

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)**EDITAL DE DISPENSA ELETRÔNICA Nº 08/2025**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Conselho Regional de Biologia 8ª Região – CRBio08, UASG 930394, estabelecida à Rua Frederico de Castro Rebello, nº 114, edf. Carlos Kiappe 6º andar, bairro Comércio, Salvador - Ba, CEP 40015-040, inscrita no CNPJ sob o nº 22.165.071/0001-87, realizará a Dispensa na forma ELETRÔNICA, do tipo Menor Preço por item, na hipótese do art. 75, inciso II, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 67/2021 e demais legislação aplicável, através do site eletrônico www.gov.br/compras, sendo que a consulta aos arquivos e seus anexos estarão disponíveis também no Portal Nacional de Contratações Públicas: <https://pncp.gov.br/>

Período de lances: em 14/04/2025 das 09:00h às 15:00h. Links: <https://www.gov.br/compras/pt-br/> e <https://pncp.gov.br/>

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA

- 1.1. O objeto do presente procedimento é a contratação de uma empresa especializada em prestação de serviço de buffet / coffee break para 70 (setenta) pessoas, no conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e em seu Anexo I, objetivando atender ao evento do III Simpósio Norte/Nordeste de Biologia que será realizado no Auditório do Conselho Regional de Biologia 8ª Região, nos dias 15 e 16 de maio de 2025, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e em seu Anexo I, objetivando atender as necessidades do Conselho Regional de Biologia 8ª Região.
- 1.2. A contratação será para fornecimento dos itens abaixo com execução de serviço, conforme tabela constante abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	Dia 15 de maio de 2025, início do serviço das 10:20h às 10:50h Coffee Break (Ilha de finger food) manhã: Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas para evento institucional. O cardápio é basicamente composto por: 02 opções de suco (abacaxi com hortelã e cajá), café (sachê de açúcar, adoçante e leite), chocolate quente ou gelado, refrigerante e água, salada de frutas, brownie na taça c/ doce de leite, crocante de nozes, mini tortinha de coco , trouxinha de peito de peru, cuscuz de tapioca, tortinha de pernil, mini esfiha fumeiro com cebola caramelada , dadinho de tapioca com cebola caramelizada, mini cupcake de camarão e ouriço	70 (setenta) pessoas

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

	quatro queijos. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados, será considerado no mínimo 02 (dois) garçons, 01 (um) ajudante de cozinha, 01 (uma) copeira e 01 (um) coordenador de evento. Todo o material necessário ao serviço deverá estar incluído no preço sem ônus adicional. Toda a equipe deverá ser habilitada para a função e deverá se apresentar uniformizada. O método de medida adotado será “por pessoa”.	
	Dia 15 de maio de 2025, início do serviço das 15:10h às 15:40h Coffee Break (Ilha de finger food) Tarde: Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas para eventos institucionais. O cardápio é basicamente composto por: 02 opções de suco (Maracujá e cajá), café (sachê de açúcar, adoçante e leite), chocolate quente ou gelado, refrigerante e água, salada de frutas, camarão encapotado com geleia de pimenta, morango coberto, uva coberta, bolo de aipim, mini churros na taça com doce de leite, quiche de queijo brie com geleia de damasco, mini abará com creme de vatapá, trouxinha de frango defumado, croquete de camarão. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados, será considerado no mínimo 02 (dois) garçons, 01 (um) ajudante de cozinha, 01 (uma) copeira e 01 (um) coordenador de evento. Todo o material necessário ao serviço deverá estar incluído no preço sem ônus adicional. Toda a equipe deverá ser habilitada para a função e deverá se apresentar uniformizada. O método de medida adotado será “por pessoa”.	
2	Dia 16 de maio de 2025, início do serviço das 10:30h às 11:00h Coffee Break (Ilha de finger food) manhã: Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas para eventos institucionais. O cardápio é basicamente composto por: 03 opções de suco (Morango, mangaba e cajá), café (sachê de açúcar, adoçante e leite), chocolate quente ou gelado,	

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

	refrigerante e água, overnight de iogurte com granola e frutas vermelhas, espetinhos de frios com frutas, tartelete de limão siciliano, cuscuz de tapioca, olho de sogra, palha italiana de colher, mini sanduiche de frango defumado com queijo e ervas, mini pão delícia rechado com queijo do reino, pastelzinho de camarão com geleia de pimenta, cocada cremosa de colher, cuscuz recheado, barquete tropical. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados, será considerado no mínimo 02 (dois) garçons, 01 (um) ajudante de cozinha, 01 (uma) copeira e 01 (um) coordenador de evento. Todo o material necessário ao serviço deverá estar incluído no preço sem ônus adicional. Toda a equipe deverá ser habilitada para a função e deverá se apresentar uniformizada. O método de medida adotado será “por pessoa”. Dia 16 de maio de 2025, início do serviço das 16:00 às 18:30h Coquetel de encerramento: Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas para eventos institucionais. O cardápio é basicamente composto por: Coquetel de Frutas sem Álcool, 04 opções de suco (Morango, mangaba, abacaxi com hortelã e maracujá), refrigerante, água, água de coco, mini empratados de filezinho ao molho de gongonzola com torradinhas de ervas, bacalhau à moda do chef; Mesa Finger Food camarão encapotado na tapioca com geleia de pimenta, mini bolinho de bacalhau com molho de ervas, canoinha de tapioca com shimeji na manteiga, brusqueta de filé mignon com cogumelos, coquetel de camarão na taça (servido com molho rosé), saladinha de frutos do mar na taça, shot de salmão ao limão e cream cheese, sala de cuscuz marroquino com siri catado e camarão, camafeu de nozes, doce de damasco recheado, carmelita na massa samblé, morango coberto. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados, será considerado no mínimo 02 (dois) garçons, 01 (um) ajudante de cozinha, 01 (uma) copeira e 01 (um) coordenador de evento. Todo o material	
--	--	--

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

	necessário ao serviço deverá estar incluído no preço sem ônus adicional. Toda a equipe deverá ser habilitada para a função e deverá se apresentar uniformizada. O método de medida adotado será “por pessoa”.	
--	---	--

1.2.1. Endereço, dia e local do evento:

1.2.2. Conselho Regional de Biologia 8ª Região - Rua Frederico de Castro Rebello, nº 114, edf. Carlos Kiappe 2º andar - Auditório, bairro Comércio, Salvador - Ba, CEP 40015-040– Tel: (71) 3264-999, **no dia 15 de maio de 2025, das 10:20h às 10:50h e das 15:10h às 15:40h e no dia 16 de maio de 2025, das 10:30h às 11:00h e das 16:00h às 18:30h.**

1.3. O critério de julgamento adotado foi o MENOR PREÇO, observadas as exigências contidas neste Aviso de Contratação Direta, no TR e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.4 A licitante que apresentar o menor preço deverá encaminhar 02 (duas) unidades dos itens destacados na **cor vermelha** da tabela acima deste edital, para degustação e aprovação da qualidade do produto no prazo de 02 (dois) dias úteis após a solicitação de encaminhamento da proposta comercial dentro do portal COMPRASNET.

1.4.1 A comissão avaliadora analisará critérios como sabor, apresentação, frescor dos ingredientes e qualidade geral dos alimentos e bebidas.

1.4.2 Caso os produtos apresentados na degustação não atendam aos padrões mínimos de qualidade exigidos, conforme os critérios estabelecidos neste edital, o licitante será automaticamente desclassificado, independentemente das demais pontuações obtidas. A decisão da comissão avaliadora será soberana e fundamentada em relatório técnico.

1.4.3 Os produtos fornecidos deverão ser na mesma qualidade dos aprovados em degustação pela Comissão Avaliadora, por ocasião de apresentação de amostra.

2. PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA DE LICITAÇÃO.

2.1. A participação na presente dispensa de licitação se dará mediante pesquisa de preço ofertada por empresas prestadores de serviços disponíveis no mercado.

2.2. Não poderão participar desta dispensa os fornecedores:

2.2.1. que não atendam às condições deste Aviso de Contratação Direta e seu(s) anexo(s);

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

2.2.2. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

2.2.3. que se enquadrem nas seguintes vedações:

a) autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

b) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

c) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

d) aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

e) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

f) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do aviso, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista

2.2.3.1. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico;

2.2.3.2. aplica-se o disposto na alínea “c” também ao fornecedor que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do fornecedor;

2.2.4. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário); e

2.3. Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados e atendam ao art. 16 da Lei nº 14.133/21.

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

- 2.3.1. Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.

3. SUSTENTABILIDADE

- 3.1. Deverão ser observadas as seguintes diretrizes:

- 3.1.1. Utilização mínima de copos, vasilhames e embalagens descartáveis;
- 3.1.2. Os alimentos devem ser acondicionados, preferencialmente, em embalagens retornáveis, recicladas ou recicláveis, de papelão ou de plástico à base de etanol de cana-de-açúcar

4. HABILITAÇÃO

- 4.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação constam do ANEXO II – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO deste aviso e serão solicitados do fornecedor mais bem classificado da fase de lances.
- 4.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do fornecedor detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros: a) SICAF; b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<http://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>); c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php). d) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU;
- 4.2.1. Para a consulta de fornecedores pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)
- 4.2.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 4.2.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 4.2.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

- 4.2.2.1.2. O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação
- 4.2.3. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 4.3. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos fornecedores será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.
- 4.3.1. É dever do fornecedor atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, quando solicitado, a respectiva documentação atualizada.
- 4.3.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do fornecedor, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).
- 6.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Aviso de Contratação Direta e já apresentados, o fornecedor será convocado a encaminhá-los, em formato digital, após solicitação da Administração, sob pena de inabilitação.
- 4.5. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 4.6. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.
- 4.7. O fornecedor provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.
- 4.7.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do fornecedor nos remanescentes.
- 4.8. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensão, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.
- 4.9. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Aviso de Contratação Direta.
- 4.9.1. Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

4.10. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado

5. CONTRATAÇÃO

5.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

5.2. O adjudicatário terá o prazo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta.

5.2.1. A Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido sendo respeitado o prazo mencionado, a contar da data de seu recebimento.

5.2.2. O prazo previsto para assinatura do contrato ou aceitação da nota de empenho ou instrumento equivalente poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

5.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

5.3.1. a referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

5.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;

5.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/21 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

5.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses a contar da assinatura, prorrogável conforme previsão nos anexos a este Aviso de Contratação Direta.

5.5. Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste aviso, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

6. SANÇÕES

6.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

6.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

- 6.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - 6.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;
 - 6.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
 - 6.1.5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
 - 6.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 6.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
 - 6.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;
 - 6.1.9. fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - 6.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - 6.1.10.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.
 - 6.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.
 - 6.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 6.2. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- a) Advertência pela falta do subitem deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
 - b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 8.1.1 a 8.1.12;
 - c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 8.1.2 a 8.1.7 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
 - d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 8.1.8 a 8.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

6.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

6.3.1.a natureza e a gravidade da infração cometida;

6.3.2.as peculiaridades do caso concreto;

6.3.3.as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

6.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

6.3.5.a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

6.4. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

6.5. A aplicação das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

6.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

6.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

6.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

6.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

6.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

6.11. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas nos anexos a este Aviso.

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

7. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 7.1. O procedimento será divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, e encaminhado automaticamente aos fornecedores registrados no Sistema de Registro Cadastral Unificado - Sicaf, por mensagem eletrônica, na correspondente linha de fornecimento que pretende atender.
- 7.2. No caso de todos os fornecedores restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado), a Administração poderá:
 - 7.2.1. republicar o presente aviso com uma nova data;
 - 7.2.2. valer-se, para a contratação, de proposta obtida na pesquisa de preços que serviu de base ao procedimento, se houver, privilegiando-se os menores preços, sempre que possível, e desde que atendidas às condições de habilitação exigidas. No caso do subitem anterior, a contratação será operacionalizada fora deste procedimento.
 - 7.2.3. fixar prazo para que possa haver adequação das propostas ou da documentação de habilitação, conforme o caso.
- 7.3. As providências dos subitens 9.2.1 e 9.2.2 acima poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados (procedimento deserto).
- 7.4. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Aviso de Contratação Direta, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.
- 7.5. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 7.6. No julgamento das propostas e da habilitação, a Administração poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 7.7. As normas disciplinadoras deste Aviso de Contratação Direta serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 7.8. Os fornecedores assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo de contratação.
- 7.9. Em caso de divergência entre disposições deste Aviso de Contratação Direta e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Aviso.
- 7.10. Integram este Aviso de Contratação Direta, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

- 7.10.1. **ANEXO I – Termo de Referência;**
- 7.10.2. **ANEXO II – Documentação exigida para Habilitação;**
- 7.10.3 **ANEXO III – Modelo de Proposta Comercial;**
- 7.10.4. **ANEXO IV – Nota de Disponibilidade Financeiro do CRBio08;**
- 7.10.5. **ANEXO VI – Orçamentos – Pesquisa de Preço.**

Salvador/BA, 08 de abril de 2025



Flávio Noronha de Freitas
Agente de Contratação
Portaria CRBio08 nº 01/2024

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

ANEXO I **TERMO DE REFERÊNCIA**

1. OBJETO

1.1 O objeto do presente procedimento é a contratação de uma empresa especializada em prestação de serviço de buffet para 70 (setenta) pessoas, no conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e em seu Anexo I, objetivando atender ao evento do III Simpósio Norte/Nordeste de Biologia que será realizado no Auditório do Conselho Regional de Biologia 8ª Região, nos dias 15 e 16 de maio de 2025, conforme condições e quantidades estabelecidas no Aviso de Dispensa Eletrônica/Termo de Referência e seus anexos.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 A realização de eventos institucionais é uma prática recorrente e necessária para o bom relacionamento com os profissionais registrados junto ao Conselho e aos estudantes da área de Ciências Biológicas.

2.2 O serviço de buffet / coffee break desempenha um papel fundamental na criação de um ambiente propício para realização do evento institucional. A qualidade dos alimentos e bebidas servidos, assim como a ambientação do espaço impactam diretamente na percepção dos convidados e no sucesso do evento.

2.3 A realização de eventos bem-organizados e de qualidade contribui positivamente para a imagem institucional do CRBio08. Eventos que transmitam profissionalismo e cuidado com os detalhes reforçam a credibilidade da instituição e fortalecem a confiança da comunidade. Além disso, podem aumentar a participação e engajamento dos cidadãos nas atividades da instituição.

Desta forma, foi apresentada uma demanda foram do planejamento anual do setor da Comunicação do CRBio08.

A contratação para prestação de serviço será através de Dispensa de Licitação, de acordo com o disposto na Lei nº 14.133, art. 72 e art. 75, II.

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)**3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**

BUFFET – COFFEE BREAK		
Item	Descrição Resumida	Quantidade
1	Dia 15 de maio de 2025, início do serviço das 10:20h às 10:50h Coffee Break (Ilha de finger food) manhã: Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas para evento institucional. O cardápio é basicamente composto por: 02 opções de suco (abacaxi com hortelã e cajá), café (sachê de açúcar, adoçante e leite), chocolate quente ou gelado, refrigerante e água, salada de frutas, brownie na taça c/ doce de leite, crocante de nozes, mini tortinha de coco , trouxinha de peito de peru, cuscuz de tapioca, tortinha de pernil, mini esfiha fumeiro com cebola caramelada , dadinho de tapioca com cebola caramelizada, mini cupcake de camarão e ouriço quatro queijos . Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados, será considerado no mínimo 02 (dois) garçons, 01 (um) ajudante de cozinha, 01 (uma) copeira e 01 (um) coordenador de evento. Todo o material necessário ao serviço deverá estar incluído no preço sem ônus adicional. Toda a equipe deverá ser habilitada para a função e deverá se apresentar uniformizada. O método de medida adotado será “por pessoa”.	70 (setenta) pessoas
	Dia 15 de maio de 2025, início do serviço das 15:10h às 15:40h Coffee Break (Ilha de finger food) Tarde: Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas para eventos institucionais. O cardápio é basicamente composto por: 02 opções de suco (Maracujá e cajá), café (sachê de açúcar, adoçante e leite), chocolate quente ou gelado, refrigerante e água, salada de frutas, camarão encapotado com geleia de pimenta , morango coberto, uva coberta, bolo de aipim, mini churros na taça com doce de leite, quiche de queijo brie com geleia de damasco, mini abará com creme de vatapá , trouxinha de frango defumado, croquete de camarão. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos	

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

	deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados, será considerado no mínimo 02 (dois) garçons, 01 (um) ajudante de cozinha, 01 (uma) copeira e 01 (um) coordenador de evento. Todo o material necessário ao serviço deverá estar incluído no preço sem ônus adicional. Toda a equipe deverá ser habilitada para a função e deverá se apresentar uniformizada. O método de medida adotado será “por pessoa”.	
2	Dia 16 de maio de 2025, início do serviço das 10:30h às 11:00h Coffee Break (Ilha de finger food) manhã: Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas para eventos institucionais. O cardápio é basicamente composto por: 03 opções de suco (Morango, mangaba e cajá), café (sachê de açúcar, adoçante e leite), chocolate quente ou gelado, refrigerante e água, overnight de iogurte com granola e frutas vermelhas, espetinhos de frios com frutas, tartelete de limão siciliano, cuscuz de tapioca, olho de sogra, palha italiana de colher, mini sanduiche de frango defumado com queijo e ervas, mini pão delícia rechado com queijo do reino, pastelzinho de camarão com geleia de pimenta, cocada cremosa de colher, cuscuz recheado, barquete tropical. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados, será considerado no mínimo 02 (dois) garçons, 01 (um) ajudante de cozinha, 01 (uma) copeira e 01 (um) coordenador de evento. Todo o material necessário ao serviço deverá estar incluído no preço sem ônus adicional. Toda a equipe deverá ser habilitada para a função e deverá se apresentar uniformizada. O método de medida adotado será “por pessoa”.	
	Dia 16 de maio de 2025, início do serviço das 16:00 às 18:30h Coquetel de encerramento: Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas para eventos institucionais. O cardápio é basicamente composto por: Coquetel de Frutas sem Álcool, 04 opções de suco (Morango, mangaba, abacaxi	

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

	com hortelã e maracujá), refrigerante, água, água de coco, mini empratados de filezinho ao molho de gongonzola com torradinhas de ervas, bacalhau à moda do chef; Mesa Finger Food camarão encapotado na tapioca com geleia de pimenta, mini bolinho de bacalhau com molho de ervas, canoinha de tapioca com shimeji na manteiga, brusqueta de filé mignon com cogumelos, coquetel de camarão na taça (servido com molho rosé), saladinha de frutos do mar na taça, shot de salmão ao limão e cream cheese, sala de cuscuz marroquino com siri catado e camarão, camafeu de nozes, doce de damasco recheado, carmelita na massa samblé, morango coberto. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados, será considerado no mínimo 02 (dois) garçons, 01 (um) ajudante de cozinha, 01 (uma) copeira e 01 (um) coordenador de evento. Todo o material necessário ao serviço deverá estar incluído no preço sem ônus adicional. Toda a equipe deverá ser habilitada para a função e deverá se apresentar uniformizada. O método de medida adotado será “por pessoa”.	
--	--	--

4 DO LOCAL DE REALIZAÇÃO

4.1 O evento será realizado no Auditório do Conselho Regional de Biologia 8ª Região - Rua Frederico de Castro Rebello, nº 114, edf. Carlos Kippe 6º andar, bairro Comércio, Salvador - Ba, CEP 40015-040– Tel: (71) 3264-999, **no dia 15 de maio de 2025, das 10:20h: às 10:50h e das 15:10h às 15:40h e no dia 16 de maio de 2025, das 10:30h às 11:00h e das 16:00h às 18:30h.**

4.2 O fornecedor se responsabilizará com os custos de transporte dos materiais e mão de obra, e se entregue em lugar distinto do item 4.1, com sua respectiva remoção para esta Autarquia.

5 VALOR DA CONTRATAÇÃO

5.1 O valor médio da presente contratação é de R\$ 25.556,66 (vinte e cinco mil quinhentos e cinquenta e seis reais e sessenta e seis centavos, incluindo todos os tributos, fretes, carga e descarga, embalagens, seguro, mão de obra e demais encargos.

6 DEMONSTRAÇÃO DA VANTAJOSIDADE DA CONTRATAÇÃO

6.1 Os valores orçados, conforme documentos anexos, estão demonstrados na tabela a seguir e comprovam a vantagem econômica da contratada:

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

EMPRESA	VALOR POR PESSOA (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
PARACOMPOR COMEMORAÇÕES	R\$ 267,14	R\$ 18.700,00
MIGNON BUFFET	R\$ 386,71	R\$ 27.070,00
BAHIENSE GASTRONOMIA	R\$ 441,42	R\$ 30.900,00

6.2 Foram consultadas 03 (três) empresas do ramo, todas reconhecidas pela excelência dos serviços e localizadas próximas da cidade de Salvador, para que fossem mantidas as mesmas condições do objeto quando licitado e não houvesse custos altos de frete e dentro do Portal COMPRASNET.

7 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 Prestar os serviços na forma e prazo estipulados no contrato e/ou ordem de fornecimento, em local e horário, previamente, determinados pelo Contratante.

7.2 A contratada deverá encaminhar 02 (duas) unidades dos itens destacados na **cor vermelha** na tabela de DESCRIÇÃO RESUMIDA deste termo de referência, para degustação e aprovação da qualidade do produto no prazo de 02 (dois) dias úteis após a solicitação de encaminhamento da proposta comercial dentro do portal COMPRASNET.

7.2.1 A comissão avaliadora analisará critérios como sabor, apresentação, frescura dos ingredientes e qualidade geral dos alimentos e bebidas.

7.2.3 Caso os produtos apresentados na degustação não atendam aos padrões mínimos de qualidade exigidos, conforme os critérios estabelecidos neste edital, o licitante será automaticamente desclassificado, independentemente das demais pontuações obtidas. A decisão da comissão avaliadora será soberana e fundamentada em relatório técnico.

7.2.3 Fornecer os produtos e prestar os serviços nas quantidades, periodicidades e especificações indicadas neste Termo de Referência e nas requisições expedidas. Os produtos fornecidos deverão ser na mesma qualidade dos aprovados em degustação pela Comissão Avaliadora, por ocasião de apresentação de amostra.

7.3 Entregar os itens no local estipulado, devidamente embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte, carga e descarga

7.4 Responsabilizar-se pelas despesas decorrentes da entrega, bem assim pelo risco de perdas, até o efetivo recebimento pelo Contratante.

7.5 Substituir ou suplementar o (s) produtos (s) entregues e não aceitos pelo CRBio08, em função da existência de irregularidades, falta de qualidade, erro na quantidade e incorreções, responsabilizando-se integralmente pelas despesas decorrentes da troca, ou seja, da entrega do produto novo e da retirada do produto a ser substituído.

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

- 7.6 Nas mesmas condições acima estabelecidas deverão ser substituídos ou suplementados o (s) itens (s) que apresentem irregularidades, falta de qualidade ou se mostrem inadequados ao seu consumo e à finalidade a que se destinam.
- 7.7 Comunicar ao CRBio08, por escrito, quando verificar condições inadequadas para o fornecimento ou a iminência de fatos que possam prejudicar a perfeita execução do Contrato.
- 7.8 Obedecer à legislação vigente no tocante às boas práticas de fabricação, manipulação e entrega de alimentos;
- 7.9 Responsabilizar-se pela equipe de funcionários, bem como pelo transporte de materiais e equipamentos necessários à prestação dos serviços e/ou fornecimento dos bens.
- 7.10 Os funcionários alocados para a prestação dos serviços deverão ter idade mínima de 18 anos.
- 7.11 Apresentar os funcionários com antecedência mínima de 3 (três) horas para fins de identificação e credenciamento perante o CRBio08, assim como para a vestimenta do uniforme e preparação do material a ser utilizado na prestação dos serviços.
- 7.12 Instruir os seus profissionais quanto à prevenção de acidentes e incêndios, assumindo, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho.
- 7.13 Manter sigilo sobre todo e qualquer assunto de interesse do Contratante ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da contratação, devendo orientar seus empregados nesse sentido, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, conforme o caso.
- 7.14 Manter os seus empregados devidamente identificados por crachá quando em trabalho, devendo substituí-los, imediatamente, caso sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares do Contratante.
- 7.15 Fornecer todo o material necessário para a realização dos serviços, tais como toalhas, copos e tacas (em cristal ou vidro), talheres, louças, pratarias, balde de gelo, bandejas, réchauds, samovar, suqueira, guardanapos, gelo, caixas térmicas, guardanapo, suporte de louças em madeira e vidro e outros.
- 7.16 Orientar os seus empregados quanto à conduta na prestação dos serviços, observando-se as normas e regulamentos internos do Contratante, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o órgão.
- 7.17 Manter limpo o local em que foram realizados os serviços de qualquer dos itens contratados.
- 7.18 Responsabilizar-se pela equipe de funcionários e pela logística para prestação dos serviços.
- 7.19 Independentemente do horário de início e término da prestação dos serviços, a Contratada deverá responsabilizar-se pelo transporte de seus profissionais.
- 7.20 Substituir/refazer, imediatamente, às suas expensas, os produtos/serviços/materiais recusados.

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

- 7.21 Comunicar ao Contratante, por escrito, qualquer anormalidade referente à prestação dos serviços, bem como atender suas observações e exigências e prestar os esclarecimentos solicitados.
- 7.22 Os atrasos não comunicados tempestivamente ou indevidamente fundamentados serão considerados injustificados, e a aceitação da justificativa ficará a critério do Contratante.

8 DAS OBRIGAÇÕES DO CRBio08

- 8.1 Proporcionar à CONTRATADA todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais.
- 8.2 Promover os pagamentos dentro do prazo estipulado e nas condições estabelecidas.
- 8.3 Exercer a fiscalização e acompanhamento da execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.
- 8.4 Fornecer atestados de capacidade técnica, quando solicitado pela CONTRATADA.
- 8.5 Rejeitar os produtos que estiverem em desacordo com as especificações previstas neste instrumento e notificar a CONTRATADA.
- 8.6 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.
- 8.7 Verificar minuciosamente a conformidade dos itens recebidos provisoriamente com as especificações constantes deste instrumento, para fins de aceitação e recebimento definitivo.
- 8.8 Determinar a destinação dos alimentos preparados para determinado evento que não forem consumidos (sobras) ou rejeitados pela fiscalização e não recolhidos pela contratada.

9 DO PAGAMENTO

- 9.1 O pagamento será efetuado mediante depósito bancário em sua conta corrente, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, a contar da realização do evento e mediante Nota Fiscal devidamente atestada pelo CRBio08, seguido de consulta "On-Line" ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF. O fornecimento dos dados bancários deve ser escritos ou anexados na Nota Fiscal;
- 9.2 Os valores da Nota Fiscal devem ser os mesmos da Nota de Empenho;
- 9.3 Caso a licitante vencedora seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, junto à Nota Fiscal, a Declaração constante do Anexo VI, do art. 26 da Instrução Normativa SRF nº 480, de 15 de dezembro 2004, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor. Caso Declaração não seja encaminhada, devidamente endereçada ao CONSELHO REGIONAL DE BIOLOGIA 8ª REGIÃO e via original assinada, o CRBio08 não se responsabilizará por quaisquer descontos efetuados em conformidade com a legislação.

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

10 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 10.1 Caso não haja expediente na data marcada para a entrega do material, ficará automaticamente adiada para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local indicado neste Termo de Referência.



Flávio Noronha de Freitas
Agente de Contratação
Portaria CRBio08 nº 01/2024

Salvador/BA, 08 de abril de 2025

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

ANEXO II – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO

1 Habilitação jurídica:

- 1.1 no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 1.2 Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 1.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 1.4 inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 1.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 1.6 decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- 1.7 No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.
- 1.8 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

2 Regularidade fiscal, social e trabalhista:

- 2.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 2.2 prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 2.3 prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 2.4 prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

- 2.5 prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e municipal, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 2.6 prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 2.7 caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

3 Qualificação Econômico-Financeira:

- 3.1 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- 3.2 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;
 - 3.2.1 As empresas criadas no exercício financeiro da dispensa deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
 - 3.2.2 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
 - 3.2.3 Caso o fornecedor seja cooperativo, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;
- 3.3 comprovações da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

- 3.3.1 As empresas, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar capital ou patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.
- 3.3.2 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

4 Qualificação Técnica

- 4.1 Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta dispensa, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 4.1.1.1 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- 4.1.1.2 Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.
- 4.1.1.3 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.
- 4.2 Em relação às fornecedoras cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:
- 4.2.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;
- 4.2.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- 4.2.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
- 4.2.4 O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;
- 4.2.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- 4.2.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da dispensa;

- 4.2.7 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

5 Tempo de Experiência

- 5.1 Comprovação de no mínimo 03 (três) anos de experiência profissional na área de atuação como serviço de buffet / coffee break.

Salvador/BA, 08 de abril de 2025



Flávio Noronha de Freitas
Agente de Contratação
Portaria CRBio08 nº 01/2024

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

ANEXO III
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS (EMPRESA ARREMATANTE)

Pela presente, XXXXX (razão social da proponente), inscrita no CNPJ sob o nº XXXXX e inscrição estadual nº XXXXX, estabelecida no (a) XXXXX, ciente e de acordo com todas as especificações e condições do Edital e seus Anexos, vem, por intermédio do seu representante legal ao final assinado, propor os seguintes preços

BUFFET – COFFEE BREAK				
Item	Descrição do Serviço	Quantidade Unidade	Preço por Unidade	Valor Total Estimado (R\$)
01	Dia 15 de maio de 2025, início do serviço das 10:20h às 10:50h Coffee Break (Ilha de finger food) manhã: Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas para evento institucional. O cardápio é basicamente composto por: 02 opções de suco (abacaxi com hortelã e cajá), café (sachê de açúcar, adoçante e leite), chocolate quente ou gelado, refrigerante e água, salada de frutas, brownie na taça c/ doce de leite, crocante de nozes, mini tortinha de coco, trouxinha de peito de peru, cuscuz de tapioca, tortinha de pernil, mini esfiha fumeiro com cebola caramelada, dadinho de tapioca com cebola caramelizada, mini cupcake de camarão e ouríço quatro queijos. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados, será considerado no mínimo 02 (dois) garçons, 01 (um) ajudante de cozinha, 01 (uma) copeira e 01 (um) coordenador de evento. Todo o material necessário ao serviço deverá estar incluído no preço sem ônus adicional. Toda a equipe deverá ser habilitada para a função e deverá se apresentar uniformizada. O método de medida adotado será “por pessoa”.	70 (setenta) Pessoas		
	Dia 15 de maio de 2025, início do serviço das 15:10h às 15:40h Coffee Break (Ilha de finger food) Tarde: Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas			

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

	para eventos institucionais. O cardápio é basicamente composto por: 02 opções de suco (Maracujá e cajá), café (sachê de açúcar, adoçante e leite), chocolate quente ou gelado, refrigerante e água, salada de frutas, camarão encapotado com geleia de pimenta, morango coberto, uva coberta, bolo de aipim, mini churros na taça com doce de leite, quiche de queijo brie com geleia de damasco, mini abará com creme de vatapá, trouxinha de frango defumado, croquete de camarão. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados, será considerado no mínimo 02 (dois) garçons, 01 (um) ajudante de cozinha, 01 (uma) copeira e 01 (um) coordenador de evento. Todo o material necessário ao serviço deverá estar incluído no preço sem ônus adicional. Toda a equipe deverá ser habilitada para a função e deverá se apresentar uniformizada. O método de medida adotado será “por pessoa”.			
02	Dia 16 de maio de 2025, início do serviço das 10:30h às 11:00h Coffee Break (Ilha de finger food) manhã: Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas para eventos institucionais. O cardápio é basicamente composto por: 03 opções de suco (Morango, mangaba e cajá), café (sachê de açúcar, adoçante e leite), chocolate quente ou gelado, refrigerante e água, overnight de iogurte com granola e frutas vermelhas, espetinhos de frios com frutas, tartelete de limão siciliano, cuscuz de tapioca, olho de sogra, palha italiana de colher, mini sanduiche de frango defumado com queijo e ervas, mini pão delícia rechado com queijo do reino, pastelzinho de camarão com geleia de pimenta, cocada cremosa de colher, cuscuz recheado, barquete tropical. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. A equipe de trabalho será ajustada de acordo			

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

com o quantitativo de convidados, será considerado no mínimo 02 (dois) garçons, 01 (um) ajudante de cozinha, 01 (uma) copeira e 01 (um) coordenador de evento. Todo o material necessário ao serviço deverá estar incluído no preço sem ônus adicional. Toda a equipe deverá ser habilitada para a função e deverá se apresentar uniformizada. O método de medida adotado será “por pessoa”.			
Dia 16 de maio de 2025, início do serviço das 16:00 às 18:30h Coquetel de encerramento: Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas para eventos institucionais. O cardápio é basicamente composto por: Coquetel de Frutas sem Álcool, 04 opções de suco (Morango, mangaba, abacaxi com hortelã e maracujá), refrigerante, água, água de coco, mini empratados de filezinho ao molho de gongonzola com torradinhas de ervas, bacalhau à moda do chef; Mesa Finger Food camarão encapotado na tapioca com geleia de pimenta, mini bolinho de bacalhau com molho de ervas, canoinha de tapioca com shimeji na manteiga, brusqueta de filé mignon com cogumelos, coquetel de camarão na taça (servido com molho rosé), saladinha de frutos do mar na taça, shot de salmão ao limão e cream cheese, sala de cuscuz marroquino com siri catado e camarão, camafeu de nozes, doce de damasco recheado, carmelita na massa samblé, morango coberto. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados, será considerado no mínimo 02 (dois) garçons, 01 (um) ajudante de cozinha, 01 (uma) copeira e 01 (um) coordenador de evento. Todo o material necessário ao serviço deverá estar incluído no preço sem ônus adicional. Toda a equipe deverá ser habilitada para a função e deverá se apresentar uniformizada. O método de medida adotado será “por pessoa”.			

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

Obs.1: Informar valores com tributos e alíquotas incluídos

Obs.2: A tabela acima poderá sofrer alterações ou inclusões de novos itens não previstos inicialmente, em virtude da necessidade das Contratantes. Contudo, deve ser realizada consulta de mercado prévia à inserção de itens não previstos inicialmente, a fim de ratificar a adequação dos preços propostos pela Contratada à realidade de mercado, tendo como referência a tabela de preços oficial de Microsoft, em atenção aos princípios da economicidade e da moralidade. Observa-se, ainda, que o acréscimo visado deve se limitar a 25% do valor contratado, conforme previsão legal.

- VALOR GLOBAL: R\$ XXXXX (POR EXTENSO)
- Validade da proposta: 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação.
- Data da entrega do produto e execução do serviço: **dia 15 de maio de 2025, das 10:20h às 10:50h e das 15:10h às 15:40 e no dia 16 de maio de 2025, das 10:30h às 11:00h e das 16:00h às 18:30h.**
- Garantia: mínima de 12 (doze) meses, a contar da entrega e aceite definitivo pelo Contratante.

Nos preços cotados na proposta os licitantes deverão incluir todas e quaisquer despesas necessárias para o fiel cumprimento do objeto desta licitação, inclusive todos os custos com salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o seu pessoal, obedecendo aos instrumentos normativos da categoria, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados como ferramentas, utensílios e equipamentos, taxa de administração, lucro, seguros, fretes/CIF (pago pelo fornecedor) e quaisquer outros custos que direta ou indiretamente se relacionem com o fiel cumprimento do objeto deste Edital, ficando esclarecido que o Contratante não admitirá qualquer alegação posterior que vise ressarcimento de custos não considerados nos preços ofertados.

Salvador,.....de.....de 2025.

EMPRESA LICITANTE/CNPJ
ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL
Telefone: Fax: E-mail:



CONSELHO REGIONAL DE BIOLOGIA 8ª REGIAO

CNPJ: 22.165.071/0001-87

Rua Frederico de Castro Rabelo, 114 - COMERCIO - Ed. Carlos Kiappe 6º Andar Salas 601 a 606
SALVADOR - BA

Nota de Disponibilidade Orçamentária

Nota de Disponibilidade Orçamentária			
Data: 09/04/2025			
Conta de Despesa:	6.3.1.3.02.01.018 - SERVIÇO DE DIVULGAÇÃO INSTITUCIONAL		
Fase	Valor	Fase	Valor
Dotação Inicial	2.500,00	Dotação Atualizada	44.500,00
Pré-Empenhado	0,00	Empenhado	8.338,00
Empenhado Autorizado	0,00	Liquidado	0,00
À Liquidar	8.338,00	Pago	0,00
À Pagar	0,00	Saldo	36.162,00

César Roberto Goes Carqueija
Presidente

Felipe Paganelly Maciel da Silva
Tesoureiro

Roberval Nobrega Evangelista
Contador
028596

PROPOSTA CRBIO

Ilha de / ingerfood

É uma tendência gastronômica informal e prática, ideal para eventos sociais.

Coffee - Manhã 15/05

- 2 opções de Sabores) – Abacaxi **com hortelã** / Cajá
Café (Açúcar Sachê) +Adoçante+leite).
Chocolate Quente ou Gelado
Refrigerante / Água
Salada de Frutas
Brownie na taça c/ Doce de leite
Crocante de Nozes
Mini Tortinha de Coco
Trouxinha de Peito de peru
Cuzcuz de Tapioca
Tortinha de Pernil
Mini Esfiha Fumeiro c/ Cebola Caramelada
Dadinho de Tapioca c/ Cebola Caramelizada
Mini Cupcake de Camarão
Ouriço Quatro Queijos

Coffee TARDE - 15/05

- 2 opções de Sabores) - Maracujá / Morango
- Café (Açúcar Sachê) +Adoçante+leite).
- Chocolate Quente ou Gelado
- Refrigerante / Água
- Salada de Frutas
- Camarão Encapotado c/
Geleia de Pimenta
- Morango Coberto
- Uva Coberta
- Bolo de Aipim
- Mini Churros na taça c/ Doce de leite
- Quiche de Queijo Brie c/ Geleia de Damasco
- Mini Abará c/ creme de Vatapá
- Trouxinha de Frango Defumado
- Croqueta de Camarão



Coffee Manhã - 16/05

3 opções de Sabores) - Sabores: Morango / Mangaba / Cajá)

- Café (Açúcar Sachê) +Adoçante+leite).
- Chocolate Quente ou Gelado
- Refrigerante / Água
- Overnight de Iogurte / Granola e frutas Vermelhas
- Espetinhos de frios com frutas
- Tartelete de Limão Siciliano
- Cuzcuz de Tapioca
- Olho de Sogra
- Palha Italiana de colher
- Mini Sanduíche de Frango Defumado c/ queijo e ervas
- Mini Pão Delícia Recheado c/ Queijo do Reino
- Pastelzinho de Camarão c/ Geleia de pimenta
- Cocada Cremosa de colher
- Cuzcuz recheado
- Barquete Tropical

COQUETEL VOLANTE - 16/05

Mini Empratados

- Filezinho ao Molho De Gongonzola c/ Torradinhas de ervas •
- Bacalhau à moda do Chef

MESA Finger Food - Coquetel

- Camarão Encapotado na Tapioca com Geleia de Pimenta •
- Mini Bolinho de Bacalhau c/ Molho de Ervas
- Canoinha de tapioca c/ Shimeji na manteiga
- Bruscheta de Filé Mignon com Cogumelos
- Coquetel de Camarão na Taça (servido c/ molho rosé).
- Saladinha de Frutos do mar na taça
- Shot de salmão ao limão e cream cheese
- Salada de cuzcuz marroquino com Siri Catado e Camarão

DOCES

- **Camafeu de Nozes**
- **Doce de Damasco Recheado**
- **Carmelita na Massa Samblé**
- **Morango Coberto**

BAR não Alcoolico -

Sucos

Mangaba

Abacaxi c/

Hortelã Maracujá

Morango

- **Coquetel de Frutas s/ Alcool**
- **Água de coco**
- **Água**
- **Refrigerante**

Material

Copos/ Taças / Utensilios / Guardanapo

Suportes de Louças / Madeira / Vidro - Composição mesa

EQUIPE

2 Garçons

1 ajudante de cozinha

1 Copeira



INVESTIMENTO R\$ 18.700,00

Consulte condições de Pagamento

BAHIANSE

GASTRONOMIA

Querido Cliente,

É com imenso prazer que apresentamos a nossa proposta para o seu evento!

Através de clientes como você, que mantemos a nossa linda história de mais de 27 anos, realizando sonhos com sensibilidade e profissionalismo.

Abaixo, elaboramos uma proposta geral, com algumas sugestões dentre as várias opções que podemos criar especialmente para sua festa. É muito importante que esta proposta seja alinhada às especificações do seu evento de uma forma personalizada, para que possamos montar um orçamento da forma como você sonha.

Após ler esta proposta, entre em contato conosco para fazermos os devidos ajustes e marcarmos a nossa reunião de apresentação e alinhamento. Estamos à sua disposição para fazermos um lindo trabalho juntos!

Beth e Camila Bahiense e Equipe



PROPOSTA PARA EVENTO CORPORATIVO:

- **Responsável:** Jessica
- **Tipo de Evento:** Corporativo - Conselho de Biologia
- **Data:** 15 e 16.05.25
- **Horário:** 1º dia (10h às 15:20h) | 2º dia (10h às 17h)
- **Local:** Conselho de Biologia - Comércio
- **Convidados:** 70
- **Telefone:** 71 8720-3254
- **E-mail:**



ALIMENTAÇÃO

BAHIENSE GASTRONOMIA



1º DIA - COFFEE MANHÃ

Início às 10h às 10h:20h - 20min de serviço

- **MESA FIXA:**

- Pãozinho delícia com recheio de queijo
- Mini brioche com ragu de carne
- Mini pão artesanal com patê de peito de peru
- Mini quiche de tomate seco
- Mini quiche de queijo
- Mini saltenha
- Empada de frango
- Bolos caseiros (02 tipos)

- **PLANT BASED - SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE**

- Sanduíche com creme de queijo, rúcula e tomate seco

- **CANTINHO DO CAFÉ**

- Água mineral
- Café na garrafa
- Chocolate quente
- Leite
- Chá
- Sequilhos
- Suco natural (2 sabores)
- Cookies - *Plant Based sem glúten e sem lactose*

*Outras opções em cardápio

Valor referente: R\$ 6.800,00

BAHIENSE
GASTRONOMIA



1º DIA - COFFEE TARDE

Início às 15h às 15:20h - 20min de serviço

- **MESA FIXA:**

- Baguete francesa com patê de frango
- Mini pão artesanal com patê de peito de peru
- Mini pãozinho delícia com carne crocante
- Mini coxinha gourmet
- Mini saltenha
- Tropical

- **PLANT BASED - SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE**

- Sanduíche com creme de queijo vegano

- **CANTINHO DO CAFÉ**

- Água mineral
- Café na garrafa
- Chá
- Suco natural (2 sabores)
- Sequilhos
- Cookies - *Plant Based sem glúten e sem lactose*

*Outras opções em cardápio

Valor referente: R\$ 6.800,00



2º DIA - COFFEE MANHÃ

Início às 10h às 10h:20h - 20min de serviço

- **MESA FIXA**

- Pãozinho delícia com recheio de queijo
- Mini brioche com ragu de carne
- Mini pão artesanal com patê de peito de peru
- Mini quiche de alho poró
- Mini quiche de queijo
- Mini pastel de forno
- Tropical
- Bolos caseiros (02 tipos)

- **PLANT BASED - SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE**

- Sanduíche com creme de queijo, rúcula e tomate seco

- **CANTINHO DO CAFÉ**

- Água mineral
- Café na garrafa
- Chocolate quente
- Leite
- Chá
- Sequilhos
- Suco natural (2 sabores)
- Cookies - *Plant Based sem glúten e sem lactose*

*Outras opções em cardápio

Valor referente: R\$ 6.800,00

BAHIENSE
GASTRONOMIA



COQUETEL

Início às 15h às 17h

- **FINGER FOODS**

- Canapé de carne seca
- Parma com mussarela de búfala e molho pesto

- **SALGADOS QUENTES**

- Folhado de queijo brie com damasco
- Tartellete de camarão
- Quiche de queijo com alho poró
- Camarão na tapioca com geleia de pimenta
- Kibe na canela com creme de homus

- **MINI EMPRATADOS**

- Ceviche tropical
- Filezinho com mousseline e farofa panko

- **PLANT BASED – SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE**

- Coxinha de carne de jaca com creme de castanha

*Outras opções em cardápio

Valor referente: R\$ 10.500,00



BEBIDAS

Livre

- Água mineral
- Água com gás
- Água de coco
- Refrigerante
- Gelo e caixa térmica



MATERIAL DE APOIO

- Jarras para água
- Bandejas para garçons
- Taças, copos, pratos e talheres para serviço
- Rechauds, travessas e bandejas para buffet fixo
- Utensílios para buffet fixo
- Guardanapos em papel
- Porta guardanapos
- Material para limpeza
- Material para fritura



STAFF

- Coordenação
- Garçons
- Auxiliar de cozinha

H

PROPOSTA:

- Valor total para alimentação: R\$ 30.900,00 (trinta e mil e novecentos reais)
- Forma de pagamento: entrada mínima de 30%
- Valor poderá sofrer ajuste mediante visita técnica
- Proposta válida por 15 dias.

Salvador, 31 de março de 2025.



Salvador, 28 de Março de 2025.

Dados do Evento:

Local: Comércio.

Data: 15 de Maio de 2025 - Quinta-feira.

Número de Pessoas: 70 Convidados.

Horário de Início: 10h00min.

✓ **Coffeebreak.**

Dados do Cliente:

Contato: Livia.

Telefone: +55 71 9602-8281.

E-mail: comunicaçao@crbio08.gov.br

Validade do Orçamento: 30DD.

Não Trabalhamos com Bebidas Alcoólicas.



Orçamento

✓ **Buffet Mignon Eventos:**

1. Buffet de Coffebreak (Manhã/Fixo):

 **Das 10h às 10h30min.**

- Sequilho Doce; 02 Potes
- Mini Quiche de Queijo; 80 Unidades
- Pãozinho Delícia Sem Recheio; 100 Unidades
- Mini Bolinho de Laranja com calda e Raspas de Laranja; 70 Unidades

2. Bebida não Alcoólica: 70 Convidados

- Café;
- Suco de Laranja com Frutas Vermelhas;
- Água sem Gás;
- Água com Gás;
- Água de Coco;
- Refrigerante Diet;
- Refrigerante Normal.



3. Acessórios para Bebidas:

- Gelo em Cubo;
- Gelo Escama;
- Caixa Térmica;
- Térmica de Água.

4. Material Para o Buffet: 70 Convidados

- Bandejas;
- Bandeja de Serviço;
- Bandeja de Suporte de Talher;
- Porta Guardanapo de Garçom;
- Porta Guardanapo de Mesa;
- Prato de Sobremesa;
- Garfo e Colher de Sobremesa;
- Guardanapo de Papel;
- Taça Universal.

5. Recursos Humanos:

- Garçom: 02
- Ajudante de Lavagem: 01

6. Transporte - Ida/ Volta - Salvador.

Valor do Orçamento: R\$ 7.020,00 (Sete Mil e Vinte Reais) - Buffet Mignon Eventos.

Validade do Orçamento: 30DD.

7. Buffet de Coffeek (Tarde/Fixo):

 **Das 15h às 15h30min.**

- Mini Crostata de Cogumelos; 80 Unidades
- Mini Bem Casado de Camarão; 80 Unidades
- Pãozinho Delícia Sem Recheio; 100 Unidades
- Mini Bolinho de Chocolate com Calda de Brigadeiro; 70 Unidades

8. Bebida não Alcoólica: 70 Convidados

- Café;
- Suco de Laranja com Frutas Vermelhas;
- Água sem Gás;
- Água com Gás;
- Água de Coco;
- Refrigerante Diet;
- Refrigerante Normal.

9. Acessórios para Bebidas:

- Gelo em Cubo;
- Gelo Escama;
- Caixa Térmica;
- Térmica de Água.



10. Material Para o Buffet: 70 Convidados

- Bandejas;
- Bandeja de Serviço;
- Bandeja de Suporte de Talher;
- Porta Guardanapo de Garçom;
- Porta Guardanapo de Mesa;
- Prato de Sobremesa;
- Garfo e Colher de Sobremesa;
- Guardanapo de Papel;
- Taça Universal.

11. Recursos Humanos:

- Garçom: 02
- Ajudante de Lavagem: 01

12. Transporte - Ida/ Volta - Salvador.

Valor do Orçamento: R\$ 7.450,00 (Sete Mil Quatrocentos e Cinquenta Reais) - Buffet Mignon Eventos.

Validade do Orçamento: 30DD.



Dados do Evento:

Local: Comércio.

Data: 16 de Maio de 2025 - Sexta-feira.

Número de Pessoas: 70 Convidados.

Horário de Início: 15h00min.

✓ **Coquetel.**

Dados do Cliente:

Contato: Livia.

Telefone: +55 71 9602-8281.

E-mail: comunicaçao@crbio08.gov.br



Validade do Orçamento: 30DD.

Não Trabalhamos com Bebidas Alcoólicas.

Orçamento

✓ **Buffet Mignon Eventos:**

13. Buffet de Coquetel (Volante):

 **Das 15h às 17h.**

- Veloutê de Alho Poró; 7 kg
- Bala de Cheese com Nozes Pecan e Cramberry; 70 Unidades
- Mini Bem Casado de Peito de Peru; 80 Unidades
- Canapé de Salmão Defumado; 70 Unidades
- Casquinha com Creme de Queijo e Damasco; 80 Unidades
- Mini Empadinha de Camarão; 80 Unidades



- Mini Sanduíche de Pernil com Mostarda Dijon e Mini Brotos; 70 Unidades

14. Bebida não Alcoólica: 70 Convidados

- Suco de Laranja com Frutas Vermelhas;
- Água sem Gás;
- Água com Gás;
- Água de Coco;
- Refrigerante Diet;
- Refrigerante Normal.

15. Acessórios para Bebidas:

- Gelo em Cubo;
- Gelo Escama;
- Caixa Térmica;
- Térmica de Água.

16. Material Para o Buffet: 70 Convidados

- Mini Bowl;
- Mini Garfinho;
- Bandeja de Serviço;
- Porta Guardanapo de Garçom;
- Guardanapo de Papel;
- Taça Universal.

17. Recursos Humanos:



- Garçom: 06
- Ajudante de Cozinha/ Lavagem: 03

18. Transporte - Ida/ Volta - Salvador.

Valor do Orçamento: R\$ 12.600,00 (Doze Mil e Seiscentos Reais) - Buffet Mignon Eventos.

Validade do Orçamento: 30DD.

Forma de Pagamento: Valor Total no Ato da Aprovação.

Em Transferência, Dinheiro ou Cheque.

Não aceitamos nenhum tipo de cartão.