

QUADRO RESUMO

COLETA DE PREÇOS PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 04/2023 (EVENTOS INSTITUCIONAIS)			
OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de eventos institucionais e corporativos da Associação Brasileira de Pesquisa e Inovação Industrial (EMBRAPII), realizados em todo o território nacional.			
PROCESSO: Z:\Embrapii\SAF\COMPRAS E CONTRATOS\COMPRAS\COMPRAS 2023\COLETA DE PREÇOS Nº 04-2023 - EVENTOS INSTITUCIONAIS			
VALOR ESTIMADO: R\$ 4.709.749,85 (quatro milhões, setecentos e nove mil, setecentos e quarenta e nove reais e oitenta e cinco centavos).			
TAXA DE ADMINISTRAÇÃO (Máximo Aceitável): 14,80% (Catorze vírgula oitenta por cento).			
PRP (S/N)	VISTORIA (S/N/FACULTATIVA)	INSTRUMENTO CONTRATUAL(S/N)	JULGAMENTO DAS PROPOSTAS
Sim	Facultativa	Sim	Menor preço global, com incidência de taxa de administração
PRAZO PARA ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS		PRAZO PARA ENVIO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO	
Até a data limite de 05/06/2023		Até a data limite de 05/06/2023	
OBSERVAÇÕES GERAIS: O instrumento convocatório desta Coleta e seus Anexos estão disponíveis para download no site da ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PESQUISA E INOVAÇÃO INDUSTRIAL - EMBRAPII , no endereço https://embrapii.org.br/institucional/fornecedores/ , opção coleta de preços nº 04/2023 .			
Todas as referências de tempo contidas nesta Coleta observarão o horário de Brasília – DF.			
DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO: Constam no item 11 - Da Habilitação.			
LOCAL DE EXECUÇÃO: Os serviços deverão ser prestados em todo o território nacional, em especial na sede da EMBRAPII, sediada no Setor Bancário Norte (SBN), Quadra 01, Bloco I, 13º andar, Ed. Armando Monteiro Neto, sala 5, Brasília – DF – CEP: 70.040-913			

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços, sob demanda, de organização de eventos, contemplando os serviços de assessoria, planejamento, organização, produção, execução, coordenação, fornecimento de alimentação e bebidas, infraestrutura, transportes, ornamentação e mobiliário, apoio logístico, confecção e fornecimento de material de papelaria, brindes e impressos em geral, e acompanhamento antes, durante e após a realização de eventos institucionais e corporativos da Associação Brasileira de Pesquisa e Inovação Industrial - EMBRAPII, realizados em todo o território nacional, conforme especificações contidas neste Instrumento Convocatório, no Termo de Referência e seus anexos.

1.2. Compreende-se como evento: congressos, conferências, seminários, webinars e transmissões ao vivo em geral, encontros tecnológicos, celebração de datas comemorativas da instituição, rodadas de negócios, palestras, exposições, oficinas de trabalho, amostras, inaugurações, realização e participação institucional em feiras, workshops, reuniões, cursos, coletivas de imprensa, encontros de relacionamento, convenção, debate, fórum, inauguração, lançamentos, painéis, posses, solenidades, visitas técnicas e treinamentos em geral, tanto na modalidade presencial quanto virtual.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.

2.1. O objetivo da contratação consiste em obter da empresa Contratada alto nível na prestação de serviços nos eventos organizados pela EMBRAPII, com vistas a alcançar o objetivo maior desta Organização na promoção de sua imagem e de seu portfólio à comunidade P, D & I.

2.2. Nesse sentido, a realização de eventos pela EMBRAPII visa auxiliar o cumprimento de seus Objetivos Sociais estabelecidas em seu Estatuto¹:

(...)

I – fomentar o desenvolvimento tecnológico de novos produtos, processos ou soluções empresariais, contribuindo para a construção de um ambiente de negócios favorável à inovação;

II – articular e estimular a cooperação entre empresas e instituições de pesquisa tecnológica, nos termos e conforme definido no Regimento Interno;

III – financiar projetos de PD&I, com ênfase em projetos que incluam a fase pré-competitiva, em áreas ou temas definidos pela EMBRAPII, em parceria com empresas e instituições de pesquisa tecnológica pré-selecionadas, compartilhando o risco da inovação tecnológica;

IV – contribuir para o desenvolvimento dos Polos de Inovação dos Institutos Federais;

V – contribuir para o desenvolvimento de startups, micro e pequenas empresas de base tecnológica;

¹ <https://embrapii.org.br/wp-content/images/2022/10/Estatuto-Registrado.pdf>

VI – contribuir para o treinamento tecnológico de recursos humanos para a indústria, em áreas ou temas selecionados;

VII – difundir informações, experiências e projetos à sociedade; e

VIII – prestar serviços relacionados às áreas de atividades que constituem o seu objeto.

(...)”

2.3. Os temas previstos nos objetivos acima são atribuídos a cada uma das Unidades EMBRAPII, devendo cada Unidade promover os eventos que tratem de assuntos de suas respectivas competências.

2.4. A fim de realizar um evento, uma Unidade designa como responsável colaboradores, que produzirão informações que subsidiem o assunto a ser discorrido no evento, convidará participante, fará a interlocução com esses durante o evento e requisitará os recursos a serem empregados.

2.5. Entre os recursos a serem empregados durante a realização do evento, estão aqueles vinculados a serviços como o de fornecimento de alimentos e bebidas, locação de equipamento de sonorização e mobiliário, interpretação de idiomas, entre outros.

2.6. Considerando, ademais, que os serviços devem ser executados harmonicamente, de modo a não prejudicar a realização do evento, faz-se necessária a presença de profissional competente e responsável por sua coordenação, função essa que também exorbita as incumbências regimentais dos colaboradores e das Unidades EMBRAPII.

2.7. Tendo em conta, ainda, que cada evento sob responsabilidade da EMBRAPII pode apresentar demandas muito específicas, a coordenação exige amplo conhecimento dos recursos materiais e humanos que podem ser empregados e alto grau de especialização na gestão desses recursos.

2.8. Assim, pelas razões expostas, a contratação de empresa organizadora de eventos visa prover às Unidades EMBRAPII serviços especializados de eventos que compreendam tarefas de gestão, planejamento, organização, promoção, coordenação, operacionalização, produção, assessoria e alocação de recursos materiais e humanos.

2.9. Vale sublinhar, em linha com a abrangente definição do art. 30 da Lei nº 11.771/2008, que empresas organizadoras de eventos são reputadas pela flexibilidade na prestação de serviços e pela notória capacidade gerencial resultantes da alta especialização de seus departamentos de compras, que buscam otimizar a eficiência no mercado de bens e serviços de forma a habilitar o coordenador de eventos a oferecer soluções as mais adequadas à finalidade específica de cada evento.

3. DA EXECUÇÃO, MODALIDADE E TIPO DE CONTRATAÇÃO

3.1. Pelo valor estimado da contratação o procedimento será realizado na modalidade de Coleta de Preços, do tipo **Menor Valor Global**, com a incidência de **Taxa de Administração** praticada pelas empresas concorrentes.

3.2. A remuneração da CONTRATADA será mediante Taxa de Administração.

3.3. Os valores unitários dos bens e serviços previstos na contratação são fixos e baseados em ampla pesquisa de mercado realizada pela equipe da EMBRAPII.

3.4. O critério de julgamento será pelo Menor Preço Global – *considerando os valores máximos aceitáveis constantes na planilha de preços* - incidindo a Taxa de Administração dos serviços apresentados pela concorrente.

3.5. A escolha desta modalidade prevê maior vantajosidade para a EMBRAPII e reduz riscos para a futura CONTRATADA, uma vez que produtos e serviços serão prestados com preços e valores de mercado, evitando, por exemplo, a inviabilidade da execução contratual.

3.6. Não serão aceitas taxas de administração equivalentes a zero por cento (0%) ou negativas, uma vez que a empresa CONTRATADA, necessariamente, precisa dessa remuneração sobre produtos e serviços prestados na realização de eventos, para o pagamento de impostos, funcionários e outras despesas administrativas.

3.7. Além disso, é importante ressaltar que todas as despesas com a organização do evento – *incluindo despesas com transporte aéreo, diárias e frete com o transporte de materiais locados* – em qualquer local que seja realizado o evento, devem estar contempladas nos itens da planilha e adicionadas à taxa de administração.

3.8. Nesta forma de contratação, cada Ordem de Serviço (OS) é expedida contendo diretamente os itens, descritivos e os valores nominais relativos aos serviços a serem executados para o período definido.

3.9. Ao final do período, realiza-se a apuração dos quantitativos de OS executadas e dos indicadores de níveis de serviços previstos no contrato, bem como a verificação das possíveis glosas devidas ao desatendimento dos padrões de qualidade e às possíveis penalidades cabíveis, calculando-as sobre o valor nominal estipulado na respectiva OS.

3.10. Por fim, os valores relativos às retenções e penalidades são descontados do valor original da OS, obtendo-se assim o valor líquido a pagar pelos serviços executados e demandados para a OS encerrada.

3.11. Nesta forma de contratação, a Ordem de Serviço (OS) é expedida contendo diretamente o valor nominal relativo aos bens a serem entregues em período definido.

3.12. A prestação de serviço de organização de eventos, em âmbito nacional, poderá se dar nas dependências da EMBRAPII, nas Unidades EMBRAPII, em hotéis e fora do ambiente hoteleiro, nas sedes de empresas e/ou entidades parceiras, em centros de eventos, entre alternativas, ou em ambiente virtual, e compreenderá:

3.12.1. planejamento dos eventos, contendo detalhamento do plano de trabalho, que deverá ser entregue à CONTRATANTE em documento impresso e/ou arquivo digital editável;

3.12.2. coordenação geral dos eventos, incluindo participação nas reuniões preparatórias, supervisões administrativa, logística, financeira, de cerimonial e de protocolo no local e durante a execução do evento;

3.12.3. controle e avaliação dos eventos realizados;

- 3.12.4. organização, execução e acompanhamento da preparação da infraestrutura física e logística para a realização dos eventos;
- 3.12.5. monitoramento e medição dos resultados, tanto dos prestadores dos serviços, quanto de outros aspectos dos eventos;
- 3.12.6. prospecção de espaços adequados para a realização dos eventos, de acordo com a solicitação e a aprovação da CONTRATANTE;
- 3.12.7. solicitação de apoio de serviços e licenças necessárias junto ao poder público para realização dos eventos;
- 3.12.8. preparação e consolidação de credenciamento, preenchimento de formulário de inscrição, de listas de frequência e de avaliação, bem como, a tabulação desses dados;
- 3.12.9. fornecimento de informações e atendimento com presteza aos palestrantes e participantes dos eventos;
- 3.12.10. solicitação de apresentação dos palestrantes e verificação quanto ao funcionamento e compatibilidade com os equipamentos de projeção e as ferramentas de informática;
- 3.12.11. elaboração, arquivamento e controle de recebimento e de envio das correspondências relativas aos eventos, inclusive em outros idiomas;
- 3.12.12. preparação e entrega de material aos participantes, inclusive montagem de kits, pastas e fichários;
- 3.12.13. preparação de programação visual dos eventos;
- 3.12.14. coordenação dos serviços de recepção, de traslado, de alimentos e bebidas e de plenário dos eventos, entre outros recursos necessários à realização destes;
- 3.12.15. confecção de mapas de mesas de abertura, de encerramento, de almoços e de jantares, incluindo-se a identificação dos locais de assento e demais procedimentos de cerimonial e protocolo; e
- 3.12.16. acompanhamento de serviços de montagem e teste de equipamentos audiovisuais, audiodescrição, legenda em tempo real e tradução.

4. DO ESCOPO DOS SERVIÇOS

4.1. Os bens e serviços desta Coleta são passíveis de contratação SOB DEMANDA, para suprir as necessidades dos eventos a serem organizados, conforme formatação definida mediante Ordem de Serviço específica a ser expedida pela CONTRATANTE, respeitados os limites orçamentários estabelecidos, **NÃO ESTANDO A EMBRAPPI OBRIGADA A CONTRATAR UMA QUANTIDADE OU PERCENTUAL MÍNIMO OU MÁXIMO DO ESTIMADO.**

4.2. É sugerível que a CONTRATADA mantenha estrutura física na cidade de Brasília-DF, sede da EMBRAPPII, devido à alta frequência de reuniões presenciais com a equipe de eventos.

4.2.1. Caso haja necessidade de reunião presencial, os custos de deslocamentos serão de responsabilidade da CONTRATADA.

4.3. No caso de indisponibilidade de instalações que atendam rigorosamente ao padrão especificado, a CONTRATADA poderá indicar alternativas de padrão similar, que deverão ser prévia e formalmente aprovadas pela CONTRATANTE.

4.4. A CONTRATADA deverá designar profissional de eventos que ficará responsável pelo atendimento das demandas da CONTRATANTE, que, eventualmente, poderão ser realizadas de forma presencial na sede da EMBRAPPII em Brasília, ou de forma virtual.

4.5. No caso de o preposto nomeado pela CONTRATADA se ausentar por qualquer motivo, a empresa deverá nomear substituto para o período de ausência.

4.6. O preposto deverá ter, no mínimo, nível superior completo, preferencialmente na área de Relações Públicas, ou curso de especialização em organização de eventos e “Cerimonial e Protocolo”.

4.7. Preferencialmente, esse profissional deve possuir experiência de ao menos 5 (cinco) anos na organização de eventos nacionais, com excelente capacidade de redação na língua portuguesa, além de conhecimento avançado de ferramentas de informática, especialmente Outlook, Word e Excel.

4.8. As exigências acima solicitadas são importantes para o bom desempenho das ações do contrato.

4.8.1. Ter um profissional capacitado e com conhecimentos de eventos resulta em uma boa e otimizada execução contratual.

4.9. Os custos incorridos com esse profissional devem ser inseridos na proposta de preços.

4.10. Todas as solicitações e orçamentos enviados por e-mail pela CONTRATANTE deverão ser respondidas em até 2 (dois) úteis pela CONTRATADA.

4.11. Todas as despesas com a organização, em qualquer local que seja realizado o evento, devem estar contempladas nos itens da planilha e adicionadas à taxa de administração, inclusive despesas com transporte aéreo, diárias para a realização dos eventos e frete com o transporte de materiais locados.

4.12. Na hipótese de alteração da data do evento ou dos serviços demandados pela CONTRATANTE, a comunicação à CONTRATADA deverá ser realizada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas da realização do evento, não cabendo à CONTRATANTE quaisquer pagamentos decorrentes dessa alteração.

4.13. Caso a alteração da data não observe o prazo mínimo estabelecido, a CONTRATANTE ficará responsável pelo custeio das despesas já incorridas pela empresa e impossibilitadas de negociação com o fornecedor local, mediante comprovação documental.

4.14. Eventuais cancelamentos ou alterações decorrentes de força maior observarão as disposições contratuais.

4.15. Concluído o evento, caberá à CONTRATADA a confecção e envio, por meio eletrônico, do relatório de prestação de contas final em até 3 (três) dias úteis, contados a partir do dia seguinte do final do evento. A CONTRATADA poderá enviar relatório parcial em até 2 (dois) dias corridos após o evento, para eventuais ajustes/correção.

4.16. A prestação de contas se dará por e-mail e será composta pelos seguintes documentos:

- a) Relatório sobre o evento;
- b) Relação de produtos e serviços prestados; e
- c) Fotos que comprovem os produtos contratados e a prestação dos serviços com descrição de cada um dos itens e datas em cada foto.

4.17. No caso de contatos por correio eletrônico, deverá ser utilizado endereço eletrônico da CONTRATADA, especialmente destinado para a execução do contrato e tão somente durante sua execução.

4.18. Os serviços demandados pela CONTRATANTE, que não puderem ser realizados pela CONTRATADA poderão ser objeto de subcontratação e deverão ser discriminados, analisados, sobretudo, sua condição de regularidade fiscal e trabalhista - e aprovados pelo fiscal do contrato, com base na apresentação de, no mínimo, 03 (três) orçamentos.

4.19. Na impossibilidade de apresentação de 03 (três) orçamentos, a CONTRATADA deverá apresentar justificativa por escrito, a qual também será apreciada pelo fiscal do contrato.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

5.1. A planilha relaciona os possíveis itens a serem contratados na seguinte classificação:

- a) itens com preços unitários máximos, sujeitos a adição da taxa de administração (subcontratações de fornecedores para a realização do evento); e
- b) itens sem preços unitários identificados, necessitando a cotação no mercado de no mínimo 3 (três) orçamentos para definição pela CONTRATANTE e sujeitos a adição da taxa de administração.

5.2. Os valores a serem pagos por item/serviço especificados na coluna “**Preço Unitário**” da Planilha de Itens constituem o preço máximo a ser pago por unidade de cada item, expresso em moeda nacional (reais).

5.3. Os preços unitários são estimados com base na média dos valores obtidos em cotações constantes da pesquisa de mercado realizada pela EMBRAPPI.

5.4. A empresa será remunerada por taxa de administração, que será definida na Coleta de Preços tendo como percentual máximo 14,80%, (Catorze virgula oitenta por cento) adicionada ao valor total dos itens/serviços prestados para cada evento. Essa taxa máxima

foi definida, considerando a média apurada após pesquisa de mercado realizada pela Embrapii.

5.5. A taxa de administração cotada prevê todos os custos operacionais, tributos, taxas, impostos, encargos, obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, comerciais e administrativas, contribuições fiscais e parafiscais, remunerações e lucros da CONTRATADA, bem como todas as especificações, recomendações e exigências técnicas contidas nesta Coleta, sendo vedada a cobrança adicional de valores referentes a quaisquer outras despesas.

5.6. O transporte e o deslocamento dos funcionários da CONTRATADA e de fornecedores serão de responsabilidade da própria empresa.

5.7. Caso os Preços Unitários da Planilha se tornem incompatíveis com aqueles praticados no mercado, a CONTRATADA poderá solicitar readequação, mediante justificativa baseada em documentos que comprovem mudanças nos padrões de preços.

5.7.1. Caberá à CONTRATANTE avaliar a proposta e aceitá-la ou não.

6. DO REAJUSTE

6.1. A taxa administrativa será fixa e irremovível até a conclusão do contrato, oriundo da Coleta de Preços que poderá vigorar por até 60 (sessenta) meses, podendo ser prorrogado.

6.2. Os itens da planilha poderão ser reajustados, sendo observada a periodicidade anual, a contar da data de início da vigência contratual, mediante a incidência de IPCA ou outro índice que venha a ser mais apropriado, desde que reflita o percentual necessário para compatibilizar os preços contratados com os praticados no mercado à época do efetivo reajuste.

6.3. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do vencimento do contrato, o pedido de reajuste do valor a ser praticado nos 12 (doze) meses subsequentes, bem como as justificativas.

6.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos do último reajuste.

6.5. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

6.6. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

6.7. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

6.8. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

6.9. O reajuste será realizado por apostilamento.

7. ACOMPANHAMENTO DOS SERVIÇOS

7.1. A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada pela Gerência de Comunicação (GECOM) da EMBRAPPI, cuja função será solicitar os serviços, acompanhar e fiscalizar, atestar as faturas dos serviços demandados, desde que tenham sido executados a contento e observada a aplicação das condições da CONTRATADA, encaminhando a documentação para pagamento.

7.2. A ação, omissão ou tolerância, total ou parcial da fiscalização da CONTRATANTE não eximirá a CONTRATADA de total responsabilidade quanto à execução dos serviços.

7.3. Os empregados da CONTRATADA não poderão negociar, receber e/ou reunir com funcionários da CONTRATANTE sem a anuência da Gerência de Comunicação.

8. DA ESTIMATIVA ANUAL DE EXECUÇÃO

8.1. As quantidades dos serviços, previstas na planilha de itens, representam apenas uma ESTIMATIVA e serão executadas à medida da necessidade e conveniência da CONTRATANTE, que poderá readequá-las, ocasionando distribuição diferente da previamente estabelecida, desde que justificada a alteração e respeitado o valor global contratado via apostilamento.

9. DAS GARANTIAS DE EXECUÇÃO

9.1. Para assegurar o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais assumidas, inclusive indenização a terceiros e multas eventualmente aplicadas, a CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da data de entrega da via assinada do contrato, comprovante de prestação de garantia, no valor equivalente a 1% (um por cento) do valor total do contrato, considerando planilha de itens acrescida da taxa de administração. Essa garantia se justifica pelo fato de o valor global do contrato ser meramente uma estimativa e de que a execução desse contrato dar-se-á sob demanda.

9.2. A garantia poderá ser prestada em qualquer das seguintes modalidades:

9.2.1. caução em dinheiro;

9.2.2. fiança bancária; ou

9.2.3. seguro-garantia.

9.3. Em caso de prorrogação da vigência do contrato, a garantia deverá ser renovada em até 10 (dez) dias corridos contados do 1º dia útil subsequente à assinatura do Termo Aditivo, mantendo-se o percentual de 1% (um por cento) sobre o valor total do contrato.

10. VIGÊNCIA DO CONTRATO

10.1. A vigência do contrato é de 36 (trinta e seis) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada, mediante interesse das partes e formalizada por meio de termo aditivo, nos termos do Regulamento de Compras e Contratações da Embrapii em vigor.

11. DA HABILITAÇÃO

11.1. Por ocasião do procedimento de contratação, a empresa deverá:

11.2. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;
- b) em se tratando de sociedades comerciais, contrato social ou estatuto em vigor, devidamente registrado, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- d) inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- f) decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País; e
- g) prova de cadastro junto ao Ministério do Turismo, nos termos dos arts. 21 e 22 da Lei 11.771/2008 e art. 18 do Decreto 7.381/2010.

11.3. REGULARIDADE FISCAL:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- b) prova de regularidade com a Fazenda Nacional (certidão conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos federais e à Dívida Ativa da União, por elas administrados, conforme art. 1º, inciso I, do Decreto nº 6.106/07);
- c) prova de regularidade com a Seguridade Social (INSS);
- d) prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- e) prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

- f) prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do concorrente;
- g) caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto desta Coleta de Preços deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei; e
- h) certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

11.4. HABILITAÇÃO ECONÔMICA - FINANCEIRA

- a) balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- b) no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
- c) comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$\begin{aligned} \text{LG} &= \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}; \\ \text{SG} &= \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}; \\ \text{LC} &= \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}; \text{ e} \end{aligned}$$

- d) As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar que:

- i. possuem patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

11.5. HABILITAÇÃO TÉCNICA

11.5.1. As empresas, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

- i.Registro ou inscrição da empresa no Ministério do Turismo, em plena validade, conforme os termos dos arts. 21 e 22 da Lei 11.771/2008 e art. 18 do Decreto 7.381/2010.

- ii. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta Coleta de Preços, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- iii. Os atestados referir-se-ão a contratos já concluídos ou já decorrido no mínimo um ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior, apenas aceito mediante a apresentação do contrato.
- iv. O CONCORRENTE disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, tais como: atas dos eventos, material de divulgação, contratos, ordens de serviço etc.
- v. Apresentar currículo do preposto, profissional responsável técnico, no qual conste: experiência profissional na organização de eventos nacionais, com no mínimo 5 (cinco) anos de experiência – em razão da complexidade e diversidade dos eventos e ações envolvidas em diversas frentes de trabalho e vínculo com a empresa CONTRATADA, a ser demonstrado por meio de contrato de trabalho ou carteira de trabalho, contrato de prestação de serviço ou contrato social no caso de sócios. Para a Coleta de Preços, como condição de habilitação, as empresas concorrentes deverão apresentar apenas uma declaração que cumpre essa exigência ou se comprometer a cumprir se for a vencedora. As comprovações serão exigidas apenas na assinatura do contrato.

12. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTOS

- 12.1. O pagamento será efetuado conforme descrição dos serviços nas OSs, após o término de cada serviço.
- 12.2. O prazo para pagamento dar-se-á até o quinto dia útil à prestação dos serviços, comprovadamente realizados, mediante emissão de nota fiscal, acompanhada dos demais documentos comprobatórios do cumprimento de regularidade fiscal da Contratada, devidamente atestada pelo setor competente e conforme a planilha de itens.
- 12.3. Após aprovação do relatório final de prestação de contas, a CONTRATADA tem um prazo de no máximo de 48h para envio do faturamento contendo os documentos:
 - 12.3.1. Nota Fiscal/Fatura com a descrição do número da ordem de serviços e nome do evento;
 - 12.3.2. Relatório de prestação de contas discriminado com todos os produtos e serviços prestados, especificando cada item e suas etapas (se houver) e comprovando todos os itens contratados com fotos;
 - 12.3.3. Certidões definidas pela CONTRATANTE;
 - 12.3.4. Todos os documentos deverão ser enviados por meio eletrônico em formato PDF.
- 12.4. Quando houver glosa parcial do valor a ser pago, a EMBRAPII comunicará a contratada para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

12.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado 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 o contratante.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Por se tratar de serviço essencialmente quarteirizado e desde que autorizada pela EMBRAP II poderá ser admitida subcontratação de serviços, sendo requerida da empresa subcontratada as mesmas condições de regularidade previstas no item 11 desta Coleta.

14. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com/por outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na Coleta de Preços original, SENDO mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da EMBRAP II à continuidade do CONTRATO.

15. DA PARCIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

15.1. Considerando as características do objeto, não será admitida a participação de consórcios e cooperativas.

16. PROPOSTA DE PREÇO

16.1. A PROPOSTA de preços deverá ser apresentada de acordo com o modelo do **ANEXO A - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**, contendo o resumo da proposta de preços e observando estritamente a descrição dos itens e os quantitativos listados nesta Coleta de forma a garantir a sua exequibilidade e permitir seu julgamento.

16.2. A PROPOSTA DE PREÇOS deverá ter prazo de validade não inferior a 90 (noventa) dias corridos, a partir da data de início de recebimento, bem como deve ser encaminhada, impreterivelmente, **até o dia 05 de junho de 2023**, contendo CNPJ, endereço, responsável e telefone para contato.

16.3. Nos preços cotados deverão estar incluídas todas as despesas direta e indiretamente envolvidas na execução dos serviços, tais como transporte, seguros, salários, encargos sociais, encargos fiscais e taxas comerciais, impostos, taxas de contribuição, tarifas públicas e quaisquer outros custos, quando aplicáveis, necessários ao integral cumprimento do objeto contratado.

16.4. Deverão estar contidos ainda todos os custos marginais referentes aos profissionais designados para a prestação dos serviços, tais como deslocamentos, hospedagens, treinamentos etc.

16.5. A PROPOSTA deverá ser redigida em Língua Portuguesa (pt-BR), salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, devidamente datada, sendo clara e precisa, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado, com todos os preços expressos em REAIS (R\$) e declaração expressa de que os serviços ofertados atendem aos requisitos técnicos especificados nesta Coleta.

16.6. Além de todos os documentos que comprovem os requisitos, deve-se fazer acompanhar da indicação de quais ferramentas pretendem utilizar para atendimento do Contrato e apresentar manuais, guias de instalação e outros documentos necessários para dirimir as dúvidas quanto ao atendimento a requisitos técnicos.

16.7. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

16.7.1. Atendidos todos os requisitos estabelecidos neste documento, será contratada a empresa que apresentar o **MENOR VALOR GLOBAL**, acrescido da **Taxa de Administração**.

16.7.2. O Regulamento de Compras poderá ser acessado por meio do link <http://embrapii.org.br/categoria/institucional/acesso-a-informacao/>.

17. DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. Eventuais dúvidas e/ou esclarecimentos adicionais poderão ser dirimidas através do e-mail: compras@embrapii.org.br.

17.2. Fica facultada aos proponentes interessados a realização de visita prévia ou solicitação de reunião virtual na sede da EMBRAPII mediante prévio agendamento através do e-mail supramencionado.

18. DOS ANEXOS

18.1. São partes integrantes deste documento os seguintes anexos:

ANEXO A - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;

ANEXO B - PLANILHA DE PREÇOS MÁXIMOS ACEITÁVEIS;

ANEXO C – TERMO DE RESPONSABILIDADE E SIGILO;

ANEXO D – TERMO DE VISTORIA;

ANEXO E – REGRAS ESPECÍFICAS DOS PRODUTOS E SERVIÇOS;

ANEXO F – MINUTA DE CONTRATO

Brasília, na data da assinatura digital.

(assinatura eletrônica)
HUGO MARCUS SILVA TEIXEIRENSE
Coordenador de Compras e Contratos

ANEXO A - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Razão Social:						
Responsável Legal:						
CNPJ:						
Endereço:						
Cidade:				UF:	CEP:	
Fone:				E-mail:		
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID.	QUANT.	VALOR (EM REAIS / POR ITEM)	
					UNITÁRIO (R\$)	TOTAL (R\$)
1			Unitário	12		
n...	n...	n...	n...	n...	n...	
VALOR TOTAL DOS ITENS:						
PERCENTUAL DA TAXA DE ADMINISTRAÇÃO:						
VALOR GLOBAL EM ALGARISMOS E POR EXTENSO (VALOR TOTAL DOS ITENS + PERCENTUAL DA TAXA DE ADMINISTRAÇÃO APLICADA AO VALOR TOTAL):						
Prazo de Validade da Proposta:				Prazo de entrega:		
Banco (cod.):		Agência (cód.):		Conta-Corrente:		

Prazo mínimo da validade da proposta: 90 dias.

Dados para assinatura do Contrato (se for o caso, anexar Procuração na qual constam os poderes delegados ao representante).

Responsável pelo Contrato	
Nome:	
CPF.:	
E-mail:	
Fone:	

Declaramos estar de acordo com todos os termos e condições da Coleta de Preços.

Observações:

Os preços contidos na proposta incluem todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos (frete, seguros, etc.), tributos incidentes e outros que se fizerem necessários.

....., UF, de de 2023.

Assinatura do responsável pela empresa

ANEXO B – PLANILHA DE PREÇOS MÁXIMOS ACEITÁVEIS

Seção 1 - Serviços especializados						
ITEM	TIPO DE SERVIÇO OU PRODUTO	ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS	UNIDADE	QUANTIDADE E ESTIMADA	PREÇO UNITÁRIO (MÁXIMO ACEITÁVEL)	PREÇO TOTAL (MÁXIMO ACEITÁVEL)
1	Arquiteto de eventos	Atuar na área de eventos, fazendo acompanhamento presencial da montagem e desmontagem dos eventos - o arquiteto deverá ter pleno conhecimento dos detalhes do projeto. O profissional deverá ter registro no C.A.U (Conselho de Arquitetura e Urbanismo) e assinar toda documentação exigida como R.R.T, projeto elétrico, projeto básico e outros.	diária de 08 horas	5	R\$ 925,00	R\$ 4.625,00
2	Atualização de mailing e RSVP	Profissional com experiência no serviço de RSVP e atualização de dados cadastrais, com boa dicção, experiência com uso de planilha excel e/ou sistema de armazenamento de dados. O profissional deverá apresentar planilha diariamente com status da confirmação de presença dos convidados e atualização dos dados dos participantes. Quando necessário deverá higienizar, tratar e recategorizar a base de dados de público para o evento. Este serviço poderá ser utilizado antes, durante e/ou depois do evento para follow-up.	diária de 8 horas	10	R\$ 227,50	R\$ 2.275,00
3	Brigadista de incêndio	Deverá ter curso completo de formação de brigadista licenciado pelo corpo de bombeiros, e deverá estar apto a detectar riscos de incêndio ou qualquer outro acidente, bem como promover medidas de segurança no local do evento, e assumir o controle das situações de emergência até a chegada do corpo de bombeiros. O brigadista deve se apresentar devidamente uniformizado e com o kit de primeiros socorros.	diária de 12 horas	10	R\$ 262,47	R\$ 2.624,70
4	Cerimonialista	Pessoa responsável pela organização e bom andamento do cerimonial no evento, bem como identificação de autoridades e convidados VIPs, preparação da mesa diretora, preparação de nominatas, elaboração de roteiro, entre outros.	diária de 8 horas	15	R\$ 490,00	R\$ 7.350,00
5	Cobertura em vídeo	Contratação de empresa especializada para cobertura em vídeo do evento. Os serviços desta empresa serão realizados e executados sempre sob a supervisão, coordenação e orientação do contratante. O serviço incluirá gravações com câmera digital broadcast, travelling, entrega das imagens captadas no formato determinado pela contratante. O serviço deve garantir a captação em pelo menos dois lugares diferentes do evento, de forma a cobrir toda a programação, sendo que a empresa deve fornecer profissionais e equipamentos suficientes para o trabalho. O serviço inclui todos os custos com profissional, equipamento, material e serviços necessários à sua consecução	diária de 8 horas	10	R\$ 1.221,65	R\$ 12.216,50

6	Concepção criativa	Concepção criativa de evento conforme briefing da contratante. O serviço será utilizado para a realização de evento para até 500 pessoas em formato presencial e/ou digital e/ou híbrido.	unidade	10	R\$ 3.152,60	R\$ 31.526,00
7	Coordenador de credenciamento	Atuará na coordenação do credenciamento durante os eventos, sob supervisão da CONTRATANTE, devendo: elaborar cronograma de rodizio entre os recepcionistas, organizar as filas de credenciamento, acompanhar o trabalho realizado pelos recepcionistas e apoiar a coordenação do credenciamento, quando solicitado.	diária de 8 horas	10	R\$ 246,24	R\$ 2.462,40
8	Coordenador de eventos	Profissional com experiência na realização de eventos nacionais. Deverá estar apto a executar funções de coordenação geral. Sob orientação da contratante, realizará acompanhamento de montagem/desmontagem em tempo integral e supervisionará o trabalho dos fornecedores contratados, garantindo a perfeita execução. O serviço poderá ser contratado antes do início do evento considerando o período de montagem, podendo se entender até alguns dias após o término, para acompanhamento de desmontagem.	diária de 8 horas	30	R\$ 290,69	R\$ 8.720,70
9	Coordenador de transporte	Profissional responsável pela coordenação, sob supervisão da CONTRATANTE das operações de transporte durante o evento devendo: elaborar e atualizar planilhas de transfers, confirmar os horários de chegada dos participantes, acompanhar o transfer dos participantes, coordenar os recursos humanos envolvidos no transporte (motoristas dos veículos e recepcionistas). O serviço poderá ser contratado antes do início do evento, uma vez que os participantes poderão chegar antes da data de início do evento, podendo se estender a alguns dias após o término do mesmo, uma vez que a partida dos participantes poderá ocorrer após a data de término do evento. O profissional deve ser apto a resolver imprevistos e situações emergenciais.	diária de 8 horas	5	R\$ 240,58	R\$ 1.202,90
10	Copeiro	Profissional uniformizado (a) com as seguintes atribuições: preparar e distribuir café, água mineral, zelar para que o material e o equipamento da cozinha estejam sempre em perfeitas condições de utilização, funcionamento, higiene e segurança, operar com fogões, aparelhos de preparação ou manipulação de gêneros de alimentação, aparelhos de aquecimento ou refrigeração, esterilização ou outros, elétricos ou não.	diária de 8 horas	20	R\$ 180,04	R\$ 3.600,80
11	Designer gráfico	Profissional com experiência na criação e desenvolvimento de visual gráfico para peças que irão compor a cenografia dos eventos e o hot site do evento, de forma a tornar a comunicação desses elementos mais eficiente, uniforme e agradável.	por evento	5	R\$ 1.132,00	R\$ 5.660,00
12	Diretor de técnico	Profissional com experiência na produção e coordenação de eventos digitais ou presenciais, com conhecimento e experiência no gerenciamento de atividades junto às equipes técnicas e artísticas. Função não cumulativa.	diária de 08 horas	5	R\$ 1.085,20	R\$ 5.426,00

13	Garçom	O serviço deverá ser executado por profissional capacitado e com experiência na atividade de garçom (garçonete), qualificado(a) para realizar toda atividade correspondente à função de garçom, inclusive no atendimento à mesa diretora e à sala VIP, com experiência em evento e no tratamento com autoridades. Deverá estar devidamente uniformizado e possuir bandeja própria para o exercício de sua função, para utilização quando solicitado.	diária de 8 horas	60	R\$ 152,50	R\$ 9.150,00
14	Intérprete em libras	Ter experiência comprovada e desenvoltura em tradução em eventos. Poderá ser solicitado teste anterior para avaliação do profissional. A tradução pode ser simultânea ou consecutiva.	diária de 6 horas	15	R\$ 621,60	R\$ 9.324,00
15	Intérprete para tradução consecutiva - Idiomas básicos	Ter experiência comprovada e desenvoltura em tradução consecutiva para eventos. Poderá ser solicitado teste anterior para avaliação do profissional. Idiomas considerados básicos: inglês, espanhol e francês.	diária de 6 horas	15	R\$ 849,40	R\$ 12.741,00
16	Intérprete para tradução consecutiva - Idiomas especiais	Ter experiência comprovada e desenvoltura em tradução consecutiva para eventos. Poderá ser solicitado teste anterior para avaliação do profissional. Idiomas considerados especiais: todos os idiomas exceto inglês, espanhol e francês.	diária de 6 horas	10	R\$ 967,30	R\$ 9.673,00
17	Intérprete para tradução simultânea - Idiomas básicos	Ter experiência comprovada e desenvoltura em tradução simultânea para eventos. Poderá ser solicitado teste anterior para avaliação do profissional. Idiomas considerados básicos: inglês, espanhol e francês.	diária de 6 horas	15	R\$ 994,00	R\$ 14.910,00
18	Intérprete para tradução simultânea - Idiomas especiais	Ter experiência comprovada e desenvoltura em tradução simultânea para eventos. Poderá ser solicitado teste anterior para avaliação do profissional. Idiomas considerados especiais: todos os idiomas exceto inglês, espanhol e francês.	diária de 6 horas	10	R\$ 1.439,50	R\$ 14.395,00
19	Mestre de cerimônia	O serviço deverá ser executado por profissional capacitado(a) e com experiência na atividade de mestre de cerimônias. Essencial boa postura, desenvoltura, adequada presença de palco, excelente dicção, voz adequada à apresentação de cerimonial, articulação e interpretação de possíveis improvisos durante o evento. Deverá ter experiência no trato com autoridades. Ter disponibilidade para ensaio e experiência no uso de teleprompter. Deverá assinar termo de uso de imagem e voz. Vestimenta adequada ao padrão do evento). Perfil sujeito à aprovação da contratante.	diária de 08 horas	30	R\$ 941,50	R\$ 28.245,00

20	Mestre de cerimônia bilíngue	O serviço deverá ser executado por profissional capacitado(a), bilíngue e com experiência na atividade de mestre de cerimônias. Essencial boa postura, desenvoltura, adequada presença de palco, excelente dicção, voz adequada à apresentação de cerimonial, articulação e interpretação de possíveis improvisos durante o evento. Deverá ter experiência no trato com autoridades. Ter disponibilidade para ensaio e experiência no uso de teleprompter. Deverá assinar termo de uso de imagem e voz. Vestimenta adequada ao padrão do evento). Perfil sujeito à aprovação da contratante.	diária de 08 horas	10	R\$ 1.364,70	R\$ 13.647,00
21	Mestre de cerimônia/apresentador	Profissional com habilidade para a realização de serviços de condução e mediação do evento, no todo ou em partes (painéis, debates, webinários, entre outros). Essencial experiência em TV e atuação em cerimônias/eventos técnico-científicos. Perfil sujeito à aprovação da contratante	diária de 8 horas	10	R\$ 2.200,00	R\$ 22.000,00
22	Músico	Músico qualificado para apresentações em eventos institucionais e solenidades. O profissional deverá ter experiência em eventos, capacidade de improvisação e boa postura. É necessário registro na OMB (Ordem dos Músicos do Brasil). O músico deverá se apresentar com seu instrumento seja ele violão, guitarra, piano, baixo, harpa, bateria, pandeiro, cavaquinho, saxofone, violino, violoncelo, flauta, e demais outros, bem como os equipamentos necessários a apresentação. Custos de locação e transporte correrão por conta da contratada.	diária de 4 horas	5	R\$ 1.500,00	R\$ 7.500,00
23	Profissional para limpeza e conservação	Profissional treinado, capacitado e uniformizado para execução dos serviços de limpeza e conservação, com honorários compatíveis com o piso sindical da categoria, incluindo todo o material e equipamentos necessários, tais como: luvas, botas adequadas, carrinho para coleta em geral, pano de chão, aspirador, vassouras, baldes, produtos químicos e etc. Os serviços de limpeza e conservação incluem remover com pano úmido o pó de mesas, cadeiras, armários, prateleiras e demais móveis existentes, bem como dos aparelhos elétricos, equipamentos, extintores de incêndio, telefones etc. e proceder a limpeza geral e completa, utilizando flanela e produtos adequados. Varrer todas as dependências do local do evento. Limpar e desinfetar todos os gabinetes sanitários procedendo à lavagem de bacias, assentos e pias dos sanitários, duas vezes ao dia. Fornecer e colocar papel higiênico, sabonete cremoso de boa qualidade, papel toalha de boa qualidade, saquinhos descartáveis para absorventes higiênicos e protetores de assento nos sanitários (duas vezes ao dia e/ou sempre que necessário). Colocar lixeiras e sacos de lixo em todas as dependências do local do evento incluindo áreas externas. Retirar, duas vezes ao dia, ou quando necessário, o lixo acondicionado em sacos plásticos, removendo-os para local adequado. No serviço deverá estar incluído todos os recursos humanos e materiais adequados para atender a quantidade de pessoas e o tamanho do espaço locado, além do uso EPI.	diária de 8 horas	60	R\$ 189,55	R\$ 11.373,00

24	Profissional para serviços gerais	Deverá estar envolvido nas atividades de transporte, remoção, movimentação e remanejamento de mobiliário, estandes, tendas, equipamentos, divisórias, caixas diversas, pacotes, material de consumo, papéis, material gráfico e outras atividades correlatas. Manuseio de materiais pré-evento ou durante evento, como montagem de crachás, pastas e kits. O serviço poderá ser usado antes, durante e/ou após o evento conforme necessidade da contratante.	diária de 8 horas	60	R\$ 166,65	R\$ 9.999,00
25	Recepcionista	Possuir experiência com: recepção em evento e aeroporto; follow up; credenciamento; digitação; assistência em palco; estande; manipulação de material e convites e montagem de kits; acompanhamento de autoridades. O serviço poderá ser usado antes, durante e após o evento conforme necessidade da contratante.	diária de 6 horas	80	R\$ 219,70	R\$ 17.576,00
26	Recepcionista bilíngue	Possuir experiência com: recepção em evento e aeroporto; follow up; credenciamento; digitação; assistência em palco; estande; manipulação de material e convites e montagem de kits; acompanhamento de autoridades. O serviço poderá ser usado antes, durante e após o evento conforme necessidade da contratante. Ter fluência em uma língua estrangeira (idioma básico: inglês, espanhol ou francês), além do português.	diária de 6 horas	30	R\$ 285,05	R\$ 8.551,50
27	Registro fotográfico	Serviço executado por profissional com experiência em fotojornalismo e/ou cobertura de eventos corporativos. O serviço inclui todos os custos com profissional, equipamento, material e serviços necessários à sua consecução, como máquina fotográfica digital profissional, lentes, flashes, tripés e assistente. Os arquivos digitais gerados deverão ser selecionados e minimamente editados, de modo que apenas as imagens com qualidade adequada à divulgação sejam entregues à contratante. Também deverão estar organizados por evento, com os créditos e deverão ser entregues à contratante, observando-se a exigência de resolução mínima (300 dpi). O perfil do profissional a ser contratado deverá ser definido em conjunto com a contratante, de forma que atenda perfeitamente à demanda e ao perfil do evento. Serviço executado por profissional com experiência em foto jornalismo. O serviço inclui todos os custos com profissional, equipamento, material e serviços necessários a sua consecução, como máquina fotográfica digital profissional, lentes, flashes, tripés e assistente. Os arquivos digitais gerados, a serem gravados em CD, DVD ou pen drive personalizado por evento, deverão ser entregues diretamente ao responsável pelo evento, observando-se as exigências a seguir: fotografias com resolução mínima de 300 dpi	diária de 6 horas	20	R\$ 725,40	R\$ 14.508,00
28	Roteirista de evento	Profissional que deverá elaborar e escrever a jornada de um evento gravado/online, criando o roteiro de falas, tomadas de câmera, conteúdo de projeção, etc. Incluindo as alterações necessárias.	unidade	5	R\$ 957,00	R\$ 4.785,00

29	Segurança (diurno/noturno)	Disponibilização de profissional capacitado para realização de segurança desarmada, uniformizada e com apresentação de nada consta da Polícia Federal. Valor deverá contemplar custos com alimentação, transporte, seguro (quando necessário) e uniforme.	diária de 12 horas	40	R\$ 258,65	R\$ 10.346,00
30	Serviço de captação (filmagem) e transmissão simultânea de eventos	Mesa de corte/switcher/encoder, kramer, notebooks, distribuidor de vídeo e áudio estéreo com pelo menos 24 saídas, mínimo de 4 câmeras com alta resolução (mínimo full HD) e gravação contínua (pelo menos duas câmeras deverão ser móvel com link sem fio de vídeo, áudio e comunicação compatível com o sistema do switcher), os quatro operadores, os tripés com cabeça hidráulica, cabeamentos para a transmissão simultânea (conexão da imagem das câmeras, notebook/computador - espelhamento da imagem e/ou reprodução de arquivos -, bem como todos os demais cabeamentos, equipamentos e recursos humanos indispensáveis para a perfeita execução do serviço (ex.: técnico em informática, diretor de corte), sempre que necessário, ainda que não incluídos neste detalhamento, sem qualquer custo extra para o CONTRATANTE. Entradas e saídas de equipamentos compatíveis com o funcionamento de todos os sistemas (VGA + HDMI + SDI).	unidade/diária de 24 horas	50	R\$ 1.800,00	R\$ 90.000,00
31	Serviço de gravação	Serviço de gravação de evento em mídia digital, com entrega do material editado, devidamente identificado com nome do evento, local e data. Material gravado em formato texto.	hora/áudio	10	R\$ 218,58	R\$ 2.185,80
32	Serviço de edição	Edição de filmagem em ilha digital com recursos de caracteres, inserção de menus, legendas e títulos, inserção de efeitos de edição e de correção de áudio e vídeo, com softwares de efeitos de edição de áudio. Com editor.	por hora	10	R\$ 308,65	R\$ 3.086,50

33	Serviço de limpeza e conservação	<p>Serviço de limpeza e conservação permanente de toda a área do evento, compreendendo:</p> <p>a) Mão de obra qualificada com a apresentação de profissionais treinados, capacitados e uniformizados para a execução do serviço, devidamente identificados e uniformizados, utilizando equipamentos de segurança tais como luvas e toucas;</p> <p>b) Limpeza e conservação de todas as salas de trabalho, auditórios, espaços para atendimento aos participantes e para alimentação, bem como todos os banheiros, áreas de circulação e copas;</p> <p>c) Retirar quando necessário, o lixo acondicionado em sacos plásticos, removendo-os de forma segura para local apropriado, incluindo, quando necessário o aluguel de container e outro dispositivo adequado para a remoção do lixo;</p> <p>d) Fornecimento de todo o material necessário para execução do serviço, tais como: desinfetantes, desodorizadores de ambiente, vassouras, rodos, enceradeiras industriais, sacos de lixo, baldes, panos de chão, flanelas e tudo o mais que for necessário à prestação do serviço com qualidade e eficiência e conforme exigências do local de realização do evento;</p> <p>e) Fornecimento de produtos de consumo e higiene pessoal tais como: papel higiênico, sacos descartáveis para absorventes higiênicos, protetores de assento, sabonete líquido e papel toalha, que devem ter reposição permanente e devem ser fornecidos em quantidade suficiente para atender o público durante todo o evento;</p> <p>f) A manutenção, em cada banheiro, por um profissional de plantão para realização do serviço;</p> <p>g) Colocar lixeiras e sacos de lixo em todas as dependências do local do evento incluindo áreas externas.</p>	m ² /diária	20	R\$ 244,12	R\$ 4.882,40
----	----------------------------------	--	------------------------	----	------------	--------------

34	Serviço de manobrista	O Serviço deve contemplar: um coordenador, manobristas com experiência e carteira nacional de habilitação, na categoria correspondente ao veículo, por ele conduzido, para as categorias que envolvam condução de veículos automotores em geral; recepcionista vestida de terninho padrão com a função de organizar e cuidar das chaves e de distribuir os tickets de identificação dos veículos; orientador de trânsito/vigia para fazer ronda no estacionamento prevenindo roubos e furtos dos veículos estacionados; Placa refletiva para sinalizar e informar aos convidados o serviço de manobrista no local; púlpito de recepção; quadro de chaves (claviculario) com capacidade suficiente para a capacidade de carros prevista; ombrelones para recepção dos convidados em caso de chuva, cones refletivos de sinalização; rádios comunicadores suficientes para comunicação entre a recepcionista/ vigia/coordenador de eventos; seguro contra acidentes e colisões ocasionadas pelos profissionais do serviço contratada. É de responsabilidade da empresa licitada o local para guardar os carros com segurança, devendo ser previsto no valor deste item além do seguro o valor do estacionamento, não cabendo a cobrança de nenhum dos dois posteriormente.	até 100 veículos/diária de 8 horas	20	R\$ 1.117,30	R\$ 22.346,00
35	Técnico de equipamentos audiovisuais	O serviço deverá ser executado por profissional com experiência na atividade de operação de equipamentos audiovisuais, capacitado para realizar a montagem, desmontagem, manutenção e operação de aparelhos audiovisuais, computadores e demais aparelhos eletroeletrônicos a serem utilizados durante os eventos.	diária de 8 horas	50	R\$ 248,68	R\$ 12.434,00
36	Técnico de iluminação	O serviço deverá ser executado por profissional capacitado e com experiência na atividade de iluminação que será responsável pela instalação, testes, ajustes e operação do sistema de iluminação do evento. Experiência como técnico de luz de espetáculos teatrais e shows; conhecimentos de iluminação; conhecimentos de maquinaria de teatro e show; conhecimentos de eletricidade; conhecimentos de desenho, montagem e operação de iluminação.	diária de 8 horas	50	R\$ 249,97	R\$ 12.498,50
37	Técnico de informática	O serviço deverá ser executado por profissional com experiência na atividade de montagem e operação de equipamentos de informática, capacitado a operar aplicativos de processamento de texto, planilha eletrônica e banco de dados. Deverá ser capaz de efetuar configurações de rede, hardware, software e rede wireless. Ficará responsável pela manutenção e suporte de equipamentos de informática durante todo o evento.	diária de 8 horas	15	R\$ 239,23	R\$ 3.588,45
TOTAL						R\$ 457.435,15
Seção 2 - Equipamentos e Tecnologia						
Item	Tipo de Serviço ou Produto	Especificações detalhadas	Unidade	Quantidade Estimada		

38	Ação com realidade aumentada	A realidade aumentada é a ferramenta tecnológica para inserir objetos virtuais mapeados sobre imagens reais capturadas por uma câmera posicionando uma arte gráfica impressa em sua frente. interage com a realidade e com o ambiente em que você está, utilizando recursos básicos como a câmera do celular, o GPS e o som. para essa ação devem estar previstos os itens e recursos humanos necessários para a realização da ação.	ação planejada	10	R\$ 2.445,50	R\$ 24.455,00
39	Bebedouro elétrico de chão	Para garrafão de 10 ou 20 litros, com saída de água natural e gelada. Gabinete e torneiras confeccionados em plástico de alta resistência, com sistema de refrigeração através de compressor. Deve estar incluso o copo plástico descartável com suporte e lixeira, pelo período do evento, com reposição sempre que necessário.	unidade/diária de 24 horas	20	R\$ 140,03	R\$ 2.800,50
40	Box truss Q15	Estrutura metálica modular em aço carbono ou alumínio para fixação e/ou apoio de materiais diversos e equipamentos na dimensão Q15.	m ² /diária	200	R\$ 66,23	R\$ 13.246,00
41	Box truss Q30	Estrutura metálica modular em aço carbono ou alumínio para fixação e/ou apoio de materiais diversos e equipamentos na dimensão Q30	m ² /diária	200	R\$ 79,52	R\$ 15.904,00
42	Box truss Q50	Estrutura metálica modular em aço carbono ou alumínio para fixação e/ou apoio de materiais diversos e equipamentos na dimensão Q50	m ² /diária	200	R\$ 98,96	R\$ 19.792,00
43	Cabine para tradução simultânea	Cabine para acomodação de 2 intérpretes simultâneos, dimensões mínimas de 2,40 x 1,60 x 2,00 m, com isolamento acústico, iluminação uniformemente distribuída em toda a área de trabalho, renovação completa do ar pelo menos 7 vezes a cada hora, ruído inferior a 40 dBA. Console para 2 intérpretes simultâneos, com fones e microfones acoplados (headsets) instalados e cabeados pelo contratado conforme as características do local. Cada canal de idioma deve ter opção de alternância (relay) de saída (A e B), a fim de que os intérpretes não precisem trocar de cabines em função do idioma, e botão do tipo "cough". A cabine deverá ser montada e desmontada por profissional experiente e que utilize as ferramentas suficientes e adequadas, observando-se as normas de segurança do trabalho.	unidade/diária de 24 horas	20	R\$ 532,65	R\$ 10.653,00
44	Carregador de celular	Torre com no mínimo 6 prateleiras ou cabines com sistema de fechamento, para carregar celulares, com cabos compatíveis com iOS ou Android.	unidade/diária de 24 horas	50	R\$ 127,60	R\$ 6.380,00

45	Computador all in one touch screen	<p>Totem de autoatendimento, com tela de LCD 22"; Touch Screen Teclado antivandalismo; Mouse trackball ou touchpad; Leitor de código de barras e/ou QRCode; Impressora térmica ou laser; Webcam; Wireless; Sistema de som; - Processador Quad-core com clock mínimo de 2.2Ghz - Memória RAM com no mínimo 8GB - Armazenamento do tipo SSD/NAND com no mínimo 250GB - Tela de 15 polegadas ou superior - Conexão tipo HDMI para uso em Monitor/Projetor - Sistema Operacional Windows em sua versão mais recente - Sistema de Antimalware instalado e atualizado - Cabo de segurança Kensington com segredo.</p>	unidade/diária de 24 horas	100	R\$ 343,50	R\$ 34.350,00
46	Condicionador de ar	Ar condicionado de 10.000 BTUs, com selo procel de eficiência energética.	diária de 24 horas	20	R\$ 309,60	R\$ 6.192,00
47	Condicionador de ar	Ar condicionado de 30.000 BTUs, com selo procel de eficiência energética.	diária de 24 horas	20	R\$ 427,55	R\$ 8.551,00
48	Criação de conteúdo para projeção mapeada ou panorâmica	<p>Criação de conteúdo para projeção mapeada ou panorâmica (conceituação e criação personalizada do conteúdo, áudio e trilha sonora), Animação 2D e 3D: animação em 3D, composição de imagens e efeitos visuais. Criação de audio Design que engloba todas as etapas da parte de som e sonorização, incluindo o desenho das soluções de reprodução adequadas aos locais e conteúdos, a criação de faixas de áudio originais e/ou a inclusão de trilhas específicas no contexto das animações e/ou interações, bem como a finalização com a montagem destes elementos em uma faixa final a ser reproduzida (a empresa deverá possuir todos os softwares para produção). Todos os conteúdos deverão ser inseridos em tempo real em projeções, video wall, telas, televisores, e outros meios, atingindo um grande nível de interatividade. O visual deverá ter uma dinamicidade dos live feeds de Twitter, Facebook ou conteúdo enviado pelo próprio público como fotos, vídeos, depoimentos ou tags por exemplo. Ao unir tudo isso ao evento, estes aplicativos atuam como catalisadores tanto na interação do público como na repercussão em redes sociais, blogs e outros meios digitais e tradicionais. O custo deverá contemplar possíveis ajustes e alterações.</p>	por conteúdo	10	R\$ 2.575,00	R\$ 25.750,00

49	Criação de conteúdo para realidade virtual, aumentada, mesa touch	Criação de conteúdo para realidade virtual, realidade aumentada, mesa touch (conceituação e criação personalizada do conteúdo, áudio e trilha sonora), animação 2D e 3D: animação em 3D, composição de imagens e efeitos visuais, modelos virtuais, animações, vídeos ou qualquer outra solução que seja pertinente à realização do conteúdo, para melhor atratividade da ação junto ao público do evento. Criação de áudio design que engloba todas as etapas da parte de som e sonorização, incluindo o desenho das soluções de reprodução adequadas aos locais e conteúdos, a criação de faixas de áudio originais e/ou a inclusão de trilhas específicas no contexto das animações e/ou interações, bem como a finalização com a montagem destes elementos em uma faixa final a ser reproduzida (a empresa deverá possuir todos os softwares para produção). O custo deverá contemplar possíveis ajustes e alterações.	por conteúdo	10	R\$ 2.475,00	R\$ 24.750,00
50	Display dinâmico interativo (quadro branco)	<p>Monitor de 75 polegadas interativo multi-touch Full HD (3840X2160) Uso 24/7 Ângulo de visão (H/V) 178X178 Brilho 350nits Tempo de resposta (G para G) 8ms Cores de exibição 8bits Especificação do Touch: Tempo de Resposta: 3 ms (único Clique) 7 ms (Toque múltiplo). Função Mouse: (clique único e clique Duplo) Substitui totalmente as funções do mouse. Toques: 10 toques (Simultâneos). Fonte de Alimentação: Cabo USB. Conectado a computador</p> <ul style="list-style-type: none"> - Processador Quad-core com clock mínimo de 2.2Ghz - Memória RAM com no mínimo 8GB - Armazenamento do tipo SSD/NAND com no mínimo 250GB - Tela de 15 polegadas ou superior; - Conexão tipo HDMI para uso em Monitor/Projetor - Sistema Operacional Windows em sua versão mais recente - Sistema de Antimalware instalado e atualizado. - Cabo de segurança Kensington com segredo 	diária de 24 horas	30	R\$ 867,70	R\$ 26.031,00

51	Equipamento de sonorização - tipo 1	Sistema de sonorização: Mesa de som pré-amplificada 16 canais XLR com controle de saída de efeitos por canal com 3 bandas, processador de efeitos com até 100 multi-efeitos incluindo reverb, equalizador gráfico de 7 bandas. 04 Caixas de som acústicas amplificadas com resposta de frequência 70HZ~20HZ, 15" e 200W RMS de potência (mínimo), com equalizador de 5 bandas e USB integrado, fixadas em tripé. O valor do item deve incluir a mão de obra necessária a montagem e desmontagem, bem como todo o cabeamento necessário para o perfeito funcionamento do sistema de sonorização, bem como o acabamento dos cabeamentos (utilização de passa - fio sempre que necessário).	unidade/diária de 24 horas	20	R\$ 741,20	R\$ 14.824,00
52	Equipamento de sonorização - tipo 2	A sonorização completa será composta pelos itens: Mesa de som pré-amplificada 32 canais XLR Digital com controle de saída de efeitos por canal, Rack virtual com 4 processadores de Efeito e 8 equalizadores gráficos com 31 bandas padrão por canal, processador de efeitos com até 100 multi-efeitos incluindo reverb, Caixas de som acústicas com resposta de frequência entre 60HZ e 20HZ, em disposição de "line array" (arranjo vertical) em guias de onda cilíndrica, fixados ao chão ou em sistema "fly PA" em estrutura box truss, andaime ou em pontos de fixação próprios no local do evento; Caixas acústicas dedicadas a faixa de sub-graves que compreendem de 20 a 60KHz; Sistema de caixas acústicas com sistema informatizado de alinhamento; Amplificador (caso as caixas acústicas não sejam amplificadas) e Periféricos. O valor do item deve incluir a mão de obra necessária a montagem e desmontagem, bem como todo o cabeamento necessário para o perfeito funcionamento do sistema de sonorização, bem como o acabamento dos cabeamentos. (utilização de passa-fio quando necessário)	unidade/diária de 24 horas	20	R\$ 2.602,50	R\$ 52.050,00
53	Fone de ouvido para tradução simultânea	Equipamento utilizado pelos tradutores, os fones de ouvido recebem o sinal de áudio proveniente do distribuidor contendo a informação original (voz do palestrante) e podem vir equipados com microfone. Os microfones das cabines dos tradutores enviam o sinal de áudio (tradução) para os transmissores. Caso o evento possua gravação e transmissão on-line, esse sinal é enviado também para os equipamentos de gravação e transmissão. Compatível com os sistemas e cabines acima relacionados.	diária de 24 horas	20	R\$ 47,84	R\$ 956,80
54	Gerador	340 KVA	diária de 24 horas	15	R\$ 1.800,50	R\$ 27.007,50
55	Gerador	1000 KVA	diária de 24 horas	15	R\$ 3.776,50	R\$ 56.647,50
56	Iluminação - Canhão Seguidor	Canhão Seguidor	diária de 24 horas	10	R\$ 506,70	R\$ 5.067,00

57	Iluminação - Rack Dimmer de luz digital - 12 canais	Iluminação - Rack Dimmer de luz digital - 12 canais	diária de 24 horas	15	R\$ 390,00	R\$ 5.850,00
58	Iluminação - refletor elipsoidal	Refletor especialmente projetado para recortes de luz ou iluminação pontual de precisão. Ajusta abertura e foco e ainda pode projetar imagens com gobos	unidade/diária de 24 horas	20	R\$ 140,80	R\$ 2.816,00
59	Iluminação - Refletor Fresnel	Iluminação - Refletor Fresnel	diária de 24 horas	20	R\$ 144,49	R\$ 2.889,80
60	Iluminação - Refletor Impar Setlight	Iluminação - Refletor Impar Setlight	diária de 24 horas	20	R\$ 144,49	R\$ 2.889,80
61	Iluminação - Refletor Optpar	Iluminação - Refletor Optpar	diária de 24 horas	20	R\$ 144,49	R\$ 2.889,80
62	Iluminação - Sky walker	<p>Tipo: canhão Sky Walker Fonte luminosa: 1x 5.000W - Xenon XQ5KW Potência total: 5.000W Ângulo de feixe: ajustável - 0.6 a 0.8° Ângulo de inclinação vertical: 60° Pan: 90° Efeitos: potência ajustável 1.000W a 5.000W Temperatura de cor: 6.500K Ambiente: OUTDOOR Vida útil da lâmpada: 800Hrs Tensão: AC 240V, 50/60HZ Consumo máximo de energia: 5.500W Corrente: 30A Modo de controle: automático - canais DMX: N.D. Temperatura em uso: ≤45° Resfriamento: cooler silencioso Grau de IP: IP54 Conexões de energia: 1x conector 16a / 250V / 2P+T Estrutura: liga metálica Peso líquido: 60 Kg Dimensões da embalagem: 70,50 x 87 x 140 cm</p>	unidade/diária de 24 horas	15	R\$ 917,60	R\$ 13.764,00

63	Iluminação cênica	<p>Iluminação que permita criar ambientações, conforme o perfil do evento e o propósito da programação, podendo ser iluminação de palco, adequada para TV, cenográfica (ênfase em determinados objetos ou locais) ou temática (exposições, premiações, cerimônias, apresentações artísticas, etc.).</p> <p>Deve conter até 24 itens de iluminação (refletores diversos), podendo ser do tipo fresnel, PAR 64, moving head, elipsoidal, mini brut, ribalta, canhão seguidor, entre outros. Deve incluir mesa de luz digital de até 24 canais (para ativar ou desativar luzes ou conjuntos, fumaça, cores, movimento das lâmpadas e intensidade), dimmers e demais dispositivos, efeitos (fumaça, estroboscópio, gobos, etc.) e acessórios, conforme a necessidade do evento. Gobos personalizados serão fornecidos pela contratante.</p> <p>O item deve contemplar os recursos humanos necessários, tais como 01 iluminador profissional e até 02 técnicos operadores (para mesa de luz, canhão, etc).</p> <p>O desenho de luz deve estar de acordo com o perfil do evento e ser aprovado pela contratante.</p>	diária de 24 horas	10	R\$ 1.857,35	R\$ 18.573,50
64	Iluminação eficiente – Lâmpada fluorescente / led	Lâmpada fluorescente ou led compacta com selo procel de eficiência energética.	diária de 24 horas	20	R\$ 302,10	R\$ 6.042,00
65	Iluminação eficiente – Led	Led – cores diversas	diária de 24 horas	20	R\$ 324,00	R\$ 6.480,00
66	Impressora multifuncional laser colorida	Impressora Multifuncional Laser Colorida Wireless com funções de imprimir, digitalizar e copiar. Com disponibilidade durante todo o evento de papel e tonner. No valor cotado para locação da impressora laser, deverá estar incluso o fornecimento do tonner de impressão colorida para até 5.000 (cinco mil) impressões. A velocidade de impressão deverá ser de no mínimo 22 (vinte e duas) impressões por minuto frente-verso.	1000 impressões /diária de 24 horas	30	R\$ 395,85	R\$ 11.875,50
67	Impressora térmica	Impressora de etiqueta e código de barras de transferência térmica, de alta velocidade, no mínimo 10 polegadas por segundo. Térmica direta e termo transferência; largura da etiqueta: de 6 mm a 2475 mm; papel térmico, couchê, poliéster, vinil, tag ou contínuo; velocidade de impressão de 6 a 10 pols/s; resolução de 8 a 24 pontos por mm, com 1.000 etiquetas e ribbon adicionado ao custo da impressora térmica.	unidade/diária de 24 horas	10	R\$ 214,30	R\$ 2.143,00

68	Kit realidade virtual (VR)	Conjunto composto por Óculos de Realidade Virtual, Smartphone e Headphone. Conjunto preparado para Realidade Virtual 2D/3D, Experiência de visualização de 360º para fotos, filmes, jogos de forma imersiva e navegação intuitiva. Configuração mínima: Óculos: com ajuste de foco, ângulo de visão de 101º, conexões USB Tipo C ou Micro USB. Resolução 1280x800 pixels. O Smartphone deve ser compatível com os óculos e deve vir com aplicativo ou software de RV instalado e apto a receber instalações necessárias a perfeita execução da ação. Headphone: com ou sem fio, estéreo, Mínimo: Frequência de Resposta 20 ~ 20 kHz, Potência 94 Db ± 3 Db, Impedância 32 Ω. As baterias devem vir carregadas e com seus respectivos cabos carregadores de bateria. Todos os recursos humanos e técnicos para o perfeito funcionamento deverão estar inclusos no valor do item.	kit/diária de 24 horas	10	R\$ 691,90	R\$ 6.919,00
69	LED moving head	Equipamento de luzes em led com movimento e controle computadorizado por mesa de comando	unidade/diária de 24 horas	15	R\$ 283,70	R\$ 4.255,50
70	LED refletor par 64	Refletor em LED par 64	unidade/diária de 24 horas	15	R\$ 200,58	R\$ 3.008,70
71	Mesa de iluminação	Mesa de luz digital - 12 canais de saída com 3000W cada, com cargas em 220V. Fusíveis externos. Disjuntores traseiros de 100 ampères. Refrigeração interna. 24 cenas programáveis; Efeito fade; sequenciais de cenas; funções de operação; Pannel de controle embutido; Suporte para rack 19 polegadas do Pannel para a entrada de áudio (padrão RCA) podem ser conectados sinais provindos de discmans e semelhantes e de saídas de amplificadores para caixas de som até 20W. Podem ser ligadas lâmpadas incandescentes em geral e cargas indutivas como ventiladores e transformadores para lâmpadas PAR e equipamentos de iluminação que não necessitarem de sincronismo de rede (por exemplo, a Bola Multi-Raios Luz de Prata); Memória do último estado de funcionamento da Mesa; Bivolt sem chave de seleção - 60Hz (OBS.: a tensão e corrente das cargas devem estar de acordo com a rede elétrica)	unidade/diária de 24 horas	15	R\$ 883,00	R\$ 13.245,00
72	Microfone auricular	Microfone auricular sem fio que operam em UHF. Incluso as baterias ou pilhas para respectivo microfone	diária de 24 horas	10	R\$ 115,10	R\$ 1.151,00

73	Microfone com ou sem fio com pedestal de mesa ou de chão	Microfone bastão com ou sem fio, cardióide, dinâmico, com receptor true diversity de alta qualidade, frequência 8018000Hz, sensibilidade do microfone 2,1mv/pa, potência de saída do transmissor RF em 500hm. 30mw, função autolock para evitar mudanças acidentais de configurações, com display gráfico iluminado (transmissor e receptor), largura de banda 42Mhz 1680, frequência UHF livre de interferência, função pilot toner esquelch para eliminar interferência RF quando o transmissor está desligado, sincronização do transmissor com receptor via interface infravermelho, conector da base XLR 24m/v para uso profissional. fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa, de acordo com a necessidade do evento.	unidade/diária de 24 horas	100	R\$ 107,60	R\$ 10.760,00
74	Microfone de lapela	Microfone de lapela sem fio que operam em UHF. Incluso as baterias ou pilhas para respectivo microfone	diária de 24 horas	20	R\$ 115,10	R\$ 2.302,00
75	Microfone Gooseneck	Microfone gooseneck sem fio com padrões cardióide e supercardióide; Indicador de status bicolor ou um único anel de luz de cor; Blindagem de RF contra intermodulação de dispositivos sem fio; Mudo Programável; Entrada lógica / saída para controle remoto de LED e mute; Opções de base de mesa com ou sem fio de montagem em superfície e tecnologia para melhorar a filtragem de RF. com comprimento de haste flexível de acordo com a necessidade do evento.	unidade/diária de 24 horas	60	R\$ 79,10	R\$ 4.746,00
76	Microfone Headset	Microfone headset tipo cardióide com 42Mhz largura de banda, 1680 frequência UHF sintonizáveis, banco com até 12 frequências aprimoradas; recepção diversa de alta qualidade sem interferência de RF; recurso de busca automática de frequência disponíveis; faixa de frequência AF; sincronização sem fio de transmissores via interface infravermelho ; Operação do menu de fácil utilização com mais opção de controle, display gráfico iluminado (receptor e transmissor); função auto-lock; compander HDX; indicador de baterias no transmissor e receptor em 4 divisões; Função MUDO programável; modo equalizador sound check integrado.	unidade/diária de 24 horas	30	R\$ 130,55	R\$ 3.916,50
77	Monitor TV 42"	TV em LED entrada para: VGA(D-Sub)/UHF/VHF/CATV/HDMI, S-Video, Hd Ready, Tecnologia Digital, entrada USB para leitura de imagens, vídeo e áudio, Full HD ou superior, tecnologia de espelhamento, com Suporte de parede, chão ou Pedestal.	unidade/diária de 24 horas	40	R\$ 170,70	R\$ 6.828,00
78	Monitor TV 55"	TV em LED, entrada para: VGA(D-Sub)/UHF/VHF/CATV/HDMI, S-Video, Hd Ready, Tecnologia Digital, entrada USB para leitura de imagens, vídeo e áudio, Full HD ou superior, tecnologia de espelhamento, com Suporte de parede, chão ou Pedestal.	unidade/diária de 24 horas	40	R\$ 223,15	R\$ 8.926,00
79	Monitor TV 65"	TV em LED, entrada para: VGA(D-Sub)/UHF/VHF/CATV/HDMI, S-Video, Hd Ready, Tecnologia Digital, entrada USB para leitura de imagens, vídeo e áudio, Full HD ou superior, tecnologia de espelhamento, com Suporte de parede, chão ou Pedestal.	unidade/diária de 24 horas	40	R\$ 314,85	R\$ 12.594,00
80	Mouse sem fio	Mouse sem fio para apresentação com função passador automático de slides (distância de até 30 metros)	diária de 24 horas	30	R\$ 107,55	R\$ 3.226,50

81	No-break	Entrada bivolt automática 110/220v, mínimo de 4 saídas, potência 800va	diária de 24 horas	15	R\$ 134,90	R\$ 2.023,50
82	Notebook	<ul style="list-style-type: none"> - Processador quad-core com clock mínimo de 2.2Ghz - Memória RAM com no mínimo 8GB - Armazenamento do tipo SSD/NAND com no mínimo 250GB - Tela de 15 polegadas ou superior - Conexão tipo HDMI para uso em Monitor/Projetor - Sistema operacional windows em sua versão mais recente - Sistema de antimalware instalado e atualizado - Cabo de segurança kensington com segredo. 	unidade/diária de 24 horas	80	R\$ 149,00	R\$ 11.920,00
83	Painel com estrutura metalon	Painel com estrutura metalon	m ² /diária	200	R\$ 109,38	R\$ 21.876,00
84	Painel de Led	<p>Painel de Led em alta definição, P2.9mm ou P3.9mm, conforme a necessidade de cada evento. Gabinete: 50cm x 50cm. Definição do gabinete: P3.9mm c 128 x 128 pixels ou P2.9mm com 168 x 168 pixels. Alta capacidade de atualização e de resolução, cabo de alimentação e o de processamento estão ligados fora do gabinete, eliminando a necessidade de abrir o mesmo, e assim, reduzindo bastante o tempo de instalação e de desmontagem, gabinete feito de alumínio e estético, processador de vídeo, compatível com várias fontes de sinal de entrada, como AV. Video S, VGA, DVI, YPbPr, HDMI, SDI, etc. A contratação do item deve incluir: estrutura para fixação e/ou sustentação do painel e todo cabeamento necessário, bem como a mão de obra necessária à instalação, operação através do software Resolume (ou similar), manutenção e acompanhamento durante o evento. Gerenciamento de mídia, convergência digital e direção técnica.</p> <p>Servidor de Mídia para gerenciamento de painel de LED, adequado ao tamanho do led. Mesa de corte Blackmagic pro. Técnicos Composição de mosaico de background. Servidor Encoder.</p>	m ² /diária	300	R\$ 235,00	R\$ 70.500,00
85	Passador a laser	Ponteira laser para uso em projeções. Danger - 5 pontas/tipo pointer; sem fio, com distância mínima de 10 metros. Apresentador sem fio e apontador Laser; plug and play; USB e botões com suporte para as funções de apresentação. Compatível com PC ou Notebook, com Sistema Operacional Windows e/ou MacOS - todas as versões. Com todos os insumos e materiais necessários para operação disponíveis (quando necessário).	unidade/diária de 24 horas	30	R\$ 80,60	R\$ 2.418,00
86	Pedestal para microfone	Pedestal para microfone com regulagem e estante girafa	diária de 24 horas	20	R\$ 56,25	R\$ 1.125,00
87	Ponto de acesso	Instalação de ponto de acesso à rede cabeada tipo CAT5e (com todo material necessário - ex: conectores) para a distância de no mínimo 25 metros	por ponto/diária	100	R\$ 122,64	R\$ 12.264,00

88	Ponto de Internet (cabeadou ou WIFI)	Ponto de internet banda larga com no mínimo 50 Mbps e latência inferior a 50ms a ser entregue através de cabo do tipo UTP, com garantia de banda de Download de 50% e upload de 25%.	por ponto/diária de 24 horas	70	R\$ 156,64	R\$ 10.964,80
89	Ponto elétrico	Ponto elétrico para tomada e extensão.	unidade/diária	150	R\$ 74,11	R\$ 11.116,50
90	Projektor multimídia de 20.000 ansi lumens	Projektor com Sistema DLP; Resolução XGA (1024x768); Brilho (ANSI Lumens): 20.000; Contraste: 20.000:1; Tamanho da Imagem (Diagonal): 30"-300"; Zoom/Foco: Motorizado (1.3:1); Tipo da lâmpada: 350W; Suportar resolução VGA (640 x 480) a UXGA (1600 x 1200); Frequência Horizontal: 15K-102KHz; Deslocamento de Lente: Vertical: 115% -125% ± 5%; Compatibilidade com HDTV: 480i, 480p, 576i, 567p, 720p, 1080i, 1080p; Compatibilidade de vídeo: NTSC, PAL, SECAM; Fonte de alimentação: AC100 a 240V, 5A, 50 a 60 Hz; Modos de Imagem: Dinâmico/ Apresentação / sRGB / Cinema / 3D / Usuário 1 / Usuário 2; Suporta Blu-Ray, Full HD e 3D; Suporte 3D e compatibilidade: Frame Sequencial: Até 480i; Frame Packing: Até 24Hz 1080p; Side by Side: Até 60Hz 1080i; Top Bottom: Até 24Hz 1080p.	unidade/diária de 24 horas	30	R\$ 950,00	R\$ 28.500,00
91	Rádio (tipo walk talkie ou similar)	Longo alcance (até 8 km), com possibilidade de seleção de frequências em UHF e VHF	diária de 24 horas	30	R\$ 100,10	R\$ 3.003,00
92	Receptor e fone auricular	Receptor e fone auricular	diária de 24 horas	30	R\$ 140,97	R\$ 4.229,10
93	Receptor infravermelho / VHF	Receptor infravermelho/VHF (sistema a ser definido pela contratante) com fones de ouvido, botão liga/desliga, controles de volume e canal de idioma, capacidade para recepção de no mínimo 6 canais de interpretação simultânea. Tendo em vista que a Contratada se deve responsabilizar pelo equipamento alocado, cada receptor poderá estar identificado individualmente, de forma a facilitar sua devolução e reduzir a hipótese de perdas e faltas durante o evento. Deverá estar prevista no custo da locação a distribuição de receptores, por profissionais com fluência nos idiomas traduzidos e habilitados a instruir os participantes quanto ao uso correto do equipamento. Os fones de ouvido deverão ser entregues higienizados e acondicionados em embalagens descartáveis. A contratante não se responsabilizará pela perda ou quebra de receptores.	unidade/diária de 24 horas	15	R\$ 720,00	R\$ 10.800,00
94	Refletor LED ribalta	Refletor de LED ribalta com 70 LEDs de 3W: 21 vermelhos, 14 verdes, 14 azuis, 14 âmbar e 7 brancos. 3 modos de operação: DMX 512, Master / Slave e Active Sound. Efeito estrobo com 1-25 fps e pulso. Auto ajuste de matiz, saturação, temperatura de cor e intensidade.	unidade/diária de 24 horas	20	R\$ 158,25	R\$ 3.165,00

95	Refletor Mini Spot LED	Refletor Mini Spot orientável, com lâmpada em LED. 3 modos de operação: DMX 512, Master / Slave e Active Sound	unidade/diária de 24 horas	20	R\$ 146,25	R\$ 2.925,00
96	Régua de energia	Mínimo 6 tomadas que deverão aceitar tanto o padrão antigo quanto o novo e também os plugs de apenas dois pinos redondos (esses que são comuns em fontes de modems e roteadores). Possibilidade de ser usada tanto em 110V quanto em 220V, mas a saída será sempre igual a entrada, ou seja, se plugar numa rede 110V, as tomadas serão todas 110V. Se for plugado numa rede 220V, todas as tomadas também serão 220V.	unidade/diária de 24 horas	50	R\$ 74,84	R\$ 3.742,00
97	Rider de som	02 Console 48 canais x 12 + L/R, 08 canais de EG 31 bandas, 08 canais de compressor, 16 canais de gate, 06 processadores de efeitos (de sinal do sistema PA e entradas e saídas), 02 CD Player profissional, 08 monitores (de chão, ativos e amplificados, tipo 12"/drive), vias de monitor mix 01/02; 03/04; 05/06; 07 lead monitor; mix L (PA) e mix R (PA); 01 sub para bateria; 01 monitor cue; 08 amplificadores para guitarra; 01 conga; 01 quinto; 01 tumba; 02 estantes de prato girafa p/percussão; 02 estantes de caixa; 01 timbales; 02 estantes de teclado dupla. 02 multicabo de 48 vias e 16 voltas (monitores).	unidade/diária de 24 horas	10	R\$ 275,00	R\$ 2.750,00
98	Roteador para internet sem fio wireless	Roteador Wireless dualband, com no mínimo as seguintes características: velocidade de 350 Mbps em 2.4Ghz e 750 Mbps em 5GHz, tecnologia UM-MIMO, 3 antenas, 802.11 a/g/n/ac, firewall compatível com IPV6, funcionalidade de integração entre os APs para formar mesh de rede wifi, QoS por dispositivo e por aplicação	diária de 24 horas	50	R\$ 235,50	R\$ 11.775,00
99	Sistema de credenciamento eletrônico	Software de credenciamento eletrônico customizável, com funcionamento em plataforma online e off-line. O técnico que irá acompanhar o treinamento e a execução do evento deverá estar habilitado para realizar qualquer ajuste ou alteração no código do sistema, no local do evento.	unidade/diária de 24 horas	10	R\$ 1.475,00	R\$ 14.750,00

100	Sistema de projeção mapeada	<p>Sistema de Projeção mapeada que permite a projeção de imagens e animações através de softwares específicos, com imagem projetada em design 2D ou 3D em qualquer superfície de escala arquitetônica, bem como em objetos ou produtos, podendo oferecer apresentações interativas incluindo as chamadas implementações 4D e 5D.</p> <p>Tecnologia permite que vídeos de altíssima resolução sejam projetados sobre formas geométricas complexas como veículos, estátuas ou fachadas de prédios sem distorções. O gerenciado pelo sistema de produção e reprodução para multi-displays e mapping (mapeamento) que permite a orquestração de animações, gráficos, vídeo, som, luz, interatividade e live feeds. Sistema também é responsável por realizar os ajustes (distorções geométricas) necessários para encaixar o conteúdo 3D/2D criado na superfície projetada, inclusive em superfícies esféricas e fachadas e pode ser operado remotamente. O valor do item deve contemplar a montagem e desmontagem, bem como a manutenção durante todo o período do evento. Todos os recursos humanos e técnicos para o perfeito funcionamento do sistema deverão estar inclusos no valor do item.</p>	unidade/diária de 24 horas	10	R\$ 3.825,00	R\$ 38.250,00
101	Sistema de projeção panorâmica	<p>Sistema de projeção panorâmica tipo spyder, controlável e programável digitalmente, e que possibilite projetar em grandes telas sem perder a luminosidade e, principalmente, sem perder a definição Full HD (1920 x 1080 pixels). O sistema de projeção é composto por um equipamento de hardware controlado por um software próprio que permite o total controle da projeção e transmissão de vídeos de alta definição, apresentações em Power Point, transmissões simultâneas e outras fontes de vídeo, tudo na mesma tela panorâmica. O valor do item deve contemplar a montagem e desmontagem, bem como a manutenção durante todo o período do evento. Todos os recursos humanos e técnicos para o perfeito funcionamento do sistema deverão estar inclusos no valor do item.</p>	unidade/diária de 24 horas	10	R\$ 5.796,00	R\$ 57.960,00
102	Sistema de transmissão por infravermelho / VHF	<p>Sistema formado por transmissores, moduladores e radiadores de infravermelho/VHF, em quantidade suficiente para atendimento à demanda do evento quanto aos idiomas traduzidos, devendo ser instalado e cabeado pela Contratada conforme as características do local. Os moduladores deverão possibilitar monitoração independente de cada canal ativo. Os transmissores devem estar acompanhados de kit de instalação para uso sobre pedestais, paredes e demais espaços disponíveis no local, inclusive treliças e tetos que suportem sua instalação, bem como devem garantir transmissão livre de ruídos ou interferências. Os radiadores devem possuir potência mínima de 5 watts e assegurar a cobertura de todo o local do evento, sendo o campo de transmissão uniforme e livre de ruído. Um técnico especializado no sistema deverá acompanhar a montagem, desmontagem e estar presente durante o evento.</p>	unidade/diária de 24 horas	10	R\$ 2.150,00	R\$ 21.500,00

103	Tablet	<p>Dispositivo móvel tipo tablet com sistema operacional android ou IOS (mais recente e instalado) com:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tela de 8" ou maior - Câmera frontal de no mínimo 2 Megapixels - Câmera traseira de no mínimo 8 Megapixels - Interface bluetooth 4.0 ou superior - Conexão para headset tipo P3 integrada ou através de adaptador - Conexão de dados através de interface USB - Tela touch multitoque - wifi integrado 802.11AC ou superior - Memória RAM de no mínimo 4GB - Memória de armazenamento de 64 GB - Apto para receber aplicativos inclusive em HTML 5. <p>(O equipamento deverá vir com todos os acessórios necessários ao funcionamento bem com com case e película de proteção)</p>	unidade/diária de 24 horas	50	R\$ 320,22	R\$ 16.011,00
104	Tela 180" a 210"	Tela 180" (2,75 x 3,65 m) ou 210" (4,15m x 3,10m), podendo ser para projeção frontal ou retroprojeção, com tripé em aço que permita a variação de altura.	unidade/diária de 24 horas	10	R\$ 508,70	R\$ 5.087,00
105	Tela 90" a 150"	Tela 90" retrátil (1,5 x 2,0 m) ou 120" (1,80 x 2,40 m) ou 150" (3,00m x 2,25m), podendo ser para projeção frontal ou retroprojeção, com tripé em aço que permita a variação de altura.	unidade/diária de 24 horas	10	R\$ 396,40	R\$ 3.964,00
106	Tela com estrutura de Box truss	Tela com projeção e estrutura de box truss	m ² /diária / diária de 24 horas	10	R\$ 534,50	R\$ 5.345,00
107	Tela para projeção panorâmica	Tela adequada para projeção panorâmica, que possibilite a projeção sem perda de luminosidade e, principalmente, perda de definição Full HD (1920 x 1080 pixels). O valor do item deve contemplar a montagem e desmontagem, bem como a manutenção durante todo o período do evento.	m ² /diária	10	R\$ 757,70	R\$ 7.577,00
108	Totem de autoatendimento	Totem de autoatendimento, com tela de LCD 20"; Touch Screen (Tela de toque); CPU; teclado antivandalismo; mouse trackball; sistema windows; leitor de código de barras e/ou QRCode; leitor de cartão magnético; leitor biométrico; impressora térmica; impressora laser; webcam; wireless; pinpad; sistema de som; sensor de presença; porta USB frontal. Para ser utilizado em credenciamento; ou pesquisa de avaliação; ou divulgação de informações do evento.	unidade/diária de 24 horas	100	R\$ 475,00	R\$ 47.500,00

109	Totem dinâmico interativo (totem shopping)	Totem dinâmico interativo - Tela de no mínimo 42" como tecnologia touch - Computador com processador quad-core com clock mínimo de 2Ghz, 8GB RAM e SSD de 250GB - Com sistema de som embutido - Sistema operacional windows em sua versão mais recente - Sistema de antimalware instalado e atualizado.	diária de 24 horas	100	R\$ 742,70	R\$ 74.270,00
110	Video Wall	Tamanho diagonal de 55" ; S-PVA (DID) ; Resolução de 1920 x 1080 ; Espaçamento de pixel de 0.63 mm (H) x 0.63 mm (V) ; Área de exibição ativa de 1209.6 mm x 680.4 mm ; Brilho de 700 cd/m ² ; Taxa de contraste ; dinâmico) de 10000:1; Ângulo de visão (horizontal / vertical) de 178/178 ; Tempo de resposta de 8 ms ; Cor do visor de 8 bits - 16,7 M; Gama de cores de 68% ; Taxa de contraste de 3500:1; D-SUB analógico, DVI-D, Porta do visor ; CVBS, HDMI1, HDMI2 ; RCA (L / R), Minientrada estéreo ; DVI-D (saída de loop) ; Minientrada estéreo; Saída de alimentação de 5 V ; Controle externo RS232C (entrada / saída), RJ45 Conectado; Dimensão do conjunto de 1215.3 x 686.1 x 96 mm; Dimensão da embalagem de 1355 x 820 x 310 mm ; Peso do conjunto de 24 kg; Peso da embalagem de 35 kg ; Montagem VESA de 600 x 400 mm ; Fonte de alimentação CA 100 - 240 V ~ (+/- 10%), 50 / 60 Hz ; Menos de 1 Watt ; 248 Watts (máx.) / 206 Watts (típico) ; Menos de 1 Watt ; Tipo de alimentação interna; Moldura super estreita Detecção de erro da lâmpada, Antirretenção, Sensor de temperatura, MDC RS232C / RJ45, Plug and Play (DDC2B), PIP / PBP, Visor giratório, Travamento de botão, Corrente margarida digital, Programação inteligente, Atualização inteligente de F / W, cabeamento para intalação, software para controle de imagens entre telas, Software que permite configuração de imagens quando tem uso de conjunto de telas, incluir todos os custos de deslocamento e instalação, ter um técnico responsável pela instalação.	m ² /diária	100	R\$ 351,05	R\$ 35.105,00
TOTAL						R\$ 1.075.914,80
Seção 3 - Ornamentação e Mobiliário						
Item	Tipo de Serviço ou Produto	Especificações detalhadas	Unidade	Quantidade Estimada		
111	Aparador reto de ferro com tampo de vidro	Aparador retangular, reto, de ferro com tampo de vidro.	diária	30	R\$ 257,50	R\$ 7.725,00

112	Arranjo de flor grande para mesa	Arranjo de impacto com flores nobres e/ou tropicais naturais para mesas de buffet, apoio e outras.	unidade	50	R\$ 195,68	R\$ 9.784,00
113	Arranjo de flor pequeno para mesa	Arranjo pequeno de flores nobres e/ou tropicais naturais para mesa de centro, mesa de almoço.	unidade	50	R\$ 140,20	R\$ 7.010,00
114	Arranjo de flores (mesa plenária)	Arranjos tipo jardineira para mesa plenária, no mínimo com 1m x 0,6m x 0,3m (largura x altura x profundidade). Tipo de flores a critério da contratante.	unidade	50	R\$ 363,10	R\$ 18.155,00
115	Bancada para laptop e/ou computador	Bancada (preferencialmente de madeira) para apoio de laptop e ou computador.	diária	100	R\$ 149,50	R\$ 14.950,00
116	Banheiro químico portátil - fibra ou plástico	assento, descarga, papel toalha, gel para mãos (com álcool), forro descartável para assento. Com tampa móvel no fundo (que evite a visualização de dejetos) e cuba; iluminação e ventilação interna; constituído de material de alta densidade, que proporcione grande resistência a choques e temperatura externa. Inclui também os serviços diários de manutenção, fornecimento de material de limpeza e higienização dos sanitários.	diária de 24 horas	5	R\$ 344,00	R\$ 1.720,00
117	Banqueta alta para mesa bistrô (madeira ou metal)	Banqueta alta para mesa bistrô, estrutura tubular em aço ou de madeira. Assento em estofado (cores diversas).	diária	200	R\$ 81,17	R\$ 16.234,00
118	Biombo	Biombo em madeira, ferro, vidro ou material semelhante para divisória de foyers e salas. Com altura mínima de 2 metros.	m/diária de 24 horas	5	R\$ 180,94	R\$ 904,70
119	Cadeira fixa	Estofada. Fixa com ou sem braço.	diária	800	R\$ 42,00	R\$ 33.600,00
120	Cadeira giratória	Estofada. Giratória com ou sem braço	diária	300	R\$ 142,37	R\$ 42.711,00
121	Cadeira plástica	Cadeira plástica com ou sem braço	diária	500	R\$ 11,86	R\$ 5.930,00

122	Cenário construído	Construção de: mock ups, personagens 3D, pórticos, painéis, testeiras, bancadas, back-light e front-light personalizados, letra caixa (podendo ser em acrílico colorido, MDF ou laqueado), piso em MDF e/ou carpete e/ou vidro e/ou laqueado (podendo ser retroiluminado e com aplicação de adesivo vinílico), paredes de vidro, parede em estrutura de sodem, canaletada construída em madeira pintada e/ou laqueada, e/ou em lona e/ou em courvin e/ou adesivo plotado e/ou tecido. Uso de paisagismo natural, mobiliário decorativo para compor a decoração, iluminação, instalações elétricas necessárias, rampas; Tudo deverá estar ligado à temática do evento. O cenário construído deverá estar igual ao projeto cenográfico, aprovado pela contratante, contemplando todos os detalhes, materiais, iluminação, luminárias, aplicações, arranjos e mobiliários. O valor da montagem e desmontagem deve estar incluso no valor do item, bem como dos insumos necessários ao transporte dos materiais. O lixo produzido durante a montagem e desmontagem deve ser recolhido, o espaço deve ser entregue limpo.	m ³	150	R\$ 285,00	R\$ 42.750,00
123	Cenografia	Cenografia para palco e ambiente do evento contemplando iluminação, sonorização, decoração e trajes temáticos.	m ² /diária	150	R\$ 362,50	R\$ 54.375,00
124	Dispenser álcool gel - borrifador	Álcool gel em recipiente de polipropileno transparente com válvula pump - capacidade mínima de 500 ml. O recipiente deverá estar abastecido com a capacidade mínima de 500 ml.	unidade	100	R\$ 149,45	R\$ 14.945,00
125	Estande construído BÁSICO	Estandes básicos, estilo octanorm, compreendendo montagem, manutenção e desmontagem, com plotagem nas três paredes do estande, contendo: três tomadas, acarpetado, iluminação apropriada, testeira com adesivação e iluminação, bancada (arte fornecida pela Contratante, impressão e aplicações dos adesivos sob responsabilidade da empresa).	m ² /diária	400	R\$ 403,40	R\$ 161.360,00
126	Estande interno - tipo lounge	Composição do espaço: Mesa de centro e mesinhas laterais de material reciclado, pufes de material reciclado (por exemplo: de garrafa Pet ou revestido com lona de bânner), sofás e poltronas resistentes, de papelão, revestidos com papel de cana ou equivalente, painel TS com espaço para televisor 42", porta-folder em OSB, forração do piso local com fibras naturais (ou outro material sujeito à aprovação). Obs.: na impossibilidade de atendimento com os materiais ecológicos discriminados neste item, propor opções que compatíveis com o conceito de sustentabilidade; Mesa ou bancada para máquina de café. Em caso de piso elevado, providenciar rampa para cadeirante devidamente sinalizada com aplicação de tiras antiderrapantes; ornamentação: paisagismo. Tomadas: 110 V/220V. Lixeiras. Equipamento: TV LCD 42", DVD, torre para televisor e aparelho de DVD, aparelho de DVD, laptop e/ou computador com acesso à internet, máquina de café, frigobar, caixas de som.	m ² /diária	400	R\$ 227,50	R\$ 91.000,00

127	Estrutura de cobertura	Cobertura modulável de alumínio ou aço carbono, podendo ou não ter fechamento lateral. Estruturas modulares revestidas de policarbonato ou lona impermeável PVC tipo vinílica, confeccionada em tecido sintético especial com aditivos químicos auto extingüível, anti mofo, anti fungos e laca anti raios UV e IV com bloqueador solar. A cobertura deve ter limite mínimo de resistência a tração de 290 N/mm ² e limite de escoamento. A estrutura de cobertura deverá estar igual ao projeto aprovado pela contratante. Durante o tempo de uso da cobertura metálica a sua manutenção e troca de peças e/ou da lona deve estar prevista no valor do item. Deve contemplar no valor do item sistema de climatização compatível com o tamanho da estrutura. O lixo produzido durante a montagem e desmontagem deve ser recolhido, o espaço deve ser entregue limpo.	m ² /diária	200	R\$ 332,50	R\$ 66.500,00
128	Estrutura de fechamento	Estrutura em marcenaria, spider ou box truss, com painel em mdf ou vidro ou lona, podendo ser transparente ou opaca. Cenografia externa: estrutura revestida em tecido ou curvim ou parede canaletada construída em madeira pintada e/ou laqueada com aplicação de logomarca em letra caixa; Paisagismo natural, montagem, iluminação e instalações elétricas necessárias, fita de isolamento de área (conforme a demanda do evento) e porta de acesso. O valor da montagem e desmontagem deve estar incluso no valor do item, bem como dos insumos necessários ao transporte dos materiais. O lixo produzido durante a montagem e desmontagem deve ser recolhido, o espaço deve ser entregue limpo.	m ² /diária	200	R\$ 335,60	R\$ 67.120,00
129	Extintor de incêndio	Extintor de incêndio para classes ABC - 6 kg	diária de 24 horas	15	R\$ 69,90	R\$ 1.048,50
130	Frigobar	Refrigerador para pequenos ambientes com capacidade de armazenamento de 135 litros. Na voltagem de acordo com o local do evento.	diária	15	R\$ 283,25	R\$ 4.248,75
131	Guardavolumes	Com ou sem porta em formato estante ou armário com divisórias.	m ² /diária	100	R\$ 186,54	R\$ 18.654,00
132	Kit para secretaria	Contendo: 1 pacote de papel sulfite (branco, 100 folhas, formato A4, 75 g/m ² ou superior); 1 régua plástica de 30 cm; 1 borracha branca; 3 canetas azuis; 3 canetas pretas; 3 canetas vermelhas; 1 tesoura para papel; 1 grampeador de mesa tamanho pequeno, em metal 26/6, com grampos; 1 caixa de cliques tamanho 6/0; 1 tubo de cola instantânea; 1 pendrive de 4Gb; 2 pincéis atômicos de cores variadas; 1 rolo de fita adesiva transparente de 50mm de largura; 1 rolo de fita crepe de 50mm de largura; 1 extrator metálico de grampos; 1 bloco de post-it com 100 folhas, 76x102mm. Todo o material deverá estar acondicionado em caixa adequada para fácil portabilidade e transporte. Ao final do evento o kit ficará com a contratante	unidade	20	R\$ 267,34	R\$ 5.346,80
133	Lixeira grande	Com pedal e capacidade de 100 litros. Perfil e cor a serem definidos por ocasião do evento.	diária	100	R\$ 100,80	R\$ 10.080,00

134	Lixeira pequena	Lixeira plástica ou alumínio capacidade 5, 15 ou 30 litros. Perfil e cor a serem definidos por ocasião do evento.	diária	100	R\$ 70,38	R\$ 7.038,00
135	Lounge Bistrô	Mobiliário arrojado em metais cromados, vidro, couro e outros materiais, contemplando: 04 mesas estilo bistrô (altas) com arranjo natural pequeno, com 04 banquetas cada, 04 pufes quadrados e 02 pufes retangulares.	unidade/diária de 24 horas	50	R\$ 660,50	R\$ 33.025,00
136	Lounge Palco	Até 10 cadeiras e/ou poltronas em couro ou material de primeira linha, até 05 mesas de apoio, tapete proporcional ao número de cadeiras. Possibilidade de modelo giratório.	unidade/diária de 24 horas	50	R\$ 1.205,40	R\$ 60.270,00
137	Lounge VIP	Mobiliário em couro ou tecido, contemplando: 01 sofá de 03 lugares, 02 poltronas, 01 sofá de 02 lugares, 03 mesas de canto com arranjo floral natural baixo, 01 mesa de centro com arranjo floral natural médio e tapete proporcional ao tamanho do lounge, estilo conforme o perfil do evento, aprovado pela contratante	unidade/diária de 24 horas	50	R\$ 1.661,75	R\$ 83.087,50
138	Luvas	Par de luvas transparente de plástico descartável, tamanho a definir. O quantitativo não utilizado ficará para a contratante	unidade	100	R\$ 44,56	R\$ 4.456,00
139	Máscara facial	Máscara descartável, dupla camada, cor branca, confeccionado em TNT - tecido não tecido, semi-facial (boca e nariz), medindo aproximadamente 18x9 cm. Confeccionado no estilo retangular, tamanho único, com acabamento em toda a extremidade por soldagem eletrônica pontilhada. Com três pregas no centro da máscara que diminui e aumenta o tamanho. O quantitativo não utilizado ficará para a contratante.	unidade	500	R\$ 8,70	R\$ 4.350,00
140	Mastro interno para bandeira	Mastro interno para bandeira com suporte e ponteira. Medidas de bandeiras: 1 pano = 64 x 45 cm. Medida mastro entre 2,30m e 3,15m.	diária de 24 horas	6	R\$ 130,10	R\$ 780,60
141	Mesa	Mesa de centro em madeira.	diária	50	R\$ 141,45	R\$ 7.072,50
142	Mesa	Mesa de canto em madeira, preferencialmente oriunda de reuso.	diária	50	R\$ 129,60	R\$ 6.480,00
143	Mesa - tipo 1	Mesa em madeira ou com o tampo de vidro, para 06 lugares, podendo ser quadrada (mínimo 1.40m x 1.40m) ou redonda (mínimo 1.20m Ø) com 06 cadeiras fixas com encostos e assento estofados.	unidade/diária de 24 horas	200	R\$ 215,00	R\$ 43.000,00
144	Mesa - tipo 2	Mesa em madeira ou com o tampo de vidro, para 10 lugares, podendo ser quadrada (mínimo 2mx2m) ou redonda (mínimo 1,60m Ø) com 10 cadeiras fixas com encostos e assento estofados.	unidade/diária de 24 horas	200	R\$ 265,00	R\$ 53.000,00
145	Mesa tipo bistrô	Mesa tipo bistrô, tampo redondo com aproximadamente 50 cm de diâmetro. Tampo em madeira, vidro ou metal, estrutura tubular em madeira ou aço carbono e pintura eletrostática (cores diversas). Altura aproximada: 1m05cm.	diária	100	R\$ 149,95	R\$ 14.995,00
146	Montagem de piso	Piso ao nível do solo, estilo passarela, revestido com carpete tipo forração. Cores diversas.	m ² /diária	500	R\$ 103,50	R\$ 51.750,00

147	Montagem de piso com nivelamento	Piso de madeira elevado a 10 cm com revestimento em carpete (cores diversas), com nivelamento, prevendo rampa para cadeirante.	m ² /diária	500	R\$	129,95	R\$	64.975,00
148	Painel em tecido 100% algodão rústico (tipo canvas) para sinalização e/ou aplicação em estandes	Painel impresso em tecido 100% algodão rústico (tipo canvas) para sinalização e/ou aplicação em estandes - Cores diversas. Impressão quatro cores, preferencialmente com tinta a base de água.	m ² /diária	200	R\$	155,10	R\$	31.020,00
149	Painel vidro	Painel para composição de parede de vidro, com respectivos encaixes metálicos e base metálica.	m ² /diária	200	R\$	163,75	R\$	32.750,00
150	Palco construído	Palco construído em estrutura de marcenaria ou boxtruss, com fechamento com piso de MDF ou vidro, podendo ser retroiluminado, com acabamento em vinil ou com fechamento em MDF ou carpete ou laqueado. Inclusa a construção de púlpito em estrutura de MDF pintado ou com adesivo vinílico e/ou aplicação de letra caixa em acrílico com aplicação de logomarca e iluminação. Inclusa a área de sustentação do piso do palco, rodapé de palco, paredes laterais. Fundo de palco, paredes laterais de palco construído em estrutura de MDF com acabamento de acordo com projeto arquitetônico e de cenário e de iluminação. Escada principal com corrimão. O palco deverá ter acesso de rampa de acessibilidade, conforme normas da ABNT e acesso por escada secundária. O valor da montagem e desmontagem deve estar incluso no valor do item, bem como dos insumos necessários ao transporte dos materiais.	m ² /diária	400	R\$	242,50	R\$	97.000,00
151	Pedestal de isolamento, tipo unifila	Torretas cromadas com fita retrátil com, no mínimo, 2 metros de extensão e prisma de sinalização.	unidade/diária de 24 horas	100	R\$	71,50	R\$	7.149,50
152	Placa de sinalização	Confeccionada em metal galvanizado.	unidade	30	R\$	168,55	R\$	5.056,50
153	Porta folder	Porta folder em acrílico	unidade	50	R\$	105,42	R\$	5.271,00
154	Pranchão	Mesa pranchão retangular (mínimo 2,20m de comprimento x 1m de largura) ou redonda (mínimo 1,60m Ø)	unidade/diária de 24 horas	200	R\$	121,75	R\$	24.350,00
155	Prancheta	Em acrílico, tamanho padrão com pegador e personalização em 4 cores.	unidade	40	R\$	70,87	R\$	2.834,60

156	Praticável	Modulável, acarpetado em todos os lados e na sua base, com elevação mínima de 05cm e máxima de 1metro de altura, com escada ou rampa, acabamento em tecido e, se eventualmente for necessário, com rodas.	m ² /diária	500	R\$ 110,29	R\$ 55.145,00
157	Puff quadrado	Puff quadrado com aproximadamente 40 cm de lado, revestimento em couro. Cores diversas.	diária	150	R\$ 78,11	R\$ 11.716,50
158	Puff redondo	Puff redondo com aproximadamente 40 cm de diâmetro, revestimento em couro. Cores diversas.	diária	150	R\$ 86,69	R\$ 13.003,50
159	Púlpito	Púlpito em acrílico com medidas 1,09 m altura X 45 cm largura X 35 cm profundidade, suporte de água, mesa e base, podendo ser adesivado com a logomarca do evento ou da contratante	unidade/diária de 24 horas	20	R\$ 213,80	R\$ 4.276,00
160	Quadro branco	Quadro branco (canetas de cores diversas e apagadores inclusos).	diária de 24 horas	5	R\$ 138,10	R\$ 690,50
161	Quiosque	Quiosque preferencialmente em madeira	diária	5	R\$ 606,20	R\$ 3.031,00
162	Sofá	Em couro ecológico ou equivalente, de 3 lugares.	diária	50	R\$ 321,35	R\$ 16.067,50
163	Sofá	Em couro ecológico ou equivalente, de 2 lugares.	diária	50	R\$ 328,67	R\$ 16.433,25
164	Suporte para banner	Em metalon galvanizado ou similar. 2m x 1,10m	diária	30	R\$ 86,90	R\$ 2.607,00
165	Tapete	Tapete tipo oriental ou padrão geométrico ou rústico ou liso, conforme perfil do evento.	m ² /diária	100	R\$ 148,90	R\$ 14.890,00
166	Tapete sanitizante	Tapete sanitizante, produzido em vinil (pvc), tamanho aproximado de 60 cm x 1,00 mt, não mancha, deve possuir borda vedante que impeça o vazamento de líquidos, espessura mínima de 10mm, antiderrapante e antichama.	unidade/diária de 24 horas	100	R\$ 173,97	R\$ 17.397,00
167	Tecido para decoração	Instalação de tecido de lycra / algodão / voil / cetim em cores variadas para decoração e demarcações de espaços internos.	m ² /diária	200	R\$ 94,56	R\$ 18.912,00
168	Tenda 10x10	Tenda tipo piramidal com armação em ferro tubular galvanizado e revestida em lona de PVC Branca anti-chama, altura mínima de 2 metros e máxima de 6 metros de seus pés de sustentação, estaqueadas com cabos de aço e estacas arredondadas. OBS: A estrutura da tenda (ferragens e lona) não poderá conter ferrugens, avarias, rasgos, buracos e sujeira.	unidade/diária	20	R\$ 1.041,40	R\$ 20.828,00
169	Tenda 3x3	Tenda tipo piramidal com armação em ferro tubular galvanizado e revestida em lona de PVC Branca anti-chama, altura mínima de 2 metros e máxima de 4 metros de seus pés de sustentação, estaqueadas com cabos de aço e estacas arredondadas. OBS: A estrutura da tenda (ferragens e lona) não poderá conter ferrugens, avarias, rasgos, buracos e sujeira.	unidade/diária	20	R\$ 606,15	R\$ 12.123,00

170	Tenda com bandô e saia lateral	Tenda modular em lona anti-chamas, impermeável e térmica. Com bandô e saia lateral, estrutura metálica em alumínio anodizado ou aço galvanizado, fechamento lateral completo com bandô e saia lateral.	m ² /diária	20	R\$ 240,00	R\$ 4.800,00
171	Tenda pantográfica	Tenda modular pantográfica em lona PVC com laca protetora, costura solda eletrônica reforçada, acabamento com vedação e estabilidade perfeitas. Sapatas com discos 120 mm (aproximadamente), montagem com cabos náuticos 4 mm aproximadamente. Ancoragem adequada de forma a garantir a segurança, durante o período do evento, inclusive em períodos prolongados. Tubos das sapatas de bitola 25x25 mm e estrutura principal tubo 30x30 mm. Ponteiros de acabamento no topo dos tubos das tesouras em X, de forma a inibir totalmente o efeito "vazador" na lona.	m ² /diária	20	R\$ 264,75	R\$ 5.295,00
172	Termômetro	Termômetro tipo digital infra-vermelho para medir a temperatura corporal sem contato físico, medidor de temperatura em °C, com display para mensuração da temperatura LCD retro iluminado, distância de aferição entre 5 a 15 cm, com gatilho acionador e bip indicativo (aproximadamente 1 segundo).	unidade/diária de 24 horas	10	R\$ 88,26	R\$ 882,60
173	Toalha de mesa	Toalha formato quadrado e/ou redondo e/ou retangular, em tecido de alta qualidade, estilo, cores e padrões de acordo com o evento.	unidade/diária de 24 horas	20	R\$ 71,24	R\$ 1.424,80
174	Totem - acrílico	Criação, confecção, impressão, transporte, montagem e retirada de tótem acrílico em quatro cores.	m ² /diária	200	R\$ 127,45	R\$ 25.490,00
175	Totem - vinil	Criação, confecção, impressão, transporte, montagem e retirada de tótem acrílico em quatro cores, com estrutura.	m ² /diária	200	R\$ 152,98	R\$ 30.596,00
176	Totem de identificação	Tótems retro iluminados no formato mínimo de 0,70 x 0,70m x 2,20m de altura, para identificação.	unidade	200	R\$ 203,24	R\$ 40.648,00
177	Vaso ornamental grande para chão	Vaso com arranjo em folhagem e/ou palmeira, coqueiros e buchinhos naturais com cachepot. Modelos a serem aprovados pela contratante	unidade/diária de 24 horas	50	R\$ 186,20	R\$ 9.310,00
TOTAL						R\$ 1.661.429,60
Seção 4 - Transporte						
Item	Tipo de serviço ou produto	Especificações detalhadas	Unidade	Quantidade Estimada		

178	Ambulância básica	Serviço de ambulância UTI móvel registrada no corpo de bombeiro, com equipe composta por: 01 médico e 01 motorista socorrista (treinado em primeiros socorros). A ambulância deve ser equipada com: materiais para atendimento emergencial e primeiros socorros; maca articulada com colchonete e com rodas; suporte para soro; instalação de rede de oxigênio com cilindro, válvula, manômetro em local de fácil visualização e régua com dupla saída; oxigênio com régua tripla (a- alimentação do respirador; b- fluxômetro e umidificador de oxigênio e c - aspirador tipo venturi); manômetro e fluxômetro com máscara e chicote para oxigenação; cilindro de oxigênio portátil com válvula; maleta de urgência contendo: estetoscópio adulto, ressuscitador manual, cânulas orofaríngeas de tamanhos variados, luvas descartáveis, tesoura reta com ponta romba, esparadrapo, esfigmomanômetro adulto, ataduras de 15 cm, compressas cirúrgicas estéreis, pacotes de gaze estéril, protetores para queimados ou eviscerados, cateteres para oxigenação e aspiração de vários tamanhos; prancha curta e longa para imobilização de coluna; talas para imobilização de membros e conjunto de colares cervicais; Colete imobilizador dorsal; frascos de soro fisiológico. A ambulância deve possuir as especificações de segurança e o certificado de vistoria expedido pela vigilância sanitária. Os serviços devem compreender assistência de pronto socorro móvel de urgências e emergências médicas e eventuais deslocamentos até um centro hospitalar, quando necessário.	diária de 12hs	3	R\$ 2.813,40	R\$ 8.440,20
179	Carro executivo	Veículo tipo sedan; motor 2.0; capacidade de tanque mínima: 50 litros; sistema de ar-condicionado de fábrica digital; airbags dianteiros e traseiros; bancos traseiros com descansos-braços central e porta copos; com motorista trajado passeio completo, portando aparelho de celular.	diária de até 12h ou 100 Km	30	R\$ 455,40	R\$ 13.662,00
180	Micro-ônibus	Com capacidade mínima para 20 passageiros, tipo executivo, motorista com celular, combustível e ar condicionado. Adequada e adaptada para possíveis passageiros com deficiência. Para transporte urbano.	diária de até 12h ou 100 Km	15	R\$ 1.342,00	R\$ 20.130,00
181	Van	Com capacidade para 17 passageiros, com motorista com celular, combustível e ar condicionado. Adequada e adaptada para possíveis passageiros com deficiência. Considerar a possibilidade de transformar em Van de carga. Para transporte urbano.	diária de até 12h ou 100 Km	15	R\$ 756,80	R\$ 11.352,00
182	Veículo utilitário, tipo dobrado, spin ou similar.	Com motorista, ar condicionado e combustível.	diária de 12h e/ou franquias de 100 km	15	R\$ 852,00	R\$ 12.780,00
TOTAL						R\$ 66.364,20
Secão 5 - Locação de Espaço						
Grupo 1 - Espaços fora do ambiente hoteleiro						

Item	Tipo de serviço ou produto	Especificações detalhadas	Unidade	Quantidade Estimada		
183	Espaço físico (auditório e/ou sala) - capacidade para atender 100 a 300 pessoas	Espaço físico adequado para montagem em formatos diversos, para o número de 100 a 300 pessoas. Deverá possuir isolamento acústico adequado, climatização, iluminação, energia elétrica e espaço adequado para a instalação de equipamentos de áudio e vídeo. Durante a montagem e desmontagem dos eventos, o espaço deverá permanecer climatizado, sem cobrança de taxa extra.	diária de 24 horas	20		
184	Espaço físico (auditório e/ou sala) - capacidade para atender 300 a 500 pessoas	Espaço físico adequado para montagem em formatos diversos, para o número de 300 a 500 pessoas. Deverá possuir isolamento acústico adequado, climatização, iluminação, energia elétrica e espaço adequado para a instalação de equipamentos de áudio e vídeo. Durante a montagem e desmontagem dos eventos, o espaço deverá permanecer climatizado, sem cobrança de taxa extra - mobiliário incluído (cadeiras, mesas)	diária de 24 horas	20		
185	Espaço físico (auditório e/ou sala) - capacidade para atender 500 a 1.000 pessoas	Espaço físico adequado para montagem em formatos diversos, para o número de 500 a 1000 pessoas. Deverá possuir isolamento acústico adequado, climatização, iluminação, energia elétrica e espaço adequado para a instalação de equipamentos de áudio e vídeo. Durante a montagem e desmontagem dos eventos, o espaço deverá permanecer climatizado, sem cobrança de taxa extra - - mobiliário incluído (cadeiras, mesas)	diária de 24 horas	20		
186	Espaço físico (auditório e/ou sala) - capacidade para atender até 100 pessoas	Espaço físico adequado para montagem em formatos diversos, para o número de até 100 pessoas. Deverá possuir isolamento acústico adequado, climatização, iluminação, energia elétrica e espaço adequado para a instalação de equipamentos de áudio e vídeo. Durante a montagem e desmontagem dos eventos, o espaço deverá permanecer climatizado, sem cobrança de taxa extra.	diária de 24 horas	20		
187	Espaço físico para sala de apoio	Espaço físico adequado para sala de apoio, para o número de até 30 pessoas. Deverá possuir isolamento acústico adequado, climatização, iluminação, energia elétrica e espaço adequado para a instalação de equipamentos de áudio e vídeo. Durante a montagem e desmontagem dos eventos, o espaço deverá permanecer climatizado, sem cobrança de taxa extra.	diária de 24 horas	20		

188	Espaço físico para sala de imprensa	Espaço físico adequado para sala VIP para o número de até 15 pessoas. Deverá possuir isolamento acústico adequado, climatização, iluminação, energia elétrica e espaço adequado para a instalação de equipamentos de áudio e vídeo. Durante a montagem e desmontagem dos eventos, o espaço deverá permanecer climatizado, sem cobrança de taxa extra.	diária de 24 horas	20		
189	Espaço físico para sala vip	Espaço físico adequado para sala VIP para o número de até 15 pessoas. Deverá possuir isolamento acústico adequado, climatização, iluminação, energia elétrica e espaço adequado para a instalação de equipamentos de áudio e vídeo. Durante a montagem e desmontagem dos eventos, o espaço deverá permanecer climatizado, sem cobrança de taxa extra.	diária de 24 horas	20		
TOTAL						
Grupo 2 - Em ambiente hoteleiro com categorias 4 ou 5 estrelas						
Item	Tipo de Serviço ou Produto	Especificações detalhadas	Unidade	Quantidade Estimada		
190	Espaço físico (auditório e/ou sala) - capacidade p atender 100 a 300 pessoas	Espaço físico adequado para montagem em formatos diversos, para o número de 100 a 300 pessoas. Deverá possuir isolamento acústico adequado, climatização, iluminação, energia elétrica e espaço adequado para a instalação de equipamentos de áudio e vídeo. Durante a montagem e desmontagem dos eventos, o espaço deverá permanecer climatizado, sem cobrança de taxa extra. Mobiliário incluído (cadeiras, mesas)	diária de 24 horas	20		
191	Espaço físico (auditório e/ou sala) - capacidade p atender 300 a 500 pessoas	Espaço físico adequado para montagem em formatos diversos, para o número de 300 a 500 pessoas. Deverá possuir isolamento acústico adequado, climatização, iluminação, energia elétrica e espaço adequado para a instalação de equipamentos de áudio e vídeo. Durante a montagem e desmontagem dos eventos, o espaço deverá permanecer climatizado, sem cobrança de taxa extra - mobiliário incluído (cadeiras, mesas)	diária de 24 horas	20		
192	Espaço físico (auditório e/ou sala) - capacidade p atender 500 a 1.000 pessoas	Espaço físico adequado para montagem em formatos diversos, para o número de 500 a 1000 pessoas. Deverá possuir isolamento acústico adequado, climatização, iluminação, energia elétrica e espaço adequado para a instalação de equipamentos de áudio e vídeo. Durante a montagem e desmontagem dos eventos, o espaço deverá permanecer climatizado, sem cobrança de taxa extra - - mobiliário incluído (cadeiras, mesas)	diária de 24 horas	20		

193	Espaço físico (auditório e/ou sala) - capacidade p atender até 100 pessoas	Espaço físico adequado para montagem em formatos diversos, para o número de até 100 pessoas. Deverá possuir isolamento acústico adequado, climatização, iluminação, energia elétrica e espaço adequado para a instalação de equipamentos de áudio e vídeo. Durante a montagem e desmontagem dos eventos, o espaço deverá permanecer climatizado, sem cobrança de taxa extra. Mobiliário incluído (cadeiras, mesas)	diária de 24 horas	20		
194	Espaço físico para sala de apoio	Espaço físico adequado para sala de apoio, para o número de até 30 pessoas. Deverá possuir isolamento acústico adequado, climatização, iluminação, energia elétrica e espaço adequado para a instalação de equipamentos de áudio e vídeo. Durante a montagem e desmontagem dos eventos, o espaço deverá permanecer climatizado, sem cobrança de taxa extra.	diária de 24 horas	20		
195	Espaço físico para Sala de imprensa	Espaço físico adequado para sala VIP para o número de até 15 pessoas. Deverá possuir isolamento acústico adequado, climatização, iluminação, energia elétrica e espaço adequado para a instalação de equipamentos de áudio e vídeo. Durante a montagem e desmontagem dos eventos, o espaço deverá permanecer climatizado, sem cobrança de taxa extra.	diária de 24 horas	20		
196	Espaço físico para Sala vip	Espaço físico adequado para sala VIP para o número de até 15 pessoas. Deverá possuir isolamento acústico adequado, climatização, iluminação, energia elétrica e espaço adequado para a instalação de equipamentos de áudio e vídeo. Durante a montagem e desmontagem dos eventos, o espaço deverá permanecer climatizado, sem cobrança de taxa extra.	diária de 24 horas	20		
TOTAL						
Seção 6 - Alimentação e bebidas em geral						
Grupo 1 - Fora do ambiente hotelheiro						
Item	Tipo de Serviço ou Produto	Especificações detalhadas	Unidade	Quantidade Estimada		
197	Água - 20 litros	Fornecimento de galão de água de 20 litros (cheio), no padrão ABNT.	unidade	50	R\$ 32,64	R\$ 1.632,00
198	Água - copo 200 ml	Água mineral natural sem gás; acondicionada em copo de polietileno, lacrado com tampa aluminizada; contendo 200 ml. As condições do produto deverão estar de acordo com o padrão ABNT.	unidade	700	R\$ 3,28	R\$ 2.296,00

199	Água - garrafa 300 ml	Fornecimento de água mineral com ou sem gás em garrafa individual de 300ml, gelada. Acompanha o item a disponibilização de copos de vidro ou taças de vidro, champanheira, gelo, bandejas para atendimento a mesas diretoras e salas de apoio pelo período do evento. No preço unitário das garrafas devem estar agregados os custos descritos neste item.	unidade	700	R\$ 4,67	R\$ 3.265,50
200	Água - garrafa 500 ml	Fornecimento de água mineral com ou sem gás em garrafa individual de 500ml, gelada. Acompanha o item a disponibilização de copos de vidro ou taças de vidros, champanheira, gelo, bandejas para atendimento a mesas diretoras e salas de apoio pelo período do evento. No preço unitário das garrafas devem estar agregados os custos descritos neste item.	unidade	700	R\$ 5,69	R\$ 3.983,00
201	Almoço/jantar - empratado	1 (um) tipo de carne vermelha e 1 (um) tipo de carne branca com 3 (três) acompanhamentos; 1 (um) tipo de salada completa; 1 (uma) opção de prato vegetariano (massa ou risoto) e 2 (duas) opções de sobremesa. Bebidas: 2 (dois) sucos em jarra; 2 (dois) tipos de refrigerante em garrafa de 2L: 2 light/ 2 normal; água mineral com ou sem gás e café. O serviço deverá ser acompanhado de todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Ex: Maitrê, Garçons, Copeiras, Rechauds, Sousplat, guardanapo de pano (branco), louças, porta-copos, prataria e talheres. Duração mínima de 1h e máxima de 5hs. A Carne vermelha deverá ser filé, a carne branca deverá ser uma opção de peito de frango ou de peixe ou suíno. Poderá haver substituição de itens do cardápio desde que aprovado previamente pela contratante.	por pessoa	800	R\$ 68,50	R\$ 54.800,00
202	Almoço/jantar - servido à americana	Buffet completo com no mínimo 02 Tipos de Saladas completas; 02 Tipos de Molho para salada + azeite, vinagre, sal e pimenta em galheteiro; Carnes - 1 Tipo de carne vermelha e 1 tipo de carne branca; 1 opção de prato vegetariano. Guarnições - 4 tipos, sendo um deles composto por 1 carboidrato integral; Sobremesa - 3 Tipos; 2 tipos de Suco de fruta natural sem açúcar; Refrigerante - light e normal servido em jarra; Água mineral com e sem gás; Mesa de Café e Chá acompanhada de petit four com disponibilidade de açúcar e adoçante em sachê individual. O serviço deverá ser acompanhado de todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Ex: Maitrê, Garçons, Copeiras, Rechauds, Sousplat, guardanapo de pano, louças, porta-copos, prataria e talheres. Duração mínima de 1h e máxima de 5hs. A Carne vermelha deverá ser filé, a carne branca deverá ser uma opção de peito de frango ou de peixe ou suíno. Os talheres deverão ser embalados individualmente. Poderá haver substituição de itens do cardápio desde que aprovado previamente pela contratante.	por pessoa	800	R\$ 92,34	R\$ 73.872,00
203	Balas	Pacote de 1 kg, balas finas, sortidas. As balas deverão ser adequadamente apresentados, conforme ambiente do evento. O quantitativo não utilizado ficará para a contratante	kg	50	R\$ 32,10	R\$ 1.604,75

204	Bebidas não alcoólicas	Refrigerante (normal, diet e/ou light em garrafa de 2 litros, se necessário servido em jarra adequada ao padrão do evento), suco processado (suco processado com ou sem adição de açúcar), suco de fruta natural (sabor aprovado pela contratante). Bebidas devem ser servidas em temperatura adequada para consumo, com copos e jarras (se necessário) adequadas ao padrão do evento.	10 pessoas	30	R\$ 14,70	R\$ 441,00
205	Bombons de chocolate grande	Finos (nozes, flocos, cereja, castanha ou trufas) no peso mínimo aproximado de 20gr. Os bombons deverão ser adequadamente apresentados, conforme ambiente do evento.	cento	10	R\$ 112,23	R\$ 1.122,30
206	Brunch	Crepes, tábua de frios nobres variados, 02 (dois) tipos de frutas da estação, 02 (dois) tipos de tortas, quiches, massas c/ 02 (dois) tipos de molhos, saladas, 02 (dois) tipos de pratos quentes (carne ou frango ou peixe ou camarão); 01 (uma) opção de empratado vegetariano. Bebidas: 03 (três) tipos de sucos de frutas, 03 (três) tipos de refrigerantes (comum, light e diet), água com e sem gás. Mesa de café e chá acompanhada de petit four com disponibilidade de açúcar e adoçante em sachê individual O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Ex. rechauds, supra, louças, prataria e talheres. Duração mínima de 1h e máxima de 5hs. Poderá haver substituição de itens do cardápio desde que aprovado previamente pela contratante.	por pessoa	800	R\$ 56,00	R\$ 44.800,00
207	Café - garrafa	Café de 1º qualidade com selo ABIC. Fornecido em garrafas térmicas de 2 litros, xícaras e pires de louça, açúcar e adoçante em sachê e mexedores. No preço apresentado devem estar agregados todos os custos acima descritos.	garrafa	50	R\$ 29,85	R\$ 1.492,50
208	Café da manhã	Café, capuccino, chocolate quente, chás diversos, 02 (dois) tipos de sucos de fruta natural sem açúcar, salada de frutas, pães (três tipos), frios, geléia de frutas, bolo (2 tipos), pão de queijo assado na hora. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Maitrê, Garçons, Copeiras Rechauds, louças, prataria e talheres. Poderá haver substituição de itens do cardápio desde que aprovado previamente pela contratante.	por pessoa	800	R\$ 38,62	R\$ 30.892,00

209	Café da Manhã em restaurante	Disponibilizar reservas, com o devido pagamento, em restaurante aprovado pela contratante para serviço de café da manhã, que será oferecido em serviço de buffet ou à la carte. O cardápio deverá conter no mínimo: café e chás diversos em sachê (2 tipos), leite integral e desnatado, achocolatado em pó, água mineral, 02 (dois) tipos de sucos de frutas natural sem açúcar, pão de queijo, 01 (um) tipo de prato preparado na hora (ex.: tapioca, panqueca, waffle), 02 (dois) tipos de folhados, 02 (dois) tipos de bolos, 02 (dois) tipos de frutas, 02 (dois) tipos de pães com complementos de manteiga, requeijão, geleias, mel, frios, queijos, ovos mexidos, cereais e iogurtes. Açúcar e adoçante em sachê, guardanapo. O serviço deverá ser acompanhado de todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Ex: maitrê, garçons, copeiras, rechauds, louças e talheres. Deverá ser solicitada reserva em espaço privativo ou reservado no restaurante. Poderá haver substituição de itens do cardápio desde que aprovado previamente pela contratante.	por pessoa	800	R\$ 42,72	R\$ 34.176,00
210	Cesta de pão de queijo	Cesta de pão de queijo contendo 100 unidades. Deverá ser servido sempre quente em cesta de palha, inox ou equivalente com guardanapo. O quantitativo não utilizado ficará para a contratante	cento	20	R\$ 68,07	R\$ 1.361,40
211	Chá - garrafa	No mínimo quatro tipos de chás de primeira qualidade, fornecidos em sachês, além de água quente acondicionada em garrafas térmicas de 2 litros, xícaras e pires de louça, açúcar e adoçante em sachê e mexedores. No preço apresentado devem estar agregados todos os custos acima descritos.	garrafa	30	R\$ 39,13	R\$ 1.173,90
212	Coffee-break	Café de 1ª qualidade, leite, chocolate, capuccino, chás diversos, 02 (dois) tipos de sucos de frutas, 02 (dois) tipos de refrigerantes (comum, light/diet), pão de queijo, 02 (dois) tipos de bolos, 02 (dois) tipos de biscoitos, 03 (três) tipos de frutas, 02 (dois) tipos de pães, 02 (dois) finger sanduiche, 01 (um) tipo de tapioca, 02 (dois) tipos de salgado frio, 02 (dois) tipos de salgado quente. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Ex. rechauds, louças, prataria e talheres. Poderá haver substituição de itens do cardápio desde que aprovado previamente pela contratante.	por pessoa	1000	R\$ 34,50	R\$ 34.500,00
213	Coquetel volante	Suco de fruta (02 tipos), água mineral (com e sem gás), refrigerante (02 tipos, normal e diet ou light), 02 Tipos de coquetel de frutas sem álcool, café de 1º qualidade, 2 tipos de empratados, 5 tipos de itens servidos em ilhas, salgados (mínimo 05 tipos) e doces (03 tipos); canapés; pães e patês. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Ex. rechauds, supla, guardanapos de tecido, louças, prataria e talheres. Duração mínima de 4h. Poderá haver substituição de itens do cardápio desde que aprovado previamente pela contratante.	por pessoa	1000	R\$ 78,50	R\$ 78.500,00

214	Coquetel volante - premium	05 (cinco) tipos de canapés, 05 (cinco) tipos de salgados assados, 05 (cinco) tipos de salgados fritos; 5 (cinco) tipos de Empratados, sendo um com opção vegetariana; 04 (quatro) tipos de doces, 02 (dois) tipos de suco de frutas natural sem açúcar; refrigerante (comum, light/diet); água mineral com e sem gás; 02 (dois) tipos de coquetel de frutas sem álcool. Mesa de café e chá acompanhada de petit four com disponibilidade de açúcar e adoçante em sachê individual. Os itens enumerados acima poderão ser servidos em ilha ou volante de acordo o perfil do evento, a ser definido pelo produtor da contratante O serviço deverá ser acompanhado de todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Ex. maitrê, garçons, copeiras, rechauds, louças, prataria e talheres. Duração mínima de 2h e máxima de 5hs.	por pessoa	600	R\$ 105,90	R\$ 63.540,00
215	Kit lanche	Kit lanche: 01 (um) suco (unidade de aprox. 250ml), 01 (um) copo ou garrafa de água, 01 (uma) porção de fruta da estação, 01 (um) sanduíche natural, 01 (um) bolo ou biscoito em embalagem individual e guardanapo. O kit deverá ser aprovado pela contratante.	unidade	500	R\$ 20,98	R\$ 10.490,00
216	Máquina automática de café expresso	Máquina de café expresso, com capacidade adequada para atender ao público do evento, acompanhada de café em grão ou modelo superior com cápsulas; água para reposição; sachê de açúcar; adoçante; mexedores e xícaras de louça ou copinhos descartáveis plásticos sustentáveis ou de isopor de 80 ml, conforme orientação da contratante. Deverá estar incluso no valor do item a mão de obra para uso da máquina e reposição de todos os materiais necessários, inclusive cápsulas e café em grão para o funcionamento adequado do serviço.	unidade/diária de 24 horas	60	R\$ 393,25	R\$ 23.595,00
217	Mix de castanhas e frutas secas	Castanha de caju 100g; nozes 50g; castanha-do-pará 50g; uva-passa preta sem semente 50 g; damasco 50 g; avelã, 50 g. A empresa deverá providenciar recipiente adequado, pegador e guardanapos. O quantitativo não utilizado ficará para a CONTRATANTE	unidade	50	R\$ 72,18	R\$ 3.609,00
218	Petit four	5 (cinco) tipos de petit-four, sendo 100g de cada, com sabores variados (doce e salgado). Deverão ser adequadamente apresentados, conforme ambiente do evento.	unidade	50	R\$ 52,90	R\$ 2.645,00
219	Refeição em restaurante	Disponibilizar reservas, com o devido pagamento, em restaurante aprovado pela contratante para serviços de almoço e; ou jantar, que serão oferecidos em formato à la carte ou à russa. O restaurante deverá ter ambiente, cardápio e serviço adequados à realização de reuniões de caráter corporativo. O cardápio deverá conter no mínimo: couvert , 03 opções de entrada; 03 opções de prato principal – carne vermelha, peixe e frango ou suíno com as respectivas guarnições e uma opção de prato vegetariano; 03 tipos de sobremesa; bebidas não alcoólicas (água com e sem gás, sucos naturais, refrigerantes e café). Deverá ser solicitada reserva em espaço privativo ou reservado no restaurante. Poderá haver substituição de itens do cardápio desde que aprovado previamente pela contratante.	por pessoa	800	R\$ 107,00	R\$ 85.600,00
TOTAL						R\$ 559.391,35

Grupo 2 - Em ambiente hoteleiro com categorias 4 ou 5 estrelas						
Item	Tipo de Serviço ou Produto	Especificações detalhadas	Unidade	Quantidade Estimada		
220	Água - 20 litros	Fornecimento de galão de água de 20 litros (cheio), no padrão ABNT.	unidade	50	R\$ 49,94	R\$ 2.497,00
221	Água - Copo 200 ml	Água mineral natural sem gás; acondicionada em copo de polietileno, lacrado com tampa aluminizada; contendo 200 ml, com validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega. As condições do produto deverão estar de acordo com o padrão ABNT.	unidade	700	R\$ 4,19	R\$ 2.933,00
222	Água - Garrafa 300 ml	Fornecimento de água mineral com ou sem gás em garrafa individual de 300ml, gelada. Acompanha o item a disponibilização de copos de vidro ou taças de vidro, champanheira, gelo, bandejas para atendimento a mesas diretoras e salas de apoio pelo período do evento. No preço unitário das garrafas devem estar agregados os custos descritos neste item.	unidade	700	R\$ 6,01	R\$ 4.207,00
223	Água - Garrafa 500 ml	Fornecimento de água mineral com ou sem gás em garrafa individual de 500ml, gelada. Acompanha o item a disponibilização de copos de vidro ou taças de vidros, champanheira, gelo, bandejas para atendimento a mesas diretoras e salas de apoio pelo período do evento. No preço unitário das garrafas devem estar agregados os custos descritos neste item.	unidade	700	R\$ 8,55	R\$ 5.985,00
224	Almoço/jantar - empratado	1 (um) tipo de carne vermelha e 1 (um) tipo de carne branca com 3 (três) acompanhamentos; 1 (um) tipo de salada completa; 1 (uma) opção de prato vegetariano (massa ou risoto) e 2 (duas) opções de sobremesa. Bebidas: 2 (dois) sucos em jarra; 2 (dois) tipos de refrigerante em garrafa de 2L: 2 light/ 2 normal; água mineral com ou sem gás e café. O serviço deverá ser acompanhado de todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Ex: Maitrê, Garçons, Copeiras, Rechauds, Sousplat, guardanapo de pano (branco), louças, porta-copos, prataria e talheres. Duração mínima de 1h e máxima de 5hs. A Carne vermelha deverá ser filé, a carne branca deverá ser uma opção de peito de frango ou de peixe ou suíno. Poderá haver substituição de itens do cardápio desde que aprovado previamente pela contratante.	por pessoa	800	R\$ 86,50	R\$ 69.200,00

225	Almoço/jantar - servido à americana	Buffet completo com no mínimo 02 Tipos de Saladas completas; 02 Tipos de Molho para salada + azeite, vinagre, sal e pimenta em galheteiro; Carnes – 1 Tipo de carne vermelha e 1 tipo de carne branca; 1 opção de prato vegetariano. Guarnições – 4 tipos, sendo um deles composto por 1 carboidrato integral; Sobremesa – 3 Tipos; 2 tipos de Suco de fruta natural sem açúcar; Refrigerante – light e normal servido em jarra; Água mineral com e sem gás; Mesa de Café e Chá acompanhada de petit four com disponibilidade de açúcar e adoçante em sachê individual. O serviço deverá ser acompanhado de todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Ex: Maitrê, Garçons, Copeiras, Rechauds, Sousplat, guardanapo de pano, louças, porta-copos, prataria e talheres. Duração mínima de 1h e máxima de 5hs. A Carne vermelha deverá ser filé, a carne branca deverá ser uma opção de peito de frango ou de peixe ou suíno. Os talheres deverão ser embalados individualmente. Poderá haver substituição de itens do cardápio desde que aprovado previamente pela contratante.	por pessoa	800	R\$ 94,00	R\$ 75.200,00
226	Balas	Pacote de 1 kg, balas finas, sortidas, servidas em bomboniere de vidro providenciada pela empresa. O quantitativo não utilizado ficará para a contratante	kg	50	R\$ 37,10	R\$ 1.854,75
227	Bombons de chocolate grande	Finos (nozes, flocos, cereja, castanha ou trufas) no peso mínimo aproximado de 20gr. Os bombons deverão ser adequadamente apresentados, conforme ambiente do evento.	cento	10	R\$ 67,34	R\$ 673,40
228	Brunch	Crepes, tábua de frios nobres variados, 02 (dois) tipos de frutas da estação, 02 (dois) tipos tortas, quiches, massas c/ 02 (dois) tipos de molhos, saladas, 02 (dois) tipos de pratos quentes (carne ou frango ou peixe ou camarão); 01 (uma) opção de empratado vegetariano. Bebidas: 03 (três) tipos de sucos de frutas, 03 (três) tipos de refrigerantes (comum, light e diet), água com e sem gás. Mesa de café e chá acompanhada de petit four com disponibilidade de açúcar e adoçante em sachê individual O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Ex. rechauds, supla, louças, prataria e talheres. Duração mínima de 1h e máxima de 5hs. Poderá haver substituição de itens do cardápio desde que aprovado previamente pela contratante.	por pessoa	800	R\$ 60,92	R\$ 48.736,00
229	Café da manhã	Café, capuccino, chocolate quente, chás diversos, 02 (dois) tipos de sucos de fruta natural sem açúcar, salada de frutas, pães (três tipos), frios, geléia de frutas, bolo (2 tipos), pão de queijo assado na hora. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Maitrê, Garçons, Copeiras Rechauds, louças, prataria e talheres. Poderá haver substituição de itens do cardápio desde que aprovado previamente pela contratante.	por pessoa	800	R\$ 50,31	R\$ 40.248,00
230	Cesta de pão de queijo	Cesta de pão de queijo contendo 100 unidades. Deverá ser servido sempre quente em cesta de palha, inox ou equivalente com guardanapo. O quantitativo não utilizado ficará para a contratante	cento	20	R\$ 60,86	R\$ 1.217,20

231	Coffee-break	Café de 1ª qualidade, leite, chocolate, capuccino, chás diversos, 02 (dois) tipos de sucos de frutas, 02 (dois) tipos de refrigerantes (comum, light/diet), pão de queijo, 02 (dois) tipos de bolos, 02 (dois) tipos de biscoitos, 03 (três) tipos de frutas, 02 (dois) tipos de pães, 02 (dois) finger sanduiche, 01 (um) tipo de tapioca, 02 (dois) tipos de salgado frio, 02 (dois) tipos de salgado quente. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Ex. rechauds, louças, prataria e talheres. Poderá haver substituição de itens do cardápio desde que aprovado previamente pela contratante.	por pessoa	1000	R\$ 43,89	R\$ 43.885,00
232	Coquetel volante	Suco de fruta (02 tipos), água mineral (com e sem gás), refrigerante (02 tipos, normal e diet ou light), 02 Tipos de coquetel de frutas sem álcool, café de 1ª qualidade, 2 tipos de empratados, 5 tipos de itens servidos em ilhas, salgados (mínimo 05 tipos) e doces (03 tipos); canapés; pães e patês. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Ex. rechauds, supra, guardanapos de tecido, louças, prataria e talheres. Duração mínima de 4h. Poderá haver substituição de itens do cardápio desde que aprovado previamente pela contratante.	por pessoa	1000	R\$ 114,00	R\$ 114.000,00
233	Coquetel volante - Premium	05 (cinco) tipos de canapés, 05 (cinco) tipos de salgados assados, 05 (cinco) tipos de salgados fritos; 5 (cinco) tipos de Empratados, sendo um com opção vegetariana; 04 (quatro) tipos de doces, 02 (dois) tipos de suco de frutas natural sem açúcar; refrigerante (comum, light/diet); água mineral com e sem gás; 02 (dois) tipos de coquetel de frutas sem álcool. Mesa de café e chá acompanhada de petit four com disponibilidade de açúcar e adoçante em sachê individual. Os itens enumerados acima poderão ser servidos em ilha ou volante de acordo o perfil do evento, a ser definido pelo produtor da contratante O serviço deverá ser acompanhado de todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Ex. maitrê, garçons, copeiras, rechauds, louças, prataria e talheres. Duração mínima de 2h e máxima de 5hs.	por pessoa	600	R\$ 114,50	R\$ 68.700,00
234	Kit lanche	Kit lanche: 01 (um) suco (unidade de aprox. 250ml), 01 (um) copo ou garrafa de água, 01 (uma) porção de fruta da estação, 01 (um) sanduíche natural, 01 (um) bolo ou biscoito em embalagem individual e guardanapo. O kit deverá ser aprovado pela contratante.	por pessoa	500	R\$ 39,68	R\$ 19.840,00
235	Máquina automática de café expresso	Máquina de café expresso, com capacidade adequada para atender ao público do evento, acompanhada de café em grão ou modelo superior com cápsulas; água para reposição; sachê de açúcar; adoçante; mexedores e xícaras de louça ou copinhos descartáveis plásticos sustentáveis ou de isopor de 80 ml, conforme orientação da contratante. Deverá estar incluso no valor do item a mão de obra para uso da máquina e reposição de todos os materiais necessários, inclusive cápsulas e café em grão para o funcionamento adequado do serviço.	unidade/diária de 24 horas	60	R\$ 418,50	R\$ 25.110,00

236	Mix de castanhas e frutas secas	Castanha de Caju 100g; Nozes 50g; Castanha-do-pará 50g; Uva-passa preta sem semente 50 g; Damasco 50 g; Avelã, 50 g. A empresa deverá providenciar recipiente adequado, pegador e guardanapos. O quantitativo não utilizado ficará para a CONTRATANTE	unidade	50	R\$ 73,48	R\$ 3.674,00
TOTAL						R\$ 527.960,35
Seção 7 - Papelaria e impressos						
Item	Tipo de serviço ou produto	Especificações detalhadas	Unidade	Quantidade Estimada		
237	Bloco de anotações pequeno	25 folhas de miolo no papel offset 75g/m ² , formato A5 (13,5cm x 19,5cm), com impressão em policromia. Na ausência de produto com esta especificação poderá haver substituição por produto ou item similar desde que aprovado pela contratante.	unidade	1000	R\$ 11,95	R\$ 11.945,00
238	Bolsa 45x40	Bolsa em algodão no tamanho 45x40 com impressão colorida Na ausência de produto com esta especificação poderá haver substituição por produto ou item similar desde que aprovado pela contratante.	unidade	1000	R\$ 49,13	R\$ 49.125,00
239	Bottons	Botton pin de metal, em alto e baixo relevo, em aço escovado e jateado, cor prateada, medindo 1.6 cm diâmetro (ou em formato quadrado ou retangular equivalente), personalizado com o logotipo da empresa, fixação com pino e tarraxa metálica, embalado individualmente.	unidade	200	R\$ 17,52	R\$ 3.504,00
240	Caderneta tipo moleskine	Caderneta tipo moleskine contendo 100 folhas, sem pauta, confeccionado em couro sintético ou ecológico. Personalizado em baixo relevo, medindo 14,0 x 21,0. Na ausência de produto com esta especificação, poderá haver substituição por produto ou item similar desde que aprovado pela contratante.	unidade	1000	R\$ 27,18	R\$ 27.180,00
241	Camiseta	Camiseta com gola redonda ou V, 100% algodão (malha a partir de 180g/m ²) ou tipo dry fit, tamanhos P, M, G e GG. Colorida.	unidade	1000	R\$ 39,05	R\$ 39.050,00
242	Caneta em material reciclado	Caneta em material reciclado, com pregador, personalizada com gravação da marca ou logotipo. Tinta em cores variadas, à definir pela contratante. Com impressão a laser ou 4/0 cores. Arte fornecida pela contratante.	cento	10	R\$ 225,32	R\$ 2.253,20
243	Caneta executiva	Na cor prata, gravação a laser, acionador giratório, com embalagem individual em metal prata (fosca ou lisa), tinta azul ou preta. Arte fornecida pela contratante.	cento	10	R\$ 396,39	R\$ 3.963,85
244	Caneta plástica	Caneta plástica, com pregador e pontas cromadas, tinta em cores variadas, com ponta retrátil. Com impressão a laser ou em até três cores. Arte fornecida pela contratante.	cento	10	R\$ 324,76	R\$ 3.247,55
245	Cartaz 297mm x 420mm (A3)	Cartaz em Papel Couché 170g, Fosco, 4x0 cores.	unidade	300	R\$ 21,96	R\$ 6.586,50

246	Cartaz 420mm x 594mm (A2)	Cartaz em Papel Couché 170g, Fosco, 4x0 cores.	unidade	300	R\$ 28,14	R\$ 8.442,00
247	Certificado	Impressão do certificado em papel em Formato A4 (21x29,7cm), 4x4 cores, impresso sobre papel Reciclato 180grs. Acabamento: refile simples. Incluso CTP/Prova Digital. Arte encaminhada pela contratante.	unidade	200	R\$ 20,71	R\$ 4.141,00
248	Crachá	Crachá com impressão 4x0 cores 10x15cm com furo e cordão (cores diversas)	unidade	1000	R\$ 15,87	R\$ 15.870,00
249	Crachá PVC	Criação, arte final, impressão e acabamento, no formato 10 x 15 cm em PVC flexível, 4/0 cores, com cordão em nylon.	cento	1000	R\$ 14,51	R\$ 14.510,00
250	Folder	Folder - impressão 21 x 29,7cm, ofsete 90g - 4/4 cores, 2 dobras e laminação BOPP	unidade	1000	R\$ 17,94	R\$ 17.940,00
251	Livreto	Livreto em papel couche 90g - até 20 páginas com acabamento em grampo e laminação BOPP	unidade	1000	R\$ 24,67	R\$ 24.670,00
252	Materiais em lona (fundo de palco, banner, faixa de mesa)	Impressão em lona vinílica 300 dpi, acabamento e montagem de estrutura em metal (Metalon) ou Box Truss (moldura), 4/0 cores. A empresa contratada ficará responsável pela instalação dos banners, em porta banners caso necessário, ou faixas no local do evento.	m ² /diária	1000	R\$ 91,00	R\$ 91.000,00
253	Pasta em papel cartão	Para papel formato A4, impressão de uma face em policromia, confeccionada em papel cartão 300 g/m ² e laminação BOPP	cento	1000	R\$ 24,37	R\$ 24.365,00
254	Placa	Placa de homenagem em aço escovado - 0,30x0,30m	unidade	10	R\$ 586,95	R\$ 5.869,50
255	Placa	Placa de descerramento, em aço escovado - 1,00x0,50m	unidade	10	R\$ 759,18	R\$ 7.591,80
TOTAL						R\$ 361.254,40
QUADRO RESUMO DAS SEÇÕES						
Seção 1 - Serviços Especializados					R\$ 457.435,15	
Seção 2 - Equipamentos e Tecnologia					R\$ 1.075.914,80	
Seção 3 - Ornamentação e Mobiliário					R\$ 1.661.429,60	
Seção 4 - Transporte					R\$ 66.364,20	
Seção 5 - Locação de Espaço - Grupo 1 - Fora do ambiente hoteleiro					-	
Seção 5 - Locação de Espaço - Grupo 2 - Em ambiente hoteleiro com categorias 4 ou 5 estrelas					-	
Seção 6 - Alimentação e bebidas em geral - Grupo 1 - Fora do ambiente hoteleiro					R\$ 559.391,35	
Seção 6 - Alimentação e bebidas em geral - Grupo 2 - Em ambiente hoteleiro com categorias 4 ou 5 estrelas					R\$ 527.960,35	
Seção 7 - Papelaria e Impressos					R\$ 361.254,40	
VALOR GLOBAL					R\$	4.709.749,85

ANEXO C – TERMO DE RESPONSABILIDADE E SIGILO

Pelo presente instrumento, a Associação Brasileira de Pesquisa e Inovação Industrial – EMBRAPPI, Associação Civil, sem fins lucrativos, qualificada como Organização Social pelo Decreto s/n, de 02 de setembro de 2013, nos termos da Lei nº 9.637/98, tendo como finalidade promover e incentivar a realização de projetos empresariais de pesquisa, desenvolvimento e inovação voltados para setores industriais por meio de cooperação com instituições de pesquisa tecnológica, inscrita no CNPJ sob o nº 18.234.613/0001-59, sediada no Setor Bancário Norte, Quadra 01, Bloco I, Edifício Armando Monteiro Neto, 13º e 14º andares, Brasília-DF, CEP 70.040-913, neste ato representada pela Gerência de Comunicação, e de outro lado _____, pessoa física inscrita sob o CPF _____, residente a _____, alocado(a) como prestador de serviços técnicos especializados por meio do contrato nº _____, celebrado junto a _____, inscrita sob o CNPJ nº _____, abaixo assinados, resolvem, celebrar o presente **Termo de Responsabilidade e Sigilo**.

A EMBRAPPI e _____ serão referidas individualmente como Parte e coletivamente como Partes, onde o contexto assim o exigir.

CONSIDERANDO que as Partes estabeleceram ou estão considerando estabelecer um acordo que prevê o acesso a informações confidenciais e sigilosas de empresas e de instituições de pesquisa e desenvolvimento;

CONSIDERANDO que as Partes podem divulgar entre si informações confidenciais, conforme definido abaixo neste instrumento, sobre aspectos de seus respectivos negócios, e em consideração da divulgação destas Informações Confidenciais e Sigilosas.

CONSIDERANDO que as Partes desejam ajustar as condições de revelação das Informações Confidenciais e Sigilosas, bem como definir as regras relativas ao seu uso e proteção.

RESOLVEM as Partes celebrar o presente Termo de Compromisso de Manutenção de Sigilo, o qual se regerá pelas considerações acima, bem como pelas cláusulas e condições a seguir:

1. Para a finalidade deste Termo, "Informações Confidenciais e Sigilosas" significarão todas e quaisquer informações divulgadas por uma Parte (de acordo com este instrumento, a "Parte Divulgadora") à outra Parte (de acordo com este instrumento, a "Parte Receptora"), em forma escrita ou verbal, tangível ou intangível, patenteada ou não, de natureza técnica, operacional comercial jurídica, caracterizada como CONFIDENCIAL E SIGILOSA, incluindo, entre outras, mas não se limitando a, segredos comerciais, know-how, patentes, pesquisas, planos de negócio, informações de marketing, informações de usuários, situação financeira, métodos de contabilidade, técnicas e experiências acumuladas, e qualquer outra informação técnica, comercial e/ou financeira, seja, expressa em notas, cartas, fax, memorandos, acordos, termos, análises, relatórios, atas, documentos, manuais, compilações, código de software, e-mail, estudos, especificações, desenhos, cópias, diagramas, modelos, amostras, fluxogramas, programas de computador, discos, disquetes, fitas, pareceres e pesquisas, ou divulgadas verbalmente e identificadas como confidenciais por ocasião da divulgação.

2. Não serão incluídas nas Informações Confidenciais e Sigilosas quaisquer informações que:

- (i) sejam geralmente conhecidas, ou subsequentemente se tornem disponíveis ao comércio ou ao público;
- (ii) estejam na posse legal da Parte Receptora antes da divulgação pela Parte Divulgadora; ou
- (iii) sejam legalmente recebidas pela Parte Receptora de um terceiro, desde que essas informações não tenham chegado ao conhecimento da Parte Receptora através do referido terceiro, direta ou indiretamente, a partir da Parte Divulgadora numa base confidencial.

3. Quando a divulgação de Informações Confidenciais e Sigilosas for necessária para estrito atendimento de ordem judicial ou agência governamental deverá ser adotado o seguinte procedimento:

- (i) a Parte Receptora fica obrigada a comunicar o teor da determinação judicial à Parte Divulgadora no prazo de 2 (dois) dias úteis a contar do recebimento da ordem, no caso de se tratar de determinação para cumprimento em prazo máximo de 5 (cinco) dias; ou no prazo de uma hora a contar do recebimento, no, caso de se tratar de ordem judicial para cumprimento no prazo máxima de até 48 (quarenta e oito) horas; e
- (ii) fica a Parte Receptora obrigada também a enviar à Parte Divulgadora cópia da resposta dada à determinação judicial ou administrativa concomitantemente ao atendimento dessa. A Parte Receptora cooperará com a Parte Divulgadora para possibilitar que a Parte Divulgadora procure uma liminar ou outra medida de proteção para impedir ou limitar a divulgação dessas Informações Confidenciais.

4. A Parte Receptora não divulgará nenhuma Informação Confidencial e Sigilosa da Parte Divulgadora a nenhum terceiro, exceto para a finalidade do cumprimento deste Termo e com o consentimento prévio por escrito da Parte Divulgadora. Além disso:

I. A Parte Receptora:

- (i) não usará as Informações Confidenciais e Sigilosas para interferir, direta ou indiretamente, com nenhuma atividade real ou potencial da Parte Divulgadora, e
- (ii) não usará as Informações Confidenciais para nenhuma finalidade, exceto avaliar uma possível relação estratégica entre as Partes.

II. As Partes deverão proteger as Informações Confidenciais e Sigilosas que lhe forem divulgadas, usando o mesmo grau de cuidado utilizado para proteger suas próprias Informações Confidenciais e Sigilosas.

III. A Parte Receptora não revelará, divulgará, transferirá, cederá, licenciará ou concederá acesso a essas Informações Confidenciais e Sigilosas, direta ou indiretamente, a nenhum terceiro, sem o prévio consentimento por escrito da Parte Divulgadora, estando este terceiro, condicionado à assinatura de um Termo de Compromisso de Manutenção de Sigilo prevendo as mesmas condições e obrigações estipuladas neste Termo.

IV. A Parte Receptora informará imediatamente à Parte Divulgadora de qualquer divulgação ou uso não autorizado das Informações Confidenciais da Parte Divulgadora por qualquer pessoa, e tomará todas as medidas necessárias e apropriadas para aplicar o cumprimento das obrigações com a não divulgação e uso limitado das obrigações das empreiteiras e agentes da Parte Receptora.

V. A Parte Receptora deverá manter procedimentos administrativos adequados à prevenção de extravio ou perda de quaisquer documentos ou Informações Confidenciais e Sigilosas, devendo comunicar à Parte Divulgadora, imediatamente a ocorrência de incidentes desta natureza, o que não excluirá sua responsabilidade.

5. As Partes se comprometem e se obrigam a tomar todas as medidas necessárias à proteção da informação confidencial da outra Parte, bem como para evitar e prevenir

revelação a terceiros, exceto se devidamente autorizado por escrito pela Parte Divulgadora. De qualquer forma, a revelação é permitida para empresas coligadas, assim consideradas as empresas que direta ou indiretamente controlem ou sejam controladas pela Parte neste Termo. Além disso, cada Parte terá direito de revelar a informação a seus funcionários que precisem conhecê-la; para os fins deste Termo; tais funcionários deverão estar devidamente avisados acerca da natureza confidencial de tal informação, e estarão vinculados aos - termos e condições do presente Termo de Compromisso de Manutenção de Sigilo independentemente de terem sido avisados do caráter confidencial da informação, ficando a Parte Receptora responsável perante a Parte Divulgadora por eventual descumprimento do Termo.

6. O intercâmbio de informações nos termos deste instrumento não será interpretado de maneira a constituir uma obrigação de uma das Partes para celebrar qualquer Termo ou acordo de negócio, nem obrigará a comprar quaisquer produtos ou serviços da outra ou oferecer para a venda de quaisquer produtos ou serviços usando ou incorporando as Informações Confidenciais e Sigilosas.

7. Cada Parte reconhece que em nenhuma hipótese este Termo será interpretado como forma de transferência de propriedade ou qualquer tipo de direito subsistido nas Informações Confidenciais da Parte Divulgadora para a Parte Receptora, exceto o direito limitado para utilizar as Informações Confidenciais e Sigilosas conforme estipulado neste Termo.

8. Este Termo entrará em vigor por ocasião da assinatura pelas Partes. Os compromissos deste instrumento também serão obrigatórios às coligadas, subsidiárias ou sucessoras das Partes e continuará a ser obrigatório a elas até a ocasião em que a substância das Informações Confidenciais e Sigilosas tenha caído no domínio público sem nenhum descumprimento ou negligência por parte da Parte Receptora, ou até que a permissão para liberar essas Informações seja especificamente concedida por escrito pela Parte Divulgadora.

9. A omissão ou atraso em aplicar qualquer disposição deste Termo não constituirá uma renúncia de qualquer aplicação futura dessa disposição ou de quaisquer de seus termos. Se qualquer disposição deste Termo, ou sua aplicação, por qualquer razão e em qualquer medida for considerada inválida ou inexecutável, o restante deste Termo e a aplicação de tal disposição a outras pessoas e/ou circunstâncias serão interpretados da melhor maneira possível para atingir a intenção das Partes signatárias.

10. As Partes concordam que a violação do presente Termo, pelo uso de qualquer Informação Confidencial e Sigilosa pertencente à Parte Divulgadora, sem sua devida autorização, causar-lhe-á danos e prejuízos irreparáveis, para os quais não existe remédio na lei. Desta forma, a Parte Divulgadora poderá, imediatamente, tomar todas as medidas extrajudiciais e judiciais, inclusive de caráter cautelar, como antecipação de tutela jurisdicional, que julgar cabíveis à defesa de seus direitos.

A Parte Receptora deverá devolver, íntegros e integralmente, todos os documentos a ela fornecidos, inclusive as cópias porventura necessárias, na data estipulada pela Parte Divulgadora para entrega, ou quando não mais for necessária a manutenção das Informações Confidenciais e Sigilosas, comprometendo-se a não reter quaisquer reproduções (incluindo reproduções magnéticas,) cópias ou segundas vias, sob pena de incorrer nas penalidades previstas neste Termo.

11. A Parte Recebedora deverá destruir quaisquer documentos por ela produzidos que contenham Informações Confidenciais e Sigilosas da Parte Divulgadora, quando não mais for necessária a manutenção dessas Informações Confidenciais e Sigilosas, comprometendo-se a não reter quaisquer reproduções (incluindo reproduções magnéticas,) cópias ou segundas vias, sob pena de incorrer nas penalidades previstas neste Termo.
12. A inobservância de quaisquer das disposições de confidencialidade estabelecidas neste Termo sujeitará a Parte infratora, como também o agente causador ou facilitador, por ação ou omissão ou qualquer daqueles relacionados neste Termo, ao pagamento, recomposição, de todas as perdas e danos, comprovadamente suportados ou demonstrados pela outra Parte, bem como as de responsabilidade civil e criminal respectivas, as quais serão apuradas em regular processo, sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis.
13. As obrigações de confidencialidade decorrentes do presente Termo, tanto quanto as responsabilidades e obrigações outras derivadas do presente Termo, vigorarão durante o período de 5 (cinco) anos após a divulgação de cada Informação Confidencial e Sigilosa à Parte Recebedora.
14. O não exercício por qualquer uma das Partes de direitos assegurados neste instrumento não importará em renúncia aos mesmos, sendo tal ato considerado como mera tolerância para todos os efeitos de direito.
15. Alterações do número, natureza e quantidade das Informações Confidenciais e Sigilosas disponibilizadas para a Parte Recebedora não descaracterizarão ou reduzirão compromisso ou as obrigações pactuadas neste Termo de Compromisso de Manutenção de Sigilo, que permanecerá válido e com todos os efeitos legais em qualquer das situações especificadas neste Termo.
16. O acréscimo, complementação, substituição ou esclarecimento de qualquer das Informações Confidenciais e Sigilosas disponibilizadas para a Parte Recebedora, em razão do presente objeto, serão incorporadas a este Termo, passando a fazer dele parte integrante, para todos os fins e efeitos, recebendo também a mesma proteção descrita para as informações iniciais disponibilizadas, não sendo necessário, nessas hipóteses, assinatura ou formalização de Termo Aditivo.
17. Este instrumento não deve ser interpretado como criação ou envolvimento das Partes, ou suas Afiliadas, nem em obrigação de divulgar informações confidenciais para a outra Parte.
18. O fornecimento de Informações Confidenciais e Sigilosas pela Parte Divulgadora ou por uma de suas Afiliadas não implica em renúncia, cessão a qualquer título, autorização de uso, alienação ou transferência de nenhum direito, já obtido ou potencial associado a tais informações, que permanecem como propriedade da Parte Divulgadora ou de suas Afiliadas, para os fins que lhe aprouver.
19. Nenhum direito, licença, direito de exploração de marcas, invenções, direitos autorais, patentes ou direito de propriedade intelectual estão aqui implícitos, incluídos ou concedidos por meio do presente Termo, ou ainda, pela transmissão de Informações Confidenciais e Sigilosas entre as Partes.

20. Este Termo contém o acordo integral de confidencialidade entre as Partes com relação ao seu objeto. Quaisquer outros acordos, declarações, garantias anteriores ou contemporâneos com relação à proteção das Informações Confidenciais e Sigilosas, verbais ou por escrito, serão substituídos por este Termo. Este Termo será aditado somente firmado pelos representantes autorizados de ambas as Partes.

21. Fica eleito o Foro de Brasília/DF para dirimir dúvidas decorrentes do presente Contrato e que não puderem ser decididas pela via extrajudicial, renunciando desde já a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim justas e contratadas, as Partes firmam o presente Instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo indicadas.

Brasília, ___de_____de 2023.

DE ACORDO

**Associação Brasileira de Pesquisa e
Inovação Industrial – EMBRAP II**

Colaborador alocado no contrato nº

Gerência de Comunicação

[Nome do colaborador por extenso]
CPF: _____

Testemunha

Testemunha

[Nome da testemunha por extenso]
CPF: _____

[Nome da testemunha por extenso]
CPF: _____

ANEXO D - TERMO DE VISTORIA

1. Declaro, para fins de convalidação do domínio de informações relevantes para a participação no Coleta de Preços nº 04/2023, que vistoriei as instalações da infraestrutura da Embrapii.
2. Declaro que estiveram à minha disposição todas as informações necessárias, inclusive as que requisitei para a identificação dos serviços, das condições e dos requisitos do procedimento de compras e contratações, tendo sido sanada pela equipe técnica da entidade, todas as dúvidas que foram por mim apresentadas e questionadas.
3. Declaro, sob as responsabilidades impostas pela legislação vigente, que a empresa que represento participará da fase de lances exclusivamente na convicção de que cumpre exigências expressas nesta COLETA.
4. Declaro ainda, que será mantido por mim o sigilo de todas as informações e documentos conhecidos nessa vistoria, cuidando para que seja firmado formalmente.

Brasília, _____ de _____ de 20____

Empresa

Data, nome, assinatura do responsável pela Visita Técnica e CNPJ da Empresa.

EMBRAPII

Data, nome e assinatura autorizada

ANEXO E - REGRAS ESPECÍFICAS DOS PRODUTOS E SERVIÇOS

SEÇÃO 1 - SERVIÇOS ESPECIALIZADOS

Os itens da Seção 1 – Serviços Especializados devem ser considerados conforme descrição e detalhamento da planilha de itens, sendo complementado pelas especificações a seguir:

Sempre que formalmente solicitado, a CONTRATADA deverá apresentar lista tríplice contendo nomes e currículos dos profissionais relacionados ao Coordenador, Cerimonialista e Intérpretes.

Serviços distintos, a serem executados de forma concomitante, deverão ser realizados por diferentes profissionais, sob pena do não pagamento de mais de um serviço realizado por um mesmo profissional.

Nesse caso será feito o pagamento pela atribuição de menor custo, sem prejuízo das sanções cabíveis pela não apresentação do profissional que desempenharia o serviço previsto.

Todos os profissionais contratados deverão observar o seguinte protocolo:

- a) Agir com presteza, polidez e cortesia, sob qualquer circunstância;
- b) Apresentarem-se com trajas adequados ao padrão do evento.

O profissional indicado para prestar o serviço de Coordenador de Eventos poderá ser solicitado para prestação de serviços no período de preparação do evento.

Segurança

Os profissionais indicados para prestarem os serviços de segurança, sempre que formalmente solicitado, deverão apresentar documentação comprobatória de que estão habilitados para exercerem as atividades de acordo com regulamentação da Polícia Federal.

Serviço de Limpeza e Conservação

Serviço de limpeza e conservação refere-se à contratação de empresa especializada para o serviço de limpeza e conservação permanente de toda a área do evento, compreendendo:

- a) Mão de obra qualificada com a apresentação de profissionais treinados, capacitados e uniformizados para a execução do serviço, devidamente identificados e uniformizados, utilizando equipamentos de segurança tais como luvas e toucas;
- b) Limpeza e conservação de todas as salas de trabalho, auditórios, espaços para atendimento aos participantes e para alimentação, bem como todos os banheiros, áreas de circulação e copas;
- c) Quando necessário, providenciar aluguel de container e outro dispositivo adequado para a remoção e acondicionamento de lixo;
- d) Fornecimento de todo o material necessário para execução do serviço, tais como: desinfetantes, desodorizadores de ambiente, vassouras, rodos, enceradeiras

industriais, sacos de lixo, baldes, panos de chão, flanelas e tudo o mais que for necessário à prestação do serviço com qualidade e eficiência e conforme exigências do local de realização do evento;

- e) Fornecimento de produtos de consumo e higiene pessoal tais como: papel higiênico, sacos descartáveis para absorventes higiênicos, protetores de assento, sabonete líquido e papel toalha, que devem ter reposição permanente e devem ser fornecidos em quantidade suficiente para atender o público durante todo o evento;
- f) A manutenção, em cada banheiro, por um profissional de plantão para realização do serviço;
- g) Colocar lixeiras e sacos de lixo em todas as dependências do local do evento incluindo áreas externas.

O serviço poderá ser usado antes, durante e após o evento conforme necessidade da CONTRATANTE.

Profissional de Limpeza e Conservação

Os serviços de limpeza e conservação realizados por profissional contratado incluem;

- a) Remover com pano úmido o pó de mesas, cadeiras, armários, prateleiras e demais móveis existentes, bem como dos aparelhos elétricos, equipamentos, extintores de incêndio, telefones etc. e proceder à limpeza geral e completa, utilizando flanela e produtos adequados.
- b) Varrer todas as dependências do local do evento.
- c) Limpar e desinfetar todos os gabinetes sanitários procedendo à lavagem bacias, assentos e pias dos sanitários, sempre que necessário.
- d) Retirar quando necessário, o lixo acondicionado em sacos plásticos, removendo-os para local adequado.

Receptionistas

Os profissionais indicados para prestarem os serviços de receptionistas corresponderão, entre outros:

- a) Ao atendimento a solicitações de palestrantes, conferencistas, autoridades;
- b) Prestação de informações; montagem e distribuição de material;
- c) Orientação quanto à utilização dos equipamentos de informática empregados no evento;
- d) Providências junto a companhias aéreas e empresas de turismo auxiliando os participantes, mediante comunicação telefônica ou via internet.

O profissional indicado para o serviço de recepcionista bilíngue deve possuir experiência com:

- a) recepção em evento e aeroporto;
- b) follow up;
- c) credenciamento;
- d) digitação;
- e) assistência em palco;
- f) estande;
- g) manipulação de material e convites e montagem de kits;
- h) acompanhamento de autoridades.

Concepção criativa

Concepção criativa é a exploração do briefing desenvolvido pelo CONTRATANTE e, em alguns momentos, com a presença da CONTRATADA, em formato de apresentação roteirizada, utilizando de método, em formato visual, explorando o tema proposto através de um processo criativo, trazendo uma proposta de evento único e especial e que descreverá de forma sugestiva tudo que se relaciona ao planejamento do evento: local, programação, cenografia, decoração, montagem e desmontagem, construção de programação, roteiro, equipamento para credenciamento, sugestões de palestrantes que condizem com o tema, construção da jornada do evento voltada à experiência do usuário, nomenclatura do evento, dimensionamento quantitativo de itens, tipologia de itens, checklist de início e fim de cada atividade, para a realização do evento planejado. Podem ser sugeridos pelo processo criativo opções de itens, além do que estava solicitado no briefing.

A entrega da concepção criativa deve ser em apresentação roteirizada realizada pela CONTRATADA para o CONTRATANTE, de forma virtual ou presencial, conforme definido pelo CONTRATANTE;

A jornada criativa poderá ter ou não a participação do CONTRATANTE no processo;

Quando solicitado, a CONTRATADA terá até 15 dias corridos após realização da reunião de briefing para a entrega e apresentação da proposta;

Todo o processo criativo poderá ou não ser aprovado pela CONTRATANTE, bem como, poderá ter alterações até que esteja de acordo com a aceite técnico do CONTRATANTE;

As alterações deverão ser realizadas em até 48 horas e submetidas à nova aprovação da CONTRATANTE

Fotos e Filmagem

Os arquivos de fotografia e filmagem, brutos, dos eventos deverão ser entregues à CONTRATANTE em até 48 (quarenta e oito) horas, após a realização do evento, por meio de arquivo digital.

SEÇÃO 2 - EQUIPAMENTOS E TECNOLOGIA

Os itens da Seção 2 – Equipamentos e Tecnologia devem ser considerados conforme descrição e detalhamento da planilha de itens, sendo complementado pelas especificações a seguir:

Na locação de equipamentos/serviços deverão estar incluídas: instalação, cabeamento, independentemente da distância entre os equipamentos, manutenção e a sua desinstalação, bem como as configurações e especificações descritas em cada item e os insumos e materiais necessários para o seu funcionamento (suporte, cabos e demais periféricos).

Os equipamentos deverão ser entregues no local do evento, instalados e testados, com antecedência mínima de 12 horas do início do evento, e recebidos por representante da CONTRATANTE ou pessoa designada para tal.

Todos os insumos (papel, *tonner*, extensão, estabilizadores de voltagem, bateria e outros), necessários ao funcionamento dos equipamentos e à efetiva prestação dos serviços, deverão ser supridos pela CONTRATADA e seus custos considerados na proposta.

Todos os equipamentos deverão estar em perfeita condição de uso, sendo substituídos imediatamente caso apresentem algum defeito.

A CONTRATANTE não se responsabiliza por danos causados a equipamentos contratados para o evento, devendo estar incluso no valor do item a contratação de seguro para esses equipamentos.

Equipamentos de som, iluminação, house mix, mesa de som e qualquer outro que componha esses elementos deverão ser isolados com tapadeira e/ou tecido, com as devidas proteções de segurança e estética, sem ônus para a CONTRATANTE.

Software de Credenciamento Eletrônico

O software de credenciamento eletrônico deverá contar com as seguintes funcionalidades:

- a) Software de credenciamento customizável, em plataforma online ou off-line em rede, a fim de realizar o cadastro e controle de acesso de participantes aos eventos da CONTRATANTE.
- b) Deverá devolver as informações após o término do evento, incluindo tanto os contatos recebidos previamente quanto os registrados durante o evento, e classificando cada convidado em “presente” ou “ausente”.
- c) Deverá contar com campos diferentes de acordo com cada evento. Os campos comumente utilizados no credenciamento são: nome, cargo, empresa, telefone, e-mail e grupo. Entende-se por grupo a categoria a qual o participante se enquadra

em relação àquele evento (Ex. Parceiro, Imprensa, Participante, Autoridade, VIP, etc.). Cabe a CONTRATANTE classificar os convidados por grupo e definir os campos a serem utilizados;

- d) A busca por participantes credenciados deverá ser feita por nome, empresa ou grupo, gerando uma lista que exiba e diferencie participantes presentes de ausentes. Em casos especiais, a CONTRATANTE pode solicitar que a busca seja feita também por outros campos;
- e) Deverá permitir, antes ou durante os eventos, a impressão de etiquetas para crachá e a inserção de novos contatos, sem necessariamente registrar estes contatos como credenciados. Nas etiquetas, deverão constar informações importantes, previamente definidas pela CONTRATANTE, tais como: Nome, Cargo, Empresa, UF e Grupo. É necessário ainda que o software viabilize a impressão de etiquetas com código de barras, código numérico ou QR Code, para que por meio destes seja possível registrar a presença de participantes em subeventos (Ex. Palestras, oficinas, visitas a estandes);
- f) Deverá haver gerenciamento das credenciais emitidas, canceladas e substituídas, mantendo-se o histórico da geração destas com dados sobre: data/hora de geração, operador/atendente responsável, motivo do cancelamento/substituição;
- g) Deverá dispor de ferramentas que minimizem o risco de duplicidade de registros no credenciamento, o sistema deverá impedir que a reimpressão de credencial gere um segundo registro no banco de dados;
- h) Quando emitida uma nova credencial, a anterior deve ser invalidada, desabilitando QR Code e/ou Código de Barra da credencial anterior;
- i) Deverá possibilitar a inserção prévia de fotos nos cadastros dos participantes, assim como registro de foto digital na hora do evento/credenciamento, disponibilizando a opção de gerar carômetro a partir da seleção de um ou mais grupos. No carômetro deverá constar foto, nome, cargo e empresa do participante;
- j) Deverá contar com uma área especial voltada à equipe de Cerimonial da CONTRATANTE. Para tanto, deverá ser compatível com o sistema operacional IOS e/ou o Android, de forma que seja possível que a equipe de Cerimonial acompanhe em tempo real a chegada e credenciamento de convidados, via dispositivo móvel. A CONTRATADA ficará responsável por disponibilizar os dispositivos móveis a serem utilizados;
- k) Deverá possibilitar a realização do credenciamento também pelo sistema instalado em dispositivo móvel. Dessa forma, caso algum convidado chegue ao evento, mas não passe pelo guichê de atendimento, o Cerimonial poderá marcar sua presença via sistema e a equipe de credenciamento será notificada em tempo real. A notificação, nesse caso, ocorre quando o convidado, antes marcado como ausente, passa a constar como presente no sistema. Se o participante em questão não estiver na lista, a notificação implica no armazenamento do seu cadastro junto com os demais. Em consequência, ao se buscar pela lista de convidados presentes e ausentes no evento, esta aparecerá igual tanto se visualizada no sistema de credenciamento instalado em desktop quanto em dispositivo móvel;
- l) Deverá permitir durante o evento a emissão de relatório de convidados presentes e ausentes, podendo exibir uma lista única com todos os participantes e listas só com presentes ou só com ausentes.

- m) Todos os dados dos participantes credenciados no evento devem ser exportados e entregues à CONTRATANTE em arquivo XLS, formatado em caixa alta, obedecendo a ordem dos campos previamente acertada;
- n) Emissão de relatórios e gráficos quantitativos, inserindo também percentuais;
- o) Da relação quantidade de contatos migrados x quantidade de credenciados; por grupos; por estado; da quantidade de participantes por dia de evento. Outros relatórios podem ser solicitados de acordo com a dinâmica específica de cada evento, sendo estes previamente acordados;
- p) A lista com os dados dos participantes deverá ser entregue no dia útil seguinte ao término do evento;
- q) Os relatórios e gráficos quantitativos devem ser entregues em até três dias úteis após o término do evento;
- r) A cada evento, a CONTRATANTE entregará a CONTRATADA a solicitação da customização do sistema de credenciamento, descrevendo os campos a serem utilizados, assim como as funcionalidades necessárias e a lista com os dados dos participantes. O prazo de entrega do sistema customizado será acordado após assinatura da Ordem de Serviço Inicial;
- s) Até 24 (vinte e quatro) horas antes do início do evento, a CONTRATADA deverá apresentar a ferramenta customizada e em pleno funcionamento, e treinar os colaboradores da CONTRATANTE e a equipe de recepcionistas. O treinamento será na cidade e local que sediar o evento. Na ocasião, a CONTRATANTE poderá solicitar ajustes finos no sistema. A data do treinamento será previamente acertada;
- t) A empresa CONTRATADA deverá garantir que a equipe técnica do sistema chegue com, no mínimo, 02 (duas) horas de antecedência no dia do evento para realizar todos os testes necessários no sistema e fazer as devidas correções, se necessário;
- u) É responsabilidade da empresa CONTRATADA instalar e fornecer licença para uso do sistema de credenciamento durante o período de execução dos serviços, assim como disponibilizar técnico habilitado para realizar alterações no código do sistema, se necessário, para suporte in loco durante todo o evento;
- v) É responsabilidade da CONTRATADA manter o sistema de credenciamento funcionando e em pleno uso durante todo o período de realização dos eventos;
- w) É fundamental que a CONTRATADA estabeleça rotinas para credenciamento de emergência, em caso de pane do sistema. O plano de contingência deverá ser aprovado pela CONTRATANTE antes de cada evento.

SEÇÃO 3 - ORNAMENTAÇÃO E MOBILIÁRIO

Os itens da Seção 3 – Ornamentação e Mobiliário devem ser consideradas conforme descrição e detalhamento da planilha de itens, sendo complementado pelas especificações a seguir:

O mobiliário apresentado para cada evento deverá estar em perfeitas condições de manutenção e limpeza, não podendo apresentar: arranhões visíveis; estofamento manchado, furado ou rasgado; vidros trincados ou quebrados; marcas de ferrugem ou

revestimentos descascados; instabilidades; estruturas descoladas ou quebradas; ou qualquer defeito que possa colocar em risco a segurança dos participantes do evento.

Em caso de má conservação, a CONTRATANTE poderá, durante a montagem do evento, solicitar a sua troca que deverá ser realizada imediatamente.

A CONTRATANTE poderá solicitar o envio de fotos previamente para aprovação do mobiliário.

Eventualmente, a CONTRATANTE poderá aceitar formato diverso desse, desde que formal e previamente aprovado. Nesse caso, a substituição deverá ocorrer de modo a atender a demanda especificada garantindo a execução plena do objetivo previsto.

Os móveis devem seguir um mesmo padrão de forma que o ambiente se apresente harmonioso e agradável.

Após a finalização do evento, os materiais que sobrarem ficarão com a CONTRATANTE, salvo àqueles que tem como unidade de contratação o aluguel ou diária.

Cenografia

O item cenografia é o desenho do espaço com o intuito de proporcionar uma experiência diferenciada ao público participante. A partir da identidade visual da marca, cria-se um espaço cênico para proporcionar uma experiência tridimensional para o público, de modo que ele fique imerso na história que se quer contar. Utilizam-se diferentes materiais e recursos, como luzes, cores, formas, linhas e volumes, para criar uma realidade alternativa que desperte sensações diferenciadas e memoráveis para os participantes.

A cenografia em eventos, portanto, é o resultado da junção entre arquitetura, construção, iluminação, sonorização, mídias digitais, decoração e itens temáticos.

Projeto Cenográfico

Projeto Cenográfico: a construção de cenografia para um evento pressupõe um projeto personalizado de acordo com o perfil do evento e as características do local onde será realizado. O projeto normalmente é composto por plantas arquitetônicas, fachadas, modelo 3D e memorial descritivo com especificação de materiais, cores, mobiliário e mídias digitais. O projeto cenográfico deve ser assinado por um arquiteto, assim como as RRTs – Registros de Responsabilidade Técnica (do projeto e da execução).

A partir do projeto cenográfico aprovado, dá-se início à construção, sob medida, de todas as estruturas que devem compor a cenografia, juntamente com o projeto de iluminação cênica e demais elementos que contribuam para o conceito que se queira passar. Projetos de cenografia e arquitetônicos deverão ter as suas versões apresentadas em 3D e em planta baixa, assinados pelo responsável técnico (arquiteto com registro no conselho). Também deve estar incluso no valor do item o memorial descritivo do projeto assinado pelo responsável técnico, com a metragem a ser utilizada, por item da planilha, para a viabilização do projeto, bem como o descritivo do material a ser utilizado.

A primeira versão do projeto deverá ser entregue à CONTRATANTE no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, após a primeira reunião de briefing com a CONTRATADA. As alterações que se fizerem necessárias deverão ser realizadas e entregues no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas. Excepcionalmente, a CONTRATANTE poderá rever, caso a caso e de acordo com a complexidade de cada projeto, os prazos para entrega de alterações nos projetos.

A versão final do projeto deverá ser entregue impressa e assinada para arquivo, juntamente com a respectiva RRT de projeto, tão logo seja aprovada pela CONTRATANTE.

Cenário Construído, Estande Construído e Palco Construído

Os itens Cenário Construído, Estande Construído e Palco Construído serão cobrados por m³, ou seja, largura x comprimento x altura, ficando sob responsabilidade da CONTRATADA a comprovação dessas medidas por meio do detalhamento técnico do projeto cenográfico.

Nos itens Cenário Construído e Estande Construído, deverá estar incluso no valor do serviço toda a parte de impressão, plotagens e aplicações de todas as artes destinadas às peças cenográficas, produzidas pela CONTRATANTE ou pelo designer gráfico contratado.

Nos itens cuja unidade de medida for metro quadrado ou metro cúbico, não será cobrada diária de locação.

SEÇÃO 4 - TRANSPORTES

Os itens da Seção 4 - Transportes devem ser considerados conforme descrição e detalhamento da planilha de itens, sendo complementado pelas especificações a seguir:

Os veículos utilizados terão no máximo 4 (quatro) anos de fabricação.

O/A motorista deverá estar uniformizado(a) de acordo com o perfil do evento.

No caso dos traslados aeroporto-hotel ou hotel-aeroporto em carro executivo, veículo utilitário, veículo micro-ônibus ou em táxi, a CONTRATADA ficará responsável pela recepção, na saída do desembarque, e acompanhamento do participante ou palestrante até o veículo que fará o traslado.

As diárias dos itens de transporte devem contemplar ainda seguro, cobertura total, incluindo danos a terceiros, combustível, pagamento de estacionamentos, pedágio, multas e demais valores que possam incidir sobre a prestação do serviço.

Os preços propostos deverão contemplar todos os custos necessários à realização dos serviços e bens produzidos, tais como, materiais, mão-de-obra, impostos, taxas, transporte aéreo e terrestre, frete.

Não serão pagas despesas relativas a fretes e transporte de forma separada para execução de qualquer dos itens.

Os itens da Seção de Transporte não poderão ser utilizados para a execução dos demais itens.

SEÇÃO 5 - LOCAÇÃO DE ESPAÇOS

Os itens da Seção 5 – Locação de espaços devem ser considerados conforme descrição e detalhamento da planilha de itens e estão divididos em dois grupos:

Grupo 1 – Espaços fora do ambiente hoteleiro e Grupo 2 – Em ambiente hoteleiro com categorias 4 ou 5 estrelas; sendo complementado pelas especificações a seguir:

Para os itens DA SEÇÃO 5 – Locação de Espaço, não foram estipulados valores unitários máximos, pois o preço pode variar conforme a demanda.

A CONTRATADA deverá apresentar pelo menos 03 (três) orçamentos válidos, conforme perfil do evento, para escolha da CONTRATANTE.

Quando o local for uma indicação da CONTRATANTE, por se tratar de um local de parceiro, entidade de classe, universidade, entre outros, a CONTRATADA estará isenta da apresentação de 03 orçamentos.

Estes itens serão remunerados pela taxa de administração proposta pela licitante, calculada sobre o valor pago pela CONTRATADA, devidamente comprovado.

Nos casos eventos cuja previsão de público supere 1.000 pessoas, deverá ser feita cotação específica, considerando três preços, para encontrar opção mais vantajosa e adequada à demanda apresentada.

SEÇÃO 6 - ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS EM GERAL

Os itens da Seção 6 – Alimentação e bebidas em geral devem ser consideradas conforme descrição e detalhamento da planilha de itens, e estão divididos em dois grupos: Grupo 1 – Fora do ambiente hoteleiro e Grupo 2 – Em ambiente hoteleiro (categoria mínima: 4 estrelas); sendo complementado pelas especificações a seguir:

Os serviços deverão ser prestados por equipe mínima para execução do evento e a CONTRATANTE poderá contratar mais profissionais, quando julgar necessário. Sempre que formalmente solicitado, estes profissionais deverão comprovar a experiência, e preparo para a função e estar devidamente uniformizados, quando não forem utilizados restaurantes.

Os serviços deverão considerar o acompanhamento por staff de apoio pertinente à correta condução do serviço, da sua preparação ao seu encerramento, incluindo o recolhimento de todos os artefatos introduzidos no ambiente do evento, por ocasião da prestação dos referidos serviços.

Para os serviços de almoço ou jantar, organizado por empresa de buffet de reconhecida capacidade, a CONTRATADA deverá submeter pelo no mínimo 2 (duas) opções de cardápios que deverão ser enviadas até 48h após sua solicitação, assinados por representante da empresa de buffet, para apreciação e escolha da CONTRATANTE.

Quantidades mínimas para execução

O preço unitário dos itens da Seção não deverá variar em função do número de unidades contratadas. A CONTRATANTE garantirá a contratação dos serviços para, no mínimo:

- a. Coffee Break – 15 (quinze) pessoas
- b. Brunch – 15 (quinze) pessoas
- c. Almoço ou jantar – 15 (quinze) pessoas
- d. Coquetel – 30 (trinta) pessoas.

Os eventos realizados nas dependências da CONTRATANTE ou fora dela deverão contar com a presença de pelo menos um responsável da CONTRATADA, que ficará responsável pelo planejamento e coordenação.

Por autorização expressa da CONTRATANTE, esse profissional poderá ser dispensado.

A CONTRATADA deverá apresentar prova dos alimentos a serem preparados ou fornecidos para aprovação da CONTRATANTE, quando solicitado, e sem custo adicional.

Após a finalização do evento, os alimentos e bebidas não consumidos ficarão à disposição da CONTRATANTE.

Apresentação dos alimentos

Os produtos contratados serão adquiridos mediante solicitação prévia, em quantidades variadas e de acordo com as especificações e condições estabelecidas para cada item, e deverão:

- a) Apresentar ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos;
- b) Não apresentar manchas, queimaduras, presença de insetos ou de moluscos e de pontos específicos de bolores, brocas ou larvas;
- c) A avaliação da qualidade do produto será realizada por pessoa designada pela CONTRATANTE para essa finalidade.

Os produtos requisitados não poderão ser expostos a intempéries, tais como: chuva, sol, calor excessivo;

Os produtos deverão ser entregues ao responsável do evento em embalagens apropriadas à especificidade de cada item, a fim de que não se danifiquem durante o transporte até as dependências ou outro local designado pela CONTRATADA.

Os produtos solicitados serão acondicionados em embalagens e/ou recipientes limpos e apropriados (alumínio, cartonado, isopor ou caixas de polietileno);

As caixas para o transporte dos produtos deverão ser térmicas nos casos em que os gêneros requisitados necessitem de ambiente apropriado para conservação.

Os entregadores da CONTRATADA deverão estar vestidos adequadamente, com roupas limpas, sapatos ou tênis fechados, além de devidamente identificados. Todos os profissionais deverão usar itens de proteção pessoal, como máscaras e luvas, caso solicitado pela CONTRATANTE ou por força de norma sanitária vigente.

Quando exigido, a alimentação e a bebida deverão ser servidas em louça, talheres e copos de vidro de boa qualidade, em ótimo estado de conservação e não descartáveis.

Quando autorizada a utilização de descartáveis, estes deverão ser de ótima qualidade, previamente aprovados pela CONTRATANTE.

Para os itens considerados como de alto padrão, poderão ser exigidos toalhas e guardanapos de alto padrão; talheres de alto padrão, previamente aprovados pela CONTRATANTE.

Os descartáveis deverão ser adequados a cada produto utilizado, sendo obrigatória a utilização de embalagens térmicas.

Bebidas

As bebidas, em especial de água, café, refrigerantes, sucos e similares, deverão incluir no seu valor unitário acessórios como: copos de vidro, taças de vidro ou cristal, balde de gelo, o gelo, porta copo, colher de café, outros talheres, xicaras e pires para o café e açúcar e adoçante em sachê individual.

Os sucos, refrigerantes, águas, devem ser servidos gelados, com devidos copos e/ou taças. Café, chocolate, chá e outros, quentes. Com sua devida reposição sempre que necessário.

Utensílios

Os custos dos utensílios a serem usados na apresentação do item de alimentos e bebidas deverão estar contidos no valor dos itens.

Utensílios que a empresa deverá providenciar no custo do item: *sousplat*, guardanapos de tecido e papel, abridores, açucareiros, aparelho de jantar completo, artigos descartáveis (quando solicitado), assadeira, avental, baixela, bandeja, bule, centro de mesa, coador de café, cooler para bebidas, copos / canecas / taças de vidro e de cristal (quando solicitado), escorredor de louça, espremedor manual, formas, fruteira, galheteiro, garrafa térmica, jarra, jogo de café, jogo de chá, jogo de sobremesa, talheres, leiteira, luva térmica, manteigueira, moedor de pimenta, molheira, paliteiro, porta-copos, porta-guardanapo, porta-pão, pote, ralador, réchauds, saladeira, saleiro, tábua de frios, faqueiro, tigela, travessa, forno elétrico, fritadeira e outras utilidades domésticas necessárias à perfeita execução do serviço.

A CONTRATANTE poderá solicitar a apresentação dos utensílios que serão utilizados, quando achar necessário.

Duração dos serviços

A duração do serviço de Wellcome coffee e Coffee break não poderá ser inferior a 30 (trinta) minutos e deverá manter o serviço de reposição periódica dos alimentos e bebidas, sempre que necessário.

A duração do serviço de almoço/jantar e brunch não poderá ser inferior a 01 (uma) hora e superior a 05 (cinco) horas.

A duração do serviço de coquetel volante será de no mínimo 02 (duas) horas e no máximo 05 (cinco) horas

Na hipótese de não haver hotel na categoria estabelecida pela planilha de especificação de serviços, fica a contratada autorizada a buscar locação similar para o evento, com o compromisso de ofertar as melhores alternativas disponíveis na região, de forma a contribuir para o alcance dos objetivos do evento, desde que a substituição seja formalmente autorizada pela CONTRATANTE.

Na ausência de produto com esta especificação poderá haver substituição por produto ou item similar desde que aprovado pela CONTRATANTE.

SEÇÃO 7 - PAPELARIA E IMPRESSOS

Os itens da **Seção 7 - Papelaria** e impressos devem ser considerados conforme descrição e detalhamento da planilha de itens sendo complementado pelas especificações a seguir:

Para os itens que requerem impressão em papel, a CONTRATANTE demandará a quantidade mínima de 100 (cem) unidades.

Para os itens que requerem impressão em qualquer material, será solicitada amostra para aprovação da CONTRATANTE no prazo máximo de 3 dias úteis após a solicitação ou num prazo acordado entre as partes.

Para entrega dos materiais fica definido o prazo máximo de 5 dias úteis após a aprovação da amostra ou num prazo acordado entre as partes.

As artes dos materiais impressos serão fornecidas pela CONTRATANTE.

Na ausência de produto com esta especificação poderá haver substituição por produto ou item similar desde que aprovado pela CONTRATANTE.

A CONTRATADA poderá, ainda, contratar brindes que não estão inclusos na planilha. Nesta hipótese, será escolhido conforme objetivo do evento, sob demanda da CONTRATANTE, e a partir da realização de três orçamentos.