



PROPOSTA DE PREÇO

Nome Fantasia:

Razão Social:

CNPJ:

Inscrição Estadual:

Inscrição Municipal:

Endereço:

Cidade:

Estado:

CEP:

E-mail:

Telefone:

Fax:

Convidamos Vossa Senhoria, a apresentar neste formulário, de acordo com a Lei Federal nº 14.133 de 01.04.2021, a cotação relativa a especificação dos materiais/serviços abaixo discriminados. O fornecedor vencedor deverá apresentar prova de regularidade conforme Artigo 65, Parágrafo 3º, Incisos XII E XIII.

Item	Especificação do Material ou Prestação de Serviço	Unidade	Quant.	Preço Unitário	Preço Total
LOTE ÚNICO					
1	O evento TJBA MAIS PERTO 2025, Edição Alagoinhas e Inauguração das Novas Instalações do Fórum Des. Ezequiel Pondé, que ocorrerá em 11 de Março de 2025. Serviço de Coffee Break tipo 01 para 160 (cento e sessenta) participantes – O cardápio sugerido deverá ser composto basicamente de: água mineral, chocolate quente, café, leite em pó, 2 (dois) tipos de suco de frutas, refrigerantes (02 tipos tradicionais e 02 tipos light e/ou zero), 06 (seis) tipos de variedades de salgados. Também deverá conter bolos, pãezinhos de mel com recheio, mini sanduíches, sequinhos diversos e 03 (três) variedades de doces. -A água, e os sucos deverão ser acondicionados em jarras finas de vidro (exceto café que deverá ser acondicionado em garrafas térmicas) e/ou bules, servidos em copos de vidro devidamente higienizados e em xícaras com pires de porcelana, acompanhados de suas respectivas colheres, possibilitando aos convidados a opção de adicionar gelo, açúcar e adoçante. - O chocolate quente deverá ser acondicionado em garrafas térmicas e servido em xícaras com pires e também deverá ser fornecido copos térmicos biodegradáveis e guardanapos. -Os sequinhos deverão ser acomodados em compoteiras de vidro, devendo também serem fornecidos pegadores de biscoito e guardanapos. - A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados sem perder de vista a qualidade no serviço e considerando a presença mínima de 02 coqueiros; 05 (cinco) garçons; 01 (um) representante da empresa contratada que DEVERÁ estar presente durante a montagem, durante a execução do buffet e na desmontagem; - Deverá ser fornecida TODA estrutura para montagem e execução do buffet, tais como: mobiliário, equipamentos elétricos, eletrodomésticos (se necessário), mesas do buffet, toalhas de mesa, toalhas de sobrepor, rechaud (se necessário) e arranjos de flores para as mesas do buffet. - A estrutura e alimentação deverão ser proporcionais e suficientes à quantidade de participantes; -A empresa CONTRATADA deverá fornecer o cardápio do que será servido com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, podendo ser alterado, caso haja necessidade. -A equipe e a montagem de mesas de alimentação deverão estar prontas com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do evento; -A empresa deverá estar apta a servir com no mínimo, 15 (quinze) minutos de antecedência do início da prestação do serviço de alimentação; - A contratada será responsável pela montagem, execução e desmontagem, bem como por TODO o material e serviço necessário.	Participante	160		R\$ 0,00

2	Serviço de Coffee Break tipo 02 para 40 (quarenta) participantes – O cardápio sugerido deverá ser composto basicamente de: água mineral, chá, chocolate quente, café, leite em pó, 2 (dois) tipos de suco de frutas, refrigerantes (02 tipos tradicionais e 01 tipo zero), 06 (seis) tipos de variedades de salgados, incluindo camarão encapotado. Também deverá conter bolo de chocolate, bolo red velvet, pãezinhos delicia com e sem recheio, mini sanduíches naturais com pão integral e com os seguintes recheios: queijo magro, frango e atum. Deverá ser servido salada de frutas, frutas laminadas, sequilhos (casadinho, nata e azeitonas) e 02 (duas) variedades de doces. - Este serviço de coffe-break deverá ser dividido em dois momentos: servido às 9h, para 20 pessoas, e servido às 14h30min, também para 20 pessoas. -A água, e os sucos deverão ser acondicionados em jarras finas de vidro (exceto café que deverá ser acondicionado em garrafas térmicas) e/ou bules, servidos em copos de vidros devidamente higienizados e em xícaras com pires de porcelana, acompanhados de suas respectivas colheres, possibilitando aos convidados a opção de adicionar gelo, açúcar e adoçante. - O chocolate quente deverá ser acondicionado em garrafas térmicas e servido em em xícaras com pires e também deverá ser fornecido copos térmicos biodegradáveis e guardanapos. - Os sequilhos deverão ser acomodados em compoteiras de vidro, devendo também serem fornecidos pegadores de biscoito e guardanapos. - A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados sem perder de vista a qualidade no serviço e considerando a presença mínima de 01 copeiro, 02 garçons e 01 (um) representante da empresa contratada que DEVERÁ estar presente durante a montagem, durante a execução do buffet e na desmontagem; - Os 02 (dois) garçons deverão estar presentes no local do evento a partir das 8h, até a finalização das atividades do evento (tempo integral). - Deverá ser fornecida TODA estrutura para montagem e execução do buffet, tais como: mobiliário, equipamentos elétricos, eletrodomésticos (se necessário), mesas do buffet, toalhas de mesa, toalhas de sobrepor, rechaud (se necessário) e arranjos de flores para ornamentação das mesas do buffet. - Deverá, ainda, como parte da ornamentação, ser fornecido 01 (um) arranjo de chão leque, medindo 1m de diâmetro, contendo flores mistas: flores do campo mais flores nobres: gérbera, lírio, boca de leão, cravínea, alstroeméria, gypsophila, crisântemo mais flores tropicais, naturais. - A estrutura e alimentação deverão ser proporcionais e suficientes à quantidade de participantes; -A empresa CONTRATADA deverá fornecer o cardápio do que será servido com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, podendo ser alterado, caso haja necessidade. -A equipe e a montagem de mesas de alimentação deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do evento; -A empresa deverá estar apta a servir com no mínimo, 15 (quinze) minutos de antecedência do início da prestação do serviço de alimentação; - A contratada será responsável pela montagem, execução e desmontagem, bem como por TODO o material e serviço necessário.	Participante	40		R\$ 0,00
VALOR TOTAL					R\$ 0,00
Observações Importantes:					
1. Estarão obrigados a emitir Nota Fiscal Eletrônica todos os fornecedores de mercadorias para órgão público Municipal ou Estadual do Estado da Bahia, conforme parágrafo único renumerado como § 2º pelo art. 2º do Decreto nº 9.360 de 7 de março de 2005. Multa diária por atraso: 0,3% até o trigésimo dia e 0,7% por cada dia subsequente ao trigésimo dia.					
2. Favor preencher todos os campos desta proposta de preço. Incluir informações sobre a marca e o modelo do produto cotado. Apor carimbo da empresa com o respectivo CNPJ. O pagamento será realizado através de crédito na conta bancária informada.					
3. FRETE: Será adotado, para esta Proposta de Preço, o <u>frete do tipo CIF</u> (Cost, Insurance and Freight – Termos Internacionais de Comércio), onde todos os Custos, Seguros e Frete, relativos à entrega do material, são de inteira responsabilidade do fornecedor.					
4. LOCAL DE ENTREGA DO MATERIAL: Almoxarifado do Poder Judiciário, situado na Avenida Luiz Viana Filho, nº 4.289, Paralela, Salvador, Bahia, CEP: 41.730-101. Tel. (71) 3360-2400, das 8h às 11h e das 13h às 17horas.					
Contato:Sara Oliveira Tel./Fax: (71) 3372-1596 E-mail: ccomp@tjba.jus.br / pesquisa.compras@tjba.jus.br					
Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias Prazo de Entrega: ____ (s) [] corrido(s) [] útil(eis) Garantia/Validade:					
Condições de Pagamento: Empenho Assistência Técnica:					
Banco: Agência: Conta Corrente:					
Nome Legível:			Nome Legível:		
Data: ____/____/____ Ass:			Data: ____/____/____ Ass:		