

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação de espaço físico, alimentação e infraestrutura sob demanda e por preço unitário.

1.2. A contratação visa a realização futura de em média 36 eventos/ano pelo COREN-BA, com vigência a partir da data de assinatura, nas cidades de: **Salvador, Feira de Santana, Itabuna, Alagoinhas, Porto Seguro, Juazeiro, Paulo Afonso, Guanambi, Irecê, Seabra, Barreiras, Santo Antônio de Jesus, Ilhéus, Teixeira de Freitas, Vitória da Conquista, Euclides da Cunha e/ou entre outras que a Autarquia necessitar**, com locação de espaço para 50 pessoas à 200 pessoas, de um a quatro dias de eventos, serviço de organização, execução, acompanhamento; fornecimento de alimentação e bebida; e ornamentação, para atender os eventos a serem realizados pelo COREN-BA.

1.3. As licitantes deverão indicar na proposta os endereços onde serão prestados os serviços, bem como apresentar declaração dos locais confirmado que preenchem todas as exigências solicitadas neste Termo de Referência, para atender ao evento.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 Atender aos profissionais da enfermagem que participarão dos eventos do COREN-BA;

2.2 Evento em prol das Comissões do Coren-BA.

2.3 Estabelecer uma rede de construção compartilhada para a atuação das Câmaras Técnicas, visando o crescimento e fortalecimento dos Profissionais de Enfermagem da Bahia;

2.4 Conforme cronograma de Eventos das Câmaras Técnicas do COREN-BA, aprovado em ROP e pela diretoria do COREN-BA, onde foi sinalizado e acordado a necessidade do serviço de organização, execução, acompanhamento, fornecimento de alimentação e bebida não alcoólica.

2.5 Eventos comemorativos ou voltados ao aperfeiçoamento profissional, a exemplo da Semana de Enfermagem, Encontro de Enfermeiros Responsáveis Técnicos; Encontro Baiano de Auxiliares e Técnicos de Enfermagem;

2.6 Proporcionar Capacitações e Eventos que venham agregar na prática laboral dos Profissionais de Enfermagem;

2.7 Fortalecer o conhecimento quanto as legislações vigentes em cada área de atuação;

2.8 Promover eventos bem organizados e alinhados com os objetivos do COREN-BA;

2.9 Dispor de materiais e serviços de forma igualitária e acessível à todos os profissionais tanto da capital como nas diversas cidades do interior baiano, em que muitas vezes ocorrem simultaneamente, e o COREN-BA necessitará de suporte técnico.

3. REQUISITOS PARA LOCAL DO EVENTO

3.1. Os locais para realização dos eventos devem comportar, no mesmo ambiente 50 (cinquenta) a 200 (duzentos) pessoas sentadas, em ambiente privativo, de acordo com a necessidade e porte do evento. A Contratada será responsável pelos custos e estrutura, incluindo montagem de som/sistema de sonorização, decoração e sua manutenção durante o evento, com duração prevista de 3h à 8 horas por dia de evento, a depender do porte do evento.

Disponibilização para cada Evento de equipamentos/itens abaixo, em pleno funcionamento, nas datas elencadas no item 1., como:

- * 01 (um) telão com retroprojetor;
- * 01 (um) passador de slide;
- * 200 (duzentas) cadeiras confortáveis (de acordo com o porte do evento);
- * 100 (cem) cadeiras confortáveis (de acordo com o porte do evento);
- * 50 (cinquenta) cadeiras confortáveis (de acordo com o porte do evento)
- * 04 (quatro) mesas para servir o coffee break;
- * 02 (duas) mesas para credenciamento;

- * 01 (uma) mesa pranchão grande ou forma de “U”, com aporte de 8 cadeiras confortáveis para mesa de abertura do evento;
- * 01 (um) um púlpito para apresentação do Cerimonialista;
- * 01 (um) Som (duas caixas, sistema de controle – mesa de som);
- * 02 (dois) microfones (no mínimo);
- * Ambiente externo ao auditório para montar e servir o Coffee Break;
- * Sala de apoio (para armazenar e organização dos materiais);
- * Climatização do ambiente (auditório) com Ar condicionado;
- * Suporte Técnico e acesso à internet móvel;

3.2. Decoração: Deverá estar disponível nas datas dos eventos elencadas no item 1.

- * 01 (um) arranjos de flores naturais tipo jardineira para mesa plenária, a ser ocupado pelos representantes do Coren-BA e demais palestrantes;
- * 04 (quatro) arranjos com vasos e flores naturais para as mesas do coffee break no local do evento;
- * Canhão de Refletores LED coloridos para iluminar o ambiente e ornamentar o palco do evento ou mesa de abertura, a depender da necessidade e porte do evento;
- * 04 (quatro) toalhas de mesas compatíveis com as mesas do coffee break;
- * Toalha de mesa compatível com mesa de abertura;
- * Espaço instagramável (com: 02 poltronas, carpete, 02 arranjos com plantas ornamentais, luminárias, plano de fundo com arco de flores em volta e canhão de refletores led);

Obs.1: Todos os equipamentos técnicos requeridos nos subitens acima serão utilizados no período discriminado neste Termo, devendo já estar disponíveis e em funcionamento na data prevista para cada ambiente.

Obs.2: Deverá ser fornecido mobiliário completo para recepção, auditório e salas de apoio.

3.3. Serviços de apoio/Recursos Humanos:

- * Técnico de equipamentos audiovisuais: profissional capacitado para instalação, operação e manutenção de equipamentos audiovisuais (incluindo

sonorização e projeção) adequados para realização dos serviços durante todo o evento;

- * Recepção de Eventos: profissional capacitado para recepção, orientação e credenciamento;
- * Profissionais para servir o Coffee Break e repor o que for necessário;
- * 01 (um) Musicista (voz e violão, Violino ou saxofonista), para tocar músicas na entrada do evento e durante os intervalos/coffee break;
- * 01 (Um) Cerimonialista.

3.4. Alimentação:

* Refere-se ao dia e aos itens mínimos necessários de alimentação e bebida durante os eventos com 50 a 200 pessoas, a depender do porte do evento.

3.4.1. O Coffee Break: deverá ser servido conforme necessidade de porte de evento do COREN-BA, com quantidade estimadas de 50 à 200 pessoas, e devem possuir bebidas não alcoólicas, como: café, água aromatizadas, refrigerantes (normal e diet) e suco de frutas, livremente. Bem como, salgados de forno e fritos, bolos, doces finos, a serem servidos de acordo com o porte de evento;

Mês previsto	Quantidade estimada de COFFEE BREAK	Quantidade estimada de pessoas a serem atendidas
Setembro de 2022	3	300
Outubro de 2022	3	300
Novembro de 2022	3	300
Dezembro de 2022	3	300
Janeiro de 2023	3	300
Fevereiro de 2023	3	300
Março de 2023	3	300
Abril de 2023	3	300
Maio de 2023	3	400

Junho de 2023	3	300
Julho de 2023	3	300
Agosto de 2023	3	250
TOTAL GERAL DA REFEIÇÃO	36	3650

3.4.2. O *coffee break* deverá ser servido, para todos os participantes, em local conforme previsto no item 3.1.

Cardápio mínimo para o *coffee break*:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
01	<p>TIPO 01 (Eventos de 200 pessoas): 3 salgados variados por pessoa; por evento 600 UNIDADES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 100 (UNI) - Pão de queijo - 100 (UNI) – Coxinha - 100 (UNI) – Camarão Empanado - 100 (UNI) – Barquete - 100 (UNI) – Empadas - 100 (UNI) – Bolinho de Queijo <p>04 doces finos por pessoa, por evento 400 UNIDADE DE DOCES FINOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 150 (UNI) – Sabor Chocolate - 150 (UNI) – Sabor Coco - 100 (UNI) - Sabor Morango <p>05 bolos por evento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p>

	<p>Obs. 2.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p>
02	<p>TIPO 02 (evento 100 pessoas) - 03 salgados variados por pessoa, por evento 300 salgados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 (UNI) - Pão de queijo - 50 (UNI) – Coxinha - 50 (UNI) – Camarão Empanado - 50 (UNI) – Barquete - 50 (UNI) – Empadas - 50 (UNI) – Bolinho de Queijo <p>03 bolos por evento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>02 doces finos por pessoa, por evento de porte de 100 pessoas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 75 (UNI) – Sabor Chocolate - 50 (UNI) – Sabor Coco - 75 (UNI) - Sabor Morango <ul style="list-style-type: none"> ● OBS.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.
3	<p>TIPO 03 (100 pessoas) – SEQUILHOS SALGADOS - 1kg para cada 20 pessoas, sabores diversos (queijo parmesão, apimentados, orégano, cebola e alho, entre outros que estiverem disponíveis)</p>

	<p>- SEQUILHOS DOCES – 1 Kg para cada 15 pessoas, sabores diversos (goiabada, chocolate, maisena, leite moça, entre outros que estiverem disponíveis)</p> <p>01 bolo para cada 20 pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>OBS.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p>
04	<p>TIPO 04 (evento para 100 pessoas) – FRUTAS DIVERSAS: deverão ser servidas cortadas em bandejas separadamente (kiwi, maça, banana, morangos, melancias grandes, laranjas, uvas) para servir 100 pessoas;</p> <p>05 bolos por evento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>OBS.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p>

05	<p>TIPO 05 (eventos para 50 pessoas) – FRUTAS DIVERSAS: deverão ser servidas cortadas em bandejas separadamente (kiwi, maça, dúzias banana, morangos, melancias grandes, laranjas, melão, e uvas) para servir 50 pessoas;</p> <p>05 bolos por evento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>OBS.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p>
06	<p>TIPO 06 (eventos 100 pessoas): 03 salgados variados por pessoa; por evento 300 UNIDADES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 50 (uni) Lanchinhos de pão integral recheados com blanquete de frango e cream-cheese; - 50 (uni) Mini croissants peito de peru; - 50 (uni) Quiches de queijo; - 50 (uni) Mini pastéis assados de damasco com ricota; - 50 (uni) Folhados de requeijão; - 50 (uni) Petit Fours. <p>03 BOLOS DE 1KG SERVIDOS EM FATIAS</p> <p>01 - Bolo de cenoura com chocolate;</p> <p>01 - Bolo de chocolate com cobertura;</p> <p>01 - Bolo de banana;</p>

	<p>OBS.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p>
07	<p>TIPO 07 (eventos 200 pessoas): 03 salgados variados por pessoa; por evento 600 UNIDADES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 100 (uni) Lanchinhos de pão integral recheados com blanquete de frango e cream-cheese; - 100 (uni) Mini croissants peito de peru; - 100 (uni) Quiches de queijo; - 100 (uni) Mini pastéis assados de damasco com ricota; - 100 (uni) Folhados de requeijão; - 100 (uni) Petit Fours. <p>05 BOLOS DE 1KG SERVIDOS EM FATIAS</p> <p>01 - Bolo de cenoura com chocolate;</p> <p>01 - Bolo de chocolate com cobertura;</p> <p>01 - Bolo de banana;</p> <p>01 - Bolo de maçã com canela;</p> <p>01 - Bolo de coco.</p>
	<p>OBS.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p>
08	<p>TIPO 08 (50 pessoas) – SEQUILHOS SALGADOS - 1kg para cada 20 pessoas, sabores diversos (queijo parmesão, apimentados, orégano, cebola e alho, entre outros que estiverem disponíveis)</p> <ul style="list-style-type: none"> - SEQUILHOS DOCES – 1 Kg para cada 15 pessoas, sabores diversos (goiabada, chocolate, maisena, leite moça, entre outros que estiverem disponíveis)

	<p>01 bolo para cada 20 pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>OBS.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p>
08	<p>SERVIÇO DE COQUETEL</p> <p>Bebidas servidas livremente para todos os participantes porte de 50 a 200 pessoas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café - Água aromatizadas (com frutas naturais como: abacaxi, morangos, Kiui, laranjas, limões ou menta, Obs. servir em Suqueiras) - Sucos, sabores diversos (Obs. servir em Suqueiras) - Refrigerantes - Chocolate quente

Obs. 1: O *Coffee break* e o seu cardápio deverá ser definido junto à Contratada, com antecedência mínima de 72 horas, mediante aprovação da comissão de eventos do COREN-BA. Isso porque será servido, conforme item 3.2 deste Termo. Na ocasião o *Coffee break* deverá estar previsto, no mínimo: sucos, café, refrigerantes e águas saborizadas; salgados de forno e fritos; sequilhos; doces finos; e/ou bolos;

Obs. 2: O Serviço de coquetel (água saborizada, sucos, refrigerantes e café) será servida nos dois dias dos eventos, enquanto os salgados, bolos, ou sequilhos serão servidos apenas no último dia dos eventos (a maioria são dois dias de eventos).

3.5. A Contratada deverá repor, sempre que for necessário, as bebidas, os copos e os talheres nas quantidades suficientes para atender a demanda.

3.6. A Contratada deve fornecer toalhas de mesa, em tamanhos e quantidades suficientes para as mesas, preferencialmente nas cores brancas ou pretas, devendo mantê-las sempre limpas e em bom estado de conservação durante a realização do evento.

3.7. A Contratada deverá manter equipe técnica para orientação sobre os procedimentos de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparo e distribuição dos alimentos nos locais especificados, assegurando a qualidade dos serviços, além de registrar todas as reclamações, bem como quaisquer ocorrências e encaminhar relatório ao Coren-BA;

3.8. Deverá ainda, contratar e manter funcionários em número suficiente para garantir o bom funcionamento do serviço de alimentação e nutrição, o cumprimento dos cardápios estabelecidos e todas as atividades correlatas;

3.9. A Contratada deverá supervisionar, treinar, qualificar e uniformizar o seu pessoal, observando a legislação trabalhista, previdenciária, assistencial e sanitária, além de providenciar Atestado de Saúde específico para os manipuladores de alimentos;

3.10. É de responsabilidade da Contratada, afastar os empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da empresa quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer. Os empregados afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica;

3.11. A Contratada deverá fazer cumprir, pelo pessoal, as normas disciplinares e de segurança, através de recomendações ou de instruções escritas, e observar rigorosamente as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho, além de responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais ou pessoais causados ao Coren-BA, seus servidores, colaboradores ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.

4. VISTORIA

4.1. Após declarada a vencedora do certame, a comissão nomeada pelo

Coren-BA fará uma diligência no prazo máximo de 7 (SETE) dias úteis de cada evento,

Rua General Labatut, 273, Barris

CEP: 40070-100

Tel: (71) 3277-3100

www.coren-ba.gov.br

a contar da data de suspensão do certame, para vistoriar o local indicado pela proponente vencedora, para avaliação técnica de compatibilidade e de qualidade do espaço para o evento.

4.1.1. O espaço não deve apresentar aspectos de insalubridade (mofo e outros) e nem de abandono. Além disso, não deve estar passando por reformas, uma vez que o barulho atrapalha a realização do evento;

4.1.2. O espaço e todos os itens requeridos devem estar em bom estado de conservação. O local do evento deve proporcionar acessibilidade a pessoas com deficiência.

4.2. Na ocasião da vistoria, o local a ser contratado deverá atender ao descrito no item 3 e 4 deste Termo, bem como apresentar licença de funcionamento e atestado de vistoria (dentro do prazo de validade) expedido pelo órgão de Vigilância Sanitária;

4.3. A comissão terá acesso a todas as dependências sociais do local, inclusive a cozinha para verificação das condições sanitárias do local;

4.4. Uma vez aprovada pela comissão, a licitante vencedora será adjudicada, caso contrário, será desclassificada e chamada a licitante subsequente para uma nova diligência.

5. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

5.1. Além das obrigações resultantes da aplicação do Decreto nº 10.024/19, da Lei nº 10.520/02 e subsidiariamente da Lei nº 8.666/93 e demais normas pertinentes, são obrigações do Contratada:

5.1.1. Indicar, quando da retirada da nota de empenho/emissão do contrato, o endereço, telefone fixo, celular de contato da sede da empresa ou do escritório de representação em Salvador/BA, qualquer que seja seu endereço;

5.1.2. Executar o objeto de acordo com as condições, prazo, especificações qualitativos e quantitativos estipulados neste Termo de Referência;

5.1.3. Prestar todos os esclarecimentos e informações que forem solicitados pelo Contratante, de forma clara, concisa e lógica, atendendo de imediato às reclamações;

5.1.4. Levar, imediatamente, ao conhecimento do fiscal do contrato do Coren-BA, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer na execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis;

5.1.5. Remover, reparar, corrigir, refazer ou substituir a suas expensas, no todo ou em parte, o material no qual forem constatados falha, defeito, incorreção ou qualquer dano, em até 2 horas antes de cada evento;

5.1.6. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, a execução do objeto, sem prévia autorização do Coren-BA;

5.1.7. Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante fornecimento do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Coren-BA;

5.1.8. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993; **6.1.9.** Manter todas as condições de habilitação e qualificação que ensejaram sua contratação, inclusive quanto à qualificação econômico-financeira;

5.1.9. Arcar com todos os encargos sociais e trabalhistas, previstos na legislação vigente, e de quaisquer outros em decorrência da sua condição de empregadora, no que diz respeito aos seus colaboradores;

5.1.10. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham serem vítimas os seus colaboradores em serviço, cumprindo todas as suas obrigações quanto às leis trabalhistas e previdenciárias e lhes assegurando as demais exigências para o exercício das atividades;

5.1.11. Cumprir rigorosamente os prazos estipulados no Edital e seus Anexos;

5.1.12. A contratada é plenamente responsável pela qualidade e validade das refeições que serão servidas durante o dia de evento. Deverá existir um responsável capacitado que observe as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos;

5.1.13. Efetuar a reposição dos profissionais, em caráter imediato, em eventual ausência, não sendo permitida a prorrogação da jornada de trabalho, além do previsto na legislação;

5.1.14. A contratada deverá manter colaborador/preposto capacitado e experiente para atendimento das demandas imediatas durante a programação do evento. O colaborador deve estar presente no auditório e demais salas de apoio, quando requisitado, para interlocução, atendimento e resolução imediata de problemas de ordem física, de copa, de limpeza, de material ou de pessoal;

5.1.15. Todos os profissionais disponibilizados para realização do objeto deste Termo de Referência deverão estar com a vacinação completa contra Covid-19, fazer o uso correto da máscara e cumprir demais obrigações constantes em decreto estadual.

5.1.16. Responsabilizar-se pela substituição dos colaboradores em serviço que estão prestando apoio durante todo o evento.

6.OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

6.1. Além das obrigações resultantes da aplicação do Decreto nº 10.024/19, da Lei nº 10.520/02 e subsidiariamente da Lei nº 8.666/93 e demais normas pertinentes, são obrigações do Contratante:

6.1.1. Proporcionar todas as condições para que a Contratada possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Edital e seus Anexos, especialmente deste Termo;

6.1.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas deste termo de referência e dos termos de sua proposta;

6.1.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

6.1.4. Notificar a Contratada por escrito de quaisquer ocorrências relacionadas à execução do objeto, fixando prazo para a sua correção;

6.1.5. Rejeitar, no todo ou em parte, o(s) serviço(s) executados fora da especificação ou com problemas;

6.1.6. Efetuar o pagamento nas condições pactuadas, de acordo com os serviços prestados.

7. FISCALIZAÇÃO

7.1. A fiscalização da execução do objeto do contrato será exercida por servidor nomeado pelo Contratante, nos termos do artigo 67 da Lei nº 8.666/93; 8.2.

7.2. Ao Contratante reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os itens fornecidos em desacordo com o estabelecido no presente Termo de Referência.

7.3. A fiscalização exercida pelo Contratante não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da Contratada pela completa e perfeita execução dos itens deste Termo de Referência.

8. CONDIÇÕES E SUPORTE PARA PAGAMENTO

8.1. A Nota Fiscal deverá ser remetida com antecedência mínima de 30 (trinta) dias corridos em relação à data de seu vencimento, para que o Fiscal do Contrato possa realizar sua verificação e, não havendo problemas, emitir o Atesto.

8.1.1. A nota fiscal deve estar preenchida com a descrição detalhada do objeto, o número da Nota de Empenho e os dados bancários da empresa;

8.1.2. Junto com a Nota Fiscal, deverá apresentar a comprovação de regularidade, junto ao Sistema da Seguridade Social (CND), ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), às Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da contratada e da certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT), sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira;

8.2. Sendo identificada cobrança indevida, os fatos serão informados à Contratada, e a contagem do prazo para pagamento será reiniciada a partir da reapresentação da Nota Fiscal devidamente corrigida;

8.3. O Coren-BA não se responsabilizará pelo pagamento de quaisquer serviços realizados sem a solicitação ou autorização do fiscal do contrato;

8.4. A Contratada fará jus ao recebimento de pagamento apenas em contraprestação à realização efetiva de algum serviço, não sendo devida qualquer retribuição pecuniária unicamente pela existência da relação contratual;

8.5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, por culpa do Coren-BA, o valor devido será atualizado financeiramente desde a data do vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$I = (TX/100)/365$$

EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

8.6. Os valores contratados decorrentes do presente termo são fixos e irreajustáveis.

9. SANÇÕES

9.1. Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 ficará impedida de licitar e contratar com a União e será descredenciada do SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo da rescisão unilateral do contrato e da aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor conforme cada caso citado neste item, a Contratada que:

9.1.1. Apresentar documentação falsa;

9.1.2. Fraudar a execução do contrato;

9.1.3. Comportar-se de modo inidôneo;

9.1.4. Cometer fraude fiscal; ou

9.1.5. Fizer declaração falsa.

9.2. Para os fins do subitem “comportar-se de modo inidôneo”, reputar-se-ão inidôneos atos tais como os descritos nos artigos 92, parágrafo único, 96 e 97, parágrafo único, da Lei nº 8.666/1993. 10.3. Com fundamento nos artigos 86 e 87, incisos I a IV, da Lei nº 8.666, de 1993; e no art. 7º da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, nos casos de retardamento, de falha na execução do contrato, inexecução parcial ou de inexecução total do objeto, garantida a ampla defesa, a Contratada poderá ser sancionada, isoladamente, ou juntamente com as multas abaixo definidas, e nas tabelas 1 e 2 relacionadas, com as seguintes sanções:

9.2.1. Advertência;

9.2.2. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Conselho Regional de Enfermagem da Bahia – Coren-BA, por prazo não superior a dois anos;

9.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior; ou

9.2.4. Impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei nº 10.520/2002, pelo prazo de até cinco anos.

9.3. Configurar-se-á a inexecução total, entre outras hipóteses, quando a Contratada não entregar o objeto, sem causa justificada, em prazo superior a 30 (trinta) dias após o encerramento do prazo estipulado.

9.3.1. No caso de inexecução total, garantida a ampla defesa e o contraditório, a Contratada estará sujeita à aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) do valor do contrato.

9.4. Configurar-se-á a inexecução parcial do objeto, entre outras hipóteses, quando decorridos 20 (vinte) dias do término do prazo estabelecido para a entrega dos produtos, houver entrega do objeto pela Contratada, mas não em sua totalidade.

9.4.1. No caso de inexecução parcial, garantida a ampla defesa e o contraditório, a Contratada estará sujeita à aplicação de multa de até 20% (vinte por cento) do valor que falta ser executado do contrato.

9.5. Configurar-se-á o retardamento da execução, entre outras hipóteses, quando a Contratada, sem causa justificada, deixar de entregar e/ou atrasar e/ou entregar em desconformidade o objeto do contrato.

9.5.1. No caso de retardamento ou falha da execução, garantida a ampla defesa e o contraditório, a Contratada poderá ser sancionada com multa de 1% (um por cento) do valor total do contrato, até o limite de 20% (vinte por cento).

9.6. A falha na execução do contrato estará configurada quando a Contratada se enquadrar em qualquer das situações previstas na tabela 2 abaixo.

9.7. Pelo descumprimento das obrigações contratuais, a Administração aplicará multas conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes:

TABELA 1

GRAU	CORRESPONDENCIA% do valor do contrato/nota de empenho
1	1%
2	2%
3	3%
4	4%

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	INCIDÊNCIA
A	Entregar objeto de baixa qualidade, paliativo, substitutivo como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar.	4	Por ocorrência
B	Fornecer informação falsa de serviço ou substituir objeto solicitado por outro de qualidade inferior	2	Por ocorrência
C	Destruir ou danificar o patrimônio da CONTRATANTE por culpa ou dolo de seus agentes	3	Por ocorrência
D	Utilizar as dependências da CONTRATANTE para fins diversos do objeto do contrato	4	Por ocorrência

E	Recusar-se a executar a troca de objeto determinado pela fiscalização, sem motivo justificado	4	Por ocorrência
F	Permitir situação que crie a possibilidade de causar ou que cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais.	3	Por ocorrência

PARA OS ITENS A SEGUIR DEIXAR DE:

G	Manter a documentação de habilitação atualizada	1	Por item e por ocorrência
H	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da fiscalização	2	Por ocorrência
I	Cumprir obrigação contratual acessória, a exemplo de solicitação escrita e fundamentada do fiscal do Contrato/Ata/Nota de Empenho.	2	Por item e por ocorrência.
J	Apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista, previdenciária e outros documentos necessários à comprovação do cumprimento dos demais encargos trabalhistas.	2	Por ocorrência e por dia
K	Entregar ou entregar com atraso ou incompleta a documentação exigida por força do contrato	1	Por ocorrência e por dia.
L	Entregar ou entregar com atraso os esclarecimentos formais solicitados para sanar as inconsistências ou dúvidas suscitadas durante a análise da documentação exigida por força do contrato		Por ocorrência e por dia.

M	Cumprir quaisquer dos itens do Edital do Pregão Eletrônico e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela fiscalização.	3	Por item e por ocorrência.
N	Substituir os produtos que apresentarem defeitos e/ou apresentarem rendimento insatisfatório em até 15 (quinze) dias corridos, contadas da comunicação do Fiscal do Contrato/Ata/Nota Empenho.	2	Por item e dia de atraso.

9.8. O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à Contratada.

9.8.1. Se os valores das faturas forem insuficientes, fica a Contratada obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação oficial.

9.8.2. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela Contratada à Contratante, o débito será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

9.9. O contrato, sem prejuízo das multas e demais cominações legais previstas no contrato, poderá ser rescindido unilateralmente, por ato formal da Administração, nos casos enumerados no art. 78, incisos I a XII e XVII, da Lei nº 8.666/93.

10. ADJUDICAÇÃO

10.1. O julgamento das propostas de preços será pelo critério do MENOR PREÇO GLOBAL, sendo declarada vencedora a Licitante que apresentar o Menor Preço e que atender a todos os requisitos e exigências do certame.

10.2. À contratação que se pretende não se aplica a adjudicação por item, conforme descrito nos Estudos Preliminares e por existir o entendimento da Assessoria de Cerimonial e Eventos, área demandante e que possui know-how, de que haveria perda de economia de escala.

10.3. Ainda segundo a ASCE, considerando que o objeto possui pequenas quantidades de seus itens, fato que possivelmente tornaria a licitação desinteressante

para o mercado, a adjudicação por preço global não só atrairá mais licitantes, como também possibilitará redução do preço de escala, já que uma única empresa fornecendo todos os itens reduz consideravelmente o frete unitário e, por conseguinte, o valor total será mais vantajoso ao Coren-BA.

10.4. Também sob a perspectiva técnica da ASCE, impende lançar luzes sobre a centralização da responsabilidade em uma única empresa contratada, por ser o mais adequado não apenas em vista do acompanhamento de problemas e soluções, mas, sobretudo, em termos de facilitar a verificação das suas causas e atribuição de responsabilidade, de modo a aumentar o controle sobre a execução do objeto.

10.5. Por fim, cumpre salientar que entende-se não haver dano aos princípios constitucionais que norteiam o procedimento, como também às demais legislações aplicáveis.

11. VIGÊNCIA

11.1. Para a prestação dos serviços aqui especificados, o contrato decorrente do presente Termo de Referência terá o prazo de vigência de 60 (sessenta) dias contados a partir da data de sua assinatura, excluído o dia do começo e incluído o do vencimento, com eficácia após a publicação de seu extrato no Diário Oficial da União.

12. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E MODALIDADE LICITATÓRIA

12.1. A prestação dos serviços objeto deste Termo de Referência obedecerá ao disposto na Lei nº 10.520/2002, no Decreto nº 10.024/19 de 20/09/19, e subsidiariamente, as normas da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

12.2. Pelo fato do objeto ter características comuns, uma vez que a caracterização dos produtos e serviços enseja definições objetivas com base em especificações de serviços de mercado, obrigatoriamente deve ser adotada a modalidade pregão na forma eletrônica, pelo critério do Menor Preço.

13. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

13.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuênciia expressa do Contratante à continuidade do contrato.

14. PROPOSTA DE PREÇOS

14.1. A proponente deverá apresentar proposta de preço global pelo único grupo, formado por itens, conforme tabela constante no Anexo I deste Termo de Referência.

14.1.1. Não será aceito o grupo da proposta que não tiverem os preços em todos os itens que o compõem.

14.1.2. Todos os preços unitários e totais devem estar abaixo do estimado, o que deve ser observado e exigido.

14.2. Os preços dos itens/serviços deverão ser expressos em Reais, conter todos os tributos e encargos decorrentes do fornecimento, sendo vedada a cobrança adicional de valores referentes a taxas de administração ou quaisquer outras despesas e serão fixos e irreajustáveis;

14.3. Na proposta, conforme Anexo I, deverão ser apresentadas, ainda, quaisquer outras informações afins, que a proponente julgar necessárias ou convenientes.

14.4. A proposta deverá ter prazo de validade de no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação;

14.5. Além disso, deverá conter especificação clara e completa do objeto ofertado, devendo ser observadas as especificações constantes deste Termo e seu anexo I, sem conter alternativa de preço ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado;

14.6. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, compatíveis com os preços de mercado.

15. HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

15.1. Requisitos técnicos mínimos a serem apresentados pelos licitantes interessados em participar do certame licitatório:

15.1.1. A habilitação das licitantes deverá ser verificada por meio do Sicaf (habilitação parcial) e da documentação complementar especificada neste Termo de Referência.

15.1.2. As licitantes que não atenderem às exigências de habilitação parcial no Sicaf deverão apresentar documentos que supram tais exigências.

15.1.3. TCU – Licitantes Inidôneos;

15.1.4. CNJ – Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por ato de improbidade administrativa e inelegibilidade;

15.1.5. CEIS – Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e suspensas;

15.1.6. CNEP – Cadastro Nacional e Empresas Punitas;

15.1.7. Comprovação de capital social ou patrimônio líquido correspondente a 10% (dez por cento) do valor da contratação, na forma dos §§ 2º e 3º do artigo 31 da Lei 8.666/93. A comprovação deverá ser exigida somente no caso de o proponente apresentar resultado inferior a 1 (um) nos índices de Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral, obtidos no Sicaf.

15.1.8. As consultas previstas na condição anterior realizar-se-ão em nome da sociedade empresária licitante e também de eventual matriz ou filial e de seu sócio majoritário.

15.2. Ao menos um (1) atestado de capacidade técnica expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante que comprove:

15.2.1. A execução de serviço compatível em características e quantidades com o objeto desta licitação, demonstrando que a licitante executa ou executou contrato correspondente a 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total estimado para a presente licitação;

15.2.2. Será aceito o somatório de atestados para comprovar a capacidade técnica da licitante.

15.2.3. O atestado apresentado deverá ser emitido em papel timbrado e conter: I. Razão Social, CNPJ e Endereço Completo da Empresa Emitente; II. Razão Social e CNPJ da Contratada; III. Número e vigência do contrato, se for o caso; IV. Objeto e local do fornecimento; V. Local e Data de Emissão; VI. Identificação do responsável pela emissão do atestado, com nome completo, cargo e informações de

contato (telefone e correio eletrônico); VII. Assinatura do responsável pela emissão do atestado;

15.2.4. No caso de apresentação de atestado de empresas privadas, não serão considerados aqueles apresentados por empresas participantes do mesmo grupo empresarial da contratada. Serão consideradas como de mesmo grupo, empresas controladas pela contratada, ou que tenham pelo menos uma pessoa física ou jurídica que seja sócia da empresa emitente e da contratada.

16. ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES

16.1. No interesse do Coren-BA, o valor inicial atualizado da contratação poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de vinte e cinco por cento (25%), com fundamento no art. 65, §§ 1º e 2º, da Lei nº. 8.666, de 21/06/1993. 18.1.1. A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários.

16.1.2. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta cláusula, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.

16.2. O Contratante poderá realizar acréscimos ou supressões nas quantidades inicialmente previstas, respeitados os limites do artigo 65 da Lei 8.666/93 e suas alterações, tendo como base os preços constantes da proposta da Contratada.

17. DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. Os serviços especificados neste Termo de Referência não excluem similares que porventura se façam necessários para a sua boa execução;

17.2. Por se tratar de serviço comum de baixa complexidade, entende-se que não deve ser solicitada garantia de execução contratual.

17.3. É proibida, por parte da Contratada, durante a vigência do contrato, a contratação de empregado pertencente ao quadro de colaboradores do Coren-BA;

17.4. A Contratada fica proibida de veicular publicidade acerca do objeto do Contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração do Coren-BA;

17.5. O valor final para o cumprimento do objeto do presente Termo de Referência será definido após a Cotação Prévia de Preços, que será realizada pelo Setor de Compras e Manutenção.

17.6. O Contratante se reserva o direito de paralisar ou suspender, a qualquer tempo, a execução dos serviços, mediante pagamento único e exclusivo dos trabalhos já executados, por ajuste entre as partes interessadas, dos materiais existentes no local dos serviços, e a ele destinados.

Salvador, 01 de Setembro de 2022

João Adelmo Menezes Dias Filho
Coordenador das Câmaras Técnicas

ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA
MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

ITEM	Descrição detalhada: atender a especificação contida no item 3 do Termo de Referência	Quantidade	Quantidade total de diárias a serem utilizadas (média de 2 por evento)	Valor Unitário	Valor Total
01	Aluguel do Local do Evento/: deve comportar, no mesmo ambiente, 100 (cento) pessoas, incluindo a equipe, sentadas, em ambiente privativo. A Contratada será responsável pelos custos e estrutura, incluindo montagem de som/sistema de sonorização, iluminação, com duração prevista 8 horas por dia no evento na cidade de Salvador - BA (ou cidade de acordo com a necessidade da autarquia) , em data a definir ; O espaço para o coffee break deverá ser externo ao local do evento;	10	20		
02	Aluguel do Local do Evento/: deve comportar, no mesmo ambiente, 50 (cinquenta) pessoas , incluindo a equipe, sentadas, em ambiente privativo. A Contratada será responsável pelos custos e estrutura, incluindo montagem de som/sistema de sonorização, iluminação, com duração prevista 8 horas, na cidade de Salvador – BA, em data a definir ; O espaço para o coffee break deverá ser externo ao local do evento	09	18		
03	Aluguel do Local do Evento/: deve comportar, no mesmo ambiente, 100 (cento) pessoas, incluindo a equipe, sentadas, em ambiente privativo. A Contratada será responsável pelos custos e estrutura, incluindo montagem de som/sistema de sonorização, iluminação, com duração prevista 8 horas por dia no evento, na cidade de Feira de Santana-BA, em data a definir ; O espaço para o coffee break deverá ser externo ao local do evento;	01	02		
04	Aluguel do Local do Evento/: deve comportar, no mesmo ambiente, 100 (cento) pessoas, incluindo a equipe, sentadas, em ambiente privativo. A Contratada será responsável pelos custos e estrutura, incluindo montagem de som/sistema de sonorização, iluminação, com duração prevista 8 horas por dia no evento na cidade de Itabuna-BA, em data a definir ; O espaço para o coffee break deverá ser externo ao local do evento;	01	02		

05	Aluguel do Local do Evento/: deve comportar, no mesmo ambiente, 100 (cento) pessoas, incluindo a equipe, sentadas, em ambiente privativo. A Contratada será responsável pelos custos e estrutura, incluindo montagem de som/sistema de sonorização, iluminação, com duração prevista 8 horas por dia no evento na cidade de Alagoinhas-BA, em data a definir ; O espaço para o coffee break deverá ser externo ao local do evento;	01	02		
06	Aluguel do Local do Evento/: deve comportar, no mesmo ambiente, 100 (cento) pessoas, incluindo a equipe, sentadas, em ambiente privativo. A Contratada será responsável pelos custos e estrutura, incluindo montagem de som/sistema de sonorização, iluminação, com duração prevista 8 horas por dia no evento na cidade de Porto Seguro -BA, em data a definir ; O espaço para o coffee break deverá ser externo ao local do evento;	01	02		
07	Aluguel do Local do Evento/: deve comportar, no mesmo ambiente, 100 (cento) pessoas, incluindo a equipe, sentadas, em ambiente privativo. A Contratada será responsável pelos custos e estrutura, incluindo montagem de som/sistema de sonorização, iluminação, com duração prevista 8 horas por dia no evento na cidade de Juazeiro-BA, em data a definir ; O espaço para o coffee break deverá ser externo ao local do evento;	01	02		
08	Aluguel do Local do Evento/: deve comportar, no mesmo ambiente, 100 (cento) pessoas, incluindo a equipe, sentadas, em ambiente privativo. A Contratada será responsável pelos custos e estrutura, incluindo montagem de som/sistema de sonorização, iluminação, com duração prevista 8 horas por dia no evento na cidade de Paulo Afonso-BA, em data a definir ; O espaço para o coffee break deverá ser externo ao local do evento;	01	02		
09	Aluguel do Local do Evento/: deve comportar, no mesmo ambiente, 100 (cento) pessoas, incluindo a equipe, sentadas, em ambiente privativo. A Contratada será responsável pelos custos e estrutura, incluindo montagem de som/sistema de sonorização, iluminação, com duração prevista 8 horas por dia no evento na cidade de Guanambi-BA, em data a definir ; O espaço para o coffee break deverá ser externo ao local do evento;	01	02		

10	Aluguel do Local do Evento/: deve comportar, no mesmo ambiente, 100 (cento) pessoas, incluindo a equipe, sentadas, em ambiente privativo. A Contratada será responsável pelos custos e estrutura, incluindo montagem de som/sistema de sonorização, iluminação, com duração prevista 8 horas por dia no evento na cidade de Irecê-BA, em data a definir ; O espaço para o coffee break deverá ser externo ao local do evento;	01	02		
11	Aluguel do Local do Evento/: deve comportar, no mesmo ambiente, 100 (cento) pessoas, incluindo a equipe, sentadas, em ambiente privativo. A Contratada será responsável pelos custos e estrutura, incluindo montagem de som/sistema de sonorização, iluminação, com duração prevista 8 horas por dia no evento na cidade de Seabra-BA, em data a definir ; O espaço para o coffee break deverá ser externo ao local do evento;	01	02		
12	Aluguel do Local do Evento/: deve comportar, no mesmo ambiente, 100 (cento) pessoas, incluindo a equipe, sentadas, em ambiente privativo. A Contratada será responsável pelos custos e estrutura, incluindo montagem de som/sistema de sonorização, iluminação, com duração prevista 8 horas por dia no evento na cidade de Barreiras-BA, em data a definir ; O espaço para o coffee break deverá ser externo ao local do evento;	01	02		
13	Aluguel do Local do Evento/: deve comportar, no mesmo ambiente, 100 (cento) pessoas, incluindo a equipe, sentadas, em ambiente privativo. A Contratada será responsável pelos custos e estrutura, incluindo montagem de som/sistema de sonorização, iluminação, com duração prevista 8 horas por dia no evento na cidade de Santo Antônio de Jesus-BA, em data a definir ; O espaço para o coffee break deverá ser externo ao local do evento;	01	02		
14	Aluguel do Local do Evento/: deve comportar, no mesmo ambiente, 100 (cento) pessoas, incluindo a equipe, sentadas, em ambiente privativo. A Contratada será responsável pelos custos e estrutura, incluindo montagem de som/sistema de sonorização, iluminação, com duração prevista 8 horas por dia no evento na cidade de Teixeira de Freitas-BA, em data a definir ; O espaço para o coffee break deverá ser externo ao local do evento;	01	02		

15	Aluguel do Local do Evento/: deve comportar, no mesmo ambiente, 100 (cento) pessoas, incluindo a equipe, sentadas, em ambiente privativo. A Contratada será responsável pelos custos e estrutura, incluindo montagem de som/sistema de sonorização, iluminação, com duração prevista 8 hora por dia no evento na cidade de Ilhéus-BA, em data a definir ; O espaço para o coffee break deverá ser externo ao local do evento;	01	02		
16	Aluguel do Local do Evento/: deve comportar, no mesmo ambiente, 100 (cento) pessoas , incluindo a equipe, sentadas, em ambiente privativo. A Contratada será responsável pelos custos e estrutura, incluindo montagem de som/sistema de sonorização, iluminação, com duração prevista 8 horas por dia no evento na cidade de Vitória da Conquista-BA, em data a definir ; O espaço para o coffee break deverá ser externo ao local do evento;	01	02		
17	Aluguel do Local do Evento/: deve comportar, no mesmo ambiente, 100 (cento) pessoas , incluindo a equipe, sentadas, em ambiente privativo. A Contratada será responsável pelos custos e estrutura, incluindo montagem de som/sistema de sonorização, iluminação, com duração prevista 8 horas por dia no evento na cidade de Euclides da Cunha-BA, em data a definir ; O espaço para o coffee break deverá ser externo ao local do evento;	01	02		
18	Aluguel do Local do Evento/: deve comportar, no mesmo ambiente, 200 (duzentas) pessoas, incluindo a equipe, sentadas, em ambiente privativo. A Contratada será responsável pelos custos e estrutura, incluindo montagem de som/sistema de sonorização, iluminação, com duração prevista 8 horas por dia no evento na cidade Salvador - BA (ou cidade de acordo com a necessidade da autarquia), em data a definir ; O espaço para o coffee break deverá ser externo ao local do evento;	02	04		
TOTAL		36	72		

ITEM	Descrição (descrição detalhada: atender a especificação contida no item 3 do termo de referência)	Local de Instalação/ Macro descrição	Quantidade	Valor Unitário R\$	Valor Total do Item R\$
19	<p>Serviço de ornamentação: * 01 (um) arranjos de flores naturais tipo jardineira para mesa plenária, a ser ocupado pelos representantes do Coren-BA e demais palestrantes;</p> <p>* 04 (quatro) arranjos com vasos e flores naturais para as mesas do coffee break no local do evento;</p> <p>* Canhão de Refletores LED coloridos para iluminar o ambiente e ornamentar o palco do evento ou mesa de abertura, a depender da necessidade e porte do evento;</p> <p>* 04 (quatro) toalhas de mesas compatíveis com as mesas do coffee break;</p> <p>* Toalha de mesa compatível com mesa de abertura;</p> <p>Para eventos em Salvador-BA, com data e local a definir;</p>	Local do Evento: Salvador	21		
20	<p>Serviço de ornamentação: * 01 (um) arranjos de flores naturais tipo jardineira para mesa plenária, a ser ocupado pelos representantes do Coren-BA e demais palestrantes;</p> <p>* 04 (quatro) arranjos com vasos e flores naturais para as mesas do coffee break no local do evento;</p> <p>* Canhão de Refletores LED coloridos para iluminar o ambiente e ornamentar o palco do evento ou mesa de abertura, a depender da necessidade e porte do evento;</p> <p>* 04 (quatro) toalhas de mesas compatíveis com as mesas do coffee break;</p> <p>* Toalha de mesa compatível com mesa de abertura;</p>	Local do Evento: Feira de Santana	1		

	Para eventos em Feira de Santana-BA , com data e local a definir;				
21	<p>Serviço de ornamentação: * 01 (um) arranjos de flores naturais tipo jardineira para mesa plenária, a ser ocupado pelos representantes do Coren-BA e demais palestrantes;</p> <p>* 04 (quatro) arranjos com vasos e flores naturais para as mesas do coffee break no local do evento;</p> <p>* Canhão de Refletores LED coloridos para iluminar o ambiente e ornamentar o palco do evento ou mesa de abertura, a depender da necessidade e porte do evento;</p> <p>* 04 (quatro) toalhas de mesas compatíveis com as mesas do coffee break;</p> <p>* Toalha de mesa compatível com mesa de abertura;</p> <p>Para eventos em Itabuna - BA, com data e local a definir;</p>	Local do Evento: Itabuna	1		
22	<p>Serviço de ornamentação: * 01 (um) arranjos de flores naturais tipo jardineira para mesa plenária, a ser ocupado pelos representantes do Coren-BA e demais palestrantes;</p> <p>* 04 (quatro) arranjos com vasos e flores naturais para as mesas do coffee break no local do evento;</p> <p>* Canhão de Refletores LED coloridos para iluminar o ambiente e ornamentar o palco do evento ou mesa de abertura, a depender da necessidade e porte do evento;</p> <p>* 04 (quatro) toalhas de mesas compatíveis com as mesas do coffee break;</p> <p>* Toalha de mesa compatível com mesa de abertura;</p> <p>Para eventos em Alagoinhas -BA, com data e local a definir;</p>	Local do Evento: Alagoinhas	1		

23	<p>Serviço de ornamentação: * 01 (um) arranjos de flores naturais tipo jardineira para mesa plenária, a ser ocupado pelos representantes do Coren-BA e demais palestrantes;</p> <p>* 04 (quatro) arranjos com vasos e flores naturais para as mesas do coffee break no local do evento;</p> <p>* Canhão de Refletores LED coloridos para iluminar o ambiente e ornamentar o palco do evento ou mesa de abertura, a depender da necessidade e porte do evento;</p> <p>* 04 (quatro) toalhas de mesas compatíveis com as mesas do coffee break;</p> <p>* Toalha de mesa compatível com mesa de abertura;</p> <p>Para eventos em Porto Seguro -BA, com data e local a definir;</p>	Local do Evento: Porto Seguro	1		
24	<p>Serviço de ornamentação: * 01 (um) arranjos de flores naturais tipo jardineira para mesa plenária, a ser ocupado pelos representantes do Coren-BA e demais palestrantes;</p> <p>* 04 (quatro) arranjos com vasos e flores naturais para as mesas do coffee break no local do evento;</p> <p>* Canhão de Refletores LED coloridos para iluminar o ambiente e ornamentar o palco do evento ou mesa de abertura, a depender da necessidade e porte do evento;</p> <p>* 04 (quatro) toalhas de mesas compatíveis com as mesas do coffee break;</p> <p>* Toalha de mesa compatível com mesa de abertura;</p> <p>Para eventos em Juazeiro -BA, com data e local a definir;</p>	Local do Evento: Juazeiro	1		
25	<p>Serviço de ornamentação: * 01 (um) arranjos de flores naturais tipo jardineira para mesa</p>	Local do Evento: Paulo Afonso	1		

	<p>plenária, a ser ocupado pelos representantes do Coren-BA e demais palestrantes;</p> <ul style="list-style-type: none"> * 04 (quatro) arranjos com vasos e flores naturais para as mesas do coffee break no local do evento; * Canhão de Refletores LED coloridos para iluminar o ambiente e ornamentar o palco do evento ou mesa de abertura, a depender da necessidade e porte do evento; * 04 (quatro) toalhas de mesas compatíveis com as mesas do coffee break; * Toalha de mesa compatível com mesa de abertura; <p>Para eventos em Paulo Afonso -BA, com data e local a definir;</p>			
26	<p>Serviço de ornamentação: * 01 (um) arranjos de flores naturais tipo jardineira para mesa plenária, a ser ocupado pelos representantes do Coren-BA e demais palestrantes;</p> <ul style="list-style-type: none"> * 04 (quatro) arranjos com vasos e flores naturais para as mesas do coffee break no local do evento; * Canhão de Refletores LED coloridos para iluminar o ambiente e ornamentar o palco do evento ou mesa de abertura, a depender da necessidade e porte do evento; * 04 (quatro) toalhas de mesas compatíveis com as mesas do coffee break; * Toalha de mesa compatível com mesa de abertura; <p>Para eventos em Guanambi -BA, com data e local a definir;</p>	Local do Evento: Guanambi	1	
27	<p>Serviço de ornamentação: * 01 (um) arranjos de flores naturais tipo jardineira para mesa plenária, a ser ocupado pelos representantes do Coren-BA e demais palestrantes;</p>	Local do Evento: Irecê	1	

	<ul style="list-style-type: none"> * 04 (quatro) arranjos com vasos e flores naturais para as mesas do coffee break no local do evento; * Canhão de Refletores LED coloridos para iluminar o ambiente e ornamentar o palco do evento ou mesa de abertura, a depender da necessidade e porte do evento; * 04 (quatro) toalhas de mesas compatíveis com as mesas do coffee break; * Toalha de mesa compatível com mesa de abertura; <p>Para eventos em Irecê - BA, com data e local a definir;</p>			
28	<p>Serviço de ornamentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> * 01 (um) arranjos de flores naturais tipo jardineira para mesa plenária, a ser ocupado pelos representantes do Coren-BA e demais palestrantes; * 04 (quatro) arranjos com vasos e flores naturais para as mesas do coffee break no local do evento; * Canhão de Refletores LED coloridos para iluminar o ambiente e ornamentar o palco do evento ou mesa de abertura, a depender da necessidade e porte do evento; * 04 (quatro) toalhas de mesas compatíveis com as mesas do coffee break; * Toalha de mesa compatível com mesa de abertura; <p>Para eventos em Seabra - BA, com data e local a definir;</p>	Local do Evento: Seabra	1	
29	<p>Serviço de ornamentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> * 01 (um) arranjos de flores naturais tipo jardineira para mesa plenária, a ser ocupado pelos representantes do Coren-BA e demais palestrantes; * 04 (quatro) arranjos com vasos e flores naturais para as mesas do coffee break no local do evento; 	Local do Evento: Barreiras	1	

	<ul style="list-style-type: none"> * Canhão de Refletores LED coloridos para iluminar o ambiente e ornamentar o palco do evento ou mesa de abertura, a depender da necessidade e porte do evento; * 04 (quatro) toalhas de mesas compatíveis com as mesas do coffee break; * Toalha de mesa compatível com mesa de abertura; <p>Para eventos em Barreiras -BA, com data e local a definir;</p>			
30	<p>Serviço de ornamentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> * 01 (um) arranjos de flores naturais tipo jardineira para mesa plenária, a ser ocupado pelos representantes do Coren-BA e demais palestrantes; * 04 (quatro) arranjos com vasos e flores naturais para as mesas do coffee break no local do evento; * Canhão de Refletores LED coloridos para iluminar o ambiente e ornamentar o palco do evento ou mesa de abertura, a depender da necessidade e porte do evento; * 04 (quatro) toalhas de mesas compatíveis com as mesas do coffee break; * Toalha de mesa compatível com mesa de abertura; <p>Para eventos em Santo Antônio de Jesus -BA, com data e local a definir;</p>	Local do Evento: Santo Antônio de Jesus	1	
31	<p>Serviço de ornamentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> * 01 (um) arranjos de flores naturais tipo jardineira para mesa plenária, a ser ocupado pelos representantes do Coren-BA e demais palestrantes; * 04 (quatro) arranjos com vasos e flores naturais para as mesas do coffee break no local do evento; * Canhão de Refletores LED coloridos para iluminar o ambiente e ornamentar o palco do evento ou mesa 	Local do Evento: Ilheus	1	

	<p>de abertura, a depender da necessidade e porte do evento;</p> <ul style="list-style-type: none"> * 04 (quatro) toalhas de mesas compatíveis com as mesas do coffee break; * Toalha de mesa compatível com mesa de abertura; <p>Para eventos em Ilhéus - BA, com data e local a definir;</p>			
32	<p>Serviço de ornamentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> * 01 (um) arranjos de flores naturais tipo jardineira para mesa plenária, a ser ocupado pelos representantes do Coren-BA e demais palestrantes; * 04 (quatro) arranjos com vasos e flores naturais para as mesas do coffee break no local do evento; * Canhão de Refletores LED coloridos para iluminar o ambiente e ornamentar o palco do evento ou mesa de abertura, a depender da necessidade e porte do evento; * 04 (quatro) toalhas de mesas compatíveis com as mesas do coffee break; * Toalha de mesa compatível com mesa de abertura; <p>Para eventos em Teixeira de Freitas -BA, com data e local a definir;</p>	Local do Evento: Teixeira de Freitas	1	
33	<p>Serviço de ornamentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> * 01 (um) arranjos de flores naturais tipo jardineira para mesa plenária, a ser ocupado pelos representantes do Coren-BA e demais palestrantes; * 04 (quatro) arranjos com vasos e flores naturais para as mesas do coffee break no local do evento; * Canhão de Refletores LED coloridos para iluminar o ambiente e ornamentar o palco do evento ou mesa de abertura, a depender da necessidade e porte do evento; 	Local do Evento: Vitória da Conquista	1	

	<ul style="list-style-type: none"> * 04 (quatro) toalhas de mesas compatíveis com as mesas do coffee break; * Toalha de mesa compatível com mesa de abertura; <p>Para eventos em Vitória da Conquista -BA, com data e local a definir;</p>			
34	<p>Serviço de ornamentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> * 01 (um) arranjos de flores naturais tipo jardineira para mesa plenária, a ser ocupado pelos representantes do Coren-BA e demais palestrantes; * 04 (quatro) arranjos com vasos e flores naturais para as mesas do coffee break no local do evento; * Canhão de Refletores LED coloridos para iluminar o ambiente e ornamentar o palco do evento ou mesa de abertura, a depender da necessidade e porte do evento; * 04 (quatro) toalhas de mesas compatíveis com as mesas do coffee break; * Toalha de mesa compatível com mesa de abertura; <p>Para eventos em Euclides da Cunha-BA, com data e local a definir;</p>	Local do Evento: Euclides da Cunha	1	
35	<p>Serviço de Profissional Musicista (violão, Violino ou saxofone), com carga horária 03h por evento, em dois momentos: recepção e durante Coffee Break dos congressistas; nos eventos de Salvador-BA;</p>	Local do Evento	21	
36	<p>Serviço de Profissional Musicista (violão, Violino ou saxofone), com carga horária 03h por evento, em dois momentos: recepção e durante Coffee Break dos congressistas; nos eventos de Feira de Santana-BA;</p>	Local do Evento	01	
37	<p>Serviço de Profissional Musicista (violão, Violino ou saxofone), com carga horária 03h por evento, em dois momentos: recepção e durante Coffee Break dos</p>	Local do Evento	01	

	congressistas; nos eventos de Itabuna -BA;				
38	Serviço de Profissional Musicista (violão, Violino ou saxofone), com carga horária 03h por evento, em dois momentos: recepção e durante Coffee Break dos congressistas; nos eventos de Alagoinhas -BA;	Local do Evento	01		
39	Serviço de Profissional Musicista (violão, Violino ou saxofone), com carga horária 03h por evento, em dois momentos: recepção e durante Coffee Break dos congressistas; nos eventos de Porto Seguro -BA;	Local do Evento	01		
40	Serviço de Profissional Musicista (violão, Violino ou saxofone), com carga horária 03h por evento, em dois momentos: recepção e durante Coffee Break dos congressistas; nos eventos de Juazeiro -BA;	Local do Evento	01		
41	Serviço de Profissional Musicista (violão, Violino ou saxofone), com carga horária 03h por evento, em dois momentos: recepção e durante Coffee Break dos congressistas; nos eventos de Paulo Afonso -BA;	Local do Evento	01		
42	Serviço de Profissional Musicista (violão, Violino ou saxofone), com carga horária 03h por evento, em dois momentos: recepção e durante Coffee Break dos congressistas; nos eventos de Guanambi -BA;	Local do Evento	01		
43	Serviço de Profissional Musicista (violão, Violino ou saxofone), com carga horária 03h por evento, em dois momentos: recepção e durante Coffee Break dos congressistas; nos eventos de Irecê -BA;	Local do Evento	01		
44	Serviço de Profissional Musicista (violão, Violino ou saxofone), com carga horária 03h por evento, em dois momentos: recepção e durante Coffee Break dos congressistas; nos eventos de Seabra -BA;	Local do Evento	01		
45	Serviço de Profissional Musicista (violão, Violino	Local do Evento	01		

	ou saxofone), com carga horária 03h por evento, em dois momentos: recepção e durante Coffee Break dos congressistas; nos eventos de Barreiras -BA ;				
46	Serviço de Profissional Musicista (violão, Violino ou saxofone), com carga horária 03h por evento, em dois momentos: recepção e durante Coffee Break dos congressistas; nos eventos de Santo Antônio de Jesus -BA ;	Local do Evento	01		
47	Serviço de Profissional Musicista (violão, Violino ou saxofone), com carga horária 03h por evento, em dois momentos: recepção e durante Coffee Break dos congressistas; nos eventos de Ilhéus -BA ;	Local do Evento	01		
48	Serviço de Profissional Musicista (violão, Violino ou saxofone), com carga horária 03h por evento, em dois momentos: recepção e durante Coffee Break dos congressistas; nos eventos de Teixeira de Freitas -BA ;	Local do Evento	01		
49	Serviço de Profissional Musicista (violão, Violino ou saxofone), com carga horária 03h por evento, em dois momentos: recepção e durante Coffee Break dos congressistas; nos eventos de Vitória da Conquista -BA ;	Local do Evento	01		
50	Serviço de Profissional Musicista (violão, Violino ou saxofone), com carga horária 03h por evento, em dois momentos: recepção e durante Coffee Break dos congressistas; nos eventos de Euclides da Cunha -BA ;	Local do Evento	01		
51	Serviço de Receptivo: 02 Profissionais para servir o coffee break, 02Profissionais para realizar recepção e credenciamento dos Congressistas; para os eventos na cidade de Salvador-BA ;	Local do Evento	42		

52	Serviço de Receptivo: 02 Profissionais para servir o coffee break, 02Profissionais para realizar recepção e credenciamento dos Congressistas; para os eventos na cidade de Feira de Santana-BA ;	Local do Evento	02		
53	Serviço de Receptivo: 02 Profissionais para servir o coffee break, 02Profissionais para realizar recepção e credenciamento dos Congressistas; para os eventos na cidade de Itabuna-BA ;	Local do Evento	02		
54	Serviço de Receptivo: 02 Profissionais para servir o coffee break, 02Profissionais para realizar recepção e credenciamento dos Congressistas; para os eventos na cidade de Alagoinhas-BA ;	Local do Evento	02		
55	Serviço de Receptivo: 02 Profissionais para servir o coffee break, 02Profissionais para realizar recepção e credenciamento dos Congressistas; para os eventos na cidade de Porto Seguro-BA ;	Local do Evento	02		
56	Serviço de Receptivo: 02 Profissionais para servir o coffee break, 02Profissionais para realizar recepção e credenciamento dos Congressistas; para os eventos na cidade de Juazeiro-BA ;	Local do Evento	02		
57	Serviço de Receptivo: 02 Profissionais para servir o coffee break, 02Profissionais para realizar recepção e credenciamento dos Congressistas; para os eventos na cidade de Paulo Afonso-BA ;	Local do Evento	02		
58	Serviço de Receptivo: 02 Profissionais para servir o coffee break, 02Profissionais para realizar recepção e credenciamento dos	Local do Evento	02		

	Congressistas; para os eventos na cidade de Guanambi-BA ;				
59	Serviço de Receptivo: 02 Profissionais para servir o coffee break, 02Profissionais para realizar recepção e credenciamento dos Congressistas; para os eventos na cidade de Irecê-BA ;	Local do Evento	02		
60	Serviço de Receptivo: 02 Profissionais para servir o coffee break, 02Profissionais para realizar recepção e credenciamento dos Congressistas; para os eventos na cidade de Seabra-BA ;	Local do Evento	02		
61	Serviço de Receptivo: 02 Profissionais para servir o coffee break, 02Profissionais para realizar recepção e credenciamento dos Congressistas; para os eventos na cidade de Barreiras-BA ;	Local do Evento	02		
62	Serviço de Receptivo: 02 Profissionais para servir o coffee break, 02Profissionais para realizar recepção e credenciamento dos Congressistas; para os eventos na cidade de Santo Antônio de Jesus -BA ;	Local do Evento	02		
63	Serviço de Receptivo: 02 Profissionais para servir o coffee break, 02Profissionais para realizar recepção e credenciamento dos Congressistas; para os eventos na cidade de Ilhéus -BA ;	Local do Evento	02		
64	Serviço de Receptivo: 02 Profissionais para servir o coffee break, 02Profissionais para realizar recepção e credenciamento dos Congressistas; para os eventos na cidade de Teixeira de Freitas -BA ;	Local do Evento	02		
65	Serviço de Receptivo: 02 Profissionais para servir o	Local do Evento	02		

	coffee break, 02Profissionais para realizar recepção e credenciamento dos Congressistas; para os eventos na cidade de Itabuna-BA ;				
66	Serviço de Receptivo: 02 Profissionais para servir o coffee break, 02Profissionais para realizar recepção e credenciamento dos Congressistas; para os eventos na cidade de Euclides da Cunha -BA ;	Local do Evento	02		
67	Técnico de Equipamentos audiovisuais, para eventos em Salvador-BA .	Local do Evento	42		
68	Técnico de Equipamentos audiovisuais, para eventos em Feira de Santana-BA .	Local do Evento	02		
69	Técnico de Equipamentos audiovisuais, para eventos em Itabuna-BA .	Local do Evento	02		
70	Técnico de Equipamentos audiovisuais, para eventos em Alagoinhas-BA .	Local do Evento	02		
71	Técnico de Equipamentos audiovisuais, para eventos em Porto Seguro-BA .	Local do Evento	02		
72	Técnico de Equipamentos audiovisuais, para eventos em Juazeiro -BA .	Local do Evento	02		
73	Técnico de Equipamentos audiovisuais, para eventos em Paulo Afonso -BA .	Local do Evento	02		
74	Técnico de Equipamentos audiovisuais, para eventos em Guanambi -BA .	Local do Evento	02		
75	Técnico de Equipamentos audiovisuais, para eventos em Irecê -BA .	Local do Evento	02		
76	Técnico de Equipamentos audiovisuais, para eventos em Seabra -BA .	Local do Evento	02		
77	Técnico de Equipamentos audiovisuais, para eventos em Barreiras -BA .	Local do Evento	02		
78	Técnico de Equipamentos audiovisuais, para eventos em Santo Antônio de Jesus -BA .	Local do Evento	02		
79	Técnico de Equipamentos audiovisuais, para eventos em Ilhéus -BA .	Local do Evento	02		
80	Técnico de Equipamentos audiovisuais, para eventos em Teixeira de Freitas -BA .	Local do Evento	02		

81	Técnico de Equipamentos audiovisuais, para eventos em Itapetinga - BA .	Local do Evento	02		
82	Técnico de Equipamentos audiovisuais, para eventos em Euclides da Cunha - BA .	Local do Evento	02		
83	<p>COFFEE BREAK TIPO 01: 3 salgados variados por pessoa; por evento 600 UNIDADES DE SALGADOS:</p> <p>SUGESTÕES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 100 (UNI) - Pão de queijo - 100 (UNI) - Coxinha - 100 (UNI) - Camarão Empanado - 100 (UNI) - Barquete - 100 (UNI) - Empadas - 100 (UNI) - Bolinho de Queijo <p>02 doces finos por pessoa, por evento 400 UNIDADE DE DOCES:</p> <p>SUGESTÕES DE DOCES FINOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 150 (UNI) - Sabor Chocolate - 150 (UNI) - Sabor Coco - 100 (UNI) - Sabor Morango <p>05 bolos por evento</p> <p>SUGESTÕES DE BOLOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. 1.: A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>Obs. 2.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p> <p>Obs. 3.: Para atender eventos de 200 pessoas, na cidade de Salvador-BA;</p>	Local do Evento	02		
84	<p>COFFEE BREAK TIPO 02 - 03 salgados variados por pessoa, por evento 300 salgados:</p> <p>SUGESTÕES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 (UNI) - Pão de queijo - 50 (UNI) - Coxinha - 50 (UNI) - Camarão Empanado - 50 (UNI) - Barquete - 50 (UNI) - Empadas - 50 (UNI) - Bolinho de Queijo <p>03 bolos por evento</p> <p>SUGESTÕES DE BOLOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>02 doces finos por pessoa, por evento de porte de :</p> <p>SUGESTÕES DE DOCES FINOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 75 (UNI) - Sabor Chocolate - 50 (UNI) - Sabor Coco 	Local do Evento	02		

	<p>- 75 (UNI) - Sabor Morango</p> <p>Obs 1.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p> <p>Obs. 2.: Para atender 100 pessoas em eventos na cidade de Salvador-BA;</p>			
85	<p>COFFEE BREAK TIPO 08 – SEQUILHOS SALGADOS - 1kg para cada 20 pessoas, sabores diversos (queijo parmesão, apimentados, orégano, cebola e alho, entre outros que estiverem disponíveis)</p> <p>- SEQUILHOS DOCES – 1 Kg para cada 15 pessoas, sabores diversos (goiabada, chocolate, maisena, leite moça, entre outros que estiverem disponíveis)</p> <p>01 bolo para cada 20 pessoas</p> <p>SUGESTÕES DE BOLOS</p> <p>- Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate.</p> <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>Obs 1.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p> <p>Obs. 2.: Para atender 50 pessoas, em eventos na cidade de Salvador-BA;</p>	Local do Evento	04	
86	<p>COFFEE BREAK TIPO 04 – FRUTAS DIVERSAS: deverão ser servidas cortadas em bandejas separadamente (kiwi, maça, banana, morangos, melancias grandes, laranjas, uvas) para servir 100 pessoas;</p> <p>05 bolos por evento</p> <p>SUGESTÕES DE BOLOS</p> <p>- Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate.</p> <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>Obs 1.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p> <p>Obs. 2.: Para atender eventos de 100 pessoas, na cidade de Salvador-BA;</p>	Local do Evento	05	
87	<p>COFFEE BREAK TIPO 05 – FRUTAS DIVERSAS: deverão ser servidas cortadas em bandejas separadamente (kiwi, maça, dúzias banana, morangos, melancias</p>	Local do Evento	05	

	<p>grandes, laranjas, melão, e uvas) para servir 50 pessoas;</p> <p>05 bolos por evento SUGESTÕES DE BOLOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>Obs 1.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p> <p>Obs. 2.: Para atender eventos de 50 pessoas, na cidade de Salvador-BA;</p>			
88	<p>COFFEE BREAK TIPO 06: 03 salgados variados por pessoa; por evento 300 UNIDADES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 (uni) Lanchinhos de pão integral recheados com blanquete de frango e cream-cheese; - 50 (uni) Mini croissants peito de peru; - 50 (uni) Quiches de queijo; - 50 (uni) Mini pastéis assados de damasco com ricota; - 50 (uni) Folhados de requeijão; - 50 (uni) Petit Fours. <p>03 BOLOS DE 1KG SERVIDOS EM FATIAS</p> <p>01 - Bolo de cenoura com chocolate; 01 - Bolo de chocolate com cobertura; 01 - Bolo de banana;</p> <p>Obs 1.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p> <p>Obs. 2.: Para atender eventos de 100 pessoas, na cidade de Salvador-BA;</p>	Local do Evento	02	
89	<p>COFFEE BREAK TIPO 07: 03 salgados variados por pessoa; por evento 600 UNIDADES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 100 (uni) Lanchinhos de pão integral recheados com blanquete de frango e cream-cheese; - 100 (uni) Mini croissants peito de peru; - 100 (uni) Quiches de queijo; - 100 (uni) Mini pastéis assados de damasco com ricota; - 100 (uni) Folhados de requeijão; - 100 (uni) Petit Fours. <p>05 BOLOS DE 1KG SERVIDOS EM FATIAS</p> <p>01 - Bolo de cenoura com chocolate; 01 - Bolo de chocolate com cobertura; 01 - Bolo de banana; 01 - Bolo de maçã com canela; 01 - Bolo de coco.</p>	Local do Evento	01	

	<p>Obs 1.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o Coffee Break.</p> <p>Obs. 2.: Para atender eventos de 200 pessoas, na cidade de Salvador-BA;</p>			
90	<p>COFFEE BREAK TIPO 02 - 03 salgados variados por pessoa, por evento 300 salgados:</p> <p>SUGESTÕES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 (UNI) - Pão de queijo - 50 (UNI) – Coxinha - 50 (UNI) – Camarão Empanado - 50 (UNI) – Barquete - 50 (UNI) – Empadas - 50 (UNI) – Bolinho de Queijo <p>03 bolos por evento</p> <p>SUGESTÕES DE BOLOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>02 doces finos por pessoa, por evento de porte de :</p> <p>SUGESTÕES DE DOCES FINOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 75 (UNI) – Sabor Chocolate - 50 (UNI) – Sabor Coco - 75 (UNI) - Sabor Morango <p>Obs 1.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o Coffee Break.</p> <p>Obs. 2.: Para atender 100 pessoas em eventos na cidade de Feira de Santana-BA;</p>	Local do Evento	01	
91	<p>COFFEE BREAK TIPO 02 - por evento 300 salgados:</p> <p>SUGESTÕES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 (UNI) - Pão de queijo - 50 (UNI) – Coxinha - 50 (UNI) – Camarão Empanado - 50 (UNI) – Barquete - 50 (UNI) – Empadas - 50 (UNI) – Bolinho de Queijo <p>03 bolos por evento</p> <p>SUGESTÕES DE BOLOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>02 doces finos por pessoa, por evento de porte de :</p> <p>SUGESTÕES DE DOCES FINOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 75 (UNI) – Sabor Chocolate - 50 (UNI) – Sabor Coco 	Local do Evento	01	

	<p>- 75 (UNI) - Sabor Morango</p> <p>Obs 1.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p> <p>Obs. 2.: Para atender 100 pessoas em eventos na cidade de Feira de Santana-BA;</p>			
92	<p>COFFEE BREAK TIPO 02 - por evento 300 salgados:</p> <p>SUGESTÕES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 (UNI) - Pão de queijo - 50 (UNI) – Coxinha - 50 (UNI) – Camarão Empanado - 50 (UNI) – Barquete - 50 (UNI) – Empadas - 50 (UNI) – Bolinho de Queijo <p>03 bolos por evento</p> <p>SUGESTÕES DE BOLOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>02 doces finos por pessoa, por evento de porte de :</p> <p>SUGESTÕES DE DOCES FINOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 75 (UNI) – Sabor Chocolate - 50 (UNI) – Sabor Coco - 75 (UNI) - Sabor Morango <p>Obs 1.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p> <p>Obs. 2.: Para atender 100 pessoas em eventos na cidade de Itabuna-BA;</p>	Local do Evento	01	
93	<p>COFFEE BREAK TIPO 02 - por evento 300 salgados:</p> <p>SUGESTÕES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 (UNI) - Pão de queijo - 50 (UNI) – Coxinha - 50 (UNI) – Camarão Empanado - 50 (UNI) – Barquete - 50 (UNI) – Empadas - 50 (UNI) – Bolinho de Queijo <p>03 bolos por evento</p> <p>SUGESTÕES DE BOLOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>02 doces finos por pessoa, por evento de porte de :</p> <p>SUGESTÕES DE DOCES FINOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 75 (UNI) – Sabor Chocolate - 50 (UNI) – Sabor Coco 	Local do Evento	01	

	<p>- 75 (UNI) - Sabor Morango</p> <p>Obs 1.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentoção, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p> <p>Obs. 2.: Para atender 100 pessoas em eventos na cidade de Alagoiñas-BA;</p>			
94	<p>COFFEE BREAK TIPO 02 - por evento 300 salgados:</p> <p>SUGESTÕES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 (UNI) - Pão de queijo - 50 (UNI) - Coxinha - 50 (UNI) – Camarão Empanado - 50 (UNI) – Barquete - 50 (UNI) – Empadas - 50 (UNI) – Bolinho de Queijo <p>03 bolos por evento</p> <p>SUGESTÕES DE BOLOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>02 doces finos por pessoa, por evento de porte de :</p> <p>SUGESTÕES DE DOCES FINOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 75 (UNI) – Sabor Chocolate - 50 (UNI) – Sabor Coco - 75 (UNI) - Sabor Morango <p>Obs 1.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentoção, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p> <p>Obs. 2.: Para atender 100 pessoas em eventos na cidade de Porto Seguro-BA;</p>	Local do Evento	01	
95	<p>COFFEE BREAK TIPO 02 - por evento 300 salgados:</p> <p>SUGESTÕES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 (UNI) - Pão de queijo - 50 (UNI) – Coxinha - 50 (UNI) – Camarão Empanado - 50 (UNI) – Barquete - 50 (UNI) – Empadas - 50 (UNI) – Bolinho de Queijo <p>03 bolos por evento</p> <p>SUGESTÕES DE BOLOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>02 doces finos por pessoa, por evento de porte de :</p> <p>SUGESTÕES DE DOCES FINOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 75 (UNI) – Sabor Chocolate - 50 (UNI) – Sabor Coco 	Local do Evento	01	

	<p>- 75 (UNI) - Sabor Morango</p> <p>Obs 1.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentoção, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p> <p>Obs. 2.: Para atender 100 pessoas em eventos na cidade de Juazeiro-BA;</p>			
96	<p>COFFEE BREAK TIPO 02 - por evento 300 salgados:</p> <p>SUGESTÕES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 (UNI) - Pão de queijo - 50 (UNI) – Coxinha - 50 (UNI) – Camarão Empanado - 50 (UNI) – Barquete - 50 (UNI) – Empadas - 50 (UNI) – Bolinho de Queijo <p>03 bolos por evento</p> <p>SUGESTÕES DE BOLOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>02 doces finos por pessoa, por evento de porte de :</p> <p>SUGESTÕES DE DOCES FINOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 75 (UNI) – Sabor Chocolate - 50 (UNI) – Sabor Coco - 75 (UNI) - Sabor Morango <p>Obs 1.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentoção, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p> <p>Obs. 2.: Para atender 100 pessoas em eventos na cidade de Paulo Afonso-BA;</p>	Local do Evento	01	
97	<p>COFFEE BREAK TIPO 02 - por evento 300 salgados:</p> <p>SUGESTÕES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 (UNI) - Pão de queijo - 50 (UNI) – Coxinha - 50 (UNI) – Camarão Empanado - 50 (UNI) – Barquete - 50 (UNI) – Empadas - 50 (UNI) – Bolinho de Queijo <p>03 bolos por evento</p> <p>SUGESTÕES DE BOLOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>02 doces finos por pessoa, por evento de porte de :</p> <p>SUGESTÕES DE DOCES FINOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 75 (UNI) – Sabor Chocolate - 50 (UNI) – Sabor Coco 	Local do Evento	01	

	<p>- 75 (UNI) - Sabor Morango</p> <p>Obs 1.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p> <p>Obs. 2.: Para atender 100 pessoas em eventos na cidade de Guanambi-BA;</p>			
98	<p>COFFEE BREAK TIPO 02 - por evento 300 salgados:</p> <p>SUGESTÕES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 (UNI) - Pão de queijo - 50 (UNI) – Coxinha - 50 (UNI) – Camarão Empanado - 50 (UNI) – Barquete - 50 (UNI) – Empadas - 50 (UNI) – Bolinho de Queijo <p>03 bolos por evento</p> <p>SUGESTÕES DE BOLOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>02 doces finos por pessoa, por evento de porte de :</p> <p>SUGESTÕES DE DOCES FINOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 75 (UNI) – Sabor Chocolate - 50 (UNI) – Sabor Coco - 75 (UNI) - Sabor Morango <p>Obs 1.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p> <p>Obs. 2.: Para atender 100 pessoas em eventos na cidade de Irecê-BA;</p>	Local do Evento	01	
99	<p>COFFEE BREAK TIPO 02 - por evento 300 salgados:</p> <p>SUGESTÕES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 (UNI) - Pão de queijo - 50 (UNI) – Coxinha - 50 (UNI) – Camarão Empanado - 50 (UNI) – Barquete - 50 (UNI) – Empadas - 50 (UNI) – Bolinho de Queijo <p>03 bolos por evento</p> <p>SUGESTÕES DE BOLOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>02 doces finos por pessoa, por evento de porte de :</p> <p>SUGESTÕES DE DOCES FINOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 75 (UNI) – Sabor Chocolate - 50 (UNI) – Sabor Coco - 75 (UNI) - Sabor Morango 	Local do Evento	01	

	<p>Obs 1.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p> <p>Obs. 2.: Para atender 100 pessoas em eventos na cidade de Seabra-BA;</p>			
100	<p>COFFEE BREAK TIPO 02 - por evento 300 salgados:</p> <p>SUGESTÕES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 (UNI) - Pão de queijo - 50 (UNI) – Coxinha - 50 (UNI) – Camarão Empanado - 50 (UNI) – Barquete - 50 (UNI) – Empadadas - 50 (UNI) – Bolinho de Queijo <p>03 bolos por evento</p> <p>SUGESTÕES DE BOLOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>02 doces finos por pessoa, por evento de porte de :</p> <p>SUGESTÕES DE DOCES FINOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 75 (UNI) – Sabor Chocolate - 50 (UNI) – Sabor Coco - 75 (UNI) - Sabor Morango <p>Obs 1.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p> <p>Obs. 2.: Para atender 100 pessoas em eventos na cidade de Barreiras-BA;</p>	Local do Evento	01	
101	<p>COFFEE BREAK TIPO 02 - por evento 300 salgados:</p> <p>SUGESTÕES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 (UNI) - Pão de queijo - 50 (UNI) – Coxinha - 50 (UNI) – Camarão Empanado - 50 (UNI) – Barquete - 50 (UNI) – Empadadas - 50 (UNI) – Bolinho de Queijo <p>03 bolos por evento</p> <p>SUGESTÕES DE BOLOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>02 doces finos por pessoa, por evento de porte de :</p> <p>SUGESTÕES DE DOCES FINOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 75 (UNI) – Sabor Chocolate - 50 (UNI) – Sabor Coco - 75 (UNI) - Sabor Morango 	Local do Evento	01	

	<p>Obs 1.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p> <p>Obs. 2.: Para atender 100 pessoas em eventos na cidade de Santo Antônio de Jesus-BA;</p>			
102	<p>COFFEE BREAK TIPO 02 - por evento 300 salgados:</p> <p>SUGESTÕES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 (UNI) - Pão de queijo - 50 (UNI) – Coxinha - 50 (UNI) – Camarão Empanado - 50 (UNI) – Barquete - 50 (UNI) – Empadadas - 50 (UNI) – Bolinho de Queijo <p>03 bolos por evento</p> <p>SUGESTÕES DE BOLOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>02 doces finos por pessoa, por evento de porte de :</p> <p>SUGESTÕES DE DOCES FINOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 75 (UNI) – Sabor Chocolate - 50 (UNI) – Sabor Coco - 75 (UNI) - Sabor Morango <p>Obs 1.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p> <p>Obs. 2.: Para atender 100 pessoas em eventos na cidade de Ilhéus-BA;</p>	Local do Evento	01	
103	<p>COFFEE BREAK TIPO 02 - por evento 300 salgados:</p> <p>SUGESTÕES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 (UNI) - Pão de queijo - 50 (UNI) – Coxinha - 50 (UNI) – Camarão Empanado - 50 (UNI) – Barquete - 50 (UNI) – Empadadas - 50 (UNI) – Bolinho de Queijo <p>03 bolos por evento</p> <p>SUGESTÕES DE BOLOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>02 doces finos por pessoa, por evento de porte de :</p> <p>SUGESTÕES DE DOCES FINOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 75 (UNI) – Sabor Chocolate - 50 (UNI) – Sabor Coco - 75 (UNI) - Sabor Morango 	Local do Evento	01	

	<p>Obs 1.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p> <p>Obs. 2.: Para atender 100 pessoas em eventos na cidade de Teixeira de Freitas-BA;</p>			
104	<p>COFFEE BREAK TIPO 02 - por evento 300 salgados:</p> <p>SUGESTÕES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 (UNI) - Pão de queijo - 50 (UNI) – Coxinha - 50 (UNI) – Camarão Empanado - 50 (UNI) – Barquete - 50 (UNI) – Empadadas - 50 (UNI) – Bolinho de Queijo <p>03 bolos por evento</p> <p>SUGESTÕES DE BOLOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>02 doces finos por pessoa, por evento de porte de :</p> <p>SUGESTÕES DE DOCES FINOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 75 (UNI) – Sabor Chocolate - 50 (UNI) – Sabor Coco - 75 (UNI) - Sabor Morango <p>Obs 1.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p> <p>Obs. 2.: Para atender 100 pessoas em eventos na cidade de Vitória da Conquista-BA;</p>	Local do Evento	01	
105	<p>COFFEE BREAK TIPO 02 - por evento 300 salgados:</p> <p>SUGESTÕES DE SALGADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 (UNI) - Pão de queijo - 50 (UNI) – Coxinha - 50 (UNI) – Camarão Empanado - 50 (UNI) – Barquete - 50 (UNI) – Empadadas - 50 (UNI) – Bolinho de Queijo <p>03 bolos por evento</p> <p>SUGESTÕES DE BOLOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores diferentes, pesando 1kg cada, um nos sabores chocolate, laranja, coco, maracujá, milho, limão ou cenoura com cobertura de chocolate. <p>Obs. A escolha dos sabores dos bolos ficará a cargo da solicitante.</p> <p>02 doces finos por pessoa, por evento de porte de :</p> <p>SUGESTÕES DE DOCES FINOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 75 (UNI) – Sabor Chocolate - 50 (UNI) – Sabor Coco - 75 (UNI) - Sabor Morango 	Local do Evento	01	

	<p>Obs 1.: Toalhas de mesa de tecido, na cor definida na ornamentação, específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, para acomodar o <i>Coffee Break</i>.</p> <p>Obs. 2.: Para atender 100 pessoas em eventos na cidade de Euclides da Cunha-BA;</p>				
106	<p>SERVÍCIO DE COQUETEL: Bebidas não alcoólicas servidas livremente para todos os participantes dos eventos (200 pessoas) na cidade de Salvador-BA:</p> <p>SUGESTÕES DE BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café - Chocolate Quente - Água aromatizadas (com frutas naturais como: abacaxi, morangos, Kiwi, laranjas, limões ou menta, Obs. servir em Suqueiras) - Sucos (Obs. servir em Suqueiras) - Refrigerantes <p>Obs. 2.: Para atender 200 pessoas em eventos na cidade de Salvador-BA;</p>	Local do Evento	04		
107	<p>SERVÍCIO DE COQUETEL: Bebidas não alcoólicas servidas livremente para todos os participantes dos eventos (100 pessoas) na cidade de Salvador-BA:</p> <p>SUGESTÕES DE BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café - Chocolate Quente - Água aromatizadas (com frutas naturais como: abacaxi, morangos, Kiwi, laranjas, limões ou menta, Obs. servir em Suqueiras) - Sucos (Obs. servir em Suqueiras) - Refrigerantes 	Local do Evento	24		
108	<p>SERVÍCIO DE COQUETEL: Bebidas não alcoólicas servidas livremente para todos os participantes dos eventos (50 pessoas) na cidade de Salvador-BA:</p> <p>SUGESTÕES DE BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café - Chocolate Quente - Água aromatizadas (com frutas naturais como: abacaxi, morangos, Kiwi, laranjas, limões ou menta, Obs. servir em Suqueiras) - Sucos (Obs. servir em Suqueiras) - Refrigerantes 	Local do Evento	18		
109	<p>SERVÍCIO DE COQUETEL: Bebidas não alcoólicas servidas livremente para todos os participantes do evento (100 pessoas) na cidade de Feira de Santana- BA:</p> <p>SUGESTÕES DE BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café - Chocolate Quente - Água aromatizadas (com frutas naturais como: abacaxi, morangos, Kiwi, laranjas, limões ou menta, Obs. servir em Suqueiras) - Sucos (Obs. servir em Suqueiras) - Refrigerantes 	Local do Evento	02		
110	SERVÍCIO DE COQUETEL: Bebidas não alcoólicas servidas livremente para	Local do Evento	02		

	<p>todos os participantes do evento (100 pessoas) na cidade de Itabuna- BA: SUGESTÕES DE BEBIDAS: - Café - Chocolate Quente - Água aromatizadas (com frutas naturais como: abacaxi, morangos, Kiwi, laranjas, limões ou menta, Obs. servir em Suqueiras) - Sucos (Obs. servir em Suqueiras) - Refrigerantes</p>			
111	<p>SERVIÇO DE COQUETEL: Bebidas não alcoólicas servidas livremente para todos os participantes do evento (100 pessoas) na cidade de Alagoinhas- BA: SUGESTÕES DE BEBIDAS: - Café - Chocolate Quente - Água aromatizadas (com frutas naturais como: abacaxi, morangos, Kiwi, laranjas, limões ou menta, Obs. servir em Suqueiras) - Sucos (Obs. servir em Suqueiras) - Refrigerantes</p>	Local do Evento	02	
112	<p>SERVIÇO DE COQUETEL: Bebidas não alcoólicas servidas livremente para todos os participantes do evento (100 pessoas) na cidade de Porto Seguro - BA: SUGESTÕES DE BEBIDAS: - Café - Chocolate Quente - Água aromatizadas (com frutas naturais como: abacaxi, morangos, Kiwi, laranjas, limões ou menta, Obs. servir em Suqueiras) - Sucos (Obs. servir em Suqueiras) - Refrigerantes</p>	Local do Evento	02	
113	<p>SERVIÇO DE COQUETEL: Bebidas não alcoólicas servidas livremente para todos os participantes do evento (100 pessoas) na cidade de Juazeiro - BA: SUGESTÕES DE BEBIDAS: - Café - Chocolate Quente - Água aromatizadas (com frutas naturais como: abacaxi, morangos, Kiwi, laranjas, limões ou menta, Obs. servir em Suqueiras) - Sucos (Obs. servir em Suqueiras) - Refrigerantes</p>	Local do Evento	02	
114	<p>SERVIÇO DE COQUETEL: Bebidas não alcoólicas servidas livremente para todos os participantes do evento (100 pessoas) na cidade de Paulo Afonso - BA: SUGESTÕES DE BEBIDAS: - Café - Chocolate Quente - Água aromatizadas (com frutas naturais como: abacaxi, morangos, Kiwi, laranjas, limões ou menta, Obs. servir em Suqueiras) - Sucos (Obs. servir em Suqueiras) - Refrigerantes</p>	Local do Evento	02	
115	<p>SERVIÇO DE COQUETEL: Bebidas não alcoólicas servidas livremente para todos os participantes do evento (100 pessoas) na cidade de Guanambi - BA:</p>	Local do Evento	02	

	<p>SUGESTÕES DE BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café - Chocolate Quente - Água aromatizadas (com frutas naturais como: abacaxi, morangos, Kiwi, laranjas, limões ou menta, Obs. servir em Suqueiras) - Sucos (Obs. servir em Suqueiras) - Refrigerantes 			
116	<p>SERVIÇO DE COQUETEL: Bebidas não alcoólicas servidas livremente para todos os participantes do evento (100 pessoas) na cidade de Irecê - BA:</p> <p>SUGESTÕES DE BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café - Chocolate Quente - Água aromatizadas (com frutas naturais como: abacaxi, morangos, Kiwi, laranjas, limões ou menta, Obs. servir em Suqueiras) - Sucos (Obs. servir em Suqueiras) - Refrigerantes 	Local do Evento	02	
117	<p>SERVIÇO DE COQUETEL: Bebidas não alcoólicas servidas livremente para todos os participantes do evento (100 pessoas) na cidade de Seabra - BA:</p> <p>SUGESTÕES DE BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café - Chocolate Quente - Água aromatizadas (com frutas naturais como: abacaxi, morangos, Kiwi, laranjas, limões ou menta, Obs. servir em Suqueiras) - Sucos (Obs. servir em Suqueiras) - Refrigerantes 	Local do Evento	02	
118	<p>SERVIÇO DE COQUETEL: Bebidas não alcoólicas servidas livremente para todos os participantes do evento (100 pessoas) na cidade de Barreiras - BA:</p> <p>SUGESTÕES DE BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café - Chocolate Quente - Água aromatizadas (com frutas naturais como: abacaxi, morangos, Kiwi, laranjas, limões ou menta, Obs. servir em Suqueiras) - Sucos (Obs. servir em Suqueiras) - Refrigerantes 	Local do Evento	02	
119	<p>SERVIÇO DE COQUETEL: Bebidas não alcoólicas servidas livremente para todos os participantes do evento (100 pessoas) na cidade de Santo Antônio de Jesus - BA:</p> <p>SUGESTÕES DE BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café - Chocolate Quente - Água aromatizadas (com frutas naturais como: abacaxi, morangos, Kiwi, laranjas, limões ou menta, Obs. servir em Suqueiras) - Sucos (Obs. servir em Suqueiras) - Refrigerantes 	Local do Evento	02	
120	<p>SERVIÇO DE COQUETEL: Bebidas não alcoólicas servidas livremente para todos os participantes do evento (100 pessoas) na cidade de Ilhéus - BA:</p> <p>SUGESTÕES DE BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café - Chocolate Quente - Água aromatizadas (com frutas naturais como: abacaxi, morangos, 	Local do Evento	02	

	Kiwi, laranjas, limões ou menta, Obs. servir em Suqueiras) - Sucos (Obs. servir em Suqueiras) - Refrigerantes				
121	SERVIÇO DE COQUETEL: Bebidas não alcoólicas servidas livremente para todos os participantes do evento (100 pessoas) na cidade de Teixeira de Freitas - BA : SUGESTÕES DE BEBIDAS: - Café - Chocolate Quente - Água aromatizadas (com frutas naturais como: abacaxi, morangos, Kiwi, laranjas, limões ou menta, Obs. servir em Suqueiras) - Sucos (Obs. servir em Suqueiras) - Refrigerantes	Local do Evento	02		
122	SERVIÇO DE COQUETEL: Bebidas não alcoólicas servidas livremente para todos os participantes do evento (100 pessoas) na cidade de Vitória da Conquista - BA : SUGESTÕES DE BEBIDAS: - Café - Chocolate Quente - Água aromatizadas (com frutas naturais como: abacaxi, morangos, Kiwi, laranjas, limões ou menta, Obs. servir em Suqueiras) - Sucos (Obs. servir em Suqueiras) - Refrigerantes	Local do Evento	02		
123	SERVIÇO DE COQUETEL: Bebidas não alcoólicas servidas livremente para todos os participantes do evento (100 pessoas) na cidade de Euclides da Cunha - BA : SUGESTÕES DE BEBIDAS: - Café - Chocolate Quente - Água aromatizadas (com frutas naturais como: abacaxi, morangos, Kiwi, laranjas, limões ou menta, Obs. servir em Suqueiras) - Sucos (Obs. servir em Suqueiras) - Refrigerantes	Local do Evento	02		
124	Cerimonialista	Local do Evento	04		
VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO					

Observação 1: Não serão aceitos valores superiores aos descritos em todos as tabelas acima.

Observação 2: Quando da etapa de lances, deve-se observar que os percentuais de redução, em relação ao valor inicial, das propostas dos licitantes e dos lances ofertados sobre o valor total do grupo deverão ser transpostos linearmente para todos os itens que compõem a planilha de preços do licitante.

Observação 3: Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional (Real) com no máximo 02 (duas) casas decimais.

LOCAL E DATA:

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:

CNPJ:

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA:

RG/CPF:

FONE DE CONTATO NA EMPRESA: