



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico - SEDEC

ANÁLISE

Análise nº 3/2025/SEDEC-INVEST

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.0.1. Autos nº. 0041.002920/2024-61

1.0.2. **Coordenadoria:** Coordenadoria de Atração de Investimentos - INVEST Rondônia

2. OBJETO

2.1. Contratação de empresa especializada na organização de eventos para realização e serviço do Jantar de Abertura da 12ª Rondônia Rural Show Internacional 2025.

Descrição do Objeto Lote único			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
	<p>1. Contratação de empresa especializada na organização de eventos para realização e serviço do Jantar de Abertura da 12ª Rondônia Rural Show Internacional 2025, conforme especificações abaixo:</p> <p>1.1. ESPAÇO/SALÃO de eventos, localizado obrigatoriamente na cidade de Ji-Paraná, com local para estacionamento e capacidade para 200 pessoas sentadas confortavelmente com ambiente refrigerado, cozinha e banheiros equipados. O local deverá estar devidamente registrado e regularizado perante os órgãos de controle da esfera federal, estadual e municipal.</p> <p>O espaço deverá contar com:</p> <p>a) Mesas, com 8 a 10 lugares, feitas em madeira, preferencialmente com uma superfície de madeira rústica, com formato redondo ou quadrada, em ótimas condições de uso e apresentação;</p> <p>b) Tecidos naturais para cobertura das mesas: tecidos como linho, seda ou juta para toalhas de mesa;</p> <p>c) Cadeiras modelo tiffany, de cor marrom ou preta, com assentos de estofados na cor branca ou preta;</p> <p>d) Centro de Mesa: arranjo floral da região amazônica em suporte de madeira rústica, metal ou vidro, com iluminação suave como velas em suporte de garrafa de vidro antigas (plotada com arte da Rondônia Rural Show) e/ou luzes pendentes de vidro âmbar;</p> <p>e) Ambiente climatizado com refrigeração e com boa acústica;</p> <p>f) Banheiros feminino e masculino sinalizados e devidamente limpos, entregues com a disponibilização de papel higiênico, papel toalha e sabão líquido de qualidade para higiene e lavagem de mãos, reposição a qualquer momento dos itens;</p> <p>g) Fachada do evento deve conter uma boa iluminação incluindo a ornamentação no estilo rústico sofisticado com a identidade visual da Rondônia Rural Show;</p> <p>h) Espaço instagramável com estilo rústico sofisticado e vintage, vasos de flores naturais, iluminação com luz suave, estilo quente, com luminárias, lustres e/ou</p>		

01	<p>abajures, móveis antigos e rurais (exemplo: bicicleta vintage), painéis, letreiro em LED com o nome Rondônia Rural Show 2025, estilo lounge decorativo composto por sofá de 02 (dois) lugares, sofá de 03 (três) lugares; 02 (duas) poltronas de aproximação, mesa de centro com arranjos de flores naturais, aparador, tapete, planta, natural tamanho grande (palmeira areca, fênix ou ráfis), cesta de vime e puffs;</p> <p>i) 5 mesas tipo bistrô em madeira estilo rústico sofisticado em quantidade proporcional ao tamanho do espaço do eventos, para uso como apoio aos convidados;</p> <p>j) O espaço deverá ser entregue totalmente limpo e com ornamentação em vasos com arranjos de flores e plantas vivas em quantidade proporcional ao tamanho do espaço do evento, localizadas principalmente próximas ao local da mesa de jantar, palco, recepção e lounge;</p> <p>k) Decoração e iluminação adequada a um jantar executivo, estilo rústico sofisticado;</p> <p>l) Espaço (palco) para um grupo de música com até 5 instrumentos e palestrante. Deverá conter tomadas próximas ao palco e caixas de som distribuídas no salão;</p> <p>m) Deve conter 1 (um) ponto para internet com a disponibilização da senha;</p> <p>n) O local deverá possuir local para estacionamento;</p> <p>o) A divisão entre ambientes deverá ser feito com cortinas leves (voil branca com camada dupla)</p> <p>1.2 SERVIÇO DE CERIMONIAL, SONORIZAÇÃO E IMAGEM:</p> <p>Serviço de organização do evento e recepção dos convidados contendo:</p> <p>a) 2 recepcionistas;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipe de limpeza com 3 profissionais, disponíveis a qualquer momento para realizar a limpeza dos ambientes e banheiros - 1 cerimonialista com experiência comprovada no ramo de eventos (comprovação realizada através de atestado de capacidade técnica); - 1 segurança responsável pela vigilância dos carros de convidados do evento; - 1 técnico de áudio e imagem e 1 auxiliar técnico para operar a sonorização e projeções em telão; - Sonorização para atender 200 pessoas, contendo subwoofer, caixas ativas de 300 watts, 04 microfones (com, no mínimo, 2 sem fio, para uso do cerimonialista durante a programação); pedestais conforme a quantidade de microfones, mesa de áudio digital, régua de energia e extensões conforme a aparelhagem; caixas de som distribuídas pelo espaço; - Iluminação de palco, com canhões de led 3watts, moving beam 200 5r, 4 mini brut de 6 lâmpadas, 1 mesa de iluminação digital. O técnico de iluminação contratado deverá ser responsável pelo sistema de iluminação e um auxiliar técnico. - 1 telão de LED/painel com resolução P6 ou superior de metragem de 4x3m para projeção de imagens e vídeos, além da montagem de treliças e fiação necessária para sua instalação; - 1 canhão de LED para iluminação da entrada do local do evento. <p>1.3 GRUPO MUSICAL DE EVENTOS COM 5 MÚSICOS:</p> <p>O grupo deverá disponibilizar os materiais necessários, sendo os instrumentos musicais, o equipamento de som, mesa de som se necessário, cabos e demais materiais que vierem a ser utilizados, além de:</p> <p>O grupo deve dispor de um tecladista ou pianista, percussionista, cantor, saxofonista e violinista;</p> <p>O estilo de música ambiente com seleção de música acústica ou clássicos suaves pode contribuir para o ambiente descontraído.</p>	UNIDADE	01
	<p>2. BUFFET ELABORADO E EXECUTADO POR CHEFE DE COZINHA COM EXPERTISE EM COZINHA GOURMET COM PRODUTOS REGIONAIS:</p> <p>Serviço de jantar à americana, a ser executado conforme especificações:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 15 garçons uniformizados para serviço do jantar; - Cozinheiro e auxiliares; 		

02	<ul style="list-style-type: none"> - Talheres de inox completos (garfos e facas para refeição e saladas e colheres para sobremesa) e perfeitamente limpos; - Pratos de porcelana branca: - Ramequins, taças e/ou pratos para serviço de sobremesa; - Taças bico de jaca ou semelhantes; - Jarras de vidro para serviço de bebidas; - Bandejas em inox cobertas com toalhas em tecido; - Guardanapos individual de papel e de pano (linho); - Anéis de guardanapo individuais por convidado, confeccionados em madeira; - Molheiras; - Geleiras; - Sousplats em estilo rústico sofisticado; - Menu do cardápio: impressão em papel couchê de gramatura superior a 200g, estilo rústico, com descrição dos pratos em português, inglês e espanhol disponíveis nas mesas, individualmente para livre acesso a cada convidado; <p>A contratada deverá fornecer pelo menos 3 (três) opções de entradas, servidas em pequenas porções, com ingredientes regionais: Ex.: galinha picante com jambu, bolinho de piracuru com maionese de pimenta de cheiro, dadinho de tapioca com queijo coalho e geleia de pimenta, escondidinho de carne de sol com banana da terra, crostini de tapioca com creme de ricota e similares;</p> <p>- 3 (três) opções de pratos principais regionais, sendo um deles obrigatoriamente vegetariano: Ex.: moqueca de tambaqui, moqueca de banana da terra, tambaqui assado na folha de bananeira, costelinha de tambaqui com molho de ervas finas, filé as natas ou ao vinho, filé de pirarucu ao molho escabeche, piracucu de casaca, filé mignon ao molho de castanha e similares;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salada tropical de folhas e frutas (abacaxi, abacate e uvas); - 2 tipos de arroz (arroz branco e arroz com brócolis e alho); <p>- 2 (duas) opções de sobremesa feitas com ingredientes regionais: Ex.: creme brulê de tapioca, petit gateau de chocolate com sorvete de cupuaçu ou tucumã e calda de frutas, mini folhado com brigadeiro de açaí, fatias de bolo moça;</p> <p>- 8 (oito) opções de bebidas, sendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Duas opções de sucos naturais regionais, servidos gelados (maracujá e graviola); - Refrigerantes de primeira linha gelados, sendo obrigatoriamente à base de cola e guaraná; - Água com e sem gás; - Café Robusta Amazonico e chás de hortelã e erva doce; <p>Não poderão ser utilizados ingredientes de alto risco alergênico tais como camarão e frutos do mar, além do uso obrigatório de leite e derivados sem lactose nos preparos, de acordo com a necessidade de uso do leite e derivados (queijos, creme de leite, iogurtes e outros);</p> <p>A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de convidados; não deve, portanto, ser excessiva tampouco denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último;</p> <p>O sabor dos pratos é elemento essencial; não deve ser excessivamente temperado nem insosso os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos e sabores artificiais;</p> <p>Todas as peças e louças do serviço de jantar a serem utilizadas pelos convidados, tais como pratos rasos, fundos, ramequins e pratos para sobremesa deverão ser, obrigatoriamente, de porcelana branca. Os copos e taças, por sua vez, deverão ser obrigatoriamente de vidro ou cristal, e os talheres, para todas as etapas do jantar (entradas, prato principal e sobremesa) deverão ser de aço inoxidável. O uso de</p>	UNIDADE	01
----	--	---------	----

<p>materiais de plástico (potes, colheres e pratos por exemplo) não será aceito sob nenhuma hipótese.</p> <p>O cardápio a ser servido deverá ser, obrigatoriamente, ser dotado de características regionais. O serviço deverá valorizar as características da culinária regional, apresentando o tambaqui, cacau, café e carne de Rondônia, além de insumos como o jambu, cumaru, tucupi e tapioca. Ainda, deverá ser apresentado para aprovação para a comissão fiscalizadora com antecedência mínima de 15 dias ao evento, possibilitando a degustação por equipe a ser indicada pela contratante.</p> <p>A contratada deverá comprovar experiência através de atestado de capacidade técnica.</p>		
--	--	--

3. DA ANÁLISE TÉCNICA

3.1. A Coordenadoria de Atração de Investimentos - INVEST Rondônia realizou uma série de questionamentos pertinentes sobre o espaço e os serviços adicionais, conforme registrado no e-mail (0057444916). Em resposta, a empresa **TORRES E TORRES ORGANIZAÇÕES DE EVENTOS E SERVIÇOS** forneceu as seguintes informações:

Prezados,

Ao cumprimentá-lo cordialmente, e considerando o valor da proposta apresentada, gostaríamos de esclarecer as seguintes questões:

1. Qual chefe de cozinha a empresa irá contratar, tendo em vista que os pratos devem representar a culinária amazônica?

Resposta: BRUNO MARQUES - BUFFET PALATTO

2. O ambiente dispõe de uma cozinha? Sim, Em caso afirmativo, seria possível fornecer fotos? Caso contrário, como será realizada a preparação dos pratos?

Resposta: SIM POSSUI COZINHA, EQUIPADA

3. O espaço comporta mais de 200 pessoas sentadas? Há divisão de andares? Se sim, qual a capacidade de público por andar/piso?

Resposta: SÓMENTE UM PISO, COMPORTA ATÉ 350 PESSOAS SENTADAS.

4. O local possui estacionamento próprio? Se sim, com capacidade para quantos carros? Qual é a distância entre o local e o Parque Tecnológico Vandeci Rack?

Resposta: ESPACIONAMENTO PARA ATÉ 80 CARROS.

Qual é a distância entre o local e o Parque Tecnológico Vandeci Rack?

Resposta: 10 KM

5. O ambiente é climatizado? Há banheiros disponíveis?

Resposta: CLIMATIZADO, BANHEIROS FEMININOS MASCULINOS E CADEIRANTE.

O local dispõe de sistema de som e iluminação ou espaço adequado para organização destes itens em um palco?

Resposta: SIM

6. A empresa contratará serviço de vigilância para os veículos?

Resposta: SIM

7. A empresa será capaz de fornecer um ambiente "instagramável", com todos os itens solicitados no Termo de Referência? Haverá espaço para a

instalação de todas as estruturas necessárias?

Resposta: SIM

8. Por fim, o valor de R\$104.800,00 será suficiente para garantir a execução de todos os itens previstos no Termo de Referência? Com base em eventos anteriores realizados pela empresa proponente, este valor é considerado adequado e viável para a execução do jantar, considerando todos os gastos?

Resposta: SIM

3.2. 3.1 LOCALIDADE

3.3. Na proposta apresentada, o local indicado para a realização do jantar de abertura da RRS 2025 fica localizado no endereço abaixo:

Prime House Av. Mal. Rondon, 134 - União, Ji-Paraná - RO, 76900-003

3.4. Vale ressaltar que, conforme estabelecido no Termo de Referência (0055654685), o local contratado deve atender aos seguintes requisitos de localização:

Requisitos de localização: O local a ser contratado deverá estar situado nos limites da cidade de Ji-Paraná, capital do estado de Rondônia, a um raio de até 12 quilômetros do Parque Tecnológico Vandeci Rack. Essa proximidade facilitará a logística de transporte entre o espaço do jantar, a sede do Centro Tecnológico e o hotel onde as autoridades estarão hospedadas, garantindo um fluxo eficiente de chegada e saída das autoridades.

3.5. A localização do evento é um dos aspectos cruciais para garantir a acessibilidade e a logística de transporte eficiente dos convidados e equipamentos. A proposta indica que o evento ocorrerá a **10 km do Parque Tecnológico Vandeci Rack**, o que atende aos requisitos estabelecidos no Termo de Referência, visto que a proximidade permite uma logística de transporte razoável e facilita a chegada de autoridades e outros participantes importantes.

3.6. Pontos positivos:

3.7. **Acessibilidade:** O local está estrategicamente situado no centro de Ji-Paraná, facilitando o acesso tanto para os convidados locais quanto para as autoridades da região. Isso contribui para a redução do tempo de deslocamento, tornando a chegada ao evento mais prática e eficiente.

3.8. **Proximidade do Parque Tecnológico:** A distância de 10 km do Parque Tecnológico Vandeci Rack é razoável, considerando que se trata de uma área central, permitindo que a logística de transporte seja organizada de forma eficaz.

3.9. **Estacionamento:** Com capacidade para 80 veículos, o estacionamento disponível parece ser adequado, levando em conta o número estimado de convidados e fornecedores, garantindo comodidade e facilidade de acesso.

3.10. 3.2 ESTRUTURA

3.11. A estrutura do evento está dividida em alguns pontos principais:

3.12. **Espaço e Capacidade:** O local está dimensionado para acomodar até 350 pessoas, capacidade considerada adequada para o evento, proporcionando espaço suficiente tanto para as mesas de jantar quanto para a disposição de outros itens essenciais, como ilhas gastronômicas e áreas instagramáveis. A distribuição do espaço parece atender aos requisitos de conforto e mobilidade, favorecendo a circulação e o acesso dos participantes às diferentes áreas do evento.

3.13. **Cozinha e Preparação dos Alimentos:** Conforme definido na proposta da empresa, o buffet contratado será o *Palato*, com supervisão do chef Bruno Marques, assegurando a qualidade e a excelência na preparação dos alimentos. O local dispõe de um ambiente adequado para a preparação e organização dos pratos, otimizando o serviço.

3.14. Pontos positivos:

3.15. **Capacidade e Flexibilidade do Espaço:** A capacidade de 350 pessoas é adequada para o número esperado de participantes. Além disso, o espaço oferece flexibilidade para uma distribuição eficiente, permitindo ajustes conforme necessário.

3.16. **Distribuição do Espaço:** A possibilidade de adicionar mesas e outras instalações conforme demanda é um ponto positivo, pois garante conforto e facilita a circulação de pessoas.

3.17. **Climatização, Banheiros e Segurança:** O local é climatizado, proporcionando conforto térmico aos participantes. Além disso, há um número adequado de banheiros, atendendo à demanda prevista. Para garantir a segurança dos participantes, haverá vigilância no estacionamento, o que é uma medida importante, considerando o número limitado de vagas.

3.18. **Sonorização e Iluminação:** O ambiente está equipado com sistema de som, telão e iluminação necessários para a realização do evento, garantindo a qualidade técnica durante toda a programação.

3.19. 3.3 VALOR DA CONTRATAÇÃO

3.20. A proposta orçamentária de **R\$ 104.800,00 (cento e quatro mil e oitocentos reais)** foi considerada suficiente pela empresa para cobrir os custos do evento. No entanto, deve ser observado que o quadro comparativo montado para a contratação ilustra o valor médio de R\$ 101.145,58 (cento e um mil cento e quarenta e cinco reais e cinquenta e oito centavos) para a contratação de estrutura e organização do evento, além de outros R\$ 86.350,00 (oitenta e seis mil trezentos e cinquenta reais) para a contratação do buffet. O total da contratação, seria, então, de R\$ 187.495,58 (cento e oitenta e sete mil quatrocentos e noventa e cinco reais e cinquenta e oito centavos), apresentando o valor razoável para execução do evento em questão.

4. RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

4.1. A equipe da Secretaria de Desenvolvimento Econômico (SEDEC), lotada no município de Ji-Paraná, realizou uma visita técnica ao local para a avaliação das condições do espaço. Abaixo, apresentamos as imagens obtidas durante a visita para uma melhor visualização da área:

FACHADA





ESPAÇO

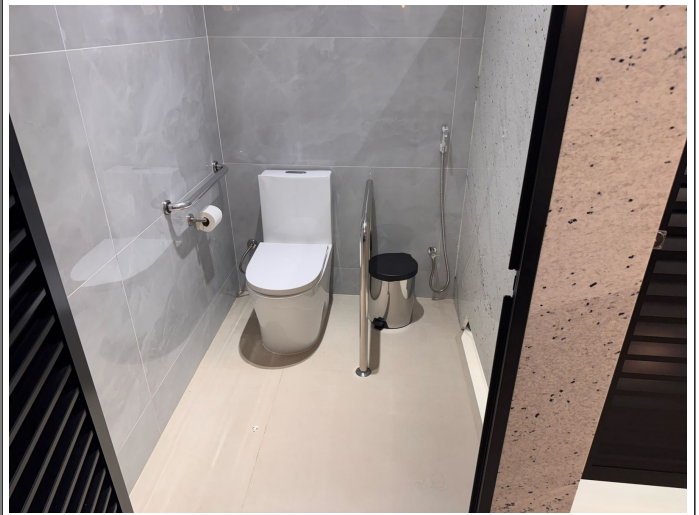




AMBIENTE DE COZINHA



BANHEIROS



ESTACIONAMENTO



4.2. Ambiente de outros eventos realizados no espaço PRIMER HOUSE na tabela abaixo:

ESPAÇO





5. CONCLUSÃO

5.1. O local sugerido pela empresa **TORRES E TORRES**, conforme apresentado na visita técnica realizada por parte da Secretaria de Desenvolvimento Econômico (SEDEC), **revela-se adequado para a realização do jantar**. O espaço é capaz de acomodar confortavelmente o número de convidados confirmados, além de possuir características estéticas que favorecem o ambiente necessário para a perfeita execução do serviço. Além disso, o local está totalmente equipado com um sistema de som de alta qualidade, telão e iluminação adequados às necessidades do evento, criando a atmosfera ideal para a ocasião. A empresa também contratará um chef de cozinha renomado, especializado na preparação de pratos sofisticados, garantindo que a experiência gastronômica seja de altíssimo nível e atendendo aos mais elevados padrões de qualidade e excelência no serviço.

5.2. É fundamental ressaltar que o jantar reunirá um seleto grupo de participantes, incluindo investidores, empresários, embaixadores e lideranças de câmaras de comércio, todos convidados para prestigiar o evento. A ocasião contará ainda com a presença do **Governador do Estado de Rondônia**, assim como de diversas outras autoridades de destaque do Governo, o que conferirá grande relevância institucional ao evento, ampliando suas perspectivas de impacto e visibilidade no cenário econômico e político estadual.

5.3. Em relação ao valor ofertado pela empresa está em consonância com o praticado no mercado, considerando que o valor médio para esse tipo de contratação é de R\$ 187.495,58 (cento e oitenta e sete mil quatrocentos e noventa e cinco reais e cinquenta e oito centavos), conforme detalhado no Quadro Comparativo (0054392476).

5.4. Diante do exposto, a **Coordenadoria de Atração de Investimentos - INVEST Rondônia** se

manifesta de forma **favorável** à proposta apresentada pela empresa **TORRES E TORRES**, com base em uma análise preliminar da viabilidade da execução do serviço dentro do valor proposto. Contudo, essa aprovação está condicionada à garantia de que o serviço será **adequadamente executado** e atenderá a todos os **requisitos estabelecidos** no Termo de Referência. Resta encaminhar para os órgãos responsáveis pelo processo licitatório, para alinhamentos referentes ao aspecto documental da contratação.

5.5. Em vista disso, encaminho os autos ao setor SUPEL-BETA para manifestação e, posteriormente, solicitação à empresa quanto à apresentação do atestado de capacidade técnica referente ao serviço especificado no item 28.6 do Termo de Referência (0055654685), relativo à qualificação técnica necessária para a execução do objeto licitado.

Porto Velho - RO, 20 de fevereiro de 2025.

KÍVIA VILARIM PEREIRA DOS SANTOS

Coordenadora de Atração de Investimentos - INVEST Rondônia

Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico

De acordo

AVENILSON GOMES DA TRINDADE

Secretário de Estado Adjunto do Desenvolvimento Econômico - SEDEC



Documento assinado eletronicamente por **Kívia Vilarim Pereira dos Santos**, **Coordenador(a)**, em 20/02/2025, às 14:10, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



Documento assinado eletronicamente por **Avenilson Gomes da Trindade**, **Secretário(a) Adjunto(a)**, em 25/02/2025, às 01:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0057444784** e o código CRC **16A7FF31**.