

EDITAL

PROCEDIMENTO LICITATÓRIO

N.º 004/2024

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM
SERVIÇOS DE BUFFET, PARA ATENDER A EVENTOS
INSTITUCIONAIS DA CBPM**

EDITAL

PARTE I – PREÂMBULO

01. PROCEDIMENTO LICITATÓRIO - REGÊNCIA LEGAL:

A Companhia Baiana de Pesquisa Mineral - CBPM torna público que de acordo com a Lei Federal nº 13.303/2016, Lei Complementar nº 123/2006, Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CBPM – RILC, Decretos Estaduais nºs 18.470/2018 e 18.471/2018, realizará Procedimento Licitatório, do tipo **MENOR PREÇO**, nas condições abaixo descritas.

02. PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 036.8387.2023.0002435-19

03. PROCEDIMENTO LICITATÓRIO Nº 000/2024 – SEM INVERSÃO DE FASES (CONCORRÊNCIA – PARA EFEITO NO SIMPAS)

04. CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO

05. OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE BUFFET, PARA ATENDER A EVENTOS INSTITUCIONAIS DA CBPM

06. MODO DE DISPUTA: FECHADO

07. DATA E HORA DA SESSÃO PÚBLICA: 26 de novembro de 2024, às 10:00h.

08. REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo neste instrumento será considerado o horário d\e Brasília.

09. LOCAL PARA RECEBIMENTO DE PROPOSTAS

Cia Baiana de Pesquisa Mineral - CBPM - Avenida Quarta, nº 460 – Centro Administrativo da Bahia. Paralela – Salvador Bahia – CEP: 41.745-002

10. REGIME DE EXECUÇÃO:

Serviço com empreitada por Preço Unitário.

11. RECURSOS FINANCEIROS

Unidade Gestora: 0001; **Programa:** 409 e 502; **Ação:** 1698 e 2000; **Produto:** 2365; **Região de Planejamento:** 7800 e 9900; **Natureza da Despesa:** 33.90.39.000; **Destinação de Recurso:** 1.501.0.213.000000.00.00.00.

12. EXAME PRÉVIO DA MINUTA E APROVAÇÃO DA ASSESSORIA JURÍDICA:

Examinado pela Assessoria Jurídica conforme Parecer ASJUR assinado em 15 de outubro de 2024.

13. INTERSTÍCIO PARA O RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:

15 (quinze) dias úteis, conforme art. 39, II, *a*) da Lei Federal nº 13.303/2016 e Art. 31, II, *a*) do RILC

14. SETOR RESPONSÁVEL PELA EXPEDIÇÃO DO CONVOCATÓRIO E MEIO DE CONTATO:

Núcleo de Licitações e Contratos - NULIC;

Empregada Pública Adelaide Silva dos Santos Bastos, Chefe do NULIC; Matrícula: 36.00.1303-2 - Resolução nº 05, de 20 de fevereiro de 2024.

15. SETOR SOLICITANTE DOS SERVIÇOS:

GERAD – Gerência Administrativa

16. INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

Informações e esclarecimentos necessários para o perfeito conhecimento do objeto desta licitação poderão ser obtidos no endereço eletrônico: copel@cbpm.ba.gov.br ou pelos Tels. (071) 3115-7493, 3115-7589; Horários: 8:00h às 12:00h e de 13:00h às 17:00h.

PARTE II – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

01. Poderão participar da presente Licitação Empresa legalmente constituída sob as leis do país, interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto da licitação, que atendam a todas as exigências deste Edital.

02. As licitantes enquadradas como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte e queira utilizar-se do tratamento diferenciado destinado a estas pessoas jurídicas, contemplado pela Lei Complementar nº 123/2006, deverá informar no momento da apresentação da proposta, através de Declaração conforme **ANEXO V – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, sob pena de não o fazendo, renunciar a tal tratamento.

03. As microempresas e as empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida, dentro do Envelope de Habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição, na forma do art.43 da Lei Federal nº 123/2006.

04. A teor do disposto na Lei Federal Nº 13.303/2016 e no Art. 129 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CBPM - RILC, não poderão participar da presente licitação empresas que:

- a) Que esteja inadimplente com a CBPM;
- b) que utilize mão de obra escrava;
- c) que esteja escrito na relação de fornecedores suspensos ou impedidos de contratar com o Estado;
- d) cujo administrador ou sócio detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital social seja diretor ou empregado da empresa pública ou sociedade de economia mista contratante;

- e) suspensão pela empresa pública ou sociedade de economia mista;
- f) declarada inidônea pela União, por Estado, pelo Distrito Federal ou pela unidade federativa a que está vinculada a empresa pública ou sociedade de economia mista, enquanto perdurarem os efeitos da sanção;
- g) constituída por sócio de empresa que estiver suspensa, impedida ou declarada inidônea;
- h) cujo administrador seja sócio de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea;
- i) constituída por sócio que tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea, no período dos fatos que deram ensejo à sanção;
- j) cujo administrador tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea, no período dos fatos que deram ensejo à sanção;
- k) que tiver, nos seus quadros de diretoria, pessoa que participou, em razão de vínculo de mesma natureza, de empresa declarada inidônea;
- l) que tenha o próprio empregado ou dirigente, como pessoa física, bem como à participação dele em procedimentos licitatórios, na condição de licitante;
- m) que tenha relação de parentesco, até o terceiro grau civil, com dirigente de empresa pública ou sociedade de economia mista; empregado de empresa pública ou sociedade de economia mista cujas atribuições envolvam a atuação na área responsável pela licitação ou contratação; autoridade do ente público a que a empresa pública ou sociedade de economia mista esteja vinculada;
- n) cujo proprietário, mesmo na condição de sócio, tenha terminado seu prazo de gestão ou rompido seu vínculo com a respectiva empresa pública ou sociedade de economia mista promotora da licitação ou contratante há menos de 6 (seis) meses.
- o) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- p) aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação;
- q) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- r) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista

05. É vedada a participação de empresas formadas em consórcios.

PARTE III - DO CREDENCIAMENTO

01. Reputa-se credenciada a pessoa física regularmente designada para representar a licitante no processo licitatório.

02. O credenciamento será feito:

I - por representação:

a) mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular com firma reconhecida, atribuindo-lhe poderes para participar do certame, formular propostas e praticar de todos os demais atos inerentes ao certame, em nome do proponente;

b) apresentação da carteira de identidade do outorgante e outorgado, ou outro documento equivalente, com a respectiva cópia autenticada;

c) cópia do estatuto ou contrato social autenticada.

II - por sócio, proprietário ou dirigente da empresa proponente:

a) mediante apresentação do original ou de cópia autenticada do respectivo estatuto ou contrato social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) apresentação da carteira de identidade, com a respectiva cópia autenticada, do sócio, proprietário ou dirigente.

04. Os documentos indicados no item anterior poderão ser apresentados em cópias acompanhados pela via original ou cópia autenticada para serem autenticadas pela COPEL.

05. Os documentos do Credenciamento deverão ser **apresentados fora dos Envelopes A e B** – Proposta de Preços e Habilitação, respectivamente.

**PARTE IV – DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE PROPOSTA DE PREÇOS
E DE HABILITAÇÃO**

01. 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 empresa, ou por seu mandatário, devendo ser identificados no anverso à razão social da empresa, o número, e modalidade e o objeto da licitação, além da expressão, **Envelope A – Proposta de Preços**, ou **Envelope B – Habilitação**.

02. A proposta de preços, conforme Modelo – **ANEXO II** deverá estar em original, digitada apenas no anverso, 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.

03. Os documentos relativos à habilitação deverão ser apresentados em original, cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original, para serem autenticados pela Comissão.

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

PARTE V – DA PROPOSTA DE PREÇOS – ENVELOPE A

01. A proponente deverá elaborar a sua proposta de preços, de acordo com as exigências constantes do Termo de Referência, em consonância com o modelo do **Anexo II**, expressando os valores em moeda nacional – reais e centavos, em 02 (duas) casas decimais.

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

03. A proposta apresentada deverá incluir todas e quaisquer despesas necessárias para o 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 concessionária, 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 concessionária das obrigações.

04. A proposta de preços terá prazo de validade de 90 (noventa) dias, a contar da data fixada no **Preâmbulo** para início da sessão pública, facultado, porém, aos proponentes estender tal validade por prazo superior.

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

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

PARTE VI - DA HABILITAÇÃO – ENVELOPE B

As Proponentes deverão apresentar os Envelopes B – Habilitação, contendo os seguintes documentos:

- a) Cédula de identidade;
- b) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- c) Em se tratando de sociedades empresárias: 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;
- d) Sociedades simples: a to 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;

- e) Empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização, ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- f) Cartão de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF);
- g) Prova de regularidade com a Fazenda Federal e a Dívida Ativa e INSS;
- h) Prova de regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal, expedidas pelos órgãos competentes da cidade sede da empresa licitante;
- i) Prova de regularidade junto ao FGTS – Fundo de Garantia por Tempo de Serviço.
- j) 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.
- k) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede da licitante no período compreendido nos 90 (noventa) dias anteriores a data prevista para o recebimento de Propostas.
- l) Certidões negativas dos Cartórios de Protestos de Títulos e Documentos da sede da licitante. Quando se tratar de licitante sediada em outro estado da federação, tais certidões deverão ser acompanhadas de certidão do Distribuidor sobre os Cartórios existentes na sede da licitante.
- m) Declaração de Proteção ao Trabalho do Menor, conforme o inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

04. Declaração de que não se enquadra em nenhum dos impedimentos constantes no Regulamento de Licitações e Contratos da CBPM, regulamentada pela Lei nº 13.303/16, conforme modelo constante do **Anexo VI**.

05. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA, comprovada através de:

Experiência anterior da Licitante, pertinente e compatível com o objeto da licitação através da apresentação de atestado(s) **dos mais expressivos serviços realizados e concluídos, similares aos do objeto licitado em tipo, prazo, quantidade e valor**, conforme Termo de Referência – Anexo I -, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

PARTE VII – DO PROCEDIMENTO DA LICITAÇÃO

01.FASE INICIAL

01.2 A sessão pública de abertura das propostas terá início no dia, hora e local designados no **Preâmbulo**, devendo o representante da licitante efetuar o seu **Credenciamento**, comprovando que possui os necessários poderes para a prática dos atos inerentes ao certame.

01.3. Concluída a fase de credenciamento, os licitantes entregarão os **Envelopes A - Propostas de Preços** e o **Envelope B – Habilitação**.

01.4. Iniciada a sessão de abertura das propostas, não mais cabe a desistência do licitante, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pela comissão.

01.5. 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 pelos licitantes e pela comissão ou servidor responsável.

01.6. Todos os documentos contidos nos envelopes serão rubricados pelos licitantes presentes e pela Comissão.

02. ABERTURA DOS ENVELOPES A – PROPOSTA DE PREÇOS

02.1. A Comissão fará, primeiramente, a abertura dos **Envelopes A – PROPOSTA DE PREÇOS** e verificará a conformidade e compatibilidade de cada proposta com os requisitos e especificações do instrumento convocatório, com os preços correntes no mercado, fixados pela Administração, por órgão oficial competente ou com os constantes do sistema de registro de preços, quando houver.

02.2. Quando não forem verificadas, no mínimo, 03 (três) propostas escritas de preços nas condições definidas no item anterior, a Comissão classificará as propostas subsequentes de menor preço.

03. ABERTURA DOS ENVELOPES B – HABILITAÇÃO

03.1. A Comissão de Licitação conferirá e examinará os documentos de habilitação bem como a autenticidade dos mesmos.

03.2. A Comissão de Licitação emitirá, de logo, se for o caso, extrato do licitante possuidor do **Certificado de Registro Cadastral - CRC** e conferirá a regularidade da documentação exigida neste instrumento.

03.3. Os documentos de Habilitação poderão ser apresentados em original, cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original, para que possam ser autenticados pela Comissão.

03.4. A empresa que deixar de apresentar a documentação de Habilitação exigida será inabilitada.

PARTE VIII - DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

01. Será considerada vencedora a empresa que apresente proposta de **MENOR VALOR GLOBAL**, em conformidade com o tipo de licitação definido no **Preâmbulo**, desde que atenda a todos os requisitos exigidos para o pleno atendimento às condições deste Instrumento.

02. Serão desclassificadas as propostas que:

- a) não atenderem às condições e exigências deste Instrumento;
- b) contiverem vícios insanáveis;

- c) não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- d) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável;
- e) apresentarem preços inexequíveis;
- f) permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- g) não tiverem sua exequibilidade demonstrada 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;
- h) sejam consideradas irregulares.

03. Em caso de empate 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:

03.1. Na hipótese de empate, a microempresa ou empresa de pequeno porte classificada, cujo preço seja superior até 10% da proposta mais bem classificada poderá apresentar, no prazo máximo de até 5 (cinco) minutos, após a classificação dos preços, proposta de preço inferior àquela de menor valor exequível, sob pena de preclusão.

03.2. 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.

03.3. Somente será realizado o critério de desempate entre as propostas classificadas em primeiro lugar, as demais permanecerão classificadas na mesma colocação sendo realizado o desempate caso alcancem o primeiro lugar.

03.4. No caso de empate real entre as propostas apresentadas por microempresas e empresas de pequeno porte será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

04. Ocorrendo empate de propostas formuladas por licitantes que não detenham a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte, deverá ser observada a seguinte ordem de critérios de desempate, conforme Art. 55 da Lei 13.303/2013 e Art. 48 do RILC:

a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo da etapa de julgamento;

b) Sorteio.

05. Em situação de a proposta vencedora apresentar preços acima dos estimados pela CBPM, a Comissão deverá negociar os preços com objetivo de obtenção de condições mais vantajosas, conforme previsto no Art. 50, §1º do RILC – Regulamento Interno de Licitação e Contratos.

06.1. A negociação deverá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem inicialmente estabelecida, quando o preço do primeiro permanecer acima do orçado, conforme previsto no Art. 50, §2º, do RILC – Regulamento Interno de Licitação e Contratos.

07. Quando todas as propostas escritas forem desclassificadas, a Comissão poderá suspender o Procedimento Licitatório e estabelecer uma nova data, com prazo não superior a 03 (três) dias úteis, para recebimento de novas propostas, conforme previsto no Art. 67, XVIII do Regulamento Interno de Licitação e Contratos da CBPM

PARTE IX – DO QUESTIONAMENTO E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

01. O questionamento tem por finalidade apenas o esclarecimento de dúvidas a respeito da correta interpretação das cláusulas e regras deste certame licitatório.

01.1. Em até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a realização da sessão do procedimento licitatório, qualquer cidadão ou licitante poderá solicitar esclarecimentos, conforme Art. 29, § 2º do RILC – Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CBPM.

02. A impugnação tem por finalidade apontar vício(s) de legalidade presente(s) no certame, devendo conter qualificação, motivação e pedido claros.

02.1. Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar o Edital de licitação por irregularidade na aplicação Lei Federal 13303/2016 ou do RILC – Regulamento Interno de Licitação e Contratos da CBPM, devendo protocolar o pedido até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a ocorrência do certame, devendo a CBPM julgar e responder à impugnação em até 03 (três) dias úteis, conforme Art. 55, do RILC e § 1º, da Lei Federal Nº 13.303/16.

03. A impugnação ao Edital, caso interposta através da internet, deverá ser encaminhada como anexo do e-mail, devidamente assinada e acompanhada de documentos de identificação, do impugnante, e de comprovação se for o caso, sob pena de não conhecimento.

03.1. Se a impugnante for pessoa jurídica, deve ser assinada por representante legal, com a respectiva comprovação dos poderes, sob pena de não conhecimento.

04. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos e providências não têm efeito suspensivo.

05. Decairá do direito de impugnar e de pedir esclarecimentos nos termos deste edital perante a Administração da **CBPM** a licitante que não o fizer até o quinto dia útil que anteceder à data prevista para a abertura das Propostas.

06. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, caso seja necessário, será restabelecido o prazo e definida nova data para realização do certame.

06.1. A nova data para acolhimento de propostas deverá ser publicada nos mesmos veículos de publicidade que ocorreu o aviso inicial.

PARTE X – DOS RECURSOS

- 01.** Os recursos deverão ser apresentados no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis após a habilitação e contemplação, além dos atos desta fase, aqueles praticados na fase de classificação de propostas, conforme Art. 57, §§1º e 2º, do RILC – Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CBPM.
- 02.** A interposição de recurso consiste na manifestação do licitante realizada no âmbito da sessão pública, sempre após a disponibilização da documentação pertinente e observado os pressupostos recursais, sendo o prazo posterior apenas para apresentação de razões e contrarrazões recursais.
- 03.** Serão consideradas como não escritas às razões recursais que não remetam diretamente às alegações registradas em sede de recurso, no âmbito da sessão pública.
- 04.** O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo concedido para apresentação de razões recursais e começará no primeiro dia útil imediatamente após o encerramento do prazo do(s) recorrente(s).
- 05.** É assegurado aos licitantes vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses, respeitando-se os termos deste Edital.
- 06.** Caso a Comissão decida pela improcedência do recurso, a questão será apreciada pela Autoridade Competente para Homologar o resultado final, que poderá ratificar ou não a decisão da Comissão, antes da adjudicação.
- 07.** Caso não ratifique a decisão da Comissão, a Autoridade Competente determinará as medidas que julgar cabíveis no caso.
- 08.** No julgamento da habilitação e das propostas, a Comissão poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 09.** O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 10.** O recurso não terá efeito suspensivo.

PARTE XI - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 01.** Após classificadas as propostas e concluída a fase de habilitação, 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 ao licitante vencedor, em despacho circunstanciado.
- 02.** 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.

PARTE XII – DA CONTRATAÇÃO

01. A licitante vencedora do certame para fins de contratação deverá possuir o **Certificado de Registro Cadastral – CRC** emitido pela Secretaria de Administração do Estado da Bahia – SAEB, dentro da validade, conforme Instrução Normativa SAEB nº 008 de 2005, bem como possuir cadastro no SEI – Sistema Eletrônico de Informações do Estado da Bahia.

02. O licitante declarado vencedor terá o prazo de até 30 (trinta) dias, a contar da data da homologação, para assinar o respectivo contrato, sob pena de decadência do direito à contratação.

03. A recusa injustificada da empresa vencedora em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido acarretará a aplicação das penalidades previstas neste Edital.

03.1. A não regularização da documentação no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 13.303/2016, sendo facultado à CBPM convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados.

04. Durante a vigência contratual, o contratado deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão do instrumento contratual.

05. A contratada poderá aceitar, nas mesmas condições de sua proposta, acréscimos ou supressões sobre o objeto contratual, nos termos do art. 81, §1º, da Lei Federal nº 13.303/16.

06. O prazo de vigência e execução do contrato será estimado em 12 (doze) meses, admitida a sua prorrogação.

07. Será possível a alteração do contrato, nas hipóteses previstas na Lei Federal nº 13.303/16 e no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CBPM-RILC, atendo-se aos critérios de conveniência e oportunidade da **CBPM**, desde que essa possibilidade esteja prevista no futuro Contrato.

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

PARTE XIII - DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA

Os preços serão fixos e irrevogáveis durante o transcurso do prazo contratual de 12 (doze) meses.

PARTE XIV – DAS PENALIDADES

01. O cometimento de irregularidades no procedimento licitatório ou na execução do contrato administrativo sujeitará o particular à aplicação das penalidades previstas neste instrumento, sendo levada em conta a natureza e a gravidade da falta.

02. Em caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato, será aplicada multa no percentual 10% (dez por cento) incidente sobre o valor global da proposta vencedora.

03. Em caso de descumprimento total da obrigação principal, será aplicada multa no percentual 10% (dez por cento) incidente sobre o valor global do contrato.

04. 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.

05. Em caso de atraso no cumprimento das obrigações contratuais, será aplicado o 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.

05.1. Na hipótese do item anterior, 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 na lei.

06. Sem prejuízo para as multas previstas neste instrumento, a licitante poderá ser impedida de licitar e contratar com a CBPM pelo prazo de até 05 (cinco) anos, quando o cometimento da infração influenciar diretamente no resultado deste certame, ou o autor da infração formalizar o contrato resultante deste certame.

07. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhes franqueada vista ao processo de acordo a Lei Estadual nº 12.209/2011.

08. As penalidades previstas neste item podem ser aplicadas aos participantes, ainda que o procedimento licitatório se encontre finalizado, e sua aplicação não ocasiona a exclusão de outras penalidades presentes nos instrumentos anexos, partes integrantes deste edital.

PARTE XV – MATRIZ DE RISCO

01. Matriz de Riscos é a cláusula contratual definidora dos riscos e das responsabilidades entre o **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA** e caracterizadora do equilíbrio econômico financeiro na execução do contrato, em termos de ônus financeiros decorrentes de eventos supervenientes à contratação.

§1º A **CONTRATADA** é integral e exclusivamente responsável por todos os riscos e responsabilidades relacionados ao objeto do ajuste, conforme hipóteses não-exaustivas elencadas na Matriz de Riscos descrita no Edital do Procedimento Licitatório.

§2º A **CONTRATADA** não é responsável pelos riscos e responsabilidades relacionados ao objeto do ajuste quando estes competirem à **CBPM**, conforme estabelecido neste item, **§13º** deste Edital.

§3º A **CONTRATADA** notificará à **CBPM** de todos os eventos ocorridos na vigência deste contrato.

§4º Após a notificação, a **CBPM** decidirá quanto ao ocorrido ou poderá solicitar esclarecimentos adicionais a **CONTRATADA**. Em sua decisão a CBPM poderá isentar temporariamente a **CONTRATADA** do cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo evento.

§5º O reconhecimento pela **CBPM** dos eventos descritos na Matriz de Risco deste Contrato que afetem o cumprimento das obrigações contratuais, com responsabilidade indicada exclusivamente da **CONTRATADA**, não dará ensejo à recomposição do equilíbrio econômico financeiro do Contrato, devendo o risco ser suportado exclusivamente pela **CONTRATADA**.

§6º As obrigações contratuais afetadas por caso fortuito, fato do príncipe ou força maior deverão ser comunicadas pelas partes em até 01 (um) dia útil, contados da data da ocorrência do evento.

§7º As partes deverão acordar a forma e o prazo para resolução do ocorrido

§8º As partes não serão consideradas inadimplentes em razão do descumprimento contratual decorrente de caso fortuito, fato do príncipe ou força maior.

§9º Avaliada a gravidade do Evento, as partes, mediante acordo, decidirão quanto a recomposição do equilíbrio econômico financeiro do Contrato, salvo se as consequências do evento sejam cobertas por Seguro, se houver.

§10º O Contrato poderá ser rescindido, quando demonstrado que todas as medidas para sanar os efeitos foram tomadas e mesmo assim a manutenção do Contrato torna impossível ou inviável nas condições existentes ou é excessivamente onerosa.

§11º As partes se comprometem a empregar todas as medidas e ações necessárias a fim de minimizar os efeitos advindos dos eventos de caso fortuito, fato do príncipe ou força maior.

§12º Os fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos de execução do contrato, não previstos na Matriz de Risco, serão decididos mediante acordos entre as partes, no que diz respeito à recomposição do equilíbrio econômico financeiro do Contrato.

§13º Matriz de Risco

DESCRIÇÃO DO RISCO	NÍVEL DE RISCO	CONSEQUÊNCIA	MEDIDAS	ALOCÇÃO DO RISCO
Atraso na emissão da Autorização da Prestação dos Serviços	Médio	Retardamento do início dos serviços	Diligência da CBPM	CBPM
Serviço e ou produtos de má qualidade	Alto	Dano parcial para os Eventos	Diligência / Advertência /Multa/ Rescisão	Contratada
Falta de				

qualificação de Pessoal responsável pelos serviços	Alto	Serviços de má qualidade	Diligência / Advertência/Substituição de pessoal	Contratada
Inadimplência de impostos, encargos, tributos, etc.	Alto	Retardamento de pagamento de faturas	Advertência/	Contratada
Atrasos por Razões Operacionais / provocados por negligência	Alto	Dano parcial ao cronograma	Diligência advertência	Contratada
Serviço mal dimensionado em quantidade de produto e ou pessoal	Médio	Dano parcial ao evento	Diligência / Advertência/Substituição de pessoal e ou de produto	Contratada

PARTE XVII – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

01. 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.

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

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

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

PARTE XVII – DOS ANEXOS

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

**ANEXO III – MODELO DE PROCURAÇÃO PARA A PRÁTICA DE
ATOS CONCERNENTES AO CERTAME**

ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO

**ANEXO V - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE
PEQUENO PORTE**

**ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE QUE NÃO SE ENQUADRA EM NENHUM DOS IMPEDIMENTOS
CONSTANTES NO REGULAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS DA CBPM**

Salvador, 31 de outubro de 2024

Adelaide Silva Santos Bastos
Presidente do NULIC

PROCEDIMENTO LICITATÓRIO – Nº 004/2024

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA DE ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE BUFFET, PARA ATENDER AOS EVENTOS INSTITUCIONAIS.

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada em prestação de serviços de fornecimento de buffet, para atender aos eventos institucionais (cursos, seminários, reuniões, workshops, etc.) que serão realizados nas dependências do edifício sede da CBPM e eventualmente em outros locais, situados na cidade de Salvador e área metropolitana, conforme indicação do endereço, da opção de cardápio e do número de participantes inscritos para cada evento, previamente informados pela CONTRATANTE e conforme especificações, quantitativos e condições previstos neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

A presente contratação tem por propósito o pleno atendimento a eventos institucionais. A Companhia Baiana de Pesquisa Mineral (CBPM) tem como um dos seus objetivos fomentar a atividade mineral da Bahia e esteve presente nos momentos mais importantes e decisivos para o desenvolvimento da mineração no Estado nas últimas cinco décadas. Hoje, em especial, por conta do trabalho desenvolvido pela estatal, a Bahia é o terceiro produtor mineral do Brasil, líder na produção de diversas substâncias e único produtor de minérios como o vanádio e o urânio.

A CBPM tem competência de capacitação não somente do seu corpo técnico e administrativo, além dos diversos processos de atualização do seu quadro de pessoal, executa atividades diversas motivacionais e de atualização normativa, bem como de parcerias voltadas ao serviço geológico do Brasil, com objetivo de atrair mais investimentos para oportunidades identificadas na região e, também, em estudos de novas jazidas minerais.

O serviço de atendimento a eventos propicia inclusive integração institucional, possibilita parcerias benéficas ao Estado da Bahia e desenvolvimento de ações de alcance nacional. A repercussão das ações da CBPM é sentida não apenas no âmbito minerário ou no Estado da Bahia, mas em todo o território nacional, razão pela qual a presente contratação é considerada necessária pela gestão institucional.

Acrescenta-se ainda que a questão mineral de toda a região é de suma importância e conta com a participação de empresas que são responsáveis por buscar, pesquisar e viabilizar investimentos, que geram oportunidades para implantação de novas mineradoras, com isso traz desenvolvimento econômico e social para o estado, sobretudo, atuar com ações de sustentabilidade, como a CBPM. Essas pesquisas realizadas pelas empresas geram inúmeros benefícios sociais e econômicos para cidades com carência em educação e sem infraestrutura e tem ligação direta com as vantagens na ampliação do serviço e conhecimento do setor mineral.

Por fim, cabe registrar, que os quantitativos estimados objetivam atendimento a esse amplo universo de eventos e ações, como orientações a Órgãos, capacitações periódicas em atualização normativa, mobilizações motivacionais e de gestão de pessoas, cursos de atualização em fundamentos básicos de atuação de servidores públicos, solenidades, dentre outros.

3. DOS VALORES

Adotar-se-á para o processo de contratação em tela, a proposta com menor preço global.

4. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. ESPECIFICAÇÕES DE ALIMENTOS E BEBIDAS, DE ACORDO COM A NATUREZA DOS EVENTOS.

EVENTO		ITENS	QUANTIDADES MÍNIMAS DE PARTICIPANTES
01	KIT LANCHE	• BEBIDAS: 01 tipo de suco de fruta (caixa individual, mínimo de 200ml) e 01 garrafa de água (500ml); • ALIMENTOS: 01 tipo de sanduiche (30g por pessoa), 01 tipo de fruta in natura, 01 tipo de bolo (fatia), 01 tipo de biscoito salgado (embalagem individual do fabricante), 01 tipo de biscoito doce (embalagem individual do fabricante), 01 tipo de barra de cereal (embalagem individual do fabricante). • APRESENTAÇÃO: cada kit é individual e todos deverão ser entregues embalados em caixas/embalagens descartáveis.	20 PESSOAS
02	SERVIÇO DE SALA 1	• BEBIDAS: chocolate quente, leite, café coado ou em cápsula com o equipamento respectivo (acompanhando sachês de açúcar e adoçante, copos e mexedores), chás variados (mínimo de três tipos, em sachês, acompanhados de garrafa	30 PESSOAS

		térmica com água quente), água de coco natural, dois tipos de suco de frutas in natura, 02 tipos de iogurtes (um natural e um de sabor), garrafas de água mineral (com e sem gás, em unidades de 500ml), e refrigerantes diversos (de boa qualidade, cujas marcas serão aprovadas pelo CONTRATANTE, sendo um zero açúcar). • ALIMENTOS: 03 tipos de sequilhos doces (60g de cada tipo por pessoa), 03 tipos de sequilhos salgados (60g de cada tipo por pessoa), salada de frutas (350 ml por pessoa - com copos e colheres, além dos acompanhamentos: leite em pó, leite condensado e granola), 02 tipos de sanduiches (30g por pessoa e por item - pelo menos um natural, com uso de pão integral), pãozinho delícia (30 g tamanho tipo coquetel - com e sem recheio) e 01 tipo de torta doce. • APRESENTAÇÃO: a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.	
03	SERVIÇO DE SALA 2	• BEBIDAS: café coado ou em cápsula com o equipamento respectivo e leite (acompanhando sachês de açúcar e adoçante, copos e mexedores – estimativa de 50ml por pessoa), leite, dois tipos de suco de frutas in natura (estimativa de 600ml por pessoa) e garrafas de água mineral (com e sem gás, em unidades de 500ml – estimativa de 500ml por pessoa). • ALIMENTOS: 04 tipos de sequilhos doces (60g de cada tipo por pessoa), 04 tipos de sequilhos salgados (60g de cada tipo por pessoa), pãozinho delícia (30g tamanho tipo coquetel - com e sem recheio). • APRESENTAÇÃO: a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.	30 PESSOAS
04	CAFÉ DA MANHÃ TRADICIONAL	• BEBIDAS: chocolate quente, chocolate gelado, café coado ou em cápsula com o equipamento respectivo e leite (acompanhando sachês de açúcar	30 PESSOAS

		e adoçante, copos e mexedores – estimativa de 50ml por pessoa), leite, 03 tipos de suco de frutas in natura, chás variados (mínimo de três tipos, em sachês, acompanhados de garrafa térmica com água quente), água de coco natural, 03 iogurtes (mínimo de dois sabores e um natural), garrafas de água mineral (com e sem gás, em unidades de 500ml). • ALIMENTOS: pães variados (60g por tipo/pessoa – sendo 2 unidades por pessoa - pão de forma, de sal/francês, integral, brioche, croissant, e um pão doce), pãozinho delícia (30 g tamanho tipo coquetel - com e sem recheio), pão de queijo (25g por pessoa – tamanho médio, sendo 3 unidades por pessoa - tipo mineiro), 03 tipos de bolos variados, espelho de frios (100gr por pessoa - dois tipos de queijo, presunto, salame e blanquet), frutas laminadas (quatro tipos), salada de frutas (350 ml por pessoa - com copos e colheres, além dos acompanhamentos: leite em pó, leite condensado e granola), cereais, geleias diversas, manteiga, mel, ovos (fritos mexidos), bacon (frito em tiras), salsichas (tipo cachorro quente), 02 tipos de cuscuz (de milho e de tapioca), farofa de cuscuz (recheada), mingau de milho e de tapioca (mínimo de 100ml por pessoa), mugunzá (canjica branca - mínimo de 100ml por pessoa), 01 tipo de raiz cozida (aipim, inhame ou batata doce). • APRESENTAÇÃO: a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.	
05	CAFÉ DA MANHÃ REGIONAL	• BEBIDAS: chocolate quente, chocolate gelado, café coado ou em cápsula com o equipamento respectivo e leite (acompanhando sachês de açúcar e adoçante, copos e mexedores – estimativa de 50ml por pessoa), leite, 03 tipos de suco de frutas in natura, chás variados (mínimo de três tipos, em sachês, acompanhados de garrafa térmica com água quente), água de coco natural, 03 iogurtes (mínimo de dois sabores e um natural), garrafas de água mineral (com e sem gás, em unidades de	40 PESSOAS

		500ml). • ALIMENTOS: pães variados (60g por tipo/pessoa – sendo 2 unidades por pessoa - pão de forma, de sal/francês, integral, brioche, croissant, e um pão doce), pãozinho delícia (com e sem recheio), pão de queijo (25g por pessoa – tamanho médio, sendo 3 unidades por pessoa - tipo mineiro), 03 tipos de bolos variados (milho, aipim, carimã, chocolate), espelho de frios (100 g por pessoa - dois tipos de queijo, presunto, salame e blanquet), frutas laminadas (quatro tipos), salada de frutas (350 ml por pessoa - com copos e colheres, além dos acompanhamentos: leite em pó, leite condensado e granola), cereais, geleias diversas, manteiga, mel, ovos (fritos mexidos), bacon (frito em tiras), salsichas (tipo cachorro quente), 02 tipos de cuscuz (de milho e de tapioca), farofa de cuscuz (recheada), mingau de milho e de tapioca (mínimo de 100ml por pessoa), mugunzá (canjica branca - mínimo de 100ml por pessoa), banana cozida, banana frita, aipim cozido, batata doce cozida, inhame cozido, lelê, carne do sol (frita com cebola), calabresa (frita com cebola), farofa de manteiga. • APRESENTAÇÃO: a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.	
06	BRUNCH	• BEBIDAS: café coado ou em cápsula com o equipamento respectivo e leite (acompanhando sachês de açúcar e adoçante, copos e mexedores – estimativa de 50ml por pessoa), leite, chás variados (mínimo de três tipos, em sachês, acompanhados de garrafa térmica com água quente), água de coco natural, 03 tipos de suco de frutas in natura, garrafas de água mineral (com e sem gás, em unidades de 500ml), e refrigerantes diversos (de boa qualidade, sendo um zero açúcar, com estimativa de 300ml por pessoa), coquetel de frutas (sem álcool). • ALIMENTOS: 02 tipos de pão de metro (de frango e de frios), pãozinho delícia (30 g tamanho tipo	60 PESSOAS

		coquetel - com e sem recheio), espelho de frios (100 gr por pessoa - dois tipos de queijo, presunto, salame e blanquet), salpicão (de frango ou de frios), 08 tipos de salgados (30g cada – tamanho tipo coquetel - assados e fritos, de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), 06 tipos de doces finos (30g – tamanho tipo coquetel), 02 tipos de tortas salgadas (de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau ou camarão), 02 tortas doces (sabores diferentes), 02 tipos de mini empratados (entre 60 e 100g por pessoa - escondidinho de carne do sol, bobó de camarão, risoto de frutos do mar, casquinha de siri) e 01 mesa de antepasta. • APRESENTAÇÃO: a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.	
07	COFFEE-BREAK TRADICIONAL	• BEBIDAS: chocolate quente, chocolate gelado, café coado ou em cápsula com o equipamento respectivo e leite (acompanhando sachês de açúcar e adoçante, copos e mexedores – estimativa de 50ml por pessoa), leite, 02 tipos de suco de frutas in natura, chás variados (mínimo de três tipos, em sachês, acompanhados de garrafa térmica com água quente), água de coco natural, refrigerantes diversos (de boa qualidade, sendo um zero açúcar, com estimativa de 300ml por pessoa), garrafas de água mineral (com e sem gás, em unidades de 500ml). • ALIMENTOS: 05 tipos de salgados finos assados (30g cada – tamanho tipo coquetel - de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), 03 tipos de salgados fritos (30g cada – tamanho tipo coquetel - de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), pãozinho delícia (30 g tamanho tipo coquetel - com e sem recheio), 02 tortas doces (sabores diversos), 02 tortas salgadas (de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), 05 tipos de doces finos variados (30g – tamanho tipo coquetel), sanduíche natural (30g por pessoa), sanduíche normal (30g por pessoa),	40 PESSOAS

		salada de frutas (350 ml por pessoa - com copos e colheres, além dos acompanhamentos: leite em pó, leite condensado e granola). • APRESENTAÇÃO: a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.	
08	COFFEE-BREAK LIGHT	• BEBIDAS: chá gelado (sabores de limão e pêssego, em garrafas individuais de 250ml, aproximadamente), café coado ou em cápsula com o equipamento respectivo e leite (acompanhando sachês de açúcar e adoçante, copos e mexedores – estimativa de 50ml por pessoa), leite, 02 tipos de suco de frutas in natura, chás variados (mínimo de três tipos, em sachês, acompanhados de garrafa térmica com água quente), água de coco natural, garrafas de água mineral (com e sem gás, em unidades de 500ml). • ALIMENTOS: 03 tipos de salgado integral (30g cada – tamanho tipo coquetel -de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), 02 tipos de doce diet (30g cada – tamanho tipo coquetel), 02 tipos de sanduiche natural (30g por pessoa/ tipo -atum e frango), salada de frutas (350 ml por pessoa - com copos e colheres, além dos acompanhamentos: leite em pó, leite condensado e granola), barras de cereais (mínimo de dois sabores), frutas laminadas (mínimo de 04 tipos). • APRESENTAÇÃO: a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.	45 PESSOAS
09	COFFEE-BREAK COMPLETO TEMÁTICO	OBS.: por se tratar de coffee-break temático, a contratada deverá adequar o cardápio de acordo com o tema informado previamente pela CONTRATANTE, podendo variar de acordo com finalidade do evento, época do ano, entre outros. abaixo, apenas um cardápio sugestivo genérico. • BEBIDAS: chocolate quente, chocolate gelado, café coado ou em cápsula com o equipamento	50 PESSOAS

		respectivo e leite (acompanhando sachês de açúcar e adoçante, copos e mexedores – estimativa de 50ml por pessoa), leite 02 tipos de suco de frutas in natura, chás variados (mínimo de três tipos, em sachês, acompanhados de garrafa térmica com água quente), água de coco natural refrigerantes diversos (de boa qualidade, cujas marcas serão aprovadas pelo CONTRATANTE, sendo um zero açúcar), garrafas de água mineral (com e sem gás, em unidades de 500ml), coquetel de frutas (sem álcool). • ALIMENTOS: 05 tipos de salgados finos assados (30g cada – tamanho tipo coquetel - de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), 04 tipos de salgados fritos (30g cada – tamanho tipo coquetel - de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), espelho de frios (100 gr por pessoa - dois tipos de queijo, presunto, salame e blanquet), pãozinho delícia (30g cada – tamanho tipo coquetel - com e sem recheio), 04 tortas doces (sabores diversos), 04 tortas salgadas (de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), 06 tipos de doces finos (30g cada – tamanho tipo coquetel - sabores diversos), 02 tipos de sanduíche natural (30g por pessoa –atum e frango), 02 tipos de sanduíche normal (30g por pessoa) , 03 tipos de pão metro (atum, frango e frios), 02 tipos de mini empratados (entre 60 e 100g por pessoa - escondidinho de carne do sol, bobó de camarão), salada de frutas (350 ml por pessoa - com copos e colheres, além dos acompanhamentos: leite em pó, leite condensado e granola). • APRESENTAÇÃO: a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.	
10	ALMOÇO	• BEBIDAS: 03 tipos de suco de frutas in natura, água de coco natural, refrigerantes diversos (de boa qualidade, cujas marcas serão aprovadas pelo CONTRATANTE, sendo um zero açúcar), garrafas de água mineral (com e sem gás, em unidades de 500ml).	60 PESSOAS

		• ALIMENTOS: espelho de frios (100 gr por pessoa - dois tipos de queijo, presunto, salame e blanquet), 02 tipos de pães (60g por tipo/pessoa – sendo 2 unidades por pessoa - francês e brioche), manteiga, 03 tipos de saladas (devendo ser uma cozida (legumes, verduras, grãos e leguminosas da época) e duas cruas (mix de folhas verdes, vinagrete, frutas secas), acompanhadas de molhos diversos para temperar a salada), 03 tipos de proteínas (frango, carne, peixe e/ou suíno, no mínimo de 150g por pessoa), 02 tipos de massa (penne, spaghetti, ravióli, lasanha, rondelli, fettuccine, entre outras), 02 tipos de molho (quatro queijos, bechamel, bolonhesa, ao sugo), queijo ralado (tipo parmesão), arroz branco, arroz recheado (brócolis, primavera, chop suey, a grega, entre outros), farofa de manteiga, batatas salteadas ou prê de batatas, legumes (ao vapor, na manteiga ou salteados), farinha de mandioca, feijão, 02 tipos de torta salgada (de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão). • SOBREMESAS: 02 tipos de frutas laminadas, 03 tipos de doces. • APRESENTAÇÃO: a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.	
11	COQUETEL	• BEBIDAS: 03 tipos de suco de frutas in natura, água de coco natural, água saborizada, coquetel de frutas (sem álcool), refrigerantes diversos (de boa qualidade, cujas marcas serão aprovadas pelo CONTRATANTE, sendo um zero açúcar), garrafas de água mineral (com e sem gás, em unidades de 500ml). • PRATOS FRIOS: canapés frios (30g sendo 2 opções por pessoa - à base de camarão, salmão defumado, surubim, funghi, e/ou equivalentes), tábua de queijos (100 gr por pessoa), terrines diversos, tábua de frios (100 gr por pessoa - presunto cru ou de parma, rosbife, e/ou equivalentes), patês e mousses, carne ao vinagrete, carpaccio. • PRATOS QUENTES: canapés quentes (40g sendo 2 opções por pessoa), tais como: mini-crepes, mini-vol-au-vent, mini-tortas (tarteletes), mini-quiches, trouxinhas e/ou equivalentes, 05 tipos de salgados fritos na hora (30g cada – tamanho tipo coquetel -	90 PESSOAS

		de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), 05 tipos de salgados assados (30g cada – tamanho tipo coquetel – de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), 02 tipos de mini empratados (entre 60 e 100g por pessoa - escondidinho de carne do sol, bobó de camarão), 02 tipos de torta salgada (de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão). • DOCES: seis tipos de doces finos, 02 tortas doces (sabores diversos). • APRESENTAÇÃO: a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.	
--	--	---	--

5. LOCAL:

Os serviços serão realizados: nas instalações da CBPM, localizada na cidade de Salvador, outros locais na cidade do Salvador e área metropolitana, previamente indicados pela CBPM.

6. CONSIDERAÇÕES GERAIS:

- 6.1. O dia, o horário, o local e a quantidade de participantes inscritos em cada evento serão informados pela CBPM para a CONTRATADA, com no mínimo 48 horas de antecedência, para a execução dos serviços;
- 6.2. A quantidade mínima de participantes por evento (20 – vinte) poderá ser alterada a critério da CBPM, devendo as alterações serem informadas com, no mínimo, 24 horas de antecedência;
- 6.3. A CBPM não se compromete a realizar o quantitativo de eventos estimados neste Edital, não cabendo, portanto, qualquer indenização à CONTRATADA pela não realização dos eventos nos quantitativos e periodicidade mencionados, tendo em vista se tratar de mera estimativa;
- 6.4. O número de participantes será sugerido pela CBPM;
- 6.5. O número de participantes, relacionado neste Termo através do Anexo do edital, poderá ser modificado a critério da CBPM, sem configurar descumprimento do Edital;
- 6.6. Para fins de pagamento serão considerados os valores unitários ofertados durante a licitação por evento, multiplicado pelo número de participantes.

7. ESPECIFICAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS:

- 7.1. Quantidade estimada de fornecimento:
 - 7.1.1. Os alimentos e bebidas serão fornecidos na quantidade de acordo com o número de participantes inscritos, o qual será indicado pela CONTRATANTE e cuja estimativa se encontra no Anexo desse edital;
 - 7.1.2. Esses serviços serão prestados no prazo estabelecido, após emissão de autorização pela CBPM, em qualquer quantidade mínima de 20 (vinte) participantes.

8. OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS ESPECÍFICAS

- 8.1. A contratação com o licitante vencedor obedecerá as condições do instrumento de contrato, facultada a substituição, a critério da Administração, por instrumento equivalente, desde que presentes as condições da Lei Estadual nº 13.303/16.
- 8.2. Os serviços deverão ser executados sob a inteira responsabilidade funcional e operacional da CONTRATADA, sobre cujos empregados deverá manter estrita e exclusiva fiscalização.
- 8.3. Além das determinações contidas na minuta de contrato, bem como daquelas decorrentes de leis, decretos e instruções, serão observadas pela CONTRATADA as OBRIGAÇÕES a seguir.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 9.1. A CONTRATADA deverá manter instalações comerciais (sede ou filial) em funcionamento no município de Salvador ou Área Metropolitana, a fim de viabilizar a execução dos serviços em tempo hábil, facilitar a comunicação e a fiscalização do Contrato por parte da CONTRATANTE;
- 9.2. A CONTRATADA deverá fornecer todo material necessário para execução dos serviços, tais como: toalhas de tecidos diversos, de dimensões apropriadas para as mesas utilizadas, guardanapos em papel, copos de vidro e/ou de cristal, ou equivalentes apropriados ao uso, talheres finos, bandejas, travessas de servir, material para conservação de sorvetes e tortas; fardas, mesas e pranchas, e tudo o mais que se faça necessário para a fiel prestação dos serviços. Os utensílios a serem utilizados deverão ser de qualidade superior, discretos e de bom gosto, devendo ser incluídos objetos finos e arranjos de flores para a decoração das mesas e do ambiente da prestação dos serviços, quando solicitado;
- 9.3. Entende-se por qualidade superior todo o material que se encontre em perfeito estado de conservação, sem qualquer dano. As toalhas de tecidos e o material deverão ser fornecidos em perfeita condição para a sua utilização, sem danos e estarem compatíveis com os eventos;
- 9.4. Os garçons deverão ser capacitados através de cursos e treinamentos, e ter experiências em prestação de serviços dessa natureza, compor-se adequadamente aos eventos, portando-se discretamente e com elegância. O número de garçons deverá ser compatível com o número de participantes e tipo de evento, de modo que haja um atendimento eficiente e adequado com elevado padrão de qualidade;
- 9.5. A equipe de apoio será composta de copeiros, faxineiros e demais profissionais necessários ao bom desempenho dos serviços contratados, assim como todo material empregado, e deverão ser compatíveis com a quantidade de participantes por evento;
- 9.6. A CONTRATADA deverá transportar os alimentos e bebidas para a CBPM dentro dos padrões estabelecidos pela vigilância sanitária, não gerando quaisquer ônus adicionais para a CONTRATANTE;
- 9.7. A CONTRATADA deverá, com antecedência, montar o buffet e disponibilizar os alimentos e bebidas transportados, nas mesas e utensílios apropriados, sendo obrigatório que tudo esteja pronto até sessenta minutos antes do horário marcado para o evento;

- 9.8. A CONTRATADA deverá desmontar o buffet e recolher todo material empregado na execução dos serviços, no mesmo dia após o término do evento;
- 9.9. Os cardápios deverão ser elaborados com ingredientes e alimentos de qualidade reconhecida, e o seu preparo deverá ser feito por pessoal capacitado e em local adequado nas dependências da CONTRATADA, dentro das melhores técnicas de culinária e de acordo com as normas de vigilância sanitária. A CBPM poderá realizar visitas às dependências da CONTRATADA, onde são preparados os pedidos, sem aviso prévio, para verificação das condições do local e da procedência dos ingredientes utilizados e da gastronomia;
- 9.10. Todos os alimentos (tortas, sucos, etc.) serão preparados, preferencialmente, no dia do consumo, não podendo, em nenhuma hipótese, serem guardados para posterior utilização;
- 9.11. Deve ser fornecido gelo, produzido com água mineral, necessário à execução dos serviços objeto da presente licitação;
- 9.12. A carne e o presunto deverão ser do tipo extra-limpos, isentos, ao máximo, de gordura;
- 9.13. Os sucos de frutas naturais (in natura) deverão ser servidos em jarras e copos de vidro e/ou cristal, de acordo com o tipo de evento e números de pessoas informados pela CONTRATANTE.
- 9.14. Fornecer à CONTRATANTE os alimentos e bebidas dentro dos padrões estabelecidos pela vigilância sanitária, nas quantidades que lhe forem requisitadas, pela CBPM, nos dias, horários e locais estabelecidos pela CBPM;
- 9.15. Substituir, às suas expensas e na mesma quantidade, todos os alimentos e bebidas que, a critério da CONTRATANTE, sejam identificados como impróprios para o consumo;
- 9.16. Arcar com todas as despesas e custos, referentes a transporte, encargos sociais e trabalhistas, seguros, taxas, impostos, fardas e quaisquer outros, direta e indiretamente relacionados com o objeto do presente Contrato e o bom desempenho dos serviços contratados;
- 9.17. Arcar com todo dano ou prejuízo de qualquer natureza causado a CONTRATANTE e/ou a terceiros, por sua culpa ou em consequência de erros, imperícia própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir o equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção dos serviços contratados, exceto quando isto ocorrer por exigência da CONTRATANTE ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a sua ocorrência;
- 9.18. Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 9.19. Atender com presteza às reclamações sobre a qualidade dos serviços executados;
- 9.20. Permitir que os prepostos da CONTRATANTE, especialmente designados, acompanhem todas as etapas de execução dos serviços contratados, para os fins previstos neste Contrato;
- 9.21. Para fins de avaliação dos eventos, considerar uma previsão mínima de:

ITENS DE BEBIDAS	QUANTIDADE POR PESSOA	OBSERVAÇÃO
Chocolate quente	150 ml	
Café	150 ml	

Leite	150 ml	
Água quente	150 ml	
Água	500 ml	
Água de coco	200 ml	
Suco	600 ml	
Chá gelado	150 ml	
Iogurte	150 ml	
Refrigerante	600 ml	
Mingau / Mugunzá	100 ml	Cozido.
Sequilhos	60 g	Para cada tipo de sequilho.
Sanduíches	2 por pessoa – 30g/unidade.	Para cada tipo / tamanho coquetel.
Pão delícia / Pão mineiro	4 por pessoa – 30g/ unidade.	Para cada tipo / tamanho coquetel.
Pão de queijo	25g/ unidade	Tamanho coquetel.
Pães diversos	60g por tipo/pessoa.	Sendo 2 unidades por pessoa.
Salada de frutas	350 ml por pessoa.	
Frios diversos	100 g por tipo/pessoa.	
Salgados variados	8 unidades por pessoa – 30g/unidade.	Para cada tipo / tamanho coquetel.
Doces variados	6 unidades por pessoa – 30g/unidade.	para cada tipo / tamanho coquetel.
Mini empratados	60 e 100g por pessoa	
Canapés frios	30g sendo 2 opções por pessoa.	
Canapés quentes	40g sendo 2 opções por pessoa.	
Proteínas variadas	300 g por pessoa.	Protéínas já cozidas.
Acompanhamento do almoço	200 g por pessoa.	Acompanhamento já cozido.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 10.1. Informar, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, o dia, o local, o tipo de evento escolhido e o número de participantes de acordo com os itens oferecidos na proposta de preços;
- 10.2. Informar, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, quaisquer alterações com relação ao serviço solicitado;

- 10.3. Disponibilizar uma copa e/ou sala para apoio/suporte, armazenamento temporário e finalização dos trabalhos.
- 10.4. Designar servidores da Gerência Administrativa GERAD para solicitar, acompanhar, conferir, fiscalizar, apontar as falhas e atestar a execução do serviço, devendo o fiscal do contrato habilitar as respectivas notas fiscais para pagamento;
- 10.5. Efetuar, nos prazos indicados, os pagamentos devidos à CONTRATADA;
- 10.6. Notificar, por escrito, à CONTRATADA, fixando-lhe prazo para corrigir irregularidades ou falhas observadas no fornecimento dos alimentos e bebidas;
- 10.7. Receber, fiscalizar e controlar a entrega do objeto contratual, através da Gerência Administrativa GERAD.

11. ESTIMATIVA DE EVENTOS

Detalhamento ESTIMADO de eventos*			
Tipo de Evento	Quantidade mínima de participantes por evento	Quantidade total de Eventos	Periodicidade estimada
EVENTO1	20	12	MENSAL
EVENTO2	30	12	MENSAL
EVENTO3	30	12	MENSAL
EVENTO4	30	4	TRIMESTRAL
EVENTO5	40	4	TRIMESTRAL
EVENTO6	60	4	TRIMESTRAL
EVENTO7	40	12	MENSAL
EVENTO8	45	4	TRIMESTRAL
EVENTO9	50	4	TRIMESTRAL
EVENTO10	60	4	TRIMESTRAL
EVENTO11	90	4	TRIMESTRAL
*Trata-se de estimativa de quantitativos e periodicidade de eventos, não havendo vinculação de obrigatoriedade da realização de todos, bem como da total utilização do objeto contratual.			

PROCEDIMENTO LICITATÓRIO – Nº 004/2024

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

A empresa _____, neste ato representada por _____ (qualificação: nacionalidade, estado civil, cargo), em atendimento ao disposto no Procedimento Licitatório nº 004/2024, após análise do referido instrumento convocatório e tendo pleno conhecimento do seu conteúdo, se propõe a cumprir o objeto da licitação: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE BUFFET, PARA ATENDER A EVENTOS INSTITUCIONAIS DA CBPM**, nas seguintes condições:

EVENTO		ITENS	QUANTIDADES MÍNIMAS DE PARTICIPANTES	VALOR R\$
01	KIT LANCHE	• BEBIDAS: 01 tipo de suco de fruta (caixa individual, mínimo de 200ml) e 01 garrafa de água (500ml); • ALIMENTOS: 01 tipo de sanduiche (30g por pessoa), 01 tipo de fruta in natura, 01 tipo de bolo (fatia), 01 tipo de biscoito salgado (embalagem individual do fabricante), 01 tipo de biscoito doce (embalagem individual do fabricante), 01 tipo de barra de cereal (embalagem individual do fabricante). • APRESENTAÇÃO: cada kit é individual e todos deverão ser entregues embalados em caixas/embalagens descartáveis.	20 PESSOAS	
02	SERVIÇO DE SALA 1	• BEBIDAS: chocolate quente, leite, café coado ou em cápsula com o equipamento respectivo (acompanhando sachês de açúcar e adoçante, copos e mexedores), chás variados (mínimo de três tipos, em sachês, acompanhados de garrafa térmica com água quente), água de coco natural, dois tipos de suco de frutas in natura, 02 tipos de iogurtes (um natural e um de sabor), garrafas de água mineral (com e sem gás, em unidades de 500ml), e refrigerantes diversos (de boa qualidade, cujas marcas serão aprovadas pelo CONTRATANTE, sendo um zero açúcar). • ALIMENTOS: 03 tipos de sequilhos doces (60g de cada tipo por pessoa), 03 tipos de sequilhos salgados (60g de cada tipo por pessoa), salada de frutas (350 ml por pessoa - com copos e colheres, além dos acompanhamentos: leite	30 PESSOAS	

		em pó, leite condensado e granola), 02 tipos de sanduiches (30g por pessoa e por item - pelo menos um natural, com uso de pão integral), pãozinho delícia (30 g tamanho tipo coquetel - com e sem recheio) e 01 tipo de torta doce. • APRESENTAÇÃO: a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.		
03	SERVIÇO DE SALA 2	• BEBIDAS: café coado ou em cápsula com o equipamento respectivo e leite (acompanhando sachês de açúcar e adoçante, copos e mexedores – estimativa de 50ml por pessoa), leite, dois tipos de suco de frutas in natura (estimativa de 600ml por pessoa) e garrafas de água mineral (com e sem gás, em unidades de 500ml – estimativa de 500ml por pessoa). • ALIMENTOS: 04 tipos de sequilhos doces (60g de cada tipo por pessoa), 04 tipos de sequilhos salgados (60g de cada tipo por pessoa), pãozinho delícia (30g tamanho tipo coquetel - com e sem recheio). • APRESENTAÇÃO: a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.	30 PESSOAS	
04	CAFÉ DA MANHÃ TRADICIONAL	• BEBIDAS: chocolate quente, chocolate gelado, café coado ou em cápsula com o equipamento respectivo e leite (acompanhando sachês de açúcar e adoçante, copos e mexedores – estimativa de 50ml por pessoa), leite, 03 tipos de suco de frutas in natura, chás variados (mínimo de três tipos, em sachês, acompanhados de garrafa térmica com água quente), água de coco natural, 03 iogurtes (mínimo de dois sabores e um natural), garrafas de água mineral (com e sem gás, em unidades de 500ml). • ALIMENTOS: pães variados (60g por tipo/pessoa – sendo 2 unidades por pessoa - pão de forma, de sal/francês, integral, brioche, croissant, e um pão doce), pãozinho delícia (30 g tamanho tipo coquetel - com e sem recheio), pão de queijo (25g por pessoa – tamanho médio, sendo 3 unidades por pessoa - tipo mineiro), 03 tipos de bolos variados, espelho de frios (100gr por pessoa - dois tipos de queijo, presunto, salame e blanquet), frutas laminadas (quatro tipos), salada de frutas (350 ml por pessoa - com copos e colheres, além dos acompanhamentos: leite em pó, leite condensado e granola), cereais, geleias diversas, manteiga, mel, ovos (fritos mexidos), bacon (frito em tiras), salsichas (tipo cachorro quente), 02 tipos de cuscuz (de milho e de tapioca), farofa de cuscuz (recheada),	30 PESSOAS	

		mingau de milho e de tapioca (mínimo de 100ml por pessoa), mugunzá (canjica branca - mínimo de 100ml por pessoa), 01 tipo de raiz cozida (aipim, inhame ou batata doce). • APRESENTAÇÃO: a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.		
05	CAFÉ DA MANHÃ REGIONAL	• BEBIDAS: chocolate quente, chocolate gelado, café coado ou em cápsula com o equipamento respectivo e leite (acompanhando sachês de açúcar e adoçante, copos e mexedores – estimativa de 50ml por pessoa), leite, 03 tipos de suco de frutas in natura, chás variados (mínimo de três tipos, em sachês, acompanhados de garrafa térmica com água quente), água de coco natural, 03 iogurtes (mínimo de dois sabores e um natural), garrafas de água mineral (com e sem gás, em unidades de 500ml). • ALIMENTOS: pães variados (60g por tipo/pessoa – sendo 2 unidades por pessoa - pão de forma, de sal/francês, integral, brioche, croissant, e um pão doce), pãozinho delícia (com e sem recheio), pão de queijo (25g por pessoa – tamanho médio, sendo 3 unidades por pessoa - tipo mineiro), 03 tipos de bolos variados (milho, aipim, carimã, chocolate), espelho de frios (100 g por pessoa - dois tipos de queijo, presunto, salame e blanquet), frutas laminadas (quatro tipos), salada de frutas (350 ml por pessoa - com copos e colheres, além dos acompanhamentos: leite em pó, leite condensado e granola), cereais, geleias diversas, manteiga, mel, ovos (fritos mexidos), bacon (frito em tiras), salsichas (tipo cachorro quente), 02 tipos de cuscuz (de milho e de tapioca), farofa de cuscuz (recheada), mingau de milho e de tapioca (mínimo de 100ml por pessoa), mugunzá (canjica branca - mínimo de 100ml por pessoa), banana cozida, banana frita, aipim cozido, batata doce cozida, inhame cozido, lelê, carne do sol (frita com cebola), calabresa (frita com cebola), farofa de manteiga. • APRESENTAÇÃO: a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.	40 PESSOAS	
06	BRUNCH	• BEBIDAS: café coado ou em cápsula com o equipamento respectivo e leite (acompanhando sachês de açúcar e adoçante, copos e mexedores – estimativa de 50ml por pessoa), leite, chás variados (mínimo de três tipos, em sachês, acompanhados de garrafa térmica com água quente), água de coco natural, 03 tipos de suco de frutas	60 PESSOAS	

		in natura, garrafas de água mineral (com e sem gás, em unidades de 500ml), e refrigerantes diversos (de boa qualidade, sendo um zero açúcar, com estimativa de 300ml por pessoa), coquetel de frutas (sem álcool). • ALIMENTOS: 02 tipos de pão de metro (de frango e de frios), pãozinho delícia (30 g tamanho tipo coquetel - com e sem recheio), espelho de frios (100 gr por pessoa - dois tipos de queijo, presunto, salame e blanquet), salpicão (de frango ou de frios), 08 tipos de salgados (30g cada - tamanho tipo coquetel - assados e fritos, de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), 06 tipos de doces finos (30g - tamanho tipo coquetel), 02 tipos de tortas salgadas (de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau ou camarão), 02 tortas doces (sabores diferentes), 02 tipos de mini empratados (entre 60 e 100g por pessoa - escondidinho de carne do sol, bobó de camarão, risoto de frutos do mar, casquinha de siri) e 01 mesa de antepasta. • APRESENTAÇÃO: a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.		
07	COFFEE-BREAK TRADICIONAL	• BEBIDAS: chocolate quente, chocolate gelado, café coado ou em cápsula com o equipamento respectivo e leite (acompanhando sachês de açúcar e adoçante, copos e mexedores - estimativa de 50ml por pessoa), leite, 02 tipos de suco de frutas in natura, chás variados (mínimo de três tipos, em sachês, acompanhados de garrafa térmica com água quente), água de coco natural, refrigerantes diversos (de boa qualidade, sendo um zero açúcar, com estimativa de 300ml por pessoa), garrafas de água mineral (com e sem gás, em unidades de 500ml). • ALIMENTOS: 05 tipos de salgados finos assados (30g cada - tamanho tipo coquetel - de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), 03 tipos de salgados fritos (30g cada - tamanho tipo coquetel - de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), pãozinho delícia (30 g tamanho tipo coquetel - com e sem recheio), 02 tortas doces (sabores diversos), 02 tortas salgadas (de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), 05 tipos de doces finos variados (30g - tamanho tipo coquetel), sanduíche natural (30g por pessoa), sanduíche normal (30g por pessoa), salada de frutas (350 ml por pessoa - com copos e colheres, além dos acompanhamentos: leite em pó, leite condensado e granola). • APRESENTAÇÃO: a CONTRATADA deverá fornecer todo	40 PESSOAS	

		o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.		
08	COFFEE-BREAK LIGHT	• BEBIDAS: chá gelado (sabores de limão e pêssego, em garrafas individuais de 250ml, aproximadamente), café coado ou em cápsula com o equipamento respectivo e leite (acompanhando sachês de açúcar e adoçante, copos e mexedores – estimativa de 50ml por pessoa), leite, 02 tipos de suco de frutas in natura, chás variados (mínimo de três tipos, em sachês, acompanhados de garrafa térmica com água quente), água de coco natural, garrafas de água mineral (com e sem gás, em unidades de 500ml). • ALIMENTOS: 03 tipos de salgado integral (30g cada – tamanho tipo coquetel -de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), 02 tipos de doce diet (30g cada – tamanho tipo coquetel), 02 tipos de sanduiche natural (30g por pessoa/ tipo -atum e frango), salada de frutas (350 ml por pessoa - com copos e colheres, além dos acompanhamentos: leite em pó, leite condensado e granola), barras de cereais (mínimo de dois sabores), frutas laminadas (mínimo de 04 tipos). • APRESENTAÇÃO: a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.	45 PESSOAS	
09	COFFEE-BREAK COMPLETO TEMÁTICO	OBS.: por se tratar de coffee-break temático, a contratada deverá adequar o cardápio de acordo com o tema informado previamente pela CONTRATANTE, podendo variar de acordo com finalidade do evento, época do ano, entre outros. abaixo, apenas um cardápio sugestivo genérico. • BEBIDAS: chocolate quente, chocolate gelado, café coado ou em cápsula com o equipamento respectivo e leite (acompanhando sachês de açúcar e adoçante, copos e mexedores – estimativa de 50ml por pessoa), leite 02 tipos de suco de frutas in natura, chás variados (mínimo de três tipos, em sachês, acompanhados de garrafa térmica com água quente), água de coco natural refrigerantes diversos (de boa qualidade, cujas marcas serão aprovadas pelo CONTRATANTE, sendo um zero açúcar), garrafas de água mineral (com e sem gás, em unidades de 500ml), coquetel de frutas (sem álcool). • ALIMENTOS: 05 tipos de salgados finos assados (30g cada – tamanho tipo coquetel - de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), 04 tipos de salgados fritos (30g cada – tamanho tipo coquetel - de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), espelho de frios	50 PESSOAS	

		(100 gr por pessoa - dois tipos de queijo, presunto, salame e blanquet), pãozinho delícia (30g cada – tamanho tipo coquetel - com e sem recheio), 04 tortas doces (sabores diversos), 04 tortas salgadas (de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), 06 tipos de doces finos (30g cada – tamanho tipo coquetel - sabores diversos), 02 tipos de sanduíche natural (30g por pessoa –atum e frango), 02 tipos de sanduíche normal (30g por pessoa) , 03 tipos de pão metro (atum, frango e frios), 02 tipos de mini empratados (entre 60 e 100g por pessoa - escondidinho de carne do sol, bobó de camarão), salada de frutas (350 ml por pessoa - com copos e colheres, além dos acompanhamentos: leite em pó, leite condensado e granola). • APRESENTAÇÃO: a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.		
10	ALMOÇO	• BEBIDAS: 03 tipos de suco de frutas in natura, água de coco natural, refrigerantes diversos (de boa qualidade, cujas marcas serão aprovadas pelo CONTRATANTE, sendo um zero açúcar), garrafas de água mineral (com e sem gás, em unidades de 500ml). • ALIMENTOS: espelho de frios (100 gr por pessoa - dois tipos de queijo, presunto, salame e blanquet), 02 tipos de pães (60g por tipo/pessoa – sendo 2 unidades por pessoa - francês e brioche), manteiga, 03 tipos de saladas (devendo ser uma cozida (legumes, verduras, grãos e leguminosas da época) e duas cruas (mix de folhas verdes, vinagrete, frutas secas), acompanhadas de molhos diversos para temperar a salada), 03 tipos de proteínas (frango, carne, peixe e/ou suíno, no mínimo de 150g por pessoa), 02 tipos de massa (penne, spaghetti, ravióli, lasanha, rondelli, fettuccine, entre outras), 02 tipos de molho (quatro queijos, bechamel, bolonhesa, ao sugo), queijo ralado (tipo parmesão), arroz branco, arroz recheado (brócolis, primavera, chop suey, a grega, entre outros), farofa de manteiga, batatas salteadas ou prê de batatas, legumes (ao vapor, na manteiga ou salteados), farinha de mandioca, feijão, 02 tipos de torta salgada (de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão). • SOBREMESAS: 02 tipos de frutas laminadas, 03 tipos de doces. • APRESENTAÇÃO: a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.	60 PESSOAS	
11	COQUETEL	• BEBIDAS: 03 tipos de suco de frutas in natura, água de coco natural, água saborizada, coquetel de frutas (sem álcool), refrigerantes diversos (de boa qualidade, cujas marcas serão aprovadas pelo CONTRATANTE, sendo um zero açúcar), garrafas de água mineral (com e sem gás,	90 PESSOAS	

	- em unidades de 500ml). • PRATOS FRIOS: canapés frios (30g sendo 2 opções por pessoa - à base de camarão, salmão defumado, surubim, funghi, e/ou equivalentes), tábua de queijos (100 gr por pessoa), terrines diversos, tábua de frios (100 gr por pessoa - presunto cru ou de parma, rosbife, e/ou equivalentes), patês e mousses, carne ao vinagrete, carpaccio. • PRATOS QUENTES: canapés quentes (40g sendo 2 opções por pessoa), tais como: mini-crepes, mini-vol-au-vent, mini-tortas (tarteletes), mini-quiches, trouxinhas e/ou equivalentes, 05 tipos de salgados fritos na hora (30g cada – tamanho tipo coquetel - de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), 05 tipos de salgados assados (30g cada – tamanho tipo coquetel – de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), 02 tipos de mini empratados (entre 60 e 100g por pessoa - escondidinho de carne do sol, bobó de camarão), 02 tipos de torta salgada (de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão). • DOCES: seis tipos de doces finos, 02 tortas doces (sabores diversos). • APRESENTAÇÃO: a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.		
VALOR TOTAL R\$			

Razão Social: _____ CNPJ nº: _____ Insc. Estadual nº: _____ Endereço: _____ Fone/Fax: _____ E-mail: _____
Cidade: _____ Estado: _____ CEP: _____ Banco _____ Agência nº: _____ Conta nº: _____
De acordo com a legislação em vigor, eu, _____, CPF/MF nº _____, declaro estar ciente da responsabilidade que assumo pelas informações constantes nesta Proposta. _____, _____ de _____ de ____.

Salvador _____ de _____ de 2024.

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

PROCEDIMENTO LICITATÓRIO Nº 004/2024

ANEXO III

MODELO DE PROCURAÇÃO PARA A PRÁTICA DE ATOS CONCERNENTES AO CERTAME

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 CBPM nº 00/2024, 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 2024.

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

PROCEDIMENTO LICITATÓRIO Nº 004/2024

ANEXO IV

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM, DE UM LADO, A COMPANHIA BAIANA DE PESQUISA MINERAL – CBPM, E, DE OUTRO LADO, A _____, PARA CONTRATAÇÃO DE.....

A **COMPANHIA BAIANA DE PESQUISA MINERAL**, sociedade de economia mista vinculada à Secretaria de Desenvolvimento Econômico do Estado da Bahia, com sede nesta capital à 4ª Avenida do Centro Administrativo da Bahia, nº 460, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 13.554.910/0011-68, neste ato representada, na forma do seu estatuto social, pelos seus diretores Henrique Santana Carballal e Luís Otávio da Silva Borges a seguir designada por sua sigla **CBPM**, e a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, com sede na Cidade do Salvador _____, neste ato representada pelo Sr. _____, portador da cédula de identidade nº _____, emitida por _____, inscrito no CPF/MF sob o nº _____, adjudicatária do Procedimento Licitatório nº 004/2024, processo administrativo SEI nº 036.8387.2023.0002435-19, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente contrato, que se regerá pela Lei Federal nº 13.303/2016, pela Lei 14.133/2021, no que couber, pelo Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CBPM e Decretos Estaduais nºs 18.470 e 18.471 de 2018, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA DO OBJETO

Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de fornecimento de buffet, para atender a eventos institucionais (cursos, seminários, reuniões, workshops, etc.) que serão realizados nas do edifício sede da CBPM e eventualmente em outros locais, situados na cidade de Salvador e área metropolitana, conforme indicação do endereço, da opção de cardápio e do número de participantes inscritos para cada evento, previamente informados pela CONTRATANTE e conforme especificações, quantitativos e condições previstos no Termo de Referência.

§ 1º O quantitativo indicado para contratação é uma estimativa, podendo sofrer variação, de acordo com a demanda, sabendo-se que o faturamento mensal será calculado através de medição da quantidade de serviços executados.

§ 2º A **CONTRATADA** poderá aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto, no percentual de até 25% no valor inicial atualizado do contrato, na forma dos §1º e 2º do art. 81 da Lei Federal nº 13.303/2016 e § 2º do art. 96 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da RILC.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO

O prazo de vigência do contrato, a contar da data da publicação será de **12 (doze) meses**, admitindo-se a sua prorrogação.

Parágrafo Único: A prorrogação deverá ser previamente justificada e autorizada pela autoridade competente para celebrar o ajuste e será realizada por meio de termo aditivo, no prazo mínimo de 60 dias antes do final do contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO

A **CBPM** pagará a **CONTRATADA**, pela execução do objeto deste Contrato o valor determinado na Proposta de Preços apresentada pela **CONTRATADA** na Proposta, parte integrante deste Contrato, estando já incluídos no mencionado preço, todos os custos diretos e indiretos, bem como deveres, obrigações e encargos de qualquer natureza.

§ 1º O valor global estimado deste Contrato é :::::::::::::::::::::::::::::::

§ 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 transporte de qualquer natureza, materiais empregados, 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.

CLÁUSULA QUARTA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

Serviço por empreitada por preço unitário.

CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas para o pagamento deste contrato serão custeadas através dos recursos da Dotação Orçamentária a seguir especificada.

Unidade Gestora: 001; **Função:** 22; **Subfunção:** 122; **Programa:** 502; **Ação:**2000; **Região de Planejamento:** 9900; **Natureza da Despesa:** 33.90.39.000; **Destinação de Recurso:** 1.501.0.213.

CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

manter instalações comerciais (sede ou filial) em funcionamento no município de Salvador ou Área Metropolitana, a fim de viabilizar a execução dos serviços em tempo hábil, facilitar a comunicação e a fiscalização do Contrato por parte da CONTRATANTE;

fornecer todo material necessário para execução dos serviços, tais como: toalhas de tecidos diversos, de dimensões apropriadas para as mesas utilizadas, guardanapos em papel, copos de vidro e/ou de

cristal, ou equivalentes apropriados ao uso, talheres finos, bandejas, travessas de servir, material para conservação de sorvetes e tortas; fardas, mesas e pranchas, e tudo o mais que se faça necessário para a fiel prestação dos serviços.

Manter o quantitativo de garçons, devidamente capacitados e experientes, compatível com o número de participantes e tipo de evento, de modo que haja um atendimento eficiente e adequado com elevado padrão de qualidade;

Manter equipe de apoio composta de copeiros, faxineiros e demais profissionais necessários ao bom desempenho dos serviços contratados;

transportar os alimentos e bebidas para a CBPM dentro dos padrões estabelecidos pela vigilância sanitária, não gerando quaisquer ônus adicionais para a CBPM;

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

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

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

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

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

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

Os sucos de frutas naturais (in natura) deverão ser servidos em jarras e copos de vidro e/ou cristal, de acordo com o tipo de evento e números de pessoas informados pela CONTRATANTE.

Fornecer à CONTRATANTE os alimentos e bebidas dentro dos padrões estabelecidos pela vigilância sanitária, nas quantidades que lhe forem requisitadas, pela CBPM, nos dias, horários e locais estabelecidos pela CBPM;

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

Arcar com todas as despesas e custos, referentes a transporte, encargos sociais e trabalhistas, seguros, taxas, impostos, fardas e quaisquer outros, direta e indiretamente relacionados com o objeto do presente Contrato e o bom desempenho dos serviços contratados;

Arcar com todo dano ou prejuízo de qualquer natureza causado a CONTRATANTE e/ou a terceiros, por sua culpa ou em consequência de erros, imperícia própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir o equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção dos serviços contratados, exceto quando isto ocorrer por exigência da CONTRATANTE ou

ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas no prazo de 01 (um) dia útil após a sua ocorrência;

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

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CBPM

A **CBPM**, além das obrigações contidas neste contrato por determinação legal, obriga-se a:

- I. realizar o pagamento pela execução do objeto contratual;
- II. proceder à publicação resumida do instrumento de contrato e de seus aditamentos, no prazo legal.

CLÁUSULA OITAVA – FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E RECEBIMENTO DO OBJETO

Competirá a CBPM proceder ao acompanhamento da execução do contrato, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial da fiscalização não eximirá a CONTRATADA da total responsabilidade pela execução do contrato.

§1º Fica designado o(a) empregado(a) público(a) para a fiscalização deste Contrato;

§2º O adimplemento da obrigação contratual por parte da CONTRATADA ocorrerá com a efetiva prestação do serviço, bem como qualquer outro evento contratual cuja ocorrência esteja vinculada à emissão de documento de cobrança.

§3º Cumprida a obrigação pela CONTRATADA, caberá a CBPM proceder ao recebimento do objeto, a fim de aferir os serviços ou fornecimentos efetuados, para efeito de emissão da habilitação de pagamento.

§4º Com a conclusão da etapa do recebimento definitivo, a CONTRATADA estará habilitada a apresentar as nota(s) fiscal(is)/fatura(s) para pagamento.

§5º A CBPM rejeitará, no todo ou em parte, obra, serviço ou fornecimento em desacordo com as condições pactuadas.

§6º 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.

CLÁUSULA NONA – 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.

- §1º** A(s) nota(s) fisca(is)/fatura(s) somente deverá(ão) ser apresentada(s) para pagamento após a conclusão da etapa do recebimento definitivo, indicativo da satisfação pela **CONTRATADA** de todas as obrigações pertinentes ao objeto contratado.
- §2º** Ainda que a nota fiscal/fatura seja apresentada antes do prazo definido para recebimento definitivo, o prazo para pagamento somente fluirá após o efetivo atesto do recebimento definitivo.
- §3º** A **CBPM** descontará da fatura mensal o valor correspondente às faltas ou atrasos no cumprimento da obrigação, com base no valor do preço vigente.
- §4º** 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 a **CBPM**.
- §5º** As situações previstas na legislação específica sujeitar-se-ão à emissão de nota fiscal eletrônica.

CLÁUSULA DÉCIMA-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*, se for o caso, a concessão de reajustamento será feita mediante a aplicação do INPC/IBGE.
- §2º** A revisão de preços 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.
- §4º** A revisão de preços pode ser instaurada pela **CBPM** 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.

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

Este instrumento poderá ser alterado qualitativamente e quantitativamente, por acordo das partes, mediante prévia justificativa da autoridade competente, sendo garantido o equilíbrio econômico-financeiro, observadas as premissas inicialmente contratadas.

- §1º** **1º** A alteração qualitativa do objeto poderá ocorrer quando houver modificação do projeto ou das especificações, incluído alteração do regime de execução, para melhor adequação técnica aos objetivos da **CBPM**.

§2º A alteração quantitativa poderá ocorrer, nas mesmas condições contratuais, quando for necessário acréscimos ou supressões do objeto até o limite máximo de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INEXECUÇÃO E RESCISÃO

A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei Federal nº 13.303/2016 e no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CBPM - RILC.

§1º Os casos de rescisão contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, devendo ser assegurado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa.

§2º Quando a rescisão ocorrer sem que haja culpa do contratado, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido.

CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA – DA GARANTIA

A prestação de garantia recairá sobre uma das modalidades previstas no § 1º do art. 70 da Lei Federal nº 13.303/2016 e Art. 90 §1º do Regulamento Interno de Licitações e Contrato da CBPM.

§1º A garantia a que se refere o item anterior será de 5% (cinco por cento) do valor global do Contrato, devendo ser atualizada nas mesmas condições estabelecidas no Contrato;

§2º A garantia deverá ser apresentada no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da publicação do contrato;

§3º A garantia, em qualquer das modalidades, responderá pelo inadimplemento das obrigações contratuais e pelas multas impostas, independentemente de outras cominações legais;

§4º A **CONTRATADA** fica obrigada a repor o valor da garantia quando esta for utilizada e a atualizá-la todas às vezes em que houver alteração do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - MATRIZ DE RISCO

Matriz de Riscos é a cláusula contratual definidora dos riscos e das responsabilidades entre o **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA** e caracterizadora do equilíbrio econômico financeiro na execução do contrato, em termos de ônus financeiros decorrentes de eventos supervenientes à contratação.

§1º A **CONTRATADA** é integral e exclusivamente responsável por todos os riscos e responsabilidades relacionados ao objeto do ajuste, conforme hipóteses não-exaustivas elencadas na Matriz de Riscos descrita no Edital Procedimento Licitatório.

§2º A **CONTRATADA** não é responsável pelos riscos e responsabilidades relacionados ao objeto do ajuste quando estes competirem à **CBPM**, conforme estabelecido na Matriz de Riscos, **Parte XVI** do Edital Procedimento Licitatório.

§3º A **CONTRATADA** notificará à **CBPM** de todos os eventos ocorridos na vigência deste contrato.

§4º Após a notificação, a **CBPM** decidirá quanto ao ocorrido ou poderá solicitar esclarecimentos adicionais a **CONTRATADA**. Em sua decisão a **CBPM** poderá isentar temporariamente a **CONTRATADA** do cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo evento.

§5º O reconhecimento pela **CBPM** dos eventos descritos na Matriz de Risco deste Contrato que afetem o cumprimento das obrigações contratuais, com responsabilidade indicada exclusivamente da **CONTRATADA**, não dará ensejo a recomposição do equilíbrio econômico financeiro do Contrato, devendo o risco ser suportado exclusivamente pela **CONTRATADA**

§6º As obrigações contratuais afetadas por caso fortuito, fato do príncipe ou força maior deverão ser comunicadas pelas partes em até 01 (um) dia útil, contados da data da ocorrência do evento.

§7º As partes deverão acordar a forma e o prazo para resolução do ocorrido

§8º As partes não serão consideradas inadimplentes em razão do descumprimento contratual decorrente de caso fortuito, fato do príncipe ou força maior.

§9º Avaliada a gravidade do Evento, as partes, mediante acordo, decidirão quanto a recomposição do equilíbrio econômico financeiro do Contrato, salvo se as consequências do evento sejam cobertas por Seguro, se houver.

§10º O Contrato poderá ser rescindido, quando demonstrado que todas as medidas para sanar os efeitos foram tomadas e mesmo assim a manutenção do Contrato torna impossível ou inviável nas condições existentes ou é excessivamente onerosa.

§11º As partes se comprometem a empregar todas as medidas e ações necessárias a fim de minimizar os efeitos advindos dos eventos de caso fortuito, fato do príncipe ou força maior.

§12º Os fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos de execução do contrato, não previstos na Matriz de Risco, serão decididos mediante acordos entre as partes, no que diz respeito à recomposição do equilíbrio econômico financeiro do Contrato.

§13º Matriz de Risco

DESCRIÇÃO DO RISCO	NÍVEL DE RISCO	Consequência	Medidas	Alocação do Risco
Atraso na emissão da Autorização da Prestação dos Serviços	Médio	Retardamento do início dos serviços	Diligência da CBPM	CBPM
Serviço e ou produtos de má qualidade	Alto	Dano parcial para os Eventos	Diligência / Advertência /Multa/ Rescisão	Contratada
Falta de qualificação de				

Pessoal responsável pelos serviços	Alto	Serviços de má qualidade	Diligência / Advertência/Substituição de pessoal	Contratada
Inadimplência de impostos, encargos, tributos, etc.	Alto	Retardamento de pagamento de faturas	Advertência/	Contratada
Atrasos por Razões Operacionais / provocados por negligência	Alto	Dano parcial ao cronograma	Diligência advertência	Contratada
Serviço mal dimensionado em quantidade de produto e ou pessoal	Médio	Dano parcial ao evento	Diligência / Advertência/Substituição de pessoal e ou de produto	Contratada

CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA – PENALIDADES

Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas no art. 84 da Lei Federal nº 13.303/2016, sujeitando-se os infratores às cominações legais, 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.
- §2º** Serão punidos com a pena de suspensão temporária do direito de cadastrar e licitar e impedimento de contratar com a CBPM os que incorram nos ilícitos previstos na Lei Federal nº 13.303/2016.
- §3º** A **CONTRATADA** será descredenciada do Sistema de Registro Cadastral quando, em razão da ocorrência das faltas previstas na Lei Federal nº 13.303/2016, deixar de satisfazer as exigências relativas à habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira, exigidas para cadastramento.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEXTA – SANÇÕES

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 nos Arts. 82, 83 e 84 da Lei Federal nº 13.303/2016 e Arts. 122 ao 124 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CBPM – RILC.

§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.

CLÁUSULA DÉCIMA- SÉTIMA - VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

Integra o presente contrato, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no Edital, integram o presente contrato, assim como também o integram o Termo de Referência e a proposta da licitante vencedora.

CLÁUSULA DÉCIMA- OITAVA – 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 20__.

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunha (nome/CPF)

Testemunha (nome/CPF)

PROCEDIMENTO LICITATÓRIO Nº 004/2024

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

À COMPANHIA BAIANA DE PESQUISA MINERAL – CBPM

Declaramos sob as penas da lei, de que cumprimos os requisitos legais para a qualificação como **MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar 123/2006, de 14 de dezembro de 2006.

Declaro ainda que tenho ciência da redação prevista no art. 3º, parágrafo nono da Lei Complementar 123/2006, que determina a exclusão do tratamento diferenciado da Empresa de Pequeno Porte, no mês subsequente à ocorrência de excesso que ultrapasse em 20% o limite estabelecido no art. 3º, inciso II do referido diploma legal.

(Esta declaração deverá vir acompanhada do Ato Constitutivo devidamente arquivado na Junta Comercial, ou Registro Civil das Pessoas Jurídicas, ou documento expedido pela Receita Federal, no qual conste que a licitante é microempresa ou empresa de pequeno porte)

Local e data

Carimbo, nome e assinatura do representante legal da Empresa.

Salvador ____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

PROCEDIMENTO LICITATÓRIO Nº 004/2024

ANEXO VI

**DECLARAÇÃO DE QUE NÃO SE ENQUADRA EM NENHUM DOS IMPEDIMENTOS CONSTANTES
NO REGULAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS DA CBPM**

À

COMPANHIA BAIANA DE PESQUISA MINERAL – CBPM

REF: LICITAÇÃO CBPM Nº 004/2024.

_____ inscrito no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e CPF nº _____, **DECLARA**, ter conhecimento da vedação constante no art. 129 do Regulamento Interno de Licitações da Companhia Baiana de Pesquisa Mineral – CBPM, abaixo transcrito, e que não se enquadra em nenhuma de suas hipóteses.

Por ser expressão da verdade.

Estará impedida de participar de licitações e de ser contratada pela empresa pública ou sociedade de economia mista a empresa:

- a) Que estejam inadimplentes com a CBPM;
- b) que utilizem mão de obra escrava;
- c) que esteja escrito na relação de fornecedores suspensos ou impedidos de contratar com o Estado;
- d) cujo administrador ou sócio detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital social seja diretor ou empregado da empresa pública ou sociedade de economia mista contratante;
- e) suspensa pela empresa pública ou sociedade de economia mista;
- f) declarada inidônea pela União, por Estado, pelo Distrito Federal ou pela unidade federativa a que está vinculada a empresa pública ou sociedade de economia mista, enquanto perdurarem os efeitos da sanção;
- g) constituída por sócio de empresa que estiver suspensa, impedida ou declarada inidônea;
- h) cujo administrador seja sócio de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea;
- i) constituída por sócio que tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea, no período dos fatos que deram ensejo à sanção;
- j) cujo administrador tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea, no período dos fatos que deram ensejo à sanção;
- k) que tiver, nos seus quadros de diretoria, pessoa que participou, em razão de vínculo de mesma natureza, de empresa declarada inidônea;
- l) que tenha o próprio empregado ou dirigente, como pessoa física, bem como à participação dele em procedimentos licitatórios, na condição de licitante;
- m) que tenha relação de parentesco, até o terceiro grau civil, com dirigente de empresa pública ou sociedade de economia mista; empregado de empresa pública ou sociedade de economia mista cujas atribuições envolvam a atuação na área responsável pela licitação ou contratação;

autoridade do ente público a que a empresa pública ou sociedade de economia mista esteja vinculada;

- n) cujo proprietário, mesmo na condição de sócio, tenha terminado seu prazo de gestão ou rompido seu vínculo com a respectiva empresa pública ou sociedade de economia mista promotora da licitação ou contratante há menos de 6 (seis) meses.

(representante legal)