CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DA BAHIA E A XXXXXXXXXXXXX, NA FORMA ABAIXO:

CONTRATO Nº XXX/2026 - SGA

O MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DA BAHIA, CNPJ n º 04.142.491/0001-66, com sede situada à 5ª Avenida, 750, Centro Administrativo da Bahia - CAB, Salvador - BA, neste ato representado, mediante Ato de Delegação nº 70/2014, pelo Superintendente de Gestão Administrativa **André Luis Sant´Ana Ribeiro**, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a **XXXXXXXXXX**, CNPJ nº xxxxxxxxxxxxxx, estabelecida à XXXXXXXXXXXXXX, representada por seu/sua sócio-administrador/representante legal Sr.(a) **Xxxxxxxxx,** inscrito no CPF sob o nº xxxxxxxxxx, doravante denominada **CONTRATADA**, com supedâneo no quanto disposto na Lei Federal nº 14.133/2021 e na Lei Estadual/BA nº 14.634/2023, e, ainda, observado o constante no Processo de Licitação nº xxx/2026 (Ata de Registro de Preços nº xxx/2026), protocolado sob o nº 19.09.45340.0023210/2026-70, o qual integra este instrumento independentemente de transcrição, **CELEBRAM** o presente Contrato, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O presente instrumento tem por objeto **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** (Ata de Registro de Preços nº xxx/2026), conforme condições estabelecidas neste instrumento.

1.1.2 Incluem-se no objeto contratado todos os custos com mão de obra capacitada, bem como todos os insumos necessários à plena execução dos serviços contratados.

1.2 A **CONTRATADA** se declara em condições de prestar o serviço objeto deste instrumento em estrita observância com o disposto neste contrato.

1.3 A assinatura do presente instrumento contratual, pela **CONTRATADA**, importa na presunção de plena ciência e aquiescência com o seu conteúdo, inclusive quanto aos documentos anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL DO CERTAME LICITATÓRIO

Integram o presente Contrato, vinculando esta contratação, independentemente de transcrição: o Termo de Referência, a proposta da **CONTRATADA** e eventuais anexos dos documentos supracitados, além das condições estabelecidas no edital do certame, que o originou, e na Ata de Registro de Preços

dele decorrente, referido no preâmbulo deste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA DURAÇÃO DO CONTRATO

3.1 O prazo de vigência do presente Contrato é de 01 (um) ano, a contar da publicação do instrumento contratual.

CLÁUSULA QUARTA - DO REGIME, DA FORMA DE EXECUÇÃO E DOS PRAZOS PARA EXECUÇÃO

4.1 O Regime de execução do presente Contrato é de Execução Indireta na modalidade Empreitada por Preço Unitário;

4.2 O **CONTRATANTE** convocará a **CONTRATADA** para retirar a nota de empenho no prazo de até 02 (dois) dias úteis contado a partir da notificação pela Administração, que ocorrerá, preferencialmente, através de envio de e-mail para o endereço indicado na proposta de preços;

4.2.1 As comprovações da convocação e da entrega/retirada da nota de empenho poderão ocorrer por quaisquer dos seguintes meios: por meio eletrônico (através de confirmação de recebimento de e-mail), aposição de assinatura (para retirada presencial) ou por Aviso de Recebimento dos correios (quando a entrega for via postal).

4.2.2 A **CONTRATADA** poderá solicitar a prorrogação do prazo para retirada/recebimento da nota de empenho, por motivo justo e aceito pela Administração.

4.3 Os serviços objeto deste instrumento poderão ser executados nas dependências dos Edifícios-Sede do Ministério Público do Estado da Bahia e em quaisquer outros espaços físicos, definidos pelo **CONTRATANTE**, no âmbito da Capital e Região Metropolitana, atendidas às seguintes especificidades:

4.3.1 Os serviços poderão ser prestados em quaisquer dias da semana, nos períodos matutino, vespertino e/ou noturno, podendo também ocorrer aos sábados, domingos e feriados;

4.3.2 Para a perfeita execução dos serviços, a **CONTRATADA** deverá disponibilizar os recursos humanos, materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

4.3.2.1 Recursos Humanos: equipe de profissionais com experiência em eventos, conforme descrito e especificado neste instrumento.

4.3.2.1.1 Deverá a **CONTRATADA** garantir sempre o perfeito funcionamento, sincronia e coesão entre os serviços executados em todos os eventos realizados;

4.3.2.1.2 Todos os recursos humanos deverão trabalhar uniformizados, serem ágeis e possuírem experiência satisfatória em eventos de mesmo porte, comprovada à época da prestação do serviço, mediante apresentação de atestados, declarações, carteira de trabalho ou outros documentos pertinentes, caso seja solicitado pelo **CONTRATANTE**;

4.3.2.1.3 A diária dos recursos humanos deverá incluir despesas com uniforme, transporte e alimentação, bem como todos os direitos e vantagens previstos na legislação trabalhista

aplicável e/ou convenção/acordo coletivo de trabalho de cada categoria profissional envolvida;

4.3.2.1.4 Todos os profissionais envolvidos na prestação do serviço estarão sob a responsabilidade da **CONTRATADA** e deverão atender às normas de segurança relativas às respectivas atividades;

4.3.2.1.5 A **CONTRATADA** é responsável pelo atendimento às normas legais devidas, bem como ao pagamento das taxas referentes à equipe em serviço e do seguro contra quaisquer riscos, especialmente em relação à equipe funcional em serviço no evento.

4.3.2.2 Alimentação (Alimentos e Bebidas): as alimentações fornecidas deverão atender às exigências dos órgãos competentes de fiscalização sanitária, compreendendo os itens contidos e especificados neste instrumento.

4.3.2.2.1 Os alimentos e preparações culinárias que, em razão de sua natureza e características, demandem preparo próximo ao momento do consumo deverão ser preparados no mesmo dia de sua disponibilização e consumo, observadas as condições adequadas de higiene, manipulação, acondicionamento, conservação e transporte, de modo a assegurar a qualidade e a segurança dos alimentos;

4.3.2.2.2 É de responsabilidade da **CONTRATADA** assegurar a perfeita montagem e desmontagem de toda a infraestrutura necessária para a realização dos referidos serviços em cada evento, incluindo o serviço de transporte do material, quando necessário;

4.3.2.2.3 Deverá a **CONTRATADA** assegurar que toda a água mineral a ser fornecida esteja gelada no momento do uso. Quando tal fornecimento for em garrafas individuais, deverá incluir copos de vidro. Nesse sentido, todos os custos decorrentes das exigências supra descritas devem estar incluídos no preço unitário contratado;

4.3.2.2.4 A **CONTRATADA** deverá submeter formalmente à aprovação do **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 05 (cinco) dias após o recebimento da autorização de serviço, as opções de cardápio referentes à alimentação para cada um dos dias do evento previsto, incluindo bebidas;

4.3.2.2.5 No mesmo prazo, deverá ser indicado todo o material e utensílios que serão utilizados, com seus quantitativos;

4.3.2.2.6 As opções de cardápio apresentadas deverão ser diferentes entre si nos sucessivos turnos do dia em que serão servidas, não podendo o cardápio do dia se repetir em dias seguidos;

4.3.2.2.7 No caso de reprovação, a **CONTRATADA** terá 05 (cinco) dias corridos, a partir da comunicação, para adequação e entrega de novo cardápio, que estará sujeito à aprovação da mesma forma contemplada no item anterior.

4.3.2.3 Equipamentos:

4.3.2.3.1 Os equipamentos locados deverão ser fornecidos em perfeito estado de uso, aparência e em condições de funcionamento, mesmo que a especificação contida neste

instrumento não detalhe todas as partes e componentes necessários ao correto funcionamento e desempenho do equipamento;

4.3.2.3.2 Todos os equipamentos e insumos utilizados deverão ser de alta qualidade e disponibilizados em tempo hábil para testes e verificações por parte do **CONTRATANTE**, quando necessário;

4.3.2.3.3 A **CONTRATADA** deverá disponibilizar todo pessoal técnico que se faça necessário para acompanhar a montagem, instalação e desmontagem de qualquer equipamento contratado, bem como ficar à disposição para resolver qualquer problema específico da área e/ou substituir equipamentos com defeito por outro similar ou imediatamente superior, sem custos adicionais ao **CONTRATANTE**;

4.3.2.3.4 A **CONTRATADA** deverá instalar e testar todos os equipamentos necessários para a prestação dos serviços e deverá estar com os equipamentos em pleno funcionamento, no mínimo, 2 (duas) horas antes do início do evento, os quais deverão ser recolhidos ao seu final, sem ônus adicional para o **CONTRATANTE;**

4.3.3 A **CONTRATADA** se obriga a executar o objeto em conformidade com as especificações descritas na Proposta de Preços e neste instrumento, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.

4.3.4 Todas as despesas relativas à execução do objeto licitado, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes do presente Contrato correrão por conta exclusiva do prestador de serviço.

CLÁUSULA QUINTA – DO RECEBIMENTO DO OBJETO

5.1 O recebimento provisório dos serviços será realizado mediante termo detalhado emitido pelo fiscal técnico, relativamente ao cumprimento dos prazos de execução e demais exigências de caráter técnico, devendo ocorrer em até 05 (cinco) dias úteis;

5.1.1 O prazo de que trata o subitem anterior (5.1) será contado do recebimento de comunicação escrita da **CONTRATADA** com a comprovação da prestação dos serviços a que se refere a parcela a ser paga;

5.1.2 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes neste instrumento e na Proposta de preços, devendo ser refeitos no prazo de 02 (dois) dias corridos, a contar da intimação da **CONTRATADA**, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades, cabendo à fiscalização não atestar o recebimento até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório;

5.1.3 Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o termo detalhado de recebimento provisório deverá conter o registro, a análise e a conclusão sobre todas as ocorrências na execução do Contrato, acompanhado dos demais documentos que julgar necessários, encaminhando-o ao servidor ou comissão designada pela autoridade competente para recebimento definitivo;

5.2 O **CONTRATANTE** rejeitará, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, o objeto contratual em desacordo com as condições pactuadas, podendo, entretanto, se lhe convier, decidir pelo recebimento, neste caso com as deduções cabíveis;

5.2.1 Em caso de recusa, no todo ou em parte, do objeto contratado, fica a **CONTRATADA** obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar o recebimento dos serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório;

5.3 O recebimento definitivo do objeto deste contrato será concretizado depois de adotados, pelo **CONTRATANTE**, todos os procedimentos cabíveis do art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021 e, no que couber, da Lei Estadual/BA nº 14.634/2023, devendo ocorrer no prazo de até 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento provisório;

5.3.1 Os serviços serão recebidos definitivamente, em até 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento provisório, pelo gestor do contrato ou comissão designada pelo Superintendente de Gestão Administrativa, mediante termo detalhado que comprove o atendimento de todas as exigências contratuais.

5.3.2 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

5.3.3 Caso necessário, o gestor do contrato notificará a **CONTRATADA**, para realização das substituições e/ou adequações cabíveis, conforme prazo indicado no item 5.1.2.

5.4 O aceite ou aprovação do objeto pelo **CONTRATANTE** não exclui a responsabilidade da **CONTRATADA** por vícios, defeitos ou disparidades com as especificações estabelecidas neste Contrato e no processo licitatório que o originou, verificadas posteriormente, garantindo-se ao **CONTRATANTE**, inclusive, as faculdades previstas na Lei Federal nº 8.078/1990– Código de Defesa do Consumidor.

5.5 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o(s) fiscal(is) do contrato deverá(ão) apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos.

5.5.1 A análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços referida no subitem anterior poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à **CONTRATADA**, circunstância que deverá ser registrada pelo(s) fiscal(is) em relatório(s) a ser encaminhado ao gestor do Contrato.

5.6 A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas durante o recebimento provisório.

5.7 Em caso de recusa, no todo ou em parte, do objeto contratado, fica a **CONTRATADA** obrigada a substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, conforme prazo indicado no item 5.1.2, cabendo ao Gestor do Contrato somente habilitar para pagamento a(s) parcela(s) recebida(s) em conformidade.

CLÁUSULA SEXTA – DO PREÇO

6.1 Os preços unitários dos serviços objeto deste contrato são os constantes da proposta da **CONTRATADA** e da Ata de Registro de Preços nº XXX/2026, observados os quantitativos efetivamente solicitados e executados, conforme tabela abaixo:

Item	Descrição Resumida do Item	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
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	R$ xxx,xx	R$ xxx,xx
02	Intérprete de Libras – por hora – Profissional com experiência comprovada para tradução simultânea na linguagem libras em nível avançado.	Unidade	730	R$ xxx,xx	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	R$ xxx,xx	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	Unidade	50	R$ xxx,xx	R$ xxx,xx

	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.				
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	R$ xxx,xx	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	R$ xxx,xx	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,	Unidade	30	R$ xxx,xx	R$ xxx,xx

	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.				
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	Unidade	15	R$ xxx,xx	R$ xxx,xx

	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	R$ xxx,xx	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:	Unidade	20	R$ xxx,xx	R$ xxx,xx

	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.				
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	Unidade	40	R$ xxx,xx	R$ xxx,xx

	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.				
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	Unidade	55	R$ xxx,xx	R$ xxx,xx

	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	R$ xxx,xx	R$ xxx,xx
14	Sonorização completa para 150 pessoas – por uma diária de 8 (oito) horas.	Unidade	04	R$ xxx,xx	R$ xxx,xx
15	Sonorização completa para 350 pessoas – por uma diária de 8 (oito) horas.	Unidade	04	R$ xxx,xx	R$ xxx,xx
16	Microfone sem fio profissional UHF, com baterias – por uma diária de 8 (oito) horas	Unidade	25	R$ xxx,xx	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	R$ xxx,xx	R$ xxx,xx
18	Fornecimento de refeições prontas e acondicionadas em embalagens tipo "MARMITEX"	Unidade	500	R$ xxx,xx	R$ xxx,xx

	(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).				
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.	Unidade	3000	R$ xxx,xx	R$ xxx,xx

	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 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	R$ xxx,xx	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	R$ xxx,xx	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	R$ xxx,xx	R$ xxx,xx
23	Kit Camarim Básico - Bandeja de salgados diversos com 50	Unidade	20	R$ xxx,xx	R$ xxx,xx

	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.				
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	R$ xxx,xx	R$ xxx,xx
25	Refrigerante Normal. 02L diversos sabores. Deverá ser servido em copos de vidro com quantidade proporcional/suficiente ao pedido.	Unidade	20	R$ xxx,xx	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	R$ xxx,xx	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	R$ xxx,xx	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 gás), refrigerante (normal e light ou zero), 2 (dois) tipos de suco de frutas naturais; - Ao final de cada evento,	Unidade	300	R$ xxx,xx	R$ xxx,xx

	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	Unidade	100	R$ xxx,xx	R$ xxx,xx

	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 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,	Unidade	1500	R$ xxx,xx	R$ xxx,xx

	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.				
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	Unidade	500	R$ xxx,xx	R$ xxx,xx

	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.				

6.1.1 As especificações técnicas completas dos itens contratados constam do Termo de Referência e da Ata de Registro de Preços, que integram este instrumento independentemente de transcrição.

6.2 Dá-se ao presente Contrato o valor global de R$ xxxxx (xxxx), correspondente ao somatório dos quantitativos previstos para contratação;

6.3 Nos preços computados neste Contrato estão inclusos todos e quaisquer custos necessários ao fiel cumprimento deste instrumento, inclusive aqueles relativos a remunerações, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da **CONTRATADA** envolvido na execução do objeto, alimentação, transporte, fardamento, materiais, insumos, equipamentos, ferramentas, utensílios, montagem, instalação, operação, desmontagem, retirada, suporte técnico, seguros, aluguéis, administração, tributos, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com a execução dos serviços contratados.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PAGAMENTO E DA ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

7.1 Os pagamentos serão processados conforme ordem cronológica de pagamento, nos termos disciplinados no art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021;

7.2 O faturamento referente ao objeto deste contrato será efetuado sob demanda, após a conclusão do evento que gerou a necessidade da prestação dos serviços, observadas as condições estabelecidas neste instrumento;

7.3 O pagamento será processado mediante apresentação, pela **CONTRATADA**, de fatura, Nota Fiscal relativa à prestação dos serviços e certidões de regularidade cabíveis, bem como consulta à situação de idoneidade da **CONTRATADA**, documentação que deverá estar devidamente acompanhada do **TERMO DE RECEBIMENTO** pelo **CONTRATANTE**;

7.4 Os pagamentos serão processados no prazo de 20 (vinte) dias úteis, a contar da data de apresentação da documentação indicada no **item 7.3**, desde que não haja pendência a ser regularizada;

7.4.1 Verificando-se qualquer pendência impeditiva do pagamento, será considerada data da apresentação da documentação aquela na qual foi realizada a respectiva regularização;

7.4.2 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto a dimensão, qualidade e quantidade, a parcela incontroversa deverá ser liberada no prazo previsto para pagamento;

7.5 As faturas far-se-ão acompanhar da documentação probatória relativa ao recolhimento dos tributos que tenham como fato gerador o objeto consignado na **Cláusula Primeira**;

7.6 O **CONTRATANTE** realizará a retenção de impostos ou outras obrigações de natureza tributária, de acordo com a legislação vigente;

7.7 Os pagamentos serão efetuados através de ordem bancária, para crédito em conta corrente e agência indicadas pela **CONTRATADA**, preferencialmente em banco de movimentação oficial de recursos do Estado da Bahia;

7.8 A atualização monetária dos pagamentos devidos pelo **CONTRATANTE**, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da obrigação e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE *pro rata tempore,* observado, sempre, o disposto nos **itens 7.4 e 7.4.1.**

7.8.1 Para efeito de caracterização de mora imputável ao **CONTRATANTE**, não serão considerados eventuais atrasos de pagamento no período de fechamento do exercício financeiro do Estado da Bahia, compreendido entre o final do mês de dezembro e o mês de janeiro do exercício subsequente, decorrentes de circunstâncias alheias à vontade das partes, isto é, por força de bloqueio de rotinas no sistema estadual obrigatoriamente utilizado para a execução dos pagamentos devidos pelo **CONTRATANTE**.

7.9 No ato de liquidação da despesa, os serviços de contabilidade comunicarão aos órgãos da administração tributária as características da despesa e os valores pagos, conforme o disposto no art. 63 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964.

CLÁUSULA OITAVA – DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO DO CONTRATO

8.1 A concessão de reajustamento ocorrerá após o transcurso do prazo de 01 (um) ano da data do orçamento estimado pela Administração, qual seja, 17 de agosto de 2026, mediante aplicação do INPC/IBGE relativo ao período decorrido entre a referida data e a data da efetiva concessão do reajuste;

8.1.1 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 01 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste;
8.1.2 Os valores reajustados incidirão sobre as parcelas de serviços a serem executadas após o prazo de que cuida o item 8.1;

8.1.3 A variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços será realizada por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento;

8.2 O reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro 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;

8.2.1. O requerimento de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, nas hipóteses do art. 124, II, “d”, ou do art. 135 da Lei Federal nº 14.133/2021, deverá ser formulado pelo interessado no prazo máximo de um ano do fato que o ensejou, sob pena de decadência, em consonância com o art. 211 da Lei Federal nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002;

8.2.2. Na hipótese de contratos de fornecimento contínuos, o requerimento de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes

de eventual prorrogação nos termos do art. 131, parágrafo único, da Lei Federal n° 14.133/2021, sob pena de preclusão;

8.2.2.1. Fica convencionado que, nos casos de contrato de fornecimento contínuos com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, o requerimento de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato deverá observar a disposição do **subitem 8.2.1**;

8.3 O **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 01 (um) mês, prorrogável por igual período mediante justificativa, responderá a eventuais pedidos de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do Contrato apresentado pela Contratada (art. 92, inciso XI, c/c 123, parágrafo único da Lei Federal n° 14.133/2021);

8.4 O processo de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro em favor do **CONTRATANTE** deverá ser instaurado 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 NONA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

Código Unidade Orçamentária/Gestora	**Ação (P/A/OE)**	**Região**	**Destinação de Recursos (Fonte)**	**Natureza da Despesa**
40.601/0005	3594	9900	155	33.90.39
40.601/0005	3594	9900	113	33.90.39
40.601/0005	3594	9900	313	33.90.39

CLÁUSULA DÉCIMA - DO MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

10.1 Na forma das disposições estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e na Lei Estadual/BA nº 14.634/2023, o **CONTRATANTE** designará servidor(es), por meio de Portaria específica para tal fim, para a gestão e fiscalização deste contrato, tendo poderes, entre outros, para notificar a **CONTRATADA** sobre as irregularidades ou falhas que porventura venham a ser encontradas na execução deste instrumento.

10.2 Incumbe à fiscalização acompanhar e verificar a perfeita execução do contrato, em todas as suas fases, competindo-lhe, primordialmente:

10.2.1 Acompanhar o cumprimento dos prazos de execução descritos neste instrumento, e determinar as providências necessárias à correção de falhas, irregularidades e/ou defeitos, sem prejuízos das sanções contratuais legais;

10.2.2 Transmitir à **CONTRATADA** as instruções, e comunicar alterações de prazos ou roteiros, quando for o caso;

10.2.3 Promover a verificação dos serviços já efetuados;

10.2.4 Esclarecer as dúvidas da **CONTRATADA**, solicitando ao setor competente do **CONTRATANTE**, se necessário, parecer de especialistas;

10.2.5 Manter anotação em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

10.2.6 Informar aos seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei Estadual/BA nº 14.634/2023; art.12, §2º e Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, §2º);

10.3 A fiscalização, pelo **CONTRATANTE**, não desobriga a **CONTRATADA** de sua responsabilidade quanto à perfeita execução do objeto contratual;

10.3.1 A ausência de comunicação, por parte do **CONTRATANTE**, sobre irregularidades ou falhas, não exime a **CONTRATADA** das responsabilidades determinadas neste contrato;

10.4 O **CONTRATANTE** poderá recusar, sustar e/ou determinar o desfazimento/refazimento de serviços que não estejam sendo ou não tenham sido executados de acordo com as Normas Técnicas e/ou em conformidade com as condições deste contrato, ou ainda que atentem contra a segurança de terceiros ou de bens;

10.4.1 Qualquer serviço considerado não aceitável, no todo ou em parte, deverá ser refeito pela **CONTRATADA**, às suas expensas;

10.4.2 A não aceitação de algum serviço, no todo ou em parte, não implicará na dilação do prazo de execução, salvo expressa concordância do **CONTRATANTE**;

10.5 Caberá ao gestor do contrato deliberar sobre a execução contratual, em especial:

10.5.1 Autorizar o início da execução do objeto contratual, deliberando sobre o momento do envio de documentos de formalização tais como documentos ou nota de empenho ordinária ao contratado.

10.5.2 Coordenar as atividades realizadas pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, elaborando, sempre que necessário, relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento à finalidade da Administrativa;

10.5.3 Receber dúvidas ou questionamentos de matérias sob sua competência, feitos pela **CONTRATADA** e/ou pela fiscalização, manifestando-se e dando o devido encaminhamento;

10.5.4 Deliberar sobre prorrogações de prazos de entre ou execução;

10.5.5 Deliberar sobre o recebimento definitivo do objeto contratado, mediante emissão de termo detalhado, quando não for designada comissão específica para tal fim;

10.5.6 Adotar as providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal nº 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso;

10.6 Para fins de fiscalização e gestão o **CONTRATANTE** poderá solicitar à **CONTRATADA**, a qualquer tempo, os documentos relacionados com a execução do futuro contrato;

10.7 A gestão e a fiscalização contratual observarão, ainda, as normas e regulamentos internos do Ministério Público do Estado da Bahia que venham a ser publicados para disciplina da matéria.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.0 Além das determinações contidas na Cláusula **QUARTA** - **do Regime e da forma de execução** deste contrato e no procedimento licitatório que o originou – que aqui se consideram literalmente transcritas, bem como daquelas decorrentes de lei, a **CONTRATADA**, obriga-se a:

11.1 Cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

11.2 Efetuar a execução do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste instrumento e seus apensos, acompanhado da respectiva nota fiscal com todas as discriminações inerentes ao objeto, bem como as certidões de regularidade cabíveis;

11.3 Responder por quaisquer danos e prejuízos causados em função do objeto deste contrato, bem como por todos os danos e prejuízos decorrentes de paralizações na execução dos serviços, salvo na ocorrência de motivo de força maior, apurados na forma da legislação vigente, e desde que comunicados ao **CONTRATANTE** no prazo de 48 horas do fato, ou da ordem expressa escrita do **CONTRATANTE**;

11.4 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, total ou parcialmente, às suas expensas, no prazo fixado neste instrumento, o objeto contratado em que se verifiquem má qualidade, vícios, defeitos ou incorreções, resultantes de execução irregular, do emprego de materiais ou equipamentos inadequados, se for o caso, ou não correspondente(s) ao(s) material(is);

11.5 Comunicar ao **CONTRATANTE**, no prazo de 15 (quinze) dias que antecede a data da execução, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

11.6 Manter, durante toda a execução do presente Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

11.7 Promover a destinação final ambientalmente adequada dos materiais eventualmente empregados na prestação dos serviços, sempre que a legislação assim o exigir;

11.8 Prestar ao **CONTRATANTE**, sempre que necessário, esclarecimentos, fornecendo toda e qualquer orientação necessária;

11.9 Dispor de toda mão de obra, veículos, transportes, insumos, alvarás, licenciamentos, autorizações e materiais necessários à execução do objeto deste instrumento;

11.10 Assegurar que o objeto deste instrumento não sofra solução de continuidade durante todo o prazo da sua vigência;

11.11 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica na execução do objeto, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao **CONTRATANTE**;

11.12 A eventual retenção de tributos pelo **CONTRATANTE** não implicará a responsabilização deste, em hipótese alguma, por quaisquer penalidades ou gravames futuros, decorrentes de inadimplemento(s) de tributos pela **CONTRATADA**;

11.13 Emitir notas fiscais/faturas de acordo com a legislação, contendo descrição do objeto, indicação de quantidades, preços unitários e valor total, competindo à **CONTRATADA**, ainda, observar, de acordo com a previsão da legislação tributária aplicável, nas hipóteses de retenção de tributos pelo **CONTRATANTE**, a necessidade de seu destaque, se cabível, bem como a discriminação das informações requeridas nas Notas Fiscais, conforme os comandos legais específicos;

11.14 Responsabilizar-se pelos vícios, ainda que ocultos, e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo **CONTRATANTE**, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

11.15 Atender, nos prazos consignados neste instrumento, às recusas ou determinações, pelo **CONTRATANTE**, de refazimento dos serviços que não estejam sendo ou não tenham sido executados de acordo com o estipulado neste instrumento, providenciando sua imediata correção, sem ônus para o **CONTRATANTE**;

11.15.1 Comunicar ao **CONTRATANTE**, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal relativa à execução;

11.16 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo **CONTRATANTE** ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, aos documentos relativos à execução do objeto;

11.17 Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do **CONTRATANTE**, ou do fiscal ou do gestor, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133/2021;

11.18 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do futuro contrato;

11.19 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei Federal nº 14.133/2021);

11.20 Permitir e oferecer condições para a mais ampla e completa fiscalização durante a vigência do contrato, fornecendo informações, propiciando o acesso à documentação pertinente e à execução contratual, e atendendo às observações e exigências apresentadas pela fiscalização;

11.21 Responsabilizar-se por todo o tipo de transporte de material, ferramentas, funcionários e equipamentos para o local do evento;

11.22 Cumprir, impreterivelmente, todos os prazos e observar as datas, horários e local de realização de cada serviço constante na respectiva Ordem de Serviços;

11.23 Responsabilizar-se pelos custos de montagem e desmontagem de equipamentos, por ocasião de mudança de local de realização dos eventos;

11.24 Independentemente do horário de início e término da prestação dos serviços, deve responsabilizar-se pelo transporte de seus profissionais e de todos e quaisquer utensílios, equipamentos e mobiliários.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

12.1 O **CONTRATANTE**, além das obrigações contidas neste contrato por determinação legal, obriga-se a:

12.2 Receber os serviços no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

12.3 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

12.4 Comunicar à **CONTRATADA**, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja refeito, reparado ou corrigido;

12.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações **da CONTRATADA**, através de comissão/servidor especialmente designado;

12.6 Efetuar o pagamento à **CONTRATADA** no valor correspondente a execução do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste instrumento;

12.7 Rejeitar os serviços executados fora das especificações exigidas ou quando não estejam de conformidade com os padrões de qualidade, dando ciência dos motivos da recusa à **CONTRATADA**, que assumirá todas as despesas daí decorrentes;

12.8 Notificar previamente à **CONTRATADA**, quando da aplicação de penalidades;

12.9 Atestar as notas fiscais/faturas emitidas pela **CONTRATADA**, recusando-as quando inexatas ou incorretas, efetuando todos os pagamentos nas condições pactuadas;

12.10 Emitir Ordem de Serviço para instruir a execução dos serviços;

12.11 Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com as exigências deste instrumento e seus anexos;

12.12 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente

protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste, dentro dos prazos legalmente estabelecidos, contados da data da conclusão da instrução do requerimento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LEI Nº 13.709/2018

13.1 É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, mantendo-se sigilo e confidencialidade, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal;

13.2 A **CONTRATADA** declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo **CONTRATANTE**;

13.3 A **CONTRATADA** fica obrigada a comunicar ao **Ministério Público do Estado da Bahia**, em até 24 (vinte e quatro) horas do conhecimento, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da LGPD;

13.4 A **CONTRATADA** cooperará com o **CONTRATANTE** no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares previstos na LGPD e nas Leis e Regulamentos de Proteção de Dados em vigor e também no atendimento de requisições e determinações do Poder Judiciário, Ministério Público, ANPD e Órgãos de controle administrativo em geral;

13.5 Eventuais responsabilidades das partes serão apuradas conforme estabelecido neste contrato e também de acordo com o que dispõe a Seção III, Capítulo VI da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA GARANTIA DA EXECUÇÃO

Não será exigida garantia da execução contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 A **CONTRATADA** sujeitar-se-á às sanções administrativas previstas nas Leis Federal nº. 14.133/2021 e Estadual nº 14.634/23, as quais poderão vir a ser aplicadas após o prévio e devido processo administrativo, assegurando-lhe, sempre, o contraditório e a ampla defesa;

15.2 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a **CONTRATADA** que incorrer em uma das condutas previstas no artigo 155 do referido diploma legal;

15.3 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

15.3.1 **Advertência**, quando a **CONTRATADA** der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei Federal nº 14.133/2021);

15.3.2 **Impedimento de licitar e contratar**, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei Federal 14.133/2021), na hipótese de prática das seguintes condutas:

15.3.2.1 Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

15.3.2.2 Dar causa à inexecução total do contrato;

15.3.2.3 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

15.3.2.4 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

15.3.2.5 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

15.3.2.6 Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

15.3.3 **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nos itens abaixo, bem como nas alíneas 15.3.2.1 a 15.3.2.6 quando justificarem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei Federal nº 14.133/21);

15.3.3.1 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

15.3.3.2 Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

15.3.3.3 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

15.3.3.4 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

15.3.3.5 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

15.3.4 **Multa Moratória de 0,5% (meio por cento)** por dia de atraso injustificado (retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado) sobre o valor da parcela inadimplida, até o 30º (trigésimo) dia de inadimplemento OU ao montante correspondente a 30% (trinta) por cento do valor da parcela inadimplida, o que ocorrer primeiro;

15.3.4.1 O atingimento de qualquer dos limites previstos no item anterior implicará a caracterização da inexecução contratual, total ou parcial, conforme o caso, aplicando-se a multa compensatória correspondente, sem prejuízo da rescisão contratual e das demais sanções legalmente cabíveis;

15.3.5 **Multa Compensatória de 20% (vinte por cento)** sobre o valor total do contrato, aplicável às seguintes infrações:

15.3.5.1 Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

15.3.5.2 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

15.3.5.3 Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

15.3.5.4 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

15.3.5.5 Praticar ato lesivo previsto no art.5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013

15.3.6 **Multa Compensatória de 30% (trinta por cento)** sobre o valor total do contrato, , aplicável às seguintes infrações:

15.3.6.1 Der causa à inexecução total do contrato;

15.3.6.2 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

15.3.7 **Multa compensatória de 10% (dez por cento)** sobre o valor total do contrato, aplicável às seguintes infrações:

15.3.7.1 Der causa à inexecução parcial do contrato;

15.3.7.2 Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

15.8 Será admitida medida cautelar destinada a garantir o resultado útil do processo administrativo sancionatório, de forma antecedente ou incidental à sua instauração, inclusive a retenção provisória do valor correspondente à estimativa da sanção de multa;

15.8.1 O valor da retenção provisória a que se refere o subitem anterior deste artigo não poderá exceder ao limite máximo estabelecido no §3º do art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

15.9 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao **CONTRATANTE**;

15.10 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa;

15.10.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data de sua intimação;

15.10.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente, conforme o caso;

15.10.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente;

15.11 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa aa contratada, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar;

15.12 Na aplicação das sanções serão considerados:

15.12.1 A natureza e a gravidade da infração cometida;

15.12.2 As peculiaridades do caso concreto;

15.12.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

15.12.4 Os danos que dela provierem para o **CONTRATANTE**;

15.12.5 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;

15.13 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, e na Lei Estadual nº 14.634/23, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei;

15.14 A personalidade jurídica da contratada poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a contratada, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia;

15.15 O **CONTRATANTE** deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal;

15.16 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21 e da Lei Estadual de nº 14.634/23;

15.17 Os débitos da contratada para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que a contratada possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

16.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021 e da Lei Estadual/BA n º 14.634/2023;

16.2 A **CONTRATADA** é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato;

16.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia análise da Assessoria Jurídica do **CONTRATANTE**, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês;

16.4 Registros que não caracterizem alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração do termo aditivo, na forma do artigo 136, da Lei Federal 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

17.1 O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes;

17.1.1. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o **CONTRATANTE**, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem;

17.1.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação da contratada pelo **CONTRATANTE** nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia;

17.1.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação;

17.2 O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como de forma consensual, assegurados o contraditório e a ampla defesa;

17.2.1 A extinção do contrato poderá ser:

a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta (art. 138, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021);
b) consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração (art. 138, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021);
c) determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial (art. 138, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/ 2021);

17.2.2 A alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato;

17.2.2.1 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica **CONTRATADA**, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva;

17.3 O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

17.3.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

17.3.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

17.3.3 Indenizações e multas.

17.4 O contrato poderá ser extinto, ainda:

17.4.1 Caso se constate que a contratada mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade **CONTRATANTE** ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação no processo de contratação direta ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

17.4.2 Caso se constate que a pessoa jurídica **CONTRATADA** possui administrador ou sócio com poder de direção, familiar de detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação ou de autoridade a ele hierarquicamente superior no âmbito do órgão **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA AUSÊNCIA DE VÍNCULO EMPREGATÍCIO

18.1 A utilização de mão de obra, pela **CONTRATADA**, para execução dos serviços objeto do presente contrato não ensejará, em nenhuma hipótese, vínculo empregatício com o **CONTRATANTE**;

18.2 Será admitida a subcontratação parcial do objeto, ficando limitada a:

18.2.1 Serviços de apoio operacional, compreendendo os itens de garçom, intérprete de Libras e recepcionistas, desde que a empresa subcontratada disponha de profissionais em quantidade suficiente e com a qualificação e experiência exigidas nas especificações deste instrumento, permanecendo a **CONTRATADA** integralmente responsável pela seleção, coordenação, supervisão e adequada prestação dos serviços;

18.2.2 Serviços técnicos e de infraestrutura para eventos, compreendendo, especialmente, os serviços de filmagem, gravação e transmissão, produção de vídeo com transmissão on-line, locação e operação de painéis de LED, fornecimento e operação de gerador, sonorização, locação de microfones, televisores e demais equipamentos de apoio audiovisual, desde que executados por empresas ou profissionais especializados e observadas integralmente as especificações técnicas, os padrões de desempenho e os prazos estabelecidos neste instrumento;

18.2.3 Serviços de alimentação, bebidas e coffee breaks, compreendendo o fornecimento de refeições, coffee breaks, café da manhã, serviços de buffet, serviços de sala, kits de alimentação, bebidas, sequilhos, pães, café, sucos, refrigerantes, máquina de café e demais itens correlatos, desde que os subcontratados observem integralmente as exigências de qualidade, higiene, segurança alimentar, acondicionamento, transporte, montagem, atendimento e demais condições estabelecidas neste instrumento e na legislação aplicável;

18.2.4 Locação e fornecimento de estruturas, equipamentos e materiais acessórios necessários à execução dos serviços contratados, quando a natureza do item ou a dinâmica do mercado de eventos exigir a utilização de fornecedores especializados, desde que atendidas as especificações técnicas e demais condições estabelecidas neste instrumento;

18.2.5 Outras parcelas de natureza especializada que, em razão das características do mercado de eventos, sejam usualmente executadas por terceiros, desde que necessárias à adequada execução do objeto, compatíveis com as condições estabelecidas neste instrumento;

18.3 A **CONTRATADA** registrado deverá assegurar que os subcontratados cumpram todas as exigências técnicas, operacionais, de segurança, higiene, acessibilidade e demais condições previstas neste instrumento, sem prejuízo da sua responsabilidade pela fiscalização e supervisão dos serviços.

18.4 A subcontratação não poderá resultar na transferência integral ou substancial do objeto contratado, nem poderá ser utilizada para afastar as condições de habilitação e qualificação exigidas da licitante vencedora.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA PUBLICIDADE

O CONTRATANTE será responsável pela publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA VIGÉSIMA– DO FORO

Fica eleito o Foro da Cidade do **Salvador-Bahia,** que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1 **O CONTRATANTE** não responderá por quaisquer compromissos assumidos perante terceiros pela **CONTRATADA**, ou seus prepostos, ainda que vinculados à execução do presente Contrato;

21.2 A inadimplência da **CONTRATADA**, com relação a quaisquer custos, despesas, tributos, exigências ou encargos, não transfere ao **CONTRATANTE** a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato;

21.3 Os casos omissos serão decididos pelo **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e Estadual/BA nº 14.634/2023 e demais normas federais e estaduais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos;

21.4 Fica assegurado ao **CONTRATANTE** o direito de alterar unilateralmente o Contrato, mediante justificativa expressa, nas hipóteses previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e na forma de Lei Estadual nº 14.634/2023 para melhor adequação às finalidades de interesse público, desde que mantido o equilíbrio econômico-financeiro original do contrato e respeitados os demais direitos da **CONTRATADA**;

21.5 Não caracterizam novação eventuais variações do valor contratual resultantes de reajustamento/revisão de preços, de compensações financeiras decorrentes das condições de pagamento nele previstas ou, ainda, de alterações de valor em razão da aplicação de penalidades;

21.6 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela **CONTRATADA** com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da **CONTRATADA**, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

21.7 O presente contrato regula-se pelas suas cláusulas e pelos preceitos de direito público, aplicando-se, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado;

E, por assim estarem justos e acordados, assinam o presente Contrato para que produza seus efeitos legais.

Salvador, 2026.

CONTRATADA
Representante Legal
Cargo

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

(Assinado e datado eletronicamente/digitalmente)

APENSO I

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ITENS REGISTRADOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA A SER CONTRATADA
1	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
02	Intérprete de Libras – por hora – Profissional com experiência comprovada para tradução simultânea na linguagem libras em nível avançado.	Unidade	730
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
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
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
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
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	Unidade	30

	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
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
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
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	Unidade	40

	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.		
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
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
14	Sonorização completa para 150 pessoas – por uma diária de 8 (oito) horas.	Unidade	04
15	Sonorização completa para 350 pessoas – por uma diária de 8 (oito) horas.	Unidade	04
16	Microfone sem fio profissional UHF, com baterias – por uma diária de 8 (oito) horas.	Unidade	25
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	Unidade	50

	integração com sistema de imagem do local.		
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
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 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.	Unidade	3000
20	Sequilhos – por Kg - Sequilhos Finos Diversos. Pastel Santa Clara, palmier, cebolinha, sequilho bolinha de queijo, sequilho casadinho, goma joaquim	Unidade	130

	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.		
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
22	Kit lanche com embalagem biodegradável -Lanche (01 suco, 01 fruta, 01 sanduíche e 01 barra de cereais ou bombom de chocolate).	Unidade	600
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
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
25	Refrigerante Normal. 02L diversos sabores. Deverá ser servido em copos de vidro com quantidade proporcional/suficiente ao pedido.	Unidade	20
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
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
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 peru 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 mignon, 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	Unidade	300

	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, creme cheese e doce de leite a parte, pães variados, frios (queijo mussarela, reino, queijo branco, presunto, Blanquet), iogurte	Unidade	100

	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 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); - 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 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	Unidade	1500

	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 brownie), 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 Procurador Geral 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