

# **PROCEDIMENTO LICITATÓRIO**

## **E D I T A L**

**Nº 010/2025**

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

## PREÂMBULO

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 e Decretos Estaduais nºs 18.470/2018 e 18.471/2018 realizará PROCEDIMENTO LICITATÓRIO, do tipo **Menor Preço**, nas condições abaixo descritas.

**01. PROCESSO ADMINISTRATIVO:** Nº 036.8387.2025.0001319-17

**02. OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE BUFFET, PARA ATENDER A EVENTOS INSTITUCIONAIS DA CBPM.

**03. CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** Menor Preço;

**04. REGIME DE EXECUÇÃO:** Empreitada por Preço Unitário;

**05. MODO DE DISPUTA:** Fechado

**06. DATA E HORA:** dia 26 de novembro de 2025, às 10:00h, horário de Brasília.

**07. INTERSTÍCIO PARA O RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:** 15 (quinze) dias úteis, conforme Art. 39, II da Lei Federal nº 13.303/2016 e Art. 31, III, do RILC, a partir da publicação deste Instrumento.

**08. 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.

**09. 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

**10. REFERÊNCIA DE TEMPO:** Para todas as referências de tempo neste instrumento será considerado o horário de Brasília

**11. RECURSOS FINANCEIROS:** Função: 22; Subfunção: 663 e 122; 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

**12. EXAME PRÉVIO DA MINUTA E APROVAÇÃO DA ASSESSORIA JURÍDICA:** Examinado pela Assessoria Jurídica conforme Parecer ASJUR assinado em 23 de outubro de 2025

**13. INFORMAÇÕES ADICIONAIS:** Informações e esclarecimentos necessários para o perfeito conhecimento do objeto desta licitação poderão ser obtidos no endereço eletrônico: [nulic@cbpm.ba.gov.br](mailto:nulic@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

**14. VALOR:** o estimado da contratação é sigiloso, conforme previsto no art. 34 da Lei Federal nº 13.303/16.

**15. LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:** Sede da CBPM, Avenida Quarta, 460 – CAB – Centro Administrativo da Bahia e, eventualmente, em outros locais, situados na cidade de Salvador e área metropolitana, previamente indicados pela CONTRATANTE.

## SUMÁRIO

|                                                                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. OBJETO DA LICITAÇÃO</b>                                                                                 | <b>4</b>  |
| <b>2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO</b>                                                                           | <b>4</b>  |
| <b>3. IMPUGNAÇÃO</b>                                                                                          | <b>5</b>  |
| <b>4. CREDENCIAMENTO</b>                                                                                      | <b>5</b>  |
| <b>5. APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES</b>                                                                          | <b>6</b>  |
| <b>6. ABERTURA DOS ENVELOPES</b>                                                                              | <b>6</b>  |
| <b>7. CONTEÚDO DAS PROPOSTAS</b>                                                                              | <b>7</b>  |
| <b>8. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS</b>                                                                | <b>9</b>  |
| <b>9. FASE RECURSAL</b>                                                                                       | <b>10</b> |
| <b>10. HOMOLOGAÇÃO</b>                                                                                        | <b>11</b> |
| <b>11. CONTRATAÇÃO</b>                                                                                        | <b>11</b> |
| <b>12. GARANTIA</b>                                                                                           | <b>12</b> |
| <b>13. PAGAMENTO</b>                                                                                          | <b>12</b> |
| <b>14. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS</b>                                                                            | <b>13</b> |
| <b>15. FISCALIZAÇÃO</b>                                                                                       | <b>14</b> |
| <b>16. MATRIZ DE RISCO</b>                                                                                    | <b>14</b> |
| <b>17. DISPOSIÇÕES FINAIS</b>                                                                                 | <b>16</b> |
| <b>18. ANEXOS</b>                                                                                             | <b>17</b> |
| <b>18.1 ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA</b>                                                                     | <b>18</b> |
| <b>18.2 ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS</b>                                                           | <b>29</b> |
| <b>18.3 ANEXO III – MODELO DE PROCURAÇÃO</b>                                                                  | <b>30</b> |
| <b>18.4 ANEXO IV – MINUTA DE CONTRATO</b>                                                                     | <b>31</b> |
| <b>18.5 ANEXO V – DECLARAÇÃO DE QUE NÃO SE ENQUADRA EM NENHUM DOS IMPEDIMENTOS CONSTANTES NO RILC DA CBPM</b> | <b>41</b> |
| <b>18.6 ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO EMPRESA PEQUENO PORTE</b>                                      | <b>42</b> |

## **1.OBJETO DA LICITAÇÃO**

- 1.1. Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de fornecimento de buffet, para atender a eventos institucionais da CBPM.

## **2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

2.1. Poderão participar desta Licitação quaisquer interessados que comprovarem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos neste edital e cujo objeto social da empresa, expresso no estatuto ou contrato social, especifique atividade de prestação de serviços pertinente e compatível com o objeto desta Licitação.

2.2 Não poderão participar da presente Licitação empresas que estejam enquadradas nos seguintes casos:

- I. 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;
- II. suspensão pela empresa pública ou sociedade de economia mista;
- III. 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;
- IV. constituída por sócio de empresa que estiver suspensa, impedida ou declarada inidônea;
- V. cujo administrador seja sócio de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea;
- VI. 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;
- VII. cujo administrador tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea, no período dos fatos que deram ensejo à sanção;
- VIII. que tiver, nos seus quadros de diretoria, pessoa que participou, em razão de vínculo de mesma natureza, de empresa declarada inidônea.

**Parágrafo Único** - Aplica-se a vedação prevista no item 2.2:

I - à contratação do próprio empregado ou dirigente, como pessoa física, bem como à participação dele em procedimentos licitatórios, na condição de licitante;

II - a quem tenha relação de parentesco, até o terceiro grau civil, com:

- a) dirigente de empresa pública ou sociedade de economia mista;
- b) empregado de empresa pública ou sociedade de economia mista cujas atribuições envolvam a atuação na área responsável pela licitação ou contratação;
- c) autoridade do ente público a que a empresa pública ou sociedade de economia mista esteja vinculada.

III - 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.

### 3. IMPUGNAÇÃO

3.1. Decairá do direito de impugnação dos termos deste Edital da Licitação, perante a CBPM, qualquer cidadão que não a fizer no prazo de **até 5 (cinco) dias úteis anteriores à data fixada para abertura** da Sessão, devendo apontar as falhas e irregularidades que o viciaram.

3.2. A impugnação será aceita na forma eletrônica, pelo e-mail [nulic@cbpm.ba.gov.br](mailto:nulic@cbpm.ba.gov.br) ou em via impressa devidamente protocolada na Sede da CBPM, situada à Avenida Quarta, 460, Centro Administrativo da Bahia, no horário administrativo.

3.3. A apresentação de impugnação, após o prazo estipulado no subitem 3.1 será considerada intempestiva.

3.4. A impugnação não possui efeito suspensivo e a CBPM deve julgar e responder à impugnação em **até 3 (três) dias úteis, antes da data de abertura da Sessão.**

3.5. Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame.

### 4. CREDENCIAMENTO

4.1 **Credenciamento:** Recebimento dos documentos de credenciamento dos representantes legais das empresas licitantes.

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

4.3. 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
- b) propostas e praticar todos os demais atos inerentes ao certame, em nome do proponente;
- c) apresentação da carteira de identidade do outorgante e outorgado, ou outro documento equivalente, com a respectiva cópia autenticada;
- d) 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.

4.4. Os documentos do Credenciamento deverão ser **apresentados fora dos Envelopes A e B**

– Proposta de Preços e Habilitação, respectivamente.

4.5. Os documentos de Credenciamento deverão ser apresentados em original ou cópia autenticada, outorgada pelo responsável legal da empresa, atribuindo poderes específicos para participar da licitação e praticar todos os atos inerentes ao processo (inclusive assinar atas, rubricar documentos, apresentar recurso, etc.)

## **5. APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES**

5.1. Os interessados deverão apresentar, em sessão pública, na data e no local indicado no preâmbulo deste Edital 02 (dois) Envelopes distintos, lacrados, indevassados, devendo ser identificados no anverso à razão social da empresa, o número, e modalidade e o objeto da licitação e identificados das seguintes formas:

**a) ENVELOPE A – PROPOSTA DE PREÇOS**, contendo a proposta de preço, conforme o modelo fornecido no edital.

**b) ENVELOPE B - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**, contendo os documentos de habilitação (jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica), conforme estabelecidos no edital.

5.2. A Proposta de Preços, conforme Modelo – **ANEXO II** deverá ser apresentada 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.

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

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

5.5. Os documentos apresentados deverão ser obrigatoriamente, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para matriz e todas as filiais. Caso a empresa seja vencedora, o Contrato será celebrado com a sede que apresentou a documentação.

5.6. Uma vez iniciada a abertura dos envelopes não serão permitidas quaisquer retificações.

5.7. É facultada à Comissão ou à autoridade competente da CBPM, em qualquer fase da Licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documentos ou informação que deveria constar originalmente na proposta.

5.8. A sessão de abertura dos Envelopes será presencial.

## **6. ABERTURA DOS ENVELOPES**

### **6.1. ABERTURA DO ENVELOPE A - PROPOSTA PREÇO:**

6.1.1. Na data e hora marcadas, a Comissão realizará a sessão pública de abertura dos envelopes contendo as propostas de preço. Será feita a leitura dos nomes dos licitantes presentes e a verificação da conformidade dos envelopes.

6.1.2. As propostas de preço serão rubricadas por todos os representantes legais dos licitantes presentes e pelos membros da Comissão de Licitação.

6.1.3. Após a apresentação da proposta de preço pelas Licitantes, não cabe desistência das propostas, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão.

6.1.4. A Comissão 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.

6.1.5. 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.

6.1.6. A Comissão de Licitação poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir do licitante que ela seja demonstrada.

## **6.2. ABERTURA DO ENVELOPE B - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

6.2.1. A comissão de Licitação conferirá e examinará os documentos de habilitação (certidões jurídica, fiscal, social, trabalhista, econômico-financeira e técnica), bem como a autenticidade dos mesmos.

6.2.2. Os documentos de habilitação serão rubricados por todos os representantes legais dos licitantes presentes e pelos membros da Comissão de Licitação.

6.2.3. A critério da Comissão de Licitação, a sessão poderá ser suspensa, para análise dos documentos apresentados, neste caso, os julgamentos serão realizados em reunião interna e seu resultado será publicado no D.O.E.

6.2.4. A empresa proponente deverá ter sua sede, filial ou escritório localizados na cidade do Salvador.

6.2.5. As decisões da Comissão serão comunicadas mediante publicação na página eletrônica da CBPM e no Diário Oficial da Bahia ficando os Licitantes e interessados devidamente intimados a partir da data de divulgação.

## **7. CONTEÚDO DAS PROPOSTAS**

### **7.1. PROPOSTA DE PREÇOS – ENVELOPE A**

7.1.1. 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.

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

7.1.3. 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 proponente das obrigações.

7.1.4. A proposta de preços terá prazo de validade de 60 (sessenta) dias, a contar da data fixada no **Preâmbulo** para início da sessão pública, facultado, porém, aos proponentes estender tal validade por prazo superior.

7.1.5. 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.

7.1.6. 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.

7.1.7. São consideradas inexequíveis as propostas que não venham a ser demonstrada pelo ofertante, no prazo estabelecido pela Comissão de Licitação, sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do futuro contrato.

7.1.8. É facultada à Comissão ou à autoridade competente da CBPM, em qualquer fase da Licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer o processo, vedada a inclusão posterior de documentos ou informação que deveria constar originalmente na proposta.

## **7.2. DOCUMENTO DE HABILITAÇÃO – ENVELOPE B**

7.2.1. As Proponentes deverão se habilitar mediante a apresentação do Certificado de Registro Cadastral-CRC, emitido pela Secretaria da Administração do Estado da Bahia, dentro do prazo de validade, contendo o grupo/família (atividade) de serviços, pertinentes ao objeto da licitação em substituição aos documentos Jurídicos; Regularidade Trabalhista e Fiscal e qualificação econômica-financeira.

7.2.2. Qualificação Técnica, mediante a apresentação dos seguintes documentos:

a) Os licitantes deverão apresentar documentos de qualificação referente a equipe técnica, inclusive indicando o Responsável Técnico, cuja expertise deverá ser comprovada através de atestados.

b) Experiência anterior da Licitante, pertinente e compatível com o objeto da licitação, através de atestado(s) dos mais expressivos serviços realizados e concluídos, similares aos do objeto licitado, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

c) Os referidos atestados deverão conter obrigatoriamente em seu teor: nome (razão social), CNPJ e endereço completo da Contratante e da Contratada; características do trabalho realizado (denominação, natureza, descrição e finalidade); local de execução dos serviços; período de realização do serviço (dd/mm/aa a dd/mm/aa); metodologia e recursos utilizados; data da emissão, nome, cargo e assinatura do responsável pela emissão do atestado.

d) A proponente deverá apresentar declaração que dispõe de equipamentos e pessoal técnico especializado, nos termos do Termo de Referência, para o cumprimento do objeto da licitação.

e) Indicação do Responsável Legal que assinará o futuro contrato, se for o caso.

## **8. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

8.1. 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 de habilitação e deste Instrumento.

8.2. Em situação em que a proposta vencedora apresente 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 da CBPM.

8.3. 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 da CBPM.

8.4. 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.

8.4.1. 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 às demais empresas, da mesma categoria, se houver, na ordem classificatória.

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

8.4. 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 13.303/2016 e Art. 48 do RILC da CBPM:

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

b) os critérios estabelecidos no art. 3º da Lei nº 8.248, de 23 de outubro de 1991. e Art. 60, §1º, I a IV da Lei Federal nº 14.133/2021.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Após a aplicação dos procedimentos previstos neste item, persistindo a situação de empate entre as propostas deverá ser realizado sorteio.

8.5. 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.

8.6. 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 valor 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.

8.7. 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 o recebimento de novas propostas, conforme previsto no Art. 25, §3º do Regulamento Interno de Licitação e Contratos da CBPM.

## **9. FASE RECURSAL ÚNICA**

9.1. A interposição de recurso consiste na manifestação do licitante realizada no âmbito da sessão pública ou após a disponibilização da documentação pertinente e observado os pressupostos recursais, sendo o prazo posterior apenas para apresentação de razões e contrarrazões recursais.

9.2. Os recursos deverão ser apresentados no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis após a habilitação e contemplarão além dos atos dessa fase, aqueles praticados na fase de qualificação e classificação de propostas, conforme Art. 59, §1º da Lei Federal 13.303/2016 e Art. 57, §1º do RILC – Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CBPM.

9.3. 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).

9.4. É assegurado aos licitantes vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses, respeitando-se os termos deste Edital.

9.5. Caso a Comissão decida pela improcedência do recurso, a questão será apreciada pela Autoridade Superior para Homologar o resultado final, que poderá ratificar ou não a decisão da Comissão, antes da adjudicação.

9.6. Caso não ratifique a decisão da Comissão, a autoridade superior determinará as medidas que julgar cabíveis no caso.

9.7. 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.

9.8. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.9. O recurso não será admitido pela COPEL se ausente os pressupostos da tempestividade, legitimidade, interesse e motivação.

9.10. Os recursos interpostos não terão efeito suspensivo.

## **10. HOMOLOGAÇÃO**

10.1. 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.

10.2. 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.

## **11. CONTRATAÇÃO**

11.1. 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.

11.2. O licitante declarado vencedor terá o prazo de até 10 (dez) dias, a contar da data da homologação, para assinar o respectivo contrato, sob pena de decadência do direito à contratação.

11.3. 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.

11.4. 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.

11.5. 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.

11.6. 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, c/c com os §2º e 4º do Art. 96 do RILC da CBPM.

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

11.8. 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.

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

## **12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

12.1. O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias úteis após a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, prestará garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste

Edital, conforme disposto no art. 70 da Lei nº 13.303/16 e art. 90 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CBPM – RILC, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

12.2. Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

- a) Caução em dinheiro;
- b) Seguro-garantia;
- c) Fiança bancária.

12.3. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da CBPM, no Banco do Brasil;

12.4. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

12.5. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contados da data em que for notificada.

12.6. A CBPM executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

12.7. A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a execução do contrato e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente. (Artigo 70, §4º da Lei nº 13.303/2016).

### 13. DO PAGAMENTO

O pagamento devido à **CONTRATADA** será efetuado através de ordem bancária ou crédito em conta corrente, no prazo estimado de 08 (oito) dias úteis, contados da data da apresentação da fatura, devidamente atestada a execução contratual, desde que não haja pendência a ser regularizada pela **CONTRATADA**.

13.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento provisório e definitivo do material, conforme o caso, e observará o quanto estabelecido no termo de referência quanto aos prazos de entrega e pagamento.

13.2. No prazo de até 5 dias úteis do adimplemento da parcela ou de todo o objeto, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual ao Gestor do Contrato.

13.3. O gestor do contrato deverá atestar a nota fiscal no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento do relatório circunstanciado.

13.4. A CONTRATADA deverá apresentar com a nota fiscal a seguinte documentação:

- a) Regularidade fiscal, perante a Receita Federal;
- b) Certidão negativa, emitida pela Prefeitura do Município de jurisdição da empresa;
- c) Certidão negativa, emitida pelo Estado de jurisdição da empresa;
- d) Certidão negativa de débitos trabalhistas, emitida pelo TST;
- e) Certidão de regularidade do FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal.

13.5. Antes de cada pagamento à CONTRATADA será realizada pela CBPM consulta ao SIMPAS para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital, e se constar a situação de irregularidade da CONTRATADA, essa será advertida por escrito pela fiscalização para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua

defesa, podendo esse prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da CBPM.

13.6. Fica autorizada a retenção ou glosa no pagamento, sem prejuízo das sanções cabíveis, quando o contratado deixar de manter as condições de habilitação apresentadas na licitação.

13.7. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente 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 Contratante.

13.8. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação

## **14. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

14.1. A inexecução parcial ou total do objeto contratado e a prática de qualquer das irregularidades no procedimento licitatório ou na execução do contrato administrativo sujeitará o particular à aplicação das penalidades previstas neste instrumento, conforme os Arts. 122 a 124 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CBPM – RILC e Arts. 82 a 84 da Lei Federal nº 13.303/2016.

14.1.1 A aplicação das sanções previstas neste instrumento, conforme listado a seguir, observa-se-à o contraditório e a ampla defesa:

I. Advertência;

II. Multa;

III. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública enquanto perdurar a punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.2. Será aplicada a sanção de advertência nas hipóteses de descumprimento de quaisquer obrigações previstas no edital, seus anexos e no contrato, que não configurem hipóteses de aplicação de sanções mais graves, desde que fiquem caracterizadas a insignificância dos efeitos do descumprimento e a boa-fé.

14.3. Será aplicada multa nas seguintes situações:

I. 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.

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

III. 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.

IV. 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.

14.4. Na hipótese de 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.

14.5. Sem prejuízo para as multas previstas neste instrumento, a licitante poderá ser impedida de licitar e contratar com a CBPM pelo prazo de até 02 (dois) anos, caso não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

14.6. 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.

14.7. 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.

## 15. FISCALIZAÇÃO

15.1. Quaisquer erros omissões, incorreções ou discrepâncias eventualmente encontradas pela Contratada nas normas e especificações, em qualquer época, deverão ser comunicados, por escrito, à CBPM, para que sejam corrigidos.

15.2. A Contratada conduzirá seu trabalho com o propósito de evitar acidentes a seus empregados e aos empregados da CBPM, e terceiros, de conformidade com as leis regulamentares.

15.3. Fica designado a funcionária Cláudia Schramm para a fiscalização do Contrato.

15.4. A Contratada deverá facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação da Fiscalização, provendo fácil acesso aos serviços em execução e atendendo prontamente às observações e exigências por ela apresentadas.

## 16. MATRIZ DE RISCO

16.1. 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.

16.2. 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.

16.3. 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.

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

16.5 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.

16.6. 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**.

16.7. As obrigações contratuais afetadas por caso fortuito, fato do príncipe ou força maior deverão ser comunicadas pelas partes em até 48 (quarenta e oito) horas, contados da data da ocorrência do evento.

16.8. As partes deverão acordar a forma e o prazo para resolução do ocorrido.

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

16.10. 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.

16.11. 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.

16.12. 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.

16.13 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.

### 16.13 Matriz de Risco

| 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 do 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 qualidade de produto e ou pessoal | Médio | Dano parcial ao evento               | Diligência/ advertência/ substituição de pessoal e ou produto | Contratada |

## 17. DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1. 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.

17.2. É facultada à Comissão ou à autoridade competente da CBPM em qualquer fase da Licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documentos.

17.3. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

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

17.5. A Proponente deverá apresentar indicação do responsável legal que assinará o futuro contrato, se for o caso.

17.6. 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.

## **18. ANEXOS**

**18.1. ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**18.2. ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

**18.3. ANEXO III - MODELO DE PROCURAÇÃO PARA A PRÁTICA DE ATOS CONCERNENTES AO CERTAME**

**18.4. ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO**

**18.5. ANEXO V - DECLARAÇÃO DE QUE NÃO SE ENQUADRA EM NENHUM DOS IMPEDIMENTOS CONSTANTES NO RILC DA CBPM**

**18.6. ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

Salvador, 28 de outubro de 2025

Adelaide Silva Santos Bastos  
**Presidente da Comissão de Licitação - COPEL**

## **PROCEDIMENTO LICITATÓRIO Nº 010/2025**

### **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

#### **1. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

Este Termo de Referência está em conformidade com a Lei Federal nº 13.303 de 30 de junho de 2016, que dispõe sobre o estatuto jurídico da empresa pública, da sociedade de economia mista e de suas subsidiárias, no âmbito da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e pelo Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CBPM (RILC), documento que estabelece regras para a contratação de bens, serviços e obras, em consonância com o previsto no art. 40 da Lei Federal nº 13.303/16. A contratação será realizada, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

#### **2. 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.

#### **3. JUSTIFICATIVA PARA A CONTRATAÇÃO:**

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 mineral 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.

#### 4. DOS VALORES

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

#### 5. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

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

| EVENTO |            | ITENS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | QUANTIDADE DE PESSOAS |       | QTDE. TOTAL DE EVENTOS |
|--------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------|------------------------|
|        |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | MÍNIMA                | TOTAL |                        |
| 01     | KIT LANCHE | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>BEBIDAS:</b> 01 tipo de suco de fruta (caixa individual, mínimo de 200ml) e 01 garrafa de água (500ml);</li> <li><b>ALIMENTOS:</b> 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).</li> <li><b>APRESENTAÇÃO:</b> cada kit é individual e todos deverão ser entregues embalados em caixas/embalagens descartáveis.</li> </ul> | 20                    | 240   | 6                      |

|    |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |     |    |
|----|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----|
| 02 | SERVIÇO DE SALA 1         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>BEBIDAS:</b> 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).</li> <li>• <b>ALIMENTOS:</b> 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.</li> <li>• <b>APRESENTAÇÃO:</b> a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 30 | 360 | 6  |
| 03 | SERVIÇO DE SALA 2         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>BEBIDAS:</b> 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).</li> <li>• <b>ALIMENTOS:</b> 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).</li> <li>• <b>APRESENTAÇÃO:</b> a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 30 | 360 | 6  |
|    |                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>APRESENTAÇÃO:</b> a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |     |    |
| 04 | CAFÉ DA MANHÃ TRADICIONAL | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>BEBIDAS:</b> 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).</li> <li>• <b>ALIMENTOS:</b> 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).</li> <li>• <b>APRESENTAÇÃO:</b> a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.</li> </ul> | 30 | 750 | 15 |
|    |                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>BEBIDAS:</b> chocolate quente, chocolate gelado, café coado ou em cápsula com o equipamento respectivo e leite (acompanhando sachês de açúcar e adoçante, copos e</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |     |    |

|    |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |     |    |
|----|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----|
| 05 | CAFÉ DA MANHÃ REGIONAL | <p>mexedores – estimativa de 50ml por pessoa), leite, 03 tipos de suco de frutas in natura, chás variados (mínimo de três tipos, em sachês, acompanhados de garrafa térmica com água quente), água de coco natural, 03 iogurtes (mínimo de dois sabores e um natural), garrafas de água mineral (com e sem gás, em unidades de 500ml).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>ALIMENTOS:</b> 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</li> </ul>                                                                                                 | 40 | 750 | 15 |
|    |                        | <p>cebola, calabresa (frita com cebola), farofa de manteiga.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>APRESENTAÇÃO:</b> a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |     |    |
| 06 | BRUNCH                 | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>BEBIDAS:</b> 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).</li> <li><b>ALIMENTOS:</b> 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.</li> <li><b>APRESENTAÇÃO:</b> a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.</li> </ul> | 50 | 300 | 6  |

|    |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |     |    |
|----|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----|
| 07 | COFFEE-BREAK TRADICIONAL       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>BEBIDAS:</b> 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).</li> <li>• <b>ALIMENTOS:</b> 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 delicia (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).</li> <li>• <b>APRESENTAÇÃO:</b> a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.</li> </ul> | 40 | 900 | 18 |
| 08 | COFFEE-BREAK LIGHT             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>BEBIDAS:</b> 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).</li> <li>• <b>ALIMENTOS:</b> 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).</li> <li>• <b>APRESENTAÇÃO:</b> a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 45 | 900 | 18 |
|    |                                | <p><b>OBS.:</b> por se tratar de coffee-break temático, a contratada deverá adequar o cardápio de acordo com o tema informado previamente pela CONTRATANTE, podendo variar de acordo com finalidade do evento, época do ano, entre outros. abaixo, apenas um cardápio sugestivo genérico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>BEBIDAS:</b> 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).</li> <li>• <b>ALIMENTOS:</b> 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</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |     |    |
| 09 | COFFEE-BREAK COMPLETO TEMÁTICO | <p><b>OBS.:</b> por se tratar de coffee-break temático, a contratada deverá adequar o cardápio de acordo com o tema informado previamente pela CONTRATANTE, podendo variar de acordo com finalidade do evento, época do ano, entre outros. abaixo, apenas um cardápio sugestivo genérico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>BEBIDAS:</b> 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).</li> <li>• <b>ALIMENTOS:</b> 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</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 50 | 900 | 18 |

|    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |     |    |
|----|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----|
|    |        | <p>(30g cada – tamanho tipo coquetel - de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), espelho de frios (100 gr por pessoa - dois tipos de queijo, presunto, salame e blanquet), pãozinho delícia (30g cada – tamanho tipo coquetel - com e sem recheio), 04 tortas doces (sabores diversos), 04 tortas salgadas (de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), 06 tipos de doces finos (30g cada – tamanho tipo coquetel - sabores diversos), 02 tipos de sanduíche natural (30g por pessoa –atum e frango), 02 tipos de sanduíche normal (30g por pessoa) , 03 tipos de pão metro (atum, frango e frios), 02 tipos de mini empratados (entre 60 e 100g por pessoa - escondidinho de carne do sol, bobó de camarão), salada de frutas (350 ml por pessoa - com copos e colheres, além dos acompanhamentos: leite em pó, leite condensado e granola).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>APRESENTAÇÃO:</b> a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |     |    |
| 10 | ALMOÇO | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>BEBIDAS:</b> 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).</li> <li>• <b>ALIMENTOS:</b> 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).</li> <li>• <b>SOBREMESAS:</b> 02 tipos de frutas laminadas, 03 tipos de doces.</li> <li>• <b>APRESENTAÇÃO:</b> a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.</li> </ul> | 20 | 208 | 16 |
|    |        | <p>(30g cada – tamanho tipo coquetel - de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), espelho de frios (100 gr por pessoa - dois tipos de queijo, presunto, salame e blanquet), pãozinho delícia (30g cada – tamanho tipo coquetel - com e sem recheio), 04 tortas doces (sabores diversos), 04 tortas salgadas (de frango, carne, queijo, peixe tipo bacalhau e camarão), 06 tipos de doces finos (30g cada – tamanho tipo coquetel - sabores diversos), 02 tipos de sanduíche natural (30g por pessoa –atum e frango), 02 tipos de sanduíche normal (30g por pessoa) , 03 tipos de pão metro (atum, frango e frios), 02 tipos de mini empratados (entre 60 e 100g por pessoa - escondidinho de carne do sol, bobó de camarão), salada de frutas (350 ml por pessoa - com copos e colheres, além dos acompanhamentos: leite em pó, leite condensado e granola).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>APRESENTAÇÃO:</b> a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |     |    |

|    |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |       |    |
|----|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|----|
| 11 | COQUETEL | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>BEBIDAS:</b> 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).</li> <li>• <b>PRATOS FRIOS:</b> 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.</li> <li>• <b>PRATOS QUENTES:</b> 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).</li> <li>• <b>DOCES:</b> seis tipos de doces finos, 02 tortas doces (sabores diversos).</li> <li>• <b>APRESENTAÇÃO:</b> a CONTRATADA deverá fornecer todo o material de louça e/ou vidro (vedados materiais descartáveis) para a execução do serviço.</li> </ul> | 90 | 1.260 | 14 |
|----|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|----|

## 6. LOCAL:

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

Nas instalações da CBPM, localizada na cidade de Salvador e área metropolitana, ou demais locais na cidade de Salvador previamente indicados pela CONTRATANTE.

## 7. CONSIDERAÇÕES GERAIS:

7.1. 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;

7.2.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;

7.3.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 mencionados, tendo em vista se tratar de mera estimativa;

7.4.O número de participantes será sugerido pela CBPM;

7.5.O número de participantes, relacionado neste Termo através do Anexo do edital, poderá ser modificado a critério da CBPM, sem configurar descumprimento do Edital;

7.6.Para fins de pagamento serão considerados os valores unitários ofertados durante a licitação por evento, multiplicado pelo número de participantes.

## 8. ESPECIFICAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS:

8.1 Quantidade estimada de fornecimento:

8.1.1. 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;

8.1.2. Esses serviços serão prestados no prazo estabelecido, após emissão de autorização pela CBPM, em qualquer quantidade mínima de 20 (vinte) participantes.

## **9. OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS ESPECÍFICAS**

9.1. 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.

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

9.3. 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.

## **10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

10.1. 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;

10.2. 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;

10.3. 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;

10.4. 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;

10.5. 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;

10.6. 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;

10.7. 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;
- 10.8.A CONTRATADA deverá desmontar o buffet e recolher todo material empregado na execução dos serviços, no mesmo dia após o término do evento;
- 10.9.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;
- 10.10.Todos os alimentos (tortas, sucos, etc.) serão preparados, preferencialmente, no dia do consumo, não podendo, em nenhuma hipótese, serem guardados para posterior utilização;
- 10.11.Deve ser fornecido gelo, produzido com água mineral, necessário à execução dos serviços objeto da presente licitação;
- 10.12.A carne e o presunto deverão ser do tipo extralimpos, isentos, ao máximo, de gordura;
- 10.13.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.
- 10.14.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;
- 10.15.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;
- 10.16.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;
- 10.17.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;
- 10.18.Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 10.19.Atender com presteza às reclamações sobre a qualidade dos serviços executados;
- 10.20.Permitir que os prepostos da CONTRATANTE, especialmente designados, acompanhem todas as etapas de execução dos serviços contratados, para os fins previstos neste Contrato;
- 10.21.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.                            |
| Sequinhos                 | 60 g                                 | Para cada tipo de sequinho.        |
| 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.                    | Proteínas já cozidas.              |
| Acompanhamento do almoço  | 200 g por pessoa.                    | Acompanhamento já cozido.          |

## 12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

12.1. 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;

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

12.3. Disponibilizar uma copa e/ou sala para apoio/suporte, armazenamento temporário e finalização dos trabalhos.

12.4. 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;

12.5. Efetuar, nos prazos indicados, os pagamentos devidos à CONTRATADA;

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

12.7. Recebe, fiscalizar e controlar a entrega do objeto contratual, através da Gerência Administrativa GERAD.

### 13. ESTIMATIVA DE EVENTOS

| Detalhamento ESTIMADO de eventos*                                                                                                                              |                                               |                                   |                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| Tipo de Evento                                                                                                                                                 | Quantidade mínima de participantes por evento | Quantidade total de participantes | Quantidade total de Eventos |
| EVENTO1                                                                                                                                                        | 20                                            | 240                               | 6                           |
| EVENTO2                                                                                                                                                        | 30                                            | 360                               | 6                           |
| EVENTO3                                                                                                                                                        | 30                                            | 360                               | 6                           |
| EVENTO4                                                                                                                                                        | 30                                            | 750                               | 15                          |
| EVENTO5                                                                                                                                                        | 40                                            | 750                               | 15                          |
| EVENTO6                                                                                                                                                        | 50                                            | 300                               | 6                           |
| EVENTO7                                                                                                                                                        | 40                                            | 900                               | 18                          |
| EVENTO8                                                                                                                                                        | 45                                            | 900                               | 18                          |
| EVENTO9                                                                                                                                                        | 50                                            | 900                               | 18                          |
| EVENTO10                                                                                                                                                       | 20                                            | 208                               | 16                          |
| EVENTO11                                                                                                                                                       | 90                                            | 1.260                             | 14                          |
| *Trata-se de estimativa de quantitativos, não havendo vinculação de obrigatoriedade da realização de todos, bem como da total utilização do objeto contratual. |                                               |                                   |                             |

**PROCEDIMENTO LICITATÓRIO Nº 010/2025**

**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 010/2025, 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 AOS EVENTOS INSTITUCIONAIS DA CBPM**, nas seguintes condições:

| <b>TIPO DE EVENTO</b><br>(Conforme item 4 do Termo de Referência) | <b>ESTIMATIVATIVA DE PARTICIPANTES</b> | <b>QUANT. DE EVENTOS</b> | <b>VALOR UNITÁRIO</b><br>(por evento) | <b>VALOR TOTAL</b> |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------|
| Evento 01                                                         | 240 pessoas                            | 6                        |                                       |                    |
| Evento 02                                                         | 360 pessoas                            | 6                        |                                       |                    |
| Evento 03                                                         | 360 pessoas                            | 6                        |                                       |                    |
| Evento 04                                                         | 750 pessoas                            | 15                       |                                       |                    |
| Evento 05                                                         | 750 pessoas                            | 15                       |                                       |                    |
| Evento 06                                                         | 300 pessoas                            | 6                        |                                       |                    |
| Evento 07                                                         | 900 pessoas                            | 18                       |                                       |                    |
| Evento 08                                                         | 900 pessoas                            | 18                       |                                       |                    |
| Evento 09                                                         | 900 pessoas                            | 18                       |                                       |                    |
| Evento 10                                                         | 208 pessoas                            | 16                       |                                       |                    |
| Evento 11                                                         | 1.260 pessoas                          | 14                       |                                       |                    |
| <b>VALOR GLOBAL R\$</b><br><b>(XXXXXXXXXXXXXXXXXX)</b>            |                                        |                          |                                       |                    |

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 desta ficha de cadastro. \_\_, \_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_.

Salvador \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

**RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA**

**PROCEDIMENTO LICITATÓRIO Nº 010/2025**

**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 00/2025, 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 2025.

---

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

## PROCEDIMENTO LICITATÓRIO Nº 010/2025

### 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 A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS 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 Luiz Otávio... a seguir designada por sua sigla **CBPM**, e a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, com sede na Cidade do Salvador\_\_\_\_\_, neste ato representada pelo(a) Sr(a). \_\_\_\_\_, portador(a) da cédula de identidade nº \_\_\_\_\_, emitida por \_\_\_\_\_, inscrito no CPF/MF sob o nº \_\_\_\_\_, adjudicatária do Procedimento Licitatório nº 010/2025, processo administrativo SEI nº 036.8387.2025.0001319-17 doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente contrato, que se regerá pela Lei Federal nº 13.303/2016, 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 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 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 CBPM - 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 prezo 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 Está estimado o valor global do Contrato de :::::::::::::::::::::::::::::::

§ 2º O valor pago à Contratada por evento será conforme proposta apresentada no Procedimento Licitatório nºxxx/2025, parte integrante deste Contrato.

§ 3º Nos preços contratados estão incluídos todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da CONTRATADA, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela CONTRATADA das obrigações.

### 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:** 15.900; **Fonte:** xxxxxxxxxxxx; **Projeto Atividade:** xxxxxxxxxxxx; **Produto:** xxxxxxxx; **Função:** xxxxx; **Elemento de Despesas:** xxxxx e xxxxx; **Região de Planejamento:** xxxxx; **Subfunção:** xxxxx; **Programa** xxx e xxx; **Ação:**

### CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A **CONTRATADA**, deverá seguir as determinações contidas no Termo de Referência do instrumento convocatório bem como daquelas decorrentes de lei.

**Parágrafo Único:** Além das determinações contidas no Termo de Referência do instrumento convocatório, a Contratada obriga-se-a:

- I. 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;
- II. 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;
- III. 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;
- IV. Manter equipe de apoio composta de copeiros, faxineiros e demais profissionais necessários ao bom desempenho dos serviços contratados;

- V. Transportar os alimentos e bebidas para a CBPM dentro dos padrões estabelecidos pela vigilância sanitária, não gerando quaisquer ônus adicionais para a CBPM;
- VI. 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;
- VII. A CONTRATADA deverá desmontar o buffet e recolher todo material empregado na execução dos serviços, no mesmo dia após o término do evento;
- VIII. 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;
- IX. Todos os alimentos (tortas, sucos, etc.) serão preparados, preferencialmente, no dia do consumo, não podendo, em nenhuma hipótese, serem guardados para posterior utilização;
- X. Deve ser fornecido gelo, produzido com água mineral, necessário à execução dos serviços objeto da presente licitação;
- XI. A carne e o presunto deverão ser do tipo extralimpos, isentos, ao máximo, de gordura;
- XII. 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;
- XIII. 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;
- XIV. Substituir, às suas expensas e na mesma quantidade, todos os alimentos e bebidas que,  
XV. a critério da CONTRATANTE, sejam identificados como impróprios para o consumo;
- XVI. 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;
- XVII. 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;

- XVIII. Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- XIX. Atender com presteza às reclamações sobre a qualidade dos serviços executados;
- XX. 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** 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.

**§2º** 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.

**§3º** Esgotado o prazo total para conclusão do recebimento definitivo sem qualquer manifestação do órgão ou entidade CONTRATANTE, considerar-se-á definitivamente aceito o objeto contratual, para todos os efeitos.

**§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.

**§7º** Fica designado o empregado público Aline Sant'Ana Bôa para a fiscalização 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.

**§6º** A atualização monetária dos pagamentos devidos pela CBPM, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da obrigação e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE pro rata tempore.

## **CLÁUSULA DÉCIMA – MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA**

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

**§1º** Após o prazo de 12 meses a que se refere o caput, a concessão de reajustamento será feita mediante a aplicação do INPC/IBGE.

**§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**

A prorrogação, suspensão ou rescisão sujeitar-se-ão às formalidades contidas no Art. 81 da Lei Federal nº 13.003/2016 e Arts. 96 a 105 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos.

**§1º** A admissão da fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA está condicionada à manutenção das condições de habilitação e à demonstração, perante a CBPM, da inexistência de comprometimento das condições originariamente pactuadas para a adequada e perfeita execução do contrato.

**§2º** 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.

**§3º** 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.

**§1º** A rescisão poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da CBPM.

**§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**

O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia no valor correspondente a 5% (cinco) por cento) do valor do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 70 da Lei nº 13303, de 2016, desde que cumpridas às obrigações contratuais.

**§1º** Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

- a) Caução em dinheiro;
- b) Seguro-garantia;
- c) Fiança bancária

**§2º** O valor correspondente a garantia, em qualquer das modalidades, responderá pelo inadimplemento das obrigações contratuais e pelas multas impostas, independentemente de outras cominações legais;

**§3º** 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.

**§4º** garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a execução do contrato e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente. (Artigo 70, §4º da Lei nº 13.303/2016).

## **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, **item 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                | ALOCÇÃO |
|-------------------------------------|----------------|-------------------------------------|------------------------|---------|
| Atraso na emissão da Autorização da | Médio          | Retardamento do início dos serviços | Dano parcial ao evento | CBPM    |

| Prestação dos Serviços.                                        |       |                                      |                                                               |            |
|----------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------|
| Serviço e ou produtos de má qualidade                          | Alto  | Dano parcial para os eventos         | Diligência / Advertência/ Multa / Rescisão                    | Contratada |
| Falta de qualificação do 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 qualidade de produto e ou pessoal. | Médio | Dano parcial ao evento               | Diligência/ advertência/ substituição de pessoal e ou 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.

**§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, 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 010/2025**

**ANEXO V**

**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.**

\_\_\_\_\_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 e no Art. 38 da Lei, conforme abaixo transcrito, que não se enquadra em nenhuma de suas hipóteses, por ser expressão da verdade.

- a) 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;
- b) uspena pela empresa pública ou sociedade de economia mista;
- c) 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;
- d) constituída por sócio de empresa que estiver suspensa, impedida ou declarada inidônea;
- e) cujo administrador seja sócio de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea;
- f) 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;
- g) cujo administrador tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea, no período dos fatos que deram ensejo à sanção;
- h) que tiver, nos seus quadros de diretoria, pessoa que participou, em razão de vínculo de mesma natureza, de empresa declarada inidônea.

Aplicam-se também as seguintes vedações:

I - à contratação do próprio empregado ou dirigente, como pessoa física, bem como à participação dele em procedimentos licitatórios, na condição de licitante;

II - a quem tenha relação de parentesco, até o terceiro grau civil, com:

- a) dirigente de empresa pública ou sociedade de economia mista;
- b) empregado de empresa pública ou sociedade de economia mista cujas atribuições envolvam a atuação na área responsável pela licitação ou contratação;
- c) autoridade do ente público a que a empresa pública ou sociedade de economia mista esteja vinculada.

- a) III - 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)

**PROCEDIMENTO LICITATÓRIO Nº 010/2025**

**ANEXO VI**

**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