licitante. A comprovação deste item far-se-á através de apresentação do contrato social, CTPS ou ficha de registro de empregados, ou declaração por escrito dos profissionais indicados, confirmando a disponibilidade. A formação dos profissionais indicados deverá ser feita através de cópia de diploma ou documento equivalente ou carteira profissional.

17.1.3 - Declaração (apenas para as empresas sediadas fora de Salvador - BA), informando que caso seja declarada vencedora da licitação, implantará em Salvador - Ba, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data de início da vigência do contrato, filial ou representação dotada de infraestrutura adequada, com recursos humanos qualificados e materiais, necessários e suficientes para a prestação dos serviços a serem contratados, durante toda a vigência do contrato.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



17.1.4. Comprovação de registro da empresa na entidade competente (CRA) da região em que estiver vinculada e do administrador responsável pelos serviços em conformidade com o art. 98 da Lei 9.433/05.

17.1.5. Comprovação de possuir cadastro no Ministério do Turismo como prestados de serviços de Organização de Congressos, Convenções e Eventos Congêneres, nos termos art. 43 do Decreto nº7381, de 02 de dezembro de 2010.

PLANILHA DE ITENS

Item	I - Serviços e Recursos Humanos	Descrição/Disponibilização	Unidade	Quantidade Estimada
1.	Garçom/Garçonete (valor compatível com o piso da categoria)	Profissional devidamente qualificado para realizar todo o serviço de garçonaria, independente do tamanho do evento. Considerar 1 garçom a cada 10 participantes	Diária de 8h	50
2.	Operador de equipamentos audiovisuais e som	Profissional devidamente capacitado a operar aparelhos audiovisuais, computadores e demais aparelhos eletroeletrônicos a serem utilizados durante o evento	Diária de 8h	3
3.	Operador de iluminação	Profissional capacitado para a realização de serviços de iluminação a serem utilizados em eventos.	Diária de 8h	3
4.	Apoio operacional	Disponibilização de profissional capacitado para a realização de atividades como: transporte e distribuição de materiais e equipamentos, entre outros (carregador)	Diária de 8h	3
5.	Auxiliar de Serviços Gerais	Profissional capacitado para a realização de serviços de apoio logístico – sujeito a aprovação	Diária de 8h	6
6.	Auxiliar de Serviços de Limpeza e Conservação	Profissional capacitado para a realização de serviços de limpeza e conservação – sujeito a aprovação	Diária de 8h	5
7.	Técnico de equipamentos audiovisuais e som	Profissional devidamente capacitado para realização de montagem, desmontagem e manutenção de aparelhos audiovisuais, computadores e demais aparelhos eletroeletrônicos a serem utilizados durante os eventos	Diária de 8h	3
8.	Técnico Eletricista	Profissional capacitado para instalação e manutenção de serviços de eletricista	Diária de 8h	3
9.	Técnico de iluminação	Profissional capacitado para a instalação de iluminação e manutenção de serviços de iluminação	Diária de 8h	3
10.	Auxiliar de Cozinha	Profissional responsável pelo pré-preparo, higienização de utensílios e local de armazenamento de alimentos, recebimento, distribuição e organização sob orientação.	Diária de 8h	6
11.	Churrasqueiro	Profissional responsável pelo preparo, corte e assamento das carnes para o churrasco. Realiza ainda a manutenção da churrasqueira e organiza o local de trabalho.	Diária de 8h	2
12.	Produtor de Campo	Profissional responsável em acompanhar visita técnica, montagem e desmontagem do local onde irá ocorrer o evento. Receber, orientar e acompanhar os fornecedores, indicando os locais de instalação da estrutura necessária. Durante a execução do evento, fiscalizar se algo precisa de manutenção.	Diária de 8h	3
Item	II - Equipamentos e Utilitários	Descrição/Disponibilização	Un	Quantidade Estimada



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



13.	Equipamento de som/sonorização para eventos em local aberto e/ou fechado – até 100 participantes	Mesa de som c/16 canais, amplificador potência 200WRMS; 2 caixas acústicas de 100 WRMS com tripé e pedestal tipo girafa p/ microfone.	Unidade/diária	5
14.	Equipamento de som/sonorização para eventos em local aberto e/ou fechado – até 300 participantes	Mesa de som c/16 canais, amplificador potência 400WRMS; 4 caixas acústicas de 200 WRMS com tripé e pedestal tipo girafa p/ microfone	Unidade/diária	3
15.	Microfone Auricular	Microfone auricular sem fio	Unidade/diária	1
16.	Microfone com fio	Microfone com fio uridirecional profissional. Incluir pedestal de mesa ou de chão quando necessário	Unidade/diária	1
17.	Microfone sem fio	Microfone com sem fio profissional. Incluir pedestal de mesa ou de chão quando necessário	Unidade/diária	1
18.	Projeter Multimídia	Projeter Multimídia até 5.000 A. LUMENS	Unidade/diária	1
19.	Equipamento de Sonorização Sistema de Retorno 2 caixas	Equipamento de Sonorização Sistema de Retorno 2 caixas	Unidade/diária	2
20.	Equipamento de Sonorização Sistema de Retorno 4 caixas	Equipamento de Sonorização Sistema de Retorno 4 caixas	Unidade/diária	2
21.	Tela com estrutura Box Truss	Tela 150" Cinefold – com estrutura de box truss	Unidade/diária	1
22.	Tela com estrutura Box Truss	Tela 210" Cinefold – com estrutura de box truss	Unidade/diária	1
23.	Gerador	Gerador 80 KVA, funcionando, chave manual e 25 m de cabo	Unidade/diária	2
24.	Gerador	Gerador 180 KVA, funcionando, chave manual e 25 m de cabo	Unidade/diária	2
25.	Iluminação – Mesa de luz digital acima de 12 canais	Mesa de Luz Digital acima de 12 canais	Unidade/diária	2
26.	Iluminação - Rack Dimmer	Rack Dimmer	Unidade/diária	2
27.	Iluminação – Refletor Elipsoidal	Refletor Elipsoidal	Unidade/diária	2
28.	Iluminação - Refletor Fresnel	Refletor Fresnel	Unidade/diária	2
29.	Iluminação - Refletor HQI	Refletor HQI	Unidade/diária	2
30.	Iluminação - Refletor Impar Setlight	Refletor Impar Setlight	Unidade/diária	2
31.	Iluminação - Refletor OPTPAR	Refletor OPTPAR	Unidade/diária	2
32.	Iluminação - Refletor PAR 64	Refletor PAR 64	Unidade/diária	2
33.	Iluminação - Refletor PAR LED	Refletor PAR LED	Unidade/diária	2
34.	Iluminação - Canhão Seguidor	Canhão Seguidor	Unidade/diária	2

Item	III - Decoração, Sinalização e Assessorios para Eventos	Descrição/Disponibilização: inclui transporte, montagem e desmontagem	UN	Quantidade Estimada
35.	Arranjo de flores	Elaboração de arranjos tipo jardineira para mesa plenária e arranjos com tripés com flores nobres naturais	Unidade	15
36.	Fechamento em malha	Fechamento de ambiente em tecido tipo malha ou similar	M2	5
37.	Ar condicionado móvel	Equipamento com capacidade acima de 10.000 btus	Unidade/diária	5
38.	Ventilador	Turbo com vaporizador	Unidade/diária	2
39.	Ventilador	Turbo sem vaporizador	Unidade/diária	2
40.	Máquina de café com contadores de dosagem	Automática ½ cafés. Demanda de 80 cafés, diários, Saída de água quente	Unidade/diária	2
41.	Toalha de Mesa (algodão)	Toalha para mesa quadrada, retangular ou redonda. Tecido algodão	Metro/Diária	10



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS

Visto em

___/___/___

42.	Toalha de Mesa (linho)	Toalha para mesa quadrada, retangular ou redonda. Tecido linho.	Metro/Diária	10
43.	Toalha de Mesa (linho bordado)	Toalha para mesa quadrada, retangular ou redonda. Tecido linho bordado.	Metro/Diária	5
44.	Toalha de Mesa (oxford)	Toalha para mesa quadrada, retangular ou redonda. Tecido oxford.	Metro/Diária	10
45.	Cobre mesas (algodão)	Toalha para mesa quadrada, retangular ou redonda. Tecido algodão	Metro/Diária	5
46.	Cobre mesas (linho)	Toalha para mesa quadrada, retangular ou redonda. Tecido linho.	Metro/Diária	5
47.	Cobre mesas (linho bordado)	Toalha para mesa quadrada, retangular ou redonda. Tecido linho bordado.	Metro/Diária	5
48.	Cobre mesas (oxford)	Toalha para mesa quadrada, retangular ou redonda. Tecido oxford.	Metro/Diária	5
49.	Vasos ornamentais, grandes palmeiras ou outras plantas para decoração das áreas de circulação.	Flores tropicais	Unidade/diária	15
50.	Cenografia	Cenografia palco, ambiente e decoração	M ² /Diária	20

Item	IV - Instalações e Montagem	Descrição/Disponibilização: inclui transporte, montagem e desmontagem	UN	Quantidade Estimada
51.	Cadeira Estofada	Fixa com braço (tipos: Tiffany, Dior, Paris, Florença, Charme, Luis Felipe, Boho, Prada, Venezia, Chiavari)	Unidade/diária	30
52.	Cadeira Estofada	Fixa sem braço (tipos: Tiffany, Dior, Paris, Florença, Charme, Luis Felipe, Boho, Prada, Venezia)	Unidade/diária	30
53.	Cadeira Estofada Giratória	Giratória com braço	Unidade/diária	5
54.	Cadeira Estofada Giratória	Giratória sem braço	Unidade/diária	5
55.	Cadeira de Ferro	Fixa com braço (tipos: Tiffany, Dior, Paris, Florença, Charme, Luis Felipe, Boho, Prada, Venezia)	Unidade/diária	30
56.	Cadeira de Ferro	Fixa sem braço (tipos: Tiffany, Dior, Paris, Florença, Charme, Luis Felipe, Boho, Prada, Venezia)	Unidade/diária	30
57.	Cadeira Medalhão	Fixa com braço	Unidade/diária	30
58.	Cadeira Medalhão	Fixa sem braço	Unidade/diária	30
59.	Cadeira Plástica	Cadeira plástica com braço ou sem braço	Unidade/diária	30
60.	Cadeira de Vime	Fixa com braço	Unidade/diária	30
61.	Cadeira de Vime	Fixa sem braço	Unidade/diária	30
62.	Poltronas	Poltrona individual em Madeira, ferro, couro, vime, cana da índia	Unidade/diária	10
63.	Puff	Com pés metálicos. Preto branco ou colorido. Medidas aproximadas de 0,50x0,50cm e 0,80x0,80cm	Unidade/diária	10
64.	Receptivo de baiana	Baiana caracterizada com fitas do Senhor do Bonfim	Por turno	2
65.	Serviço de baiana de acarajé caracterizada	Serviço de baiana de acarajé, servindo no tabuleiro com iguarias baianas - vatapá, camarão, salada, mini acarajés, mini abaras, cocada e bolinho de estudante.	Serviço para 100 pessoas	3
66.	Conjunto plastico	Conjunto de mesa plástica com 04 cadeiras, com braço	Unidade/diária	10
67.	Conjunto plastico	Conjunto de mesa plástica com 04 cadeiras, sem braço	Unidade/diária	10
68.	Mesa	Redonda de vidro- móvel adequado ao tipo de evento	Unidade/diária	1
69.	Mesa	Redonda madeira 1,20m	Unidade/diária	1
70.	Mesa	Redonda madeira 1,30m	Unidade/diária	1



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



			ria	
71.	Mesa	Redonda madeira 1,50m	Unidade/diária	1
72.	Mesa	Retangular madeira 2,50m	Unidade/diária	2
73.	Mesa	Retangular madeira 2m	Unidade/diária	2
74.	Mesa	Retangular madeira 3m	Unidade/diária	2
75.	Mesa de centro	Mesa de centro– móvel adequado ao tipo de evento	Unidade/diária	2
76.	Mesa de canto	Mesa de canto– móvel adequado ao tipo de evento	Unidade/diária	2
77.	Mesa Reunião	Reunião p/10 pessoas– móvel adequado ao evento	Unidade/diária	1
78.	Mesa tipo bistrô	Mesa alta tipo Bistrô em alumínio ou madeira	Unidade/diária	6
79.	Lounge	Ambientação de espaço determinado com sofás, poltronas, mesas de canto e decoração.	M ² /Diária	10
80.	Sofá	Em couro de 3 lugares – móvel adequado ao tipo de evento	Unidade/diária	3
81.	Sofá	Em couro de 2 lugares – móvel adequado ao tipo de evento	Unidade/diária	2
82.	Tapete	Tapete estampado, liso ou sisal 2,00m	Unidade/diária	5
83.	Tapete	Tapete estampado, liso ou sisal 5,00m	Unidade/diária	5
84.	Toldo tipo piramidal	Montagem de cobertura em estrutura metálica piramidal coberto com lona branca sem cortinas laterais.	M ² /Diária	5
85.	Toldo semi tensionado	Montagem de cobertura em estrutura metálica piramidal coberto com lona branca sem cortinas laterais.	M ² /Diária	5
86.	Prisma em acrílico	Prismas de mesa de acrílico – medindo 30 cm de comprimento, 11 cm de altura e 2mm de espessura.	Unidade/diária	12
87.	Caixa térmica	Caixa Térmica, Tipo freezer, 360 litros	Unidade/diária	2
88.	Churrasqueira	Churrasqueira à carvão, 2 metros de largura.	Unidade/diária	2
89.	Pranchão	Pranchão madeira redondo ou retangular com medidas de acordo com o tipo de evento.	Unidade/diária	3

Item	V - Alimentação e Bebidas: Descrição/ Disponibilização	Matriz de participantes:	UN	Quantidade Estimada
90.	Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé). Entrada: Canapés frios e quentes (sabores variados, 03 (três) tipos de cada). Prato frio: Salada verde tropical, salada de bacalhau, mousse de crevettes, salada caprese, caionata de berinjela, fundo de alcachofra recheado com ricota de búfala e tomate seco, ceviche de frutos do mar e salada de massa com camarão. Prato quente: Medalhão de filé mignon ao molho madeira, camarão ao Thermidor, bacalhau de forno, arroz com brócolis, arroz branco polido, berinjela a catalã e batatas carameladas. Sobremesa1: Frutas tropicais, mousse de maracujá, cheesecake de frutas vermelhas, torta de limão, quindão de ovo caipira e charlotte de	até 25 pessoas	Custo por pessoa	25



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS

Visto em

___/___/___

	chocolate. Ou Sobremesa2: Folhado quente de maçã, nuts e passas com sorvete de creme, e, alternativamente, frutas da estação. Digestivo: 03 tipos de licor, 02 tipos de cafezinho (coado e expresso), 03 tipos de chá e micro tablete de chocolate (meio amargo ou mentolado).			
91.	Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé). Entrada: Canapés frios e quentes (sabores variados, 03 (três) tipos de cada). Prato frio: Salada verde tropical, salada de bacalhau, mousse de crevettes, salada caprese, caponata de berinjela, terrine de ricota de búfala com calda cítrica, ceviche de frutos do mar e salada de massa com camarão. Prato quente: Medalhão de filé mignon ao molho madeira, camarão ao Thermidor, bacalhau de forno, arroz com brócolis, arroz branco polido, berinjela a catalã e batatas carameladas. Sobremesa1: Frutas tropicais, mousse de maracujá, cheesecake de frutas vermelhas, torta de limão, quindão de ovo caipira e charlotte de chocolate. Ou Sobremesa2: Folhado quente de maçã, nuts e passas com sorvete de creme, e, alternativamente, frutas da estação. Digestivo: 03 tipos de licor, 02 tipos de cafezinho (coado e expresso), 03 tipos de chá e micro tablete de chocolate (meio amargo ou mentolado).	de 25 a 100 pessoas	Custo por pessoa	50
92.	Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé). Entrada: Canapés frios e quentes (sabores variados, 03 (três) tipos de cada). Prato frio: Salada verde tropical, salada de bacalhau, mousse de crevettes, salada caprese, caponata de berinjela, terrine de ricota de búfala com calda cítrica, ceviche de frutos do mar e salada de massa com camarão. Prato quente: Medalhão de filé mignon ao molho madeira, camarão ao Thermidor, bacalhau de forno, arroz com brócolis, arroz branco polido, berinjela a catalã e batatas carameladas. Sobremesa1: Frutas tropicais, mousse de maracujá, cheesecake de frutas vermelhas, torta de limão, quindão de ovo caipira e charlotte de chocolate. Ou Sobremesa2: Folhado quente de maçã, nuts e passas com sorvete de creme, e, alternativamente, frutas da estação. Digestivo: 03 tipos de licor, 02 tipos de cafezinho (coado e expresso), 03 tipos de chá e micro tablete de chocolate (meio amargo ou mentolado).	de 100 a 300 pessoas	Custo por pessoa	100
	Almoço ou Jantar tipo À FRANCESA, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios: Cardápio:	Matriz de participantes:	UN	Quantidade Estimada
93.	Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé). Entrada: Canapés frios e quentes (variados, 03 (três) tipos de cada). Prato frio: Salada tropical: mix de folhas verdes (alface americana, alface crespa, alface lisa, alface roxa, rúcula, agrião), tomate seco, endívia recheada com ricota de búfala e ervas finas, figo fresco e nuts caramarelizadas. Prato principal: Filé mignon ao molho de vinho tinto e cogumelos (cogumelos frescos, shimeji, shitake), fundos de alcaçofra gratinados e recheados com espinafre e ricota de búfala, arroz ao vinho branco com lascas de amêndoas. Sobremesas: Folhado quente de maçã, nuts e passas com sorvete de creme e, alternativamente, brownie tradicional com nuts servido com sorvete de creme e calda quente de chocolate meio amargo. Digestivo: 03 tipos de licor, 02 tipos de cafezinho (coado e expresso), 03	até 25 pessoas	Custo por pessoa	25



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



	tipos de chá e micro tablete de chocolate (meio amargo ou mentolado). Obs: Serviço mais requintado e cerimonioso. O prato vem montado e decorado da cozinha, seguindo a sequência entrada, pratos quentes, acompanhamentos e sobremesas. Considerar para este serviço um Garçom para cada 5 convidados.			
94.	Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé). Entrada: Canapés frios e quentes (variados, 03 (três) tipos de cada). Prato frio: Salada tropical: mix de folhas verdes (alface americana, alface crespa, alface lisa, alface roxa, rúcula, agrião), tomate seco, endívia recheada com ricota de búfala e ervas finas, figo fresco e nuts caramarelizadas. Prato principal: Filé mignon ao molho de vinho tinto e cogumelos (cogumelos frescos, shimeji, shitake), fundos de alcachofra gratinados e recheados com espinafre e ricota de búfala, arroz ao vinho branco com lascas de amêndoas. Sobremesas: Folhado quente de maçã, nuts e passas com sorvete de creme e, alternativamente, brownie tradicional com nuts servido com sorvete de creme e calda quente de chocolate meio amargo. Digestivo: 03 tipos de licor, 02 tipos de cafezinho (coado e expresso), 03 tipos de chá e micro tablete de chocolate (meio amargo ou mentolado). Obs: Serviço mais requintado e cerimonioso. O prato vem montado e decorado da cozinha, seguindo a sequência entrada, pratos quentes, acompanhamentos e sobremesas. Considerar para este serviço um Garçom para cada 5 convidados.	de 25 a 100 pessoas	Custo por pessoa	50
95.	Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé). Entrada: Canapés frios e quentes (variados, 03 (três) tipos de cada). Prato frio: Salada tropical: mix de folhas verdes (alface americana, alface crespa, alface lisa, alface roxa, rúcula, agrião), tomate seco, endívia recheada com ricota de búfala e ervas finas, figo fresco e nuts caramarelizadas. Prato principal: Filé mignon ao molho de vinho tinto e cogumelos (cogumelos frescos, shimeji, shitake), fundos de alcachofra gratinados e recheados com espinafre e ricota de búfala, arroz ao vinho branco com lascas de amêndoas. Sobremesas: Folhado quente de maçã, nuts e passas com sorvete de creme e, alternativamente, brownie tradicional com nuts servido com sorvete de creme e calda quente de chocolate meio amargo. Digestivo: 03 tipos de licor, 02 tipos de cafezinho (coado e expresso), 03 tipos de chá e micro tablete de chocolate (meio amargo ou mentolado). Obs: Serviço mais requintado e cerimonioso. O prato vem montado e decorado da cozinha, seguindo a sequência entrada, pratos quentes, acompanhamentos e sobremesas. Considerar para este serviço um Garçom para cada 5 convidados.	De 100 a 300 pessoas	Custo por pessoa	100
	Almoço ou Jantar tipo À INGLESA, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. Cardápio:	Matriz de participantes:	UN	Quantidade Estimada
96.	Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé). Entrada: Canapés frios e quentes (variados 03 (três) tipos de cada) Prato frio1: Mix de folhas verdes com tomate seco e tradicional molho pesto Ou Prato frio2: Ceviche de salmão com manga e cebola roxa. Prato quente1: Filé mignon ao molho de damasco, batatas ao gratin recheadas com ricota de búfala e tomate seco, arroz com tâmaras e ervas finas. Ou Prato quente2: Rondelli verde recheado de camarão ao molho de confit	até 25 pessoas	Custo por pessoa	25



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



	de tomate Sobremesa1: Strudel de maçã servido com sorvete de creme Ou Sobremesa2: Cheesecake de frutas vermelhas Digestivo: 03 tipos de licor, 02 tipos de cafezinho (coado e expresso), 03 tipos de chá e micro tablete de chocolate (meio amargo ou mentolado). Obs: Os convidados são servidos nas mesas pelos Garçons que montam os pratos nas próprias mesas, ou em aparadores próximos. O convidado pode optar entre os pratos oferecidos pelo Garçom. Considerar para este tipo de serviço, um Garçom para cada 5 convidados.			
97.	Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé). Entrada: Canapés frios e quentes (variados 03 (três tipos de cada) Pratofrio1: Mix de folhas verdes com tomate seco e tradicional molho pesto Ou Prato frio2: Ceviche de salmão com manga e cebola roxa. Prato quente1: Filé mignon ao molho de damasco, batatas ao gratin recheadas com ricota de búfala e tomate seco, arroz com tâmaras e ervas finas. Ou Prato quente2: Rondelli verde recheado de camarão ao molho de confit de tomate Sobremesa1: Strudel de maçã servido com sorvete de creme Ou Sobremesa2: Cheesecake de frutas vermelhas Digestivo: 03 tipos de licor, 02 tipos de cafezinho (coado e expresso), 03 tipos de chá e micro tablete de chocolate (meio amargo ou mentolado). Obs: Os convidados são servidos nas mesas pelos Garçons que montam os pratos nas próprias mesas, ou em aparadores próximos. O convidado pode optar entre os pratos oferecidos pelo Garçom. Considerar para este tipo de serviço, um Garçom para cada 5 convidados.	de 25 a 100 pessoas	Custo por pessoa	50
98.	Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé). Entrada: Canapés frios e quentes (variados 03 (três tipos de cada) Pratofrio1: Mix de folhas verdes com tomate seco e tradicional molho pesto Ou Prato frio2: Ceviche de salmão com manga e cebola roxa. Prato quente1: Filé mignon ao molho de damasco, batatas ao gratin recheadas com ricota de búfala e tomate seco, arroz com tâmaras e ervas finas. Ou Prato quente2: Rondelli verde recheado de camarão ao molho de confit de tomate Sobremesa1: Strudel de maçã servido com sorvete de creme Ou Sobremesa2: Cheesecake de frutas vermelhas Digestivo: 03 tipos de licor, 02 tipos de cafezinho (coado e expresso), 03 tipos de chá e micro tablete de chocolate (meio amargo ou mentolado). Obs: Os convidados são servidos nas mesas pelos Garçons que montam os pratos nas próprias mesas, ou em aparadores próximos. O convidado pode optar entre os pratos oferecidos pelo Garçom. Considerar para este tipo de serviço, um Garçom para cada 5 convidados.	De 100 a 300 pessoas	Custo por pessoa	100
	Brunch, Serviços de buffet tradicional completo, inclusos os utensílios. Cardápio:	Matriz de participantes:	UN	Quantidade Estimada
99.	Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé). Pães: Pão á Metro Recheado (Pastas e Frios Variados, Tomate Seco com Rúcula, Salpicão de camarão, ...), Pão de Batata Recheado com Catupiry, Pão Sirio (com Pastas Árabes (Baba Ganoush e HommusTahine), Mini Torradas (com Pastas Variadas: Ervas Finas, Azeitonas Pretas, Ricota de búfala Temperada, tomate seco, Atum, ...), croissant e pão delícia. Tábuas de Frios: Salaminho; Presunto cru ou de Parma, 05 opções de queijos (brie, gorgonzola, parmesão, cabra, burrata), Rosbife, vinagrete de	até 25 pessoas	Custo p/pessoa	25



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



	<p>lombo, Azeitonas recheadas; Mussarela de Búfala com tomate seco.</p> <p>Salgados: Massa Folheada (tropical, Ricota de búfala com tomate seco, Frango, bacalhau), Pastel de Forno (Rúcula com Tomate Seco, ricota de búfala com ervas finas, Frango, Palmito, Bacalhau, Camarão, Mini Empada (Queijo, Palmito, Camarão, Bacalhau,...etc.)</p> <p>Prato frio: Salpicão, ceviche de frutos do mar, polvo à vinagrete, terrine de ricota de búfala com calda cítrica, Saladas Variadas (Verde, Caesar, Tropical, Camarão, Bacalhau, ...etc.).</p> <p>Prato quente: Massa Curta com Molho (ao Sugo, aos 4 Queijos, Bolonhesa, Branco, Camarão), Rondelli de espinafre com recheio de ricota de búfala, tomate seco e ervas finas ao molho sugo</p> <p>Doces: bolos, doces finos, folheados, tortalettes (Brigadeiro, Maracujá, Limão, ...), Tortas (Brigadeiro, Côco, Morango, Nozes, limão, ...etc.)</p> <p>Obs: entende-se como Brunch - Refeição de múltipla escolha e que ocorre no final da manhã e estende-se até à tarde. O cardápio deverá incluir 15 variedades alimentos tradicionalmente servidos no café da manhã e almoço (pratos quente e frio encorpados como crepes, panquecas, suflês, rocambolê, massa curta com molho, salpicão .. etc.)</p>			
100.	<p>Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé).</p> <p>Pães: Pão á Metro Recheado (Pastas e Frios Variados, Tomate Seco com Rúcula, Salpicão de camarão, ...), Pão de Batata Recheado com Catupiry, Pão Sirio (com Pastas Árabes (Baba Ganoush e HommusTahine), Mini Torradas (com Pastas Variadas: Ervas Finas, Azeitonas Pretas, Ricota de búfala Temperada, tomate seco, Atum, ...), croissant e pão delícia.</p> <p>Tábuas de Frios: Salaminho; Presunto cru ou de Parma, 05 opções de queijos (brie, gorgonzola, parmesão, cabra, burrata), Rosbife, vinagrete de lombo, Azeitonas recheadas; Mussarela de Búfala com tomate seco.</p> <p>Salgados: Massa Folheada (tropical, Ricota de búfala com tomate seco, Frango, bacalhau), Pastel de Forno (Rúcula com Tomate Seco, ricota de búfala com ervas finas, Frango, Palmito, Bacalhau, Camarão, Mini Empada (Queijo, Palmito, Camarão, Bacalhau,...etc.)</p> <p>Prato frio: Salpicão, ceviche de frutos do mar, polvo à vinagrete, terrine de ricota de búfala com calda cítrica, Saladas Variadas (Verde, Caesar, Tropical, Camarão, Bacalhau, ...etc.).</p> <p>Prato quente: Massa Curta com Molho (ao Sugo, aos 4 Queijos, Bolonhesa, Branco, Camarão), Rondelli de espinafre com recheio de ricota de búfala, tomate seco e ervas finas ao molho sugo</p> <p>Doces: bolos, doces finos, folheados, tortalettes (Brigadeiro, Maracujá, Limão, ...), Tortas (Brigadeiro, Côco, Morango, Nozes, limão, ...etc.)</p> <p>Obs: entende-se como Brunch - Refeição de múltipla escolha e que ocorre no final da manhã e estende-se até à tarde. O cardápio deverá incluir 15 variedades alimentos tradicionalmente servidos no café da manhã e almoço (pratos quente e frio encorpados como crepes, panquecas, suflês, rocambolê, massa curta com molho, salpicão .. etc.)</p>	de 25 a 100 pessoas	Custo p/pessoa	50
101.	<p>Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé).</p> <p>Pães: Pão á Metro Recheado (Pastas e Frios Variados, Tomate Seco com Rúcula, Salpicão de camarão, ...), Pão de Batata Recheado com Catupiry, Pão Sirio (com Pastas Árabes (Baba Ganoush e HommusTahine), Mini Torradas (com Pastas Variadas: Ervas Finas, Azeitonas Pretas, Ricota de búfala Temperada, tomate seco, Atum, ...), croissant e pão delícia.</p> <p>Tábuas de Frios: Salaminho; Presunto cru ou de Parma, 05 opções de queijos (brie, gorgonzola, parmesão, cabra, burrata), Rosbife, vinagrete de lombo, Azeitonas recheadas; Mussarela de Búfala com tomate seco.</p> <p>Salgados: Massa Folheada (tropical, Ricota de búfala com tomate seco, Frango, bacalhau), Pastel de Forno (Rúcula com Tomate Seco, ricota de búfala com ervas finas, Frango, Palmito, Bacalhau, Camarão, Mini Empada (Queijo, Palmito, Camarão, Bacalhau,...etc.)</p> <p>Prato frio: Salpicão, ceviche de frutos do mar, polvo à vinagrete, terrine de ricota de búfala com calda cítrica, Saladas Variadas (Verde, Caesar,</p>	de 100 a 300 pessoas	Custo p/pessoa	100



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



		Matriz de participantes:	UN	Quantidade Estimada
	Tropical, Camarão, Bacalhau, ...etc.). Prato quente: Massa Curta com Molho (ao Sugo, aos 4 Queijos, Bolonhesa, Branco, Camarão), Rondelli de espinafre com recheio de ricota de búfala, tomate seco e ervas finas ao molho sugo Doces: bolos, doces finos, folheados, tortalettes (Brigadeiro, Maracujá, Limão, ...), Tortas (Brigadeiro, Côco, Morango, Nozes, limão, ...etc.) Obs: entende-se como Brunch - Refeição de múltipla escolha e que ocorre no final da manhã e estende-se até à tarde. O cardápio deverá incluir 15 variedades de alimentos tradicionalmente servidos no café da manhã e almoço (pratos quente e frio encorpados como crepes, panquecas, suflês, rocambolo, massa curta com molho, salpicão .. etc.)			
	Café da manhã, tarde ou noite tipo TRADICIONAL, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. Cardápio:			
102.	Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, cappuccino (quente), café coado e expresso (quente), leite líquido desnatado e integral (quente e frio), leite em pó desnatado e integral, chás (03 tipos), chocolate (quente e frio), Iogurte tradicional e sabor fruta (Normal e Light). Pães: Mini pão francês (normal e integral), pão croissant com e sem recheio, pão de queijo tipo mineiro, pão delícia com e sem recheio, pão de milho, baguete. Bolos: 06 sabores variados (exemplos: mármore, formigueiro, brigadeiro, fubá, coco, abacaxi, limão, laranja, maracujá...). Cuscuz: 02 sabores variados (exemplos: milho, milho com coco, arroz, arroz com coco, milho e arroz, tapioca com coco). Raízes: 02 opções (aipim, inhame e/ou fruta pão). Banana da terra: 02 formas (cozida, assada e/ou frita com ou sem canela). Biscoitos Finos: Variados sabores, com e sem recheios. Frios: Presunto cru e cozido, presunto de parma, queijos tipo minas padrão, queijo minas frescal, queijo mussarela de vaca, queijo mussarela de búfala, queijo ricota de búfala, queijo prato Complementos: beiju com 03 opções de recheios (exemplo: coco, queijo coalho, ovo mexido...), mingau (03 opções. Exemplos: puba, milho verde, carimã, tapioca...), ovo caipira, requeijão cremoso normal e light, cereais, mel de abelha, geleia normal (02 sabores), geleia diet (02 sabores), salada de frutas, frutas in natura (05 opções), manteiga com e sem sal, açúcar cristal e demerara, adoçante à base de sucralose líquido e em pó.	até 25 pessoas	Custo p/pessoa	25
103.	Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, cappuccino (quente), café coado e expresso (quente), leite líquido desnatado e integral (quente e frio), leite em pó desnatado e integral, chás (03 tipos), chocolate (quente e frio), Iogurte tradicional e sabor fruta (Normal e Light). Pães: Mini pão francês (normal e integral), pão croissant com e sem recheio, pão de queijo tipo mineiro, pão delícia com e sem recheio, pão de milho, baguete. Bolos: 06 sabores variados (exemplos: mármore, formigueiro, brigadeiro, fubá, coco, abacaxi, limão, laranja, maracujá...). Cuscuz: 02 sabores variados (exemplos: milho, milho com coco, arroz, arroz com coco, milho e arroz, tapioca com coco). Raízes: 02 opções (aipim, inhame e/ou fruta pão). Banana da terra: 02 formas (cozida, assada e/ou frita com ou sem canela). Biscoitos Finos: Variados sabores, com e sem recheios. Frios: Presunto cru e cozido, presunto de parma, queijos tipo minas padrão, queijo minas frescal, queijo mussarela de vaca, queijo mussarela de búfala, queijo ricota de búfala, queijo prato Complementos: beiju com 03 opções de recheios (exemplo: coco, queijo coalho, ovo mexido...), mingau (03 opções. Exemplos: puba, milho verde, carimã, tapioca...), ovo caipira, requeijão cremoso normal e light, cereais, mel de abelha, geleia normal (02 sabores), geleia diet (02 sabores), salada de frutas, frutas in natura (05 opções), manteiga com e sem sal, açúcar cristal e demerara, adoçante à base de sucralose líquido e em pó.	de 25 a 100 pessoas	Custo p/pessoa	50
104.	Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem	de 100 a 300	Custo	100



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



	<p>gás), água de coco, cappuccino (quente), café coado e expresso (quente), leite líquido desnatado e integral (quente e frio), leite em pó desnatado e integral, chás (03 tipos), chocolate (quente e frio), Iogurte tradicional e sabor fruta (Normal e Light).</p> <p>Pães: Mini pão francês (normal e integral), pão croissant com e sem recheio, pão de queijo tipo mineiro, pão delícia com e sem recheio, pão de milho, baguete.</p> <p>Bolos: 06 sabores variados (exemplos: mármore, formigueiro, brigadeiro, fubá, coco, abacaxi, limão, laranja, maracujá...).</p> <p>Cuscuz: 02 sabores variados (exemplos: milho, milho com coco, arroz, arroz com coco, milho e arroz, tapioca com coco).</p> <p>Raizes: 02 opções (aipim, inhame e/ou fruta pão).</p> <p>Banana da terra: 02 formas (cozida, assada e/ou frita com ou sem canela).</p> <p>Biscoitos Finos: Variados sabores, com e sem recheios.</p> <p>Frios: Presunto cru e cozido, presunto de parma, queijos tipo minas padrão, queijo minas frescal, queijo mussarela de vaca, queijo mussarela de búfala, queijo ricota de búfala, queijo prato</p> <p>Complementos: beiju com 03 opções de recheios (exemplo: coco, queijo coalho, ovo mexido...), mingau (03 opções. Exemplos: puba, milho verde, carimã, tapioca...), ovo caipira, requeijão cremoso normal e light, cereais, mel de abelha, geleia normal (02 sabores), geleia diet (02 sabores), salada de frutas, frutas in natura (05 opções), manteiga com e sem sal, açúcar cristal e demerara, adoçante à base de sucralose líquido e em pó.</p>	peessoas	p/pessoa	
	Café da manhã, tarde ou noite tipo REGIONAL, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. Cardápio:	Matriz de participantes:	UN	Quantidade Estimada
105.	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, cappuccino (quente), café coado e expresso (quente), leite líquido desnatado e integral (quente e frio), leite em pó desnatado e integral, chás (03 tipos), chocolate (quente e frio), Iogurte tradicional e sabor fruta (Normal e Light).</p> <p>Pães: Mini pão francês (normal e integral), pão croissant com e sem recheio, pão de queijo tipo mineiro, pão delícia com e sem recheio, pão de milho, baguete.</p> <p>Bolos: 06 sabores variados (exemplos: fubá, milho verde, coco, puba, aipim, tapioca simples, tapioca com doce de leite...).</p> <p>Cuscuz: 02 sabores variados (exemplos: milho, milho com coco, arroz, arroz com coco, milho e arroz, tapioca com coco).</p> <p>Raizes: 02 opções (aipim, inhame e/ou fruta pão).</p> <p>Banana da terra: 02 formas (cozida, assada e/ou frita com ou sem canela).</p> <p>Biscoitos Finos: Variados sabores, com e sem recheios.</p> <p>Frios: Presunto cru e cozido, presunto de parma, queijos tipo minas padrão, queijo minas frescal, queijo mussarela de vaca, queijo mussarela de búfala, queijo ricota de búfala, queijo prato, queijo coalho, requeijão</p> <p>Complementos: lelê, bolinho de estudante, beiju com 03 opções de recheios (exemplo: coco, queijo coalho, ovo mexido...), mingau (03 opções. Exemplos: puba, milho verde, carimã, tapioca...), ovo caipira, requeijão cremoso normal e light, cereais, mel de abelha, geleia normal (02 sabores), geleia diet (02 sabores), salada de frutas, frutas in natura (05 opções), manteiga com e sem sal, açúcar cristal e demerara, adoçante à base de sucralose líquido e em pó.</p>	até 25 pessoas	Custo p/pessoa	25
106.	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, cappuccino (quente), café coado e expresso (quente), leite líquido desnatado e integral (quente e frio), leite em pó desnatado e integral, chás (03 tipos), chocolate (quente e frio), Iogurte tradicional e sabor fruta (Normal e Light).</p> <p>Pães: Mini pão francês (normal e integral), pão croissant com e sem recheio, pão de queijo tipo mineiro, pão delícia com e sem recheio, pão de milho, baguete.</p> <p>Bolos: 06 sabores variados (exemplos: fubá, milho verde, coco, puba, aipim, tapioca simples, tapioca com doce de leite...).</p> <p>Cuscuz: 02 sabores variados (exemplos: milho, milho com coco, arroz, arroz com coco, milho e arroz, tapioca com coco).</p>	de 25 a 100 pessoas	Custo p/pessoa	50



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



	<p>Raízes: 02 opções (aipim, inhame e/ou fruta pão). Banana da terra: 02 formas (cozida, assada e/ou frita com ou sem canela). Biscoitos Finos: Variados sabores, com e sem recheios. Frios: Presunto cru e cozido, presunto de parma, queijos tipo minas padrão, queijo minas frescal, queijo mussarela de vaca, queijo mussarela de búfala, queijo ricota de búfala, queijo prato, queijo coalho, requeijão Complementos: Ielê, bolinho de estudante, beiju com 03 opções de recheios (exemplo: coco, queijo coalho, ovo mexido...), mingau (03 opções. Exemplos: puba, milho verde, carimã, tapioca...), ovo caipira, requeijão cremoso normal e light, cereais, mel de abelha, geleia normal (02 sabores), geleia diet (02 sabores), salada de frutas, frutas in natura (05 opções), manteiga com e sem sal, açúcar cristal e demerara, adoçante à base de sucralose líquido e em pó.</p>			
107.	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, cappuccino (quente), café coado e expresso (quente), leite líquido desnatado e integral (quente e frio), leite em pó desnatado e integral, chás (03 tipos), chocolate (quente e frio), Iogurte tradicional e sabor fruta (Normal e Light). Pães: Mini pão francês (normal e integral), pão croissant com e sem recheio, pão de queijo tipo mineiro, pão delícia com e sem recheio, pão de milho, baguete. Bolos: 06 sabores variados (exemplos: fubá, milho verde, coco, puba, aipim, tapioca simples, tapioca com doce de leite...) Cuscuz: 02 sabores variados (exemplos: milho, milho com coco, arroz, arroz com coco, milho e arroz, tapioca com coco). Raízes: 02 opções (aipim, inhame e/ou fruta pão). Banana da terra: 02 formas (cozida, assada e/ou frita com ou sem canela). Biscoitos Finos: Variados sabores, com e sem recheios. Frios: Presunto cru e cozido, presunto de parma, queijos tipo minas padrão, queijo minas frescal, queijo mussarela de vaca, queijo mussarela de búfala, queijo ricota de búfala, queijo prato, queijo coalho, requeijão Complementos: Ielê, bolinho de estudante, beiju com 03 opções de recheios (exemplo: coco, queijo coalho, ovo mexido...), mingau (03 opções. Exemplos: puba, milho verde, carimã, tapioca...), ovo caipira, requeijão cremoso normal e light, cereais, mel de abelha, geleia normal (02 sabores), geleia diet (02 sabores), salada de frutas, frutas in natura (05 opções), manteiga com e sem sal, açúcar cristal e demerara, adoçante à base de sucralose líquido e em pó.</p>	de 100 a 300 pessoas	Custo p/pessoa	100
	Coffee Break, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. Cardápio:	Matriz de participantes:	UN	Quantidade Estimada
108.	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, cappuccino (quente), café coado e expresso (quente), leite líquido desnatado e integral (quente e frio), leite em pó desnatado e integral, chás (03 tipos), chocolate (quente e frio), Iogurte tradicional e sabor fruta (Normal e Light). Pães: Pão croissant com e sem recheio, pão delícia com e sem recheio, pão de queijo mineiro. Frios: Presunto cru e cozido, salame, queijos tipo minas padrão, queijo mussarela de vaca, queijo mussarela de búfala, queijo prato Biscoitos Finos: com ou sem recheio. Salgados e doces finos: 10 variedades entre doces, folheados e salgados finos. Bolo/torta doce: até 05 opções (chocolate, brigadeiro, mármore, coco, limão, maracujá, morango, aipim, fubá, cenoura com chocolate, brownie...) Torta salgada: até 05 opções (camarão, nordestina, bacalhau, ricota de búfala com espinafre, ricota de búfala e tomate seco, tomate seco, frango, palmito, frango e palmito...) Complementos: Salada de fruta, manteiga com e sem sal, açúcar cristal e demerara, adoçante à base de sucralose líquido e em pó.</p>	até 25 pessoas	Custo p/pessoa	25
109.	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, cappuccino (quente), café coado e expresso (quente),</p>	de 25 a 100 pessoas	Custo p/pessoa	50



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



	leite líquido desnatado e integral (quente e frio), leite em pó desnatado e integral, chás (03 tipos), chocolate (quente e frio), Iogurte tradicional e sabor fruta (Normal e Light). Pães: Pão croissant com e sem recheio, pão delícia com e sem recheio, pão de queijo mineiro. Frios: Presunto cru e cozido, salame, queijos tipo minas padrão, queijo mussarela de vaca, queijo mussarela de búfala, queijo prato Biscoitos Finos: com ou sem recheio. Salgados e doces finos: 10 variedades entre doces, folheados e salgados finos. Bolo/torta doce: até 05 opções (chocolate, brigadeiro, mármore, coco, limão, maracujá, morango, aipim, fubá, cenoura com chocolate, brownie...) Torta salgada: até 05 opções (camarão, nordestina, bacalhau, ricota de búfala com espinafre, ricota de búfala e tomate seco, tomate seco, frango, palmito, frango e palmito...) Complementos: Salada de fruta, manteiga com e sem sal, açúcar cristal e demerada, adoçante à base de sucralose líquido e em pó.			
110.	Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, cappuccino (quente), café coado e expresso (quente), leite líquido desnatado e integral (quente e frio), leite em pó desnatado e integral, chás (03 tipos), chocolate (quente e frio), Iogurte tradicional e sabor fruta (Normal e Light). Pães: Pão croissant com e sem recheio, pão delícia com e sem recheio, pão de queijo mineiro. Frios: Presunto cru e cozido, salame, queijos tipo minas padrão, queijo mussarela de vaca, queijo mussarela de búfala, queijo prato Biscoitos Finos: com ou sem recheio. Salgados e doces finos: 10 variedades entre doces, folheados e salgados finos. Bolo/torta doce: até 05 opções (chocolate, brigadeiro, mármore, coco, limão, maracujá, morango, aipim, fubá, cenoura com chocolate, brownie...) Torta salgada: até 05 opções (camarão, nordestina, bacalhau, ricota de búfala com espinafre, ricota de búfala e tomate seco, tomate seco, frango, palmito, frango e palmito...) Complementos: Salada de fruta, manteiga com e sem sal, açúcar cristal e demerada, adoçante à base de sucralose líquido e em pó.	De 100 a 300 pessoas	Custo p/pessoa	100
	Coquetel, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. Cardápio:	Matriz de participantes:	UN	Quantidade Estimada
111.	Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, café coado e expresso, cappuccino, leite líquido desnatado e integral, leite em pó desnatado e integral, chocolate quente, coquetel de frutas, espumante (brut ou rose), vinho (branco, tinto seco e/ou tinto suave). Pães: Pão de metro, pão de queijo mineiro, pão delícia com ou sem recheio, croissant com ou sem recheio. Tábuas de Frios: Salaminho; Presunto cozido, cru e/ou de Parma, queijos variados (5 opções), Rosbife, vinagrete de lombo; Azeitonas recheadas; Mussarela de Búfala com tomate seco. Salgados Frios (8 variedades): Tipos de salgados frios, com base de implementos de patês a serem escolhidos: Canapé de damasco; Canapé de salmão; Canapé de atum; Canapé de camarão; Canapé de tomate seco; Canapé de ricota de búfala com ervas finas; Mousses salgadas servidas com torradas (3 variedades). Salgados Quentes (8 variedades) : Tipos de salgados quentes a serem escolhidos: Mini crepes, Mini vol-au-vent, Bombom de frango; Bombom de azeitona; Bombom de bacalhau; Bombom de provolone; Folheado de queijo; Folheado de palmito; Folheado de bacalhau; Folheado de siri; Pastelzinho de camarão; Pastelzinho de frango; Risole de frango; Risole de camarão; Risole de milho; Risole de queijo; Risole napolitano; Empadinha de frango; Empadinha de palmito; Empadinha de queijo; Empadinha de bacalhau; Empadinha de camarão; saltenha; bolinho de queijo; bolinho de bacalhau; bolinho de charque com queijo coalho; croquete de bacalhau;	até 25 pessoas	Custo p/pessoa	25



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NÚCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS

Visto em

___/___/___

	<p>quibe; coxinha de frango com ou sem catupiry; mini quiche de tomate seco; mini quiche de ricota de búfala; mini quiche sertaneja; mini quiche de palmito; mini quiche de camarão; camarão empanado com ou sem tapioca.</p> <p>Doces Finos: (5 variedades):Trufas de chocolates, Tortas e Docinhos finos.</p> <p>Obs:Os salgados e docinhos finos deverão ser servidos em bandejas decoradas.</p>			
112.	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, café coado e expresso, cappuccino, leite líquido desnatado e integral, leite em pó desnatado e integral, chocolate quente, coquetel de frutas, espumante (brut ou rose), vinho (branco, tinto seco e/ou tinto suave).</p> <p>Pães: Pão de metro, pão de queijo mineiro, pão delícia com ou sem recheio, croissant com ou sem recheio.</p> <p>Tábuas de Frios: Salaminho; Presunto cozido, cru e/ou de Parma, queijos variados (5 opções),Rosbife, vinagrete de lombo; Azeitonas recheadas; Mussarela de Búfala com tomate seco.</p> <p>Salgados Frios (8 variedades): Tipos de salgados frios, com base de implementos de patês a serem escolhidos: Canapé de damasco; Canapé de salmão; Canapé de atum; Canapé de camarão; Canapé de tomate seco; Canapé de ricota de búfala com ervas finas; Mousses salgadas servidas com torradinhas (3 variedades).</p> <p>Salgados Quentes (8 variedades) : Tipos de salgados quentes a serem escolhidos: Mini crepes, Mini vol-au-vent, Bombom de frango; Bombom de azeitona; Bombom de bacalhau; Bombom de provolone; Folheado de queijo; Folheado de palmito; Folheado de bacalhau; Folheado de siri; Pastelzinho de camarão; Pastelzinho de frango; Risole de frango; Risole de camarão; Risole de milho; Risole de queijo; Risole napolitano; Empadinha de frango; Empadinha de palmito; Empadinha de queijo; Empadinha de bacalhau; Empadinha de camarão; saltenha; bolinho de queijo; bolinho de bacalhau; bolinho de charque com queijo coalho; croquete de bacalhau; quibe; coxinha de frango com ou sem catupiry; mini quiche de tomate seco; mini quiche de ricota de búfala; mini quiche sertaneja; mini quiche de palmito; mini quiche de camarão; camarão empanado com ou sem tapioca.</p> <p>Doces Finos: (5 variedades):Trufas de chocolates, Tortas e Docinhos finos.</p> <p>Obs:Os salgados e docinhos finos deverão ser servidos em bandejas decoradas.</p>	de 25 a 100 pessoas	Custo p/pessoa	50
113.	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, café coado e expresso, cappuccino, leite líquido desnatado e integral, leite em pó desnatado e integral, chocolate quente, coquetel de frutas, espumante (brut ou rose), vinho (branco, tinto seco e/ou tinto suave).</p> <p>Pães: Pão de metro, pão de queijo mineiro, pão delícia com ou sem recheio, croissant com ou sem recheio.</p> <p>Tábuas de Frios: Salaminho; Presunto cozido, cru e/ou de Parma, queijos variados (5 opções),Rosbife, vinagrete de lombo; Azeitonas recheadas; Mussarela de Búfala com tomate seco.</p> <p>Salgados Frios (8 variedades): Tipos de salgados frios, com base de implementos de patês a serem escolhidos: Canapé de damasco; Canapé de salmão; Canapé de atum; Canapé de camarão; Canapé de tomate seco; Canapé de ricota de búfala com ervas finas; Mousses salgadas servidas com torradinhas (3 variedades).</p> <p>Salgados Quentes (8 variedades) : Tipos de salgados quentes a serem escolhidos: Mini crepes, Mini vol-au-vent, Bombom de frango; Bombom de azeitona; Bombom de bacalhau; Bombom de provolone; Folheado de queijo; Folheado de palmito; Folheado de bacalhau; Folheado de siri; Pastelzinho de camarão; Pastelzinho de frango; Risole de frango; Risole de camarão; Risole de milho; Risole de queijo; Risole napolitano; Empadinha de frango; Empadinha de palmito; Empadinha de queijo; Empadinha de bacalhau; Empadinha de camarão; saltenha; bolinho de queijo; bolinho de bacalhau; bolinho de charque com queijo coalho; croquete de bacalhau; quibe; coxinha de frango com ou sem catupiry; mini quiche de tomate</p>	de 100 a 300 pessoas	Custo p/pessoa	100



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



		Matriz de participantes:	UN	Quantidade Estimada
	seco; mini quiche de ricota de búfala; mini quiche sertaneja; mini quiche de palmito; mini quiche de camarão; camarão empanado com ou sem tapioca. Doces Finos: (5 variedades):Trufas de chocolates, Tortas e Docinhos finos. Obs: Os salgados e docinhos finos deverão ser servidos em bandejas decoradas.			
114.	Coquetel, Serviços de buffet completo, em réchauds, inclusos os utensílios. Cardápio: Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, café coado e expresso, cappuccino, leite líquido desnatado e integral, leite em pó desnatado e integral, chocolate quente, coquetel de frutas, espumante (brut ou rose), vinho (branco, tinto seco e/ou tinto suave). Pães: Pão de metro, pão de queijo mineiro, pão delícia com ou sem recheio, croissant com ou sem recheio. Tábuas de Frios: Salaminho; Presunto cozido, cru e/ou de Parma, queijos variados (5 opções),Rosbife, vinagrete de lombo; Azeitonas recheadas; Mussarela de Búfala com tomate seco. Salgados Frios (6 variedades): Tipos de salgados frios, com base de implementos de patês a serem escolhidos: Canapé de damasco; Canapé de salmão; Canapé de atum; Canapé de camarão; Canapé de tomate seco; Canapé de ricota de búfala com ervas finas; Mousses salgadas servidas com torradinhas (3 variedades). Salgados Quentes (6 variedades) : Tipos de salgados quentes a serem escolhidos: Mini crepes, Mini vol-au-vent, Bombom de frango; Bombom de azeitona; Bombom de bacalhau; Bombom de provolone; Folheado de queijo; Folheado de palmito; Folheado de bacalhau; Folheado de siri; Pastelzinho de camarão; Pastelzinho de frango; Risole de frango; Risole de camarão; Risole de milho; Risole de queijo; Risole napolitano; Empadinha de frango; Empadinha de palmito; Empadinha de queijo; Empadinha de bacalhau; Empadinha de camarão; saltenha; bolinho de queijo; bolinho de bacalhau; bolinho de charque com queijo coalho; croquete de bacalhau; quibe; coxinha de frango com ou sem catupiry; mini quiche de tomate seco; mini quiche de ricota de búfala; mini quiche sertaneja; mini quiche de palmito; mini quiche de camarão; camarão empanado com ou sem tapioca. Serviço volante em réchauds: Espetinho de filé mignon com molho de vinho tinto, cremes quentes servidos (3 opções, acompanhando torrada, casquinha e/ou tartaletes). Doces Finos: (4 variedades):Trufas de chocolates, Tortas e Docinhos finos. Obs: Os salgados e docinhos finos deverão ser servidos em bandejas decoradas.	até 25 pessoas	Custo p/pessoa	25
115.	Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, café coado e expresso, cappuccino, leite líquido desnatado e integral, leite em pó desnatado e integral, chocolate quente, coquetel de frutas, espumante (brut ou rose), vinho (branco, tinto seco e/ou tinto suave). Pães: Pão de metro, pão de queijo mineiro, pão delícia com ou sem recheio, croissant com ou sem recheio. Tábuas de Frios: Salaminho; Presunto cozido, cru e/ou de Parma, queijos variados (5 opções),Rosbife, vinagrete de lombo; Azeitonas recheadas; Mussarela de Búfala com tomate seco. Salgados Frios (6 variedades): Tipos de salgados frios, com base de implementos de patês a serem escolhidos: Canapé de damasco; Canapé de salmão; Canapé de atum; Canapé de camarão; Canapé de tomate seco; Canapé de ricota de búfala com ervas finas; Mousses salgadas servidas com torradinhas (3 variedades). Salgados Quentes (6 variedades) : Tipos de salgados quentes a serem escolhidos: Mini crepes, Mini vol-au-vent, Bombom de frango; Bombom de azeitona; Bombom de bacalhau; Bombom de provolone; Folheado de queijo; Folheado de palmito; Folheado de bacalhau; Folheado de siri;	de 25 a 100 pessoas	Custo p/pessoa	50



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS

Visto em
//

	<p>Pastelzinho de camarão; Pastelzinho de frango; Risole de frango; Risole de camarão; Risole de milho; Risole de queijo; Risole napolitano; Empadinha de frango; Empadinha de palmito; Empadinha de queijo; Empadinha de bacalhau; Empadinha de camarão; saltenha; bolinho de queijo; bolinho de bacalhau; bolinho de charque com queijo coalho; croquete de bacalhau; quibe; coxinha de frango com ou sem catupiry; mini quiche de tomate seco; mini quiche de ricota de búfala; mini quiche sertaneja; mini quiche de palmito; mini quiche de camarão; camarão empanado com ou sem tapioca.</p> <p>Serviço volante em réchauds: Espetinho de filé mignon com molho de vinho tinto, cremes quentes servidos (3 opções, acompanhando torrada, casquinha e/ou tartaletes).</p> <p>Doces Finos: (4 variedades):Trufas de chocolates, Tortas e Docinhos finos.</p> <p>Obs:Os salgados e docinhos finos deverão ser servidos em bandejas decoradas.</p>			
116.	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, café coado e expresso, cappuccino, leite líquido desnatado e integral, leite em pó desnatado e integral, chocolate quente, coquetel de frutas, espumante (brut ou rose), vinho (branco, tinto seco e/ou tinto suave).</p> <p>Pães: Pão de metro, pão de queijo mineiro, pão delícia com ou sem recheio, croissant com ou sem recheio.</p> <p>Tábuas de Frios: Salaminho; Presunto cozido, cru e/ou de Parma, queijos variados (5 opções),Rosbife, vinagrete de lombo; Azeitonas recheadas; Mussarela de Búfala com tomate seco.</p> <p>Salgados Frios (6 variedades): Tipos de salgados frios, com base de implementos de patês a serem escolhidos: Canapé de damasco; Canapé de salmão; Canapé de atum; Canapé de camarão; Canapé de tomate seco; Canapé de ricota de búfala com ervas finas; Mousses salgadas servidas com torradinhas (3 variedades).</p> <p>Salgados Quentes (6 variedades) : Tipos de salgados quentes a serem escolhidos: Mini crepes, Mini vol-au-vent, Bombom de frango; Bombom de azeitona; Bombom de bacalhau; Bombom de provolone; Folheado de queijo; Folheado de palmito; Folheado de bacalhau; Folheado de siri; Pastelzinho de camarão; Pastelzinho de frango; Risole de frango; Risole de camarão; Risole de milho; Risole de queijo; Risole napolitano; Empadinha de frango; Empadinha de palmito; Empadinha de queijo; Empadinha de bacalhau; Empadinha de camarão; saltenha; bolinho de queijo; bolinho de bacalhau; bolinho de charque com queijo coalho; croquete de bacalhau; quibe; coxinha de frango com ou sem catupiry; mini quiche de tomate seco; mini quiche de ricota de búfala; mini quiche sertaneja; mini quiche de palmito; mini quiche de camarão; camarão empanado com ou sem tapioca.</p> <p>Serviço volante em réchauds: Espetinho de filé mignon com molho de vinho tinto, cremes quentes servidos (3 opções, acompanhando torrada, casquinha e/ou tartaletes).</p> <p>Doces Finos: (4 variedades):Trufas de chocolates, Tortas e Docinhos finos.</p> <p>Obs:Os salgados e docinhos finos deverão ser servidos em bandejas decoradas.</p>	de 100 a 300 pessoas	Custo p/pessoa	100
	Outros - inclusos os utensílios	Observação	UN	Quantidade Estimada
117	Água em copo de 200ml		Unidade	400
118	Água em copo de 300ml		Unidade	400
119	Água em garrafa de 500ml (servido em copo de vidro)		Unidade	500
120	Água em garrafa de 1l (servido em copo de vidro)		Unidade	200
121	Água em garrafa de 1,5l (servido em copo de vidro)		Unidade	100
122	Água em garrafa de 5l (servido em copo de vidro)		Unidade	50
123	Água em garrafão de 20l (servido em copo de vidro)		Unidade	30
124	Bombons de chocolate grande - Finos (nozes, flocos, cereja, castanha ou	Gramaturas: entre	Cento	15



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



	trufas	30g e 40g		
125	Bombons de chocolate pequenos - Finos (nozes, flocos, cereja, castanha ou trufas)	Gramaturas: entre 15g e 20g	Cento	15
126	Salgados assados (exemplos: saltenha, empada, quiche, barquete...)	Gramaturas: entre 30g e 40g	Unidade	2000
127	Salgados fritos (exemplos: camarão empanado, croquete de bacalhau, quibe...)	Gramaturas: entre 30g e 40g	Unidade	2000
128	Pão delícia com recheio (queijo, frango, atum, lombinho)		Cento	20
129	Pão delícia sem recheio		Cento	20
130	Torta salgada (sertaneja, camarão, frango com palmito)	Gramaturas: entre 1,5kg e 2,5kg	Unidade	20
131	Torta doce (brigadeiro, casadinho, morango com chocolate, maracujá...)	Gramaturas: entre 2kg a 3,0 kg	Unidade	20
132	Doces simples (brigadeiro, casadinho, uva coberta...)	Gramaturas: entre 20g a 25g	Unidade	2000
133	Doces finos (nozes, damasco, crocante, à base de ovos...)	Gramaturas: entre 20g a 25g	Unidade	2000
134	Refrigerante Diet/Light -Diversos sabores – lata 330ml		Unidade	500
135	Refrigerante Diet/Light -Diversos sabores – garrafa 600ml		Unidade	250
136	Refrigerante Diet/Light -Diversos sabores – garrafa 1l		Unidade	200
137	Refrigerante Diet/Light -Diversos sabores – garrafa 1,5l		Unidade	100
138	Refrigerante Diet/Light -Diversos sabores – garrafa 2l		Unidade	100
139	Refrigerante Diet/Light -Diversos sabores - garrafa 2,5l		Unidade	50
140	Refrigerante Normal - Diversos sabores – lata 330ml		Unidade	500
141	Refrigerante Normal - Diversos sabores - garrafa 600ml		Unidade	250
142	Refrigerante Normal - Diversos sabores – garrafa 1l		Unidade	200
143	Refrigerante Normal - Diversos sabores – garrafa 1,5l		Unidade	100
144	Refrigerante Normal - Diversos sabores – garrafa 2l		Unidade	100
145	Refrigerante Normal - Diversos sabores – garrafa 2,5l		Unidade	50
146	Suco de fruta – Natural, diversos sabores		Litro	300
147	Suco de fruta – Artificial, diversos sabores		Litro	300
148	Suco de fruta light- Artificial, sem adição de açúcar (adoçado c/aspartame).		Litro	300

Obs1: Toda vez que aparecer a palavra "Unidade/diária" na coluna (UN), sem a especificação da quantidade de horas, considerar diária de 24 horas.

Obs2: O cardápio é uma referência, devendo ser considerado para efeito de quantidade estimada/variedade de itens e o estilo de cardápio, com alterações compatíveis a critério e com aprovação prévia do Contratante.

Obs3: São composições complementares dos alimentos tipo:

4.Pão de Metro: baguete, alface, tomate, frios (presunto, queijo, salaminho, atum, camarão, salmão)

5.Bolo tipo inglês: a base de ovos, leite, glúten, farinha de trigo, sal, açúcar, fermento melhorado, margarina e água, sabores naturais diversos, tais como laranja, limão, maracujá, baunilha, mandioca ou chocolate.

6.Pão de Metro: baguete, alface, tomate, maionese, frios (presunto, queijo, salaminho)

7.Pão de Queijo a base de polvilho, ovos, queijo, sal, margarina, leite

8.Salgados fritos, a base farinha de trigo, óleo de soja, fermento biológico, açúcar, sal, trigo integral, ovos, tipo: coxinha, quibe, rissole, etc;



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



9. Salgados assado, a base farinha de trigo, óleo de soja, fermento biológico, açúcar, sal, trigo integral, ovos, tipo: Esfirra, folheado de ricota, mini-pizza;

1. Os itens indicados nas planilhas acima correspondem a uma estimativa de utilização, não havendo qualquer obrigação por parte do CONTRATANTE em utilizá-los em sua totalidade.

18. Responsável pelas informações constantes do termo de referência:
Servidor responsável: Ângela Maria Soares Menezes – Matrícula: 14582240-6
Lotação: SEAPA

SEÇÃO III
ORÇAMENTO ESTIMADO EM PLANILHA

Para efeito do art. 81, II, da Lei estadual nº 9.433/05, o orçamento estimado em planilha de preços referenciais unitários é de:

MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS				
ITEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	UND	QTDE ESTIMADA ANUAL	PREÇO MÉDIO
				UNITÁRIO
1	Garçom/Garçonete (valor compatível com o piso da categoria)	Diária de 8h	1	218,11
2	Operador de equipamentos audiovisuais e som	Diária de 8h	1	345,99
3	Operador de iluminação	Diária de 8h	1	393,74
4	Apoio operacional	Diária de 8h	1	188,11
5	Auxiliar de Serviços Gerais	Diária de 8h	1	213,33
6	Auxiliar de Serviços de Limpeza e Conservação	Diária de 8h	1	196,30
7	Técnico de equipamentos audiovisuais e som	Diária de 8h	1	282,55
8	Técnico Eletricista	Diária de 8h	1	329,30
9	Técnico de iluminação	Diária de 8h	1	248,10
10	Auxiliar de Cozinha	Diária de 8h	1	250,00
11	Churrasqueiro	Diária de 8h	1	533,33
12	Produtor de Campo	Diária de 8h	1	473,74
13	Equipamento de som/sonorização para eventos em local aberto e/ou fechado – até 100 participantes	Unidade/diária	1	972,98
14	Equipamento de som/sonorização para eventos em local aberto e/ou fechado – até 300 participantes	Unidade/diária	1	1.502,98
15	Microfone Auricular	Unidade/diária	1	151,68
16	Microfone com fio	Unidade/diária	1	71,07
17	Microfone sem fio	Unidade/diária	1	129,32
18	Projeter Multimídia	Unidade/diária	1	1.116,59
19	Equipamento de Sonorização Sistema de Retorno 2 caixas	Unidade/diária	1	337,20
20	Equipamento de Sonorização Sistema de Retorno 4 caixas	Unidade/diária	1	580,49



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



21	Tela com estrutura Box Truss	Unidade/diária	1	498,33
22	Tela com estrutura Box Truss	Unidade/diária	1	750,00
23	Gerador	Unidade/diária	1	1.729,21
24	Gerador	Unidade/diária	1	2.656,93
25	Iluminação – Mesa de luz digital acima de 12 canais	Unidade/diária	1	280,42
26	Iluminação - Rack Dimmer	Unidade/diária	1	320,42
27	Iluminação – Refletor Elipsoidal	Unidade/diária	1	156,12
28	Iluminação - Refletor Fresnel	Unidade/diária	1	81,12
29	Iluminação - Refletor HQI	Unidade/diária	1	105,12
30	Iluminação - Refletor Impar Setlight	Unidade/diária	1	65,12
31	Iluminação - Refletor OPTPAR	Unidade/diária	1	73,12
32	Iluminação - Refletor PAR 64	Unidade/diária	1	65,15
33	Iluminação - Refletor PAR LED	Unidade/diária	1	73,12
34	Iluminação - Canhão Seguidor	Unidade/diária	1	457,37
35	Arranjo de flores	Unidade	1	364,17
36	Fechamento em malha	M2	1	88,04
37	Ar condicionado móvel	Unidade/diária	1	482,75
38	Ventilador	Unidade/diária	1	471,17
39	Ventilador	Unidade/diária	1	540,00
40	Máquina de café com contadores de dosagem	Unidade/diária	1	514,67
41	Toalha de Mesa (algodão)	Metro/Diária	1	51,66
42	Toalha de Mesa (linho)	Metro/Diária	1	79,30
43	Toalha de Mesa (linho bordado)	Metro/Diária	1	89,80
44	Toalha de Mesa (oxford)	Metro/Diária	1	42,05
45	Cobre mesas (algodão)	Metro/Diária	1	60,67
46	Cobre mesas (linho)	Metro/Diária	1	85,33
47	Cobre mesas (linho bordado)	Metro/Diária	1	106,67
48	Cobre mesas (oxford)	Metro/Diária	1	39,33
49	Vasos ornamentais, grandes palmeiras ou outras plantas para decoração das áreas de circulação.	Unidade/diária	1	225,08
50	Cenografia	M ² /Diária	1	903,87
51	Cadeira Estofada	Unidade/diária	1	50,79
52	Cadeira Estofada	Unidade/diária	1	32,29
53	Cadeira Estofada Giratória	Unidade/diária	1	93,79
54	Cadeira Estofada Giratória	Unidade/diária	1	77,79
55	Cadeira de Ferro	Unidade/diária	1	53,37
56	Cadeira de Ferro	Unidade/diária	1	32,12
57	Cadeira Medalhão	Unidade/diária	1	273,61
58	Cadeira Medalhão	Unidade/diária	1	193,61
59	Cadeira Plástica	Unidade/diária	1	10,12
60	Cadeira de Vime	Unidade/diária	1	82,62



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



61	Cadeira de Vime	Unidade/diária	1	77,62
62	Poltronas	Unidade/diária	1	277,36
63	Puff	Unidade/diária	1	74,74
64	Receptivo de baiana	Por turno	1	337,13
65	Serviço de baiana de acarajé caracterizada	Serviço para 100 pessoas	1	2.964,00
66	Conjunto plastico	Unidade/diária	1	55,33
67	Conjunto plastico	Unidade/diária	1	39,33
68	Mesa, Redonda de vidro- móvel adequado ao tipo de evento	Unidade/diária	1	169,49
69	Mesa, Redonda madeira 1,30m	Unidade/diária	1	356,67
70	Mesa, Redonda madeira 1,20m	Unidade/diária	1	356,67
71	Mesa, Redonda madeira 1,50m	Unidade/diária	1	441,33
72	Mesa, Retangular madeira 2,50m	Unidade/diária	1	570,00
73	Mesa, Retangular madeira 2m	Unidade/diária	1	570,00
74	Mesa, Retangular madeira 3m	Unidade/diária	1	676,67
75	Mesa de centro, móvel adequado ao tipo de evento	Unidade/diária	1	243,49
76	Mesa de canto, móvel adequado ao tipo de evento	Unidade/diária	1	243,49
77	Mesa Reunião, p/10 pessoas- móvel adequado ao evento	Unidade/diária	1	284,36
78	Mesa tipo bistrô, em alumínio ou madeira	Unidade/diária	1	166,11
79	Lounge	M ² /Diária	1	941,18
80	Sofá, Em couro de 3 lugares – móvel adequado ao tipo de evento	Unidade/diária	1	515,29
81	Sofá, Em couro de 2 lugares – móvel adequado ao tipo de evento	Unidade/diária	1	461,98
82	Tapete, estampado, liso ou sisal 2,00m	Unidade/diária	1	1.206,98
83	Tapete, estampado, liso ou sisal 5,00m	Unidade/diária	1	2.133,33
84	Toldo tipo piramidal	M ² /Diária	1	83,75
85	Toldo semi tensionado	M ² /Diária	1	101,15
86	Prisma em acrílico	Unidade/diária	1	34,87
87	Caixa térmica	Unidade/diária	1	182,00
88	Churrasqueira	Unidade/diária	1	356,67
89	Pranchão	Unidade/diária	1	48,99
90	Almoço ou Jantar tipo BUFFET, Serviços de buffet tradicional completo, inclusos os utensílios. Até 25 pessoas	Custo p/ pessoa	1	246,80
91	Almoço ou Jantar tipo BUFFET, Serviços de buffet tradicional completo, inclusos os utensílios. De 25 a 100 pessoas	Custo p/ pessoa	1	221,55
92	Almoço ou Jantar tipo BUFFET, Serviços de buffet tradicional completo, inclusos os utensílios. De 100 a 300 pessoas.	Custo p/ pessoa	1	203,05
93	Almoço ou Jantar tipo À FRANCESA, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. Até 25 pessoas	Custo p/ pessoa	1	377,33
94	Almoço ou Jantar tipo À FRANCESA, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. De 25 a 100 pessoas	Custo p/ pessoa	1	334,67
95	Almoço ou Jantar tipo À FRANCESA, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. De 100 a 300 pessoas	Custo p/ pessoa	1	297,33



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR

NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



96	Almoço ou Jantar tipo À INGLESA, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. Até 25 pessoas	Custo p/ pessoa	1	409,33
97	Almoço ou Jantar tipo À INGLESA, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. De 25 a 100 pessoas	Custo p/ pessoa	1	361,33
98	Almoço ou Jantar tipo À INGLESA, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. De 100 a 300 pessoas	Custo p/ pessoa	1	315,00
99	Brunch, Serviços de buffet tradicional completo, inclusos os utensílios. Até 25 pessoas.	Custo p/ pessoa	1	220,16
100	Brunch, Serviços de buffet tradicional completo, inclusos os utensílios. De 25 a 100 pessoas	Custo p/ pessoa	1	204,16
101	Brunch, Serviços de buffet tradicional completo, inclusos os utensílios. De 100 a 300 pessoas	Custo p/ pessoa	1	204,66
102	Café da manhã, tarde ou noite tipo TRADICIONAL, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. Até 25 pessoas	Custo p/ pessoa	1	148,11
103	Café da manhã, tarde ou noite tipo TRADICIONAL, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. De 25 a 100 pessoas	Custo p/ pessoa	1	132,11
104	Café da manhã, tarde ou noite tipo TRADICIONAL, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. De 100 a 300 pessoas	Custo p/ pessoa	1	129,61
105	Café da manhã, tarde ou noite tipo REGIONAL, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. Até 25 pessoas	Custo p/ pessoa	1	162,58
106	Café da manhã, tarde ou noite tipo REGIONAL, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. De 25 a 100 pessoas	Custo p/ pessoa	1	152,08
107	Café da manhã, tarde ou noite tipo REGIONAL, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. De 100 a 300 pessoas	Custo p/ pessoa	1	144,33
108	Coffee Break, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. Até 25 pessoas	Custo p/ pessoa	1	125,50
109	Coffee Break, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. De 25 a 100 pessoas	Custo p/ pessoa	1	120,25
110	Coffee Break, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. De 100 a 300 pessoas	Custo p/ pessoa	1	117,75
111	Coquetel, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. Até 25 pessoas.	Custo p/ pessoa	1	235,74
112	Coquetel, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. De 25 a 100 pessoas	Custo p/ pessoa	1	230,74
113	Coquetel, Serviços de buffet completo, inclusos os utensílios. De 100 a 300 pessoas	Custo p/ pessoa	1	220,24
114	Coquetel, Serviços de buffet completo, em réchauds, inclusos os utensílios. Até 25 pessoas	Custo p/ pessoa	1	245,76
115	Coquetel, Serviços de buffet completo, em réchauds, inclusos os utensílios. De 25 a 100 pessoas	Custo p/ pessoa	1	246,26
116	Coquetel, Serviços de buffet completo, em réchauds, inclusos os utensílios De 100 a 300 pessoas	Custo p/ pessoa	1	230,26
117	Água em copo de 200ml	Unidade	1	1,22
118	Água em copo de 300ml	Unidade	1	1,75
119	Água em garrafa de 500ml (servido em copo de vidro)	Unidade	1	2,82
120	Água em garrafa de 1l (servido em copo de vidro)	Unidade	1	5,70
121	Água em garrafa de 1,5l (servido em copo de vidro)	Unidade	1	7,47
122	Água em garrafa de 5l (servido em copo de vidro)	Unidade	1	16,00
123	Água em garrafão de 20l (servido em copo de vidro)	Unidade	1	22,91
124	Bombons de chocolate grande - Finos (nozes, flocos, cereja, castanha ou trufas)	Cento	1	533,33



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



125	Bombons de chocolate pequenos - Finos (nozes, flocos, cereja, castanha ou trufas)	Cento	1	373,33
126	Salgados assados (exemplos: saltenha, empada, quiche, barquete...)	Unidade	1	3,92
127	Salgados fritos (exemplos: camarão empanado, croquete de bacalhau, quibe...)	Unidade	1	4,98
128	Pão delícia com recheio (queijo, frango, atum, lombinho)	Cento	1	235,33
129	Pão delícia sem recheio	Cento	1	200,00
130	Torta salgada (sertaneja, camarão, frango com palmito)	Unidade	1	277,33
131	Torta doce (brigadeiro, casadinho, morango com chocolate, maracujá...)	Unidade	1	356,67
132	Doces simples (brigadeiro, casadinho, uva coberta...)	Unidade	1	3,03
133	Doces finos (nozes, damasco, crocante, à base de ovos...)	Unidade	1	5,70
134	Refrigerante Diet/Light -Diversos sabores – lata 330ml	Unidade	1	5,26
135	Refrigerante Diet/Light -Diversos sabores – garrafa 600ml	Unidade	1	11,07
136	Refrigerante Diet/Light -Diversos sabores – garrafa 1l	Unidade	1	15,00
137	Refrigerante Diet/Light -Diversos sabores – garrafa 1,5l	Unidade	1	16,00
138	Refrigerante Diet/Light -Diversos sabores – garrafa 2l	Unidade	1	19,20
139	Refrigerante Diet/Light -Diversos sabores - garrafa 2,5l	Unidade	1	24,93
140	Refrigerante Normal - Diversos sabores – lata 330ml	Unidade	1	5,01
141	Refrigerante Normal - Diversos sabores - garrafa 600ml	Unidade	1	8,53
142	Refrigerante Normal - Diversos sabores – garrafa 1l	Unidade	1	10,67
143	Refrigerante Normal - Diversos sabores – garrafa 1,5l	Unidade	1	12,80
144	Refrigerante Normal - Diversos sabores – garrafa 2l	Unidade	1	16,00
145	Refrigerante Normal - Diversos sabores – garrafa 2,5l	Unidade	1	22,80
146	Suco de fruta – Natural, diversos sabores	Litro	1	30,33
147	Suco de fruta – Artificial, diversos sabores	Litro	1	10,63
148	Suco de fruta light- Artificial, sem adição de açúcar (adoçado c/aspartame).	Litro	1	13,53
TOTAL				R\$ 43.170,98

Obs.: - Toda vez que aparecer a palavra “diária” no item unidade (UN), sem a especificação da quantidade de horas, considerar diária de 24 horas. OS ITENS SERÃO UTILIZADOS DE ACORDO COM AS NECESSIDADES DE CADA EVENTO, não existindo obrigatoriedade de utilização total.

SEÇÃO IV
MODELO DE DESCRIÇÃO DA PROPOSTA

Modalidade de Licitação	Número
-------------------------	--------

Prezado Senhor,



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



Apresentamos a Vossa Senhoria nossa proposta de preços para a prestação de serviços de viabilização de eventos – envolvendo as etapas de planejamento, organização, coordenação e acompanhamento, contemplando todos os serviços indispensáveis à plena execução dos projetos de eventos, abrangendo apoio logístico, montagem, desmontagem e manutenção de toda infraestrutura demandada, para suprir as necessidades da Residência Oficial do Governador, nos termos do Edital supracitado, conforme abaixo:

Item		Descrição/Disponibilização	Unidade	Valor Unitário
01	Garçom/Garçonete (valor compatível com o piso da categoria)	Profissional devidamente qualificado para realizar todo o serviço de garçonaria, independente do tamanho do evento. Considerar 1 garçom a cada 10 participantes	Diária de 8h	
02	Operador de equipamentos audiovisuais e som	Profissional devidamente capacitado a operar aparelhos audiovisuais, computadores e demais aparelhos eletroeletrônicos a serem utilizados durante o evento	Diária de 8h	
03	Operador de iluminação	Profissional capacitado para a realização de serviços de iluminação a serem utilizados em eventos.	Diária de 8h	
04	Apoio operacional	Disponibilização de profissional capacitado para a realização de atividades como: transporte e distribuição de materiais e equipamentos, entre outros (carregador)	Diária de 8h	
05	Auxiliar de Serviços Gerais	Profissional capacitado para a realização de serviços de apoio logístico – sujeito a aprovação	Diária de 8h	
06	Auxiliar de Serviços de Limpeza e Conservação	Profissional capacitado para a realização de serviços de limpeza e conservação – sujeito a aprovação	Diária de 8h	
07	Técnico de equipamentos audiovisuais e som	Profissional devidamente capacitado para realização de montagem, desmontagem e manutenção de aparelhos audiovisuais, computadores e demais aparelhos eletroeletrônicos a serem utilizados durante os eventos	Diária de 8h	
08	Técnico Eletricista	Profissional capacitado para instalação e manutenção de serviços de eletricista	Diária de 8h	
09	Técnico de iluminação	Profissional capacitado para a instalação de iluminação e manutenção de serviços de iluminação	Diária de 8h	
10	Auxiliar de Cozinha	Profissional responsável pelo pré-preparo, higienização de utensílios e local de armazenamento de alimentos, recebimento, distribuição e organização sob orientação.	Diária de 8h	
11	Churrasqueiro	Profissional responsável pelo preparo, corte e assamento das carnes para o churrasco. Realiza ainda a manutenção da churrasqueira e organiza o local de trabalho.	Diária de 8h	
12	Produtor de Campo	Profissional responsável em acompanhar visita técnica, montagem e desmontagem do local onde irá ocorrer o evento. Receber, orientar e acompanhar os fornecedores, indicando os locais de instalação da estrutura necessária. Durante a execução do evento, fiscalizar se algo precisa de manutenção.	Diária de 8h	
13	Equipamento de som/sonorização para eventos em local aberto e/ou fechado – até 100 participantes	Mesa de som c/16 canais, amplificador potência 200WRMS; 2 caixas acústicas de 100 WRMS com tripé e pedestal tipo girafa p/ microfone.	Unidade/diária	
14	Equipamento de som/sonorização para eventos em local aberto e/ou fechado – até 300 participantes	Mesa de som c/16 canais, amplificador potência 400WRMS; 4 caixas acústicas de 200 WRMS com tripé e pedestal tipo girafa p/ microfone	Unidade/diária	



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS

Visto em

___/___/___

15	Microfone Auricular	Microfone auricular sem fio	Unidade/diária	
16	Microfone com fio	Microfone com fio uridirecional profissional. Incluir pedestal de mesa ou de chão quando necessário	Unidade/diária	
17	Microfone sem fio	Microfone com sem fio profissional. Incluir pedestal de mesa ou de chão quando necessário	Unidade/diária	
18	Projektor Multimídia	Projektor Multimídia até 5.000 A. LUMENS	Unidade/diária	
19	Equipamento de Sonorização Sistema de Retorno 2 caixas	Equipamento de Sonorização Sistema de Retorno 2 caixas	Unidade/diária	
20	Equipamento de Sonorização Sistema de Retorno 4 caixas	Equipamento de Sonorização Sistema de Retorno 4 caixas	Unidade/diária	
21	Tela com estrutura Box Truss	Tela 150" Cinefold – com estrutura de box truss	Unidade/diária	
22	Tela com estrutura Box Truss	Tela 210" Cinefold – com estrutura de box truss	Unidade/diária	
23	Gerador	Gerador 80 KVA, funcionando, chave manual e 25 m de cabo	Unidade/diária	
24	Gerador	Gerador 180 KVA, funcionando, chave manual e 25 m de cabo	Unidade/diária	
25	Iluminação – Mesa de luz digital acima de 12 canais	Mesa de Luz Digital acima de 12 canais	Unidade/diária	
26	Iluminação - Rack Dimmer	Rack Dimmer	Unidade/diária	
27	Iluminação – Refletor Elipsoidal	Refletor Elipsoidal	Unidade/diária	
28	Iluminação - Refletor Fresnel	Refletor Fresnel	Unidade/diária	
29	Iluminação - Refletor HQI	Refletor HQI	Unidade/diária	
30	Iluminação - Refletor Impar Setlight	Refletor Impar Setlight	Unidade/diária	
31	Iluminação - Refletor OPTPAR	Refletor OPTPAR	Unidade/diária	
32	Iluminação - Refletor PAR 64	Refletor PAR 64	Unidade/diária	
33	Iluminação - Refletor PAR LED	Refletor PAR LED	Unidade/diária	
34	Iluminação - Canhão Seguidor	Canhão Seguidor	Unidade/diária	
35	Arranjo de flores	Elaboração de arranjos tipo jardineira para mesa plenária e arranjos com tripés com flores nobres naturais	Unidade	
36	Fechamento em malha	Fechamento de ambiente em tecido tipo malha ou similar	M2	
37	Ar condicionado móvel	Equipamento com capacidade acima de 10.000 btus	Unidade/diária	
38	Ventilador	Turbo com vaporizador	Unidade/diária	
39	Ventilador	Turbo sem vaporizador	Unidade/diária	
40	Máquina de café com contadores de dosagem	Automática ½ cafés. Demanda de 80 cafés, diários, Saída de água quente	Unidade/diária	
41	Toalha de Mesa (algodão)	Toalha para mesa quadrada, retangular ou redonda. Tecido algodão	Metro/Diária	
42	Toalha de Mesa (linho)	Toalha para mesa quadrada, retangular ou redonda. Tecido linho.	Metro/Diária	
43	Toalha de Mesa (linho bordado)	Toalha para mesa quadrada, retangular ou redonda. Tecido linho bordado.	Metro/Diária	
44	Toalha de Mesa (oxford)	Toalha para mesa quadrada, retangular ou redonda. Tecido oxford.	Metro/Diária	
45	Cobre mesas (algodão)	Toalha para mesa quadrada, retangular ou redonda. Tecido algodão	Metro/Diária	
46	Cobre mesas (linho)	Toalha para mesa quadrada, retangular ou redonda. Tecido linho.	Metro/Diária	
47	Cobre mesas (linho bordado)	Toalha para mesa quadrada, retangular ou redonda. Tecido linho bordado.	Metro/Diária	



**ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR**

Visto em

___/___/___

NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS

48	Cobre mesas (oxford)	Toalha para mesa quadrada, retangular ou redonda. Tecido oxford.	Metro/Diária	
49	Vasos ornamentais, grandes palmeiras ou outras plantas para decoração das áreas de circulação.	Flores tropicais	Unidade/diária	
50	Cenografia	Cenografia palco, ambiente e decoração	M ² /Diária	
51	Cadeira Estofada	Fixa com braço (tipos: Tiffany, Dior, Paris, Florença, Charme, Luis Felipe, Boho, Prada, Venezia, Chiavari)	Unidade/diária	
52	Cadeira Estofada	Fixa sem braço (tipos: Tiffany, Dior, Paris, Florença, Charme, Luis Felipe, Boho, Prada, Venezia)	Unidade/diária	
53	Cadeira Estofada Giratória	Giratória com braço	Unidade/diária	
54	Cadeira Estofada Giratória	Giratória sem braço	Unidade/diária	
55	Cadeira de Ferro	Fixa com braço (tipos: Tiffany, Dior, Paris, Florença, Charme, Luis Felipe, Boho, Prada, Venezia)	Unidade/diária	
56	Cadeira de Ferro	Fixa sem braço (tipos: Tiffany, Dior, Paris, Florença, Charme, Luis Felipe, Boho, Prada, Venezia)	Unidade/diária	
57	Cadeira Medalhão	Fixa com braço	Unidade/diária	
58	Cadeira Medalhão	Fixa sem braço	Unidade/diária	
59	Cadeira Plástica	Cadeira plástica com braço ou sem braço	Unidade/diária	
60	Cadeira de Vime	Fixa com braço	Unidade/diária	
61	Cadeira de Vime	Fixa sem braço	Unidade/diária	
62	Poltronas	Poltrona individual em Madeira, ferro, couro, vime, cana da índia	Unidade/diária	
63	Puff	Com pés metálicos. Preto branco ou colorido. Medidas aproximadas de 0,50x0,50cm e 0,80x0,80cm	Unidade/diária	
64	Receptivo de baiana	Baiana caracterizada com fitas do Senhor do Bonfim	Por turno	
65	Serviço de baiana de acarajé caracterizada	Serviço de baiana de acarajé, servindo no tabuleiro com iguarias baianas - vatapá, camarão, salada, mini acarajés, mini abaras, cocada e bolinho de estudante.	Serviço para 100 pessoas	
66	Conjunto plastico	Conjunto de mesa plástica com 04 cadeiras, com braço	Unidade/diária	
67	Conjunto plastico	Conjunto de mesa plástica com 04 cadeiras, sem braço	Unidade/diária	
68	Mesa	Redonda de vidro- móvel adequado ao tipo de evento	Unidade/diária	
69	Mesa	Redonda madeira 1,20m	Unidade/diária	
70	Mesa	Redonda madeira 1,30m	Unidade/diária	
71	Mesa	Redonda madeira 1,50m	Unidade/diária	
72	Mesa	Retangular madeira 2,50m	Unidade/diária	
73	Mesa	Retangular madeira 2m	Unidade/diária	
74	Mesa	Retangular madeira 3m	Unidade/diária	
75	Mesa de centro	Mesa de centro- móvel adequado ao tipo de evento	Unidade/diária	
76	Mesa de canto	Mesa de canto- móvel adequado ao tipo de evento	Unidade/diária	
77	Mesa Reunião	Reunião p/10 pessoas- móvel adequado ao evento	Unidade/diária	



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS

Visto em

__/__/__

78	Mesa tipo bistrô	Mesa alta tipo Bistrô em alumínio ou madeira	Unidade/diária	
79	Lounge	Ambientação de espaço determinado com sofás, poltronas, mesas de canto e decoração.	M ² /Diária	
80	Sofá	Em couro de 3 lugares – móvel adequado aotipo de evento	Unidade/diária	
81	Sofá	Em couro de 2 lugares – móvel adequado aotipo de evento	Unidade/diária	
82	Tapete	Tapete estampado, liso ou sisal 2,00m	Unidade/diária	
83	Tapete	Tapete estampado, liso ou sisal 5,00m	Unidade/diária	
84	Toldo tipo piramidal	Montagem de cobertura em estrutura metálica piramidal coberto com lona branca sem cortinas laterais.	M ² /Diária	
85	Toldo semi tensionado	Montagem de cobertura em estrutura metálica piramidal coberto com lona branca sem cortinas laterais.	M ² /Diária	
86	Prisma em acrílico	Prismas de mesa de acrílico – medindo 30 cm de comprimento, 11 cm de altura e 2mm de espessura.	Unidade/diária	
87	Caixa térmica	Caixa Térmica, Tipo freezer, 360 litros	Unidade/diária	
88	Churrasqueira	Churrasqueira à carvão, 2 metros de largura.	Unidade/diária	
89	Pranchão	Pranchão madeira redondo ou retangular com medidas de acordo com o tipo de evento.	Unidade/diária	
90	Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé). Entrada: Canapés frios e quentes (sabores variados, 03 (três) tipos de cada). Prato frio: Salada verde tropical, salada de bacalhau, mousse de crevettes, salada caprese, caponata de berinjela, fundo de alcachofra recheado com ricota de búfala e tomate seco, ceviche de frutos do mar e salada de massa com camarão. Prato quente: Medalhão de filé mignon ao molho madeira, camarão ao Thermidor, bacalhau de forno, arroz com brócolis, arroz branco polido, berinjela a catalã e batatas carameladas. Sobremesa1: Frutas tropicais, mousse de maracujá, cheesecake de frutas vermelhas, torta de limão, quindão de ovo caipira e charlotte de chocolate. Ou Sobremesa2: Folhado quente de maçã, nuts e passas com sorvete de creme, e, alternativamente, frutas da estação. Digestivo: 03 tipos de licor, 02 tipos de cafezinho (coado e expresso), 03 tipos de chá e micro tablete de chocolate (meio amargo ou mentolado).		até 25 pessoas	Custo por pessoa
91	Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé). Entrada: Canapés frios e quentes (sabores variados, 03 (três) tipos de cada). Prato frio: Salada verde tropical, salada de bacalhau, mousse de crevettes, salada caprese, caponata de berinjela, terrine de ricota de búfala com calda cítrica, ceviche de frutos do mar e salada de massa com camarão. Prato quente: Medalhão de filé mignon ao molho madeira, camarão ao Thermidor, bacalhau de forno, arroz com brócolis, arroz branco polido, berinjela a catalã e batatas carameladas. Sobremesa1: Frutas tropicais, mousse de maracujá, cheesecake de frutas vermelhas, torta de limão, quindão de ovo caipira e charlotte de chocolate. Ou Sobremesa2: Folhado quente de maçã, nuts e passas com sorvete de creme, e, alternativamente, frutas da estação. Digestivo: 03 tipos de licor, 02 tipos de cafezinho (coado e expresso), 03 tipos de chá e micro tablete de chocolate (meio amargo ou mentolado).		de 25 a 100 pessoas	Custo por pessoa



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS

Visto em

___/___/___

92	<p>Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé).</p> <p>Entrada: Canapés frios e quentes (sabores variados, 03 (três) tipos de cada).</p> <p>Prato frio: Salada verde tropical, salada de bacalhau, mousse de crevettes, salada caprese, caponata de berinjela, terrine de ricota de búfala com calda cítrica, ceviche de frutos do mar e salada de massa com camarão.</p> <p>Prato quente: Medalhão de filé mignon ao molho madeira, camarão ao Thermidor, bacalhau de forno, arroz com brócolis, arroz branco polido, berinjela a catalã e batatas carameladas.</p> <p>Sobremesa1: Frutas tropicais, mousse de maracujá, cheesecake de frutas vermelhas, torta de limão, quindão de ovo caipira e charlotte de chocolate. Ou</p> <p>Sobremesa2: Folhado quente de maçã, nuts e passas com sorvete de creme e, alternativamente, frutas da estação.</p> <p>Digestivo: 03 tipos de licor, 02 tipos de cafezinho (coado e expresso), 03 tipos de chá e micro tablete de chocolate (meio amargo ou mentolado).</p>	de 100 a 300 pessoas	Custo por pessoa	
93	<p>Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé).</p> <p>Entrada: Canapés frios e quentes (variados, 03 (três) tipos de cada).</p> <p>Prato frio: Salada tropical: mix de folhas verdes (alface americana, alface crespa, alface lisa, alface roxa, rúcula, agrião), tomate seco, endívia recheada com ricota de búfala e ervas finas, figo fresco e nuts caramarelizadas.</p> <p>Prato principal: Filé mignon ao molho de vinho tinto e cogumelos (cogumelos frescos, shimeji, shitake), fundos de alcachofra gratinados e recheados com espinafre e ricota de búfala, arroz ao vinho branco com lascas de amêndoas.</p> <p>Sobremesas: Folhado quente de maçã, nuts e passas com sorvete de creme e, alternativamente, brownie tradicional com nuts servido com sorvete de creme e calda quente de chocolate meio amargo.</p> <p>Digestivo: 03 tipos de licor, 02 tipos de cafezinho (coado e expresso), 03 tipos de chá e micro tablete de chocolate (meio amargo ou mentolado).</p> <p>Obs: Serviço mais requintado e cerimonioso. O prato vem montado e decorado da cozinha, seguindo a sequência entrada, pratos quentes, acompanhamentos e sobremesas. Considerar para este serviço um Garçom para cada 5 convidados.</p>	até 25 pessoas	Custo por pessoa	
94	<p>Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé).</p> <p>Entrada: Canapés frios e quentes (variados, 03 (três) tipos de cada).</p> <p>Prato frio: Salada tropical: mix de folhas verdes (alface americana, alface crespa, alface lisa, alface roxa, rúcula, agrião), tomate seco, endívia recheada com ricota de búfala e ervas finas, figo fresco e nuts caramarelizadas.</p> <p>Prato principal: Filé mignon ao molho de vinho tinto e cogumelos (cogumelos frescos, shimeji, shitake), fundos de alcachofra gratinados e recheados com espinafre e ricota de búfala, arroz ao vinho branco com lascas de amêndoas.</p> <p>Sobremesas: Folhado quente de maçã, nuts e passas com sorvete de creme e, alternativamente, brownie tradicional com nuts servido com sorvete de creme e calda quente de chocolate meio amargo.</p> <p>Digestivo: 03 tipos de licor, 02 tipos de cafezinho (coado e expresso), 03 tipos de chá e micro tablete de chocolate (meio amargo ou mentolado).</p> <p>Obs: Serviço mais requintado e cerimonioso. O prato vem montado e decorado da cozinha, seguindo a sequência entrada, pratos quentes, acompanhamentos e sobremesas. Considerar para este serviço um Garçom para cada 5 convidados.</p>	de 25 a 100 pessoas	Custo por pessoa	



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR

NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS

Visto em

___/___/___

95	<p>Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé).</p> <p>Entrada: Canapés frios e quentes (variados, 03 (três) tipos de cada).</p> <p>Prato frio: Salada tropical: mix de folhas verdes (alface americana, alface crespa, alface lisa, alface roxa, rúcula, agrião), tomate seco, endívia recheada com ricota de búfala e ervas finas, figo fresco e nuts caramarelizadas.</p> <p>Prato principal: Filé mignon ao molho de vinho tinto e cogumelos (cogumelos frescos, shimeji, shitake), fundos de alcachofra gratinados e recheados com espinafre e ricota de búfala, arroz ao vinho branco com lascas de amêndoas.</p> <p>Sobremesas: Folhado quente de maçã, nuts e passas com sorvete de creme e, alternativamente, brownie tradicional com nuts servido com sorvete de creme e calda quente de chocolate meio amargo.</p> <p>Digestivo: 03 tipos de licor, 02 tipos de cafezinho (coado e expresso), 03 tipos de chá e micro tablete de chocolate (meio amargo ou mentolado).</p> <p>Obs: Serviço mais requintado e cerimonioso. O prato vem montado e decorado da cozinha, seguindo a sequência entrada, pratos quentes, acompanhamentos e sobremesas. Considerar para este serviço um Garçom para cada 5 convidados.</p>	De 100 a 300 pessoas	Custo por pessoa	
96	<p>Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé).</p> <p>Entrada: Canapés frios e quentes (variados 03 (três) tipos de cada)</p> <p>Pratofrio1: Mix de folhas verdes com tomate seco e tradicional molho pesto Ou</p> <p>Prato frio2: Ceviche de salmão com manga e cebola roxa.</p> <p>Prato quente1: Filé mignon ao molho de damasco, batatas ao gratin recheadas com ricota de búfala e tomate seco, arroz com tâmaras e ervas finas. Ou</p> <p>Prato quente2: Rondelli verde recheado de camarão ao molho de confit de tomate</p> <p>Sobremesa1: Strudel de maçã servido com sorvete de creme Ou</p> <p>Sobremesa2: Cheesecake de frutas vermelhas</p> <p>Digestivo: 03 tipos de licor, 02 tipos de cafezinho (coado e expresso), 03 tipos de chá e micro tablete de chocolate (meio amargo ou mentolado).</p> <p>Obs: Os convidados são servidos nas mesas pelos Garçons que montam os pratos nas próprias mesas, ou em aparadores próximos. O convidado pode optar entre os pratos oferecidos pelo Garçom. Considerar para este tipo de serviço, um Garçom para cada 5 convidados.</p>	até 25 pessoas	Custo por pessoa	
97	<p>Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé).</p> <p>Entrada: Canapés frios e quentes (variados 03 (três) tipos de cada)</p> <p>Pratofrio1: Mix de folhas verdes com tomate seco e tradicional molho pesto Ou</p> <p>Prato frio2: Ceviche de salmão com manga e cebola roxa.</p> <p>Prato quente1: Filé mignon ao molho de damasco, batatas ao gratin recheadas com ricota de búfala e tomate seco, arroz com tâmaras e ervas finas. Ou</p> <p>Prato quente2: Rondelli verde recheado de camarão ao molho de confit de tomate</p> <p>Sobremesa1: Strudel de maçã servido com sorvete de creme Ou</p> <p>Sobremesa2: Cheesecake de frutas vermelhas</p> <p>Digestivo: 03 tipos de licor, 02 tipos de cafezinho (coado e expresso), 03 tipos de chá e micro tablete de chocolate (meio amargo ou mentolado).</p> <p>Obs: Os convidados são servidos nas mesas pelos Garçons que montam os pratos nas próprias mesas, ou em aparadores próximos. O convidado pode optar entre os pratos oferecidos pelo Garçom. Considerar para este tipo de serviço, um Garçom para cada 5 convidados.</p>	de 25 a 100 pessoas	Custo por pessoa	



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR

NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS

Visto em

___/___/___

98	<p>Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé).</p> <p>Entrada: Canapés frios e quentes (variados 03 (trêstipos de cada)</p> <p>Pratofrio1: Mix de folhas verdes com tomate seco e tradicional molho pesto Ou</p> <p>Prato frio2: Cevice de salmão com manga e cebola roxa.</p> <p>Prato quente1: Filé mignon ao molho de damasco, batatas ao gratin recheadas com ricota de búfala e tomate seco, arroz com tâmaras e ervas finas. Ou</p> <p>Prato quente2: Rondelli verde recheado de camarão ao molho de confit de tomate</p> <p>Sobremesa1: Strudel de maçã servido com sorvete de creme Ou</p> <p>Sobremesa2: Cheesecake de frutas vermelhas</p> <p>Digestivo: 03 tipos de licor, 02 tipos de cafezinho (coado e expresso), 03 tipos de chá e micro tablete de chocolate (meio amargo ou mentolado).</p> <p>Obs: Os convidados são servidos nas mesas pelos Garçons que montam os pratos nas próprias mesas, ou em aparadores próximos. O convidado pode optar entre os pratos oferecidos pelo Garçom. Considerar para este tipo de serviço, um Garçom para cada 5 convidados.</p>	De 100 a 300 pessoas	Custo por pessoa	
99	<p>Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé).</p> <p>Pães:Pão á Metro Recheado (Pastas e Frios Variados, Tomate Seco com Rúcula, Salpicão de camarão, ...), Pão de Batata Recheado com Catupiry, Pão Sirio (com Pastas Árabes (Baba Ganoush e HommusTahine), Mini Torradas (com Pastas Variadas: Ervas Finas, Azeitonas Pretas, Ricota de búfala Temperada, tomate seco, Atum, ...), croissant e pão delícia.</p> <p>Tábuas de Frios: Salaminho; Presunto cru ou de Parma, 05 opções de queijos (brie, gorgonzola, parmesão, cabra, burrata), Rosbife, vinagrete de lombo, Azeitonas recheadas; Mussarela de Búfala com tomate seco.</p> <p>Salgados: Massa Folheada (tropical, Ricota de búfala com tomate seco, Frango, bacalhau), Pastel de Forno (Rúcula com Tomate Seco, ricota de búfala com ervas finas, Frango, Palmito, Bacalhau, Camarão,), Mini Empada (Queijo, Palmito, Camarão, Bacalhau,...etc.)</p> <p>Prato frio: Salpicão, cevice de frutos do mar, polvo à vinagrete, terrine de ricota de búfala com calda cítrica, Saladas Variadas (Verde, Caesar, Tropical, Camarão, Bacalhau, ...etc.).</p> <p>Prato quente: Massa Curta com Molho (ao Sugo, aos 4 Queijos, Bolonhesa, Branco, Camarão), Rondelli de espinafre com recheio de ricota de búfala, tomate seco e ervas finas ao molho sugo</p> <p>Doces:bolos, doces finos, folheados, tortalettes (Brigadeiro, Maracujá, Limão, ...),Tortas (Brigadeiro, Côco, Morango, Nozes,limão, ...etc.)</p> <p>Obs:entende-se como Brunch - Refeição de múltipla escolha e que ocorre no final da manhã e estende-se até à tarde.O cardápio deverá inclui 15 variedades alimentos tradicionalmente servidos no café da manhã e almoço (pratos quente e frio encorpados como crepes, panquecas, suflês, rocambolo, massa curta com molho, salpicão .. etc.)</p>	até 25 pessoas	Custo p/pessoa	
100	<p>Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé).</p> <p>Pães:Pão á Metro Recheado (Pastas e Frios Variados, Tomate Seco com Rúcula, Salpicão de camarão, ...), Pão de Batata Recheado com Catupiry, Pão Sirio (com Pastas Árabes (Baba Ganoush e HommusTahine), Mini Torradas (com Pastas Variadas: Ervas Finas, Azeitonas Pretas, Ricota de búfala Temperada, tomate seco, Atum, ...), croissant e pão delícia.</p> <p>Tábuas de Frios: Salaminho; Presunto cru ou de Parma, 05 opções de queijos (brie, gorgonzola, parmesão, cabra, burrata), Rosbife, vinagrete de lombo, Azeitonas recheadas; Mussarela de Búfala com tomate seco.</p> <p>Salgados: Massa Folheada (tropical, Ricota de búfala com tomate seco, Frango, bacalhau), Pastel de Forno (Rúcula com Tomate Seco, ricota de búfala com ervas finas, Frango, Palmito, Bacalhau, Camarão,), Mini</p>	de 25 a 100 pessoas	Custo p/pessoa	



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS

Visto em

___/___/___

	<p>Empada (Queijo, Palmito, Camarão, Bacalhau,...etc.) Prato frio: Salpicão, ceviche de frutos do mar, polvo à vinagrete, terrine de ricota de búfala com calda cítrica, Saladas Variadas (Verde, Caesar, Tropical, Camarão, Bacalhau, ...etc.). Prato quente: Massa Curta com Molho (ao Sugo, aos 4 Queijos, Bolonhesa, Branco, Camarão), Rondelli de espinafre com recheio de ricota de búfala, tomate seco e ervas finas ao molho sugo Doces: bolos, doces finos, folheados, tortalettes (Brigadeiro, Maracujá, Limão, ...), Tortas (Brigadeiro, Côco, Morango, Nozes, limão, ...etc.) Obs: entende-se como Brunch - Refeição de múltipla escolha e que ocorre no final da manhã e estende-se até à tarde. O cardápio deverá incluir 15 variedades alimentos tradicionalmente servidos no café da manhã e almoço (pratos quente e frio encorpados como crepes, panquecas, suflês, rocambolo, massa curta com molho, salpicão .. etc.)</p>			
101	<p>Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Água de coco, 03 tipos de vinhos (branco, tinto suave e tinto seco), 02 tipos de espumante (brut e rosé). Pães: Pão á Metro Recheado (Pastas e Frios Variados, Tomate Seco com Rúcula, Salpicão de camarão, ...), Pão de Batata Recheado com Catupiry, Pão Sirio (com Pastas Árabes (Baba Ganoush e Hommus Tahine), Mini Torradas (com Pastas Variadas: Ervas Finas, Azeitonas Pretas, Ricota de búfala Temperada, tomate seco, Atum, ...), croissant e pão delícia. Tábuas de Frios: Salaminho; Presunto cru ou de Parma, 05 opções de queijos (brie, gorgonzola, parmesão, cabra, burrata), Rosbife, vinagrete de lombo, Azeitonas recheadas; Mussarela de Búfala com tomate seco. Salgados: Massa Folheada (tropical, Ricota de búfala com tomate seco, Frango, bacalhau), Pastel de Forno (Rúcula com Tomate Seco, ricota de búfala com ervas finas, Frango, Palmito, Bacalhau, Camarão, Mini Empada (Queijo, Palmito, Camarão, Bacalhau,...etc.) Prato frio: Salpicão, ceviche de frutos do mar, polvo à vinagrete, terrine de ricota de búfala com calda cítrica, Saladas Variadas (Verde, Caesar, Tropical, Camarão, Bacalhau, ...etc.). Prato quente: Massa Curta com Molho (ao Sugo, aos 4 Queijos, Bolonhesa, Branco, Camarão), Rondelli de espinafre com recheio de ricota de búfala, tomate seco e ervas finas ao molho sugo Doces: bolos, doces finos, folheados, tortalettes (Brigadeiro, Maracujá, Limão, ...), Tortas (Brigadeiro, Côco, Morango, Nozes, limão, ...etc.) Obs: entende-se como Brunch - Refeição de múltipla escolha e que ocorre no final da manhã e estende-se até à tarde. O cardápio deverá incluir 15 variedades alimentos tradicionalmente servidos no café da manhã e almoço (pratos quente e frio encorpados como crepes, panquecas, suflês, rocambolo, massa curta com molho, salpicão .. etc.)</p>	de 100 a 300 pessoas	Custo p/pessoa	
102	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, cappuccino (quente), café coado e expresso (quente), leite líquido desnatado e integral (quente e frio), leite em pó desnatado e integral, chás (03 tipos), chocolate (quente e frio), Iogurte tradicional e sabor fruta (Normal e Light). Pães: Mini pão francês (normal e integral), pão croissant com e sem recheio, pão de queijo tipo mineiro, pão delícia com e sem recheio, pão de milho, baguete. Bolos: 06 sabores variados (exemplos: mármore, formigueiro, brigadeiro, fubá, coco, abacaxi, limão, laranja, maracujá...). Cuscuz: 02 sabores variados (exemplos: milho, milho com coco, arroz, arroz com coco, milho e arroz, tapioca com coco). Raízes: 02 opções (aipim, inhame e/ou fruta pão). Banana da terra: 02 formas (cozida, assada e/ou frita com ou sem canela). Biscoitos Finos: Variados sabores, com e sem recheios. Frios: Presunto cru e cozido, presunto de parma, queijos tipo minas padrão, queijo minas frescal, queijo mussarela de vaca, queijo mussarela de búfala, queijo ricota de búfala, queijo prato Complementos: beiju com 03 opções de recheios (exemplo: coco, queijo coalho, ovo mexido...), mingau (03 opções. Exemplos: puba, milho verde, carimã, tapioca...), ovo caipira, requeijão cremoso normal e light, cereais,</p>	até 25 pessoas	Custo p/pessoa	



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS

Visto em

___/___/___

	mel de abelha, geleia normal (02 sabores), geleia diet (02 sabores), salada de frutas, frutas in natura (05 opções), manteiga com e sem sal, açúcar cristal e demerara, adoçante à base de sucralose líquido e em pó.			
103	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, cappuccino (quente), café coado e expresso (quente), leite líquido desnatado e integral (quente e frio), leite em pó desnatado e integral, chás (03 tipos), chocolate (quente e frio), Iogurte tradicional e sabor fruta (Normal e Light).</p> <p>Pães: Mini pão francês (normal e integral), pão croissant com e sem recheio, pão de queijo tipo mineiro, pão delícia com e sem recheio, pão de milho, baguete.</p> <p>Bolos: 06 sabores variados (exemplos: mármore, formigueiro, brigadeiro, fubá, coco, abacaxi, limão, laranja, maracujá...).</p> <p>Cuscuz: 02 sabores variados (exemplos: milho, milho com coco, arroz, arroz com coco, milho e arroz, tapioca com coco).</p> <p>Raízes: 02 opções (aipim, inhame e/ou fruta pão).</p> <p>Banana da terra: 02 formas (cozida, assada e/ou frita com ou sem canela).</p> <p>Biscoitos Finos: Variados sabores, com e sem recheios.</p> <p>Frios: Presunto cru e cozido, presunto de parma, queijos tipo minas padrão, queijo minas frescal, queijo mussarela de vaca, queijo mussarela de búfala, queijo ricota de búfala, queijo prato</p> <p>Complementos: beiju com 03 opções de recheios (exemplo: coco, queijo coalho, ovo mexido...), mingau (03 opções. Exemplos: puba, milho verde, carimã, tapioca...), ovo caipira, requeijão cremoso normal e light, cereais, mel de abelha, geleia normal (02 sabores), geleia diet (02 sabores), salada de frutas, frutas in natura (05 opções), manteiga com e sem sal, açúcar cristal e demerara, adoçante à base de sucralose líquido e em pó.</p>	de 25 a 100 pessoas	Custo p/pessoa	
104	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, cappuccino (quente), café coado e expresso (quente), leite líquido desnatado e integral (quente e frio), leite em pó desnatado e integral, chás (03 tipos), chocolate (quente e frio), Iogurte tradicional e sabor fruta (Normal e Light).</p> <p>Pães: Mini pão francês (normal e integral), pão croissant com e sem recheio, pão de queijo tipo mineiro, pão delícia com e sem recheio, pão de milho, baguete.</p> <p>Bolos: 06 sabores variados (exemplos: mármore, formigueiro, brigadeiro, fubá, coco, abacaxi, limão, laranja, maracujá...).</p> <p>Cuscuz: 02 sabores variados (exemplos: milho, milho com coco, arroz, arroz com coco, milho e arroz, tapioca com coco).</p> <p>Raízes: 02 opções (aipim, inhame e/ou fruta pão).</p> <p>Banana da terra: 02 formas (cozida, assada e/ou frita com ou sem canela).</p> <p>Biscoitos Finos: Variados sabores, com e sem recheios.</p> <p>Frios: Presunto cru e cozido, presunto de parma, queijos tipo minas padrão, queijo minas frescal, queijo mussarela de vaca, queijo mussarela de búfala, queijo ricota de búfala, queijo prato</p> <p>Complementos: beiju com 03 opções de recheios (exemplo: coco, queijo coalho, ovo mexido...), mingau (03 opções. Exemplos: puba, milho verde, carimã, tapioca...), ovo caipira, requeijão cremoso normal e light, cereais, mel de abelha, geleia normal (02 sabores), geleia diet (02 sabores), salada de frutas, frutas in natura (05 opções), manteiga com e sem sal, açúcar cristal e demerara, adoçante à base de sucralose líquido e em pó.</p>	de 100 a 300 pessoas	Custo p/pessoa	
105	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, cappuccino (quente), café coado e expresso (quente), leite líquido desnatado e integral (quente e frio), leite em pó desnatado e integral, chás (03 tipos), chocolate (quente e frio), Iogurte tradicional e sabor fruta (Normal e Light).</p> <p>Pães: Mini pão francês (normal e integral), pão croissant com e sem recheio, pão de queijo tipo mineiro, pão delícia com e sem recheio, pão de milho, baguete.</p> <p>Bolos: 06 sabores variados (exemplos: fubá, milho verde, coco, puba, aipim, tapioca simples, tapioca com doce de leite...).</p> <p>Cuscuz: 02 sabores variados (exemplos: milho, milho com coco, arroz,</p>	até 25 pessoas	Custo p/pessoa	



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS

Visto em

___/___/___

	<p>arroz com coco, milho e arroz, tapioca com coco). Raízes: 02 opções (aipim, inhame e/ou fruta pão). Banana da terra: 02 formas (cozida, assada e/ou frita com ou sem canela). Biscoitos Finos: Variados sabores, com e sem recheios. Frios: Presunto cru e cozido, presunto de parma, queijos tipo minas padrão, queijo minas frescal, queijo mussarela de vaca, queijo mussarela de búfala, queijo ricota de búfala, queijo prato, queijo coalho, requeijão Complementos: lelê, bolinho de estudante, beiju com 03 opções de recheios (exemplo: coco, queijo coalho, ovo mexido...), mingau (03 opções. Exemplos: puba, milho verde, carimã, tapioca...), ovo caipira, requeijão cremoso normal e light, cereais, mel de abelha, geleia normal (02 sabores), geleia diet (02 sabores), salada de frutas, frutas in natura (05 opções), manteiga com e sem sal, açúcar cristal e demerara, adoçante à base de sucralose líquido e em pó.</p>			
106	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, cappuccino (quente), café coado e expresso (quente), leite líquido desnatado e integral (quente e frio), leite em pó desnatado e integral, chás (03 tipos), chocolate (quente e frio), Iogurte tradicional e sabor fruta (Normal e Light). Pães: Mini pão francês (normal e integral), pão croissant com e sem recheio, pão de queijo tipo mineiro, pão delicia com e sem recheio, pão de milho, baguete. Bolos: 06 sabores variados (exemplos: fubá, milho verde, coco, puba, aipim, tapioca simples, tapioca com doce de leite...). Cuscuz: 02 sabores variados (exemplos: milho, milho com coco, arroz, arroz com coco, milho e arroz, tapioca com coco). Raízes: 02 opções (aipim, inhame e/ou fruta pão). Banana da terra: 02 formas (cozida, assada e/ou frita com ou sem canela). Biscoitos Finos: Variados sabores, com e sem recheios. Frios: Presunto cru e cozido, presunto de parma, queijos tipo minas padrão, queijo minas frescal, queijo mussarela de vaca, queijo mussarela de búfala, queijo ricota de búfala, queijo prato, queijo coalho, requeijão Complementos: lelê, bolinho de estudante, beiju com 03 opções de recheios (exemplo: coco, queijo coalho, ovo mexido...), mingau (03 opções. Exemplos: puba, milho verde, carimã, tapioca...), ovo caipira, requeijão cremoso normal e light, cereais, mel de abelha, geleia normal (02 sabores), geleia diet (02 sabores), salada de frutas, frutas in natura (05 opções), manteiga com e sem sal, açúcar cristal e demerara, adoçante à base de sucralose líquido e em pó.</p>	de 25 a 100 pessoas	Custo p/pessoa	
107	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, cappuccino (quente), café coado e expresso (quente), leite líquido desnatado e integral (quente e frio), leite em pó desnatado e integral, chás (03 tipos), chocolate (quente e frio), Iogurte tradicional e sabor fruta (Normal e Light). Pães: Mini pão francês (normal e integral), pão croissant com e sem recheio, pão de queijo tipo mineiro, pão delicia com e sem recheio, pão de milho, baguete. Bolos: 06 sabores variados (exemplos: fubá, milho verde, coco, puba, aipim, tapioca simples, tapioca com doce de leite...). Cuscuz: 02 sabores variados (exemplos: milho, milho com coco, arroz, arroz com coco, milho e arroz, tapioca com coco). Raízes: 02 opções (aipim, inhame e/ou fruta pão). Banana da terra: 02 formas (cozida, assada e/ou frita com ou sem canela). Biscoitos Finos: Variados sabores, com e sem recheios. Frios: Presunto cru e cozido, presunto de parma, queijos tipo minas padrão, queijo minas frescal, queijo mussarela de vaca, queijo mussarela de búfala, queijo ricota de búfala, queijo prato, queijo coalho, requeijão Complementos: lelê, bolinho de estudante, beiju com 03 opções de recheios (exemplo: coco, queijo coalho, ovo mexido...), mingau (03 opções. Exemplos: puba, milho verde, carimã, tapioca...), ovo caipira, requeijão cremoso normal e light, cereais, mel de abelha, geleia normal (02 sabores), geleia diet (02 sabores), salada de frutas, frutas in natura</p>	de 100 a 300 pessoas	Custo p/pessoa	



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NÚCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



	(05 opções), manteiga com e sem sal, açúcar cristal e demerara, adoçante à base de sucralose líquido e em pó.			
108	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, cappuccino (quente), café coado e expresso (quente), leite líquido desnatado e integral (quente e frio), leite em pó desnatado e integral, chás (03 tipos), chocolate (quente e frio), Iogurte tradicional e sabor fruta (Normal e Light).</p> <p>Pães: Pão croissant com e sem recheio, pão delícia com e sem recheio, pão de queijo mineiro.</p> <p>Frios: Presunto cru e cozido, salame, queijos tipo minas padrão, queijo mussarela de vaca, queijo mussarela de búfala, queijo prato</p> <p>Biscoitos Finos: com ou sem recheio.</p> <p>Salgados e doces finos: 10 variedades entre doces, folheados e salgados finos.</p> <p>Bolo/torta doce: até 05 opções (chocolate, brigadeiro, mármore, coco, limão, maracujá, morango, aipim, fubá, cenoura com chocolate, brownie...)</p> <p>Torta salgada: até 05 opções (camarão, nordestina, bacalhau, ricota de búfala com espinafre, ricota de búfala e tomate seco, tomate seco, frango, palmito, frango e palmito...)</p> <p>Complementos: Salada de fruta, manteiga com e sem sal, açúcar cristal e demerada, adoçante à base de sucralose líquido e em pó.</p>	até 25 pessoas	Custo p/pessoa	
109	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, cappuccino (quente), café coado e expresso (quente), leite líquido desnatado e integral (quente e frio), leite em pó desnatado e integral, chás (03 tipos), chocolate (quente e frio), Iogurte tradicional e sabor fruta (Normal e Light).</p> <p>Pães: Pão croissant com e sem recheio, pão delícia com e sem recheio, pão de queijo mineiro.</p> <p>Frios: Presunto cru e cozido, salame, queijos tipo minas padrão, queijo mussarela de vaca, queijo mussarela de búfala, queijo prato</p> <p>Biscoitos Finos: com ou sem recheio.</p> <p>Salgados e doces finos: 10 variedades entre doces, folheados e salgados finos.</p> <p>Bolo/torta doce: até 05 opções (chocolate, brigadeiro, mármore, coco, limão, maracujá, morango, aipim, fubá, cenoura com chocolate, brownie...)</p> <p>Torta salgada: até 05 opções (camarão, nordestina, bacalhau, ricota de búfala com espinafre, ricota de búfala e tomate seco, tomate seco, frango, palmito, frango e palmito...)</p> <p>Complementos: Salada de fruta, manteiga com e sem sal, açúcar cristal e demerada, adoçante à base de sucralose líquido e em pó.</p>	de 25 a 100 pessoas	Custo p/pessoa	
110	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, cappuccino (quente), café coado e expresso (quente), leite líquido desnatado e integral (quente e frio), leite em pó desnatado e integral, chás (03 tipos), chocolate (quente e frio), Iogurte tradicional e sabor fruta (Normal e Light).</p> <p>Pães: Pão croissant com e sem recheio, pão delícia com e sem recheio, pão de queijo mineiro.</p> <p>Frios: Presunto cru e cozido, salame, queijos tipo minas padrão, queijo mussarela de vaca, queijo mussarela de búfala, queijo prato</p> <p>Biscoitos Finos: com ou sem recheio.</p> <p>Salgados e doces finos: 10 variedades entre doces, folheados e salgados finos.</p> <p>Bolo/torta doce: até 05 opções (chocolate, brigadeiro, mármore, coco, limão, maracujá, morango, aipim, fubá, cenoura com chocolate, brownie...)</p> <p>Torta salgada: até 05 opções (camarão, nordestina, bacalhau, ricota de búfala com espinafre, ricota de búfala e tomate seco, tomate seco, frango, palmito, frango e palmito...)</p> <p>Complementos: Salada de fruta, manteiga com e sem sal, açúcar cristal e demerada, adoçante à base de sucralose líquido e em pó.</p>	De 100 a 300 pessoas	Custo p/pessoa	
111	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, café coado e expresso, cappuccino, leite líquido</p>	até 25 pessoas	Custo p/pessoa	



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS

Visto em

___/___/___

	<p>desnatado e integral, leite em pó desnatado e integral, chocolate quente, coquetel de frutas, espumante (brut ou rose), vinho (branco, tinto seco e/ou tinto suave).</p> <p>Pães: Pão de metro, pão de queijo mineiro, pão delícia com ou sem recheio, croissant com ou sem recheio.</p> <p>Tábuas de Frios: Salaminho; Presunto cozido, cru e/ou de Parma, queijos variados (5 opções), Rosbife, vinagrete de lombo; Azeitonas recheadas; Mussarela de Búfala com tomate seco.</p> <p>Salgados Frios (8 variedades): Tipos de salgados frios, com base de implementos de patês a serem escolhidos: Canapé de damasco; Canapé de salmão; Canapé de atum; Canapé de camarão; Canapé de tomate seco; Canapé de ricota de búfala com ervas finas; Mousses salgadas servidas com torradinhas (3 variedades).</p> <p>Salgados Quentes (8 variedades) : Tipos de salgados quentes a serem escolhidos: Mini crepes, Mini vol-au-vent, Bombom de frango; Bombom de azeitona; Bombom de bacalhau; Bombom de provolone; Folheado de queijo; Folheado de palmito; Folheado de bacalhau; Folheado de siri; Pastelzinho de camarão; Pastelzinho de frango; Risole de frango; Risole de camarão; Risole de milho; Risole de queijo; Risole napolitano; Empadinha de frango; Empadinha de palmito; Empadinha de queijo; Empadinha de bacalhau; Empadinha de camarão; saltenha; bolinho de queijo; bolinho de bacalhau; bolinho de charque com queijo coalho; croquete de bacalhau; quibe; coxinha de frango com ou sem catupiry; mini quiche de tomate seco; mini quiche de ricota de búfala; mini quiche sertaneja; mini quiche de palmito; mini quiche de camarão; camarão empanado com ou sem tapioca.</p> <p>Doces Finos: (5 variedades): Trufas de chocolates, Tortas e Docinhos finos.</p> <p>Obs: Os salgados e docinhos finos deverão ser servidos em bandejas decoradas.</p>			
112	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, café coado e expresso, cappuccino, leite líquido desnatado e integral, leite em pó desnatado e integral, chocolate quente, coquetel de frutas, espumante (brut ou rose), vinho (branco, tinto seco e/ou tinto suave).</p> <p>Pães: Pão de metro, pão de queijo mineiro, pão delícia com ou sem recheio, croissant com ou sem recheio.</p> <p>Tábuas de Frios: Salaminho; Presunto cozido, cru e/ou de Parma, queijos variados (5 opções), Rosbife, vinagrete de lombo; Azeitonas recheadas; Mussarela de Búfala com tomate seco.</p> <p>Salgados Frios (8 variedades): Tipos de salgados frios, com base de implementos de patês a serem escolhidos: Canapé de damasco; Canapé de salmão; Canapé de atum; Canapé de camarão; Canapé de tomate seco; Canapé de ricota de búfala com ervas finas; Mousses salgadas servidas com torradinhas (3 variedades).</p> <p>Salgados Quentes (8 variedades) : Tipos de salgados quentes a serem escolhidos: Mini crepes, Mini vol-au-vent, Bombom de frango; Bombom de azeitona; Bombom de bacalhau; Bombom de provolone; Folheado de queijo; Folheado de palmito; Folheado de bacalhau; Folheado de siri; Pastelzinho de camarão; Pastelzinho de frango; Risole de frango; Risole de camarão; Risole de milho; Risole de queijo; Risole napolitano; Empadinha de frango; Empadinha de palmito; Empadinha de queijo; Empadinha de bacalhau; Empadinha de camarão; saltenha; bolinho de queijo; bolinho de bacalhau; bolinho de charque com queijo coalho; croquete de bacalhau; quibe; coxinha de frango com ou sem catupiry; mini quiche de tomate seco; mini quiche de ricota de búfala; mini quiche sertaneja; mini quiche de palmito; mini quiche de camarão; camarão empanado com ou sem tapioca.</p> <p>Doces Finos: (5 variedades): Trufas de chocolates, Tortas e Docinhos finos.</p> <p>Obs: Os salgados e docinhos finos deverão ser servidos em bandejas decoradas.</p>	de 25 a 100 pessoas	Custo p/pessoa	
113	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, café coado e expresso, cappuccino, leite líquido desnatado e integral, leite em pó desnatado e integral, chocolate quente,</p>	de 100 a 300 pessoas	Custo p/pessoa	



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS

Visto em

___/___/___

	<p>coquetel de frutas, espumante (brut ou rose), vinho (branco, tinto seco e/ou tinto suave).</p> <p>Pães: Pão de metro, pão de queijo mineiro, pão delícia com ou sem recheio, croissant com ou sem recheio.</p> <p>Tábuas de Frios: Salaminho; Presunto cozido, cru e/ou de Parma, queijos variados (5 opções), Rosbife, vinagrete de lombo; Azeitonas recheadas; Mussarela de Búfala com tomate seco.</p> <p>Salgados Frios (8 variedades): Tipos de salgados frios, com base de implementos de patês a serem escolhidos: Canapé de damasco; Canapé de salmão; Canapé de atum; Canapé de camarão; Canapé de tomate seco; Canapé de ricota de búfala com ervas finas; Mousses salgadas servidas com torradinhas (3 variedades).</p> <p>Salgados Quentes (8 variedades) : Tipos de salgados quentes a serem escolhidos: Mini crepes, Mini vol-au-vent, Bombom de frango; Bombom de azeitona; Bombom de bacalhau; Bombom de provolone; Folheado de queijo; Folheado de palmito; Folheado de bacalhau; Folheado de siri; Pastelzinho de camarão; Pastelzinho de frango; Risole de frango; Risole de camarão; Risole de milho; Risole de queijo; Risole napolitano; Empadinha de frango; Empadinha de palmito; Empadinha de queijo; Empadinha de bacalhau; Empadinha de camarão; saltenha; bolinho de queijo; bolinho de bacalhau; bolinho de charque com queijo coalho; croquete de bacalhau; quibe; coxinha de frango com ou sem catupiry; mini quiche de tomate seco; mini quiche de ricota de búfala; mini quiche sertaneja; mini quiche de palmito; mini quiche de camarão; camarão empanado com ou sem tapioca.</p> <p>Doces Finos: (5 variedades): Trufas de chocolates, Tortas e Docinhos finos.</p> <p>Obs: Os salgados e docinhos finos deverão ser servidos em bandejas decoradas.</p>			
114	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, café coado e expresso, cappuccino, leite líquido desnatado e integral, leite em pó desnatado e integral, chocolate quente, coquetel de frutas, espumante (brut ou rose), vinho (branco, tinto seco e/ou tinto suave).</p> <p>Pães: Pão de metro, pão de queijo mineiro, pão delícia com ou sem recheio, croissant com ou sem recheio.</p> <p>Tábuas de Frios: Salaminho; Presunto cozido, cru e/ou de Parma, queijos variados (5 opções), Rosbife, vinagrete de lombo; Azeitonas recheadas; Mussarela de Búfala com tomate seco.</p> <p>Salgados Frios (6 variedades): Tipos de salgados frios, com base de implementos de patês a serem escolhidos: Canapé de damasco; Canapé de salmão; Canapé de atum; Canapé de camarão; Canapé de tomate seco; Canapé de ricota de búfala com ervas finas; Mousses salgadas servidas com torradinhas (3 variedades).</p> <p>Salgados Quentes (6 variedades) : Tipos de salgados quentes a serem escolhidos: Mini crepes, Mini vol-au-vent, Bombom de frango; Bombom de azeitona; Bombom de bacalhau; Bombom de provolone; Folheado de queijo; Folheado de palmito; Folheado de bacalhau; Folheado de siri; Pastelzinho de camarão; Pastelzinho de frango; Risole de frango; Risole de camarão; Risole de milho; Risole de queijo; Risole napolitano; Empadinha de frango; Empadinha de palmito; Empadinha de queijo; Empadinha de bacalhau; Empadinha de camarão; saltenha; bolinho de queijo; bolinho de bacalhau; bolinho de charque com queijo coalho; croquete de bacalhau; quibe; coxinha de frango com ou sem catupiry; mini quiche de tomate seco; mini quiche de ricota de búfala; mini quiche sertaneja; mini quiche de palmito; mini quiche de camarão; camarão empanado com ou sem tapioca.</p> <p>Serviço volante em réchauds: Espetinho de filé mignon com molho de vinho tinto, cremes quentes servidos (3 opções, acompanhando torrada, casquinha e/ou tartalletes).</p> <p>Doces Finos: (4 variedades): Trufas de chocolates, Tortas e Docinhos finos.</p> <p>Obs: Os salgados e docinhos finos deverão ser servidos em bandejas decoradas.</p>	até 25 pessoas	Custo p/pessoa	



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR

NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS

Visto em

___/___/___

115	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, café coado e expresso, cappuccino, leite líquido desnatado e integral, leite em pó desnatado e integral, chocolate quente, coquetel de frutas, espumante (brut ou rose), vinho (branco, tinto seco e/ou tinto suave).</p> <p>Pães: Pão de metro, pão de queijo mineiro, pão delícia com ou sem recheio, croissant com ou sem recheio.</p> <p>Tábuas de Frios: Salaminho; Presunto cozido, cru e/ou de Parma, queijos variados (5 opções), Rosbife, vinagrete de lombo; Azeitonas recheadas; Mussarela de Búfala com tomate seco.</p> <p>Salgados Frios (6 variedades): Tipos de salgados frios, com base de implementos de patês a serem escolhidos: Canapé de damasco; Canapé de salmão; Canapé de atum; Canapé de camarão; Canapé de tomate seco; Canapé de ricota de búfala com ervas finas; Mousses salgadas servidas com torradas (3 variedades).</p> <p>Salgados Quentes (6 variedades) : Tipos de salgados quentes a serem escolhidos: Mini crepes, Mini vol-au-vent, Bombom de frango; Bombom de azeitona; Bombom de bacalhau; Bombom de provolone; Folheado de queijo; Folheado de palmito; Folheado de bacalhau; Folheado de siri; Pastelzinho de camarão; Pastelzinho de frango; Risole de frango; Risole de camarão; Risole de milho; Risole de queijo; Risole napolitano; Empadinha de frango; Empadinha de palmito; Empadinha de queijo; Empadinha de bacalhau; Empadinha de camarão; saltenha; bolinho de queijo; bolinho de bacalhau; bolinho de charque com queijo coalho; croquete de bacalhau; quibe; coxinha de frango com ou sem catupiry; mini quiche de tomate seco; mini quiche de ricota de búfala; mini quiche sertaneja; mini quiche de palmito; mini quiche de camarão; camarão empanado com ou sem tapioca.</p> <p>Serviço volante em réchauds: Espetinho de filé mignon com molho de vinho tinto, cremes quentes servidos (3 opções, acompanhando torrada, casquinha e/ou tartalletes).</p> <p>Doces Finos: (4 variedades): Trufas de chocolates, Tortas e Docinhos finos.</p> <p>Obs: Os salgados e docinhos finos deverão ser servidos em bandejas decoradas.</p>	de 25 a 100 pessoas	Custo p/pessoa	
116	<p>Bebidas: Suco de Frutas (03 variedades), água mineral (com gás e sem gás), água de coco, café coado e expresso, cappuccino, leite líquido desnatado e integral, leite em pó desnatado e integral, chocolate quente, coquetel de frutas, espumante (brut ou rose), vinho (branco, tinto seco e/ou tinto suave).</p> <p>Pães: Pão de metro, pão de queijo mineiro, pão delícia com ou sem recheio, croissant com ou sem recheio.</p> <p>Tábuas de Frios: Salaminho; Presunto cozido, cru e/ou de Parma, queijos variados (5 opções), Rosbife, vinagrete de lombo; Azeitonas recheadas; Mussarela de Búfala com tomate seco.</p> <p>Salgados Frios (6 variedades): Tipos de salgados frios, com base de implementos de patês a serem escolhidos: Canapé de damasco; Canapé de salmão; Canapé de atum; Canapé de camarão; Canapé de tomate seco; Canapé de ricota de búfala com ervas finas; Mousses salgadas servidas com torradas (3 variedades).</p> <p>Salgados Quentes (6 variedades) : Tipos de salgados quentes a serem escolhidos: Mini crepes, Mini vol-au-vent, Bombom de frango; Bombom de azeitona; Bombom de bacalhau; Bombom de provolone; Folheado de queijo; Folheado de palmito; Folheado de bacalhau; Folheado de siri; Pastelzinho de camarão; Pastelzinho de frango; Risole de frango; Risole de camarão; Risole de milho; Risole de queijo; Risole napolitano; Empadinha de frango; Empadinha de palmito; Empadinha de queijo; Empadinha de bacalhau; Empadinha de camarão; saltenha; bolinho de queijo; bolinho de bacalhau; bolinho de charque com queijo coalho; croquete de bacalhau; quibe; coxinha de frango com ou sem catupiry; mini quiche de tomate seco; mini quiche de ricota de búfala; mini quiche sertaneja; mini quiche de palmito; mini quiche de camarão; camarão empanado com ou sem tapioca.</p> <p>Serviço volante em réchauds: Espetinho de filé mignon com molho de vinho tinto, cremes quentes servidos (3 opções, acompanhando torrada,</p>	de 100 a 300 pessoas	Custo p/pessoa	



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



	casquinha e/ou tartalletes). Doces Finos: (4 variedades):Trufas de chocolates, Tortas e Docinhos finos. Obs: Os salgados e docinhos finos deverão ser servidos em bandejas decoradas.			
117	Água em copo de 200ml		Unidade	
118	Água em copo de 300ml		Unidade	
119	Água em garrafa de 500ml (servido em copo de vidro)		Unidade	
120	Água em garrafa de 1l (servido em copo de vidro)		Unidade	
121	Água em garrafa de 1,5l (servido em copo de vidro)		Unidade	
122	Água em garrafa de 5l (servido em copo de vidro)		Unidade	
123	Água em garrafão de 20l (servido em copo de vidro)		Unidade	
124	Bombons de chocolate grande - Finos (nozes, flocos, cereja, castanha ou trufas)	Gramaturas: entre 30g e 40g	Cento	
125	Bombons de chocolate pequenos - Finos (nozes, flocos, cereja, castanha ou trufas)	Gramaturas: entre 15g e 20g	Cento	
126	Salgados assados (exemplos: saltenha, empada, quiche, barquete...)	Gramaturas: entre 30g e 40g	Unidade	
127	Salgados fritos (exemplos: camarão empanado, croquete de bacalhau, quibe...)	Gramaturas: entre 30g e 40g	Unidade	
128	Pão delícia com recheio (queijo, frango, atum, lombinho)		Cento	
129	Pão delícia sem recheio		Cento	
130	Torta salgada (sertaneja, camarão, frango com palmito)	Gramaturas: entre 1,5kg e 2,5kg	Unidade	
131	Torta doce (brigadeiro, casadinho, morango com chocolate, maracujá...)	Gramaturas: entre 2kg a 3,0 kg	Unidade	
132	Doces simples (brigadeiro, casadinho, uva coberta...)	Gramaturas: entre 20g a 25g	Unidade	
133	Doces finos (nozes, damasco, crocante, à base de ovos...)	Gramaturas: entre 20g a 25g	Unidade	
134	Refrigerante Diet/Light -Diversos sabores – lata 330ml		Unidade	
135	Refrigerante Diet/Light -Diversos sabores – garrafa 600ml		Unidade	
136	Refrigerante Diet/Light -Diversos sabores – garrafa 1l		Unidade	
137	Refrigerante Diet/Light -Diversos sabores – garrafa 1,5l		Unidade	
138	Refrigerante Diet/Light -Diversos sabores – garrafa 2l		Unidade	
139	Refrigerante Diet/Light -Diversos sabores - garrafa 2,5l		Unidade	
140	Refrigerante Normal - Diversos sabores – lata 330ml		Unidade	
141	Refrigerante Normal - Diversos sabores - garrafa 600ml		Unidade	
142	Refrigerante Normal - Diversos sabores – garrafa 1l		Unidade	
143	Refrigerante Normal - Diversos sabores – garrafa 1,5l		Unidade	
144	Refrigerante Normal - Diversos sabores – garrafa 2l		Unidade	
145	Refrigerante Normal - Diversos sabores – garrafa 2,5l		Unidade	
146	Suco de fruta – Natural, diversos sabores		Litro	
147	Suco de fruta – Artificial, diversos sabores		Litro	
148	Suco de fruta light- Artificial, sem adição de açúcar (adoçado c/aspartame).		Litro	
			Valor total R\$	

Declaramos que nos preços propostos, estão incluídos todos os custos necessários para a prestação dos serviços e fornecimento dos materiais, objeto do Pregão em referência, incluindo todos os tributos, encargos trabalhistas,



**ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS**



comerciais e quaisquer outras despesas que incidem ou venham a incidir sobre o objeto desta licitação e que influenciem na formação dos preços desta proposta.

O prazo de validade de nossa proposta é de ____ (_____) dias, contados da data de abertura do Pregão Eletrônico nº ____/2019. (Obs.: Não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias).

Declaramos plena aceitação das condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemo-nos a assinar o Contrato no prazo determinado no Edital, e para esse fim fornecemos os seguintes dados:

DADOS DA EMPRESA

Razão Social: _____ CNPJ/MF: _____
 Endereço: _____ E-mail: _____ Tel/Fax: _____
 CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____
 Banco: _____ Agência: _____ Nº C/C: _____

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA PARA ASSINATURA DO CONTRATO:

Nome: _____
 Endereço: _____
 CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____
 CPF/MF: _____ Cargo/Função: _____
 Cart. Ident. nº: _____ Expedido por: _____
 Naturalidade: _____ Nacionalidade: _____

 local e data Nome e assinatura do responsável legal

Obs.: Observar TODAS as exigências constantes do Edital e seus anexos.

* Toda vez que aparecer a palavra "diária" no item unidade (UN), sem a especificação da quantidade de horas, considerar diária de 24 horas.

**O critério de julgamento será o de menor preço global referente ao somatório dos valores unitários. A licitante deverá ofertar preço unitário por cada item especificado neste Edital, e totalizar sua proposta em conformidade com a soma dos valores unitários apresentados, que apenas servirá de referência para o julgamento da proposta de menor valor global. A disputa eletrônica se dará pelo valor resultante do somatório dos itens.

Salvador ____ de _____ de 20__.

 NOME/RAZÃO SOCIAL CPF/ CNPJ REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

PARTE II – HABILITAÇÃO

**SEÇÃO I
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



1. Para a habilitação dos interessados, exigir-se-ão os documentos relativos a:

1.1 Habilitação jurídica, comprovada mediante a apresentação:

Para pessoas jurídicas:

- a) de registro público, no caso de empresário individual.
- b) em se tratando de sociedades empresárias, do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, com suas eventuais alterações supervenientes em vigor, devidamente registrados, acompanhados, quando for o caso, dos documentos societários comprobatórios de eleição ou designação e investidura dos atuais administradores.
- c) no caso de sociedades simples, do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, com suas eventuais alterações supervenientes em vigor, devidamente registrados, acompanhados dos atos comprobatórios de eleição e investidura dos atuais administradores.
- d) decreto de autorização, no caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

Para pessoas naturais:

- a) cédula de identidade.

1.2 Regularidade fiscal e trabalhista:

Para pessoas jurídicas:

1.2.1. Regularidade fiscal, mediante a apresentação de:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.
- b) prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte () Estadual – serviços do art. 155 da CF (X) Municipal - serviços, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- c) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante.
- d) prova de regularidade para com a Fazenda Federal, inclusive INSS.
- e) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS - CRF.

1.2.1.1 As microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, cumprindo-lhes assinalar a sua condição nos campos correspondentes na **Declaração Quanto à Regularidade Fiscal e Trabalhista**, conforme o modelo da **PARTE VI** deste instrumento.

1.2.2 Regularidade trabalhista, mediante a apresentação de:

- f) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, através de certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

1.2.2.1 As microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição, cumprindo-lhes assinalar a sua condição nos campos correspondentes na **Declaração Quanto à Regularidade Fiscal e Trabalhista**, conforme o modelo da **PARTE VI** deste instrumento.

Para pessoas naturais:

1.2.3 Regularidade fiscal, mediante a apresentação de:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF).
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal de seu domicílio.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



1.2.4 Regularidade trabalhista, mediante a apresentação de:

c) (não se aplica)

1.3 Qualificação Técnica, comprovada através de:

- a) comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, através da apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, preferencialmente de acordo com o modelo constante da **PARTE II** deste instrumento (art. 101, II).
- (X) a.1 Para fins deste Edital entendem-se como serviços pertinentes e compatíveis, com o objeto deste Edital, as condições a seguir descritas:
- a.1.1. a realização de, no mínimo, 05 (cinco) eventos coloquiais e dialogais, no período de 12 (doze) meses, sendo pelo menos 02 (dois) destes para público superior a 300 (trezentas); pessoas 03 (três) destes para público de 100 (cem) a 200 (duzentas) pessoas.
- a.1.2. a prestação satisfatória dos serviços.
- a.3) Os atestados deverão comprovar, a qualquer tempo, a realização de pelo menos 2 (dois) eventos dialogais para público superior a 100 (cem) pessoas e 2 (dois) eventos coloquiais para público superior a 300 (trezentas) pessoas.
- b) Para comprovação das condições especificadas nas alíneas "a.1.1" e somente para o quantitativo de eventos, será admitido o somatório de atestados.
- c) O(s) Atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) em papel timbrado do órgão (ou empresa) emissor devendo conter, no mínimo, as seguintes informações: 1) Razão Social, CNPJ e dados de contato do órgão (ou empresa) emissor; 2) Descrição do objeto contratado; 3) Prazo de execução do trabalho, e; 4) Assinatura e nome legível do responsável pela gestão do serviço executado. Estes dados poderão ser utilizados pelo Pregoeiro para comprovação das informações. As informações que não constarem dos respectivos atestados poderão ser complementadas por meio de declaração, em papel timbrado da empresa, ou mesmo cópia do instrumento de contrato, se for o caso.
- d) O Pregoeiro poderá solicitar, caso julgue necessário, todas as informações pertinentes à comprovação da legitimidade do(s) atestado(s) fornecido(s), devendo a licitante apresentar, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.
- e) Os atestados de capacidade técnico-operacional deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.
- f) Somente serão aceitos atestados de capacidade técnica expedidos após a conclusão do respectivo contrato ou decorrido no mínimo 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior.
- b) declaração de ciência dos requisitos técnicos para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, preferencialmente de acordo com o modelo constante da **PARTE II** deste instrumento (art. 101, IV).
- c) prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial (art. 101, V), qual seja: comprovação de possuir certificado no Ministério do Turismo como prestador de serviços de organizador de congressos, convenções e eventos congêneres, nos termos do Art. 43 do Decreto n. 7381 de 02/12/2010.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



- d) indicação das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos, preferencialmente de acordo com um dos modelos constantes da **PARTE II** deste instrumento (art. 101, III).
- d.1 A licitante deverá informar a opção quanto ao momento de demonstração do atendimento das exigências relativas às instalações, aparelhamento e pessoal técnico, preferencialmente de acordo com o modelo constante da **PARTE II** deste instrumento.
- d.2 Na hipótese de declaração de disponibilidade imediata, a verificação será feita na fase de habilitação.
- d.3 Optando a licitante pela declaração formal de disponibilidade futura, deverá, após a homologação e adjudicação, fazer prova da efetiva existência das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, em estrita consonância com os requisitos estabelecidos neste instrumento convocatório, ficando esclarecido que a declaração falsa caracteriza o ilícito administrativo previsto no art. 184, V, da Lei estadual nº 9.433/05.
- d.3.1 A prova a que se refere este item deverá ser feita no prazo de (2) dois dias contados da homologação ou da adjudicação, o que ocorrer por último.
- d.4 A comprovação de que o pessoal técnico indicado pela licitante vincular-se-á à execução contratual deverá ser feita através de uma das seguintes formas: a) Carteira de Trabalho; b) Certidão do Conselho Profissional; c) Contrato social; d) Contrato de prestação de serviços; e) Termo através do qual o profissional assumo o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso do objeto contratual vir a ser a esta adjudicado.
- d.5 Declaração (apenas para as empresas sediadas fora de Salvador - BA), informando que caso seja declarada vencedora da licitação, implantará em Salvador - Ba, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data de início da vigência do contrato, filial ou representação dotada de infraestrutura adequada, com recursos humanos qualificados e materiais, necessários e suficientes para a prestação dos serviços a serem contratados, mantendo a mesma durante toda a vigência do mesmo.

1.4 Qualificação econômico-financeira:

(x) a ser comprovada mediante:

- a) balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, podendo ser atualizado por índices oficiais, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. A licitante apresentará, conforme o caso, publicação no Diário Oficial ou Jornal de Grande Circulação do Balanço ou cópia reprográfica das páginas do Livro Diário numeradas sequencialmente onde foram transcritos o Balanço e a Demonstração de Resultado, com os respectivos Termos de Abertura e Encerramento registrados na Junta Comercial e Certidão de Regularidade Profissional, emitida pelo Conselho Regional de Contabilidade ou no caso de empresas sujeitas à tributação com base no lucro real, o Balanço Patrimonial e Demonstração de Resultado emitido através do Sistema Público de Escrituração Digital –SPED, contendo Recibo de Entrega do Livro, os Termos de Abertura, Encerramento e Autenticação, podendo este último ser substituído pela Etiqueta da Junta Comercial ou Órgão de Registro.

- a.1 A boa situação financeira da licitante será avaliada pelos índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC), que deverão ser maiores que 1 (um) e pelo Grau de Endividamento (GE), que deverá ser menor ou igual a 0,60.

- a.2 O cálculo dos índices será feito com base nos valores extraídos do balanço patrimonial ou, para as licitantes cadastradas, através de consulta ao Cadastro Unificado de Fornecedores, utilizando as seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}} \quad LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \quad GE = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}{\text{Ativo Total}}$$

- b) certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com data de expedição ou revalidação dos últimos 90 (noventa) dias anteriores à data da realização da licitação, prevista no **PREÂMBULO**, caso o documento não consigne prazo de validade.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



- c) demonstração de patrimônio líquido no montante mínimo de (10) % [**≤ 10%**] do valor a ser contratado, o qual será obtido com base na proposta final apresentada pela própria licitante, admitindo-se a sua atualização com base no INPC do IBGE.
- c.1 Na hipótese de licitação por lotes, o patrimônio líquido exigível será calculado em função da soma de tantos quantos forem os lotes em que a interessada tenha apresentado as melhores ofertas. Quando for atingido o limite da capacidade econômico-financeira da licitante, esta será declarada inabilitada para o(s) lote(s) subsequentes, **observada a ordem seqüencial dos lotes** constante do instrumento convocatório, sendo vedada a escolha, pela licitante, dos lotes para os quais deseja a habilitação.

1.5 Declaração de Proteção ao Trabalho do Menor

Conforme o inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, para os fins do disposto no inciso V do art. 98 da Lei estadual nº 9.433/05, deverá ser apresentada declaração quanto ao trabalho do menor, conforme modelo constante da **PARTE VI** deste instrumento.

2. Regras acerca da participação de matriz e filial

- a) Se a licitante for a matriz, todos os documentos devem estar em nome da matriz;
- b) Se a licitante for filial, todos os documentos devem estar em nome da filial, exceto aqueles que a legislação permita ou exija a emissão apenas em nome da matriz;
- c) A comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, poderá ser feita em nome da matriz ou da filial;
- d) Se a licitante participar do certame apresentando os documentos de habilitação da matriz e desejar executar o contrato pela filial, ou vice-versa, deverá fazer prova, por ocasião da assinatura do contrato, da regularidade do estabelecimento que executará o objeto licitado, a qual deverá ser mantida durante todo o curso da avença.

3. A licitante deverá incluir no envelope de habilitação os documentos acima relacionados, sob pena de inabilitação.

4. A apresentação, pelas licitantes, dentro do envelope de habilitação, do Certificado de Registro Cadastral-CRC ou do Certificado de Registro Simplificado-CRS possibilitará a substituição dos documentos de habilitação, na forma indicada neste instrumento.

SEÇÃO II
CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL CRC/CRS

1. Pressupostos para participação (inscrição facultativa ou obrigatória no Registro Cadastral/SAEB):

[NOTA: assinalar]

- () Somente serão admitidos a participar desta licitação os **interessados convidados**, inscritos ou não no Órgão Central de Registro Cadastral da Secretaria da Administração do Estado da Bahia – SAEB, ou os **interessados não convidados**, mas que estejam inscritos no Registro Cadastral da SAEB na correspondente especialidade, que observem, em ambos os casos, as exigências contidas neste instrumento e que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado. **[Convite]**
- () Serão admitidos a participar desta licitação os interessados, inscritos ou não no Órgão Central de Registro Cadastral da Secretaria da Administração do Estado da Bahia – SAEB, que atenderem a todas as exigências contidas neste instrumento, e que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado. **[Tomada de Preços, Concorrência e Pregão Presencial]**
- (**x**) Serão admitidos a participar desta licitação os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste instrumento, que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, e que tenham realizado seu credenciamento como *usuário* junto ao Banco do Brasil, para a obtenção de chave de identificação ou senha individual. **[Pregão eletrônico]**

2. Documentos passíveis de substituição pelo extrato do Certificado de Registro:

- (**x**) A licitação se processa **com** a utilização do **SIMPAS**:



**ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS**



2.1 O Certificado de Registro Cadastral-CRC ou Certificado de Registro Simplificado-CRS, estando no prazo de validade, poderá substituir os documentos relativos à habilitação constantes do sistema de registro, **exceto os concernentes à Qualificação Técnica.**

2.2 A substituição dos documentos está condicionada à verificação da regularidade destes, mediante a emissão do extrato do fornecedor pelo órgão licitante.

2.3 Caso conste no sistema de registro algum documento vencido, a licitante deverá ter apresentado a versão atualizada do referido documento no envelope de habilitação.

() A licitação se processa **sem** a utilização do **SIMPAS**:

2.1 O Certificado de Registro Cadastral-CRC ou o Certificado de Registro Simplificado-CRS, estando no prazo de validade, poderá substituir os documentos relativos à habilitação que estejam nele contemplados, **exceto os concernentes à Qualificação Técnica.**

**SEÇÃO III
MODELOS DE PROVA DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO PARA O DESEMPENHO

Pregão Eletrônico	Número
-------------------	--------

Declaramos, para fins de habilitação em processo licitatório, que a empresa
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CNPJ XXXXXXXXXXXXXXXX, com endereço na
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, prestou serviço de xxxxxxxxxxxxxxxx, atendendo integralmente as especificações
contratadas, inexistindo, até a presente data, registros negativos que comprometam a prestação.

Especificação	Quantitativo	Prazo de execução

Salvador ____ de _____ de 20__.

NOME/RAZÃO SOCIAL CPF/ CNPJ REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DOS REQUISITOS TÉCNICOS

Modalidade de Licitação Pregão Eletrônico	Número
--	--------

(**x**) **DECLARAÇÃO FIRMADA PELA PRÓPRIA LICITANTE**



**ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS**



Em cumprimento ao Instrumento Convocatório acima identificado, declaramos, para os fins da parte final do inciso IV do art. 101 da Lei estadual nº 9.433/05, termos conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

Salvador ____ de _____ de 20__.

NOME/RAZÃO SOCIAL CPF/ CNPJ REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

() DECLARAÇÃO DE VISTORIA EXPEDIDA PELA ADMINISTRAÇÃO

Atesto que o preposto da _____ [indicar nome da Pessoa Jurídica licitante], CNPJ nº _____, Sr.(a) _____, CPF nº _____, interessado em participar da _____ (indicar modalidade de licitação: pregão/concorrência/tomada de preço/convite) nº _____, vistoriou _____ (indicar a Unidade Administrativa vistoriada) e tomou ciência do estado das condições locais para o cumprimento das obrigações relativas ao objeto licitado.

Salvador ____ de _____ de 20__.

(assinatura, identificação do servidor público e respectivo cadastro)

INDICAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, DO APARELHAMENTO E DO PESSOAL TÉCNICO

Modalidade de Licitação Pregão Eletrônico	Número
--	--------

() Declaração de disponibilidade imediata

Declaro, em observância ao art. 101 da Lei estadual nº 9.433/05, para fins de prova de qualificação técnica, dispor das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, em estrita consonância com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório, conforme relação abaixo, a qual poderá ser verificada por ocasião da fase de habilitação.

[LISTAR MÁQUINAS/EQUIPAMENTOS/PESSOAL TÉCNICO ESPECIALIZADO]



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



[NOTA: A comprovação de que o pessoal técnico indicado pela licitante vincular-se-á à execução contratual deverá ser feita através de uma das seguintes formas: a) Carteira de Trabalho; b) Certidão do Conselho Profissional; c) Contrato social; d) Contrato de prestação de serviços; e) Termo através do qual o profissional assumo o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso do objeto contratual vir a ser a esta adjudicado.]

Salvador ____ de _____ de 20__.

NOME/RAZÃO SOCIAL CPF/ CNPJ REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

() **Declaração de disponibilidade futura**

Declaro, em observância ao art. 101, §6º, da Lei estadual nº 9.433/05, para fins de prova de qualificação técnica, que disporei das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, conforme relação abaixo, em estrita consonância com os requisitos estabelecidos do instrumento convocatório, **a qual poderá ser verificada após a homologação e adjudicação do objeto**, estando ciente de que a declaração falsa caracteriza o ilícito administrativo previsto no art. 184, V, da Lei estadual nº 9.433/05.

[LISTAR MÁQUINAS/EQUIPAMENTOS/PESSOAL TÉCNICO ESPECIALIZADO]

[NOTA: A comprovação de que o pessoal técnico indicado pela licitante vincular-se-á à execução contratual deverá ser feita através de uma das seguintes formas: a) Carteira de Trabalho; b) Certidão do Conselho Profissional; c) Contrato social; d) Contrato de prestação de serviços; e) Termo através do qual o profissional assumo o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso do objeto contratual vir a ser a esta adjudicado.]

Salvador ____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



PARTE III – CRITÉRIOS ESPECÍFICOS

SEÇÃO I
AMOSTRAS/DEMONSTRAÇÃO DE COMPATIBILIDADE

- (x) Não se exigirá a apresentação de **demonstração de compatibilidade**
- () **1.** Será exigida a apresentação de **demonstração de compatibilidade [somente admitir em casos em que seja imprescindível]**
- 2. Critério objetivo de demonstração de compatibilidade:** Para efeito de aceitação do serviço, os parâmetros são os abaixo relacionados: **[NOTA: item a ser complementado pelo setor técnico competente do órgão de origem]**
-

SEÇÃO II
PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO

- (x) Não poderão participar desta licitação pessoas jurídicas reunidas em consórcio.
- () **1.** Poderão participar do certame as pessoas jurídicas reunidas em consórcio constituído especificamente para executar o objeto desta licitação, vedado ao consorciado competir isoladamente ou através de mais de um consórcio, devendo ser observado o disposto na Lei estadual nº 9.433/05 e as seguintes regras: **[NOTA: A admissão de participação de consórcio de empresas é recomendada quando o objeto da licitação seja de alta complexidade ou vulto – TCU]**
- 1.1** As empresas consorciadas deverão apresentar, juntamente com os documentos de habilitação jurídica, o Instrumento de Constituição ou a comprovação do compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito por todas as consorciadas, no qual deverão constar, no mínimo, os seguintes elementos:
- nome do consórcio;
 - identificação completa de todas as empresas consorciadas, incluindo a razão social, CNPJ e endereço;
 - indicação da composição do consórcio, com a informação do percentual/cota de participação de cada uma das consorciadas e suas funções e obrigações gerais no consórcio;
 - indicação da empresa líder, responsável pelo consórcio, que deverá atender às condições de liderança, obrigatoriamente fixadas neste edital (art. 105, inciso II, da Lei estadual nº 9.433/05);
 - outorga à empresa líder de poderes expressos, irrevogáveis e irretiráveis, para representar o consórcio perante o órgão licitante e a Administração Pública, em todas as fases da licitação e da execução do contrato dela eventualmente decorrente, facultando-lhe, inclusive, interpor e desistir de recursos, receber e dar quitação, comprometer-se a assinar, em nome do consórcio, quaisquer papéis e documentos relacionados com o objeto da licitação, firmar contratos e praticar todos os atos necessários visando à perfeita execução do objeto do contrato, bem como para receber citação e responder administrativa e/ou judicialmente pelas demais consorciadas;
 - previsão da responsabilidade individual e solidária das consorciadas por todas as exigências do instrumento convocatório e as de ordem fiscal e administrativa, bem como pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do eventual contrato dela decorrente, até o recebimento definitivo do objeto (art. 105, inciso V, da Lei estadual nº 9.433/05);
 - previsão da obrigação de efetiva constituição e registro do consórcio anteriormente à celebração do contrato resultante da licitação, na hipótese de as consorciadas sagrarem-se vencedoras (art. 105, § 1º, da Lei estadual nº 9.433/05);
 - prazo estipulado para a duração do consórcio, que deverá compreender todo o período de vigência do contrato até a aceitação definitiva do objeto licitado;
 - previsão de que o consórcio não terá a sua constituição ou composição alterada sem a prévia e expressa anuência do órgão contratante, até o cumprimento do objeto da licitação com a aceitação definitiva do objeto licitado (art. 105, § 2º, da Lei estadual nº 9.433/05).
- 1.2** A empresa líder será responsável pela apresentação do credenciamento.
- 1.3** No consórcio entre empresas brasileiras e estrangeiras, a liderança caberá, obrigatoriamente, à empresa brasileira que atenda às condições para tal fim, ressalvadas as licitações previstas no parágrafo único do art. 104 da Lei nº 9.433/05 (art. 105, § 5º, da Lei estadual nº 9.433/05).



**ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR**

NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



1.4 Cada uma das empresas consorciadas deverá apresentar, de forma individualizada, mas no mesmo envelope de habilitação, a documentação exigida neste instrumento convocatório para a habilitação (art. 105, inciso III, da Lei estadual nº 9.433/05).

1.5 Para efeito de **qualificação técnica**, considerar-se-á o somatório dos quantitativos de cada consorciado, observado, entretanto, que o consorciado qualificado deve ser responsável pela prestação dos serviços a que se refira a qualificação computada na licitação (art. 105, inciso III, da Lei estadual nº 9.433/05).

1.6 Para efeito de **qualificação econômico-financeira**, considerar-se-á o somatório dos valores do patrimônio líquido de cada consorciado, na proporção de sua respectiva participação no consórcio, para o fim de atingir o limite exigido neste instrumento convocatório. **[NOTA: Pode-se estabelecer, para o consórcio, um acréscimo de até 30% (trinta por cento) dos valores exigidos para licitante individual, exceto para os consórcios compostos, em sua totalidade, por micro e pequenas empresas (art. 105, III, e §4º, da Lei estadual nº 9.433/05)].**

1.7 As empresas consorciadas respondem individual e solidariamente pelos atos praticados pelo consórcio, tanto na fase da licitação quanto na de execução do contrato dela decorrente, até o recebimento definitivo do objeto (art. 105, inciso V, da Lei estadual nº 9.433/05).

1.8 As empresas consorciadas, vencedoras da licitação, deverão providenciar, antes da celebração do contrato, a constituição definitiva do consórcio, em conformidade com o Termo de Compromisso de Constituição de Consórcio, devendo promover o arquivamento do instrumento próprio no órgão de registro correspondente ao da sede da empresa líder (art. 105, §1º, da Lei estadual nº 9.433/05), ficando esclarecido que o não cumprimento dessa obrigação acarretará as conseqüências previstas no art. 124, §4º e art. 192, inciso I, da Lei estadual nº 9.433/05).

1.9 As empresas consorciadas não poderão alterar a constituição ou a composição do consórcio sem a prévia e expressa anuência do órgão contratante, até o cumprimento do objeto da licitação com o recebimento definitivo (art. 105, §2º, da Lei estadual nº 9.433/05).

[NOTA: texto de referência, devendo ser adaptado às situações específicas, disciplinando a participação de consórcios de microempresas e empresas de pequeno porte]

SEÇÃO III

PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS DE TRABALHO

- () Não poderão participar cooperativas de trabalho nesta licitação.
() Obedecidas as disposições da Lei nº 12.690/12, poderão participar deste certame as cooperativas de trabalho cujo objeto social seja compatível com o objeto da licitação, e que provem, por ocasião da habilitação, a adequação dos seus estatutos às disposições previstas no mesmo diploma.

NOTAS:

1. A admissão de participação de cooperativas de trabalho deve ser analisada no caso concreto, em razão das peculiaridades do objeto da licitação.

2. Súmula nº 281 do TCU: É vedada a participação de cooperativas em licitação quando, pela natureza do serviço ou pelo modo como é usualmente executado no mercado em geral, houver necessidade de subordinação jurídica entre o obreiro e o contratado, bem como de pessoalidade e habitualidade.

3. Observar o disposto na Lei nº 12.690/12.

4. Vide o Termo de Conciliação Judicial firmado entre a União Federal e o Ministério Público do Trabalho na Ação Civil Pública nº 01082-2002-020-10-00-0 (Vigésima Vara do Trabalho de Brasília): abstenção à contratação de cooperativas que atuem em atividades como serviços de limpeza, conservação e manutenção de prédios, equipamentos, veículos e instalações, entre outros.

SEÇÃO IV

AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS TÉCNICAS [NOTA: TIPO TÉCNICA E PREÇO]

- () Não se aplica
() Sim

[NOTA: Deve contemplar os quesitos de pontuação, elaborados com base em pronunciamento do setor técnico competente, que prevejam critérios objetivos, de indubitosa pertinência com o objeto da licitação e a técnica necessária à execução do contrato, indicando, ainda, os pesos das propostas técnicas e de preços, proporcionalizados em razão das necessidades e interesse público a ser atendido.]



**ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS**



PARTE IV - CONTRATO

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº ____/____

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DA BAHIA, ATRAVÉS DA CASA CIVIL E A [PESSOA JURÍDICA/PESSOA NATURAL], PARA OS FINS QUE NELE SE DECLARAM.

O **ESTADO DA BAHIA**, por intermédio da **CASA CIVIL**, CNPJ nº 03.661.160/0001-70, situada à Av. 03, nº 390, Plataforma IV, Centro Administrativo da Bahia – CAB, Salvador/BA, neste ato representada pelo seu titular **Dr. BRUNO DAUSTER MAGALHÃES E SILVA**, autorizado pelo Decreto publicado no D.O.E. de 01.01.2015, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a **[PESSOA JURÍDICA/PESSOA NATURAL]**, CNPJ nº_____, Inscrição **Municipal** nº_____, situada na _____, neste ato representada pelo Sr. _____, portador da cédula de identidade nº_____, emitida por _____, inscrito no CPF/MF sob o nº_____, adjudicatária do pregão eletrônico nº_____, processo administrativo nº_____, 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 serviços, sob demanda, de planejamento, organização, coordenação e execução de eventos institucionais, contemplando todos os serviços e fornecimentos indispensáveis à plena execução dos eventos que serão realizados pelo Residência Oficial do Governador, conforme especificações e condições constantes neste 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 admitida a subcontratação de parte do objeto, qual seja: serviços e equipamentos, ficando esclarecido que o CONTRATANTE não se responsabiliza por nenhum compromisso assumido pela COANTRATADA com terceiros.

CLÁUSULA SEGUNDA – PRAZO

O prazo de vigência do contrato, a contar da data da sua assinatura – APS, será de 12 (doze) meses.

CLÁUSULA TERCEIRA – GARANTIA

() Não exigível

(x) A garantia contratual será de (5) [**≤ 5%**] do valor do contrato, podendo recair sobre qualquer das modalidades previstas no §1º do art. 136 da Lei estadual nº 9.433/05.

() A garantia contratual será de () [**≤ 10%**] do valor do contrato, podendo recair sobre qualquer das modalidades previstas no §1º do art. 136 da Lei estadual nº 9.433/05. **[NOTA: serviços e fornecimentos de grande vulto, envolvendo alta complexidade técnica e riscos financeiros consideráveis – art. 136, §3º]**



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



() A garantia contratual será de () [**≤ 5%**] do valor do contrato, a qual será acrescida de () [**≤ 20%**] do valor dos bens transferidos pelo CONTRATANTE, podendo recair sobre qualquer das modalidades previstas no §1º do art. 136 da Lei estadual nº 9.433/05. [**NOTA: contratos que importem na entrega de bens pela Administração – art. 138**]

- §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 as demais modalidades, que a comprovação seja feita no prazo máximo de 30 (trinta) dias daquela data, sem o que fica vedada, em qualquer caso, a realização do pagamento.
- §2º** A garantia responderá pelo inadimplemento das obrigações contratuais e pelas multas impostas, independentemente de outras cominações legais.
- §3º** A CONTRATADA ficará obrigada a repor o valor da garantia quando esta for utilizada, bem como a atualizar o seu valor nas mesmas condições do contrato.
- §4º** No caso de seguro-garantia ou fiança bancária, não será admitida a existência de cláusulas que restrinjam ou atenuem a responsabilidade do segurador ou fiador.
- §5º** A CONTRATADA deverá atualizar a garantia 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, sendo facultado à CONTRATADA apresentar caução em dinheiro, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da notificação da recusa.
- §7º** A não substituição da garantia recusada constitui motivo para rescisão do contrato, nos termos do art. 167, III, da Lei estadual nº 9.433/05.

CLÁUSULA QUARTA – 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 especificados na Planilha de Preços constante da Seção III do Termo de Referência, de acordo com a Proposta de Preços da Contratada, Anexo III.

- §1º** Estima-se para o contrato o valor global anual de R\$400.000,00 (quatrocentos mil de 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, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela CONTRATADA das obrigações. Caso haja incidência de taxas e ou emolumentos necessários à realização do evento, esses serão de responsabilidade da Contratante que reembolsará os valores à Contratada mediante apresentação do comprovante original de quitação da despesa.

CLÁUSULA SEXTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

Unidade Gestora:	Fonte:	Projeto/Atividade	Elemento de despesa:
14.101/004	100	4304	33.90.39

CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



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

- I. designar de sua estrutura administrativa um preposto permanentemente responsável pela perfeita execução dos serviços, inclusive para atendimento de emergência;
- II. executar os serviços objeto deste contrato de acordo com as especificações técnicas constantes do instrumento convocatório e do presente contrato, nos locais, dias, turnos e horários determinados;
- III. manter, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção e recursos humanos para execução completa e eficiente dos serviços objeto deste contrato;
- IV. zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados e facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pelo CONTRATANTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas;
- V. comunicar ao CONTRATANTE qualquer anormalidade que interfira no bom andamento dos serviços;
- VI. atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para o CONTRATANTE;
- 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 na licitação, inclusive de apresentar, ao setor de liberação de faturas e como condição de pagamento, os documentos necessários;
- XI. providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução dos serviços;
- XII. efetuar pontualmente o pagamento de todas as taxas e impostos que incidam ou venham a incidir sobre as suas atividades e/ou sobre a execução do objeto do presente contrato;
- XIII. adimplir os fornecimentos exigidos pelo instrumento convocatório e pelos quais se obriga, visando à perfeita execução deste contrato;
- XIV. emitir notas fiscais/faturas de acordo com a legislação;
- XV. observar a legislação federal, estadual e municipal relativa ao objeto do contrato;
- XVI. executar os serviços sem solução de continuidade durante todo o prazo da vigência do contrato.

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

- a. Disponibilizar acesso às instalações onde será realizado o evento, para fiscalização e acompanhamento por parte da CONTRATANTE;
- b. Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE;



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS

Visto em

___/___/___

- c. Indicar um preposto, com experiência comprovada em coordenação de eventos de no mínimo 02 (dois) anos, a quem a fiscalização se reportará de forma ágil;
- d. Comunicar ao Gestor do Contrato do Cerimonial do Gabinete do Governador, por escrito, qualquer anormalidade ou impropriedade verificada na execução dos serviços e prestar os esclarecimentos necessários, para deliberação e mudança dos detalhes por parte do Cerimonial do Governador, durante a fase de planejamento do evento;
- e. Providenciar a imediata troca de todo equipamento que vier a apresentar defeito durante a realização de qualquer evento, no menor prazo possível; possuir infraestrutura adequada, suficiente e compatível à administração, organização e execução dos serviços objeto deste Termo de Referência, utilizando-se de pessoal especializado e capacitado;
- f. Responsabilizar-se pela obtenção de todas as liberações, licenças e alvarás necessários ao evento, junto ao corpo de bombeiros, a defesa civil, ao juizado de menores e outros órgãos, que se façam necessários, no caso de contratação do item/serviço executado;
- g. Fornecer relatórios mensais de eventos demandados, realizados, notas fiscais emitidas e notas fiscais pagas até o quinto dia útil do mês subsequente bem como relatórios detalhado;
- h. Realizar todas as transações comerciais necessárias à execução dos serviços contratados exclusivamente em seu próprio nome, observadas as legislações de regência.
- i. Por ocasião de auditorias interna ou externa, apresentar documentação solicitada comprobatória dos serviços contratados;
- j. Apresentar relatório fotográfico dos itens contratados através de Ordem de Serviço demandada pelo Cerimonial do Governador e registro público, para fins comprobatórios;
- k. Cumprir o que estabelece a legislação e normas vigentes sobre a acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, em todos os ambientes onde serão realizados os eventos (Leis 10.048/2000 e 10.098/2000; Decreto Lei nº 5.296/2004).
- l. Apresentar obrigatoriamente junto à Nota Fiscal os seguintes documentos comprobatórios: relatório consolidado dos serviços efetivamente prestados, listas de presença ou listas de convidados de acordo com a realidade do evento, lista de almoço e jantar. Quando houver justificativa em relação ao quantitativo dos serviços contratados, apresentar documentos que comprovem a contratação e o pagamento dos serviços.
- m. Implantar em Salvador - Ba, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data de início da vigência do contrato, filial ou representação dotada de infraestrutura adequada, com recursos humanos qualificados e materiais, necessários e suficientes para a prestação dos serviços a serem contratados.
- n. Todos os equipamentos deverão estar em pleno funcionamento 02 (duas) horas antes do início do evento, sendo recolhidos ao final, exceto quando de ocorrência fora da normalidade de execução contratual. Considera-se condições fora da normalidade da execução contratual que autorizam demandas, com prazo inferior ao estabelecido neste item, aquelas situações atípicas decorrentes de caso fortuito ou força maior, ou quando decorrentes de demandas que venham a se dar em prazo inferior a 24 horas da realização do evento, como, por exemplo, Coletivas de Imprensa que terão tratativas diferenciada nos prazos e o envio de proposta será de até 14 (quatorze) horas antes do evento.
- o. É proibida, por parte da empresa, a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da Casa Civil.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



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;
- IV. Proporcionar todas as facilidades para que a Contratada possa desempenhar seus serviços dentro das normas estabelecidas neste Termo;
- V. Disponibilizar a relação dos participantes para o contratado e as demais informações necessárias, inclusive alterações no quantitativo, nos prazos definidos neste Termo de Referência ou, quando possível, de acordo com prazos negociados com a CONTRATADA;
- VI. Responsabilizar-se pela assinatura das listas de presença ou listas de convidados com confirmação dos mesmos, nos moldes dos Órgãos de Fiscalização, utilizando os serviços disponíveis que possibilitem o apoio a essa atividade;
- VII. Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do serviço, em tempo hábil, para que a empresa possa reparar o dano e/ou utilizar do direito do contraditório e ampla defesa, quando for o caso;
- VIII. Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, por meio dos servidores designados como Representante da Administração, nos termos do art. 153 da Lei 9.433/05, exigindo seu fiel e total cumprimento;
- IX. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- X. Supervisionar e fiscalizar a execução dos serviços objeto desta licitação, sob o aspecto qualitativo e quantitativo, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas, respeitados os prazos definidos neste Termo de Referência, concedendo à contratada o direito de resposta e ampla defesa, antes de efetuar qualquer retenção ou glosa.

CLÁUSULA NONA – FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E RECEBIMENTO DO OBJETO

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

- §1º** O adimplemento da obrigação contratual por parte da CONTRATADA ocorrerá com a efetiva prestação do serviço, a realização da obra, a entrega do bem ou de parcela destes, bem como qualquer outro evento contratual cuja ocorrência esteja vinculada à emissão de documento de cobrança, nos termos do art. 8º, inc. XXXIV, da Lei estadual nº 9.433/05.
- §2º** Cumprida a obrigação pela CONTRATADA, caberá ao CONTRATANTE proceder ao recebimento do objeto, a fim de aferir os serviços ou fornecimentos efetuados, para efeito de emissão da habilitação de pagamento, conforme o art. 154, inc. V, e art. 155, inc. V, da Lei estadual nº 9.433/05.
- §3º** O recebimento do objeto se dará segundo o disposto no art. 161 da Lei estadual nº 9.433/05, observando-se os seguintes prazos, se outros não houverem sido fixados no Termo de Referência:
- I. se a verificação da conformidade do objeto com a especificação, bem assim do cumprimento das obrigações acessórias puder ser realizada de imediato, será procedido de logo o recebimento definitivo;
 - II. quando, em razão da natureza, do volume, da extensão, da quantidade ou da complexidade do objeto, não for possível proceder-se a verificação imediata de conformidade, será feito o recebimento provisório, devendo ser procedido ao recebimento definitivo no prazo de 15 (quinze) dias.
- §4º** O recebimento definitivo de obras, compras ou serviços, cujo valor do objeto seja superior ao limite estabelecido para a modalidade de convite, deverá ser confiado a uma comissão de, no mínimo, 03 (três) membros.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



- §5º** Tratando-se de equipamentos de grande vulto, o recebimento definitivo far-se-á mediante termo circunstanciado e, nos demais, mediante recibo.
- §6º** Esgotado o prazo total para conclusão do recebimento definitivo sem qualquer manifestação do órgão ou entidade CONTRATANTE, considerar-se-á definitivamente aceito o objeto contratual, para todos os efeitos.
- §7º** Com a conclusão da etapa do recebimento definitivo, a CONTRATADA estará habilitada a apresentar as nota(s) fiscal(is)/fatura(s) para pagamento.
- §8º** O CONTRATANTE rejeitará, no todo ou em parte, obra, serviço ou fornecimento em desacordo com as condições pactuadas.
- §9º** O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança da obra ou do serviço, nem a ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato, consoante o art. 165 da Lei estadual nº 9.433/05.
- §10** Fica(m) indicado(s) como fiscal(is) deste Contrato: Servidor: Larissa Albuquerque de Carvalho. Matrícula: 14600617-6 .

CLÁUSULA DÉCIMA – PAGAMENTO

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

- §1º** A(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s) somente deverá(ao) 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(ao) atender as exigências legais pertinentes aos tributos e encargos relacionados com a obrigação e, para efeito do art. 126, inciso XVI, da Lei estadual nº 9.433/05, o processo de pagamento deverá ser instruído com a prova da manutenção das condições de habilitação e qualificação estabelecidas na licitação, considerando-se como marco final a data de conclusão da etapa do recebimento definitivo, cuja demonstração poderá ser aferida mediante consulta ao Registro Cadastral ou a sites oficiais.
- §5º** Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, a exemplo de erro na apresentação da nota fiscal/fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, de circunstância que impeça a liquidação da despesa, como obrigações financeiras pendentes, decorrentes de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o CONTRATANTE.
- §6º** As situações previstas na legislação específica sujeitar-se-ão à emissão de nota fiscal eletrônica.
- §7º** A atualização monetária dos pagamentos devidos pelo CONTRATANTE, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da obrigação e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE *pro rata tempore*.

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA – MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA

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

- §1º** Após o prazo de 12 meses a que se refere o *caput*, a concessão de reajustamento será feita mediante a aplicação do INPC/IBGE, nos termos do inc. XXV do art. 8º da Lei estadual nº 9.433/05.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



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

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA – ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

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

- §1º** A admissão da fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA está condicionada à manutenção das condições de habilitação e à demonstração, perante o CONTRATANTE, da inexistência de comprometimento das condições 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.
- §3º** Somente será admitida a substituição de algum membro da equipe técnica, no curso da execução do contrato, por outro profissional de experiência equivalente ou superior, devidamente comprovada, e desde que previamente aprovada pelo CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA - 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 do contratado, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, na forma do §2º do art. 168 do mesmo diploma.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA – PENALIDADES

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

- §1º** Para a aplicação das penalidades serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato, observando-se os critérios de dosimetria estabelecidos pelo Decreto estadual nº 13.967/12.
- §2º** Serão punidos com a pena de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente para aplicar a punição, os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos I a V do art. 184, nos incisos II, III e V do art. 185 e no art. 199 da Lei estadual nº 9.433/05.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



- §3º** Serão punidos com a pena de suspensão temporária do direito de cadastrar e licitar e impedimento de contratar com a Administração os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos VI e VII do art. 184 e nos incisos I, IV, VI e VII do art. 185 da Lei estadual nº 9.433/05.
- §4º** A CONTRATADA será descredenciada do Sistema de Registro Cadastral quando, em razão da ocorrência das faltas previstas na Lei estadual nº 9.433/05, deixar de satisfazer as exigências relativas à habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira, regularidade fiscal e trabalhista exigidas para cadastramento.
- §5º** A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará a CONTRATADA à multa de mora, na forma prevista na cláusula seguinte, que será graduada de acordo com a gravidade da infração, observado o disposto na Lei estadual nº 9.433/05 e no Decreto estadual nº 13.967/12.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA – SANÇÃO DE MULTA

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

- §1º** Quanto à obrigação principal, será observado o que se segue:
- I. Em caso de descumprimento total da obrigação principal, será aplicada multa no percentual 10% (dez por cento) incidente sobre o valor global do contrato.
 - II. Caso o cumprimento da obrigação principal, uma vez iniciado, seja descontinuado, será aplicado o percentual 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.
- §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.



**ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS**



CLÁUSULA DÉCIMA-SEXTA - VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

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

CLÁUSULA DÉCIMA-SÉTIMA SÉTIMA – FORO

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

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

Salvador, ____ de _____ de 2018.

**BRUNO DAUSTER
CASA CIVIL**

CONTRATADA

Testemunha (nome/CPF)

Testemunha (nome/CPF)

Declaro que a [Autorização para Prestação de
Serviços – APS] foi subscrita no dia ___/___/___.

Declaro que o extrato do contrato foi publicado no DOE de
___/___/___.

(nome, cargo e cadastro do declarante)

(nome, cargo e cadastro do declarante)



**ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS**



PARTE V – DISPOSIÇÕES GERAIS DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO

**TÍTULO I
DOS PRINCÍPIOS**

1. A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia e a selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da eficiência, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos.

**TÍTULO II
DOS IMPEDIMENTOS**

2. Não será admitida a participação de interessados que estejam suspensos do direito de licitar ou contratar com a Administração Pública ou declarados inidôneos, na forma dos incisos II e III do art. 186 da Lei estadual nº 9.433/05.

3. Em consonância com o art. 200 da Lei estadual nº 9.433/05, fica impedida de participar de licitações e de contratar com a Administração Pública a pessoa jurídica constituída por membros de sociedade que, em data anterior à sua criação, haja sofrido penalidade de suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração ou tenha sido declarada inidônea para licitar e contratar e que tenha objeto similar ao da empresa punida.

4. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação, da execução de obras ou serviços e do fornecimento de bens a eles necessários: a) o autor do projeto, básico ou executivo, pessoa natural física ou jurídica; b) a empresa responsável, isoladamente ou em consórcio, pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico, subordinado ou subcontratado; c) servidor ou dirigente do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação; d) demais agentes públicos, assim definidos no art. 207 da Lei estadual nº 9.433/05, impedidos de contratar com a Administração Pública por vedação constitucional ou legal.

4.1 É permitida a participação do autor do projeto ou da empresa a que se refere a alínea b deste item na licitação ou na execução da obra ou serviço como consultor ou técnico, nas funções de fiscalização, supervisão ou gerenciamento, exclusivamente a serviço da Administração interessada.

4.2 O disposto neste item não impede a licitação ou contratação de obra ou serviço que inclua, como encargo do contratado ou pelo preço previamente fixado pela Administração, a elaboração do projeto executivo

4.3 Considera-se participação indireta, para os fins do disposto neste item, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou de parentesco até o 3º grau entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e a licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se o fornecimento de bens e serviços a estes necessários.

4.4 Aplica-se o disposto no item anterior aos membros da comissão de licitação, ao pregoeiro e equipe de apoio.

5. É vedado ao agente político e ao servidor público de qualquer categoria, natureza ou condição, celebrar contratos com a administração direta ou indireta, por si ou como representante de terceiro, sob pena de nulidade, ressalvadas as exceções legais, conforme o art. 125 da Lei estadual nº 9.433/05.

6. É proibido ao servidor público transacionar com o Estado quando participar de gerência ou administração de empresa privada, de sociedade civil ou exercer comércio, na forma do inc. XI do art. 176 da Lei estadual nº 6.677/94.

**TÍTULO III
DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**Capítulo I
QUANTO À FORMA**

**Seção I
Aplicável a todas as modalidades**

7. Os documentos relativos à habilitação deverão ser apresentados em original, cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original, para que possam ser autenticados.

8. As certidões extraídas pela *internet* somente terão validade se confirmada sua autenticidade.



**ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS**



Seção II

Da concorrência, tomada de preços e convite, do tipo menor preço, e do pregão presencial

9. Os documentos da proposta de preços e da habilitação deverão estar dispostos ordenadamente, contidos em 02 (dois) envelopes distintos, lacrados, indevassados, os quais deverão estar rubricados pelo representante legal da licitante, ou por seu mandatário, devendo ser identificados no anverso o nome completo ou razão social da licitante, o órgão/entidade e setor promotor da licitação, a modalidade licitatória e o número de ordem, o processo administrativo, o tipo de licitação, o objeto da licitação, além da expressão, conforme o caso, ENVELOPE A – Proposta de Preços, ou ENVELOPE B – Habilitação.

10. A proposta de preços deverá estar em original, datilografada ou digitada, sem emendas, rasuras, ressalvas ou entrelinhas, rubricada em todas as folhas, datada e assinada pelo representante legal da licitante, ou por seu mandatário, sendo necessária, nesta última hipótese, a juntada da procuração que contemple expressamente este poder.

Seção III

Da concorrência, tomada de preços e convite, do tipo técnica e preço

11. Os documentos da proposta técnica, de preços e da habilitação deverão estar dispostos ordenadamente, contidos em 03 (três) envelopes distintos, lacrados, indevassados, os quais deverão estar rubricados pelo representante legal da licitante, ou por seu mandatário, devendo ser identificados no anverso o nome completo ou razão social da licitante, o órgão/entidade e setor promotor da licitação, a modalidade licitatória e o número de ordem, o processo administrativo, o tipo de licitação, o objeto da licitação, além da expressão, conforme o caso, ENVELOPE A – Proposta Técnica, ENVELOPE B – Proposta de Preços, ou ENVELOPE C – Habilitação.

12. As propostas técnica e de preços deverão estar em original, datilografadas ou digitadas, sem emendas, rasuras, ressalvas ou entrelinhas, rubricada em todas as folhas, datada e assinada pelo representante legal da licitante, ou por seu mandatário, sendo necessária, nesta última hipótese, a juntada da procuração que contemple expressamente este poder.

Seção IV

Do pregão eletrônico

13. Como condição específica para participação do pregão por meio eletrônico é necessário, previamente, o credenciamento pelos licitantes no sistema do Banco do Brasil, através da atribuição de chave de identificação e/ou senha individual.

14. A participação no pregão eletrônico dar-se-á por meio da identificação da licitante e subsequente encaminhamento de proposta de preço eletrônica até a data e horário previstos no instrumento convocatório, exclusivamente por meio do sistema disponibilizado.

Capítulo II

QUANTO AO CONTEÚDO

15. A proponente deverá elaborar a sua proposta de preços em moeda nacional (reais e centavos), observando as disposições do Termo de Referência, ficando esclarecido que não serão admitidas propostas alternativas.

16. Ocorrendo divergência entre o preço por item em algarismo e o expresso por extenso, será levado em conta este último.

17. A proposta apresentada deverá incluir as despesas necessárias ao fiel cumprimento do objeto da licitação.

18. Os preços cotados deverão ser referidos à data de recebimento das propostas, considerando a condição de pagamento à vista, não devendo, por isso, computar qualquer custo financeiro para o período de processamento das faturas.

19. Não será permitida previsão de sinal, ou qualquer outra forma de antecipação de pagamento na formulação das propostas, devendo ser desclassificada, de imediato, a proponente que assim o fizer.

20. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista no instrumento convocatório, nem propostas com preço global ou unitário simbólico, irrisório ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos.

21. A formulação da proposta implica para a proponente a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor, tornando-a responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



22. Para a habilitação dos interessados na licitação, exigir-se-ão, exclusivamente, os documentos relacionados no instrumento convocatório.
23. As microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.
24. Nas licitações do tipo técnica e preço, a proponente deverá apresentar proposta técnica observando as disposições relativas ao modelo de descrição da proposta técnica e aos critérios para avaliação das propostas técnicas.

TÍTULO IV
DO PROCEDIMENTO DA LICITAÇÃO

Capítulo I
DA CONCORRÊNCIA, TOMADA DE PREÇOS E CONVITE,
DO TIPO MENOR PREÇO

Seção I
Da fase inicial

25. A sessão pública da licitação terá início no dia, hora e local designados no instrumento convocatório, facultado às licitantes presentes efetuar o credenciamento de seus respectivos representantes, comprovando que possuem os necessários poderes para a prática dos atos inerentes ao certame.
- 25.1 Reputa-se credenciada a pessoa natural regularmente designada para representar a licitante no processo licitatório.
- 25.2 O credenciamento de sócios far-se-á mediante a apresentação do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, e, no caso das sociedades por ações, acompanhado do documento de eleição e posse dos administradores.
- 25.3 O credenciamento de mandatários far-se-á mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular que contenha, preferencialmente, o conteúdo constante do modelo de procuração integrante do instrumento convocatório, devendo ser exibida, no caso de procuração particular, a prova da legitimidade de quem outorgou os poderes.
- 25.4 Cada licitante poderá credenciar apenas um representante e cada representante somente poderá representar uma única licitante.
- 25.5 Os documentos referidos nos itens anteriores poderão ser apresentados em original, cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original, para que possam ser autenticados.
26. Procedido ao credenciamento, a Comissão recolherá o ENVELOPE A – Proposta de Preços e o ENVELOPE B – Habilitação, após o que não mais será admitida a entrega de envelopes.
- 26.1 O ENVELOPE A – Proposta de Preços e o ENVELOPE B – Habilitação deverão conter os elementos exigidos no instrumento convocatório.
27. Após a entrega da proposta, não mais caberá a desistência da licitante, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado e aceito pela Comissão.
28. Sempre que houver interrupção da sessão, as licitantes deverão ser notificadas do dia e hora em que a sessão terá continuidade.
- 28.1 A notificação do dia e hora em que a sessão terá continuidade deverá ser realizada mediante publicação na imprensa oficial, salvo se presentes todos os prepostos das licitantes no ato em que for adotada a decisão, caso em que poderá ser feita por comunicação direta aos interessados, lavrada em ata.
29. A abertura dos envelopes relativos aos documentos das propostas e de habilitação será realizada sempre em ato público, previamente designado, do qual se lavrará ata circunstanciada assinada pelas licitantes e pela Comissão.
30. Todos os documentos contidos nos envelopes serão rubricados pelas licitantes presentes e pela Comissão.

Seção II
Da fase de classificação das propostas de preços

31. O presidente da Comissão fará, primeiramente, a abertura dos ENVELOPES A – Proposta de Preços.
32. A Comissão verificará a conformidade e compatibilidade de cada proposta com os requisitos e especificações do instrumento convocatório, julgando, classificando e ordenando as propostas.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



- 32.1 Serão desclassificadas as propostas que: não atenderem às condições e exigências do instrumento convocatório; não contiverem informação que permita a perfeita identificação e/ou qualificação do objeto proposto; contiverem emenda, rasura ou entrelinha, de forma a não permitir a sua compreensão.
- 32.2 Serão desclassificadas ainda as propostas que consignarem valor global superior aos praticados no mercado ou, quando for o caso, que contemplem preços superiores aos preços máximos definidos no instrumento convocatório, fixados pela Administração ou por órgão oficial competente ou, ainda, aos constantes do sistema de registro de preços.
- 32.3 Serão também desclassificadas as propostas que consignarem preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.
33. Em caso de empate, real ou ficto, será assegurada, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei complementar nº 123/06, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte beneficiárias do regime diferenciado e favorecido, nos termos que se seguem:
- 33.1 Entende-se por *empate ficto* as situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam até 10% (dez por cento) superiores à proposta mais bem classificada, e *empate real* as que sejam iguais.
- 33.2 Em qualquer das hipóteses de empate, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela de menor valor exequível.
- 33.3 Se a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer o direito, ou se sua oferta não for aceita, ou se for inabilitada, será concedido idêntico direito à microempresa ou empresa de pequeno porte subsequente em situação de empate, se houver, na ordem classificatória, até a apuração de uma proposta que atenda às condições estabelecidas no edital.
- 33.4 No caso de as microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem preços iguais será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 33.5 O disposto neste item somente se aplica quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.
34. Ocorrendo empate de propostas formuladas por licitantes que não detenham a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte, será observado o disposto na Lei estadual nº 9.433/05, procedendo-se, sucessivamente, a sorteio em ato público, para o qual as licitantes serão convocadas, vedado qualquer outro critério.
- 34.1 No caso de empate real entre as propostas apresentadas por microempresas e empresas de pequeno porte, será realizado sorteio em ato público, para o qual as licitantes serão convocadas.
35. Sempre que houver sorteio deverá ser lavrada ata específica.
36. Reordenadas as propostas, se for o caso, e havendo necessidade de apresentação de amostras ou demonstração de compatibilidade, o presidente da comissão procederá em conformidade com o disposto na seção seguinte.
37. A Comissão franqueará a palavra para que as licitantes registrem em ata os protestos que entenderem cabíveis, os quais poderão ser apreciados de imediato.
38. Procedido ao julgamento das propostas e desde que haja declaração expressa de renúncia a recurso, consignada em ata, ou a apresentação do termo de renúncia por todas as licitantes, a Comissão devolverá os envelopes fechados, contendo a respectiva documentação de habilitação, aos concorrentes desclassificados, e procederá à abertura dos ENVELOPES B – Habilitação das licitantes classificadas com os três menores preços.
39. Se não houver a renúncia expressa a interposição de recurso por todas as licitantes, permanecerão fechados os ENVELOPES B – Habilitação, sendo devidamente rubricados pelos presentes, recolhidos e guardados em poder da Comissão, que providenciará a intimação das licitantes ausentes e aguardará o decurso do prazo recursal.
40. Concluída a fase de julgamento das propostas, com a decisão acerca dos recursos eventualmente interpostos, e havendo propostas classificadas, será designada data para continuidade da sessão, mediante publicação na imprensa oficial.
41. Nos termos do §3º do art. 97 da Lei estadual nº 9.433/05, se todas as propostas forem desclassificadas, poderá a Administração fixar um prazo de 08 (oito) dias úteis às licitantes para apresentação de nova proposta, após sanadas as causas que motivaram a desclassificação.
- 41.1 No caso de convite, o prazo referido neste item poderá ser reduzido para 03 (três) dias úteis.

Seção III
Das amostras ou demonstração de compatibilidade



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



42. Havendo necessidade de apresentação de amostras ou de demonstração de compatibilidade, o presidente da comissão comunicará a todas as licitantes a suspensão da sessão, franqueará aos detentores das três melhores propostas a sua realização, no prazo e forma assinalados, ficando facultado aos demais licitantes o acompanhamento.

42.1 Se inexitosa a aferição de qualquer amostra ou demonstração de compatibilidade, a Comissão procederá à convocação, na ordem de classificação de tantos quantos forem os desclassificados em razão da desconformidade a fim de completar o número de 3 (três) propostas válidas.

43. A amostra ou a demonstração de compatibilidade será analisada com o objetivo de aferir a sua adequação com os requisitos e as especificações contidas no instrumento convocatório, bem como com as consignadas na proposta apresentada pela licitante, para o que poderá ser solicitada a avaliação e análise por parte de unidade técnica competente.

44. A não apresentação de amostra ou de demonstração de compatibilidade será reputada desistência do certame, com as consequências estabelecidas em lei.

45. A desconformidade ou incompatibilidade com os requisitos e especificações do instrumento convocatório implicará na desclassificação da proposta.

46. A amostra deverá ser entregue contra-recibo, no prazo e endereço fixados pelo presidente da Comissão, devendo estar em embalagem lacrada, que contenha as informações que permitam identificar a licitante e o procedimento licitatório ao qual se refere.

46.1 Os produtos apresentados como amostras poderão ser abertos, desmontados, instalados e submetidos aos testes necessários, sendo devolvidos à licitante no estado em que se encontrarem ao final da avaliação, não cabendo ressarcimento do valor do objeto.

46.2 A amostra apresentada deverá possuir elementos e quantidades suficientes que permitam a identificação do objeto, bem como a constatação de suas propriedades e do seu rendimento, além do número do registro no órgão competente, quando exigido.

46.3 Entregue a amostra, não serão permitidas quaisquer modificações no produto apresentado para fins de adequá-lo à especificação constante do instrumento convocatório.

46.4 A amostra aprovada permanecerá em poder do órgão licitante para fins de confrontação quando do recebimento do material licitado, sendo liberada somente após a conclusão do contrato.

46.5 As amostras reprovadas deverão ser retiradas em até 30 (trinta) dias, contados da publicação da homologação da licitação, ficando esclarecido que as que não forem retiradas nesse prazo serão descartadas, sem direito a indenização.

46.6 Em nenhuma hipótese as amostras apresentadas serão tidas como início de entrega dos materiais ofertados.

Seção IV
Da fase de habilitação

47. A Comissão de licitação conferirá e examinará os documentos de habilitação, bem como a autenticidade dos mesmos, emitindo, de logo, caso disponível a utilização do Sistema Integrado de Material, Patrimônio e Serviços – SIMPAS, o extrato do Certificado de Registro, verificando a regularidade da documentação exigida no instrumento convocatório.

48. A licitante que deixar de apresentar a documentação de habilitação válida será inabilitada.

49. A existência de restrição na comprovação da regularidade fiscal e/ou trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do regime diferenciado e favorecido da Lei Complementar nº 123/06, não implica a inabilitação automática da licitante, em face do disposto no art. 42 daquele diploma, devendo ser realizada a habilitação com ressalva de existência da restrição e diferindo-se a comprovação da regularidade.

50. A Comissão deliberará sobre a habilitação das três primeiras classificadas, franqueando a palavra uma vez mais aos participantes para que registrem em ata os protestos que entenderem cabíveis, os quais poderão ser apreciados de imediato.

51. Procedido ao julgamento da habilitação, e desde que haja declaração expressa de renúncia a recurso, consignada em ata, ou a apresentação do termo de renúncia por todas as licitantes, a Comissão dará sequência ao procedimento.

52. Se não houver a renúncia expressa a interposição de recurso por todas as licitantes, permanecerão fechados os ENVELOPES B – Habilitação das demais proponentes, guardados em poder da Comissão, que providenciará a intimação das licitantes ausentes e aguardará o decurso do prazo recursal.

53. Julgados os recursos eventualmente interpostos, a Comissão procederá à convocação de tantas licitantes classificadas quantas forem as inabilitadas no julgamento, a fim de completar o número de 3 (três) propostas válidas, franqueando-lhes a apresentação de amostra ou demonstração de compatibilidade, se for o caso.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



54. Nos termos do §3º do art. 97 da Lei estadual nº 9.433/05, se todas as licitantes classificadas forem inabilitadas, poderá a Administração fixar um prazo de 08 (oito) dias úteis às licitantes inabilitadas para apresentação de nova documentação, após sanadas as causas que motivaram a inabilitação.

54.1 No caso de convite, o prazo referido neste item poderá ser reduzido para 03 (três) dias úteis

Capítulo II
DA CONCORRÊNCIA, TOMADA DE PREÇOS E CONVITE,
DO TIPO TÉCNICA E PREÇO

Seção I
Da fase inicial

55. A sessão pública da licitação terá início no dia, hora e local designados no instrumento convocatório, facultado às licitantes presentes efetuar o credenciamento de seus respectivos representantes, comprovando que possuem os necessários poderes para a prática dos atos inerentes ao certame.

55.1 Reputa-se credenciada a pessoa natural regularmente designada para representar a licitante no processo licitatório.

55.2 O credenciamento de sócios far-se-á mediante a apresentação do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, e, no caso das sociedades por ações, acompanhado do documento de eleição e posse dos administradores.

55.3 O credenciamento de mandatários far-se-á mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular que contenha, preferencialmente, o conteúdo constante do modelo de procuração integrante do instrumento convocatório, devendo ser exibida, no caso de procuração particular, a prova da legitimidade de quem outorgou os poderes.

55.4 Cada licitante poderá credenciar apenas um representante e cada representante somente poderá representar uma única licitante.

55.5 Os documentos referidos nos itens anteriores poderão ser apresentados em original, cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original, para que possam ser autenticados.

56. Procedido ao credenciamento, a Comissão recolherá o ENVELOPE A – Proposta Técnica, o ENVELOPE B – Proposta de Preços e o ENVELOPE C – Habilitação, após o que não mais será admitida a entrega de envelopes.

56.1 O ENVELOPE A – Proposta Técnica, o ENVELOPE B – Proposta de Preços e o ENVELOPE C – Habilitação deverão conter os elementos exigidos no instrumento convocatório.

57. Após a entrega da proposta, não mais caberá a desistência da licitante, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado e aceito pela Comissão.

58. Sempre que houver interrupção da sessão, as licitantes deverão ser notificadas do dia e hora em que a sessão terá continuidade.

58.1 A notificação do dia e hora em que a sessão terá continuidade deverá ser realizada mediante publicação na imprensa oficial, salvo se presentes todos os prepostos das licitantes no ato em que for adotada a decisão, caso em que poderá ser feita por comunicação direta aos interessados, lavrada em ata.

59. A abertura dos envelopes relativos aos documentos das propostas e de habilitação será realizada sempre em ato público, previamente designado, do qual se lavrará ata circunstanciada assinada pelas licitantes e pela Comissão.

60. Todos os documentos contidos nos envelopes serão rubricados pelas licitantes presentes e pela Comissão.

Seção II
Da fase de classificação das propostas técnicas

61. O presidente da Comissão fará, primeiramente, a abertura dos ENVELOPES A – Proposta Técnica.

62. A Comissão verificará a conformidade e compatibilidade de cada proposta com os requisitos e especificações do instrumento convocatório.

62.1 A análise das propostas técnicas será efetuada por uma equipe especialmente constituída para este fim, composta por, no mínimo, três técnicos de reconhecida competência na área, a qual, de acordo com os critérios para avaliação das propostas técnicas constantes do instrumento convocatório, apurará o *índice técnico* de cada licitante e elaborará relatório sucinto e fundamentado do seu trabalho, devidamente assinado por todos os seus integrantes, justificando as notas atribuídas.

62.2 Não sendo possível a realização da análise técnica na mesma sessão, a equipe deverá fazê-lo no prazo de 5 (cinco) dias úteis, o qual poderá ser prorrogado mediante justificativa expressa.

63. A Comissão franqueará a palavra para que as licitantes registrem em ata os protestos que entenderem cabíveis, os quais poderão ser apreciados de imediato.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



64. Procedido ao julgamento das propostas e desde que haja declaração expressa de renúncia a recurso, consignada em ata, ou a apresentação do termo de renúncia por todas as licitantes, a Comissão devolverá os ENVELOPES B – Proposta de Preço e os ENVELOPES C – Habilitação fechados aos concorrentes desclassificados, e procederá à abertura dos ENVELOPES B – Proposta de Preço das demais licitantes.

65. Se não houver a renúncia expressa a interposição de recurso por todas as licitantes, permanecerão fechados os ENVELOPES B – Proposta de Preço e os ENVELOPES C – Habilitação, sendo devidamente rubricados pelos presentes, recolhidos e guardados em poder da Comissão, que providenciará a intimação das licitantes ausentes e aguardará o decurso do prazo recursal.

66. Concluída a fase de julgamento das propostas técnicas, com a decisão acerca dos recursos eventualmente interpostos, e havendo propostas classificadas, será designada data para continuidade da sessão, mediante publicação no D.O.E.

67. Nos termos do §3º do art. 97 da Lei estadual nº 9.433/05, se todas as propostas forem desclassificadas, poderá a Administração fixar um prazo de 08 (oito) dias úteis às licitantes para apresentação de nova proposta, após sanadas as causas que motivaram a desclassificação.

67.1 No caso de convite, o prazo referido neste item poderá ser reduzido para 03 (três) dias úteis.

Seção III

Da fase de classificação das propostas de preços

68. O presidente da Comissão fará a abertura dos ENVELOPES B – Proposta de Preços.

69. A Comissão verificará a conformidade e compatibilidade de cada proposta com os requisitos e especificações do instrumento convocatório, julgando, classificando e ordenando as propostas.

69.1 Serão desclassificadas as propostas que: não atenderem às condições e exigências do instrumento convocatório; não contiverem informação que permita a perfeita identificação e/ou qualificação do objeto proposto; contiverem emenda, rasura ou entrelinha, de forma a não permitir a sua compreensão;

69.2 Serão desclassificadas ainda as propostas que consignarem valor global superior aos praticados no mercado ou, quando for o caso, que contemplem preços superiores aos preços máximos definidos no instrumento convocatório, fixados pela Administração ou por órgão oficial competente ou, ainda, aos constantes do sistema de registro de preços.

69.3 Serão também desclassificadas as propostas que consignarem preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.

69.4 A classificação dos proponentes será efetuada pela ordem decrescente das médias ponderadas das pontuações alcançadas nas propostas técnicas e de preços, de acordo com os pesos expressamente estabelecidos no instrumento convocatório.

70. A Comissão franqueará a palavra para que as licitantes registrem em ata os protestos que entenderem cabíveis, os quais poderão ser apreciados de imediato.

71. Procedido ao julgamento das propostas e desde que haja declaração expressa de renúncia a recurso, consignada em ata, ou a apresentação do termo de renúncia por todas as licitantes, a Comissão devolverá os ENVELOPES C – Habilitação fechados aos concorrentes desclassificados, e procederá à abertura dos ENVELOPES C – Habilitação das três licitantes melhor classificadas.

72. Se não houver a renúncia expressa a interposição de recurso por todas as licitantes, permanecerão fechados os ENVELOPES C – Habilitação, sendo devidamente rubricados pelos presentes, recolhidos e guardados em poder da Comissão, que providenciará a intimação das licitantes ausentes e aguardará o decurso do prazo recursal.

73. Concluída a fase de julgamento das propostas, com a decisão acerca dos recursos eventualmente interpostos, e havendo propostas classificadas, será designada data para continuidade da sessão, mediante publicação no D.O.E.

74. Nos termos do §3º do art. 97 da Lei estadual nº 9.433/05, se todas as propostas forem desclassificadas, poderá a Administração fixar um prazo de 08 (oito) dias úteis às licitantes para apresentação de nova proposta, após sanadas as causas que motivaram a desclassificação.

74.1 No caso de convite, o prazo referido neste item poderá ser reduzido para 03 (três) dias úteis.

Seção IV

Da fase de habilitação



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



75. A Comissão de licitação conferirá e examinará os documentos de habilitação, bem como a autenticidade dos mesmos, emitindo, de logo, caso disponível a utilização do Sistema Integrado de Material, Patrimônio e Serviços – SIMPAS, o extrato do Certificado de Registro, verificando a regularidade da documentação exigida no instrumento convocatório.

76. A licitante que deixar de apresentar a documentação de Habilitação válida será inabilitada.

77. A existência de restrição na comprovação da regularidade fiscal e/ou trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do regime diferenciado e favorecido da Lei Complementar nº 123/06, não implica a inabilitação automática da licitante, em face do disposto no art. 42 daquele diploma, devendo ser realizada a habilitação com ressalva de existência da restrição e diferindo-se a comprovação da regularidade.

78. A Comissão deliberará sobre a habilitação das três primeiras classificadas, franqueando a palavra uma vez mais aos participantes para que registrem em ata os protestos que entenderem cabíveis, os quais poderão ser apreciados de imediato.

79. Procedido ao julgamento da habilitação, e desde que haja declaração expressa de renúncia a recurso, consignada em ata, ou a apresentação do termo de renúncia por todas as licitantes, a Comissão dará seqüência ao procedimento.

80. Se não houver a renúncia expressa a interposição de recurso por todas as licitantes, permanecerão fechados os ENVELOPES C – Habilitação das demais proponentes, guardados em poder da Comissão, que providenciará a intimação das licitantes ausentes e aguardará o decurso do prazo recursal.

81. Concluída a fase de julgamento, com a decisão acerca dos recursos eventualmente interpostos, e havendo proposta inabilitada, a Comissão procederá à convocação de tantas licitantes classificadas quantas forem as inabilitadas no julgamento, a fim de completar o número de 3 (três) propostas válidas.

82. Nos termos do §3º do art. 97 da Lei estadual nº 9.433/05, se todas as licitantes classificadas forem inabilitadas, poderá a Administração fixar um prazo de 08 (oito) dias úteis às licitantes inabilitadas para apresentação de nova documentação, após sanadas as causas que motivaram a inabilitação.

82.1 No caso de convite, o prazo referido neste item poderá ser reduzido para 03 (três) dias úteis

Capítulo III
DAS DISPOSIÇÕES COMUNS À CONCORRÊNCIA, TOMADA DE PREÇOS
E CONVITE, DOS TIPOS MENOR PREÇO E TÉCNICA E PREÇO

Seção I
Das impugnações

83. Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar, perante a autoridade máxima do órgão ou entidade licitante, o instrumento convocatório por irregularidade na aplicação da Lei estadual nº 9.433/05.

83.1 A impugnação, feita em linguagem clara e utilizando-se, preferencialmente, do formulário constante do instrumento convocatório, deverá ser protocolada até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes das propostas, cabendo à Administração julgar a impugnação em até 03 (três) dias úteis, sem prejuízo da faculdade de representação ao Tribunal de Contas.

84. Decairá do direito de impugnar, perante a Administração, as falhas ou irregularidades do instrumento convocatório, a licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder à data prevista para recebimento dos envelopes e início da abertura dos envelopes das propostas, hipótese em que tal impugnação não terá efeito de recurso.

85. A impugnação feita tempestivamente pela licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até que seja proferida decisão final na via administrativa.

86. A desclassificação da licitante importa a preclusão do seu direito de participar das fases subseqüentes.

87. Se reconhecida a procedência das impugnações ao instrumento convocatório, a Administração procederá a sua retificação e republicação, com devolução dos prazos, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas.

Seção II
Dos recursos

88. Dos atos de julgamento das propostas ou dos documentos de habilitação caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata, observadas as seguintes normas:

88.1 A intimação dos atos referidos neste item será feita mediante publicação na imprensa oficial, salvo se presentes os prepostos das licitantes no ato em que foi adotada a decisão, quando poderá ser feita por comunicação direta aos interessados e lavrada em ata.

88.2 As razões do recurso deverão ser apresentadas, preferencialmente, mediante a utilização de formulário constante do instrumento convocatório.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



88.3 Após interposto o recurso, que terá efeito suspensivo, será comunicado às demais licitantes, que poderão impugná-lo no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

88.4 O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado.

88.5 O prazo de recurso não se inicia ou corre sem que os autos do processo estejam com vista franqueada ao interessado.

88.6 Em se tratando de licitações efetuadas na modalidade convite, os prazos para interposição de recurso e de contra-razões serão de 02 (dois) dias úteis.

88.7 No prazo de 05 (cinco) dias úteis, a autoridade competente, sob pena de responsabilidade, decidirá sobre os recursos, ouvido o órgão legal de representação jurídica da unidade.

Seção III

Da regularização fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte

89. Sagrando-se vencedora do certame microempresa ou empresa de pequeno porte, beneficiária do regime diferenciado da Lei Complementar nº 123/06, cuja habilitação tenha sido procedida com a ressalva de existência de restrição fiscal e/ou trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada a vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

89.1 A não-regularização da documentação no prazo previsto neste item implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas pelo ilícito tipificado no art. 184, VI da Lei estadual nº 9.433/05, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

Seção IV

Da homologação e adjudicação

90. A autoridade superior competente examinará as vantagens da proposta vencedora em relação aos objetivos de interesse público colimados pela licitação, homologará o procedimento licitatório e adjudicará o objeto contratual à licitante vencedora, em despacho circunstanciado.

91. Quando à licitação acudir apenas um interessado, poderá ser homologada a licitação e com este celebrado o contrato, desde que esteja comprovado nos autos que o preço proposto é compatível com o de mercado e sejam satisfeitas todas as exigências legais e regulamentares, bem como as especificações do ato convocatório.

92. A homologação e a adjudicação do objeto desta licitação não implicará direito à contratação.

93. Após a homologação e adjudicação do objeto e na hipótese de ter sido exigida, no instrumento convocatório, como requisito de habilitação técnica, a indicação das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, e tendo o adjudicatário apresentado declaração formal de disponibilidade futura, deverá fazer prova, no prazo que lhe for assinalado, da efetiva existência destes, ficando esclarecido que a declaração falsa caracteriza o ilícito administrativo previsto no art. 184, V, da Lei estadual nº 9.433/05.

94. Não restando comprovada a satisfação dos requisitos de habilitação diferidos, é facultado à Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente, examinar e verificar a aceitabilidade das propostas subsequentes, na ordem de classificação.

Seção V

Das disposições finais

95. A qualquer tempo, antes da data fixada para apresentação das propostas, poderá a comissão, se necessário, modificar este instrumento, hipótese em que deverá proceder à divulgação, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

96. É facultado à comissão ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

97. Nos termos do §6º do art. 78 da Lei estadual nº 9.433/05, a Comissão de licitação poderá conceder, se requerido pela licitante, o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação de documento comprobatório da regularidade fiscal, previdenciária ou da inexistência de processo de falência ou recuperação judicial da requerente, desde que a documentação a ser apresentada retrate situação fática ou jurídica já existente na data da apresentação da proposta.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



98. A concessão do prazo de que trata o item anterior ficará condicionada à apresentação, pela licitante, por intermédio do seu representante legal ou mandatário, com poderes expressos, de declaração de que se encontrava, na data da entrega da proposta, em situação regular perante as fazendas públicas, a seguridade social ou o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, conforme o caso, ou que não se encontrava em processo de falência ou recuperação judicial, sendo certo que, expirado o prazo concedido pela comissão de licitação, sem que a licitante apresente o documento que se comprometeu a apresentar, além de ser inabilitado, ficará sujeito às penalidades previstas na Lei estadual nº 9.433/05, observando-se o disposto nos artigos 187 a 191 do mesmo diploma legal.

99. Os erros materiais irrelevantes serão objeto de saneamento, mediante ato motivado da Comissão de licitação.

100. A teor do §11 do art. 78 da Lei estadual nº 9.433/05, poderá a autoridade competente, até a assinatura do contrato, excluir licitante, em despacho motivado, se tiver ciência de fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que revele inidoneidade ou falta de capacidade técnica ou financeira.

101. Os envelopes de habilitação que não tenham sido abertos deverão ser retirados em até 30 (trinta) dias, contados da publicação da homologação da licitação, ficando esclarecido que os envelopes não retirados nesse prazo serão descartados.

102. Os casos omissos serão dirimidos pela comissão, com observância da legislação em vigor.

Capítulo IV
DO PREGÃO PRESENCIAL

Seção I
Da fase inicial

103. A sessão pública do pregão terá início no dia, hora e local designados no instrumento convocatório, devendo o representante da licitante efetuar o seu credenciamento, comprovando que possui os necessários poderes para formulação de propostas, lances, negociação e para a prática dos demais atos inerentes ao certame.

103.1 A ausência de representante da licitante na sessão pública do pregão presencial implicará na renúncia: a) ao direito de formular lances verbais; b) ao exercício do benefício previsto nos arts. 44 e 45 da Lei complementar nº 123/06, na hipótese de empate real ou ficto, no caso das microempresas e empresas de pequeno porte; c) a manifestar em ata a intenção de recorrer, o que ensejará a decadência de eventual direito de recurso.

103.2 Reputa-se credenciada a pessoa natural regularmente designada para representar a licitante no processo licitatório.

103.3 O credenciamento de sócios far-se-á através da apresentação do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, e no caso das sociedades por ações, acompanhado do documento de eleição e posse dos administradores.

103.4 O credenciamento de mandatários far-se-á mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular que contenha, preferencialmente, o conteúdo constante do modelo de procuração integrante do instrumento convocatório, devendo ser exibida, no caso de procuração particular, a prova da legitimidade de quem outorgou os poderes.

103.5 Cada licitante poderá credenciar apenas um representante, e cada representante somente poderá representar uma única licitante.

103.6 Os documentos referidos nos itens anteriores poderão ser apresentados em original, cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original, para que possam ser autenticados.

104. Procedido ao credenciamento, o pregoeiro recolherá o ENVELOPE A - Proposta de Preços e o ENVELOPE B - Habilitação, após o que não mais será admitida a entrega de envelopes.

104.1 O ENVELOPE A - Proposta de Preços e o ENVELOPE B - Habilitação deverão conter os elementos exigidos no instrumento convocatório.

105. Após a entrega da proposta, não mais caberá a desistência da licitante.

106. Sempre que houver interrupção da sessão, será consignado em ata o dia e hora em que a sessão terá continuidade.

107. A abertura dos envelopes relativos aos documentos das propostas e de habilitação será realizada sempre em ato público, previamente designado, do qual se lavrará ata circunstanciada assinada pelas licitantes e pelo pregoeiro.

108. Todos os documentos contidos nos envelopes serão rubricados pelas licitantes presentes e pelo pregoeiro.

Seção II
Da abertura das propostas de preços

109. O pregoeiro procederá à abertura dos ENVELOPES A - Proposta de Preços, conferirá e examinará as propostas nele contidas, bem como a regularidade das mesmas.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



110. Serão consideradas irregulares e desclassificadas, de logo, as propostas: a) que não estiverem acompanhadas da Descrição da Proposta de Preços, da Declaração de Elaboração Independente de Proposta e da Declaração de Pleno Conhecimento; b) que não contenham informação que permita a perfeita identificação e/ou qualificação do objeto proposto; ou c) que contiverem emenda, rasura ou entrelinha, de forma a não permitir a sua compreensão.

111. O pregoeiro, após o exame e conferência das propostas regulares, classificará a de menor preço e aquelas que tenham apresentado valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) relativamente à de menor preço.

112. Quando não forem verificadas, no mínimo, 03 (três) propostas escritas de preços nas condições definidas no item anterior, o pregoeiro classificará as propostas subseqüentes de menor preço, até o máximo de 03 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

113. No caso de empate entre duas ou mais propostas, o pregoeiro selecionará todas as propostas em condições de igualdade para a etapa competitiva de lances verbais.

114. Havendo apenas uma proposta, desde que atenda a todas as condições do edital e esteja com o preço compatível com os praticados no mercado, esta poderá ser aceita, devendo o pregoeiro negociar, visando obter preço melhor.

115. Quando todas as propostas escritas forem desclassificadas, o pregoeiro poderá suspender o pregão e estabelecer uma nova data, com prazo não superior a 03 (três) dias úteis, para o recebimento de novas propostas.

Seção III
Dos lances verbais

116. Após a classificação das propostas, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais pelos proponentes selecionados, que deverão, de forma sucessiva e distinta, apresentar seus lances, a começar com o autor da proposta selecionada de maior preço e seguido dos demais, em ordem decrescente, até que não haja mais cobertura da oferta de menor valor.

117. Somente serão admitidos lances verbais em valores inferiores aos anteriormente propostos pela mesma licitante e que não podem ser iguais a outro lance já ofertado.

118. Quando for constatado o oferecimento de lances com variação insignificante, o pregoeiro poderá fixar valor mínimo, em reais, não superior a 0,05% do valor estimado do item/lote, a ser admitido como variação entre um lance e outro.

119. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará a exclusão da licitante da etapa de lances e na manutenção do último preço apresentado pela licitante, para efeito de ordenação das propostas.

120. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.

121. Caso não se realizem lances verbais pelas licitantes selecionadas e a proposta de menor preço vier a ser desclassificada ou, ainda, inabilitada, o pregoeiro deverá restabelecer a etapa competitiva de lances entre as licitantes, obedecendo os critérios anteriormente definidos no edital.

Seção IV
Da classificação das propostas

122. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira oferta quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

122.1 Serão desclassificadas as propostas que consignarem valor global superior aos praticados no mercado ou, quando for o caso, que contemplem preços superiores aos preços máximos definidos no instrumento convocatório, fixados pela Administração ou por órgão oficial competente ou, ainda, aos constantes do sistema de registro de preços.

122.2 Serão também desclassificadas as propostas que consignarem preços manifestamente inexeqüíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.

123. Em caso de empate, real ou ficto, será assegurada, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei complementar nº 123/06, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte beneficiárias do regime diferenciado e favorecido, nos termos que se seguem:

123.1 Entende-se por *empate ficto* as situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, e *empate real* as que sejam iguais.

123.2 Em qualquer das hipóteses de empate, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, proposta de preço inferior àquela de menor valor exeqüível, sob pena de preclusão.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



123.3 Se a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer o direito, ou se sua oferta não for aceita, ou se for inabilitada, será concedido idêntico direito à microempresa ou empresa de pequeno porte subsequente em situação de empate, se houver, na ordem classificatória, até a apuração de uma proposta que atenda às condições estabelecidas no edital.

123.4 No caso de as microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem preços iguais, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

123.5 O disposto neste item somente se aplica quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

124. Ocorrendo empate de propostas formuladas por licitantes que não detenham a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte, será observado o disposto na Lei estadual nº 9.433/05, procedendo-se, sucessivamente, a sorteio em ato público, para o qual as licitantes serão convocadas, vedado qualquer outro critério.

124.1 No caso de empate real entre as propostas apresentadas por microempresas e empresas de pequeno porte, em razão da ausência de disputa de lances, será realizado sorteio em ato público, para o qual as licitantes serão convocadas.

125. Sempre que houver sorteio deverá ser lavrada ata específica.

126. Reordenadas as propostas, se for o caso, e havendo necessidade de apresentação de amostras ou demonstração de compatibilidade, o pregoeiro procederá em conformidade com o disposto na Seção II do Capítulo VI.

Seção V
Da habilitação

127. Sendo aceitável a proposta de menor preço, o pregoeiro dará início à fase de habilitação com a abertura do envelope contendo a documentação do proponente da melhor oferta, confirmando as suas condições de habilitação.

128. O pregoeiro conferirá e examinará os documentos de habilitação, bem como a autenticidade dos mesmos, emitindo, de logo, caso disponível a utilização do Sistema Integrado de Material, Patrimônio e Serviços – SIMPAS, o extrato do Certificado de Registro, verificando a regularidade da documentação exigida no instrumento convocatório.

129. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, a licitante habilitada será declarada vencedora.

130. A existência de restrição na comprovação da regularidade fiscal e/ou trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte beneficiárias do regime diferenciado e favorecido da Lei Complementar nº 123/06 não implica a inabilitação automática da licitante, em face do disposto no art. 42 daquele diploma, devendo ser realizada a habilitação com ressalva de existência da restrição e diferindo-se a comprovação da regularidade na forma do edital.

131. Se a oferta não for aceita ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a oferta subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente e assim sucessivamente até a apuração de uma proposta que atenda às condições estabelecidas no edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora.

Seção VI
Dos recursos

132. Declarado o vencedor, ao final da sessão, qualquer licitante poderá manifestar, motivadamente, a intenção de recorrer da decisão do pregoeiro, através do registro da síntese das suas razões em ata, sendo que a falta de manifestação imediata e motivada implicará a decadência do direito de recurso e, conseqüentemente, a adjudicação do objeto da licitação, pelo pregoeiro, à licitante vencedora.

133. Manifestada a intenção de recorrer, será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso, preferencialmente mediante a utilização do formulário constante do instrumento convocatório, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentarem contra-razões, se quiserem, em igual prazo, cuja contagem terá início no primeiro dia útil subsequente ao do término do prazo do recorrente.

134. O pregoeiro receberá, examinará, instruirá e decidirá os recursos no prazo de até 03 (três) dias úteis e, quando não modificar a sua decisão, encaminhará os autos à autoridade superior para deliberação.

135. A autoridade superior do órgão promotor do pregão terá o prazo de até 03 (três) dias úteis para decidir o recurso.

136. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

Seção VII
Da adjudicação e homologação



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



137. O pregoeiro adjudicará o objeto da licitação à proponente vencedora, caso não haja recursos, ou, em tendo havido, tenham sido por ele acolhidos, para posterior homologação do resultado pela autoridade superior.
138. A autoridade superior, após a decisão dos recursos que lhe forem submetidos, constatando a regularidade dos atos procedimentais, adjudicará o objeto à licitante vencedora, homologando, em seguida, o procedimento licitatório.
139. A homologação e a adjudicação do objeto desta licitação não implicará direito à contratação.

Seção VIII
Das disposições finais do pregão presencial

140. O pregoeiro poderá, a qualquer tempo, negociar com o proponente da melhor oferta aceitável, visando obter preço menor.
141. O pregoeiro, juntamente com a equipe de apoio, lavrará ata circunstanciada da sessão, na qual serão registrados, dentre outros, os seguintes elementos: os licitantes credenciados; as propostas escritas e os lances verbais apresentados, na ordem de classificação; a análise da documentação exigida para habilitação; os recursos interpostos e demais ocorrências relevantes.
142. A Ata da sessão deverá ser assinada pelo pregoeiro, equipe de apoio e licitantes presentes.
143. A licitante vencedora deverá encaminhar, no prazo de um dia útil após o encerramento da sessão, nova planilha de preços com os valores readequados ao que foi ofertado no lance verbal, ou ao que foi obtido após negociação, que deverá guardar compatibilidade com a proposta escrita.
144. Após a homologação e adjudicação do objeto e na hipótese de ter sido exigida, no instrumento convocatório, como requisito de habilitação técnica, a indicação das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, e tendo o adjudicatário apresentado declaração formal de disponibilidade futura, deverá fazer prova, no prazo que lhe for assinalado, da efetiva existência destes, ficando esclarecido que a declaração falsa caracteriza o ilícito administrativo previsto no art. 184, V, da Lei estadual no 9.433/05.
145. Não restando comprovada a satisfação dos requisitos de habilitação diferidos, é facultado à Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente, examinar e verificar a aceitabilidade das propostas subseqüentes, na ordem de classificação.

Capítulo V
DO PREGÃO ELETRÔNICO

Seção I
Da fase inicial

146. Como condição específica para participação do pregão por meio eletrônico é necessário, previamente, o credenciamento pelas licitantes no sistema do Banco do Brasil, através da atribuição de chave de identificação e/ou senha individual.
- 146.1 Cada licitante poderá credenciar apenas um representante e cada representante somente poderá representar uma única licitante.
147. O credenciamento do usuário será pessoal e intransferível para acesso ao sistema, sendo a licitante responsável por todos os atos praticados.
148. O credenciamento do usuário implica em sua responsabilidade legal e na presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão.
149. As licitantes interessadas na concessão de tratamento diferenciado assegurado pela Lei Complementar nº 123/06 deverão estar previamente cadastradas no sistema do Banco do Brasil como microempresas ou empresas de pequeno porte.
150. A licitante é responsável pelos ônus decorrentes da perda de negócios resultante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo pregoeiro ou pelo sistema, ainda que ocorra sua desconexão.
151. A proposta de preço eletrônica deverá ser enviada até a data e horário previstos no instrumento convocatório, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, mediante a opção "acesso identificado", através da digitação da senha de identificação da licitante.
- 151.1 A licitante deverá clicar na opção "oferecer proposta" e preencher o formulário eletrônico apresentado na tela com os dados pertinentes à sua proposta de preços, vedada a identificação da proponente ou do seu representante legal, sob pena de desclassificação.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



- 151.2. No caso de aquisições, o campo "INFORMAÇÕES ADICIONAIS" deverá ser preenchido com as exigências relacionadas no item respectivo da Seção I – Especificações para Elaboração da Proposta de Preços, da PARTE I - Propostas.
152. Logo após o envio da proposta de preço, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e demais condições previstas no edital.

Seção II
Da divulgação das propostas de preços

153. A partir do horário previsto no edital para início da sessão pública do pregão eletrônico, terá lugar a divulgação das propostas de preços recebidas e em perfeita consonância com as especificações e condições estabelecidas no edital, as quais serão classificadas para a etapa de lances.
154. Iniciada a sessão pública do pregão eletrônico, não cabe desistência da proposta.
155. Sempre que houver interrupção da sessão, as licitantes deverão ser notificadas do dia e hora em que a sessão terá continuidade.
156. Serão consideradas irregulares e desclassificadas, de logo, as propostas que não contenham informação que permita a identificação do objeto proposto.

Seção III
Dos lances eletrônicos

157. Aberta a etapa competitiva, as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 157.1 É vedada a utilização de sistema robotizado que implique envio automático de lances.
- 157.2 Se, ao final da disputa, o pregoeiro identificar que alguma licitante, ao apresentar seus lances, o fez, entre outras formas, de maneira sucessiva, padronizada, intermitente, simultânea ou em intervalos de poucos segundos entre eles, indicando a utilização de software lançador "robô", será ela desclassificada, com a consequente abertura de processo administrativo para apuração do ilícito.
158. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos estabelecidas no edital.
159. O sistema eletrônico rejeitará automaticamente os lances em valores superiores aos anteriormente apresentados pela mesma licitante.
- 159.1 Não serão registrados, para o mesmo item, 02 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.
160. Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.
161. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema às licitantes, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente, determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
162. Alternativamente ao disposto no item anterior, e com justificativa do pregoeiro registrada em ata, o encerramento antecipado da sessão pública poderá ocorrer por sua decisão, quando transcorrido o tempo mínimo de 50% (cinquenta por cento) do previsto inicialmente no edital para a sessão de lances, mediante o encaminhamento de aviso de fechamento iminente dos lances e subsequente transcurso do prazo de até 30 (trinta) minutos, findo o qual será encerrada a recepção de lances.
- 162.1 No caso da adoção do rito previsto neste item, encerrada a etapa competitiva, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, bem assim decidir sobre sua aceitação.

Seção IV
Da classificação das propostas

163. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira oferta quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito, e assim sucessivamente, até a obtenção de uma proposta válida.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



- 163.1 Será desclassificada a proposta quando consignar preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.
- 163.2 Será desclassificada a proposta quando consignar valor global superior aos praticados no mercado ou, quando for o caso, que contemple preços superiores aos preços máximos definidos no instrumento convocatório, fixados pela Administração ou por órgão oficial competente ou, ainda, aos constantes do sistema de registro de preços.
164. Havendo apenas uma oferta, esta poderá ser aceita, desde que atenda todas as condições do instrumento convocatório e seu preço seja compatível com o valor estimado para a contratação e dentro da realidade do mercado.
165. O pregoeiro anunciará, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após a negociação e decisão acerca da aceitação do lance de menor valor, a proposta que, em consonância com as especificações contidas no edital, tenha apresentado o menor preço.
166. Em caso de empate, real ou ficto, será assegurada, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei complementar nº 123/06, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte beneficiárias do regime diferenciado e favorecido, nos termos que se seguem:
- 166.1 Entendem-se por *empate ficto* as situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, e *empate real* as que sejam iguais.
- 166.2 Em qualquer das hipóteses de empate, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, proposta de preço inferior àquela de menor valor exequível, sob pena de preclusão.
- 166.3 Se a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer o direito, ou se sua oferta não for aceita, ou se for inabilitada, será concedido idêntico direito à microempresa ou empresa de pequeno porte subsequente em situação de empate, se houver, na ordem classificatória, até a apuração de uma proposta que atenda às condições estabelecidas no edital.
- 166.4 No caso de as microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem preços iguais, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 166.5 O disposto neste item somente se aplica quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.
167. Ocorrendo empate de propostas formuladas por licitantes que não detenham a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte, será observado o disposto na Lei estadual nº 9.433/05, procedendo-se, sucessivamente, a sorteio em ato público, para o qual os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro critério.
- 167.1 No caso de empate real entre as propostas apresentadas por microempresas e empresas de pequeno porte, em razão da ausência de disputa de lances, será realizado sorteio em ato público, para o qual as licitantes serão convocadas.
168. Sempre que houver sorteio deverá ser lavrada ata específica.
169. Reordenadas as propostas, se for o caso, e havendo necessidade de apresentação de amostras ou demonstração de compatibilidade, o pregoeiro procederá em conformidade com o disposto na Seção II do Capítulo VI.

Seção V
Da regularidade documental

170. Encerrada a etapa de lances da sessão pública, a licitante detentora da melhor oferta deverá comprovar a situação de regularidade, mediante a remessa da seguinte documentação: a) proposta escrita de preços, que deverá contemplar a planilha de custos, com os respectivos valores readequados ao valor ofertado e registrado de menor lance; b) declaração de elaboração independente de proposta; c) declaração de enquadramento, quando for o caso (Lei nº 123/2006); d) declaração de pleno conhecimento; e) instrumento de procuração, se for o caso, por instrumento público ou particular, este último acompanhado da prova da legitimidade de quem outorgou os poderes; f) documentos de habilitação.
171. Os documentos deverão ser remetidos por fax no prazo de 03 (três) horas do encerramento da disputa.
- 171.1 Na impossibilidade de utilização do fax, a documentação poderá ser encaminhada para o *email* indicado no instrumento convocatório, observado o prazo acima.
- 171.2 O pregoeiro certificará no processo a data e hora do recebimento da documentação.
- 171.3 A licitante detentora da melhor oferta deverá encaminhar os originais correspondentes ou cópia autenticada dos documentos, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis do encerramento do pregão, como condição indispensável para a contratação.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



172. A sessão do pregão eletrônico deverá ser interrompida, a fim de se aguardar o cumprimento dos prazos assinalados, devendo as licitantes serem notificadas do dia e hora em que a sessão terá continuidade.

173. O pregoeiro conferirá e examinará os documentos, emitindo, de logo, caso o procedimento se processe mediante a utilização do Sistema Integrado de Material, Patrimônio e Serviços – SIMPAS, o extrato do Certificado de Registro, verificando a regularidade da documentação exigida no instrumento convocatório.

174. A existência de restrição na comprovação da regularidade fiscal e/ou trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte beneficiárias do regime diferenciado e favorecido da Lei Complementar nº 123/06 não implica a inabilitação automática da licitante, em face do disposto no art. 42 deste diploma, devendo ser realizada a habilitação com ressalva de existência da restrição e diferindo-se a comprovação da regularidade na forma do edital.

175. Se a oferta de menor valor não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências editalícias, o pregoeiro examinará a oferta subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, e assim sucessivamente, observados os mesmos prazos definidos no convocatório, até a apuração de uma proposta que atenda às condições estabelecidas no edital, sendo o respectiva licitante declarada vencedora, facultado ao pregoeiro negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

176. Quando todas as propostas forem desclassificadas, o pregoeiro poderá suspender o pregão e estabelecer, imediatamente, um novo prazo de até 30 (trinta) minutos para o recebimento de novas propostas.

177. Constatado que o proponente da melhor oferta aceitável atende às exigências fixadas no edital, a licitante será declarada vencedora.

Seção VI
Dos recursos

178. Declarado o vencedor, ao final da sessão, qualquer licitante poderá manifestar, motivadamente, no prazo de até 10 (dez) minutos, a intenção de recorrer da decisão do pregoeiro, observadas as seguintes regras:

178.1 Deverá ser registrada a síntese das razões do recorrente em ata, sendo que a falta de manifestação imediata e motivada importará na decadência do direito de recurso e, conseqüentemente, na adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora.

178.2 Manifestada a intenção de recorrer, por qualquer licitante, será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso, que deverá ser formulado em documento próprio no sistema eletrônico, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentarem contra-razões, se quiserem, em igual prazo, cuja contagem terá início no primeiro dia útil subsequente ao do término do prazo da recorrente.

178.3 O pregoeiro receberá, examinará, instruirá e decidirá os recursos no prazo de até 03 (três) dias úteis e, quando não modificar a sua decisão, encaminhará os autos à autoridade superior para deliberação.

178.4 A autoridade superior do órgão promotor do pregão terá o prazo de até 03 (três) dias úteis para decidir o recurso.

178.5 O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento

Seção VII
Da adjudicação e homologação

179. O pregoeiro adjudicará o objeto da licitação à proponente vencedora, caso não haja recursos, ou, em tendo havido, tenham sido por ele acolhidos, para posterior homologação do resultado pela autoridade superior.

180. A autoridade superior, após a decisão dos recursos que lhe forem submetidos, constatando a regularidade dos atos procedimentais, adjudicará o objeto à licitante vencedora, homologando, em seguida, o procedimento licitatório.

181. A homologação e a adjudicação do objeto desta licitação não implicará direito à contratação.

Seção VIII
Das disposições finais do pregão eletrônico

182. O pregoeiro poderá, a qualquer tempo, negociar com o proponente da melhor oferta aceitável, visando obter preço menor.

183. Os atos essenciais do pregão eletrônico serão documentados no processo respectivo, com vistas à aferição de sua regularidade pelos agentes de controle, nos termos da legislação pertinente.

184. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e das informações relativas à sessão pública do pregão deverão constar da ata divulgada no sistema, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas na lei.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



185. Após a homologação e adjudicação do objeto e na hipótese de ter sido exigida, no instrumento convocatório, como requisito de habilitação técnica, a indicação das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, e tendo o adjudicatário apresentado declaração formal de disponibilidade futura, deverá fazer prova, no prazo que lhe for assinalado, da efetiva existência destes, ficando esclarecido que a declaração falsa caracteriza o ilícito administrativo previsto no art. 184, V, da Lei estadual nº 9.433/05.

186. Não restando comprovada a satisfação dos requisitos de habilitação diferidos, é facultado à Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente, examinar e verificar a aceitabilidade das propostas subseqüentes, na ordem de classificação.

Capítulo VI
DAS DISPOSIÇÕES COMUNS AO PREGÃO PRESENCIAL E ELETRÔNICO

Seção I
Das impugnações

187. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a realização da sessão pública do pregão, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão, cabendo ao pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 01 (um) dia útil.

188. A impugnação deverá ser feita em linguagem clara, utilizando-se, preferencialmente, o formulário constante do instrumento convocatório.

189. Se reconhecida a procedência das impugnações ao instrumento convocatório, a Administração procederá a sua retificação e republicação, com devolução dos prazos, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas.

Seção II
Das amostras ou demonstração de compatibilidade

190. Havendo necessidade de apresentação de amostras ou de demonstração de compatibilidade, o pregoeiro comunicará a todas as licitantes a suspensão da sessão, franqueará ao detentor da melhor proposta a sua realização, no prazo e forma assinalados, ficando facultado aos demais licitantes o acompanhamento.

190.1 Se inexistente a aferição de qualquer amostra ou demonstração de compatibilidade, o pregoeiro procederá à convocação do detentor da proposta subsequente, na ordem de classificação até que obtenha resultado compatível.

191. A amostra ou a demonstração de compatibilidade será analisada com o objetivo de aferir a sua adequação com os requisitos e as especificações contidas no instrumento convocatório, bem como com as consignadas na proposta apresentada pela licitante, para o que poderá ser solicitada a avaliação e análise por parte de unidade técnica competente.

192. A não apresentação de amostra ou de demonstração de compatibilidade será reputada desistência do certame, com as conseqüências estabelecidas em lei.

193. A desconformidade ou incompatibilidade com os requisitos e especificações do instrumento convocatório implicará na desclassificação da proposta.

194. A amostra deverá ser entregue contra-recibo, no prazo e endereço fixados pelo pregoeiro, devendo estar em embalagem lacrada, que contenha as informações que permitam identificar a licitante e o procedimento licitatório ao qual se refere.

194.1 Os produtos apresentados como amostras poderão ser abertos, desmontados, instalados e submetidos aos testes necessários, sendo devolvidos à licitante no estado em que se encontrarem ao final da avaliação, não cabendo ressarcimento do valor do objeto.

194.2 A amostra apresentada deverá possuir elementos e quantidades suficientes que permitam a identificação do objeto, bem como a constatação de suas propriedades e do seu rendimento, além do número do registro no órgão competente, quando exigido.

194.3 Entregue a amostra, não serão permitidas quaisquer modificações no produto apresentado para fins de adequá-lo à especificação constante do instrumento convocatório.

194.4 A amostra aprovada permanecerá em poder do órgão licitante para fins de confrontação quando do recebimento do material licitado, sendo liberada somente após a conclusão do contrato.

194.5 As amostras reprovadas deverão ser retiradas em até 30 (trinta) dias, contados da publicação da homologação da licitação, ficando esclarecido que as que não forem retiradas nesse prazo serão descartadas, sem direito a indenização.

194.6 Em nenhuma hipótese as amostras apresentadas serão tidas como início de entrega dos materiais ofertados.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



Seção III

Da regularização fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte

195. Sagrando-se vencedora do certame microempresa ou empresa de pequeno porte, beneficiária do regime diferenciado da Lei Complementar nº 123/06, cuja habilitação tenha sido procedida com a ressalva de existência de restrição fiscal e/ou trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

195.1 A não-regularização da documentação, no prazo previsto neste item implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas pelo ilícito tipificado no art. 184, VI da Lei estadual nº 9.433/05, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

Seção IV

Das disposições finais do pregão

196. A qualquer tempo, antes da data fixada para apresentação das propostas, poderá o pregoeiro, se necessário, modificar este Edital, hipótese em que deverá proceder à divulgação, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

197. O pregoeiro poderá em qualquer fase da licitação, suspender os trabalhos, procedendo o registro da suspensão e a convocação para a continuidade dos mesmos, bem como promover diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório, desde que não implique em inclusão de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

198. O pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar falhas meramente formais constantes da documentação e proposta, desde que não comprometam a lisura do procedimento ou contrariem a legislação pertinente.

199. Os casos omissos serão dirimidos pelo pregoeiro, com observância da legislação em vigor.

TÍTULO V

DOS CONTRATOS

Capítulo I

DA FORMALIZAÇÃO

200. A contratação com a licitante vencedora obedecerá as condições da minuta de contrato constante do instrumento convocatório, 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.

200.1 Considerar-se-ão literalmente transcritas no instrumento equivalente todas as cláusulas e condições previstas na minuta de contrato constante do convocatório

201. O adjudicatário será convocado a assinar o termo de contrato, ou instrumento equivalente, se for o caso, no prazo fixado no edital, na forma dos §§3º e 4º do art. 124 da Lei estadual nº 9.433/05, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no inciso I do art. 192 da Lei estadual nº 9.433/05, podendo solicitar sua prorrogação por igual período, por motivo justo e aceito pela Administração.

202. Como condição para celebração do contrato, a licitante vencedora deverá manter todas as condições de habilitação.

203. A assinatura do contrato deverá ser realizada pelo representante legal da empresa ou mandatário com poderes expressos.

204. Se a licitante vencedora, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, é facultado à Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente, examinar e verificar a aceitabilidade das propostas subseqüentes, na ordem de classificação, bem como o atendimento, pela licitante, das condições de habilitação, procedendo à contratação.

205. Os atos de prorrogação, suspensão ou rescisão dos contratos administrativos sujeitar-se-ão às formalidades exigidas para a validade do contrato originário.

206. Independem de termo contratual aditivo, podendo ser registrado por simples apostila: a) a simples alteração na indicação dos recursos orçamentários ou adicionais custeadores da despesa, sem modificação dos respectivos valores; b) o reajustamento de preços previsto no edital e no contrato; c) as atualizações, compensações ou apenações financeiras decorrentes das condições de pagamento dos mesmos constantes.



**ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NÚCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS**



**Capítulo II
DAS GARANTIAS**

207. As garantias contratuais, quando exigidas, deverão recair sobre uma das seguintes modalidades: caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, observadas as disposições da minuta de contrato constante do instrumento convocatório.

**Capítulo III
DOS PRAZOS DE DURAÇÃO**

208. É vedado o contrato com prazo de vigência indeterminado.

209. A vigência contratual observará o prazo estabelecido na minuta de contrato constante do instrumento convocatório.

**Capítulo IV
DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS E DAS REVISÕES DE PREÇO**

210. O contrato poderá ser alterado, mediante justificação expressa, nas hipóteses previstas na Lei estadual nº 9.433/05, devendo ser observado, no que diz respeito à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, os parâmetros definidos na minuta de contrato constante do instrumento convocatório.

**Capítulo V
DO REAJUSTAMENTO**

211. O reajustamento dos preços contratuais observará os índices específicos ou setoriais mais adequados à natureza da obra, compra ou serviço, conforme definido na minuta de contrato constante do instrumento convocatório.

**Capítulo VI
DA EXECUÇÃO, DA FISCALIZAÇÃO E DO RECEBIMENTO DO OBJETO CONTRATUAL**

212. A execução, fiscalização e recebimento do objeto contratual obedecerá as disposições previstas na minuta de contrato constante do instrumento convocatório, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial da fiscalização não eximirá a Contratada da total responsabilidade pelas obrigações assumidas.

**Capítulo VII
DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DOS CONTRATOS**

213. 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.

213.1 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.

213.2 Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos I e XVI a XX do art. 167 da Lei estadual nº 9.433/05, sem que haja culpa do contratado, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, na forma do §2º do art. 168 do mesmo diploma.

**TÍTULO VI
DAS PENALIDADES**

214. 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.

215. 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.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS
Capítulo I
DA DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE



216. 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.

Capítulo II
DA SUSPENSÃO TEMPORÁRIA

217. 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.

Capítulo III
DA ADVERTÊNCIA VERBAL

218. Será advertido verbalmente a licitante cuja conduta vise perturbar o bom andamento da sessão, podendo o responsável pela licitação determinar a sua retirada do recinto, caso persista na conduta faltosa.

Capítulo IV
DO DESCREDENCIAMENTO DO SISTEMA DE REGISTRO CADASTRAL

219. A licitante ou 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, ou regularidade fiscal e trabalhista exigidas para cadastramento.

Capítulo V
DA MULTA

220. A recusa à assinatura do contrato, pelo adjudicatário, no prazo fixado no instrumento convocatório, ensejará a aplicação da pena de multa de mora no percentual de 10% (dez por cento) incidente sobre o valor global do contrato, sem prejuízo das demais sanções previstas na Lei estadual nº 9.433/05.

221. A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará o contratado à multa de mora, na forma prevista na minuta de contrato constante do instrumento convocatório, 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.

TÍTULO VII
DA REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO

222. A licitação poderá ser revogada ou anulada nos termos do art. 122 da Lei estadual nº 9.433/05.

TÍTULO VIII
DO FORO

223. Para quaisquer questões judiciais oriundas do presente edital, prevalecerá o Foro da Comarca de Salvador, Estado da Bahia, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS



PARTE VI – MODELOS PADRONIZADOS

I. MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

Modalidade de Licitação Pregão Eletrônico	Número
---	--------

[Identificação completa do representante da licitante], como representante devidamente constituído de **[Identificação completa da licitante]**, doravante denominada LICITANTE, para fins de participação no certame licitatório acima identificado, declaro, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- (a) a proposta apresentada para participar desta licitação foi elaborada de maneira independente por mim e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar desta licitação não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (c) que não tentei, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação quanto a participar ou não dela;
- (d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar desta licitação não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação antes da adjudicação do objeto;
- (e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar desta licitação não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e
- (f) que estou plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detenho plenos poderes e informações para firmá-la.

Salvador, ____ de _____ de 20__.

NOME/RAZÃO SOCIAL CPF/ CNPJ REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



**ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS**



II. MODELO DE DECLARAÇÃO DE PROTEÇÃO AO TRABALHO DO MENOR

Modalidade de Licitação Pregão Eletrônico	Número
---	--------

Declaramos, sob as penas da lei, em atendimento ao quanto previsto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, para os fins do disposto no inciso V do art. 98 da Lei estadual nº 9.433/05, que não empregamos menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre,

() nem menor de 16 anos.

OU

() nem menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

Salvador ____ de _____ de 20__.

NOME/RAZÃO SOCIAL CPF/ CNPJ REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

III. MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO (LEI COMPLEMENTAR nº 123/06)

[EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE]

Modalidade de Licitação Pregão Eletrônico	Número
---	--------

Para os efeitos do tratamento diferenciado da Lei Complementar nº 123/06, declaramos:

que estamos enquadrados, na data designada para o início da sessão pública da licitação, na condição
() **de microempresa** [ou] () **de empresa de pequeno porte**
e que não estamos incursos nas vedações a que se reporta o §4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06.

Salvador, ____ de _____ de 20__.

NOME/RAZÃO SOCIAL CPF/ CNPJ REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

IV. MODELO DE DECLARAÇÃO QUANTO À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA



ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS
(LEI COMPLEMENTAR nº 123/06)



[EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE]

Modalidade de Licitação Pregão Eletrônico	Número
---	--------

Em cumprimento ao disposto no instrumento convocatório acima identificado, **declaramos**, para os efeitos da Lei Complementar nº 123/06:

- () Não haver restrição **na comprovação da nossa regularidade fiscal e trabalhista.**
[OU]
- () Haver restrição **na comprovação da nossa regularidade fiscal**, a cuja regularização procederemos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá à data da declaração do vencedor.
[E/OU]
- () Haver restrição **na comprovação da nossa regularidade trabalhista**, a cuja regularização procederemos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá à data da declaração do vencedor.

Salvador ____ de _____ de 20__.

NOME/RAZÃO SOCIAL CPF/ CNPJ REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

V. MODELO DE PROCURAÇÃO

Modalidade de Licitação Pregão Eletrônico	Número
---	--------

Através do presente instrumento, nomeamos e constituímos o(a) Senhor(a) _____, (nacionalidade, estado civil, profissão), portador do Registro de Identidade nº _____, expedido pela _____, devidamente inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda, sob o nº _____, residente à rua _____, nº _____ como nosso mandatário, a quem outorgamos amplos poderes para praticar todos os atos relativos ao procedimento licitatório indicado acima, conferindo-lhe poderes para:

(apresentar proposta de preços, interpor recursos e desistir deles, contra-arrazoar, assinar contratos, negociar preços e demais condições, confessar, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame etc).

Salvador ____ de _____ de 20__.

NOME/RAZÃO SOCIAL CPF/ CNPJ REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



**ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS**



VI. MODELO DE PETIÇÃO DE IMPUGNAÇÃO/RECURSO

Recebido em __/__/__ (assinatura, identificação do servidor e matrícula)
--

I. Identificação completa: razão social, CNPJ, endereço e nome, RG e CPF do representante legal:

II. Órgão/entidade e setor licitante:

III. Modalidade/número de ordem:

IV. Proc. Administrativo nº:

V. Finalidade da licitação/objeto:

VI. Dispositivo(s) ou ato(s) questionado(s): (Transcrever)

VII. Razões da impugnação/recurso:

Salvador ____ de _____ de 20__.

...

NOME/RAZÃO SOCIAL CPF/ CNPJ REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



**ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO GOVERNADOR
NUCLEO DE LICITAÇÕES CONTRATOS E CONVENIOS**



VII. MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO

Modalidade de Licitação Pregão Eletrônico	Número
---	--------

Em cumprimento do art. 120, II e art. 121, VIII da Lei estadual nº 9.433/05, e em face do quanto disposto no art. 184, inc. V, e no art. 195 do mesmo diploma estadual, declaramos:

- () o **pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação.**
[ou]
[exclusivamente para microempresas e empresas de pequeno porte beneficiárias da Lei Complementar nº 123/06]
- () o **pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação**, ressalvada, na forma do §1º do art. 43 da Lei complementar nº 123/06, a existência de restrição fiscal e/ou trabalhista.

Salvador ____ de _____ de 20__.

NOME/RAZÃO SOCIAL CPF/ CNPJ REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA