MINISTÉRIO PÚBLICO
DO ESTADO DA BAHIA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ARP) Nº XXX/2026 – SGA

O **MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DA BAHIA**, CNPJ nº 04.142.491/0001-66, com sede à 5ª Avenida, nº 750, Centro Administrativo da Bahia – Salvador - BA - CEP: 41.745-004, neste ato representado, conforme Ato de Delegação nº 070/2014, pelo Superintendente de Gestão Administrativa, **André Luis Sant´Ana Ribeiro**, doravante denominado **MPBA**, firma a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ARP)**, conforme decisão exarada no Processo Administrativo nº SEI 19.09.45340.0023210/2026-70, referente ao **PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxx/2026** para Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei Federal nº 14.133/2021, na Lei Estadual/BA nº 14.634/2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1 O objeto desta Ata é o registro dos preços para a eventual contratação de empresa especializada **na organização e coordenação de eventos institucionais, por meio do fornecimento e disponibilização, sob demanda, de materiais, equipamentos, estruturas e serviços de apoio necessários para a realização de eventos institucionais, através do Sistema de Registro de Preços**, conforme as especificações e condições previstas no Termo de Referência, anexo ao edital do certame referido no preâmbulo deste instrumento, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição;

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1 Os preços registrados, as especificações dos itens, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor e as demais condições ofertadas nas propostas, são as que seguem:

2.1 Os preços registrados, as descrições resumidas dos itens, as unidades de medida, as quantidades registradas, as quantidades mínimas por pedido, o fornecedor registrado e as demais condições ofertadas na proposta são os constantes da tabela abaixo, estando as especificações técnicas detalhadas previstas no Apenso I desta Ata e no Termo de Referência.

Item	Descrição Resumida do Item	Unidade	Quantidade registrada	Quantidade mínima por pedido	Valor Unitário
01	Garçom – por uma diária de 4 (quatro) horas - uniformizado com experiência no atendimento de eventos. Profissional qualificado com experiência de, no mínimo, 06 meses e desenvoltura em servir autoridades e participantes em eventos. Profissional uniformizado para exercer a função de garçom. Considerar 1 garçom a cada 15 Participantes.	Unidade	40	1	R$ xxx,xx
02	Intérprete de Libras – por hora – Profissional com experiência comprovada para tradução simultânea na linguagem libras em nível avançado.	Unidade	730	1	R$ xxx,xx
03	Recepcionista 01 – por uma diária de 6 (seis) horas - Sua atuação poderá ser requerida nas seguintes situações: aeroporto, recepção no hotel da hospedagem, no local	Unidade	35	1	R$ xxx,xx

	do evento para recepção e credenciamento, montagem de pastas ou sacolas, recepção em auditório, sala VIP, sala de apoio, sala de imprensa. Os profissionais deverão apresentar-se com discrição e sobriedade, postura correta, bem como trajar roupas adequadas.				
04	Recepcionista 02 – por uma diária de 4 (quatro) horas - Sua atuação poderá ser requerida nas seguintes situações: aeroporto, recepção no hotel da hospedagem, no local do evento para recepção e credenciamento, montagem de pastas ou sacolas, recepção em auditório, sala VIP, sala de apoio, sala de imprensa. Os profissionais deverão apresentar-se com discrição e sobriedade, postura correta, bem como trajar roupas adequadas.	Unidade	50	1	R$ xxx,xx
05	Recepcionista 03 – por uma diária de 4 (quatro) horas - Sua atuação poderá ser requerida nas seguintes situações: aeroporto, recepção no hotel da hospedagem, no local do evento para recepção e credenciamento, montagem de pastas ou sacolas, recepção em auditório, sala VIP, sala de apoio, sala de imprensa. Os profissionais deverão apresentar-se com discrição e sobriedade, postura correta, trajar roupas sociais e ter conhecimento básico de cerimonial e protocolo.	Unidade	30	1	R$ xxx,xx
06	Recepcionista 04 – por uma diária de 2 (duas) horas - Profissionais vestidos com trajes típicos regionais e folclóricos. Sua atuação poderá ser requerida nas seguintes situações: aeroporto, recepção no hotel da hospedagem, no local do evento para recepção e credenciamento. Os profissionais deverão apresentar-se com discrição e postura correta	Unidade	05	1	R$ xxx,xx
07	Transmissão simultânea de evento – por uma diária de 4 (quatro) horas, material bruto entregue logo após o término do /evento em pendrive, HD ou cartão de memória. A edição de imagens deverá ser entregue 07 dias corridos depois do evento em pendrive, HD ou cartão de memória. Filmagem do evento, na integra, com 02 câmera betacam ou similar. na resolução Full HD 1920 x1080, ou na resolução 4K 3840 x2180. A gravação devera compreender todos os insumos necessários a boa apresentação do serviço, tais como disco, rótulos e HD, Pendrive ou Cartão de	Unidade	30	1	R$ xxx,xx

	memória Cinegrafista com experiência de no mínimo 6 meses em imagem e gravação. O serviço inclui todos os custos com profissionais, material e serviços necessários a sua consecução, mais como: câmeras, tripés, refletores, cabeamento (SDI, HDMI, extensão), bem assim tratamento de áudio e imagem. O prazo de entrega do material bruto deverá ser logo após o término do evento em pendrive, HD ou cartão de memória. O prazo para a entrega do material editado será de 07 dias corridos depois do evento em pendrive. HD ou cartão de memória.				
08	Transmissão simultânea de evento – por uma diária de 4 (quatro) horas, material bruto entregue logo após o término do /evento em pendrive, HD ou cartão de memória. A edição de imagens deverá ser entregue 07 dias corridos depois do evento em pendrive, HD ou cartão de memória. Filmagem do evento, na integra, com 03 câmeras betacam ou similar. na resolução Full HD 1920 x1080, ou na resolução 4K 3840 x2180. A gravação devera compreender todos os insumos necessários a boa apresentação do serviço, tais como disco, rótulos e HD, Pendrive ou Cartão de memória Cinegrafista com experiência de no mínimo 6 meses em imagem e gravação. O serviço inclui todos os custos com profissionais, material e serviços necessários a sua consecução, mais como: câmeras, tripés, refletores, cabeamento (SDI, HDMI, extensão), bem assim tratamento de áudio e imagem. O prazo de entrega do material bruto deverá ser logo após o término do evento em pendrive, HD ou cartão de memória. O prazo para a entrega do material editado será de 07 dias corridos depois do evento em pendrive. HD ou cartão de memória.	Unidade	15	1	R$ xxx,xx
09	Serviço de produção de vídeo com transmissão online – por uma diária de 8 (oito) horas, constando de Kit Live: Switch POE Ubiquiti/ Load Balance/ MacBook Pro com Wirecast Studio/ AP UnifiPro/ Joystick PTZ, 2 Cameras 4K PTZ, Kit iluminação LED/Fresnel, Gravação na integra do evento, edição (resumo), legendagem e finalização de vídeo (entrega via link para download) Técnicos, operadores e assistentes, Cabos e acessórios. Logistica/	Unidade	05	1	R$ xxx,xx

	transporte/ montagem e desmontagem				
10	Painéis de led indoor/interno – por uma diária de 8 (oito) horas: P 2.5 Módulos de 320 x 160mm com 250.000 pixels por m² – Brilho de 900 nits e consumo médio de 450w/m² Distância entre pixels: 2.5 mm Pixel configuração: 1R1G1B Tamanho do módulo: 240×240 Brilho (nits): 1800 LED: SMD Taxa de atualização: >2000 Dimensão (mm): 480×480 Escala de cinzas: 14(bit) Grau de proteção: IP43 Max consumo w/m²: 400 Tipo de gabinete: Alumínio Voltagem: 220 V Painéis 3,00 x 4,00. Obs. Acompanhando estrutura em boxtruss P25 /P15 para elevação dos painéis. - Deverá ser entregue com toda instalação necessária, incluindo cabos, pontos elétricos, ou qualquer outro material que seja necessário ao bom funcionamento do painel e instalação do mesmo. Deverão ser fornecidos técnicos capacitados para instalação do painel, operação do mesmo e desmontagem de todo sistema instalado. Os técnicos deverão estar de prontidão, a fim de atuarem de forma imediata para solucionar qualquer intercorrência que envolva a operação do painel. A empresa contratada deverá acompanhar e será responsável pela montagem, operação e desmontagem.	Unidade	20	1	R$ xxx,xx
11	Painéis de led Indoor/interno – por uma diária de 8 (oito) horas: P 2.5 Módulos de 320 x 160mm com 250.000 pixels por m² – Brilho de 900 nits e consumo médio de 450w/m². Distância entre pixels: 2.5 mm Pixel configuração: 1R1G1B Tamanho do módulo: 240×240 Brilho (nits): 1800 LED: SMD Taxa de atualização: >2000 Dimensão (mm): 480×480. Escala de cinzas: 14(bit) Grau de proteção: IP43 Max consumo w/m²: 400 Tipo de gabinete: Alumínio Voltagem: 220 V Painéis 6,00 x 3,00. Obs. Acompanhando estrutura em boxtruss P25 /P15 para elevação dos painéis. - Deverá ser entregue com toda instalação necessária, incluindo cabos, pontos elétricos, ou qualquer outro material que seja necessário ao bom funcionamento do painel e instalação do mesmo. Deverão ser fornecidos técnicos capacitados para instalação do painel, operação do mesmo e desmontagem de todo sistema instalado.	Unidade	40	1	R$ xxx,xx

	Os técnicos deverão estar de prontidão, a fim de atuarem de forma imediata para solucionar qualquer intercorrência que envolva a operação do painel. A empresa contratada deverá acompanhar e será responsável pela montagem, operação e desmontagem.				
12	Painéis de led Indoor/interno – por uma diária de 8 (oito) horas: P 2.5 Módulos de 320 x 160mm com 250.000 pixels por m² – Brilho de 900 nits e consumo médio de 450w/m². Distância entre pixels: 2.5 mm Pixel configuração: 1R1G1B Tamanho do módulo: 240×240 Brilho (nits): 1800 LED: SMD Taxa de atualização: >2000 Dimensão (mm): 480×480. Escala de cinzas: 14(bit) Grau de proteção: IP43 Max consumo w/m²: 400 Tipo de gabinete: Alumínio Voltagem: 220 V Painéis 4,00 x 2,00. Obs. Acompanhando estrutura em boxtruss P25 /P15 para elevação dos painéis. - Deverá ser entregue com toda instalação necessária, incluindo cabos, pontos elétricos, ou qualquer outro material que seja necessário ao bom funcionamento do painel e instalação do mesmo. Deverão ser fornecidos técnicos capacitados para instalação do painel, operação do mesmo e desmontagem de todo sistema instalado. Os técnicos deverão estar de prontidão, a fim de atuarem de forma imediata para solucionar qualquer intercorrência que envolva a operação do painel. A empresa contratada deverá acompanhar e será responsável pela montagem, operação e desmontagem.	Unidade	55	1	R$ xxx,xx
13	Serviço de Gerador 180 KVA – por uma diária de 8 (oito) horas - funcionando, chave manual. Deverá ser fornecida quantidade de cabo suficiente para o bom funcionamento de todo o circuito e aparelhagem ao qual o gerador está sendo contratado. Deverão ser fornecidos técnicos capacitados para instalação do gerador e do circuito elétrico, operação do gerador e desmontagem de todo sistema instalado. Os técnicos deverão estar de prontidão, a fim de atuarem de forma imediata para solucionar qualquer intercorrência que envolva a operação do gerador. A empresa contratada deverá acompanhar e será responsável pela montagem, operação e desmontagem.	Unidade	12	1	R$ xxx,xx

14	Sonorização completa para 150 pessoas – por uma diária de 8 (oito) horas.	Unidade	04	1	R$ xxx,xx
15	Sonorização completa para 350 pessoas – por uma diária de 8 (oito) horas.	Unidade	04	1	R$ xxx,xx
16	Microfone sem fio profissional UHF, com baterias – por uma diária de 8 (oito) horas	Unidade	25	1	R$ xxx,xx
17	TV de LCD de 60'' com suporte de chão FULL HD – por uma diária de 8 (oito) horas, com cabos e cabo(s) e equipamento(s) necessários para integração com sistema de imagem do local	Unidade	50	1	R$ xxx,xx
18	Fornecimento de refeições prontas e acondicionadas em embalagens tipo "MARMITEX" (quentinhas), acompanhadas de bebidas e sobremesas. - A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 800g (oitocentos gramas), composta de arroz branco, feijão de caldo ou tropeiro, farofa, carne branca ou carne vermelha de primeira qualidade, massas, saladas diversas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando embalagens descartáveis tipo "MARMITEX", com tampa, acompanhando talheres descartáveis (colher, garfo e faca). Deverá ser incluso o fornecimento de suco ou refrigerante em latas de 350 mL e sobremesa tipo doces (bala de banana "nego bom", "pé-de-moleque", bala de café, cocada, entre outras).	Unidade	500	10	R$ xxx,xx
19	Serviço de Coffee Break Básico – por pessoa - o cardápio sugerido deverá ser composto por: 1. Salada de frutas ou frutas cortadas em tamanho pequeno (2 opções): - Acondicionados individualmente, em potes de plástico (tipo acrílico) com tampa; - Tamanho do pote para salada de frutas e frutas cortadas: 150ml (referência PIC 151); - Opções de frutas: melão, mamão, manga, maçã, melancia, uva. 2. Mix de castanhas, sementes, frutas secas: - Acondicionados individualmente, em potes de plástico (tipo acrílico) com tampa; - Tamanho do pote para mix de castanhas e sementes: 100ml (referência PIC 100); - Opções de castanhas, sementes e frutas secas: semente de girassol, castanha do Pará, nozes, castanha de caju, passas, damasco, banana desidratada. 3. Bolo sem glúten e sem lactose (1 opção - qualquer sabor): - Deve ser servido em fatias ou cubos. 4. Pãozinho delícia com recheio (1 opção): - Opções de recheios do pãozinho delícia:	Unidade	3000	15	R$ xxx,xx

	peito de peru, atum, catupiry ou frango; 5. Mini sanduíche natural (1 opção): - Opções de mini sanduíche natural: atum ou frango. 6. Mini salgados assados e/ou fritos (2 opções): - Deverão ser servidos 2 opções de salgados; - Opções: saltenha, pastel folheado, esfirra (de frango, carne, queijo ou misto), quibe, coxinha de frango, quiche (carne seca, tomate seco ou queijo), pastelzinho (de frango, carne, queijo, romeu e julieta). 7. Doce natural embalado individualmente (1 sabor, com e sem açúcar): - Opções: doce de banana, doce de goiaba ou paçoca. 8. Suco natural ou de polpa (2 opções): - Deverão ser servidos 2 opções de suco natural ou de polpa; - Opções: laranja, maracujá, acerola, manga, abacaxi, goiaba, caju, umbu; - Os sucos deverão ser acondicionados em jarras de vidro ou suqueiras. 9. Café de boa qualidade, com Selo ABIC, leite e chá (2 opções de sachês): - Deverão ser acondicionados em garrafas térmicas; - Servidos em copo térmico de isopor de 120ml, com mexedor de acrílico cristal de 9cm. - Opções de sachês de chá: erva doce, cidreira, hibisco, chá verde, maracujá; - Deverá ser disponibilizado leite com e sem lactose; - Deverá ser disponibilizado sachês de açúcar e de adoçante natural. Observações: - Deverão ser fornecidos todos os utensílios necessários, as toalhas de mesa e arranjos para decorar as mesas; - Pelo menos 01 (um) representante da empresa contratada deverá estar presente durante a montagem, durante a execução do serviço e na desmontagem.				
20	Sequilhos – por Kg - Sequilhos Finos Diversos. Pastel Santa Clara, palmier, cebolinha, sequilho bolinha de queijo, sequilho casadinho, goma joaquim teodoro, sequilhos de nata, mini beiju com goiabada, entre outros. Deverá ser fornecido sequilhos doces e/ou salgados. A quantidade de cada tipo de sequilho solicitado deverá ser fornecida por Kg (quilo) e definida pela Contratante; - Os sequilhos deverão ser servidos em compoteiras de vidro proporcionais e suficientes ao pedido; - A contratada será responsável pela montagem e desmontagem da mesa de sequilhos, bem como por todo o material necessário; -	Unidade	130	2	R$ xxx,xx

	Deverá ser fornecido guardanapos de papel.				
21	Pão delícia – com recheio. - Deverão ser servidos em bandejas de vidro ou inox (será definido pela Contratante), juntamente com guardanapos de papel; - A contratada será responsável pela montagem e desmontagem, bem como por todo o material e serviço necessário;	Unidade	2000	40	R$ xxx,xx
22	Kit lanche com embalagem biodegradável - Lanche (01 suco, 01 fruta, 01 sanduíche e 01 barra de cereais ou bombom de chocolate).	Unidade	600	5	R$ xxx,xx
23	Kit Camarim Básico - Bandeja de salgados diversos com 50 unidades, Bandeja de frutas com 3 tipos de fruta, 25 garrafas de água mineral 500ml sem gás, 25 garrafas de água mineral 500ml com gás, 10 refrigerantes em lata 350ml normal e 10 refrigerantes em lata 350ml light.	Unidade	20	1	R$ xxx,xx
24	Café – Disponibilização de café em garrafas térmicas com capacidade para 2 litros, copos térmicos biodegradáveis, adoçante e açúcar. - Deverá ser fornecido xícaras e pires de louça, colheres de café. A quantidade deverá ser suficiente/proporcional à quantidade solicitada.	Unidade	30	1	R$ xxx,xx
25	Refrigerante Normal. 02L diversos sabores. Deverá ser servido em copos de vidro com quantidade proporcional/suficiente ao pedido.	Unidade	20	1	R$ xxx,xx
26	Suco de fruta – 01 L. Adoçado com açúcar e sem açúcar. O serviço deverá constar de: duas opções de suco natural de fruta fresca, alocado em jarras de vidro ou cristal, servidos em copos de vidro fino ou cristal, devidamente higienizados. Deverá ser disponibilizado, ainda, açúcar e adoçante. A contratada será responsável pela montagem e desmontagem, bem como por todo o material e serviço necessário;	Unidade	200	2	R$ xxx,xx
27	Máquina de Café – por uma diária de 8 (oito) horas – Locação de máquina de café SOLÚVEL E OUTRAS BEBIDAS QUENTES (cappuccino e chocolate quente), MAIS INSUMOS (Café solúvel, chocolate em pó, Copos expresso 110ml e mexedores) para atender a média de 500 doses por diária.	Unidade	03	1	R$ xxx,xx
28	SERVIÇO de ALMOÇO – por pessoa - Serviço de buffet completo incluindo couvert: mini torradas e diversos 03 tipos de pães (artesanais, italiano, baguete, pão de azeitonas, pão com grãos, etc), combinados	Unidade	300	15	R$ xxx,xx

	com 02 tipos de molhos (pesto, rosé, caponata, etc), 03 tipos de geléias (com e sem açúcar, pimenta, amora, morango), pastas e patês (atum, azeitona, presunto), combinadas com frios (presunto, presunto parma tipo italiano, salame, queijo provolone, peito de perú defumado); - O cardápio sugerido compõe-se basicamente de saladas variadas (mix de folhas, salada de grãos, salada de legumes, tabule, legumes grelhados), dois tipos de arroz (branco e integral), dois tipos de prato de carne vermelha de primeira qualidade (filé mingnon, carne do sol, medalhão de filé, filé a parmegiana, filé com fritas, filé acebolado, bife de panela), um tipo de carne de ave (frango grelhado, galinhada, frango empanado, fricassê de frango), um tipo de peixe (peixe frito, peixe empanado, peixe assado ao forno), um tipo de massa (lasanha, rondele, macarrão) e uma opção vegetariana e vegana; - O cardápio sugerido para sobremesas compõe-se basicamente de frutas laminadas e duas opções de doces (tortas, pudins, pavês, mousses e compotas); - As bebidas sugeridas compõe-se basicamente de água mineral (com e sem gás), refrigerante (normal e light ou zero), 2 (dois) tipos de suco de frutas naturais; - Ao final de cada evento, deverão ser servidos cafés, chás, bombons, trufas de chocolate e petit fours; - Os itens anteriormente citados poderão ser substituídos ou aditados, observando as peculiaridades do evento proposto e em concordância com a Assessoria de Cerimonial do Gabinete do Procurador-Geral de Justiça; - A empresa CONTRATADA deverá fornecer o cardápio do que será servido com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, além de planilha contendo dados das equipes e equipamentos; - Deverá ser fornecido todos os utensílios necessários para os participantes, tais como talheres, copos, xícaras, toalhas de mesa, jogo americano, com opção de mesa posta (a critério da CONTRATANTE); - A água e os sucos deverão ser acondicionados em jarras finas de vidro (exceto café que deverá ser acondicionado em garrafas térmicas), servidos em copos de vidros devidamente higienizados e em xícaras com pires de porcelana, acompanhados de suas				

	respectivas colheres, possibilitando aos convidados a opção de adicionar gelo, açúcar e adoçante; - A equipe da CONTRATADA, assim como a montagem de mesas de alimentos (com toalhas) deverá estar pronta com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do evento. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de participantes sem perder de vista a qualidade na prestação do serviço e considerando a presença mínima de 01 auxiliar de cozinha, 01 garçom para cada grupo de 15 convidados; e 01 (um) representante da empresa CONTRATADA, que deverá estar presente durante a montagem, execução do serviço e na desmontagem; - Toda a equipe deverá estar uniformizada e devidamente treinada para a função; - Deverá ser fornecida pela CONTRATADA toda estrutura para montagem do buffet, tais como: vasos, equipamentos elétricos e eletrodomésticos (se necessário), toalhas de mesa (para o buffet), sousplat e/ou jogo americano para os convidados, guardanapos de papel e de tecido, e arranjos de flores do campo (para a mesa do buffet). A estrutura e alimentação deverão ser proporcionais e suficientes à quantidade de participantes; - A CONTRATADA deverá disponibilizar, com até 24 (vinte e quatro) horas de antecedência relativamente à hora definida para início do evento, todo o material e serviço necessário, tais como: toalhas, cestas individuais, copos (vidros finos), talheres, louças, pratarias, (balde de gelo, bandejas, etc), inclusive, materiais para serviço, limpeza, gelo, caixa térmica e outros); - A CONTRATADA será responsável pela montagem e desmontagem, bem como por todo o material e serviço necessário; - Todo detalhamento, incluindo a duração do serviço, deverá ser feito com a Assessoria de Cerimonial do Gabinete do Procurador-Geral de Justiça.				
29	Serviço de CAFÉ DA MANHÃ – por pessoa - Serviço de buffet completo, incluindo frutas tradicionais cortadas, mini cuscuz recheado queijo ou cuscuz temperado, beiju de tapioca com manteiga e enroladinho, raiz cozida, ovos mexidos, patissaria (croissant, waffle, panquecas), nutella, requeijão,	Unidade	100	15	R$ xxx,xx

	creme cheese e doce de leite a parte, pães variados, frios (queijo mussarela, reino, queijo branco, presunto, Blanquet), iogurte tradicional, mel, geleia, granola e chia a parte, café tradicional, leite quente zero lactose, 2 bolos, opções de salgados variados e 2 (dois) tipos de suco de fruta natural;" - Os itens anteriormente citados poderão ser substituídos ou aditados, observando as peculiaridades do evento proposto e em concordância com a Assessoria de Cerimonial do Gabinete do ProcuradorGeral de Justiça; - A empresa CONTRATADA deverá fornecer o cardápio do que será servido com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, além de planilha contendo dados das equipes e equipamentos; - Deverá ser fornecido todos os utensílios necessários para os participantes, tais como talheres, copos, xícaras, toalhas de mesa, jogo americano, com opção de mesa posta (a critério da CONTRATANTE); - O café, leite e os sucos deverão ser acondicionados em jarras finas de vidro (exceto café que deverá ser acondicionado em garrafas térmicas), servidos em copos de vidros devidamente higienizados e em xícaras com pires de porcelana, acompanhados de suas respectivas colheres, possibilitando aos convidados a opção de adicionar gelo, açúcar e adoçante; - O representante da empresa CONTRATADA, assim como a montagem de mesas de alimentos (com toalhas) deverá estar pronta com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do evento. - Deverá ser fornecida pela CONTRATADA toda estrutura para montagem do buffet, tais como: vasos, equipamentos elétricos e eletrodomésticos (se necessário), toalhas de mesa (para o buffet), sousplat e/ou jogo americano para os convidados, guardanapos de papel e de tecido, e arranjos de flores do campo (para a mesa do buffet). A estrutura e alimentação deverão ser proporcionais e suficientes à quantidade de participantes; - A CONTRATADA será responsável pela montagem e desmontagem, bem como por todo o material e serviço necessário; - Todo detalhamento, incluindo a duração do serviço, deverá ser feito com a Assessoria				

	de Cerimonial do Gabinete do Procurador-Geral de Justiça.				
30	Serviço de COFFEE BREAK – por pessoa - Serviço de buffet completo incluindo 2 (dois) tipos de suco de frutas natural, refrigerantes (03 tipos tradicionais e 01 tipos light e/ou zero); - Deverá ser oferecido 05 tipos de salgados assados e/ou fritos (a critério da CONTRATANTE), que devem variar entre: saltenha, voilauvent (de queijos, tomate seco), pastel folheado (de frango, palmito), mini esfirra (de frango, carne, queijo, bauruzinho), mini quiches, quibe, camarão encapotado, coxinha de frango com catupiry, pastel (de frango, carne, queijo, romeu e julieta, carne com açúcar, vegano), rabo de tatu recheado; - Também deverá conter: 2 tipos de pãezinhos delícia com recheio; 2 tipos de mini sanduíches; 2 tipos de sequilhos acomodados em compoteiras de vidro (pastel santa clara, palmier, cebolinha, bolinha de queijo, casadinho, goma, joaquim teodoro, nata); - Deverá ser oferecido 03 variedades de doces (casadinho, brigadeiro, beijinho, olho de sogra, uva encapada, mini búlgaras, ouriço, quindim, sonho de valsa); - Os itens anteriormente citados poderão ser substituídos ou aditados, observando as peculiaridades do evento proposto e em concordância com a Assessoria de Cerimonial do Gabinete do ProcuradorGeral de Justiça; - A empresa CONTRATADA deverá fornecer o cardápio do que será servido com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, além de planilha contendo dados das equipes e equipamentos; - Os sucos deverão ser acondicionados em jarras de vidro, servidos em copos de vidros devidamente higienizados; - A equipe da CONTRATADA deverá estar pronta com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do evento. - A CONTRATADA será responsável pela montagem e desmontagem, bem como por todo o material e serviço necessário; - Todo detalhamento, incluindo a duração do serviço, deverá ser feito com a Assessoria de Cerimonial do Gabinete do Procurador-Geral de Justiça.	Unidade	1500	15	R$ xxx,xx

31	Serviço de SALA – por pessoa - Serviço de buffet completo incluindo água de coco, café, leite e 2 (dois) tipos de suco de frutas natural; - Deverá ser servido pãozinho delícia com recheio, mini sanduiche, salada de frutas embaladas individualmente, 1 tipos de doce (mini búlgaras ou mini brawnie), 2 opções de sequilhos (1 doces e 1 salgado); - Os itens anteriormente citados poderão ser substituídos ou aditados, observando as peculiaridades do evento proposto e em concordância com a Assessoria de Cerimonial do Gabinete do ProcuradorGeral de Justiça; - A água e os sucos deverão ser acondicionados em jarras finas de vidro (exceto café que deverá ser acondicionado em garrafas térmicas) e/ou bules, servidos em copos de vidros devidamente higienizados, e em xícaras com pires de porcelana, acompanhados de suas respectivas colheres, possibilitando aos convidados a opção de adicionar gelo, açúcar e adoçante; - A empresa CONTRATADA deverá fornecer o cardápio do que será servido com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, além de planilha contendo dados das equipes e equipamentos; - A equipe da CONTRATADA, assim como a montagem de mesas de alimentos (com toalhas) deverá estar pronta com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do evento. - A CONTRATADA será responsável pela montagem e desmontagem, bem como por todo o material e serviço necessário; - Todo detalhamento, incluindo a duração do serviço, deverá ser feito com a Assessoria de Cerimonial do Gabinete do Procurador-Geral de Justiça.	Unidade	500	15	R$ xxx,xx

Fornecedor registrado: **XXXXXXXXXXXXXXX** situado(a) à **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX - XXXXXX** – representado(a) pelo sócio/representante legal**: XXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, CPF/MF nº **XXXXXXXXXXXXXXX** - telefone (**xx**) **XXXXXXXXXXXXX**, (**xx**) **XXXXXXXXXXXXXXX**; e-mail: **XXXXXXXXXXX.**

2.2 Nos preços registrados estão incluídos todos os custos com entrega; instalação; garantia; transportes de qualquer natureza; salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal do(s) Fornecedor(es), como também fardamento; materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados; seguros; licenças; depreciação; aluguéis; administração; tributos; emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se

relacionem com o fiel cumprimento pelo(s) Fornecedor(es) das obrigações, nos termos e condições definidos no Termo de Referência do edital do certame.

3. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES

3.1 A unidade administrativa responsável pelo gerenciamento da Ata de Registro de Preços será a Coordenação Administrativo-Financeira do CEAF – Centro de Estudos e Aperfeiçoamento Funcional do Ministério Público do Estado da Bahia;

3.2 Além do Órgão Gerenciador (MPBA), não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1 Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1 A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a contar da data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso;

5.1.1 A prorrogação da vigência da ata implicará na renovação dos quantitativos de itens registrados, desde que comprovada a manutenção da vantajosidade econômica para a administração;

5.1.2 O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro;

5.1.3 Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos;

5.2 A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei Federal nº 14.133/2021;

5.2.1 O instrumento contratual de que trata o item 5.2 deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços;

5.3 Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021;

5.4 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1 Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, não sendo aceitas propostas com quantitativos de itens inferiores ao que se pretende registrar.

5.4.2 Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1 Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2 Mantiverem sua proposta original;

5.4.3 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata;

5.5 O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata;

5.6 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original;

5.7 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.1 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1 Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

5.7.2 Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9;

5.8 O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços;

5.9 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021;

5.9.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração;

5.10 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços;

5.11 Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado;
5.12 Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

5.12.1 Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição;

5.13 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada;

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1 Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1 Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021;

6.1.2 Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3 No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação (qual seja: INPC/IBGE);

6.1.3.1 No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7 NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1 Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado;

7.1.1 Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas;

7.1.2 Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado;

7.1.3 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa;

7.1.4 Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021;

7.2 Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso;

7.2.1 Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas;

7.2.2 Não hipótese de **não comprovação** da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão gerenciador e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos **do item 9.1**, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável;

7.2.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no **item 5.7**;
7.2.4 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do **item 9.4**, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa;

7.2.5 Na hipótese de **comprovação** da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no **item 7.2** e no item **7.2.1**, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado;

7.2.6 O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021;

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1 O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1 Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2 Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

8.1.3 Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462/2023; ou

8.1.4 Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021;

8.1.4.1 Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão gerenciador, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção;

8.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa;

8.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão gerenciador poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação;

8.4 O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

8.4.1 Por razão de interesse público;

8.4.2 A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

8.4.3 Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462/2023.

9. DAS PENALIDADES

9.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta;

9.1.1 As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata;

9.2 É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462/ 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462/2023);

9.3 O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no **item 8.1**, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor;

10. CONDIÇÕES GERAIS

10.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência e na minuta de contrato, anexos ao edital de licitação;

10.2 No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade;

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada e, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Salvador/Ba, data da última assinatura digital.

FORNECEDOR
Nome
Cargo

MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DA BAHIA
André Luis Sant´Ana Ribeiro
Superintendente de Gestão Administrativa

APENSO I

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ITENS REGISTRADOS

Item	Descrição Resumida do Item	Unidade	Quantidade registrada	Quantidade mínima por pedido	Valor Unitário
01	Garçom – por uma diária de 4 (quatro) horas - uniformizado com experiência no atendimento de eventos. Profissional qualificado com experiência de, no mínimo, 06 meses e desenvoltura em servir autoridades e participantes em eventos. Profissional uniformizado para exercer a função de garçom. Considerar 1 garçom a cada 15 Participantes.	Unidade	40	1	R$ xxx,xx
02	Intérprete de Libras – por hora – Profissional com experiência comprovada para tradução simultânea na linguagem libras em nível avançado.	Unidade	730	1	R$ xxx,xx
03	Recepcionista 01 – por uma diária de 6 (seis) horas - Sua atuação poderá ser requerida nas seguintes situações: aeroporto, recepção no hotel da hospedagem, no local do evento para recepção e credenciamento, montagem de pastas ou sacolas, recepção em auditório, sala VIP, sala de apoio, sala de imprensa. Os profissionais deverão apresentar-se com discrição e sobriedade, postura correta, bem como trajar roupas adequadas.	Unidade	35	1	R$ xxx,xx
04	Recepcionista 02 – por uma diária de 4 (quatro) horas - Sua atuação poderá ser requerida nas seguintes situações: aeroporto, recepção no hotel da hospedagem, no local do evento para recepção e credenciamento, montagem de pastas ou sacolas, recepção em auditório, sala VIP, sala de apoio, sala de imprensa. Os profissionais deverão apresentar-se com discrição e sobriedade, postura correta, bem como trajar roupas adequadas.	Unidade	50	1	R$ xxx,xx
05	Recepcionista 03 – por uma diária de 4 (quatro) horas - Sua atuação poderá ser requerida nas seguintes situações: aeroporto, recepção no hotel da hospedagem, no local do evento para recepção e credenciamento, montagem de pastas ou sacolas, recepção em auditório, sala VIP, sala de apoio, sala de imprensa. Os profissionais deverão apresentar-se com discrição e sobriedade, postura correta,	Unidade	30	1	R$ xxx,xx

	trajar roupas sociais e ter conhecimento básico de cerimonial e protocolo.				
06	Recepcionista 04 – por uma diária de 2 (duas) horas - Profissionais vestidos com trajes típicos regionais e folclóricos. Sua atuação poderá ser requerida nas seguintes situações: aeroporto, recepção no hotel da hospedagem, no local do evento para recepção e credenciamento. Os profissionais deverão apresentar-se com discrição e postura correta	Unidade	05	1	R$ xxx,xx
07	Transmissão simultânea de evento – por uma diária de 4 (quatro) horas, material bruto entregue logo após o término do /evento em pendrive, HD ou cartão de memória. A edição de imagens deverá ser entregue 07 dias corridos depois do evento em pendrive, HD ou cartão de memória. Filmagem do evento, na integra, com 02 câmera betacam ou similar. na resolução Full HD 1920 x1080, ou na resolução 4K 3840 x2180. A gravação devera compreender todos os insumos necessários a boa apresentação do serviço, tais como disco, rótulos e HD, Pendrive ou Cartão de memória Cinegrafista com experiência de no mínimo 6 meses em imagem e gravação. O serviço inclui todos os custos com profissionais, material e serviços necessários a sua consecução, mais como: câmeras, tripés, refletores, cabeamento (SDI, HDMI, extensão), bem assim tratamento de áudio e imagem. O prazo de entrega do material bruto deverá ser logo após o término do evento em pendrive, HD ou cartão de memória. O prazo para a entrega do material editado será de 07 dias corridos depois do evento em pendrive. HD ou cartão de memória.	Unidade	30	1	R$ xxx,xx
08	Transmissão simultânea de evento – por uma diária de 4 (quatro) horas, material bruto entregue logo após o término do /evento em pendrive, HD ou cartão de memória. A edição de imagens deverá ser entregue 07 dias corridos depois do evento em pendrive, HD ou cartão de memória. Filmagem do evento, na integra, com 03 câmeras betacam ou similar. na resolução Full HD 1920 x1080, ou na resolução 4K 3840 x2180. A gravação devera compreender todos os insumos necessários a boa apresentação do serviço, tais como disco, rótulos e HD, Pendrive ou Cartão de	Unidade	15	1	R$ xxx,xx

	memória Cinegrafista com experiência de no mínimo 6 meses em imagem e gravação. O serviço inclui todos os custos com profissionais, material e serviços necessários a sua consecução, mais como: câmeras, tripés, refletores, cabeamento (SDI, HDMI, extensão), bem assim tratamento de áudio e imagem. O prazo de entrega do material bruto deverá ser logo após o término do evento em pendrive, HD ou cartão de memória. O prazo para a entrega do material editado será de 07 dias corridos depois do evento em pendrive. HD ou cartão de memória.				
09	Serviço de produção de vídeo com transmissão online – por uma diária de 8 (oito) horas, constando de Kit Live: Switch POE Ubiquiti/ Load Balance/ MacBook Pro com Wirecast Studio/ AP UnifiPro/ Joystick PTZ, 2 Cameras 4K PTZ, Kit iluminação LED/Fresnel, Gravação na integra do evento, edição (resumo), legendagem e finalização de vídeo (entrega via link para download) Técnicos, operadores e assistentes, Cabos e acessórios. Logistica/ transporte/ montagem e desmontagem	Unidade	05	1	R$ xxx,xx
10	Painéis de led indoor/interno – por uma diária de 8 (oito) horas: P 2.5 Módulos de 320 x 160mm com 250.000 pixels por m² – Brilho de 900 nits e consumo médio de 450w/m² Distância entre pixels: 2.5 mm Pixel configuração: 1R1G1B Tamanho do módulo: 240×240 Brilho (nits): 1800 LED: SMD Taxa de atualização: >2000 Dimensão (mm): 480×480 Escala de cinzas: 14(bit) Grau de proteção: IP43 Max consumo w/m²: 400 Tipo de gabinete: Alumínio Voltagem: 220 V Painéis 3,00 x 4,00. Obs. Acompanhando estrutura em boxtruss P25 /P15 para elevação dos painéis. - Deverá ser entregue com toda instalação necessária, incluindo cabos, pontos elétricos, ou qualquer outro material que seja necessário ao bom funcionamento do painel e instalação do mesmo. Deverão ser fornecidos técnicos capacitados para instalação do painel, operação do mesmo e desmontagem de todo sistema instalado. Os técnicos deverão estar de prontidão, a fim de atuarem de forma imediata para solucionar qualquer intercorrência que envolva a operação do painel. A empresa contratada deverá acompanhar e será	Unidade	20	1	R$ xxx,xx

	responsável pela montagem, operação e desmontagem.				
11	Painéis de led Indoor/interno – por uma diária de 8 (oito) horas: P 2.5 Módulos de 320 x 160mm com 250.000 pixels por m² – Brilho de 900 nits e consumo médio de 450w/m². Distância entre pixels: 2.5 mm Pixel configuração: 1R1G1B Tamanho do módulo: 240×240 Brilho (nits): 1800 LED: SMD Taxa de atualização: >2000 Dimensão (mm): 480×480. Escala de cinzas: 14(bit) Grau de proteção: IP43 Max consumo w/m²: 400 Tipo de gabinete: Alumínio Voltagem: 220 V Painéis 6,00 x 3,00. Obs. Acompanhando estrutura em boxtruss P25 /P15 para elevação dos painéis. - Deverá ser entregue com toda instalação necessária, incluindo cabos, pontos elétricos, ou qualquer outro material que seja necessário ao bom funcionamento do painel e instalação do mesmo. Deverão ser fornecidos técnicos capacitados para instalação do painel, operação do mesmo e desmontagem de todo sistema instalado. Os técnicos deverão estar de prontidão, a fim de atuarem de forma imediata para solucionar qualquer intercorrência que envolva a operação do painel. A empresa contratada deverá acompanhar e será responsável pela montagem, operação e desmontagem.	Unidade	40	1	R$ xxx,xx
12	Painéis de led Indoor/interno – por uma diária de 8 (oito) horas: P 2.5 Módulos de 320 x 160mm com 250.000 pixels por m² – Brilho de 900 nits e consumo médio de 450w/m². Distância entre pixels: 2.5 mm Pixel configuração: 1R1G1B Tamanho do módulo: 240×240 Brilho (nits): 1800 LED: SMD Taxa de atualização: >2000 Dimensão (mm): 480×480. Escala de cinzas: 14(bit) Grau de proteção: IP43 Max consumo w/m²: 400 Tipo de gabinete: Alumínio Voltagem: 220 V Painéis 4,00 x 2,00. Obs. Acompanhando estrutura em boxtruss P25 /P15 para elevação dos painéis. - Deverá ser entregue com toda instalação necessária, incluindo cabos, pontos elétricos, ou qualquer outro material que seja necessário ao bom funcionamento do painel e instalação do mesmo. Deverão ser fornecidos técnicos capacitados para instalação do painel, operação do mesmo e desmontagem de todo sistema instalado.	Unidade	55	1	R$ xxx,xx

	Os técnicos deverão estar de prontidão, a fim de atuarem de forma imediata para solucionar qualquer intercorrência que envolva a operação do painel. A empresa contratada deverá acompanhar e será responsável pela montagem, operação e desmontagem.				
13	Serviço de Gerador 180 KVA – por uma diária de 8 (oito) horas - funcionando, chave manual. Deverá ser fornecida quantidade de cabo suficiente para o bom funcionamento de todo o circuito e aparelhagem ao qual o gerador está sendo contratado. Deverão ser fornecidos técnicos capacitados para instalação do gerador e do circuito elétrico, operação do gerador e desmontagem de todo sistema instalado. Os técnicos deverão estar de prontidão, a fim de atuarem de forma imediata para solucionar qualquer intercorrência que envolva a operação do gerador. A empresa contratada deverá acompanhar e será responsável pela montagem, operação e desmontagem.	Unidade	12	1	R$ xxx,xx
14	Sonorização completa para 150 pessoas – por uma diária de 8 (oito) horas.	Unidade	04	1	R$ xxx,xx
15	Sonorização completa para 350 pessoas – por uma diária de 8 (oito) horas.	Unidade	04	1	R$ xxx,xx
16	Microfone sem fio profissional UHF, com baterias – por uma diária de 8 (oito) horas	Unidade	25	1	R$ xxx,xx
17	TV de LCD de 60'' com suporte de chão FULL HD – por uma diária de 8 (oito) horas, com cabos e cabo(s) e equipamento(s) necessários para integração com sistema de imagem do local	Unidade	50	1	R$ xxx,xx
18	Fornecimento de refeições prontas e acondicionadas em embalagens tipo "MARMITEX" (quentinhas), acompanhadas de bebidas e sobremesas. - A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 800g (oitocentos gramas), composta de arroz branco, feijão de caldo ou tropeiro, farofa, carne branca ou carne vermelha de primeira qualidade, massas, saladas diversas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando embalagens descartáveis tipo "MARMITEX", com tampa, acompanhando talheres descartáveis (colher, garfo e faca). Deverá ser incluso o fornecimento de suco ou refrigerante em latas de 350 mL e sobremesa tipo doces (bala de banana "nego bom", "pé-de-moleque", bala de café, cocada, entre	Unidade	500	10	R$ xxx,xx

	outras).				
19	Serviço de Coffee Break Básico – por pessoa - o cardápio sugerido deverá ser composto por: 1. Salada de frutas ou frutas cortadas em tamanho pequeno (2 opções): - Acondicionados individualmente, em potes de plástico (tipo acrílico) com tampa; - Tamanho do pote para salada de frutas e frutas cortadas: 150ml (referência PIC 151); - Opções de frutas: melão, mamão, manga, maçã, melancia, uva. 2. Mix de castanhas, sementes, frutas secas: - Acondicionados individualmente, em potes de plástico (tipo acrílico) com tampa; - Tamanho do pote para mix de castanhas e sementes: 100ml (referência PIC 100); - Opções de castanhas, sementes e frutas secas: semente de girassol, castanha do Pará, nozes, castanha de caju, passas, damasco, banana desidratada. 3. Bolo sem glúten e sem lactose (1 opção - qualquer sabor): - Deve ser servido em fatias ou cubos. 4. Pãozinho delícia com recheio (1 opção): - Opções de recheios do pãozinho delícia: peito de peru, atum, catupiry ou frango; 5. Mini sanduíche natural (1 opção): - Opções de mini sanduíche natural: atum ou frango. 6. Mini salgados assados e/ou fritos (2 opções): - Deverão ser servidos 2 opções de salgados; - Opções: saltenha, pastel folheado, esfirra (de frango, carne, queijo ou misto), quibe, coxinha de frango, quiche (carne seca, tomate seco ou queijo), pastelzinho (de frango, carne, queijo, romeu e julieta). 7. Doce natural embalado individualmente (1 sabor, com e sem açúcar): - Opções: doce de banana, doce de goiaba ou paçoca. 8. Suco natural ou de polpa (2 opções): - Deverão ser servidos 2 opções de suco natural ou de polpa; - Opções: laranja, maracujá, acerola, manga, abacaxi, goiaba, caju, umbu; - Os sucos deverão ser acondicionados em jarras de vidro ou suqueiras. 9. Café de boa qualidade, com Selo ABIC, leite e chá (2 opções de sachês): - Deverão ser acondicionados em garrafas térmicas; - Servidos em copo térmico de isopor de 120ml, com mexedor de acrílico cristal de 9cm. - Opções de sachês de chá: erva doce, cidreira, hibisco, chá verde, maracujá; - Deverá ser disponibilizado leite com e sem	Unidade	3000	15	R$ xxx,xx

	lactose; - Deverá ser disponibilizado sachês de açúcar e de adoçante natural. Observações: - Deverão ser fornecidos todos os utensílios necessários, as toalhas de mesa e arranjos para decorar as mesas; - Pelo menos 01 (um) representante da empresa contratada deverá estar presente durante a montagem, durante a execução do serviço e na desmontagem.				
20	Sequilhos – por Kg - Sequilhos Finos Diversos. Pastel Santa Clara, palmier, cebolinha, sequilho bolinha de queijo, sequilho casadinho, goma joaquim teodoro, sequilhos de nata, mini beiju com goiabada, entre outros. Deverá ser fornecido sequilhos doces e/ou salgados. A quantidade de cada tipo de sequilho solicitado deverá ser fornecida por Kg (quilo) e definida pela Contratante; - Os sequilhos deverão ser servidos em compoteiras de vidro proporcionais e suficientes ao pedido; - A contratada será responsável pela montagem e desmontagem da mesa de sequilhos, bem como por todo o material necessário; - Deverá ser fornecido guardanapos de papel.	Unidade	130	2	R$ xxx,xx
21	Pão delícia – com recheio. - Deverão ser servidos em bandejas de vidro ou inox (será definido pela Contratante), juntamente com guardanapos de papel; - A contratada será responsável pela montagem e desmontagem, bem como por todo o material e serviço necessário;	Unidade	2000	40	R$ xxx,xx
22	Kit lanche com embalagem biodegradável - Lanche (01 suco, 01 fruta, 01 sanduíche e 01 barra de cereais ou bombom de chocolate).	Unidade	600	5	R$ xxx,xx
23	Kit Camarim Básico - Bandeja de salgados diversos com 50 unidades, Bandeja de frutas com 3 tipos de fruta, 25 garrafas de água mineral 500ml sem gás, 25 garrafas de água mineral 500ml com gás, 10 refrigerantes em lata 350ml normal e 10 refrigerantes em lata 350ml light.	Unidade	20	1	R$ xxx,xx
24	Café – Disponibilização de café em garrafas térmicas com capacidade para 2 litros, copos térmicos biodegradáveis, adoçante e açúcar. - Deverá ser fornecido xícaras e pires de louça, colheres de café. A quantidade deverá ser suficiente/proporcional à quantidade solicitada.	Unidade	30	1	R$ xxx,xx

25	Refrigerante Normal. 02L diversos sabores. Deverá ser servido em copos de vidro com quantidade proporcional/suficiente ao pedido.	Unidade	20	1	R$ xxx,xx
26	Suco de fruta – 01 L. Adoçado com açúcar e sem açúcar. O serviço deverá constar de: duas opções de suco natural de fruta fresca, alocado em jarras de vidro ou cristal, servidos em copos de vidro fino ou cristal, devidamente higienizados. Deverá ser disponibilizado, ainda, açúcar e adoçante. A contratada será responsável pela montagem e desmontagem, bem como por todo o material e serviço necessário;	Unidade	200	2	R$ xxx,xx
27	Máquina de Café – por uma diária de 8 (oito) horas – Locação de máquina de café SOLÚVEL E OUTRAS BEBIDAS QUENTES (cappuccino e chocolate quente), MAIS INSUMOS (Café solúvel, chocolate em pó, Copos expresso 110ml e mexedores) para atender a média de 500 doses por diária.	Unidade	03	1	R$ xxx,xx
28	SERVIÇO de ALMOÇO – por pessoa - Serviço de buffet completo incluindo couvert: mini torradas e diversos 03 tipos de pães (artesanais, italiano, baguete, pão de azeitonas, pão com grãos, etc), combinados com 02 tipos de molhos (pesto, rosé, caponata, etc), 03 tipos de geléias (com e sem açúcar, pimenta, amora, morango), pastas e patês (atum, azeitona, presunto), combinadas com frios (presunto, presunto parma tipo italiano, salame, queijo provolone, peito de perú defumado); - O cardápio sugerido compõe-se basicamente de saladas variadas (mix de folhas, salada de grãos, salada de legumes, tabule, legumes grelhados), dois tipos de arroz (branco e integral), dois tipos de prato de carne vermelha de primeira qualidade (filé mingnon, carne do sol, medalhão de filé, filé a parmegiana, filé com fritas, filé acebolado, bife de panela), um tipo de carne de ave (frango grelhado, galinhada, frango empanado, fricassê de frango), um tipo de peixe (peixe frito, peixe empanado, peixe assado ao forno), um tipo de massa (lasanha, rondele, macarrão) e uma opção vegetariana e vegana; - O cardápio sugerido para sobremesas compõe-se basicamente de frutas laminadas e duas opções de doces (tortas, pudins, pavês, mousses e compotas); - As bebidas sugeridas compõe-se basicamente de água mineral (com e sem	Unidade	300	15	R$ xxx,xx

	gás), refrigerante (normal e light ou zero), 2 (dois) tipos de suco de frutas naturais; - Ao final de cada evento, deverão ser servidos cafés, chás, bombons, trufas de chocolate e petit fours; - Os itens anteriormente citados poderão ser substituídos ou aditados, observando as peculiaridades do evento proposto e em concordância com a Assessoria de Cerimonial do Gabinete do Procurador-Geral de Justiça; - A empresa CONTRATADA deverá fornecer o cardápio do que será servido com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, além de planilha contendo dados das equipes e equipamentos; - Deverá ser fornecido todos os utensílios necessários para os participantes, tais como talheres, copos, xícaras, toalhas de mesa, jogo americano, com opção de mesa posta (a critério da CONTRATANTE); - A água e os sucos deverão ser acondicionados em jarras finas de vidro (exceto café que deverá ser acondicionado em garrafas térmicas), servidos em copos de vidros devidamente higienizados e em xícaras com pires de porcelana, acompanhados de suas respectivas colheres, possibilitando aos convidados a opção de adicionar gelo, açúcar e adoçante; - A equipe da CONTRATADA, assim como a montagem de mesas de alimentos (com toalhas) deverá estar pronta com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do evento. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de participantes sem perder de vista a qualidade na prestação do serviço e considerando a presença mínima de 01 auxiliar de cozinha, 01 garçom para cada grupo de 15 convidados; e 01 (um) representante da empresa CONTRATADA, que deverá estar presente durante a montagem, execução do serviço e na desmontagem; - Toda a equipe deverá estar uniformizada e devidamente treinada para a função; - Deverá ser fornecida pela CONTRATADA toda estrutura para montagem do buffet, tais como: vasos, equipamentos elétricos e eletrodomésticos (se necessário), toalhas de mesa (para o buffet), sousplat e/ou jogo americano para os convidados, guardanapos de papel e de tecido, e arranjos de flores do campo (para				

	a mesa do buffet). A estrutura e alimentação deverão ser proporcionais e suficientes à quantidade de participantes; - A CONTRATADA deverá disponibilizar, com até 24 (vinte e quatro) horas de antecedência relativamente à hora definida para início do evento, todo o material e serviço necessário, tais como: toalhas, cestas individuais, copos (vidros finos), talheres, louças, pratarias, (balde de gelo, bandejas, etc), inclusive, materiais para serviço, limpeza, gelo, caixa térmica e outros); - A CONTRATADA será responsável pela montagem e desmontagem, bem como por todo o material e serviço necessário; - Todo detalhamento, incluindo a duração do serviço, deverá ser feito com a Assessoria de Cerimonial do Gabinete do Procurador-Geral de Justiça.				
29	Serviço de CAFÉ DA MANHÃ – por pessoa - Serviço de buffet completo, incluindo frutas tradicionais cortadas, mini cuscuz recheado queijo ou cuscuz temperado, beiju de tapioca com manteiga e enroladinho, raiz cozida, ovos mexidos, patissaria (croissant, waffle, panquecas), nutella, requeijão, creme cheese e doce de leite a parte, pães variados, frios (queijo mussarela, reino, queijo branco, presunto, Blanquet), iogurte tradicional, mel, geleia, granola e chia a parte, café tradicional, leite quente zero lactose, 2 bolos, opções de salgados variados e 2 (dois) tipos de suco de fruta natural;" - Os itens anteriormente citados poderão ser substituídos ou aditados, observando as peculiaridades do evento proposto e em concordância com a Assessoria de Cerimonial do Gabinete do ProcuradorGeral de Justiça; - A empresa CONTRATADA deverá fornecer o cardápio do que será servido com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, além de planilha contendo dados das equipes e equipamentos; - Deverá ser fornecido todos os utensílios necessários para os participantes, tais como talheres, copos, xícaras, toalhas de mesa, jogo americano, com opção de mesa posta (a critério da CONTRATANTE); - O café, leite e os sucos deverão ser acondicionados em jarras finas de vidro (exceto café que deverá ser acondicionado em garrafas térmicas), servidos em copos de vidros devidamente	Unidade	100	15	R$ xxx,xx

	higienizados e em xícaras com pires de porcelana, acompanhados de suas respectivas colheres, possibilitando aos convidados a opção de adicionar gelo, açúcar e adoçante; - O representante da empresa CONTRATADA, assim como a montagem de mesas de alimentos (com toalhas) deverá estar pronta com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do evento. - Deverá ser fornecida pela CONTRATADA toda estrutura para montagem do buffet, tais como: vasos, equipamentos elétricos e eletrodomésticos (se necessário), toalhas de mesa (para o buffet), sousplat e/ou jogo americano para os convidados, guardanapos de papel e de tecido, e arranjos de flores do campo (para a mesa do buffet). A estrutura e alimentação deverão ser proporcionais e suficientes à quantidade de participantes; - A CONTRATADA será responsável pela montagem e desmontagem, bem como por todo o material e serviço necessário; - Todo detalhamento, incluindo a duração do serviço, deverá ser feito com a Assessoria de Cerimonial do Gabinete do Procurador-Geral de Justiça.				
30	Serviço de COFFEE BREAK – por pessoa - Serviço de buffet completo incluindo 2 (dois) tipos de suco de frutas natural, refrigerantes (03 tipos tradicionais e 01 tipos light e/ou zero); - Deverá ser oferecido 05 tipos de salgados assados e/ou fritos (a critério da CONTRATANTE), que devem variar entre: saltenha, voilauvent (de queijos, tomate seco), pastel folheado (de frango, palmito), mini esfirra (de frango, carne, queijo, bauruzinho), mini quiches, quibe, camarão encapotado, coxinha de frango com catupiry, pastel (de frango, carne, queijo, romeu e julieta, carne com açúcar, vegano), rabo de tatu recheado; - Também deverá conter: 2 tipos de pãezinhos delícia com recheio; 2 tipos de mini sanduíches; 2 tipos de sequilhos acomodados em compoteiras de vidro (pastel santa clara, palmier, cebolinha, bolinha de queijo, casadinho, goma, joaquim teodoro, nata); - Deverá ser oferecido 03 variedades de doces (casadinho, brigadeiro, beijinho, olho de sogra, uva encapada, mini búlgaras, ouriço,	Unidade	1500	15	R$ xxx,xx

	quindim, sonho de valsa); - Os itens anteriormente citados poderão ser substituídos ou aditados, observando as peculiaridades do evento proposto e em concordância com a Assessoria de Cerimonial do Gabinete do ProcuradorGeral de Justiça; - A empresa CONTRATADA deverá fornecer o cardápio do que será servido com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, além de planilha contendo dados das equipes e equipamentos; - Os sucos deverão ser acondicionados em jarras de vidro, servidos em copos de vidros devidamente higienizados; - A equipe da CONTRATADA deverá estar pronta com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do evento. - A CONTRATADA será responsável pela montagem e desmontagem, bem como por todo o material e serviço necessário; - Todo detalhamento, incluindo a duração do serviço, deverá ser feito com a Assessoria de Cerimonial do Gabinete do Procurador-Geral de Justiça.				
31	Serviço de SALA – por pessoa - Serviço de buffet completo incluindo água de coco, café, leite e 2 (dois) tipos de suco de frutas natural; - Deverá ser servido pãozinho delícia com recheio, mini sanduiche, salada de frutas embaladas individualmente, 1 tipos de doce (mini búlgaras ou mini brawnie), 2 opções de sequilhos (1 doces e 1 salgado); - Os itens anteriormente citados poderão ser substituídos ou aditados, observando as peculiaridades do evento proposto e em concordância com a Assessoria de Cerimonial do Gabinete do ProcuradorGeral de Justiça; - A água e os sucos deverão ser acondicionados em jarras finas de vidro (exceto café que deverá ser acondicionado em garrafas térmicas) e/ou bules, servidos em copos de vidros devidamente higienizados, e em xícaras com pires de porcelana, acompanhados de suas respectivas colheres, possibilitando aos convidados a opção de adicionar gelo, açúcar e adoçante; - A empresa CONTRATADA deverá fornecer o cardápio do que será servido com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, além de planilha contendo dados das equipes e equipamentos; - A equipe da CONTRATADA,	Unidade	500	15	R$ xxx,xx

	assim como a montagem de mesas de alimentos (com toalhas) deverá estar pronta com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do evento. - A CONTRATADA será responsável pela montagem e desmontagem, bem como por todo o material e serviço necessário; - Todo detalhamento, incluindo a duração do serviço, deverá ser feito com a Assessoria de Cerimonial do Gabinete do Procurador-Geral de Justiça.				

Fornecedor registrado: **XXXXXXXXXXXXXXX** situado(a) à **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX - XXXXXX** – representado(a) pelo sócio/representante legal**: XXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, CPF/MF nº **XXXXXXXXXXXXXX** - telefone (**xx**) **XXXXXXXXXXXXX**, (**xx**) **XXXXXXXXXXXXXXX**; e-mail: **XXXXXXXXXXX.**

APENSO II

CADASTRO DE RESERVA

1. O registro dos licitantes que, respeitada a sequência da classificação originária do certame, aceitaram cotar o(s) objeto(s) com preços iguais ao(s) do(s) licitante(s) vencedor(es), consta no documento **ATA DE FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**, obtido do sistema eletrônico de licitações utilizado e encartado em anexo a esta **ARP**.

2. Fornecedores que manifestaram interesse em integrar o cadastro de reserva mediante registro dos preços que ofertaram ao final da etapa de lances da licitação:

INSERIR TABELA(S) APÓS HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME