



CONTRATO Nº 14/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 12/2023

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, QUE
ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO ESTADUAL DE
SAÚDE - FUNESA E A EMPRESA B2 HOTEIS
TURISMO & EVENTOS LTDA .

CONTRATANTE: FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE, órgão da Administração indireta do Poder Executivo Estadual, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 10.437.005/0001-30, representada neste ato representada pela sua Diretora Geral, a Sra. **CARLA VALDETE FONTES CARDOSO**, brasileira, inscrita no CPF sob o nº: 026.XXX.XXX-20, e por seu Diretor Administrativo Financeiro, o Sr. **VÍTOR LUÍS FREIRE DE SOUZA**, inscrito no CPF sob o nº: 004.XXX.XXX-64, ambos residentes e domiciliados em Lagarto/SE.

CONTRATADA: B2 HOTEIS TURISMO & EVENTOS LTDA , inscrita no CNPJ sob o nº 22.816.081/0001-35 , com endereço à Rua Vereador Joaquim Mauricio Cardoso Filho, nº 560, Coroa do Meio, CEP: 49.035-750, Aracaju/SE, neste ato representada por sua proprietária, a Srª **KELLY SANTOS DA SILVA BARRETO** , inscrita no CPF sob o nº 036.XXX.XXX-39, residente e domiciliada em Aracaju-SE, de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por contrato social.

As PARTES, nos termos do Processo nº 734/2023 – COMPRAS.GOV-FUNESA no edoc, que decorre do Pregão Eletrônico nº 12/2023, inclusive Parecer PROJU/FUNESA nº 52/2023, em observância às disposições da Lei Federal nº. 10.520/2002, Decreto Federal nº. 10.024/2019, Decreto Estadual nº 26.531/2009, Decreto nº 7.746/2012, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Estadual nº 24.912/2007, Lei Estadual nº 6.206/2007 e, subsidiariamente, Lei Federal nº 8.666/1993 e Lei Estadual nº 5.848/2006, celebram o presente Termo de Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O objeto do presente Termo é a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação preparada para atender a VIII Conferência Estadual de Saúde de Sergipe, a ser realizada nos dias 23, 24 e 25 de maio de 2023, de acordo com o cardápio, descrições, data e horário, em conformidade com as condições, especificações e quantitativos constantes no Termo de Referência e seus anexos.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O presente Contrato terá vigência a partir da data da sua assinatura até 31 de dezembro de 2023, ou com o



exaurimento do seu objeto, condicionada à publicação do extrato contratual no Diário Oficial do Estado.

2.2. A execução do objeto contratual somente deverá ser iniciada após a emissão da ordem de Serviço / Fornecimento.

2.3. A execução do objeto deverá ocorrer na Av. Pres. Tancredo Neves, 2151 - Inácio Barbosa, Aracaju - SE, 49040-490, onde será realizada a VIII Conferência Estadual de Saúde – CONFESA.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO

3.1. O valor total referente à prestação de serviços de que trata o item 1.1 será de R\$ 549.991,00 (quinhentos e quarenta e nove mil, novecentos e noventa e um reais), conforme discriminado no anexo I.

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA - DOS RECURSOS

4.1. Os recursos a serem utilizados para realização da ação serão oriundos do Terceiro Aditivo do Contrato Estatal de Serviços Nº 015/2020, firmado entre a FUNESA e a Secretaria de Estado da Saúde de Sergipe, ação I.1.9.2 VII Conferência Estadual De Saúde e I.10.1 Ações e Projetos Prioritários da Secretaria de Estado da Saúde (Ofícios nº 459/2023).

5. CLÁUSULA QUINTA – DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1. O regime de execução dos serviços a serem prestados/fornecidos pela Contratada é aquele previsto no Termo de Referência e na proposta.

5.2. A execução dos serviços será iniciada a partir do recebimento da Ordem de Serviços, emitida pelo fiscal do contrato por e-mail.

5.3. A Nota Fiscal somente será emitida depois do respectivo recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.

5.4. No prazo de até 05 (cinco) dias corridos do adimplemento do objeto, a Contratada deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual.

5.5. O recebimento provisório do serviço, nos termos da alínea “a”, inciso I, do art. 73, da Lei nº 8.666/93, estará consumado mediante a entrega da documentação, citada no item anterior, ao fiscal do contrato, mediante protocolo externo por meio do Sistema e-doc.

5.5.1. Os indicadores quantitativos e/ou qualitativos, através dos quais pretende-se medir o desempenho dos serviços prestados, serão estabelecidos tomando-se como base tanto a consolidação/tabulação das fichas de avaliação dos participantes, convidados e docentes/facilitadores,



quanto o relatório de avaliação elaborado pela equipe técnica/coordenação responsável pela ação. Também serão considerados os critérios de pontualidade e assiduidade dos profissionais durante os trabalhos a serem desenvolvidos.

5.5.2. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a medição dos serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas.

5.6. No prazo de até 05 (cinco) dias corridos do recebimento provisório, o fiscal do contrato deverá promover o recebimento definitivo mediante termo circunstanciado (alínea “b”, inciso I, do art. 73, da Lei nº 8.666/93), ato que concretiza o atesto da execução do serviço.

5.6.1. No dia seguinte à emissão desse termo, o fiscal deverá comunicar a empresa (por e-mail) para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado, com base, se for o caso, em instrumento de medição.

5.7. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).

5.8. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos, refeitos ou substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de sanções.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

6.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada.

6.2. Considera-se ocorrido o recebimento da Nota Fiscal ou Fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

6.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

6.4. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

6.5. Antes da emissão da Ordem Bancária, as condições de habilitação exigidas no edital serão consultadas, bem como se há algum impedimento de licitar ou de contratar com a FUNESA.

6.6. Constatando-se a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 10 (dez) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.



- 6.7. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.
- 6.8. Será rescindido o contrato em execução com a Contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da Contratante.
- 6.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a Contratada não regularize sua situação.
- 6.10. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, se for o caso.
- 6.11. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

- 7.1. A CONTRATADA deverá apresentar, a qualquer tempo e quando solicitado, planilha de controle de temperatura dos alimentos de cocção e resfriamento, conforme RDC's no 216 de 2004, que dispõe sobre o Regulamento de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e no 275 de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos.
- 7.2. Manter amostras dos alimentos servidos por 72 horas, em recipientes apropriados (em embalagem plástica esterilizada) nos locais onde foram preparados (Portaria CVS 06/99, item 21) na quantidade mínima de 200 gramas e com temperatura de conservação de até 4°C, ou sob congelamento a (-) 18°C;
- 7.3. Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, fresco, in-natura, de acordo com a resolução nº 12/78, código sanitário e código de defesa do consumidor, condições estas extensivas aos fornecedores que abastecerão a licitante vencedora. Caso a contratante detecte qualquer irregularidade ela poderá pedir a troca dos produtos e a reposição deverá ser imediata;
- 7.4. Quando do fornecimento de sucos de fruta e chocolate frio, a contratada deverá fornecer recipientes jarras de vidro. Quando do fornecimento de chocolate quente, a contratada deverá fornecer recipiente garrafa térmica;
- 7.5. Vedada a subcontratação;
- 7.6. Cumprir rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte dos serviços licitados, em atenção às Resoluções da ANVISA que tratam do assunto, sobretudo em relação às RDC's n.º 216 de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e n.º 275 de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.



- 7.7. As refeições deverão ser preparadas por mão de obra qualificada e preparadas no dia do seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atingidas em conformidade com o disposto na Portaria CVS 06/99 de 10/03/99;
- 7.8. O buffet deverá ser servido por funcionários da empresa, devidamente uniformizados, sem adornos, unhas higienizadas (cortadas e sem esmalte), utilizando cabelo preso, rede ou touca descartável, com comprovação de treinamento em saúde e higiene de manipuladores e de manipulação de alimentos.
- 7.9. Ser responsável pela guarda e acondicionamento devido dos alimentos, até a hora do seu consumo;
- 7.10. Providenciar todos os equipamentos, insumos, além de quaisquer outros recursos necessários para o perfeito cumprimento do objeto contratado, a exemplo de mesas de apoio, toalhas de mesa (para a quantidade de mesas que serão utilizadas em cada ocasião), guardanapos, talheres de metal (garfo, faca, colheres de sopa, sobremesa e café), açúcar refinado em sachê, adoçante em sachê, mexedores, bandejas, xícaras, copos e pratos de vidro, profissionais de apoio devidamente uniformizados, embalagens, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou maus odores na/s dependência/s da CONTRATANTE, “embalagens recicláveis”, entre outras mais que forem pertinentes, estando estes valores incluídos na proposta de preço a ser apresentada;
- 7.11. Disponibilizar um representante da empresa, que deverá providenciar a organização 01 (uma) hora antes da realização de cada evento. Após o término, a empresa CONTRATADA deverá providenciar a retirada de todos os seus materiais, bem como deixar o local como lhe foi entregue para efetuar a prestação de serviço.
- 7.12. Ser responsável, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços, tais como salários, encargos previdenciários, seguros de acidente, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales-refeição, vales-transporte, entre outras que por ventura venham a ser criadas e exigidas em Lei;
- 7.13. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que ocorridos em dependências da CONTRATANTE;
- 7.14. Ser responsável pelos danos, multas e outros custos que o veículo (da empresa ou sob responsabilidade da mesma) venha a sofrer, bem como danos a terceiros, em decorrência de culpa ou dolo com veículo sob responsabilidade do condutor, bem como responder por danos e desaparecimento de bens materiais e avarias causadas por seus empregados ou prepostos ao CONTRATANTE e/ou terceiros, durante a prestação de serviço objeto da licitação, desde que fique comprovada a responsabilidade, não excluindo tal responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado, conforme disposto no art. 70, da Lei nº 8.666/93;
- 7.15. Arcar com despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados na execução dos serviços contratados;
- 7.16. Manter, ainda, seus empregados devidamente identificados por crachás e uniformizados quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer um deles cuja atuação, permanência ou comportamento



sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à boa ordem e às normas disciplinares do CONTRATANTE ou ao interesse do Serviço Público;

7.17. O Buffet deverá ser servido por funcionários da empresa, devidamente uniformizados, sem adornos, utilizando cabelo preso, rede ou touca descartável, com comprovação de treinamento em saúde e higiene de manipuladores e de manipulação de alimentos.

7.18. Em relação aos alimentos, estes deverão ser preparados considerando o público diabético e hipertenso (necessita de uma alimentação específica).

7.22. Disponibilizar café, chá, água mineral e biscoitos nos dias da Conferência durante os dois turnos de trabalho, distribuídos em 06 pontos de apoio.

7.23. A contratada deverá se responsabilizar pelo fornecimento de todos os equipamentos e utensílios necessários, conforme termo de referência, para operacionalização das atividades que compõem o objeto deste contrato, bem como sua manutenção. Fornecer, todo material descartável necessário à boa execução do serviço apresentando, proporcionalmente à quantidade de participantes e à alimentação prevista e solicitada a cada “evento”.

7.24. Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

7.25. A contratada deverá fornecer nos itens referentes ao “café da manhã”, “almoço e jantar tipo buffet” todos os utensílios em aço inoxidável, tais como: talheres, colheres, facas e conchas.

7.25.1. Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes.

7.25.2. As refeições deverão ser servidas em pratos adequados aos tipos de refeições.

7.26. A contratada deverá disponibilizar para organização do evento um representante da empresa, com 01 (uma) hora de antecedência da realização deste. Após o término, a empresa contratada deverá providenciar a retirada de todos os seus materiais, bem como deixar o local como lhe foi entregue para efetuar a prestação de serviço.

8. CLÁUSULA OITAVA- DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

8.1. Assegurar o livre acesso dos empregados da CONTRATADA a todos os locais onde se fizerem necessários os serviços;

8.2. Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93;

8.3. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços contratados, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou irregularidades observadas, assim como tomar as medidas cabíveis para cada caso;

9. CLÁUSULA NONA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO:

9.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito



cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.2. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Projeto Básico.

9.3. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual serão realizadas pela servidora PAULINA VILAR CARVALHO, inscrita no CPF: 839.XXX.XXX-00, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

9.6. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA DEZ - DA RESCISÃO

10.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

10.2. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com ou 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 anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

10.3. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à Contratada o direito à prévia e ampla defesa.

10.4. A Contratada reconhece os direitos da Contratante em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.5. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

10.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

10.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.5.3. Indenizações e multas.



11. CLÁUSULA ONZE - DA PUBLICAÇÃO

11.1. Incumbirá à Contratante providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial do Estado, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

12. CLÁUSULA DOZE - DAS ALTERAÇÕES

12.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

12.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes Contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13. CLÁUSULA TREZE – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Pratica ato ilícito, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante ou a Contratada que:

13.1.1. Não assinar o contrato ou a ata de registro de preço;

13.1.2. Não entregar a documentação exigida no edital;

13.1.3. Apresentar documentação falsa;

13.1.4. Causar o atraso na execução do objeto;

13.1.5. Não manter a proposta;

13.1.6. Falhar na execução do contrato;

13.1.7. Fraudar a execução do contrato;

13.1.8. Comportar-se de modo inidôneo;

13.1.9. Declarar informações falsas; e

13.1.10. Cometer fraude fiscal.

13.2. A prática de ato ilícito sujeita o infrator à aplicação das seguintes sanções administrativas, sem prejuízo da possibilidade de rescisão contratual:

13.2.1. Advertência;

13.2.2. Multa;

13.2.3. Impedimento de licitar e contratar com a Fundação Estadual de Saúde, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, observada a proporcionalidade e a gravidade da conduta; e

13.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

13.3. A advertência consiste em repreensão por escrito imposta pelo não cumprimento das normas de licitação ou dos contratos celebrados.

13.4. A multa aplicável será de:



13.4.1. 0,3 % (três décimos por cento) por dia, pelo atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, correspondentes a até 30 (trinta) dias de atraso;

13.4.2. 5% (cinco por cento) por descumprimento do prazo de entrega ou de execução do serviço, calculados sobre o valor total do contrato, sem prejuízo da aplicação da multa referida no item anterior;

13.4.3. 10% (dez por cento):

a) pela recusa injustificada em assinar o contrato no prazo estabelecido;

b) pela rescisão da avença, calculados sobre o valor total do contrato; e/ou

c) pela recusa injustificada em entregar total ou parcialmente o material ou em concluir o serviço, calculados sobre o valor correspondente à parte inadimplente.

13.5. O valor da multa poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente a ela devidos ou cobrada judicialmente.

13.6. O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega de material ou execução de serviços, se dia de expediente normal na FUNESA, ou do primeiro dia útil seguinte.

13.7. A multa poderá ser aplicada juntamente com outras sanções segundo a natureza e a gravidade da falta cometida, desde que observado o princípio da proporcionalidade, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

13.8. Decorridos 30 (trinta) dias de atraso injustificado na entrega de material ou na execução de serviços, o contrato deverá ser rescindido, exceto se houver justificado interesse público em manter a avença, hipótese em que será aplicada multa ou advertência.

13.9. A suspensão e o impedimento são sanções administrativas que temporariamente obstam a participação em licitação e a contratação com a Fundação Estadual de Saúde;

13.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e a gravidade do ato ilícito cometido, os danos que o cometimento do ato ilícito ocasionar aos serviços e aos usuários, a vantagem auferida em virtude do ato ilícito, as circunstâncias gerais agravantes e atenuantes e os antecedentes do infrator, observado o princípio da proporcionalidade.

14. CLÁUSULA QUATORZE - DO FORO

14.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Comarca de Aracaju-SE.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Contrato foi lavrado em 02 vias de igual teor, o qual, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contratantes.

Aracaju-SE, ____ de ____ de 2023.



GOVERNO DE SERGIPE
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE



CARLA VALDETE FONTES CARDOSO
Diretora-Geral da FUNESA
CONTRATANTE

VÍTOR LUÍS FREIRE DE SOUZA
Diretor Administrativo Financeiro em Exercício
CONTRATANTE

B2 HOTEIS TURISMO & EVENTOS
LTDA:22816081000135

Assinado de forma digital por B2 HOTEIS
TURISMO & EVENTOS LTDA:22816081000135
Dados: 2023.05.18 10:59:48 -03'00'

KELLY SANTOS DA SILVA BARRETO
CPF nº 036.XXX.XXX-39
CONTRATADA

Este documento foi assinado digitalmente por Carla Valdete Fontes Cardoso, Vítor Luís Freire de Souza e B2 HOTEIS TURISMO & EVENTOS LTDA



ANEXO I

KIT LANCHE								
ITEM	UND.	OBJETO	ESPECIFICAÇÃO	DATA	HORÁRIO	QTD	UNITÁRIO	TOTAL
01	Pessoa	Kit lanche	Tipo 01 - Cardápio Serviço de fornecimento de lanches contendo: 01 sanduíche natural com pão de forma e sabores variados (frango e frios,) (120g); 02 tipos de salgados de forno (140g); 01 potede salada de frutas – 150g; 01 refrigerante em lata normal ou diet, gelado de sabor variado (laranja, limão, cola e guaraná – 350ml) ou suco de frutas (da própria fruta ou da polpa - 200ml) sem açúcar (acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais); sachê de maionese e catchup. Devidamente acondicionados em embalagens descartáveis de plástico ou isopor. Serviço de entrega,	23/05/23	10h	900	R\$ 29,96	R\$ 26.964,00
						400 (considerando o público diabético e hipertenso (necessita de uma alimentação específica)	R\$ 29,96	R\$ 11.984,00
02	Pessoa	Kit lanche	Tipo 02 - Cardápio Serviço de fornecimento de lanches contendo: 01 sanduíche tipo Cheeseburger (pão de hambúrguer, hambúrguer de carne bovina sem soja, fatia de queijo mussarela) (200g); 01 tipo de bolo (banana ou laranja - 60g); 02 docinhos tipo (brigadeiro, beijinho coco, docinho de leite ninho, trufa de chocolate, surpresa de uva, cajuzinho - 15g); 01 tipo de suco de frutas (da própria fruta ou da polpa goiaba- 200ml) sem açúcar (acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais); sachê	24/05/23	10h	900	R\$ 30,00	R\$ 27.000,00
						400 (considerando o público diabético e hipertenso (necessita de uma alimentação específica)	R\$ 30,00	R\$ 12.000,00



			de maionese catchup. Devidamente acondicionados em e embalagens descartáveis						
03	Pessoa	Kit lanche	Tipo 03 - Cardápio Serviço de fornecimento de lanches contendo: 01 salgado tipo lanche (esfírra de carne, pastel de forno, cachorro quente de forno, coxinha ou pão de frango - 150g); 02 tipos de bolo (cenoura ou formigueiro - fatia - 60g); 02 docinhos tipo festa (brigadeiro, beijinho de coco, docinho de leite ninho, trufa de chocolate, surpresa de uva, cajuzinho - 15g); 01 refrigerante em lata normal ou diet, gelado de sabor variado (laranja, limão, cola e guaraná - 350ml) ou suco de frutas (da própria fruta ou da polpa - 200ml) sem açúcar (acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais); sachê de maionese e catchup. Devidamente acondicionados em embalagens descartáveis de plástico ou isopor. Serviço de entrega, transporte e isopor para acondicionar os lanches.	25/05/23	15h			R\$ 30,00	R\$ 27.000,00
						900			
						400 (considerando o público diabético e hipertenso (necessita de uma alimentação específica)		R\$ 30,00	R\$ 12.000,00

Buffet de café da manhã

ITEM	UND.	DESCRIÇÃO DO CAFÉ	PER CAPTA MÍNIMO	PERCENTUAL	DATA	HOR	QTD	UNITÁRIO	TOTAL
		DA MANHÃ - CARDÁPIO TIPO 01	(ALIMENTO PRONTO)	POR REFEIÇÃO		ÁRI O			
	Pessoa	Batata doce	100 gramas	100%	24/05/23	07H	468	R\$ 36,00	R\$ 16.848,00
		Calabresa acebolada	80 gramas	70%					
		02 croissant variados	80 gramas	30%					
		01 fatia de bolo regional (milho, puba, aipim, tapioca)	120 gramas	100%					
		Biscoito cream cracker	30	60%					



04		Integral	gramas						
		01 fatia de queijo tipo ricota ou minas	30 gramas	40%					
		01 fatia de Presunto (comum, peru, light)	100 gramas	100%					
		01 tipo de fruta (Melancia, Melão, Mamão, Banana ou Maça)	150 gramas	100%					
		Café preto	100 ml	100%					
		Leite integral líquido e desnatado em pó	200ml	40%					
		Bebida láctea	200ml	40%					
		Suco de frutas (02 sabores) (200ml)	100 ml cada sabor	60%					
		DESCRIÇÃO DO CAFÉ DA MANHA - CARDAPIO TIPO 02	PER	PERCEN					
ITEM	UND.		CAPTA MÍNIMO (ALIMENT O PRONTO)	TUAL POR REFEIÇÃO	DATA	HORÁRIO	QTD	UNITÁRIO	TOTAL
		Macaxeira;	100 gramas	100%				R\$ 36,00	R\$ 16.848,00
		Ensopado de carne	80 gramas	100%					
		02 mini sanduíches	80 gramas	80%					
		(frango, frios ou atum)							
		01 fatia de bolo caseiro (cenoura, laranja, chocolate, formigueiro);	120 gramas	100%					
05	Pessoa				25/05/23		468		
		01 fatia de queijo tipo prato ou mussarela;	30 gramas	60%					
		Torradas;	80 gramas	40%					
		Requeijão cremoso tradicional;	30 gramas	60%					
		Geleia de fruta;	30 gramas	40%					
		01 tipo de fruta (pêra, maçã, uva);	150 gramas	40%					
		Café preto;	100 ml	100%					
		Leite Achocolatado;	200ml	50%					



		Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa – 02 sabores).	200ml	50%					
--	--	---	-------	-----	--	--	--	--	--

ALMOÇO TIPO BUFFET – CARDÁPIO TIPO 01

ITEM	UND	DESCRIÇÃO	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	PERCENTUAL POR REFEIÇÃO	DATA/HORÁRIO	QTD	UNITÁRIO	TOTAL
06	Pessoa	Arroz	Arroz (arroz parbolizado tipo 1) ; e	60g	40% 23/05/23 às 12h	1300	R\$ 52,00	R\$67.600,00
			Arroz a grega (arroz parbolizado tipo 1);	60g	60%			
		Proteínas	Lombo assado ao molho;	200g	60%			
			Frango ao molho de ervas (peito de frango);	200g	40%			
		Leguminosas	Feijão tipo caldo;	80g	100%			
		Guarnição	Farofa de couve; e	30g	100%			
			Batata sauté (batatas gratinadas com manteiga, queijo parmesão e ervas;	60g	100%			
		Saladas	Salada (com agrião, alface americana, brócolis, milho verde, ervilha);	30g	100%			
		Molhos	Pimenta, Vinagrete e molho Parmesão, servidos a	-	100%			
			parte, para proteínas e saladas;					
			Os sucos podem ser da própria fruta ou					



		Bebidas	de polpa de frutas, com variação de 02 (dois) sabores, dentre estes: Manga ou Mangaba ou Goiaba ou Caju ou Graviola. Obs.: deverão ser servidos sem adoçar e acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais; e	250 ml	60%				
			Refrigerante em lata, de sabores variados (laranja, limão, cola e guaraná);	250 ml	30% normal e 10% diet				
		Fruta	Salada de frutas (banana, manga, abacaxi, maçã, uva, mamão formosa, manga) embalada individualmente ; e	150g	40%				
		Sobremesa	Delícia de abacaxi (embalado individualmente). Ingredientes: abacaxi; leite condensado, leite de vaca; creme de leite; ovos	50g	60%				

ALMOÇO TIPO BUFFET – CARDÁPIO TIPO 02									
ITEM	UND	DESCRIÇÃO		PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	PERCENTUAL POR REFEIÇÃO	DATA/HORÁRIO	QTD	UNITÁRIO	TOTAL
		Arroz	Arroz(arroz parbolizado tipo 1) ; e	60g	40%	24/05/23 às 12h	1300	R\$ 50,00	R\$ 65,000,00
			Arroz de carreteiro (Arroz parbolizado tipo 1);	60g	60%				



07	Pessoa	Proteínas	Filé ao molho madeira; e	200g	50%				
			Frango à milanesa (filé de peito de frango);	200g	50%				
		Leguminosas	Feijão tipo caldo;	80g	100%				
		Guarnição	Farofa de bacon ;	30g	100%				
		Saladas	Salada crua (alface americana, couve, cebola, beterraba ralada e tomate);	40g	100%				
		Molhos	Molhos de Pimenta, Vinagrete e molho Tártaro, servidos a parte, para proteínas e saladas;	-	100%				
		Bebidas	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, com variação de 02 (dois) sabores, dentre estes: Abacaxi, Acerola, Laranja, Goiaba, Cajá, Seriguela, Umu ou Maracujá. Obs.: deverão ser servidos sem adoçar e acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais; e	250 ml	60%				
			Refrigerante em lata, de sabores variados (laranja, limão, cola e guaraná);	250 ml	30% normal e 10% diet				
		Fruta	Salada de frutas (banana, manga, abacaxi, maçã, uva, mamão formosa, manga) embalada individualmente; e	150g	40%				
		Sobremesa	Doce de leite ambrosia (embalado individualmente).	50g	60%				

ALMOÇO TIPO BUFFET – CARDÁPIO TIPO 03

ITEM	UNd	DESCRIÇÃO		PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	PERCENTUAL POR REFEIÇÃO	DATA/HORARIO	QTD	UNITÁRIO	TOTAL
		Proteínas	Bife à parmigiana	200g	70 %	25/05/23 às 12h	1300	R\$ 50,00	R\$65.000,00
			Frango assado ao	200g	50				



			molho de ervas		%				
		Leguminosas	Feijão tipo caldo;	80g	100				
					%				
		Guarnição	Fetutrine ao molho de	30g	100				
			tomate ;		%				

08		Saladas	Salada mista (cenoura, beterraba, couve flor, vagem, milho);	40g	100 %				
		Molhos	Molhos de Pimenta, Vinagrete e molho Tártaro, servidos a parte, para proteínas e saladas;	-	100 %				
		Bebidas	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, com variação de 02 (dois) sabores, dentre estes: Abacaxi, Acerola, Laranja, Goiaba, Cajá, Seriguela, Umbu ou Maracujá. Obs.: deverão ser servidos sem adoçar e acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais; e	250 ml	60 %				
			Refrigerante em lata, de sabores variados (laranja, limão, cola e guaraná);	250 ml	30% normal e 10% diet				
		Fruta	Salada de frutas (banana, manga, abacaxi, maçã, uva, mamão formosa, manga) embalada individualmente; e	150g	40%				
		Sobremesa	Doce de leite ambrosia (embalado individualmente).	50g	60 %				

JANTAR TIPO BUFFET - TIPO 01

ITEM	UND	DESCRIÇÃO	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	PERCENTUAL POR REFEIÇÃO	DATA/HORÁRIO	QTD	UNITÁRIO	TOTAL
		Cuscuz;	100 gramas	100%	23/05/23 às 18h	1300	R\$ 49,00	R\$ 63.700,00
		Carne do sol;	80 gramas	70%				
		Ovos mexidos (c/calabresa, c/salsicha ou omelete);	80 gramas	30%				



		01 fatia de bolo	120 gramas	100%				
09	Pessoa	regional(milho, puba, aipim,tapioca);						
		Queijo coalho;	30 gramas	60%				
		Manteiga;	30 gramas	40%				
		02 tipos de pães (tradicional e integral);	100 gramas	100%				
		01 tipo de fruta (pêra, maçã, banana);	150 gramas	100%				
		Cafê preto;	100 ml	100%				
		Leite Achocolatado;	200ml	40%				
		Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa – 02 sabores 02 sabores).	200ml	60,00%				

JANTAR TIPO BUFFET - TIPO 02								
ITEM	UND	DESCRIÇÃO	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	PERCENTUAL AL POR REFEIÇÃO	DATA	QTD	UNITÁRIO	TOTAL
10	Pessoa	Inhame;	100 gramas	100%	24/05/23 às 18h	1300	R\$ 49,00	R\$ 63.700,00
		Carne do sol;	80 gramas	70%				
		Ovos mexidos (c/calabresa,c/ salsicha ou omelete);	80 gramas	30%				
		01 fatia de bolo regional (milho, puba,aipim,tapioca);	120 gramas	100%				
		Queijo coalho;	30 gramas	60%				
		Manteiga;	30 gramas	40%				
		02 tipos de pães (tradicional e integral);	100 gramas	100%				
		01 tipo de fruta (pêra, maçã, banana);	150 gramas	100%				
		Cafê preto;	100 ml	100%				
		Leite Achocolatado;	200ml	40%				



		Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa – 02 sabores).	200ml	60%				
--	--	---	-------	-----	--	--	--	--

CAFÉ, CHÁ, ÁGUA MINERAL E BISCOITOS

ITEM	UND	Descrição	Per capta mínimo (aliment o pronto)	Perce ntual por refeição	Data	QTD	UNITÁRIO	TOTAL
11	Pessoa	01 tipo de biscoito salgado (cream cracker, queijo, integral)	100 a 150 gramas	40%	23/05/23	1300	R\$ 21,19	R\$ 27.547,00
		01 tipo de biscoito ou rosquinha doce (coco, maizena, ao leite chocolate);	100 g	60%	24/05/23	1300	R\$ 21,00	R\$ 27.300,00
		Café sem açúcar;	100 ml	80%				
		Chá (dois tipos);	50ml	20%	25/05/23	1300	R\$ 15,00	R\$ 19.500,00
		Água mineral (refrigerada)	200 ml	100%				

Protocolo de Assinatura(s)

O documento acima foi proposto para assinatura digital. Para verificar as assinaturas acesse o endereço <http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código de verificação: JEG6-JJXB-D3M5-SFLC



O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 20/06/2023 é(são) :

- Carla Valdete Fontes Cardoso - 18/05/2023 11:49:04
- Vítor Luís Freire de Souza - 18/05/2023 11:18:58
- B2 HOTEIS TURISMO & EVENTOS LTDA - 18/05/2023 10:59:48