

Compras e Licitações – SUPEL/RO.

A nova composição passará a vigorar nos seguintes termos:

"[...]"

I - Presidente:

a) Izaura Taufmann Ferreira, matrícula n.º *****012;

II - Coordenadores:

a) Weyder Pêgo de Almeida, matrícula n.º ****559.

b) Vinícius Emanuel Diniz Cavalcante, matrícula n.º *****246;

c) Adriana Larissa da Silva Mendes Nascimento, matrícula n.º *****935;

III - Coordenador Geral:

a) Willian Roberto Sanches Filho, matrícula n.º *****363;

IV - Membros (Pregoeiros):

a) Luciana Pereira de Souza, matrícula n.º *****520;

b) Eralda Etra Maria Lessa, matrícula n.º *****483;

c) Bruna Gonçalves Apolinário, matrícula n.º *****033;

d) Roger Martins Cardoso, matrícula n.º *****961;

e) Marina Dias de Moraes Taufmann, matrícula n.º *****886;

f) Nadiane da Costa Laia, matrícula n.º *****769;

g) Ronaldo Alves dos Santos, matrícula n.º *****353;

h) Ivanir Barreira de Jesus, matrícula n.º *****122; e

i) Janaina Muniz Lobato, matrícula n.º *****481.

§ 1º Fica designado como presidente substituto o servidor indicado no inciso II, alínea b), deste artigo, o qual desempenhará as atividades de estilo do Presidente em suas ausências ou impedimentos legais.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação. As demais disposições em contrário ficam revogadas.

Dê-se ciência. Publique-se. Cumpra-se.

Márcia Rocha de Oliveira Francelino

Superintendente Estadual de Compras e Licitações (SUPEL/RO)

Protocolo 0060664802

Portaria nº 109 de 29 de maio de 2025

Altera a Portaria nº 54 de 23 de abril de 2025 e revoga portaria Portaria nº 104 de 27 de maio de 2025, que Reformula as equipes de licitações e designa servidores para compor a 3ª Comissão Genérica, no âmbito da Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL/RO.

A SUPERINTENDENTE DE COMPRAS E LICITAÇÕES DO ESTADO DE RONDÔNIA, no uso das atribuições legais e regimentais previstas nos termos do art. 5º, inciso V, do Decreto nº 27.948, de 01 de março de 2023 e do art. 43 da Lei Complementar n. 965, de 20 de dezembro de 2017;

CONSIDERANDO a Portaria (Id. 0059409693) que institui as Comissões Genéricas, no âmbito da Superintendência de Compras e Licitações do Estado de Rondônia - SUPEL/RO, com objetivo de aplicar celeridade e eficiência na tramitação de processos de compras públicas; e

CONSIDERANDO a necessidade de reestruturação organizacional das atividades relacionadas à condução de certames no âmbito da Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL,
RESOLVE:

Art. 1º Alterar a alínea "a", do inciso II, tal qual inclui alínea "b", do Art. 1º da Portaria nº 54 de 23 de abril de 2025, que Reformula as equipes de licitações e designa servidores para compor a 3ª Comissão Genérica, no âmbito da Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL/RO. Passando a vigorar nos seguintes termos:

"[...]"

I - Agente de contratação:

a) Ronaldo Alves dos Santos, matrícula n.º *****353.

II - Equipe de Apoio:

a) Bruna da Silva e Souza, matrícula n.º *****559; e

a) Tonny Vale Renda Júnior, matrícula n.º *****175

§ 1º O servidor indicado no inciso I, alínea a), atuará como pregoeiro, sempre que a modalidade de licitação escolhida for pregão eletrônico, conforme previsto no art. 8º, § 5º da Lei Federal nº 14.133/2021.

§ 2º Fica designada como pregoeira substituta a servidora indicada no inciso II, alínea "a", deste artigo, a qual desempenhará as atribuições do pregoeiro titular em suas ausências ou impedimentos legais.

Art. 2º Revogar a Portaria nº 104 de 27 de maio de 2025.

Art. 3º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos a contar do dia 22 de abril de 2025, para os incisos atualizados por este ato normativo.

Dê-se ciência. Publique-se. Cumpra-se.

Márcia Rocha de Oliveira Francelino

Superintendente Estadual de Compras e Licitações (SUPEL/RO)

Protocolo 0060667820

AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90318/2024

Processo Administrativo: 0037.007613/2023-55

Objeto: Contratação de Empresa Especializada em manutenções aeronáuticas com habilitação homologada pela Agência Nacional de Aviação Civil para manutenção de aeronave da marca: Seneca III (PA-34), prefixo PT-VGK, ano 1987, modelo EMB-810D, Número de série 810661, com o fornecimento de insumos, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

PARA O LOTE ÚNICO, aplica-se a AMPLA PARTICIPAÇÃO sem a reserva de cota no total de até 25% às empresas ME/EPP

Tipo: Menor Preço Por Lote Único

Método De Disputa: Aberto

Valor Estimado: R\$ 510.168,88 (quinhentos e dez mil cento e sessenta e oito reais e oitenta e oito centavos)

Data de Abertura: 17 de junho de 2025, às 10h00min. (horário de Brasília-DF).

Endereço Eletrônico: <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

DISPONIBILIDADE DO EDITAL: consulta e retirada das 07h30min às 13h30min (horário de Rondônia), de segunda a sexta-feira, na Sede da SUPEL, ou, gratuitamente no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>.ou <https://rondonia.ro.gov.br/supel/>.

Outras informações através do telefone: (69) 3212-9243.

Porto Velho/RO, 30 de maio de 2025.

THALES SILVA SOUZA

Pregoeiro em Substituição - SUPEL COSEG

Superintendência Estadual de Compras e Licitações de RO

Protocolo 0060712274

AVISO DE PUBLICAÇÃO

AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

A Superintendência Estadual de Licitações - SUPEL torna público, a quem possa interessar, nos termos do artigo 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, com fulcro no vigente Decreto nº 12.343, de 2024, nos autos do Processo Administrativo nº 0043.000716/2025-77, a dispensa de licitação objetivando a **aquisição de café** para as dependências da Superintendência, por meio de procedimento eletrônico realizado no site governamental **ComprasNet**, no dia **22 de maio de 2025**, perfazendo o valor de **R\$ 5.694,00** (cinco mil seiscentos e noventa e quatro reais), em favor da empresa **INVICTOR MUDANÇAS TRANSPORTES LTDA**, inscrita no CNPJ nº **35.577.185/0001-86**.

MARCIA ROCHA DE OLIVEIRA FRANCELINO

Superintendente Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

Protocolo 0060669506

AVISO DE PUBLICAÇÃO

AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

A Superintendência Estadual de Licitações - SUPEL torna público, a quem possa interessar, nos termos do artigo 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, com fulcro no vigente Decreto nº 12.343, de 2024, nos autos do Processo Administrativo nº 0043.000791/2025-38, a dispensa de licitação objetivando a **aquisição de tokens com certificado digital** para atender às necessidades operacionais dos servidores que utilizam os dispositivos da Superintendência. O



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL
Comissão Genérica 3ª - SUPEL-COGEN3
INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90121/2025/LEI Nº 14.133/2021

PARA TODOS OS ITENS E LOTES, aplica-se a **AMPLA PARTICIPAÇÃO** sem a reserva de cota no total de **até 25% às empresas ME/EPP**.

RESUMO DOS DADOS

ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 23/06/2025, às 10h (horário de Brasília), no sítio https://www.gov.br/compras/pt-br .	Limite para esclarecimentos e impugnações ao edital: 18/06/2025.
---	--

OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual Contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Locação de Auditório, salas, hospedagens, fornecimento de alimentação (almoço, jantar, água mineral e cafezinho), <i>coffe break</i> e itens similares, para atendimento de eventos a serem promovidos pela Secretaria de Estado da Assistência Social e do Desenvolvimento Social – SEAS.		
FUNDAMENTO: Lei federal nº 14.133, de 01 de Abril de 2021. Decreto estadual nº28.874, de 25 de Janeiro de 2024. dentre outros.		
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 0026.006024/2024-60		
UASG: 925373 ENDEREÇO ELETRÔNICO: https://www.gov.br/compras/pt-br		
VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO		
ORÇAMENTO ANUAL	R\$ 6.011.239,47 (seis milhões, onze mil duzentos e trinta e nove reais e quarenta e sete centavos)	
VISTORIA	INSTRUMENTO CONTRATUAL	
Não	Ata de Registro de Preços	
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO		
Requisitos Básicos: 1. Habilitação jurídica: Conforme estabelecido no <u>item 22.2. e seus subitens do Termo de Referência</u> . 2. Qualificação econômico e financeira: Conforme estabelecido no <u>item 22.4. e subitens do Termo de Referência</u> . 3. Regularidade fiscal, social e trabalhista: Conforme estabelecido no <u>item 22.3. e subitens do Termo de Referência</u> . 4. Qualificação técnica: Conforme estabelecido no <u>item 22.5. e subitens do Termo de Referência</u> .		Requisitos Específicos:
CONTRATAÇÃO EXCLUSIVA ME/EPP?	RESERVA COTA ME/EPP?	EXIGE AMOSTRA/DEMONSTRAÇÃO?
Não	Não	Não
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	MODO DE DISPUTA	REGISTRO DE PREÇO
Menor Preço Por Item e Lote	Aberto	Sim
TELEFONES PARA CONTATO		E-MAIL PARA CONTATO:
TELEFONE: (69) 3212-9243		atendimento@supel.ro.gov.br
OBSERVAÇÕES GERAIS:		
1. Maiores informações e esclarecimentos sobre o certame serão prestados nas dependências da Superintendência Estadual de Licitações, sito a Av. Farquar, 2986, bairro: Pedrinhas, Complexo Rio Madeira, Ed. Pacaás Novos, 2º andar, em Porto Velho/RO - CEP: 76.801-470.		
2. Informamos que devido a atualização do sistema compras.gov.br, para fins de pesquisa da licitação deverá ser inserido o número 90000 antes do número do certame. (EX.: 90001/2024)		

SUMÁRIO

- DO PREÂMBULO;
- DOS ÓRGÃOS E ENTIDADES PARTICIPANTES DO REGISTRO DE PREÇOS;
- DO OBJETO;
- DA QUANTIDADE MÍNIMA A SER COTADA;

- 5. DA POSSIBILIDADE DE PREVISÃO DE PREÇOS DIFERENTES;
- 6. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO;
- 7. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO;
- 8. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE;
- 9. DO REGISTRO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO;
- 10. DA FORMULAÇÃO DE LANCES, CONVOCAÇÃO ME/EPP E CRITÉRIO DE DESEMPATE;
- 11. A FASE DE NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS;
- 12. DA FASE DE HABILITAÇÃO;
- 13. DO RECURSO;
- 14. DA HOMOLOGAÇÃO;
- 15. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO;
- 16. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES;
- 17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA;
- 18. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO;
- 19. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS;
- 20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS;
- 21. DOS ANEXOS;

1. DO PREÂMBULO

1.1. A SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES, por meio da Portaria nº 109/2025/GAB/SUPEL, publicada no DOE na data 29 de maio de 2025, torna público que se encontra autorizada a realização da licitação na modalidade de PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sob o nº 90121/2025/SUPEL/RO, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM E LOTE, com o Método de Disputa: ABERTO, em conformidade com a Lei Federal nº. 14.133, de 2021, Decreto Estadual nº 28.874/2024, a Lei Complementar nº 123/06, e o Decreto Estadual 21.675/2017 e suas alterações, e demais legislações vigentes, tendo como interessado (a) Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS.

1.1.1. O instrumento convocatório e todos os elementos integrantes encontram-se disponíveis, para conhecimento e retirada, no endereço eletrônico: <https://www.gov.br/compras/pt-br>

1.1.2. A sessão inaugural deste PREGÃO ELETRÔNICO dar-se-á por meio do sistema eletrônico, na data e horário estabelecidos.

1.1.3. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e locais estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação do(a) Pregoeiro(a) em contrário.

1.1.4. Os horários mencionados neste Edital de Licitação referem-se ao horário oficial de Brasília/DF.

2. DOS ÓRGÃOS E ENTIDADES PARTICIPANTES DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. São participantes deste Sistema de Registro de Preços os seguintes órgãos e/ou entidades:

- Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS.

3. DO OBJETO

3.1. O objeto da presente licitação é a contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Locação de Auditório, salas, hospedagens, fornecimento de alimentação (almoço, jantar, água mineral e cafezinho), *coffe break* e itens similares, por meio do Sistema de Registro de Preços, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência - Anexo I.

3.2. Em caso de divergência existente entre as especificações do objeto descritas no sistema eletrônico – Portal de Compras do Governo Federal, e as especificações constantes no ANEXO I deste Edital – Termo de Referência, prevalecerão as últimas.

3.3. Das especificações técnicas/quantidades do objeto: Ficam aquelas estabelecidas no item 4. e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.4. Da garantia do objeto: Ficam aquelas estabelecidas no item 20. e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.5 Das condições contratuais/garantia do contratual: Ficam aquelas estabelecidas no item 10.1 e 25. e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.6. Do reajuste e supressão contratual: Ficam aquelas estabelecidas no item 10.2. e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.7. Da fiscalização e acompanhamento do recebimento/execução do objeto: Ficam aquelas estabelecidas nos itens 9.2. e 11. e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.8. Da entrega/recebimento: Ficam aquelas estabelecidas nos itens 9.1. e 12. e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.9. Do pagamento: Ficam aquelas estabelecidas no item 13. e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.10. Da obrigação da contratada: Ficam aquelas estabelecidas no item 24.2. e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.11. Da obrigação da contratante: Ficam aquelas estabelecidas no item 24.1. e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.12. Dos critérios de sustentabilidade: Ficam aquelas estabelecidas no item 17. e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

4. DA QUANTIDADE MÍNIMA A SER COTADA

4.1. Não serão registrados valores mínimos ou quantidades mínimas para faturamento e entrega, conforme item 28.10. e subitens do Anexo I – Termo de Referência.

5. DA POSSIBILIDADE DE PREVISÃO DE PREÇOS DIFERENTES

5.1. SERÁ admitida a previsão de preços diferentes, conforme item 28.14. e subitens do Anexo I – Termo de Referência.

5.2. Na hipótese de o preço contratado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

5.2.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item contratado, sem aplicação de penalidades administrativas.

5.3. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço contratado e o fornecedor não puder cumprir as obrigações estabelecidas, será facultado ao fornecedor requerer à Contratante a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

5.4. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço contratado em relação às condições inicialmente pactuadas.

5.5. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço contratado, o pedido será indeferido pela Contratante e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas no Contrato, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

5.6. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 5 e no item 5.4, a Contratante atualizará o preço, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado, mediante Termo Aditivo.

6. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

6.1. De acordo com o Art. 164, da Lei nº 14.133, de 2021, qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, observado o seguinte procedimento:

6.1.1. Envio exclusivo para o endereço eletrônico: atendimento@supel.ro.gov.br;

6.1.2. Após o envio do e-mail, a licitante deverá certificar-se quanto à confirmação de recebimento pelo Núcleo de Atendimento desta Superintendência, para não tornar sem efeito, pelo telefone **(069) 3212-9243** ou ainda, concomitantemente, caso julgue necessário, protocolar original presencialmente na SUPEL, no horário das 07h30min. às 13h30min (horário local), de segunda-feira a sexta-feira, situada na Av. Farquar, 2986 - Bairro: Pedrinhas Complemento: Complexo Rio Madeira, Ed. Pacaás Novos - 2º Andar, em Porto Velho/RO - CEP: 76.801-470;

6.1.3. Mencionar o número do Pregão, o ano e o número do processo licitatório.

6.2. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, de forma que a concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada nos autos do processo de licitação.

6.3. A decisão do(a) Pregoeiro(a) quanto a impugnação será informada preferencialmente via e-mail (aquele informado na impugnação), e através do campo próprio do Sistema Eletrônico do site Compras.gov.br, sendo necessariamente divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, ficando o licitante obrigado a acessá-lo para obtenção das informações prestadas pelo(a) Pregoeiro(a), na forma do Art. 164, parágrafo único, da Lei 14.133/2021.

6.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

7. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

7.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Portal de Compras do Governo Federal (<https://www.gov.br/compras/pt-br>), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

7.2. Os licitantes deverão obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e de seus anexos.

7.2.1. Ante eventual ausência de regramento específico em Edital, deverão ser observados os inseridos no Termo de Referência, sempre pautando-se na legislação vigente.

7.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

7.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

7.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

7.6. Não poderão disputar esta licitação, direta ou indiretamente:

7.6.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

7.6.2. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de penalidade que lhe foi imposta de:

7.6.2.1. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de Rondônia, nos termos do art. 156, III, § 4º, da Lei n. 14.133/2021;

7.6.2.2. Declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma do art. 156, IV, § 5º, da Lei n. 14.133/2021;

7.6.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente;

7.6.4. Aquele que se enquadre no disposto no art. 14, da Lei n. 14.133, de 2021;

7.6.5. Agente público do órgão, agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, conforme [§§ 1º e 2º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.6.6. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio observar o art. 15 da Lei n. 14.133, de 2021 e disposição constante no item 19. e seus subitens do Anexo I - Termo de Referência.

7.6.7. Da subcontratação: Ficam aquelas estabelecidas no item 26. e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

7.7. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

7.8. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão de seus dados e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles que se tornem desatualizados.

7.9. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar **desclassificação** ou inabilitação.

8. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

8.1. Na forma do Art. 4º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, aplicam-se às licitações e contratos disciplinados por esta Lei as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, devendo atentar às regras estabelecidas no regramento específico citado.

8.2. Para obtenção de benefícios a que se refere este item, a licitante deverá apresentar:

8.2.1. Declaração, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#);

8.2.2. Declaração de que no ano-calendário de realização da licitação ainda não tenha celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, na forma do Art. 4º, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2.3. A empresa de pequeno porte que, no ano-calendário, exceder o limite de receita bruta anual, previsto no inciso II, do caput do artigo 3º da Lei Complementar n. 123/06, fica excluída, no mês subsequente à ocorrência do excesso, do tratamento jurídico diferenciado, bem como do regime de que trata o art. 12, para todos os efeitos legais, ressalvado o disposto nos §§9º-A, 10 e 12, da mesma LC 123/06.

8.3. A falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, neste Edital e em normas correlatas.

8.4. Nos itens/lotes destinados à exclusiva participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e equiparadas aplica-se o Decreto Estadual nº 21.675/2017, no que couber.

9. DO REGISTRO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

9.1. A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha privativa do Licitante a partir da data da liberação do Edital, até o horário limite de início da Sessão Pública, horário de Brasília, devendo ser encaminhado, exclusivamente por meio do sistema, quando convocado, a proposta de preço, conforme exigências do Edital.

9.2. O licitante deverá registrar sua proposta, no sistema eletrônico, observando os seguintes campos: Valor unitário e total do item ou valor global, ou percentual de desconto; descrição detalhada do objeto, contendo as informações conforme à especificação do Termo de Referência.

9.2.1. A licitante deverá preencher o campo "marca" apenas com a marca específica do produto que deseja ofertar, sob pena de ser desclassificada caso não esteja de acordo.

9.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

9.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

9.5. As ofertas de propostas dos licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos neste Edital.

9.6. As propostas registradas através do preenchimento no momento do cadastro no Sistema COMPRAS.GOV.BR NÃO DEVEM CONTER NENHUMA IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE, visando atender o princípio da impessoalidade e preservar o sigilo das propostas.

9.7. Quando da inclusão do anexo da proposta no sistema eletrônico, as empresas deverão fornecer as informações necessárias para a identificação da proposta em conformidade com o item 14. e seus subitens do Anexo I deste edital - Termo de Referência, que somente será pública após a fase de lances

10. **DA FORMULAÇÃO DE LANCES, CONVOCAÇÃO ME/EPP E CRITÉRIO DE DESEMPATE**

10.1. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

10.2. O lance deverá ser ofertado pelo valor **UNITÁRIO** de cada item.

10.3. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

10.4. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

10.5. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de:

a) 1% (um por cento), quando o item licitado possuir valor estimado acima de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais);

b) 2% (dois por cento), quando o item licitado possuir valor estimado de até R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais).

10.6. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

10.7. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa aberto, conforme item 28.7. do Anexo I deste edital - Termo de Referência.

10.8. Após o encerramento da etapa de lances, será verificado se há empate entre as licitantes que neste caso, por força da aplicação da exclusividade obrigatoriamente se enquadram como Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, conforme determina a Lei Complementar n. 123/06, CONTROLADO SOMENTE PELO SISTEMA COMPRAS.GOV.BR.

10.9. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021., nesta ordem:

a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei nº 14.133, de 2021;

c) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

d) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

10.10. Persistindo o empate, será realizado SORTEIO ELETRÔNICO através do sistema ComprasGov, nos processos cadastrados a partir de 14/10/2024, em sessão pública entre as propostas empatadas, nos moldes do artigo 28, §§ 1º e 2º da Instrução Normativa SEGES/MGI Nº 79.

10.11. Subsidiariamente a utilização do subitem 10.10, caso necessário, a sessão pública de sorteio será efetuada de forma presencial, podendo qualquer interessado participar, sendo transmitida em canal oficial da Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL, sendo observado os procedimentos, a saber:

a) Informação no chat da sessão pública quanto: data, hora e local da sessão para o procedimento de desempate das propostas, a ser realizado no site sorteador.com.br (ou outro compatível);

b) Por ordem alfabética, será disponibilizado a indicação dos nomes das licitantes, que se encontram em situação de propostas empatadas, no site indicado na alínea "a" do subitem 10.11;

c) A primeira licitante sorteada, será a primeira classificada. A sequência classificatória das propostas empatadas seguirá em ordem sucessiva;

d) A sessão será oficialmente encerrada após a conclusão desses procedimentos, e o registro audiovisual da sessão permanecerá para visualização no canal oficial da Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL.

e) Haverá transmissão ao vivo da sessão do sorteio nos canais oficiais SUPEL: <https://www.youtube.com/@supelro5251> e <https://www.instagram.com/supelrondonia/>

f) Haverá lavratura de ata de sorteio, com presença de testemunhas, que será incluída no processo administrativo;

10.12. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

10.13. Nos itens/lotes destinados à exclusiva participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e equiparadas será concedida prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, nos termos previstos no Decreto Estadual nº 21.675/2017:

a) aplica-se o disposto neste subitem nas situações em que as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superior ao menor preço;

b) a microempresa ou a empresa de pequeno porte sediada local ou regionalmente melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da licitação, situação em que poderá ser adjudicado o objeto em seu favor;

c) na hipótese da não contratação da microempresa ou da empresa de pequeno porte sediada local ou regionalmente com base na alínea "b", serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na situação da alínea "a", na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

d) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

e) quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência para produto nacional em relação ao produto estrangeiro previstas no Decreto Estadual 21.675/2017, a prioridade de contratação prevista neste artigo será aplicada exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, de acordo com os Decretos de aplicação das margens de preferência.

11. **DA FASE DE NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

11.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 7 deste edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

11.2. Seguidamente será realizada a negociação e atualização dos preços por meio do CHAT MENSAGEM do sistema Compras.gov.br, devendo o (a) Pregoeiro (a) examinar a compatibilidade dos preços em relação ao estimado para contratação.

11.2.1. Serão aceitos somente preços em moeda corrente nacional (R\$), com valores unitários e totais com no máximo 02 (duas) casas decimais, considerando as quantidades constantes no Anexo I – Termo de Referência. Caso seja encerrada a fase de lances, e a licitante divergir com o exigido, o (a) Pregoeiro (a), poderá convocar no chat de mensagens para atualização do referido lance e/ou realizar a atualização dos valores arredondando-os para menos automaticamente caso a licitante permaneça inerte.

11.3. O (a) Pregoeiro (a) não aceitará o item cujo preço seja superior ao estimado (valor de mercado) para a contratação.

11.3.1. Sob análise do (a) Pregoeiro (a), poderá ser convocada todas as licitantes, que estejam dentro do valor estimado para contratação, para que no prazo máximo de 02 (duas) horas, se outro prazo não for fixado, envie a proposta adequada ao último valor ofertado, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital.

11.3.2. Caberá ao licitante remeter no prazo estabelecido, exclusivamente via sistema Compras.gov, a proposta atualizada com o preço ou desconto, sob pena de desclassificação.

11.3.3.. A PROPOSTA DE PREÇOS deverá conter: o valor devidamente atualizado do lance e/ ou da negociação ofertados, com a especificação completa do objeto, contendo marca/modelo/fabricante.

11.4. Para fins de aceitação da proposta o (a) Pregoeiro (a) examinará a proposta ajustada quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação aos valores estimados para contratação, podendo solicitar manifestação técnica e jurídica de outros setores do órgão, a fim de subsidiar sua decisão.

11.5. Quando houver indícios de inexecutabilidade da proposta de preço, será oportunizado ao licitante o Princípio do Contraditório e da Ampla Defesa, para que querendo esclareça a composição do preço da sua proposta, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do [artigo 59 da Lei Federal nº 14.133/2021](#).

11.6. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do órgão requisitante, ou da área especializada no objeto.

11.7. A PROPOSTA DE PREÇOS, inserida no sistema de Compras.gov.br deverá estar de acordo com o item 14. e seus subitens do Anexo I - termo de Referência.

11.8. As propostas terão validade mínima de 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

11.8.1 A SUPEL solicitará às empresas, cujas propostas estiverem com prazo de vencimento inferior a **10 (dez) dias**, após declarada habilitada, que façam a devida atualização com o intuito de dar celeridade ao processo de adjudicação e homologação pela Unidade Gestora.

11.8.2. As propostas com prazo de vencimento superior ao mencionado no item 11.8.1., serão enviadas imediatamente à Unidade Gestora sem a referida atualização temporal, para que se dê início ao procedimento homologatório.

11.8.2.1. Quando o processo for encaminhado para homologação juntamente com a proposta atualizada, cujo prazo de vencimento seja superior a 10 (dez) dias, ficará a cargo da SUPEL informar à Unidade o prazo em dias restante para o vencimento.

11.8.3. Decorrido o prazo de vencimento da proposta sem que a Unidade Gestora promova a homologação, a esta recai a responsabilidade de solicitar às licitantes a atualização.

11.8.4. O procedimento mencionado no item 11.8.1 será dispensado nos processos em que for certificada a necessidade de prioridade de tramitação, de modo que as propostas serão encaminhadas à Unidade Gestora para os atos de homologação, desde que dentro da validade, após finalizada a fase de habilitação.

11.9. Na ocasião da homologação, caso haja divergências entre o valor constante na proposta, enviado pela licitante, e o valor final das negociações registradas no Termo de Julgamento, será considerado o registrado no Termo para fins de homologação.

12. DA FASE DE HABILITAÇÃO

12.1. Serão realizadas consultas, ao Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAGEFIMP, instituído pela Lei Estadual 2.414, de 18 de fevereiro de 2011, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS/CGU (Lei Federal 12.846/2013), Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php) e Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU.

12.2. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

12.3. A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO ANEXADA NO SISTEMA COMPRAS.GOV TERÁ EFEITO PARA TODOS OS ITENS, OS QUAIS A EMPRESA ENCONTRA-SE CLASSIFICADA.

12.4. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF e/ou Cadastro Geral de Fornecedores – CAGEFOR da SUPEL, assegurando aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

12.4.1. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

12.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar inabilitação.

12.6 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

12.7. O Pregoeiro, após a aceitação do(s) item(ns), convocará a licitante melhor classificada para que, no prazo de até 2 (duas) horas, se outro prazo não for fixado, envie os documentos de habilitação.

12.8. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

12.8.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

12.8.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

12.9. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

12.10. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC n. 123, de 2006 e alterações.

12.11. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado prazo de 5 (cinco) dias úteis para sua regularização pelo licitante, prorrogável por igual período, com início no dia em que o proponente for declarado vencedor do certame.

12.11.1. A prorrogação do prazo previsto no subitem 12.11. poderá ser concedida, a critério da Administração Pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

12.11.2. Ressalvado os documentos possíveis de verificação conforme item 12.4, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital e anexos, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

12.12. RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

a) Comprovação de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) Comprovação de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) Prova de regularidade perante a Fazenda federal;

d) Prova de regularidade Estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

e) Certidão de Regularidade do FGTS, relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

f) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão de Regularidade de Débito – CNDT, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho

12.12.1. Será admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento.

12.13. RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <http://www.portaldoempreendedor.gov.br/>;

c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

e) No caso de 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) No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP- P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, conforme Decreto nº 11.802, de 28/11/2023.

g) No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 2110, de 2022.

h) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização, e se for o caso, ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

12.13.1. Os documentos acima deverão estar acompanhados da última alteração ou da consolidação respectiva.

12.14. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA

12.14.1. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor serão aqueles estabelecidos no item 22.4 do Anexo I deste edital - Termo de Referência.

12.15. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

12.15.1. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão aqueles estabelecidos no item 22.5. do Anexo I deste Edital – Termo de Referência.

12.16. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

12.16.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcionem no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

12.17. DAS DECLARAÇÕES:

12.17.1. As licitantes deverão dispor as seguintes declarações:

a) Declaração de que atende aos requisitos de habilitação

b) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social.

c) Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas previstos na CF/88, e demais legislações correlatas.

d) Declaração do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

e) Declaração, caso se enquadre, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#).

f) Declaração, caso se enquadre, de que no ano-calendário de realização da licitação ainda não tenha celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, na forma do Art. 4º, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

g) Outras declarações eventualmente exigidas no Anexo I deste edital - Termo de Referência

12.17. Não será necessária a juntada as documentações exigidas em meio eletrônico, pela plataforma Compras.gov, com os demais documentos de habilitação/proposta.

12.18. As licitantes que deixarem de apresentar os documentos exigidos para a Habilitação ou os apresentar em desacordo com o estabelecido neste Edital, serão inabilitadas.

13. DO RECURSO

13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#) após a fase de Julgamento e Habilitação, declarada a empresa VENCEDORA do certame, qualquer Licitante dentro do prazo poderá manifestar em campo próprio do Sistema Eletrônico, de forma imediata sua intenção de recorrer no prazo mínimo de 10 (dez) minutos, em cada fase.

13.1.1. A intenção de recorrer deverá ser registrada imediatamente, sob pena de preclusão.

13.2. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de três dias úteis, contados a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 8º, da ata de julgamento.

13.3. Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias úteis, contado da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

13.4. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.6. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.

13.7. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

13.8. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14. DA HOMOLOGAÇÃO

14.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior da unidade demandante para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021.

15. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO

15.1. A autoridade superior poderá revogar o procedimento licitatório por motivo de conveniência e oportunidade, e deverá anular por ilegalidade insanável, de ofício ou por provocação de terceiros, assegurada a prévia manifestação dos interessados.

15.2 O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

15.3 Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

15.4 Na hipótese da ilegalidade de que trata o caput ser constatada durante a execução contratual, aplica-se o disposto no art. 147 da Lei nº 14.133, de 2021.

16. **DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

16.1. A licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas nos termos do art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal e **sanções** previstas no item 27. e subitens do Anexo I deste Edital - Termo de Referência.

16.2. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública do Estado de Rondônia.

17. **DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

17.1. Os recursos financeiros necessários para acobertar as despesas decorrentes da contratação, estão consignados no orçamento da Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS/RO, conforme estabelecido no item 16. do Anexo I deste Edital - Termo de Referência.

18. **DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO**

18.1. Homologada a licitação pela Autoridade Competente, a Ata de Registro de Preços será publicada na imprensa Oficial, momento em que terá efeito de compromisso nas condições ofertadas e pactuadas na proposta apresentada à licitação.

18.2. O limites global e individual para adesões a este Sistema de Registro de Preços são os previstos nos §§ 4º e 5º do Art. 86 da Lei nº 14.133/2021, conforme item 28.6.5. do Termo de Referência.

18.3. O quantitativo mínimo para cada ordem de fornecimento a ser exarada pelos órgão gerenciador, participantes e não participantes será de 01 (uma) unidade de medida (unidade, kit, diária), exceto quando houver uma quantidade mínima específica indicada na descrição de cada item deste instrumento, conforme item 28.11.1.

18.4. A validade desta ata de registro de preços será de 1(um) ano, contados a partir da publicação no Diário Oficial do Estado, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, mediante pesquisa de mercado que leve em consideração os parâmetros fixados no art. 51 do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

18.5. Os prazos de vigência dos eventuais contratos decorrentes do registro observarão os limites previstos no Capítulo V do Título III da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.6. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

18.7. A ata de registro de preços, os ajustes dela decorrentes, suas alterações e rescisões obedecerão o Decreto Estadual nº 28.874/2024, a Lei Federal nº 14.133/2021, e as demais normas complementares e disposições desta Ata e do Edital que a precedeu, aplicáveis à execução e especialmente aos casos omissos.

18.8. Fica a Detentora ciente que a publicidade da ata de registro de preços na imprensa oficial terá efeito de compromisso nas condições ofertadas e pactuadas na proposta apresentada à licitação.

18.9. Nos termos do Decreto Estadual nº 28.874/2024, a Ata de Registro de Preços, durante a sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador.

18.10. - É vedada à participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;

18.11. Por ocasião da publicação da ata de registro de preços, será verificado no SICAF e em outros meios se a adjudicatária mantém as condições de habilitação.

18.12. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

18.12.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

18.12.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

18.12.2.1. Aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência de classificação da licitação; e

18.12.2.2. Mantiverem sua proposta original.

18.13. Para o cadastro reserva disposto no item **18.12.2** o (a) Pregoeiro (a) realizará as convocações no chat de mensagens durante o transcurso da sessão pública.

18.14. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

18.15. O registro a que se refere o item **18.12.2** tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo detentor da ata.

18.16. A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva será conferida quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente.

18.17. O preço registrado poderá ser revisto em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução tal como pactuado, observada a instrução processual respectiva, cabendo ao órgão gerenciador da ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

18.17.1. A alteração dos preços registrados não altera automaticamente os preços dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços, cuja revisão deverá ser feita pelo órgão contratante, observadas as disposições legais incidentes sobre os contratos.

18.18. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

18.18.1 Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas.

18.18.2. A redução do preço registrado será comunicada pelo órgão gerenciador aos órgãos que tiverem formalizado contratos com fundamento no respectivo registro, para que avaliem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.

18.18.3. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação obtida originalmente na licitação.

19. **CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS**

19.1. O registro de preço de fornecedor ou prestador de serviço será cancelado quando:

19.1.1. For atestado o descumprimento das condições previstas na ata de registro de preços;

19.1.2. O contrato ou documento equivalente não for firmado no prazo estabelecido pela Administração;

19.1.3. O fornecedor ou prestador de serviço registrado não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior aos preços praticados no mercado;

19.1.4. Estiverem presentes razões de interesse público; e

19.1.5. Restar caracterizada a impossibilidade de concretização do objeto registrado em razão de caso fortuito ou força maior.

19.2. O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador, após manifestação da fiscalização contratual.

19.3. O disposto no § 1º do art. 136 do Decreto 28.874/2024 poderá ser observado nas hipóteses de cancelamento do registro, sem prejuízo da prévia negociação para obtenção de condições mais vantajosas para a Administração.

20. **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

20.1. A qualquer momento, após a aceitação das propostas, poderão, os licitantes ser convocados a atualizar sua validade, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de desclassificação.

20.2. Será divulgada ata da sessão pública nos sistemas eletrônicos: <https://www.gov.br/compras/pt-br> e no site <https://rondonia.ro.gov.br/supel>.

20.3. As disposições atinentes à fiscalização e à gestão do contrato, à entrega do objeto e às condições de pagamento deverão ser observadas no Anexo I - Termo de Referência deste Edital.

20.4. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

20.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

20.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

20.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

20.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

20.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

20.10. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

20.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://rondonia.ro.gov.br/supel/licitacoes/> <https://www.gov.br/compras/pt-br>

20.12. Fica o licitante incumbido de acompanhar todas as operações no sistema. Em caso de problemas técnicos/operacionais dentro da plataforma Compras.gov, deverá ser feita imediata manifestação pela empresa, direta e concomitantemente, à Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL via telefone e/ou e-mail (ambos informados no resumo deste edital), sob pena de preclusão do direito de alegação em sede recursal.

20.13. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o (a) Pregoeiro (a) persistir por tempo superior a 1 (uma) hora, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo (a) Pregoeiro (a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

20.14. Ante eventual ausência de regramento específico em Edital, deverão ser observados os inseridos no Termo de Referência, sempre pautando-se na legislação vigente.

21. **DOS ANEXOS**

21.1. Fazem parte deste instrumento convocatório, como se nele estivessem transcritos, os seguintes documentos:

ANEXO I - Termo de Referência (0060023745);

ANEXO I.I - Minuta de Contrato (0060023745);

ANEXO II - Estudo Técnico Preliminar (0057328344);

ANEXO III - Mapa de Risco (0054463088);

ANEXO IV - SAMS (0055640649);

ANEXO V - Quadro Estimativo de Preços (0060889468);

ANEXO VI - Minuta da Ata de Registro de Preços e da Adesão à ata (0060716466).

Porto Velho-RO, 05 de junho de 2025.

RONALDO ALVES DOS SANTOS

Pregoeiro - COGEN3

Portaria nº 109/2025/GAB/SUPEL/RO

Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

Elaborado por:
Bruna da Silva e Souza
Membro da 3ª Comissão Genérica - COGEN3
Portaria nº 109/2025/GAB/SUPEL/RO
Matrícula nº *****559



Documento assinado eletronicamente por **Ronaldo Alves dos Santos, Pregoeiro(a)**, em 05/06/2025, às 13:42, 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 **0060716498** e o código CRC **4920827C**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS
TERMO DE REFERÊNCIA

1. **DA UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:**
- 1.1. Unidade administrativa: Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS.
- 1.2. Unidade solicitante: Diretoria Técnica de Políticas Públicas - DIRT.
2. **DA INTRODUÇÃO DA BASE LEGAL:**
- 2.1. Este Termo de Referência conecta-se em obediência ao que dispõe a Lei Federal de Licitações e Contratos 14.133 de 01 de Abril de 2021 e Decreto Estadual nº 28.874/2024.
- 2.2. Atenta-se aos princípios previstos no art. 5º, *in verbis*:
- [...]
- Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).
- [...]
- 2.3. Este instrumento é regido pelo disposto no Art. 6º, XXIII, da Lei nº 14.133/2021 e Art. 42, do Decreto Estadual nº 28.874/2024.
3. **DO OBJETO:**
- 3.1. formação de Registro de Preços para futura e eventual Contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Locação de Auditório, salas, hospedagens, fornecimento de alimentação (almoço, jantar, água mineral e cafezinho), *coffe break* e itens similares, para atendimento de eventos a serem promovidos pela Secretaria de Estado da Assistência Social e do Desenvolvimento Social – SEAS.
4. **DAS QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES:**

PORTO VELHO				
POR ITEM				
ITEM	CÓDIGO CATSERV	DESCRIÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT.
01	12807	Refeição tipo <i>self-service</i> (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce), 2 opções de bebidas não alcoólicas, sendo suco natural e refrigerante. OBSERVAÇÃO: Deverão ser evitados frituras, alimentos ricos em cremes, alta quantidade de açúcar/sal. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 180 ml. Incluindo fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. (até 30 pessoas)	Unidade p/ pessoa	240
02	3697	Refeição café da manhã, devendo constar no mínimo: 1 tipos de suco natural com açúcar, 1 tipo de suco natural sem açúcar, leite, café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café) da ABIC, pães do tipo; francês e massa fina, tapioca recheada com manteiga e queijo, manteiga, queijo fatiado, presente cozido fatiado, bolo simples, adoçante. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 300 ml. Incluindo	Kit	65

		o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. OBSERVAÇÃO: Deverão ser evitados frituras, alimentos ricos em cremes, alta quantidade de açúcar/sal. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 300 ml. Incluindo fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. (até 30 pessoas)		
03	3697	Kit aniversários devendo constar no mínimo: 1 bolo confeitado e recheado de no mínimo 2,5kg, no mínimo 200 salgados variados assados pequenos, 1 tipo de suco natural com pouco açúcar, 1 torta salgado (sendo de frango ou carne), 1 torta doce (chocolate ou leite ninho) 100 pães de queijo pequenos. OBSERVAÇÃO: Deverão ser evitados frituras, alimentos ricos em cremes, alta quantidade de açúcar/sal. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 180 ml. Incluindo fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. (até 30 pessoas)	Kit	120
LOTE I (ATÉ 100 PESSOAS)				
04	22721	Auditório com capacidade para até 100 (cem) pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	4
05	3697	<i>Coffee-break</i> completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar); 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	400
06	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	600

07	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	400
08	9946	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	24
09	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	44
10	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	48
LOTE II (ATÉ 200 PESSOAS)				
11	22721	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	19
12	3697	<i>Coffee-break</i> completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	3500

13	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	6445
14	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	3650
15	9946	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	72
16	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	213
17	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	1270
LOTE III (ATÉ 300 PESSOAS)				
18	22721	Auditório com capacidade para até 300 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	8
19	3697	<i>Coffee-break</i> completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ;	Unidade p/ pessoa	1700

		3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, tolha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.		
20	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	2150
21	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	1700
22	9946	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	26
23	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	298
24	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	172
LOTE IV (ATÉ 500 PESSOAS)				
25	22721	Auditório com capacidade para até 500 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	6

		OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.		
26	3697	<i>Coffee-break</i> completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	2500
27	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	2300
28	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	2500
29	9946	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	19
30	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	46
31	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	470
LOTE V CONFERÊNCIA (ATÉ 200 PESSOAS)				
32	22721	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os	Diária	11

		braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.		
33	22721	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir <i>coffee-break</i>, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala."	Diária	19
34	3697	<i>Coffee-break</i> completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	2200
35	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	3995
36	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	2400
37	9946	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	52
38	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação	Diária	164

		própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras		
39	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	715
POR ITEM				
40	22721	Auditório com capacidade para até 300 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	46
41	22721	Auditório com capacidade para até 500 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	5
42	22721	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir <i>coffe-break</i> , não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala."	Diária	2

43	21520	Locação de laboratório de informática com capacidade para 30 (trinta) pessoas, contendo: 30 computadores com processador de 4 núcleos, de 3.4 GHz, memória de 4GB, HD de 500 GB, monitor LCD de 19 polegadas, mouse, teclado, webcam e headset com tecnologia anti ruído, com acesso à internet. Com equipamentos disponíveis: projetor multimídia (2500 Lumens, HDMI, VGA, Wifi), ar-condicionado, quadro branco, wireless local, tomadas extras)	Diária	6
44	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	9566
45	613476	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	360
46	613476	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	10500
47	9946	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	68
48	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	2
49	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	692
50	3697	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	12986

51	3697	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	3810
52	3697	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servido em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	7590
53	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	4915
54	15210	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	480
JI-PARANÁ				
LOTE VI (ATÉ 200 PESSOAS)				
55	22721	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	6
56	3697	<i>Coffee-break</i> completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro, incluindo	Unidade p/ pessoa	1100

		os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.		
57	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	2450
58	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	1100
59	9946	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	21
60	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	26
61	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	432
POR ITEM				
62	22721	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	7
63	22721	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e	Diária	2

		prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: Disponibilidade de espaço para servir <i>coffe-break</i>, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.		
64	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	3889
65	613476	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	72
66	3697	<i>Coffee-break</i> completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1249
67	3697	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	130
68	3697	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servido em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	360
69	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	90

70	15210	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	120
71	613476	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	640
CACOAL				
POR ITEM				
72	22721	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	7
73	22721	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir <i>coffe-break</i> , não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	2
74	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	1039
75	613476	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	32
76	3697	<i>Coffee-break</i> completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1299

77	3697	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	130
78	3697	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servido em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	360
79	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	90
80	15210	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60
81	613476	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340
JARU				
POR ITEM				
82	22721	Auditório com capacidade para até 100 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	7
83	22721	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas,	Diária	2

		vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: Disponibilidade de espaço para servir <i>coffee-break</i>, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.		
84	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	979
85	613476	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	28
86	3697	<i>Coffee-break</i> completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1164
87	3697	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparámentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110
88	3697	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servido em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	535
89	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	80
90	15210	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes	Unidade p/ pessoa	120

		e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.		
91	613476	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	540
VILHENA				
LOTE VII (ATÉ 200 PESSOAS)				
92	22721	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	4
93	3697	<i>Coffee-break</i> completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	800
94	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	1700
95	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	800
96	9946	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	12
97	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação	Diária	24

		própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras		
98	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	282
POR ITEM				
99	22721	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	6
100	22721	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir <i>coffe-break</i> , não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	4
101	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	1039
102	613476	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	26
103	3697	<i>Coffee-break</i> completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de	Unidade p/ pessoa	1199

		todo material necessário para a execução do serviço.		
104	3697	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparámentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110
105	3697	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servidor em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	260
106	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	90
107	15210	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60
108	613476	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340
SÃO FRANCISCO DO GUAPORÉ				
POR ITEM				
109	22721	Auditório com capacidade para até 100 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	4
110	22721	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica,	Diária	2

		contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir <i>coffe-break</i>, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.		
111	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	560
112	613476	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	8
113	3697	<i>Coffee-break</i> completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	660
114	3697	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110
115	3697	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servido em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	510
116	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	60

117	15210	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60
118	613476	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340
ROLIM DE MOURA				
POR ITEM				
119	22721	Auditório com capacidade para até 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	8
120	22721	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir <i>coffe-break</i> , não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	6
121	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	1029
122	613476	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	28
123	3697	<i>Coffee-break</i> completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro, incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1109

124	3697	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparámentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110
125	3697	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servidor em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	260
126	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	80
127	15210	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60
128	613476	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340
ARIQUEMES				
POR ITEM				
129	22721	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	7
130	22721	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas,	Diária	6

		vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir <i>coffee-break</i>, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.		
131	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	829
132	613476	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	20
133	3697	<i>Coffee-break</i> completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1089
134	3697	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparámentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110
135	3697	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servido em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	360
136	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	80
137	15210	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes	Unidade p/ pessoa	60

		e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.		
138	613476	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340
GUAJARÁ-MIRIM				
POR ITEM				
139	22721	Auditório com capacidade para até 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	8
140	22721	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir <i>coffee-break</i> , não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	6
141	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	790
142	613476	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	28
143	3697	<i>Coffee-break</i> completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	750
144	3697	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada	Unidade p/ pessoa	110

		de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)		
145	3697	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servidor em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	510
146	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	90
147	15210	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60
148	613476	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340
OURO PRETO				
POR ITEM				
149	22721	Auditório com capacidade para até 100 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	6
150	22721	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir <i>coffe</i> -	Diária	6

		<i>break</i> , não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.		
151	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	630
152	613476	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	8
153	3697	<i>Coffee-break</i> completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	840
154	3697	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110
155	3697	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servido em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	310
156	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	80

157	15210	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60
158	613476	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340

4.1. **Ademais, todos os materiais deverão ter sua validade igual ou superior a 01(ano) na data da entrega.**

5. **DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:**

5.1. Conforme previsto no Art. 18 § 2º da Lei de Licitações 14.133/2021:

"§ 2º O estudo técnico preliminar deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I, IV, VI, VIII e XIII do § 1º deste artigo e, quando não contemplar os demais elementos previstos no referido parágrafo, apresentar as devidas justificativas.

Art. 18 § 1º, incisos;

I - descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;

IV - estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;

VI - estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

VIII - justificativas para o parcelamento ou não da contratação;

XIII - posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina."

5.2. **Situação Atual:**

5.2.1. A SEAS possui uma grande quantidade de eventos realizados, o que enseja na promoção anual de registro de preços com o objeto destes autos. A presente contratação justifica-se com objetivo de garantir a continuidade das atividades administrativas e assistenciais durante o ano de 2025, em atendimento das necessidades da Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social, no que se refere ao fornecimento de locais e alimentação adequada aos servidores, palestrantes, público-alvo, gestores técnicos municipais e estaduais, conselheiros municipais e estaduais, que irão participar dos diversos eventos que irão ser ofertados ao longo desse período, tais como: oficinas, encontros, cursos, fóruns, seminários, conferências, e demais capacitações técnicas que serão promovidos conforme demanda dos setores solicitantes, com vistas a garantir o bom desenvolvimento das atividades planejadas para o exercício.

5.3. **Justificativa Da Contratação:**

5.3.1. A Coordenadoria Estadual de Direitos Humanos - CODH, através de suas Gerências, Gerência de Política da Criança e do Adolescente - GPCA, Gerência de Proteção Global - GPG, Gerência de Direitos Humanos - GDH e Gerência de Política para Mulher - GPM, centra esforços em ações que se articulam com o preconizado pelo Plano Nacional de Direitos Humanos – PNDH.

5.3.2. As ações possuem diretrizes de inspiração nos processos conferenciais de políticas públicas de garantias de direitos, cujos resultados esperados estão intimamente ligados às deliberações conferenciais estaduais. Concernente às políticas públicas, ainda sem controle social a nível de Estado, são utilizados os processos conferenciais da esfera federal.

5.3.3. Nesse sentido, os direitos humanos consistem em direitos naturais garantidos a todo e qualquer indivíduo devendo ser universais, isto é, estender-se a pessoas de todos os povos e nações independentemente de sua classe social, etnia, gênero, nacionalidade ou posicionamento político.

5.3.4. Segundo a Organização das Nações Unidas - ONU, os Direitos Humanos são garantias jurídicas universais à vida, à integridade física, direito à dignidade, dentre outros, que protegem indivíduos e grupos contra ações ou omissões dos governos que atentem contra a dignidade humana.

5.3.5. De acordo com o [Regimento Interno da Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS](#), através do Art. 27, do Decreto n. 26.429, de 17 de setembro de 2021, são competências da Coordenadoria Estadual de Direitos Humanos, *in verbis*:

Art. 27. À Coordenadoria Estadual de Direitos Humanos, subordinada à Diretoria Técnica de Políticas Públicas, pertence:

I - coordenar, formular, desenvolver, executar, monitorar e avaliar, em âmbito estadual, as políticas públicas de direitos humanos, observando as diretrizes constitucionais e as demais legislações vigentes;

II - propor, elaborar, acompanhar e articular, em conjunto com demais órgãos, entidades e instituições, a implementação e o desenvolvimento de políticas públicas na promoção dos direitos humanos;

III - elaborar estudos, relatórios, planos de trabalho, projetos e afins referentes à área de atuação;

IV - contribuir com a elaboração, execução e avaliação dos Planos Municipais, Estaduais e Nacional de políticas de direitos humanos, averiguando interlocução com as diversas áreas e políticas públicas;

V - fomentar a participação da sociedade no processo de elaboração e avaliação da execução das políticas públicas de direitos humanos;

VI - planejar e monitorar a execução orçamentária dos recursos direcionados à Coordenadoria;

VII - realizar parcerias com instituições públicas e entidades de relevante atuação, no segmento de políticas públicas de direitos humanos;

VIII - estimular atuação transdisciplinar dos trabalhadores da política de direitos humanos;

IX - identificar as demandas sociais na perspectiva do fortalecimento coletivo e na formulação de estratégias para defesa e acesso aos direitos humanos;

X - acompanhar os Órgãos das 3 (três) esferas de Governo, quando necessário, na realização de visitas, perícias técnicas, laudos, informações e pareceres sobre violação de direitos humanos;

XI - apoiar os Conselhos, na perspectiva de fortalecimento do controle democrático e ampliação da participação da sociedade civil;

XII - estimular, organizar e fomentar a realização de campanhas educativas, conferências, fóruns, encontros, seminários e simpósios, entre outros, que contribuam para o debate público acerca das questões referentes às políticas de direitos humanos, em âmbito Estadual;

XIII - prestar apoio técnico aos Municípios por meio de treinamentos, visitas técnicas, capacitações, monitoramento e afins;

XIV - elaborar, monitorar e avaliar o PPA e LOA da Coordenadoria Estadual de Direitos Humanos;

XV - prestar informações requeridas por órgãos judiciais, de auxílio à justiça, de controle interno e externo, assim como àquelas advindas da legislação de acesso à informação; e XVI - exercer outras atividades correlatas.

5.3.6. Ademais, a demanda aqui apresentada atenderá prioritariamente as gerências vinculadas a esta Coordenadoria, na execução das políticas públicas, não impossibilitando a disponibilização aos demais setores da Secretaria, quando da necessidade e ocorrência de eventos oficiais.

5.3.7. Através da Coordenadoria Estadual de Direitos Humanos - CODH, com o objetivo de desenvolver as ações abaixo descritas preliminarmente, dentre outros eventos, a saber:

5.4. **Gerência de Política da Criança e Adolescente - GPCA:**

a) PitStop da Campanha de Carnaval - Será utilizado um total de 150 unidades de água mineral sem gás, acondicionada em garrafas de 500 ml. A iniciativa busca conscientizar a população sobre a importância da segurança e do bem-estar durante o carnaval, promovendo a distribuição de materiais informativos sobre os canais de denúncia de violência, com foco na luta contra o abuso e a exploração sexual de crianças e adolescentes.

b) Dia das Crianças - Durante o evento alusivo ao Dia das Crianças, serão distribuídos lanches individuais e água mineral sem gás, acondicionada em garrafas de 500 ml. O objetivo é proporcionar um dia de celebração e alegria para as crianças, ao mesmo tempo em que se trabalha na prevenção e enfrentamento da violência sexual contra crianças e adolescentes. Serão realizadas atividades lúdicas e educativas, com orientações sobre como as crianças podem se proteger ou pedir ajuda, e serão divulgados amplamente os canais de denúncia, como o Disque 100, fortalecendo os fatores de proteção e conscientizando a comunidade.

c) Reuniões do Comitê Estadual Interinstitucional Permanente Criança Protegida - Durante as reuniões do comitê, será oferecido coquetel, água e café para os participantes. Essas reuniões têm como foco a articulação entre diversos órgãos, instituições para fortalecer as ações de prevenção, atendimento e responsabilização em casos de violência contra crianças e adolescentes. O ambiente será propício para debates e formulação de políticas públicas intersetoriais, visando à proteção integral da criança e do adolescente.

d) Campanha de Combate ao Abuso e Exploração Sexual de Crianças e Adolescentes 18 de Maio - Para as atividades da campanha, serão utilizadas 150 unidades de água mineral sem gás, em garrafas de 500 ml. A campanha busca mobilizar e sensibilizar a população sobre a importância de proteger os direitos e a integridade de crianças e adolescentes, especialmente no contexto do Dia Nacional de Combate ao Abuso e à Exploração Sexual de Crianças e Adolescentes. Além disso, serão distribuídos materiais gráficos educativos com informações sobre os canais de denúncia e formas de identificação e prevenção de abusos.

e) Realização do 3º, 4º e 5º Encontro sobre a Implementação da Lei de Escuta Protegida no Estado de Rondônia - Serão realizados o 3º, 4º e 5º encontros para discutir a implementação da Lei de Escuta Protegida. Durante esses encontros, será necessário utilizar serviços de auditório, hospedagem, refeição self-service, *coffee-break*, água e café. O objetivo dos encontros é estabelecer diretrizes e procedimentos para garantir a proteção integral de crianças e adolescentes vítimas ou testemunhas de violência, assegurando que sejam ouvidos de forma adequada, respeitosa e segura. Esses encontros também contribuem para o combate à violência e o aprimoramento das políticas públicas voltadas à proteção de crianças e adolescentes.

f) Capacitação do SIPIA (Sistema de Informação para a Infância e Adolescência) - Capacitação voltada para as regionais da SEAS. Serão utilizados serviços de auditório, hospedagem, refeição self-service, *coffee-break*, água e café. O SIPIA é um sistema nacional de registro e tratamento de informações sobre a garantia e defesa dos direitos fundamentais previstos no Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA). A capacitação visa assegurar que o sistema seja utilizado de forma adequada, possibilitando a identificação dos pontos críticos e a formulação de estratégias para a proteção e promoção dos direitos das crianças e adolescentes.

g) Reuniões com os Macro Gestores do Programa Criança Protegida - Será necessário fornecer coquetel, água e café durante as reuniões com os macro gestores do programa. O objetivo é discutir e desenvolver políticas intersetoriais voltadas à proteção de crianças e adolescentes, com enfoque em áreas como saúde, educação, segurança pública e assistência social. Essas reuniões visam fortalecer o Sistema de Garantia de Direitos da Criança e do Adolescente e promover a integração de diferentes setores na formulação de ações de proteção.

h) Evento para os Conselheiros Tutelares do Estado de Rondônia - Durante o evento, serão utilizados serviços de auditório, hospedagem, refeição self-service, *coffee-break*, água e café. O evento tem como finalidade capacitar os Conselheiros Tutelares do estado, promovendo uma troca de experiências e o aprimoramento de suas habilidades para lidar com situações de violação de direitos de crianças e adolescentes. A capacitação visa fortalecer o papel dos conselheiros na proteção integral das crianças e adolescentes.

i) Oficinas Regionalizadas para Implementação da Lei de Escuta Protegida - Serão realizadas quatro oficinas regionalizadas, nas quais será necessário utilizar os serviços de auditório, hospedagem, refeição self-service, *coffee-break*, água e café. Essas oficinas terão como foco principal a implementação da Lei de Escuta Protegida nos municípios, abrangendo a participação de profissionais de diversas áreas, como saúde, educação, justiça e assistência social. O objetivo é ampliar o conhecimento sobre os procedimentos de escuta protegida e fortalecer as redes de proteção para crianças e adolescentes.

5.5. **Gerência de Política para Mulher - GPM:**

a) Corrida Mulher Protegida- Será distribuído para 500 participantes e equipe de apoio um total de 1.100 unidades de água mineral sem gás, acondicionada em garrafas de 500 ml e 550 lanches individuais. A iniciativa de realizar atividade esportiva no formato circuito de corrida de rua em parceria com entidades governamentais, busca sensibilizar a sociedade sobre a gravidade de todas as formas de violência contra a mulher e promover uma cultura de respeito e igualdade para todas as pessoas.

b) 5ª Capacitação do Programa Mulher Protegida - Utilizar-se-á dos serviços de locação de auditório, hospedagem, refeições, *coffee break*, água e café, em que prioriza capacitação contínua de atores da rede de atendimento à mulher em situação de violência doméstica e familiar em Rondônia, voltado para 150 participantes das áreas da assistência social, segurança pública, justiça, saúde e educação.

c) V Conferência Estadual de Política para Mulher - Utilizar-se-á dos serviços de locação de auditório e de salas, hospedagem, refeições, *coffee break*, água e café para 200 participantes; o evento visa garantir, fortalecer e ampliar a formulação e a execução de políticas públicas de direitos das mulheres bem como facilitar a participação, a inclusão, o trabalho e autonomias social econômica, política e cultural das mulheres de Rondônia ao receberem propostas das etapas municipais, de modo a promover eleições das delegadas representantes do Estado de Rondônia para a etapa nacional, isto é, participarem na V Conferência Nacional de Políticas para Mulheres.

5.6. **Gerência de Proteção Global - GPG:**

a) I Encontro Estadual Mães Atípicas utilizará os serviços de auditório, hospedagem, refeições, água e café, *coffee-break*. objetiva abordar aspectos importantes do cuidador de pessoas com deficiência, além de apresentar estratégias para a sustentabilidade familiar através do empreendedorismo Adquirir e distribuir material gráfico referente à Política da Igualdade Racial mães atípicas, principais cuidadoras de pessoas com deficiência. Este público enfrenta desafios específicos relacionados ao cuidado contínuo de seus familiares e, frequentemente, precisa conciliar as demandas emocionais e físicas com a sustentabilidade financeira familiar.

- b) Conferência Estadual dos Direitos das Pessoas LGBTQIA+ utilizará os serviços de Auditório, Hospedagem, Refeições, Água e Café, *Coffee-Break*. As Conferências propõem a discussão e a avaliação das ações em execução voltadas ao público alvo; além de propor medidas que garantam e promovam os direitos, com amplitude municipal, estadual e federal.
- c) I Encontro Estadual de Promoção da Igualdade Racial utilizará serviços de Auditório, Hospedagem, Refeições, Água e Café, *Coffee-Break*. A realização do I Encontro Estadual de Promoção da Igualdade Racial tem como objetivo discutir sobre Letramento Racial propondo temáticas sobre Diálogos Institucionais e integrar todo o estado, sendo realizado de forma centralizada no município de Ji-Paraná.
- d) VI Conferência Estadual dos Direitos da Pessoa Idosa utilizará serviços de Auditório, Hospedagem, Refeições, Água e Café, *Coffee-Break*. Diante dos desafios do crescente envelhecimento da população brasileira neste Século XXI, as Conferências propõem a discussão e a avaliação das ações em execução voltadas ao público alvo; além de propor medidas que garantam e promovam os direitos, com amplitude municipal, estadual e federal.

5.7. **Gerência De Direitos Humanos - GDH:**

- a) 2º Encontro Estadual do Terceiro Setor objetivando promover a integração e o diálogo entre as Organizações da Sociedade Civil - OSCs - Rondonienses por meio de um espaço para que as entidades se conectem, compartilhem experiências, boas práticas e estabeleçam parcerias estratégicas. Este evento será realizado com a utilização dos serviços de hospedagem, alimentação, *coffee-break*, auditório, água, café.
- b) Conferência Estadual de Direitos Humanos objetivando fortalecer e conscientizar o combate as violações de direitos. Este evento será realizado com a utilização dos serviços de hospedagem, alimentação, *coffee-break*, auditório, água, café.
- c) Seminário sobre Política Pública para População em Situação de Rua objetivando elevar a conscientização sobre a realidade da população em situação de rua, desmitificando estereótipos e aumentando a compreensão das causas subjacentes. Este evento será realizado com a utilização dos serviços de hospedagem, alimentação, *coffee-break*, auditório, água, café.
- d) Seminário Estadual de Prevenção e Combate a Tortura objetivando discutir políticas públicas e estratégias de prevenção e combate a tortura. Este evento será realizado com a utilização dos serviços de hospedagem, alimentação, *coffee-break*, auditório, água, café.

5.8. Em consonância ao [Regimento Interno da Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS](#) através do Art. 30, do Decreto n. 26.429, de 17 de setembro de 2021, são competências da Coordenadoria Estadual de Desenvolvimento Social:

- Art. 30. Compete à Coordenadoria Estadual de Desenvolvimento Social, subordinada à Diretoria Técnica de Políticas Públicas: (Redação dada pelo Decreto nº 27.195, de 25/5/2022)
- ~~I - formular e implementar as políticas de Inclusão Social Produtiva, de Segurança Alimentar e Nutricional e de Habitação; (Revogado pelo Decreto nº 27.195, de 25/5/2022);~~
- II - supervisionar, acompanhar, regulamentar e implementar ações, campanhas, programas, projetos e pesquisas da área de atuação em âmbito estadual e em apoio aos Municípios e à sociedade civil;
- III - articular parcerias para implementação das ações da Coordenação;
- IV - gerenciar, promover, apoiar e acompanhar ações integradas com demais Órgãos e Entidades do Governo Estadual, para a execução das ações de desenvolvimento social;
- V - desenvolver atividades de orientação aos destinatários da política de economia solidária, com o fito de promover a inclusão social produtiva;
- VI - promover a formulação e a integração de políticas públicas específicas para a melhoria dos programas e projetos da Economia Solidária, no estado de Rondônia;
- VII - coordenar a articulação e o desenvolvimento de parcerias com organizações governamentais e da sociedade civil, entidades de classe, universidades e outras instituições para o desenvolvimento de programas e ações de apoio e fomento à economia solidária;
- VIII - elaborar, monitorar e avaliar o PPA e LOA, referente à Coordenação;
- IX - prestar informações requeridas por órgãos judiciais, de auxílio à justiça, de controle interno e externo, como também àquelas advindas da legislação de acesso à informação; e
- X - exercer outras atividades correlatas.

5.9. Diante disso, em descrição os eventos e ações que ocorrerão durante o exercício, assim como a motivação para cada contratação de cada item:

5.10. **Entrega de Kits Profissionais do Programa Vencer:** Uma das vertentes do Programa de Desenvolvimento Socioeconômico é a entrega de Kit's profissionais aos alunos beneficiários do programa. Nesse sentido, a presente aquisição/contratação visa compor o evento/solenidade assim como proporcionar ambiente mais descontraído e suprir essencialmente os participantes com refeições de qualidade evitando qualquer tipo de desconforto durante a cerimônia. O evento ocorrerá nas 10 regiões do Estado e conta um cronograma trimestral para entrega dos kits. O auditório foi previsto conforme quantitativo necessário.

5.11. **3º Encontro de Catadores de Materiais Recicláveis:** O evento ocorre na cidade de Porto Velho e conta com a participação de catadores de todo o Estado de Rondônia. Nesse viés se faz necessário o oferecimento de um auditório amplo e confortável, que deve comportar até 500 pessoas sentadas confortavelmente, com infraestrutura adequada para a realização de palestras e apresentações. O ambiente climatizado e a boa acústica garantem o conforto e a qualidade do evento, além de uma alimentação adequada como oferecimento de coffee-break completo servido no local do evento, Refeição tipo self-service, Lanche individual, água mineral e café para os participantes. Ainda se faz necessário a contratação de empresa especializada em oferecimento de serviços de hospedagem para os participantes.

5.12. **Conferências de Economia Solidária (Regionais e Estadual):** A Coordenadoria Estadual de Desenvolvimento Social tem como competência o desenvolvimento de atividades de orientação aos destinatários da política de economia solidária, bem como a formulação e integração de políticas públicas específicas para a melhoria de programas e projetos relacionados ao tema no âmbito do Estado de Rondônia, conforme previsto no Regimento Interno desta SEAS, razão pela qual faz-se imprescindível a realização das conferências propostas pelo Conselho Nacional de Economia Solidária, cujos objetivos abaixo seguem:

5.13. fortalecer a organização social e cidadã dos sujeitos da economia popular e solidária para o exercício da democracia, da defesa do meio ambiente, da autogestão e do desenvolvimento sustentável e solidário;

5.14. fazer um balanço do ambiente institucional das políticas de economia popular e solidária, considerando a diversidade e pluralidade dos sujeitos e o diálogo com outras políticas territoriais e setoriais;

5.15. promover a escuta e a reflexão sobre a conjuntura e a realidade dos municípios e territórios da economia popular e solidária; e

5.16. elaborar diretrizes e ações programáticas para o 2 Plano Nacional de Economia Popular e Solidária, considerando a necessidade dos EES e seus sujeitos, especialmente mulheres e juventudes, que fortaleçam o ambiente institucional a educação e a autogestão, o acesso ao crédito e as finanças

solidárias e a produção, comercialização e consumo justo e solidário.

5.17. Nesse sentido, para consecução de tais finalidades, esta Coordenadoria realizará as Conferências Regionais que ocorrerão nos territórios de Madeira Mamoré, Vale do Jamari, Região Central, Vale do Guaporé, Zona da Mata, Região do Café e Cone Sul, bem como a Conferência Estadual que ocorrerá no Município de Porto Velho, os quais necessitarão da contratação dos serviços solicitados no despacho id. 0053301739, em razão da necessidade do oferecimento de um *coffee-break* completo servido no local do evento, Refeição tipo *self-service*, fornecimento de água mineral e café para os participantes, respeitando restrições alimentares para promover saúde e bem-estar, auditório amplo e confortável que deve comportar até 200 pessoas sentadas confortavelmente, com infraestrutura adequada para a realização das respectivas conferências, salas com capacidade para no mínimo 50 pessoas que é essencial para realização dos eventos e permitem a mobilidade e a integração dos participantes garantindo maior comodidade e interação entre os presentes. Ainda se faz necessário a contratação de empresa especializada em oferecimento de serviços de hospedagem para os participantes.

5.18. **Voluntários Rondônia Cidadã:** A solicitação de refeição destina-se a atender aos voluntários que participam do Programa Rondônia Cidadã, sendo particulares que não recebem diária para tal ação. Dentre os serviços ofertados voluntariamente estão:

5.19. **Exército;**
02 médicos e 02 auxiliares - resultando em média 50 pacientes por médico; e
02 dentistas e 02 auxiliares - resultando em média 105 pacientes por dentista.

5.20. **Tempo Moderno;**
04 cabelereiros (alunos), 04 Designer de Sobrancelhas e 01 professor.
Resultando em média de 61 atendimentos (considerando apenas atendimento no sábado).

5.21. **Programa Vencer;**
01 professor e 04 alunos para cortes de cabelo; e
01 professor e 04 alunos para maquiagem.
Resultando em média 70 atendimentos.

5.22. **Datas comemorativas:** Direcionados aos Catadores de Materiais Recicláveis e Empreendedores Populares do Estado, os itens visam atender à eventos de comemoração ao dia das Mães, dia dos Pais e dia da Mulher. A contratação de Kit Aniversários, coquetel e *coffee-break* completo é essencial para garantir a qualidade e o conforto dos convidados durante os eventos, incentivando a interação e o engajamento dos participantes.

5.23. **Comemoração anual do Programa Rondônia Cidadã:** Anualmente ocorre uma edição especial do Programa Rondônia Cidadã, que é quando o programa completa mais um ano oferecendo serviços aos rondonienses. Este evento de comemoração ocorre no encerramento da edição em um município onde o serviço está sendo ofertado e visa reconhecer e valorizar a parceria e o compromisso de todos os envolvidos nas Ações. Diante disso, se faz necessário a contratação de Kit aniversário para atender as necessidades do evento.

5.24. **Semana do Meio Ambiente:** A Semana do Meio Ambiente é uma ação pontual do Projeto Rondônia Recicla, que tem por finalidade a conscientização da população, por meio de palestras para alunos do ensino fundamental e médio da rede pública estadual, visando o conhecimento quanto a importância da coleta seletiva para a inclusão social e produtiva de Catadores de Materiais Recicláveis. O auditório e *coffee-break* foram previstos conforme o quantitativo necessário e serão fundamentais para oferecer uma maior interação e o engajamento de todos os participantes.

5.25. **Entrega de Equipamentos de Proteção Individual (EPI):** A contratação dos itens supracitados, visa atender a realização de entrega de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) para Catadores de Materiais Recicláveis. O evento será realizado em todas regionais do Estado e contará com a participação de Associações, Cooperativas e Catadores autônomos da respectiva região.

5.26. Diante disso, se faz necessário o oferecimento de um auditório amplo e confortável, que deve comportar até 200 pessoas, proporcionando um ambiente adequado para longas sessões. Uma alimentação adequada, rica em nutrientes é de suma importância para este evento. Nesse sentido, será oferecido no local do evento um *coffee-break* completo, água mineral e café para os participantes. Esta contratação é fundamental para oferecer um serviço de qualidade, fomentando um ambiente propício para interação e aprendizado dos participantes.

5.27. A Instituição de Longa Permanência para Idosos – ILPI Casa do Ancião São Vicente de Paula, localizada em Porto Velho, com caráter governamental do Estado de Rondônia, é entidade subordinada à Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social – SEAS, destinada à moradia coletiva de pessoas com idade superior a 60 anos, sem vínculo de familiares, e sem condições de prover à própria subsistência, prioritariamente aos idosos em situação de risco, abusos, situações de violências e vulnerabilidade social, de modo a assegurar as necessidades de moradia, alimentação, segurança, saúde e convivência social, em atendimento ininterrupto.

5.28. A Instituição promove a proteção aos cuidados socioassistenciais de até 30 (trinta) pessoas idosas institucionalizadas conforme o Cadastro do Sistema Único de Assistência Social - CadSuas, propiciando a autonomia e suas particularidades. Para tanto, a Instituição dispõe na composição do seu quadro de servidores profissionais multidisciplinares entre eles: Psicólogo, Assistente Social, Nutricionista, Fonoaudiólogo, Fisioterapeuta, Terapeuta Ocupacional, Enfermagem e Técnicos de Enfermagem, para a realização do atendimento e desenvolvimento de atividades coletivas e/ou individualizadas com as pessoas idosas acolhidas.

5.29. De acordo com o [Regimento Interno da Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS](#), através do Art. 34, do Decreto n. 27.195, de 25 de maio de 2022, são competências da Coordenadoria da Casa do Ancião São Vicente de Paula, *in verbis*:

- Art. 34. À Coordenadoria da Casa do Ancião São Vicente de Paula, subordinada à Diretoria Técnica de Políticas Públicas, compete: (Redação dada pelo Decreto nº 27.195, de 25/5/2022)
- I - coordenar o funcionamento do Instituto de Longa Permanência para Idosos - ILPI, São Vicente de Paula;
 - II - gerenciar e controlar todos os processos administrativos da Casa;
 - III - coordenar as aquisições, fluxo e guarda de materiais e insumos em geral;
 - IV - apresentar relatórios de informações gerenciais da Casa;
 - V - contribuir para a melhor qualidade de vida dos idosos residentes na Casa;
 - VI - coordenar a efetivação e realizar a avaliação dos serviços prestados pelos servidores e colaboradores em geral, pautados em ações técnicas para desenvolvimento e melhoria da qualidade dos serviços prestados aos idosos;
 - VII - planejar, coordenar, supervisionar e executar as atividades de interação dos idosos da Casa, com a sociedade;
 - VIII - planejar, organizar e administrar o acompanhamento dos recursos orçamentários, direcionados à Casa;
 - IX - gerir os valores dos benefícios dos idosos institucionalizados, que não possuam capacidade de autogestão, conforme avaliação biopsicossocial;
 - X - realizar controle do horário de funcionamento da Unidade, de acordo com o disposto no Regimento Interno da Casa e com a rotina da enfermagem, nutrição e cozinha; e
 - XI - exercer outras atividades correlatas. Parágrafo único. As demais disposições de funcionamento da Casa do Ancião São Vicente de Paula serão dispostas em Regimento Interno próprio.

5.30. Sendo assim, para o ano de 2025, divide-se o consumo estimado **em 23 (vinte e três) eventos**, de acordo com as especificações abaixo:

I - **Janeiro a Dezembro/2025 - Celebração Mensal do Aniversário dos idosos** - Celebração dessa data especial, para a manutenção de sentimentos de bem-estar social, também servem para estreitar laços afetivos e criar memórias duradouras, através de momentos de interação e lazer os quais proporcionem mais qualidade de vida aos idosos. Além de servirem como importante marco temporal. Realizar

no ultimo dia útil de cada mês a celebração coletiva dos idosos que comemoram aniversario no respectivo mês, proporcionando *coffe break*. Cardápio conforme especificações da solicitante. **1kit de aniversario a cada mês do ano Total : 12 Kits;**

II - **07/03/2025 (sexta-feira) - Dia Internacional da Mulher** - Homenagear às mulheres idosas e Servidoras da unidade através de Café da manhã coletivo, importantes para a manutenção de sentimentos de bem-estar social, através de momentos de interação e lazer os quais proporcionem mais qualidade de vida aos idosos. Cardápio conforme especificações da solicitante. Evento para atender o total de 30 (Trinta) Pessoas;

III - **18/04/2025 (sexta-feira) - Celebração da Páscoa 2025** - Promover celebrações, através de almoço coletivo juntamente com os residentes, que favoreçam a recordação afetiva dos residentes e momentos religiosos que fazem parte da vida do idoso, com vistas a alegria e bem-estar dos institucionalizados. Cardápio conforme especificações da solicitante. Evento para atender o total de 30 (Trinta) Pessoas;

IV - **09/05/2025 (sexta-feira) - Comemoração de Dia das Mães** - _Celebrar datas comemorativas, importantes para a manutenção de sentimentos de bem-estar social, através de momentos de interação e lazer os quais proporcionem mais qualidade de vida aos idosos. Cardápio conforme especificações da solicitante. Evento para atender o total de 30 (Trinta) Pessoas;

V - **11/06/2025 (sexta-feira) - Visita ao Complexo Madeira Mamoré de Porto Velho** - Promover atividade de lazer externas, através de passeios a locais regionais, os quais possam trazer benefícios a memoria e saúde mental dos residentes. Refeição tipo café da manhã especial. Cardápio conforme especificações da solicitante. Evento para atender o total de 30 (Trinta) Pessoas;

VI - **08/08/2025 (sexta-feira) - Comemoração dia dos Pais** - _Homenagear através de um almoço coletivo os pais que são residentes desta Instituição, em razão da data comemorativa importante para a manutenção de sentimentos de bem-estar social, através de momentos de interação e lazer os quais proporcionem mais qualidade de vida aos idosos. Cardápio conforme especificações da solicitante. Evento para atender o total de 30 (Trinta) Pessoas;

VII - **05/09/2025 (sexta-feira) - Visita as Três caixas D'Água de Porto Velho** - _Promover atividade de lazer externas, através de passeios a locais regionais, os quais possam trazer benefícios a memoria e saúde mental dos residentes. Refeição tipo café da manhã especial. Cardápio conforme especificações da solicitante. Evento para atender o total de 30 (Trinta) Pessoas;

VIII - **01/10/2025 (quarta-feira) - Programação da Semana Nacional da Pessoa Idosa** - _Realizar programação em alusão a Semana Nacional da Pessoa Idosa, que possam oferecer momentos de descontração, e homenagens aos idosos(as) residentes, garantir que desfrutem de bons momentos durante o processo de envelhecimento, através de dinâmicas, brincadeiras, musicalização, minimizando assim sentimentos negativos. Cardápio conforme especificações da solicitante. Evento para atender o total de 30 (Trinta) Pessoas;

IX - **03/10/2025 (sexta-feira) - Programação da Semana Nacional da Pessoa Idosa** - _Realizar programação em alusão a Semana Nacional da Pessoa Idosa, que possam oferecer momentos de descontração, e homenagens aos idosos(as) residentes, garantir que desfrutem de bons momentos durante o processo de envelhecimento, através de dinâmicas, brincadeiras, musicalização, minimizando assim sentimentos negativos. Cardápio conforme especificações da solicitante. Evento para atender o total de 30 (Trinta) Pessoas;

X - **19/11/2025 (sexta-feira) - Atividade de Lazer** - _Proporcionar piquenique no Parque da Cidade de Porto Velho. Refeição tipo café da manhã especial. Cardápio conforme especificações da solicitante. Evento para atender o total de 30 (Trinta) Pessoas;

XI - **23/12/2025 (terça-feira) - Celebração Natalina** - _Promover através de celebração natalina conforme calendário anual, no sentido de preservação de memória, resgate de sentimentos positivos e esperança com vistas a comunhão e unidade entre os institucionalizados e os servidores. Cardápio conforme especificações da solicitante. Evento para atender o total de 30 (Trinta) Pessoas;

XII - **30/12/2025 (terça-feira) - Celebração de Ano Novo** - _Realizar celebração de Ano Novo conforme calendário anual, no sentido de preservação de memória, resgate de sentimentos positivos e esperança com vistas a comunhão e unidade entre os institucionalizados e os servidores. Cardápio conforme especificações da solicitante. Evento para atender o total de 30 (Trinta) Pessoas

5.31. De acordo com o Decreto nº 27.195, de 25 de Maio de 2022, são competências da Coordenadoria Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional, *in verbis*:

Art. 35. À Coordenadoria Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional, subordinada à Diretoria Técnica de Políticas Públicas, pertence

I - formular e implementar o Sistema Estadual de Segurança Alimentar - SIESAN, interligado às redes e ao Sistema Nacional de

Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN, em consonância com a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional;

II - articular e desenvolver a política de segurança alimentar junto aos órgãos colegiados da área, nos termos da legislação aplicável;

III - desenvolver, implementar e acompanhar ações, campanhas, programas e projetos de segurança alimentar e nutricional, no âmbito estadual, bem como oferecer suporte técnico aos municípios e à sociedade civil quanto às ações dos eixos da política, com ênfase nos mecanismos de combate à fome;

IV - incentivar a participação e a intersecção entre os órgãos, entidades do governo estadual e municipal e a sociedade em geral, na promoção de políticas públicas voltadas à segurança alimentar e nutricional;

V - realizar, promover e acompanhar o acesso ao eixo de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, com ênfase nas populações tradicionais e em situação de vulnerabilidade social, promovendo o acesso à água e o monitoramento da realização do direito humano à alimentação adequada, diretamente ou por meio de ações transversais;

VI - desenvolver parcerias, em conjunto com órgãos e entidades, para a implementação de projetos transversais e de fomento à agricultura familiar, de forma a garantir a produção de alimentos e promover a segurança alimentar e nutricional urbana e periurbana, atendendo às demandas dos municípios e região;

VII - realizar conferências, fóruns, encontros, reuniões e afins que promovam a política de segurança alimentar e nutricional, com a finalidade de orientar e instruir a população acerca dos programas e projetos desenvolvidos por este eixo; e

VIII - exercer outras atividades correlatas.

5.32. Da Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional:

Art. 35-B. À Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional, subordinada à Coordenadoria Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional, compete:

I - elaborar e executar projetos com o escopo de garantir a segurança alimentar e nutricional no âmbito do estado de Rondônia;

II - garantir formação e apoio técnico aos municípios para a adesão do Sistema Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional, visando ampliar sua capacidade para o desenvolvimento da segurança alimentar e nutricional em âmbito municipal;

III - promover a implantação da Política de Segurança Alimentar e Nutricional, compatibilizando a demanda com os projetos e programas já existentes;

IV - oferecer suporte para a implantação de sistemas da segurança alimentar e nutricional em âmbito estadual;

V - gerenciar, implementar e fomentar o Programa Prato Fácil, destinado aos beneficiários inscritos no CadÚnico no âmbito do

- estado de Rondônia;
- VI - gerenciar e/ou monitorar as atividades junto às empresas credenciadas ao Programa Prato Fácil;
- VII - prestar informações requeridas por órgãos judiciais, de auxílio à justiça, controle interno e externo, assim como aquelas advindas da legislação de acesso à informação;
- VIII - articular e participar de reuniões, comissões e grupos de trabalho para consecução dos objetivos inerentes à Política de Segurança Alimentar e Nutricional; e
- IX - exercer outras atividades correlatas.

5.33. Ademais, a demanda aqui apresentada atenderá as ações voltadas a Política da Segurança Alimentar e Nutricional e aos programas desta Coordenadoria, para o ano de 2025 e 2026.

- I - **Realização da II Capacitação dos Gestores Municipais na Elaboração dos Planos de SAN:** Durante o evento, serão utilizados serviços de **auditório, hospedagem, refeição self-service, *coffee-break*, água e café**. O evento terá como objetivo proporcionar aos gestores municipais as ferramentas e conhecimentos necessários para a elaboração e implementação de planos eficazes voltados à segurança alimentar e nutricional em seus respectivos municípios.
- II - **Evento de Segurança Alimentar e Nutricional em Rondônia – 2025:** Durante o evento, serão utilizados serviços de **auditório, hospedagem, refeição self-service, *coffee-break*, água e café**. O evento contara com a presença dos gestores municipais; Representantes dos Conseas/caisans municipais. Tendo como objetivo aumentar a conscientização sobre a importância da segurança alimentar e nutricional nos municípios do estado. A educação alimentar é um pilar essencial para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis. A segurança alimentar é um tema multidisciplinar que envolve diversas áreas, como saúde, agricultura, meio ambiente e desenvolvimento social. O evento proporcionará um espaço para o debate entre os gestores municipais e os técnicos convidados para o evento, permitindo a troca de experiências e a busca por soluções conjuntas.No ensejo o evento permitirá a revisão e atualização das políticas públicas relacionadas à SAN em Rondônia. Com a participação de representantes do governo e da sociedade civil, será possível identificar lacunas nas estratégias atuais e propor melhorias que atendam às necessidades da população.
- III - **Programa "Prato Fácil" (2025 - 2026):** Utilizará serviço de fornecimento de ***coffee break*, água e café**, que será utilizado na capacitação dos novos restaurantes credenciados no programa; sendo apresentado a metodologia do sistema; gestão contratual; e apresentação dos procedimentos para o manusei das refeições.
- IV - **Programa "Pão nosso" (2025 - 2026):** Utilizará serviço de fornecimento de ***coffee break*, água e café**, que será utilizado na capacitação das padarias credenciadas no programa; sendo apresentado a metodologia do sistema; gestão contratual; e apresentação dos procedimentos para o manusei das refeições.
- V - **Solenidade de Entrega da Cozinha Experimental:** Utilizará serviço de fornecimento de **água e café**, considerando que a solenidade será aberta ao Público e as autoridades presente. O funcionamento da cozinha experimental, tem como objetivo, promover cursos, voltados a alimentação para a população que se encontram em vulnerabilidade social. Tendo em vista, que a sede está localizada nas delimitações do Restaurante "Prato Fácil" Zona Leste.
- VI - **Festival da Mandioca:** Utilizará serviço de fornecimento de **água e café**, o fornecimento será para a equipe presente nos trabalhos e colaboradores. O evento Consiste em um evento gastronômico de maior amplitude, por oferecer uma programação cultural e socioeducativa bem consistente, além de experiências gastronômicas. O festival é uma oportunidade de oferecer ao público a degustação de pratos especiais, que serão preparados pelos alunos que estarão participando do curso na cozinha experimental.

5.34. **GERJIP (LOTE AVULSO)**

- I - **Monitoramento dos Planos de San municipais ligados a Região V:** Utilizará serviço de fornecimento de ***coffee break e água***, para os gestores municipais e técnicos presente. A oficina terá como intuito de monitorar os planos de SAN dos municípios aderidos ao SISAN, e orientar os municípios não aderidos, para as futuras adesões.

5.35. **GERJAR (LOTE AVULSO)**

- I - **Monitoramento dos Planos de San municipais ligados a Região III:** Utilizará serviço de fornecimento de ***coffee break e água***, para os gestores municipais e técnicos presente. A oficina terá como intuito de monitorar os planos de SAN dos municípios aderidos ao SISAN, e orientar os municípios não aderidos, para as futuras adesões.

5.36. **GEROPO (LOTE AVULSO)**

- I - **Monitoramento dos Planos de San municipais ligados a Região IV:** Utilizará serviço de fornecimento de ***coffee break e água***, para os gestores municipais e técnicos presente. A oficina terá como intuito de monitorar os planos de SAN dos municípios aderidos ao SISAN, e orientar os municípios não aderidos, para as futuras adesões.

5.37. De acordo com o [Regimento Interno da Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS](#), através do Art. 37, do Decreto n. 28.137, de 17 de maio de 2023, são competências da Coordenadoria Estadual da Política de habitação, *in verbis*:

- Art. 33. À Coordenadoria Estadual da Política de Habitação, subordinada à Diretoria Técnica de Políticas Públicas, pertence:
- I - promover e coordenar a implantação de políticas de acesso à moradia digna, compatibilizando a demanda por faixas de renda, com os projetos urbanísticos e habitacionais existentes;
 - II - fomentar e estabelecer parcerias com a participação de outros órgãos estaduais, federais, instituições financeiras, prefeituras e entidades não governamentais de habitação popular sem fins lucrativos e setor privado, na implementação de Programas Habitacionais Federais e Estaduais voltados à construção, ampliação, reforma e aquisição de unidades habitacionais de interesse social;
 - III - acompanhar os instrumentos celebrados entre o Governo do Estado e os Agentes Executores das 3 (três) esferas de Governo, quanto à execução financeira e orçamentária referente à participação do Governo do Estado, nos empreendimentos habitacionais de interesse social, no âmbito de Programas Habitacionais Federais e Estaduais e Fundos aplicáveis, bem como atuar nos processos administrativos pertinentes;
 - IV - cumprir e intermediar a concessão de financiamentos, celebração de Contratos e Convênios para aquisição, construção, ampliação, reforma de moradias e urbanização de assentamentos precários;
 - V - prestar contas dos Contratos de financiamento mediante abertura de crédito para Habitação de Interesse Social, de Programa de Apoio ao Investimento no Estado junto à Secretaria ou outro Órgão do Poder Executivo Estadual;
 - VI - promover o desenvolvimento e a cooperação técnica com órgãos e entidades de habitação;
 - VII - atender aos candidatos durante o período de pré-seleção e os beneficiários já selecionados, durante o período de pré e pós ocupação das unidades habitacionais, realizando a análise da documentação gerada pelos procedimentos de pré-seleção dos beneficiários das unidades habitacionais, apontados pela legislação aplicável aos programas habitacionais Federal e Estadual;
 - VIII - gerenciar, implementar, fomentar e avaliar os projetos de trabalho social destinados aos beneficiários dos empreendimentos dos Programas de Habitação de Interesse Social Municipal, Estadual ou Federal, articulando-se com órgãos afins à habitação e participação comunitária, efetuando o acompanhamento das famílias, desde o cadastramento, até a consolidação dos empreendimentos;

5.38. Ademais, no que se refere a utilização desses materiais nos diversos eventos que são ofertados, tais como: eventos de entrega de residenciais, plantões sociais, levantamentos ocupacionais, eventos de solenidade, conferências e demais eventos que serão promovido, com vistas a garantir o bom desenvolvimento habitacional, através de ações conforme descrita a baixo:

I - **6ª Conferência Estadual das Cidades em Rondônia** - Será necessário utilizar os serviços de auditório, hospedagem, refeição self-service, *coffee-break*, água e café. A conferência servirá como uma plataforma para identificar problemas locais e propor soluções práticas adaptadas à realidade da região, abordando questões como habitação, saneamento básico, mobilidade urbana e gestão dos territórios periféricos. Além disso, a conferência possibilitará uma melhor articulação entre as diferentes esferas de governo e a sociedade civil, essencial para a implementação de políticas públicas eficazes. Este evento também oferece oportunidades de capacitação para gestores e líderes comunitários, equipando-os com conhecimentos e ferramentas para melhorar a gestão urbana em suas localidades

II - **Fórum Estadual de Habitação de Interesse Social** - Durante o evento serão utilizados serviços de auditório, hospedagem, refeição self-service, *coffee-break*, água e café. A realização de um fórum de habitação de interesse social no Estado de Rondônia é fundamental por diversos motivos que ressaltam a importância e a urgência de abordar as questões habitacionais na região. Rondônia, como parte da Amazônia Legal, enfrenta desafios específicos relacionados ao desenvolvimento urbano sustentável, à preservação ambiental e à inclusão social.

III - **Evento de solenidade de entrega de cheques simbólicos aos beneficiários do Programa Meu Sonho** - O evento de solenidade são para beneficiários contemplados com a concessão de subsídios para custear a entrada do financiamento de imóveis no âmbito do Programa “Valor da Entrada”, será necessário auditório, fornecimento de água, café e chá, garrafas d'água de 20 litros e *coffee break*. O Evento será realizados nos Municípios de **Porto Velho, Ji-Paraná, Guajará-Mirim, Jaru, Cacoal, Vilhena e Rolim de Moura**.

IV - **Evento de entrega do Residencial Porto Madero II** - No evento terá *coffee break*, água, café e chá, garrafas de água de 20L e para os servidores que estiverem na demanda com intuito de promover a entrega do Empreendimento Residencial aos Beneficiários do Programa, será necessário almoço, que deverá ser servido na forma de MARMITEX, a entrega tem como objetivo reduzir o déficit habitacional do Estado de Rondônia e efetivar políticas públicas voltadas a pessoas que se encontram em situação de vulnerabilidade social.

V - **Evento de entrega do Residencial Morar Melhor II** - Durante o evento, serão utilizados serviços de *coffee break*, água, café e chá, garrafas de água de 20L e marmitex servidores que estiverem no município de Ji-Paraná para realizar a entrega do Empreendimento Residencial aos Beneficiários do Programa Minha Casa Minha Vida, com o fito de reduzir o déficit habitacional do Estado de Rondônia e efetivar políticas públicas voltadas a pessoas que se encontram em situação de vulnerabilidade social.

VI - **Levantamento Ocupacional** - A solicitação de 3.500 garrafas de água mineral em garrafa de 500ml e de marmitex são para os levantamentos ocupacionais nos residenciais de **Porto Velho, Jaru e Ji-Paraná**, que tem como objetivo verificar se as unidades habitacionais estão cumprindo a finalidade de moradia inerente aos beneficiários do Programa Minha Casa, Minha Vida - PMCMV.

VII - **Plantão Social nos Empreendimentos Habitacionais** - Será necessário para a realização dos plantões sociais nos Municípios de **Porto Velho, Jaru e Ji-Paraná**, água mineral em garrafas de 500ml, marmitex. Essa ação tem como objetivo oferecer atendimento voltado a consultoria jurídicas, informações sobre demandas habitacionais, Cadastro Único, Sistema Nacional de Emprego, Programas Assistência Social e Transferência de Renda, entre outros aos beneficiários dos empreendimentos habitacionais.

VIII - **Evento de Assinatura do Contrato do Projeto de Trabalho Social** - Será necessário utilizar os serviços de auditório, *coffee-break*, água e café. Este evento terá como objetivo oficializar e dar ampla divulgação a sociedade e aos beneficiários do empreendimento habitacional que virá a receber o Projeto de Trabalho Social que tem como intuito: semear informações sobre o Programa, os direitos e deveres dos beneficiários, função de cada agente envolvidos, oferta e localização de serviços públicos; Atuar no processo de organização da comunidade em especial na formação de lideranças e fortalecimentos institucionais de formas organizativas; Estimular a participação no exercício da cidadania, laços sociais e comunitários; Sensibilizar as famílias no compromisso de conservação e manutenção dos imóveis; Promover ações comunitárias que estimulem a mobilização social, incentive a motivação e participação e ainda contribua com a conscientização crítica de direitos e deveres enquanto cidadão; Acompanhar e avaliar as famílias durante o período Pós-ocupação.

5.39. De acordo com o [Regimento Interno da Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS](#), através do Art. 23, do Decreto n. 26.429, de 17 de setembro de 2021 (Decreto nº 27.195, de 25/5/2022), são competências da Coordenadoria Estadual da Política de Assistência Social, *in verbis*:

Art. 23. À Coordenadoria Estadual da Política de Assistência Social, subordinada à Diretoria Técnica de Políticas Públicas, compete:

I - coordenar, formular, executar, monitorar e avaliar, em âmbito Estadual, as políticas públicas de assistência social; observando as diretrizes constitucionais, regulamentadas pela Lei Orgânica da Assistência Social - LOAS, normatizações do Sistema Único de Assistência Social - SUAS, e as demais legislações vigentes;

II - coordenar e acompanhar estudos, relatórios, planos de trabalho, projetos e afins, referentes à área de atuação;

III - promover a articulação das ações da política estadual de assistência social com a Coordenadoria de Direitos Humanos e a Coordenadoria de Desenvolvimento Social, na perspectiva da intersetorialidade;

IV - coordenar e monitorar o Sistema Estadual de Assistência Social;

V - garantir a efetiva participação das instâncias de deliberação e pactuação do SUAS, em conformidade com a Política Nacional e Estadual de Assistência Social;

VI - prestar assessoria técnica aos gestores municipais de Assistência Social do Estado, no âmbito da Política de Assistência Social;

VII - prestar informações requeridas por órgãos judiciais, de auxílio à justiça e de controle interno e externo, bem como aquelas advindas da legislação de acesso à informação;

VIII - coordenar o planejamento das ações e atividades que compõem o Plano de Ação Estadual do ano corrente, sendo este apreciado e aprovado pelo Conselho Estadual de Assistência Social - CEAS

IX - coordenar, planejar e administrar os recursos orçamentários direcionados à Coordenadoria, em especial o do Fundo Estadual da Assistência Social - FEAS, sendo:

a) planejar e administrar os recursos orçamentários direcionados à Coordenação, em especial o do Fundo Estadual da Assistência Social - FEAS;

b) coordenar o planejamento das ações e atividades, a fim de realizar a execução orçamentária e financeira e acompanhar o relatório contábil do Fundo Estadual de Assistência Social - FEAS;

c) coordenar e planejar o processo de prestação de contas dos recursos próprios, bem como dos recursos federais alocados no Fundo Estadual de Assistência Social - FEAS, em conformidade com o Plano Estadual de Assistência Social;

d) executar e gerir os procedimentos processuais de aplicação e gestão financeira dos recursos alocados no Fundo Estadual da Assistência Social - FEAS, dentro das competências da coordenadoria; e

e) acompanhar a elaboração de critérios de partilha e gerir os recursos de cofinanciamento estadual para os municípios.

XV - exercer outras atividades correlatas.

5.40. Ademais, a demanda aqui apresentada atenderá prioritariamente as gerências vinculadas a esta Coordenadoria, na execução das políticas públicas, não impossibilitando a disponibilização aos demais setores da Secretaria, quando da necessidade e ocorrência de eventos oficiais.

5.41. Através da Coordenadoria Estadual da Política de Assistência Social, com o objetivo de desenvolver as ações abaixo descritas preliminarmente, dentre outros eventos, a saber:

5.41.1. **Coordenadoria Estadual da Política de Assistência Social - CAS;**

a) a) Comissão Intergestores Bipartite - Durante o evento, serão utilizados os serviços de *coffe break*. A iniciativa visa garantir a manutenção das reuniões da CIB e camara técnica, com objetivo discutir importantes ações para a assistência social no Estado de Rondônia.

5.41.2. **Gerência de Proteção Social Básica e Programas Sociais – GPSB;**

a) Oficina - Conexões de Proteção: Fortalecendo a Integração da Proteção Social Básica e Programas Sociais no SUAS, onde durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de *coffee-break* e água e café, bem como serviços de hospedagem.

b) Oficina para Coordenadores de CRAS: Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de *coffee-break*, refeições *self-service*, água e café, bem como auditório.

c) Apoio Técnico: Manejo de Riscos e Violações de Direitos pelo CRAS: Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de *coffee-break* e água e café, bem como auditório.

d) Campanha Agosto Verde - Encontro Estadual da Primeira Infância (Porto Velho): Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de *coffee-break*, refeições *self-service*, água e café, bem como auditório.

e) 03 Seminários (Plano de Trabalho IFAN): Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de *coffee-break*, água e café, bem como auditório.

f) Encontros Beneficiárias Mamãe Cheguei: Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de água e café.

g) Crescendo Bem: Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de *coffee-break*.

Gerência de Proteção Social Especial – GPSE;

c) Oficina 1 - Alta Complexidade: Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de *coffee-break* e água e café, bem como auditório.

c.1) Oficina 2 - Serviço Especializado para População em Situação de Rua :Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de *coffee-break* e água e café, bem como auditório.

c.2) Oficina 3- Fundamentos básicos sobre Serviço de Medidas Socioeducativas em Meio Aberto: Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de *coffee-break* e água e café, bem como auditório.

Gerência de Educação Permanente – GEP;

d) Apoio técnico sobre o Plano Político Pedagógico -PPP e PTP nas gerências regionais: Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de *coffee-break* e água e café.

d.1) Construção Coletiva de Saberes - Roda de Conversa: Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de *coffee-break*, água e café, bem como auditório.

Gerência do SUAS e de Vigilância Socioassistencial – GSUAS;

e) Realização da 14ª Conferência Estadual de Assistência Social: Durante o evento, serão necessários utilizar os serviços de auditório, hospedagem em quarto triplo, refeições *self-service*, *coffee-break*, água e café, além de salas para realização de sub eventos.

e.1) Pesquisas sobre Grupos Populacionais Tradicionais e Específicos GPTEs, Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de *coffee-break*.

e.2) Pesquisa intersetorial de populações em situação de vulnerabilidade e pobreza, Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de *coffee-break*.

Ante os eventos supracitados, faz-se necessário ressaltar que estas capacitações, oficinas, reuniões e encontros, são ferramentas essenciais para disseminar conhecimentos, nos quais serão apresentados novas diretrizes e normativas do SUAS, além de compartilhar experiências e boas práticas, promover a troca de experiência, com objetivo de fortalecer a rede de trabalho e estimular a colaboração entre os profissionais do SUAS. Além disso, visa capacitar os trabalhadores, buscando desenvolver competências técnicas e socioemocionais para o exercício das suas funções, bem como mobilizar os gestores, de modo que seja estimulado a participação dos gestores municipais nas decisões e no planejamento das ações e não menos importante construir consensos, através da elaboração e aprovação de documentos importantes, como o Plano Decenal Estadual de Primeira Infância.

No mais tais justificativas visam fortalecer o SUAS, sendo este a principal política pública de assistência social no Brasil, responsável por garantir direitos e proteção social a milhões de brasileiros. No contexto de Rondônia, portanto, o fortalecimento da gestão do SUAS é fundamental para:

I. Qualificar o atendimento: A oferta de capacitações e supervisão técnica aos trabalhadores do SUAS garante que o atendimento prestado à população seja de qualidade, humanizado e eficiente.

II. Consolidar a rede: A gestão do SUAS em âmbito estadual promove a articulação entre os diferentes níveis de governo e a formação de uma rede consolidada de serviços socioassistenciais, garantindo o acesso da população aos direitos.

III. Fortalecer a proteção social: O apoio técnico e o monitoramento dos serviços socioassistenciais garantem a efetividade das ações de proteção social básica e especial, especialmente para grupos em situação de vulnerabilidade.

IV. Promover a gestão participativa: O controle social e as instâncias de pactuação garantem a participação da sociedade civil na gestão do SUAS, tornando a política mais democrática e transparente.

V. Implementar programas e projetos: A execução e/ou assessoramento em programas e projetos de assistência social contribui para a ampliação da oferta de serviços e o alcance de resultados mais efetivos.

VI. Assegurar a manutenção de serviços: A garantia de recursos para a manutenção da Unidade de Acolhimento Institucional para a Pessoa Idosa assegura o direito à proteção social de um grupo específico da população.

VII. Promover a vigilância socioassistencial: A vigilância socioassistencial permite identificar riscos e vulnerabilidades, qualificar os serviços e promover melhorias na política de assistência social.

VIII. Desenvolver políticas para a primeira infância: A formulação e monitoramento de políticas públicas voltadas ao desenvolvimento integral de crianças de 0 a 6 anos contribui para a construção de uma sociedade mais justa e equânime.

Implementar programas inovadores: A execução de programas como o Crescendo Bem e o Mamãe Cheguei contribui para o fortalecimento de vínculos familiares, a redução da mortalidade infantil e o desenvolvimento infantil na idade certa.

Dessa maneira, em resumo, os eventos propostos visam fortalecer a gestão do SUAS em Rondônia, garantindo a qualidade dos serviços prestados à população e o cumprimento das metas estabelecidas pela política.

5.42. **Memória de Cálculo:**

5.42.1. Demonstrativo de distribuição anual dos materiais de consumo nesta Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS, conforme abaixo:

Nº	Unid. de Medida	CASA	COSAN	COHAB	CODS	CODH	CAS	GGP	QUANT.
1	Unidade p/ pessoa	180			60				240
2	Kit	5			60				65
3	Kit	12			108				120
4	Diária					4			4
5	Unidade p/ pessoa					400			400
6	Unidade p/ pessoa					600			600
7	Unidade p/ pessoa					400			400
8	Diária					24			24
9	Diária					44			44
10	Diária					48			48
11	Diária		2			17			19
12	Unidade p/ pessoa		400			3100			3500
13	Unidade p/ pessoa		750			5695			6445
14	Unidade p/ pessoa		400			3250			3650
15	Diária		9			63			72
16	Diária		105			108			213
17	Diária		120			1150			1270
18	Diária		2	6					8
19	Unidade p/ pessoa		400	1300					1700
20	Unidade p/ pessoa		850	1300					2150
21	Unidade p/ pessoa		400	1300					1700
22	Diária		12	14					26
23	Diária		114	184					298
24	Diária		120	52					172
25	Diária				3	3			6
26	Unidade p/ pessoa				1600	900			2500
27	Unidade p/ pessoa				1400	900			2300
28	Unidade p/ pessoa				1600	900			2500
29	Diária				10	9			19
30	Diária				30	16			46
31	Diária				200	270			470
32	Diária		2		3	6			11
33	Diária		6		3	10			19
34	Unidade p/ pessoa		400		800	1000			2200
35	Unidade p/ pessoa		750		700	2545			3995
36	Unidade p/ pessoa		400		800	1200			2400
37	Diária		9		10	33			52
38	Diária		114		5	45			164
39	Diária		123		100	492			715
40	Diária			6	3		37		46
41	Diária				3		2		5
42	Diária				2				2
43	Diária					6			6
44	Unidade p/ pessoa		1200	2500	400	424	5042		9566
45	Unidade			300	60				360
46	Unidade			3000	1100	6400			10500
47	Diária					14	54		68
48	Diária					2			2
49	Diária					26	666		692
50	Unidade p/ pessoa		400	700	1840	1124	5922	3000	12986
51	Unidade p/ pessoa				610	1300	1900		3810
52	Unidade p/ pessoa				1790	5550	250		7590
53	Unidade p/ pessoa					153	4762		4915
54	Unidade p/ pessoa			300	180				480
55	Diária					6			6
56	Unidade p/ pessoa					1100			1100

57	Unidade p/ pessoa					2450			2450
58	Unidade p/ pessoa					1100			1100
59	Diária					21			21
60	Diária					26			26
61	Diária					432			432
62	Diária			2	5				7
63	Diária						2		2
64	Unidade p/ pessoa		50	3000	500		339		3889
65	Unidade			50	22				72
66	Unidade p/ pessoa		50	400	760		39		1249
67	Unidade p/ pessoa				130				130
68	Unidade p/ pessoa				360				360
69	Unidade p/ pessoa						90		90
70	Unidade p/ pessoa			60	60				120
71	Unidade			300	340				640
72	Diária			2	5				7
73	Diária						2		2
74	Unidade p/ pessoa			200	500		339		1039
75	Unidade			20	12				32
76	Unidade p/ pessoa			200	760		339		1299
77	Unidade p/ pessoa				130				130
78	Unidade p/ pessoa				360				360
79	Unidade p/ pessoa						90		90
80	Unidade p/ pessoa				60				60
81	Unidade				340				340
82	Diária			2	5				7
83	Diária						2		2
84	Unidade p/ pessoa		50	200	400		329		979
85	Unidade			20	8				28
86	Unidade p/ pessoa		50	200	585		329		1164
87	Unidade p/ pessoa				110				110
88	Unidade p/ pessoa				285		250		535
89	Unidade p/ pessoa						80		80
90	Unidade p/ pessoa			60	60				120
91	Unidade			200	340				540
92	Diária					4			4
93	Unidade p/ pessoa					800			800
94	Unidade p/ pessoa					1700			1700
95	Unidade p/ pessoa					800			800
96	Diária					12			12
97	Diária					24			24
98	Diária					282			282
99	Diária			2	4				6
100	Diária				4				4
101	Unidade p/ pessoa			200	500		339		1039
102	Unidade			20	6				26
103	Unidade p/ pessoa			200	660		339		1199
104	Unidade p/ pessoa				110				110
105	Unidade p/ pessoa				260				260
106	Unidade p/ pessoa						90		90
107	Unidade p/ pessoa				60				60
108	Unidade				340				340
109	Diária				4				4
110	Diária				2				2
111	Unidade p/ pessoa				500		60		560
112	Unidade				8				8
113	Unidade p/ pessoa				660				660
114	Unidade p/ pessoa				110				110
115	Unidade p/ pessoa				260		250		510
116	Unidade p/ pessoa						60		60
117	Unidade p/ pessoa				60				60
118	Unidade				340				340
119	Diária			2	6				8
120	Diária				4		2		6
121	Unidade p/ pessoa			200	500		329		1029
122	Unidade			20	8				28
123	Unidade p/ pessoa			200	660		249		1109
124	Unidade p/ pessoa				110				110
125	Unidade p/ pessoa				260				260
126	Unidade p/ pessoa						80		80
127	Unidade p/ pessoa				60				60
128	Unidade				340				340

129	Diária				7			7
130	Diária				4		2	6
131	Unidade p/ pessoa				500		329	829
132	Unidade				20			20
133	Unidade p/ pessoa				760		329	1089
134	Unidade p/ pessoa				110			110
135	Unidade p/ pessoa				360			360
136	Unidade p/ pessoa						80	80
137	Unidade p/ pessoa				60			60
138	Unidade				340			340
139	Diária			2	6			8
140	Diária				4		2	6
141	Unidade p/ pessoa			200	500		90	790
142	Unidade			20	8			28
143	Unidade p/ pessoa				660		90	750
144	Unidade p/ pessoa				110			110
145	Unidade p/ pessoa				260		250	510
146	Unidade p/ pessoa						90	90
147	Unidade p/ pessoa				60			60
148	Unidade				340			340
149	Diária				6			6
150	Diária				4		2	6
151	Unidade p/ pessoa		50		500		80	630
152	Unidade				8			8
153	Unidade p/ pessoa		50		710		80	840
154	Unidade p/ pessoa				110			110
155	Unidade p/ pessoa				310			310
156	Unidade p/ pessoa						80	80
157	Unidade p/ pessoa				60			60
158	Unidade				340			340

5.43. **Considerações finais:**

5.44. A presente contratação justifica-se com objetivo de garantir a continuidade das atividades administrativas e assistenciais durante o ano de 2025, em atendimento das necessidades da Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social, no que se refere ao fornecimento de locais e alimentação adequada aos servidores, palestrantes, público-alvo, gestores técnicos municipais e estaduais, conselheiros municipais e estaduais, que irão participar dos diversos eventos que irão ser ofertados ao longo desse período, tais como: oficinas, encontros, cursos, fóruns, seminários, conferências, e demais capacitações técnicas que serão promovidos conforme demanda dos setores solicitantes, com vistas a garantir o bom desenvolvimento das atividades planejadas para o exercício.

6. **DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:**

6.1. O motivo para a presente contratação é o atendimento das necessidades da Secretaria de Estado do Desenvolvimento e da Assistência Social, por ocasião da realização dos diversos eventos, como: Capacitações, Formações iniciais e continuadas, Seminários, Fóruns, Reuniões técnicas, qualificações técnicas, Assessoramento aos profissionais e lançamento de novos projetos que busquem a melhoria no âmbito do desenvolvimento regional.

6.2. Devido a extensa gama de eventos a serem realizados, são necessários fatores que permitem à Administração a devida segurança com este objeto específico bem como na busca de qualidade e melhores custos para a promoção de eventos, na melhoria contínua na abordagem e na sistematização desses eventos, com vistas ao alcance de maior eficiência e eficácia; e contratações de forma centralizada, tornando-as de maior vulto, obtendo-se, consequentemente, ganho de escala. Complementarmente, face a característica do serviço de organização de eventos demandados na Secretaria, a decisão pela execução indireta dos serviços se justifica pela indisponibilidade de estrutura própria para providenciar o fornecimento.

6.3. Dessa forma, diante da imprescindibilidade dos serviços para atender o calendário de eventos desta Secretaria para o período de doze meses, faz-se necessário a abertura deste processo visando assegurar a prestação dos serviços que subsidiarão os eventos a serem realizados no município de Porto Velho, e interior do Estado

7. **DO VALOR ESTIMADO**

7.1. A pesquisa de mercado, acompanhada de anexo contendo memória de cálculo, foi realizada pela Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL, à lume da competência designativa do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

8. **DA CLASSIFICAÇÃO DE BENS E SERVIÇOS COMO COMUNS:**

8.1. Conforme a Lei Federal nº 14.133/21, em seu art. 6º, XXXVIII considera-se bens e serviços comuns "aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais de mercado".

8.2. Somado a isso, no Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 65, define:

Art. 65. Para contratação de **bens e serviços de natureza comum** será utilizada **obrigatoriamente a modalidade licitatória pregão**, em sua via eletrônica.
§ 1º Compete à Pasta requisitante a definição da modalidade licitatória, devendo ser devidamente atestado nos autos por parte do setor técnico que os bens ou serviços são comuns, bem como a elaboração de justificativa no caso da utilização de modalidade diversa da prevista no caput.
§ 2º Para contratação de bens e serviços especiais e de obras e serviços especiais de engenharia será utilizada obrigatoriamente a modalidade licitatória concorrência, em sua via eletrônica.

8.3. Nessa conjuntura, os itens e serviços presentes neste Termo de Referência será considerado como **bens comuns**, sendo sua modalidade licitatória o **pregão**, segundo os fundamentos acima.

9. **DO LOCAL / PRAZO / CONDIÇÕES DE ENTREGA:**

9.1. **Da Entrega:**

9.1.1. De acordo com a demanda do requisitante.

9.2. Da Execução Dos Serviços:

9.2.1. Os serviços, objeto desta licitação deverão ser executados nas dependências da CONTRATADA, ou nos locais indicados pela contratante para os casos onde houver a prestação de serviço de fornecimento de alimentação acima da sua capacidade de alocação, deverá arcar com os traslados que se fizerem necessário.

9.2.2. A Secretaria expedirá a Ordem de Serviço, encaminhando à empresa, com antecedência mínima de até 10 (dez) dias da data de realização do evento.

9.2.3. Na Ordem de Serviço constarão dados sobre o evento, a unidade solicitante, o(s) horário (s) para fornecimento, a quantidade de pessoas e os itens (com especificação) que comporão os respectivos serviços, bem como o local de entrega.

9.2.4. A empresa deverá, obrigatoriamente, confirmar o recebimento da Ordem de Serviço.

9.2.5. A organização dos alimentos e bebidas no local do evento deverá ser providenciada pela Contratada com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos do horário previsto na Ordem de Serviço.

9.2.6. As bebidas deverão estar na temperatura adequada ao consumo no horário de lanche, sendo que a Contratada deverá acondiciona-las corretamente.

9.2.7. Os alimentos e bebidas deverão ser servidos em quantidade suficiente para atender ao número de pessoas indicado na Ordem de Serviço.

9.2.8. Eventualmente, o serviço deverá ser prestado fora do horário comercial.

9.2.9. Os produtos deverão ser entregues bem acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.

9.2.10. Quando do fornecimento de café ou chá, a contratada deverá oferecer garrafas térmicas limpas, de boa apresentação e qualidade, com etiquetas/tags sobre o conteúdo.

9.2.11. A empresa deverá atender as solicitações em qualquer dia da semana, inclusive feriados e nos horários de chegada dos participantes entre 12:00 e 15:00 horas para almoço e 19:00 e 22:00 para jantar, conforme Nota de Empenho e Ordem de Serviço. Portanto, as refeições a serem servidas por evento dependerão das peculiaridades de cada evento da seguinte forma:

a) Os participantes que se deslocam de seus municípios para o município que sediará o evento e chegam entre 12:00 e 15:00 horas terão direito ao serviço de almoço mediante rigoroso controle dos órgãos requisitantes.

b) Os participantes que deslocam-se de seu município para o município que sediará o evento e chegam entre 19:00 e 22:30 horas terá direito ao serviço de jantar.

c) Durante o período de realização dos eventos com duração de até oito horas/dia será servido somente almoço para todos os participantes do curso e para os participantes de outras localidades fora do Município de origem, e que estiverem hospedados no município será servido almoço e jantar.

9.2.12. Os *coffees breaks* deverão ser servidos no local da realização dos eventos da seguinte forma:

I - Em eventos com duração de até oito horas/dia deverão ser servidos um *coffee break* no período da manhã e um *coffee break* no período da tarde.

II - Em eventos com duração de até quatro horas ou seis horas corridas poderão ser servidos somente um coffee break no período de realização do curso, ou de manhã ou tarde.

9.2.13. As refeições *self service*, deverão ser servidas tipo buffet expostas em recipientes aquecidos em temperatura ideal para o consumo e serão servidas à vontade sem restrições.

9.2.14. Os *coffees breaks* deverão ser servidos tipo Buffet, expostos em mesa apropriada devidamente forrada com toalha e em recipientes adequados, dispondo todo o material necessários como: guardanapos, copos, talheres, pratos e outros que se fizerem necessários.

9.2.15. A água mineral, o café e o chá deverão ser servidos durante todo o período de realização dos eventos, à vontade, sem restrições aos participantes do evento.

9.2.16. A empresa detentora deverá dispor de todo material necessário para servir a água mineral e café, como: bebedouros adequados, copos descartáveis para água, bandejas, garrafas térmicas para o café e copos descartáveis para o café, bem como dispor um bebedouro proporcionalmente a cada 40 pessoas.

9.2.17. A empresa deve possuir toda a infraestrutura necessária, suficiente e condizente utilizando-se de materiais e pessoal capacitado e especializado.

9.2.18. Responsabilizar-se por toda e quaisquer despesas relacionadas com pessoal, transportes, equipamentos e manutenção.

9.2.19. Nos serviços de hospedagem deverão estar inclusos o café da manhã.

9.2.20. As diárias para hospedagem serão contadas a partir das 12:00 horas, (ou horário já predefinido pelo hotel), e Portanto, os participantes que chegarem no período vespertino ou noturno, até às doze horas do dia seguinte contar-se-á uma diária inteira. No ato de liberação dos serviços deverá ser informada a data de chegada dos participantes.

9.3. No que se refere ao pagamento dos serviços de alimentação, ele ocorrerá conforme os itens solicitados, independente do seu consumo efetivo, salvo disposição contrária desta Administração em até 24 horas antes do fornecimento/evento/prestação de serviço, adequando as quantidades.

9.4. A Contratada deve estar preparada para, eventualmente, atender a mais de 1 (um) evento simultaneamente.

9.4.1. O não comparecimento sem comunicação prévia por escrito, na data prevista de chegada, será considerado "*no show*" (desistência sem cancelamento), o qual será cobrado taxa de "*no show*" com valor a título de multa limitada a 50% (cinquenta por cento) do valor da diária.

9.4.2. Caso a requisição de hospedagem esteja prevista para mais um dia de hospedagem, a taxa de "*no show*" será cobrada somente em relação ao primeiro dia, ficando automaticamente cancelada para os dias subsequentes, não podendo ser objeto de cobrança por prestação de serviço.

9.4.3. Na ocorrência do item anterior, caso não haja manifestação da CONTRATANTE em contrário, os quartos bloqueados para os dias seguintes deverão ser liberados e não serão objeto de cobrança.

10. DO CONTRATO:

10.1. Do instrumento contratual:

10.1.1. Caso seja formalizado Contrato Administrativo, ficará estabelecido em cláusulas as condições e responsabilidades entre as partes, para fornecimento do objeto, em conformidade com este instrumento e com a proposta da empresa, sob o crivo da Procuradoria Geral do Estado – PGE-RO.

10.1.2. A vigência do instrumento contratual, oriundo do presente Termo de Referência, será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, à critério da Administração.

10.1.3. O prazo para assinatura do contrato será de até 05 (cinco) dias úteis, contados da disponibilização do documento.

10.1.4. É obrigação da CONTRATADA de manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, além de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.2. **Do reajuste e rescisão contratual:**

10.2.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data da proposta.

10.2.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da CONTRATADA, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA.

10.2.3. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços, sempre que este ocorrer.

10.2.4. 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.

10.2.5. 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.

10.2.6. O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

11. **DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:**

11.1. A fiscalização do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por uma comissão de no mínimo 03 (três) pessoas, indicados pela gestão da pasta, dos quais deverão dentre outros averiguar o que segue:

a) Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato sob os aspectos qualitativo e quantitativo, conforme prevê o art. 140, da Lei nº. 14.133/2021, devendo rejeitar, no todo ou em parte, o que estiver em desacordo com o contrato, não eximindo a CONTRATADA de total responsabilidade quanto a sua execução;

b) Supervisionar, fiscalizar, atestar e conferir o objeto, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, podendo recusar tudo o que estiver em desacordo com as normas ou descrições contidas neste Termo de Referência;

11.2. O exercício da fiscalização pela CONTRATANTE, não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da contratada.

11.3. **Do Gestor do Contrato:**

11.3.1. Conforme estabelecido no art. 20, do Decreto Estadual nº 28.874, de 25 de janeiro de 2024, o gestor do contrato tem como função administrar o contrato até o término de sua vigência, desempenhando as atribuições administrativas que são inerentes ao controle individualizado de cada contrato, dentre as quais:

I - instruir o processo com os documentos necessários às alterações contratuais, inclusive controlando os limites aplicáveis, e encaminhá-lo à autoridade superior para decisão;

II - encaminhar o requerimento de prorrogação do prazo de execução do objeto ou da vigência do contrato à autoridade competente, instruindo o processo com manifestação conclusiva e dados que comprovem o impedimento do cumprimento do prazo pela contratada;

III - monitorar o prazo de vigência do contrato e de execução do objeto, assim como de suas etapas e demais prazos contratuais, recomendando, com antecedência razoável, à autoridade competente, quando for o caso, a deflagração de novo procedimento licitatório ou a prorrogação do prazo, instruindo o processo com a documentação necessária;

IV - prover o fiscal do contrato das informações e dos meios necessários ao exercício das atividades de fiscalização e supervisionar as atividades relacionadas ao adimplemento do objeto contratado;

V - comunicar à autoridade competente as irregularidades cometidas pela contratada, sugerindo, quando for o caso, a imposição de sanções contratuais e/ou administrativas, conforme previsão contida no edital e/ou instrumento contratual ou na legislação de regência;

VI - adotar as medidas preparatórias para a aplicação de sanções e de rescisão contratual, conforme previsão contida no edital e/ou instrumento contratual ou na legislação de regência, cabendo à autoridade competente a deflagração do respectivo procedimento, a notificação da contratada para a apresentação de defesa e a decisão final;

VII - promover o controle das garantias contratuais, inclusive no que se refere à juntada de comprovante de recolhimento e adequação da sua vigência e do seu valor;

VIII - propor, formalmente, à autoridade competente, a liberação da garantia contratual em favor da contratada nos prazos regulamentares;

IX - receber as notas fiscais atestadas pelo(s) fiscal(is) do contrato e encaminhá-las para o setor responsável pelo pagamento, após conferência dos respectivos documentos;

X - manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, em ordem cronológica;

XI - documentar nos autos todos os fatos dignos de interesse administrativo;

XII - registrar as informações necessárias nos sistemas informatizados utilizados pelo Poder Executivo do Estado de Rondônia, inclusive inserindo os dados referentes aos contratos administrativos no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, e mantê-los atualizados;

XIII - diligenciar para o acompanhamento de situações que possam impactar nos preços contratados, como a criação, alteração ou extinção de tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais que repercutam no contrato, na forma do art. 134 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

XIV - elaborar o relatório final de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato;

XV - tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal,

conforme o caso;

XVI - realizar o recebimento definitivo do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;

XVII - receber os pedidos de reajuste, repactuação e revisão de contratos, devendo emitir parecer quanto ao cabimento.

11.3.2. A Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS, considerando o §1º, art. 20, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, após a formalização do Instrumento Contratual, anexará nos autos, portaria designando o Gestor do Contrato.

11.3.3. O Gestor do Contrato poderá propor, fundamentado em fatos, a suspensão da prestação dos serviços, total ou parcialmente, em definitivo ou temporariamente, bem como diligenciar para que sejam aplicadas à Contratada as penalidades previstas no CONTRATO, assegurado à Contratada, o direito de ampla defesa.

11.3.4. O Gestor do Contrato poderá, sempre que julgar necessário, solicitar à Contratada a apresentação de quaisquer documentos referentes aos serviços contratados.

11.3.5. Cabe ainda, ao Gestor do Contrato a coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial, devendo:

I - Convocar e coordenar a reunião inicial, registrada em ata, com a participação da contratada (signatário do contrato e/ou preposto), dos fiscais, dos membros das comissões de recebimento. O objetivo é alinhar os procedimentos de acompanhamento da execução contratual e a forma de apresentação dos documentos exigíveis para pagamento mensal ou eventual

II - Coordenar as reuniões de trabalho, registradas em atas, periodicamente, e de conclusão da execução contratual quando necessário. A atividade envolve também o recebimento de dúvidas ou questionamentos feitos pela contratada e pela fiscalização, manifestação e encaminhamento adequado, centralizando as informações.

III - Acompanhar a manutenção das condições de habilitação do contratado para fins de empenho de despesa e de pagamento é realizado, anotando os problemas que impedem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

IV - Controlar o prazo de vigência do contrato é exercido para garantir uma execução tempestiva e evitar solução de continuidade. Adicionalmente, há o acompanhamento do saldo das notas de empenho, com solicitação de reforços quando necessário, e a manutenção do setor financeiro e outros relacionados informados de informações pertinentes, como pagamentos eventualmente pendentes.

12. DO RECEBIMENTO

12.1. No recebimento e aceitação dos materiais serão observadas as especificações contidas no Termo de Referência.

12.2. O recebimento se dará da seguinte forma:

12.2.1. Recebimento Provisório:

12.2.1.1. Será recebido **PROVISORIAMENTE**, para efeito de verificação da conformidade dos materiais fornecidos, em cada etapa, em relação à qualidade e quantidades conforme especificações exigidas, o prazo máximo de até 03 (três) dias úteis, **contados da data da efetiva entrega do objeto e dos documentos pertinentes ao item 11.1 deste Termo de Referência;**

12.2.2. Recebimento Definitivo:

12.2.2.1. Havendo necessidade de substituir do material defeituoso, deverá ocorrer a substituição no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados a partir do Recebimento da Notificação, ficando a cargo da contratada todas as eventuais despesas referentes à retirada/envio/transporte do material.

12.2.2.2. Será realizado após conclusão de cada etapa, após a comprovação da qualidade, quantidades e características dos materiais, em cada etapa, conforme especificações do TR e da proposta, no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis, contados do aceite do setor solicitante.

12.2.2.3. O recebimento definitivo, não exclui a responsabilidade civil, pela qualidade, correção, solidez e segurança do objeto contratual, nem ético-profissional, pela perfeita execução do contrato;

12.2.2.4. A entrega dos materiais serão inteiramente recusados pela Comissão de Recebimento em caso de execução em divergência com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência;

12.2.2.5. O recebimento será certificado pela Comissão de Recebimento dos materiais nomeada pela CONTRATANTE.

13. DO PAGAMENTO:

13.1. Deverão ser apresentadas na SEAS, Notas Fiscais/Faturas emitidas em nome do fundo que será identificado na Ordem de Fornecimento, devendo conter no corpo da mesma: a descrição do Objeto, respectiva nota de empenho da despesa, número do processo e número da Agência e Conta Bancária da Empresa para depósito do pagamento, acompanhada da apresentação da certidão de regularidade fiscal perante a Fazenda Estadual, sendo verificada nos sítios eletrônicos, podendo ser negativa com auto de positiva.

13.2. A SEAS realizará o pagamento apenas dos itens efetivamente entregues.

13.3. Sem prejuízo dos demais requisitos, para efeito de pagamento, observar-se-á o seguinte:

13.4. As solicitações de pagamento deverão ser formalizadas pelo contratado por meio de pedido subscrito pelo seu representante legal, indicando o número do contrato administrativo e os dados para pagamento, junto à nota fiscal, fatura ou documento equivalente que ateste o cumprimento do objeto, indicando o valor e o período da prestação do serviço ou do fornecimento, conforme disposição expressa no art. 188, do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

13.5. Deverão acompanhar as solicitações de pagamento: certidão de regularidade fiscal perante a Fazenda Estadual; e, nos casos de contrato de prestação de serviços contínuos com dedicação exclusiva (ou predominante) de mão de obra, certidão de regularidade previdenciária e trabalhista, além dos documentos comprobatórios do cumprimento das respectivas obrigações nos termos do art. 24 do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

13.6. Pela fiel e perfeita execução do objeto definido neste Termo de Referência, a SEAS/RO realizará o pagamento, mediante a entrega da(s) nota(s) fiscais(is), que corresponderá(ão) ao valor da parcela da compra contratado e entregue.

13.7. No preço a ser pago deverão estar inclusas todas as despesas inerentes a salários encargos sociais, tributários, trabalhistas e comerciais, dentre outras (quando houver);

13.8. A(s) notas(s) Fiscal(is) deverá(ão) ser certificada(s) pelo servidor encarregado de fiscalizar a entrega dos materiais, comprovando a execução do objeto contratado.

13.9. A contratante poderá deduzir do montante à pagar à contratada, os valores correspondentes às multas ou indenizações devidas por esta, previstas neste Termo de Referência.

13.21. Caso a empresa seja optante do Simples Nacional deverá encaminhar a declaração junto à Nota Fiscal. A declaração pode ser nos moldes do seguinte modelo:

14.6. Contar os preços unitários em algarismos arábicos, com no máximo duas casas decimais. Preço total expresso em algarismos arábicos e por extenso, em moeda corrente Nacional;

14.11. Será declarada vencedora a proposta que atender integralmente aos requisitos técnicos especificados neste Termo de Referência.

15. **DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:**

15.1. A pesquisa de mercado e a estimativa de preços será oportunamente juntada aos autos pela Superintendência Estadual de Compras e Licitações.

16. **DA CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DA DESPESA:**

16.1. Esta despesa se dará em conformidade com a dotação orçamentária:

23001 - SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA E DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL - SEAS

23001 - SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA E DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL - SEAS									
UG	23001	F. DE RECURSO	1.500.0.00001	PROGRAMA	1015	PROJ./ATIVIDADE	2087	ELEMENTO DESPESA	33.90.39 33.90.30
							2010		
					2112		2509		
							2837		
							2296		
					2162		4066		
							4067		
							4068		
					2163		2663		
					2175		1348		
	4069								

23.011 - FUNDO ESTADUAL DE COMBATE E ERRADICAÇÃO DA POBREZA DE RONDÔNIA

[illegible]

23.012 - FUNDO ESTADUAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

23.012 - FUNDO ESTADUAL DE ASSISTÊNCIA SOCIA									
UG	23012	F. DE RECURSO	1.500.0.00001	PROGRAMA	2168	PROJ./ATIVIDADE	2061	ELEMENTO DESPESA	33.90.39 33.90.30
			1.501.0.00001						
			1.660.0.00001						
			1.500.0.00001				2074		
			1.660.0.00001						
			1.500.0.00001				2349		
			1.500.0.00001				2510		
			1.660.0.00001						
			1.500.0.00001		2169		4082		
							4086		
4083									
4084									

23.013 - FUNDO ESTADUAL DOS DIREITOS DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE

23.013 - FUNDO ESTADUAL DOS DIREITOS DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE									
UG	23013	F. DE RECURSO	1.500.0.00001	PROGRAMA	2115	PROJ./ATIVIDADE	2093	ELEMENTO DESPESA	33.90.30
			1.759.0.08044						33.90.39

23.015 - FUNDO ESTADUAL DOS DIREITOS DA PESSOA IDOSA

23.015 - FUNDO ESTADUAL DOS DIREITOS DA PESSOA IDOSA									
UG	23015	F. DE RECURSO	1.500.0.00001	PROGRAMA	2117	PROJ./ATIVIDADE	2266	ELEMENTO DESPESA	33.90.30
			1.501.0.00001						
			1.500.0.00001						
			1.759.0.08051						33.90.39

23.016 - FUNDO ESTADUAL DOS DIREITOS DA MULHER

23.016 - FUNDO ESTADUAL DOS DIREITOS DA MULHER									
UG	23016	F. DE RECURSO	1.500.0.00001	PROGRAMA	2116	PROJ./ATIVIDADE	2267	ELEMENTO DESPESA	33.90.30
			1.500.0.00001						33.90.39
			1.759.0.08050						

17. RISCOS E IMPACTOS AMBIENTAIS MEDIDAS MITIGADORAS

17.1. Considerando o Art. 6º do Decreto Estadual Nº 21.264/2016, que dispõe:

"Quando da aquisição de bens poder-se-á exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

I- que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico ou biodegradável;

II- que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagens individual adequada, com o menor volume possível, e que utilize material reciclável de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

III- que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada.

§1º A comprovação do disposto neste artigo poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição Pública Oficial ou instituição Credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do Edital.

§2º O Edital poderá estabelecer que, selecionada a proposta, antes da assinatura do contrato , em caso de inexistência de certificação que ateste a adequação, o Órgão ou Entidade contratante poderá realizar diligências a fim de verificar a adequação do produto às exigências do ato convocatório, correndo as despesas por conta da licitante selecionada. O Edital deve, ainda, prever que, caso não se confirme a adequação do produto, a proposta selecionada será desclassificada."

17.2. Termo de Responsabilidade e Conformidade:

17.3. I - Alimentos e bebidas;

17.3.1. Todos os alimentos e bebidas devem estar dentro do prazo de validade e apropriado para o consumo. As informações referentes á validade devem constar de forma clara no rótulo ou embalagem, em estrita conformidade com as normas sanitárias vigentes(resolução-RDC ANVISA nº 216/04). A reponsabilidade pela coleta e descarte dos materiais após o consumo, recai exclusivamente sobre o fornecedor, qualquer risco de penalidade ou ou infração perante os órgãos regulatórios e de sua competência. Cabe ressaltar que, ao adquirir um serviço, a Secretaria não possui atribuições e competências relacionadas a essas responsabilidades.

17.4. II - Locações;

17.4.1. No que concerne as locações de salas, auditórios, apartamentos ou similares, é de responsabilidade da contratada garantir que esses espaços estejam em conformidade com as normas legais, sanitárias e ambientais de cada localidade. (Alvará de Funcionamento, Licença ambiental, Licença da vigilância Sanitária, Alvará dos bombeiros, dentre outros), é também devem estar em acordo com normativas no âmbito Estadual e Federal.

17.5. Considerações Finais

17.5.1. Os impactos ambientais decorrentes da preparação de espaços destinados à realização de eventos com buffet, abrangem a geração de resíduos alimentares e de embalagens, bem como o consumo de energia e água. Para mitigar tais impactos, será promovida a adoção de práticas sustentáveis pelos fornecedores, incluindo o uso de materiais recicláveis, a redução do desperdício de alimentos e a implementação de medidas de eficiência energética e hídrica. A gestão adequada dos resíduos será tratada como prioridade, incentivando a reciclagem e a destinação correta dos materiais.

18. DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

18.1. Com base no Art.40 §2º e §3º da Lei nº14.133/2021;

"§2º Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados:

I- A viabilidade da divisão do objeto em lotes;

II- O Aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas a ecomomicidade, sempre que possível, desde de que atendidos os parâmetros de qualidade;

III- O dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

§3º O parcelamento não sera adotado quando:

I- A economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra do item do mesmo fornecedor;

II- O objeto a ser contrato configurar sistema único e integrado e houver a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido;

III- O processo de padronização ou de escolha de marca levar a fornecedor exclusivo."

18.2. Do Agrupamento de itens por lote

18.2.1. O objeto da presente solicitação é a contratação de empresa especializada em prestação de serviços de locação de auditórios, salas para capacitações, hospedagens e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, coffee break, água mineral e cafezinho), no município de Porto Velho e interior do Estado, onde os mesmos foram agrupados em lotes, à luz do art. 23 §1º da lei 13.133/21 e da Súmula nº. 8/TCE-RO, de maneira que a fragmentação em itens acarretaria a perda do conjunto; perda da economia de escala; redundaria em prejuízo à celeridade do processo; ocasionaria a excessiva pulverização de contratos ou resultaria em contratos de pequena expressão econômica.

18.3. Dos itens sem agrupamento

18.4. O certame contempla itens a serem adquiridos sem a composição de lotes. Salienta-se que, nesse caso, os itens não compõem uma solução dependente de outros itens, mas sim suficientes de forma individualizada.

18.5. Desta forma, não havendo necessidade de padronização ou integração junto a outras soluções da demanda, não se vislumbrou viabilidade de compor lotes.

19. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO E COOPERATIVA:

19.1. Forma de Consórcio:

19.1.1. É vedada a participação de empresas sob a forma de consórcio, uma vez que a união de esforços se faz necessária apenas na questão de alta complexibilidade e de relevante vulto, que impeçam a participação isoladas de empresas, que não é o caso do objeto em questão. A formação de Consórcios

nesta licitação poderá ensejar na redução do caráter competitivo do certame, visto que, trata-se de fornecimento de bem comum;

19.2. **Sociedades Cooperativas:**

19.2.1. Fica vedada a participação de empresas reunidas sob a forma de cooperativa, tendo em vista o objeto do certame não é de grande porte, complexo tecnicamente, e tampouco operacionalmente inviável de ser executado por apenas uma empresa.

20. **DA GARANTIA:**

20.1. Todos os itens ofertados, no que couber, deverão atender aos dispositivos da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais legislações pertinentes.

20.2. No caso de vícios ou de quaisquer outras irregularidades constatadas, a Administração fornecerá à Contratada relatório concernente a essas ocorrências, expondo seus motivos, a fim de que as mesmas sejam corrigidas nos prazos, conforme Art. 26 da Lei nº 8.078/90.

Art. 26. O direito de reclamar pelos vícios aparentes ou de fácil constatação caduca em:

I - trinta dias, tratando-se de fornecimento de serviço e de produtos não duráveis;

II - noventa dias, tratando-se de fornecimento de serviço e de produtos duráveis.

§ 1º Inicia-se a contagem do prazo decadencial a partir da entrega efetiva do produto ou do término da execução dos serviços.

20.3. Deverão ser substituídos, às suas expensas, os itens em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo máximo de 10 dias corridos a contar da notificação para tal;

21. **DA PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP**

21.1. Neste certame, **não se aplicarão** os benefícios do artigo 48, inciso III, da LC nº 123/2006 e Decreto Estadual nº 21.675/2017, uma vez que a natureza deste objeto se trata de serviço e, à luz da LC nº 123/2006, inexistente previsão de concessão de benefício de cota nos objetos de natureza de serviço. Ainda, considerando que a concessão supra pode incorrer em prejuízo ao conjunto do objeto, deixa-se de aplicar o referido benefício, conforme dispõe o art. 8º do Decreto Estadual N. 21.675/2021.

22. **DA HABILITAÇÃO:**

22.1. Exigir-se-á dos interessados, na fase de habilitação, nos termos estabelecidos no art. 62, da Lei 14.133/2021, documentação relativa à:

22.2. **HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

- a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <http://www.portaldoempreendedor.gov.br/>;
- c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- e) No caso de 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) No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, nos termos do Decreto Federal nº [11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023](#).
- g) No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [INSTRUÇÃO NORMATIVA RFB Nº 2110, DE 17 DE OUTUBRO DE 2022](#).
- h) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização, e se for o caso, ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

22.2.1. Os documentos acima deverão estar acompanhados da última alteração ou da consolidação respectiva.

22.3. **HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:**

- a) A inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) A inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) A regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- d) A regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- e) A regularidade perante a Justiça do Trabalho;
- f) O cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

22.4. **HABILITAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA:**

- a) **Balanco Patrimonial**, referente ao **último exercício social**, ou o Balanço de Abertura, caso a licitante tenha sido constituída em menos de um ano, devidamente autenticado ou registrado na Junta Comercial do Estado, para que o (a) Pregoeiro(a) possa aferir se esta possui Patrimônio Líquido (licitantes constituídas a mais de um ano) ou Capital Social (licitantes constituídas a menos de um ano), de **10% (dez por cento) do valor estimado do item que o licitante estiver participando**.

a.1) no caso do licitante classificado em mais de um item/lote, o aferimento do cumprimento da disposição acima levará em consideração a soma de todos os valores referencias;

a.2) caso seja constatada a insuficiência de patrimônio líquido ou capital social para a integralidade dos itens/lotos em que o licitante estiver classificado, o Pregoeiro o convocará para que decida sobre a desistência do(s) item(ns)/lote(s) até o devido enquadramento a regra acima disposta;

a.3) Os documentos referidos na alínea a, deste item, limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

b) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

22.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E OPERACIONAL

22.5.1. A qualificação técnica será exigida em conformidade com o art.67, §1º da Lei 14.133/21:

Art. 67. A documentação relativa à qualificação técnico-profissional e técnico-operacional será restrita a:

§ 1º A exigência de atestados será restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação.

§ 2º Observado o disposto no **caput** e no § 1º deste artigo, será admitida a exigência de atestados com quantidades mínimas de até 50% (cinquenta por cento) das parcelas de que trata o referido parágrafo, vedadas limitações de tempo e de locais específicos relativas aos atestados.

22.5.2. Apresentar Atestado de Capacidade Técnica, compatível em características e quantidades, comprovando o fornecimento de produtos condizentes com objeto desta licitação de, **no mínimo, 10% (dez por cento)** do quantitativo previsto neste instrumento, permitida a soma de contratos, concomitantes ou não, para atingir a quantidade exigida, conforme itens discriminados abaixo:

a) **No lote II:** Quanto aos itens **13 e 17:** A empresa **deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica** compatível em características e quantidades, uma vez que o valor individual do item é superior a 4% (quarto por cento) do valor total estimado da contratação;

b) **No lote V:** Quanto ao item **39:** A empresa **deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica** compatível em características e quantidades, uma vez que o valor individual do item é superior a 4% (quarto por cento) do valor total estimado da contratação;

c) Quanto a seleção por **itens**, isto é, aquelas não incluídas em lotes, quanto aos itens **49, 50 e 53:** A empresa **deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica** compatível em características e quantidades, uma vez que o valor individual do item é superior a 4% (quarto por cento) do valor total estimado da contratação; e

d) Nos demais lotes e itens não especificados nas alíneas "a", "b", e "c" deste tópico: **Dispensado** o Atestado de Capacidade Técnica, uma vez que não há item com valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação.

22.5.3. Entende-se por pertinente e compatível em **características** o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados, contemplem a parcela de maior relevância do fornecimento objeto dessa solicitação, comprovando que a licitante prestou/forneceu os materiais condizentes com o item que apresentar proposta.

22.5.4. A licitante, proponente dos itens/lotos que correspondem hospedagem e alimentação preparada tipo *self service* (café da manhã, almoço ou jantar), *Coffee break* e *Kit Aniversário*, **deverá apresentar declaração formal compreendendo as seguintes condições:**

a) A licitante deverá apresentar a comprovação de cadastro junto ao Ministério do Turismo – CADASTUR, dentro da validade, nos termos do artigo 21, I e 22 da Lei Federal nº 11.771/08.

b) Da Relação explícita ou declaração de que dispõe de instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequado para a execução dos serviços.

c) Que a empresa dispõe de pessoal técnico (Portaria nº576/216-CFN, alterada pela Resolução CFN nº 662/2020, Lei 8.234/91 e Lei Ordinária nº. 2195, de 30 de novembro de 2009), de instalações e equipamentos (RDC nº216, de 15 de setembro de 2004-Ministério da Saúde), adequados para preparo dos alimentos e que disponibilizará veículos para atender a entrega do serviço objeto do certame, em bom estado de conservação, e que atenda plenamente a execução do Contrato e a legislação vigente (Portaria CVS 15 de 7 de novembro de 1991 - Centro de Vigilância Sanitária).

d) Que apresentará no ato da contratação, Alvará Sanitário da sede da empresa, emitido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual;

e) Que apresentará no ato da contratação, Certidão de Registro e Quitação – CRQ, dentro do prazo de validade, emitida pelo Conselho Regional de Nutrição 7ª Região;

f) Declaração de que apresentará na data prevista como termo inicial para a entrega das refeições, laudo da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual do local onde serão produzidas as refeições, caso estas não sejam produzidas na sede da empresa;

22.5.5. Na ocorrência do percentual requerido para o quantitativo apresentar fração, considerar-se-á o número inteiro imediatamente superior;

22.5.6. O atestado deverá indicar dados da entidade emissora (razão social, CNPJ, endereço, telefone, fax, data de emissão) e dos signatários do documento (nome, função, telefone, etc.), além da descrição do objeto e quantidade expressa em unidade ou valor e os prazos em que foram fornecidos.

22.5.7. O declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

23. DA JUSTIFICATIVA DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICA-FINANCEIRA:

23.1. Esclarecemos que as exigências acima estabelecidas, para fins de comprovação da qualificação econômico-financeira e técnica, se mostram razoáveis diante do montante estimado e se presta a verificar se o pretenso fornecedor reúne as condições necessárias para que se verifique a experiência pretérita, como medida para afastar das contratações públicas, licitante que por pouca ou nenhuma experiência sejam incapazes de executar com perfeição o objeto da licitação.

24. DAS OBRIGAÇÕES:

24.1. DA CONTRATANTE:

24.1.1. Fiscalizar, como lhe aprouver e no seu exclusivo interesse, o exato cumprimento das cláusulas e condições contratadas, registrando as deficiências porventura existentes, devendo comunicar ao Gestor do Contrato, por escrito, para correção das irregularidades apontadas;

24.1.2. Comunicar imediatamente à CONTRATADA as irregularidades manifestadas na execução do contrato e receber dela as informações acerca das providências adotadas;

24.1.3. Promover o recebimento provisório e o definitivo nos prazos fixados;

24.1.4. Caberá ao servidor designado para o recebimento rejeitar qualquer item que não esteja de acordo com as exigências deste instrumento;

24.1.5. Fiscalizar a execução do contrato;

- 24.1.6. Efetuar o pagamento no devido prazo estabelecido;
- 24.1.7. Prestar todas as informações a CONTRATADA, necessárias ao bom e fiel desempenho do contrato;
- 24.1.8. Notificar a CONTRATADA, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições na execução da entrega dos materiais, determinando a imediata correção;
- 24.1.9. Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do objeto, em especial quanto à aplicação de penalidades pelo descumprimento total ou parcial do objeto.

24.2. **DA CONTRATADA:**

- 24.2.1. Disponibilizar e manter atualizado endereço eletrônico durante toda a execução do contrato/fornecimento.
- 24.2.2. Realizar a entrega dos itens na quantidade e prazos previstos neste instrumento.
- 24.2.3. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 24.2.4. Quando houver formalização contratual, aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões que se fizerem necessárias, no montante de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado, de acordo com o art. 125, da Lei 14.133/2021.
- 24.2.5. Responsabilizar-se integralmente pelos materiais, nos termos da legislação vigente;
- 24.2.6. Entregar o objeto nas quantidades indicadas pelo órgão requisitante;
- 24.2.7. Responsabilizar-se por todos os ônus, encargos, perdas e danos quando for constatado que tenham sido ocasionados em decorrência do fornecimento do objeto;
- 24.2.8. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas e todos os tributos incidentes, sem qualquer ônus à CONTRATANTE.
- 24.2.9. Prestar à CONTRATANTE qualquer informação sobre o objeto a ser adquirido, sobre tudo e qualquer dificuldade encontrada;
- 24.2.10. Responsabilizar-se por todos os transportes dos produtos em caso de necessidade de reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir.
- 24.2.11. Cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.
- 24.2.12. Efetuar a entrega do objeto no prazo de 30 (trinta) dias corridos, em perfeitas condições, conforme especificações e tamanho solicitados, prazo e local constantes no Edital e seus anexos.
- 24.2.13. Comunicar a Contratante, verbalmente de imediato ou por escrito no prazo de 03 (cinco) dias úteis, quaisquer alterações ou acontecimentos que impeçam, ainda que temporariamente, de cumprir seus deveres e responsabilidades relativos à execução do contrato, total ou parcialmente, por motivo de caso fortuito ou força maior.
- 24.2.14. Apresentar a Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
- 24.2.15. Apresentar a Declaração de Fato Superveniente.
- 24.2.16. Apresentar a Declaração de ME/EPP.
- 24.2.17. Apresentar a Declaração de Ciência do Edital.
- 24.2.18. Apresentar a Declaração de Menor.
- 24.2.19. Apresentar a Declaração Independente de Proposta.
- 24.2.20. Apresentar a Declaração de Acessibilidade.
- 24.2.21. Apresentar a Declaração de Cota de Aprendizagem.
- 24.2.22. Apresentar a Declaração de Não Utilização de Trabalho Degradante ou Forçado.

25. **DA GARANTIA CONTRATUAL:**

- 25.1. Não será exigida garantia contratual, uma vez que o objeto desta licitação não apresenta grande complexidade.

26. **DA SUBCONTRATAÇÃO:**

- 26.1. É vedada a subcontratação, cessão e/ou transferência total ou parcial do objeto deste termo.

27. **DAS SANÇÕES:**

- 27.1. Sem prejuízo das sanções cominadas no Art. 155, da Lei 14.133/21, Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções;
- 27.2. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o fornecimento de material;
- 27.3. São exemplos de infração administrativa penalizáveis, nos termos do Art. 155 da Lei 14.133/21:

- I - dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração;
- III - dar causa à inexecução total do contrato;
- IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a contratação ou a execução do contrato;
- IX - fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

27.4. Segundo o art. 156, da Lei nº 14.133/2021, serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

- I - Advertência;
- II - Multa;
- III - Impedimento de licitar e contratar;
- IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

- I - a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II - as peculiaridades do caso concreto;
- III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

§ 2º A sanção prevista no inciso I do **caput** deste artigo será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no [inciso I do caput do art. 155 desta Lei](#), quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

§ 3º A sanção prevista no inciso II do **caput** deste artigo, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no [art. 155 desta Lei](#).

§ 4º A sanção prevista no inciso III do **caput** deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos [incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 desta Lei](#), quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

§ 5º A sanção prevista no inciso IV do **caput** deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos [incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei](#), bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

§ 6º A sanção estabelecida no inciso IV do **caput** deste artigo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

- I - quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de ministro de Estado, de secretário estadual ou de secretário municipal e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;
- II - quando aplicada por órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário, pelo Ministério Público e pela Defensoria Pública no desempenho da função administrativa, será de competência exclusiva de autoridade de nível hierárquico equivalente às autoridades referidas no inciso I deste parágrafo, na forma de regulamento.

§ 7º As sanções previstas nos incisos I, III e IV do **caput** deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do **caput** deste artigo.

§ 8º Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

§ 9º A aplicação das sanções previstas no **caput** deste artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

- 27.5. **Multa por atraso (mora):**
- 27.5.1. **10% (dez por cento) nos casos de atraso de até 01 (uma) horas;**
- 27.5.2. **20% (vinte por cento) nos casos de atraso na entrega de até 02 (duas) horas;**
- 27.5.3. **30% (trinta por cento) nos casos de atraso na entrega de mais de 04 (quatro) horas;**
- 27.5.4. **As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.**
- 27.5.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrava pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;
- 27.5.6. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades do Estado, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 3 (três) anos.
- 27.5.7. A sanção de **impedimento de licitar e contratar** prevista neste subitem também é aplicável [incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da lei 14.133/21](#), quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 27.5.8. A sanção **declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública** será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos [incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art.155 da lei 14.133/21](#), bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida cláusula anterior (sanção de impedimento de licitar e contratar), e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.
- 27.5.9. Para efeito de aplicação de multas, às infrações se darão de acordo com a tabela:

TABELA 2

INFRAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	30%
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito no fornecimento de material por dia e por unidade de atendimento;	25%
3	Recusar-se a entregar o bem determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado; por ocorrência;	25%
4	Entregar o bem incompleto, paliativo substitutivo como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar; por ocorrência;	30%
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência.	15%
6	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	20%
7	Comunicar a CONTRATANTE dentro do Prazo estipulado no item 21.2.13. quaisquer alterações ou acontecimentos que impeçam a entrega do objeto.	20%
8	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	15%
9	Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, as partes do objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo máximo de 10 dias corridos a contar da notificação para tal;	25%
10	Entregar o objeto de acordo com as especificações constantes da SAMS e Termo de Referência em consonância com a proposta apresentada	25%
11	Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que fizerem nas compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.	20%

***Incidente sobre o valor do objeto/contrato/empenho, conforme cada caso.**

- 27.5.10.
A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Portaria nº 167 de 04 de abril de 2022 0027822718.
- 27.5.11.
As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor do ESTADO, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na dívida ativa e cobrados judicialmente.
- 27.5.12.
Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 27.5.13.
A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 27.5.14.
As penalidades serão obrigatoriamente registradas na no SICAF ou CAGEFIMP.

28. **DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS:**

28.1. A presente licitação correrá mediante sistema de registro de preços.

28.2. **Da opção pelo sistema de registro de preços:**

- 28.3.
Justifica-se a utilização do sistema de registro de preços por demonstrar ser mais conveniente a aquisição parcelada dos itens, tanto por não haver disponibilidade de espaço físico para armazenamento total dos bens, quanto pela natureza da necessidade, que prevê entregas eventuais e futuras.
- 28.4.
A utilização do SRP para o objeto em questão está pautada no art. 116, II, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, *in verbis*:

Art. 116. Será adotado, preferencialmente, o SRP nas seguintes hipóteses:

[...]

II - quando for mais conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços a serem remunerados por unidade de medida ou por meio de regime de tarefa;

28.5. **Da ata de registro de preços:**

- 28.5.1.
O órgão gerenciador da ata será a Superintendência Estadual de Licitações - SUPEL.
- 28.5.2.
O único órgão participante da ata é a Secretaria de Estado de Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS.
- 28.5.3.
A ata terá o prazo de vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade do preço registrado, mediante pesquisa de mercado que leve em consideração os parâmetros fixados no art. 51, do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

28.6. **Da utilização da Ata:**

28.6.1. A Ata de Registro de Preços durante a sua vigência, desde que comprovado ser mais vantajosa, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Estadual que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador;

- 28.6.2. Caberá ao fornecedor, beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente da adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes;
- 28.6.3. Caberá ao órgão que se utiliza da ata, verificar a vantagem econômica a este Registro de Preços.
- 28.6.4. A eventual adesão deverá ocorrer em conformidade com a previsão do art. 124. do Decreto Estadual nº 28.874/2024.
- 28.6.5. Os limites globais e individuais para adesões à Ata de Registro de Preços são os previstos nos §§ 4º e 5º do Art. 86 da Lei nº 14.133/2021.

28.7. **Do modo de disputa:**

- 28.7.1. O modo de disputa deste certame será **ABERTO**, tendo por finalidade a seleção da proposta mais vantajosa.

28.8. **Da intenção de registro de preços - IRP:**

- 28.8.1. Fica **vedada** a utilização da intenção de registro de preços, uma vez que a SEAS é a única contratante do objeto, em conformidade com o Art. 117º, § 2º, II do Decreto Estadual nº 28.874/2021.
- 28.8.2. No presente caso, a veiculação da IRP mostra-se inviável, tendo em vista que a contratação pretendida atende a demandas específicas e pontuais deste órgão, com prazos definidos e vinculados ao cronograma interno de execução de eventos relacionados aos programas e projetos institucionais, o que inviabiliza a ampliação do escopo do certame para contemplar demandas de outros órgãos ou entidades da Administração Pública Estadual.
- 28.8.3. Ademais, a eventual inclusão de outros órgãos participantes poderia acarretar comprometimento dos prazos, aumento da complexidade procedimental, e riscos à efetividade e tempestividade da contratação, considerando a urgência e particularidades da demanda.

28.9. **Das obrigações do órgão gerenciador e da detentora da ata:**

- 28.9.1. As obrigações do órgão gerenciador da ata, bem como as obrigações da detentora da ata serão aquelas estabelecidas pela SUPEL, no edital da licitação, regimento interno ou documento equivalente, uma vez que cabe ao órgão gerenciador a prática de todos os atos de controle e administração do SRP.

28.10. **Da quantidade mínima a ser cotada:**

- 28.10.1. Referente às quantidades mínimas, indica-se o que menciona o Decreto nº 11.462/2023, que, embora seja o regulamento federal de registro de preços, pode ser utilizado como referência para as explicações necessárias:

Art. 15. O edital de licitação para registro de preços observará as regras gerais estabelecidas na Lei nº 14.133, de 2021, e disporá sobre:
[...]
II - a quantidade mínima a ser cotada de unidades de bens ou, no caso de serviços, de unidades de medida, desde que justificada;
[...]
Parágrafo único. Para fins do disposto no inciso II do caput, consideram-se quantidades mínimas a serem cotadas as quantidades parciais, inferiores à demanda na licitação, apresentadas pelos licitantes em suas propostas, desde que permitido no edital, com vistas à ampliação da competitividade e à preservação da economia de escala.

- 28.10.2. Portanto, a quantidade mínima a ser cotada refere-se ao quantitativo que o licitante deve apresentar em sua proposta, sendo possível que um mesmo edital origine múltiplos fornecedores para um único item.
- 28.10.3. Nesse sentido, é necessário considerar uma possível perda de ganhos de escala decorrente do fracionamento de cotações pela Administração e observar os princípios da eficiência, vantajosidade e economicidade. Assim, não se vislumbra viabilidade técnica no recebimento de múltiplas propostas para um único item, ressalvados apenas os casos de possíveis divisões para reserva de cotas para ME e EPP.
- 28.10.4. **Desta forma, as propostas apresentadas no presente certame deverão condizer com a totalidade dos quantitativos apresentados em cada item/lotes, não sendo admitida a possibilidade dos licitantes oferecerem propostas em quantitativos inferiores aos máximos previstos no edital.**

28.11. **Do quantitativo mínimo para cada ordem de fornecimento:**

- 28.11.1. O quantitativo mínimo para cada ordem de fornecimento será de 01 (uma) unidade de medida (unidade, kit, diária), exceto quando houver uma quantidade mínima específica indicada na descrição de cada item deste instrumento.

28.12. **Do valor máximo estimado unitário e global da contratação:**

- 28.13. O valor máximo estimado unitário e global da contratação, acompanhado de anexo contendo memórias de cálculo e documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos ficam a cargo da Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL, conforme competência designativa estabelecida no Decreto Estadual nº 28.874/2024.

28.14. **Da possibilidade de previsão de preços diferentes:**

- 28.14.1. Conforme previsto no artigo 82, III, da Lei nº 14.133/2021, o edital de licitação para registro de preços pode dispor sobre a **possibilidade** de haver **preços diferenciados** nos lotes, considerando fatores como o local de entrega, o acondicionamento e o tamanho do lote. Em especial, o inciso III estabelece que podem ser aplicados preços distintos quando:
- a) **O objeto for realizado ou entregue em locais diferentes:** a variação de preços entre os lotes, mesmo com a realização em diversos locais, se baseia na complexidade logística envolvida, considerando fatores como o volume e a especificidade dos serviços entregues. Considerando que a Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS (SEAS/RO) definiu diversos pontos de entrega neste Termo, os custos operacionais podem variar de empresa por empresa.
- b) **Em razão da forma e do local de acondicionamento:** os custos podem se diferir devido às especificidades no acondicionamento, que visam preservar a integridade e a qualidade dos itens durante o transporte e armazenamento.
- c) **Quando admitida cotação variável em razão do tamanho do lote:** a variação de preços entre os lotes fundamenta-se nos custos proporcionais envolvidos na aquisição, armazenamento e transporte dos itens. Quanto maior o lote, o custo de escala tende a ser menor, enquanto lotes menores podem ter preços relativamente mais altos.

d) **Por outros motivos justificados no processo:** esses motivos podem incluir requisitos adicionais de qualidade, prazos diferenciados de entrega, necessidade de serviços complementares, ou particularidades técnicas associadas aos produtos que implicam ajustes de custos.

28.14.2. Assim, considerando a hipótese da alínea "a" supracitada, **admite-se a possibilidade de previsão de preços diferentes.**

29. **DO FORO:**

29.1. As partes elegem o foro da comarca de Porto Velho - RO, para dirimir as questões que não puderem ser resolvidas pela via administrativa referentes a este termo de referência.

30. **DAS CONDIÇÕES GERAIS:**

30.1. As omissões, dúvidas e casos não previstos neste Termo de Referência serão resolvidos e decididos aplicando-se a Lei Federal nº 14.133/2021, o Decreto Estadual nº 28.874/2024, com suas alterações e amplitude de legislação aplicável vigente.

30.2. Na ausência de prazos definidos neste instrumento, salvo justificativa da Administração, entenda-se 05 (cinco) dias úteis para atuação dos agentes envolvidos, em consonância com a Lei 9.784/99.

30.3. Na contagem dos prazos estabelecidos neste instrumento, quando não mencionado o contrário, considerar-se-ão os dias consecutivos.

30.4. Este instrumento é regido pelas normas e diretrizes estabelecidas art.10 da instrução Normativa nº 81/2022/SEGES/ME.

31. **DOS ANEXOS:**

31.1. É parte integrante deste Instrumento a Minuta de Contrato.

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATANTE, O ESTADO DE RONDÔNIA, por intermédio da Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social - SEAS, inscrita no CNPJ/MF sob o nº (09.317.468/0001-89), com sede na Rua Farquar, nº 2986, Complexo Rio Madeira, Bairro Pedrinhas, (COMPLEMENTO), nesta cidade de Porto Velho-RO, representada pelo (CARGO DO REPRESENTANTE), o Sr. ou Sr(a) (REPRESENTANTE DO ÓRGÃO), portador(a) do CPF/MF no (000.000.000-00), **CONTRATADA**, a empresa(NOME DA EMPRESA), inscrita no CNPJ/MF sob nº (00.000.000/0001-00), com endereço na Rua (ENDEREÇO EMPRESARIAL), aqui representada por seu (CARGO), o Sr. ou Sr(a)(REPRESENTANTE EMPRESARIAL), portador(a) do CPF/MF nº (000.000.000-00), de acordo com a representação legal que lhe é outorgada sob id. XXXX, celebram o presente CONTRATO ADMINISTRATIVO, em atendimento ao pedido sob id. XXXX, decorrente do Processo Eletrônico nº XXX que regulou o Pregão Eletrônico nº XXXX (homologado pela autoridade competente - Ids. XXXXXXXXXX), o qual se regerá pelas disposições da Lei no 14.133/2021 e demais normas pertinentes, vinculando-se aos termos do Processo Eletrônico nº XXXXX, ao Termo de Referência (id. XXXXX) e à proposta da CONTRATADA, condicionado à observância do Parecer condicionado à observância do Parecer nº XXXXXXXXXXXX (id. XXXX), mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para futura e eventual contratação de **serviços de locação de auditórios, salas para capacitações, hospedagens, coffee breaks e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, água mineral, cafezinho e chá)**, para atendimento de eventos a serem promovidos pela Secretaria de Estado da Assistência Social e do Desenvolvimento Social – SEAS, pelo período de doze (12) meses

2. DO LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

2.1. Ficam aquelas estabelecidas no Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

3.1. Ficam aquelas estabelecidas no Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

4. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

4.1. Ficam aquelas estabelecidas no Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

5. DA GARANTIA

5.1. Ficam aquelas estabelecidas no Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

6. DA VIGÊNCIA

6.1. Ficam aquelas estabelecidas no Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

7. DO VALOR E PAGAMENTO

7.1. Ficam aquelas estabelecidas no Termo de Referência, as q-uais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

8. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1. Ficam aquelas estabelecidas no Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

9. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

9.1. Ficam aquelas estabelecidas no Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Ficam aquelas estabelecidas no Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Ficam aquelas estabelecidas no Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

12. DAS SANÇÕES E PENALIDADES

12.1. Ficam aquelas estabelecidas no Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

13. DA GARANTIA CONTRATUAL

13.1. Ficam aquelas estabelecidas no Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

14. DO REAJUSTE, ACRÉSCIMO E SUPRESSÃO

14.1. Ficam aquelas estabelecidas no Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO E/OU TRANSFERÊNCIA

15.1. Ficam aquelas estabelecidas no Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

16. DA RESCISÃO CONTRATUAL

16.1. Ficam aquelas estabelecidas no Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

17. DA FRAUDE E CORRUPÇÃO

17.1. A CONTRATADA deverá observar os mais altos padrões éticos durante a execução do Contrato, estando sujeitas às sanções previstas na legislação em caso de inobservância

18. DOS CASOS OMISSOS

18.1. As omissões, dúvidas e casos não previstos neste instrumento, serão resolvidos e decididos aplicando-se as regras da Lei no 14.133/2021 e suas alterações, bem como demais ordenamentos jurídicos correlatos, levando-se sempre em consideração os princípios que regem a administração pública.

19. DA PUBLICAÇÃO

19.1. Incumbirá à CONTRATANTE, através da Procuradoria Geral do Estado, providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial do Estado de Rondônia, no prazo previsto na Lei nº 14.133/2021.

20. DO FORO

20.1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas no Foro de Porto Velho, capital do Estado de Rondônia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

21. CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1. Ficam aquelas estabelecidas no Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

21.2. Para firmeza e como prova do acordado, é lavrado o presente Contrato, o qual, depois de lido e achado conforme, vai assinado pelas partes, dele sendo extraídas as cópias que se fizerem necessárias para sua publicação e execução, devidamente certificadas pela Procuradoria Geral do Estado.

Representante legal (CONTRATANTE) -

Representante legal (CONTRATADA) -

Elaborado por:

Henry Fabrício do Carmo Araújo

Agente em Atividades Administrativas / Gerência de Compras

Revisado por:

Tamir Silva de Paula

Gerente / Gerência de Compras

Na Forma do que dispões a Lei nº 14.133/2021, aprovo, declaro e dou fé no presente Termo de Referência e Anexos.

De acordo,

ANDERSON MELO TINOCO DA SILVA

Diretor Administrativo e Financeiro SEAS

Gestor e OD por Delegação - Portaria nº 634 de 01 de outubro de 2021



Documento assinado eletronicamente por Tamir Silva de Paula, Gerente, em 29/05/2025, às 11:11, 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 Henry Fabrício do Carmo Araújo, Agente, em 29/05/2025, às 11:11, 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 ANDERSON MELO TINOCO DA SILVA, Diretor, em 29/05/2025, às 12:47, 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 0060023745 e o código CRC E9962341.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação, hospedagem, coffee break e outros itens.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Conforme previsto no Art. 18 § 2º da Lei de Licitações 14.133/2021:

"§ 2º O estudo técnico preliminar deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I, IV, VI, VIII e XIII do § 1º deste artigo e, quando não contemplar os demais elementos previstos no referido parágrafo, apresentar as devidas justificativas.

Art. 18 § 1º, incisos;

I - descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;

IV - estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;

VI - estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

VIII - justificativas para o parcelamento ou não da contratação;

XIII - posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina."

1.1. Situação Atual:

1.2. A SEAS possui uma grande quantidade de eventos realizados, o que enseja na promoção anual de registro de preços com o objeto destes autos. A presente contratação justifica-se com objetivo de garantir a continuidade das atividades administrativas e assistenciais durante o ano de 2025, em atendimento das necessidades da Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social, no que se refere ao fornecimento de locais e alimentação adequada aos servidores, palestrantes, público-alvo, gestores técnicos municipais e estaduais, conselheiros municipais e estaduais, que irão participar dos diversos eventos que irão ser ofertados ao longo desse período, tais como: oficinas, encontros, cursos, fóruns, seminários, conferências, e demais capacitações técnicas que serão promovidos conforme demanda dos setores solicitantes, com vistas a garantir o bom desenvolvimento das atividades planejadas para o exercício.

1.3. Justificativa Da Contratação:

A Coordenadoria Estadual de Direitos Humanos - CODH, através de suas Gerências, Gerência de Política da Criança e do Adolescente - GPCA, Gerência de Proteção Global - GPG, Gerência de Direitos Humanos - GDH e Gerência de Política para Mulher - GPM, centra esforços em ações que se articulam com o preconizado pelo Plano Nacional de Direitos Humanos – PNDH.

As ações possuem diretrizes de inspiração nos processos conferenciais de políticas públicas de garantias de direitos, cujos resultados esperados estão intimamente ligados às deliberações conferenciais estaduais. Concernente às políticas públicas, ainda sem controle social a nível de Estado, são utilizados os processos conferenciais da esfera federal.

Nesse sentido, os direitos humanos consistem em direitos naturais garantidos a todo e qualquer indivíduo devendo ser universais, isto é, estender-se a pessoas de todos os povos e nações independentemente de sua classe social, etnia, gênero, nacionalidade ou posicionamento político.

Segundo a Organização das Nações Unidas - ONU, os Direitos Humanos são garantias jurídicas universais à vida, à integridade física, direito à dignidade, dentre outros, que protegem indivíduos e grupos contra ações ou omissões dos governos que atentem contra a dignidade humana.

De acordo com o [Regimento Interno da Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS](#), através do Art. 27, do Decreto n. 26.429, de 17 de setembro de 2021, são competências da Coordenadoria Estadual de Direitos Humanos, *in verbis*:

Art. 27. À Coordenadoria Estadual de Direitos Humanos, subordinada à Diretoria Técnica de Políticas Públicas, pertence:

I - coordenar, formular, desenvolver, executar, monitorar e avaliar, em âmbito estadual, as políticas públicas de direitos humanos, observando as diretrizes constitucionais e as demais legislações vigentes;

II - propor, elaborar, acompanhar e articular, em conjunto com demais órgãos, entidades e instituições, a implementação e o desenvolvimento de políticas públicas na promoção dos direitos humanos;

III - elaborar estudos, relatórios, planos de trabalho, projetos e afins referentes à área de atuação;

IV - contribuir com a elaboração, execução e avaliação dos Planos Municipais, Estaduais e Nacional de políticas de direitos humanos, averiguando interlocução com as diversas áreas e políticas públicas;

V - fomentar a participação da sociedade no processo de elaboração e avaliação da execução das políticas públicas de direitos humanos;

VI - planejar e monitorar a execução orçamentária dos recursos direcionados à Coordenadoria;

VII - realizar parcerias com instituições públicas e entidades de relevante atuação, no segmento de políticas públicas de direitos humanos;

VIII - estimular atuação transdisciplinar dos trabalhadores da política de direitos humanos;

IX - identificar as demandas sociais na perspectiva do fortalecimento coletivo e na formulação de estratégias para defesa e acesso aos direitos humanos;

X - acompanhar os Órgãos das 3 (três) esferas de Governo, quando necessário, na realização de visitas, perícias técnicas, laudos, informações e pareceres sobre violação de direitos humanos;

XI - apoiar os Conselhos, na perspectiva de fortalecimento do controle democrático e ampliação da participação da sociedade civil;

XII - estimular, organizar e fomentar a realização de campanhas educativas, conferências, fóruns, encontros, seminários e simpósios, entre outros, que contribuam para o debate público acerca das questões referentes às políticas de direitos humanos, em âmbito Estadual;

XIII - prestar apoio técnico aos Municípios por meio de treinamentos, visitas técnicas, capacitações, monitoramento e afins;

XIV - elaborar, monitorar e avaliar o PPA e LOA da Coordenadoria Estadual de Direitos Humanos;

XV - prestar informações requeridas por órgãos judiciais, de auxílio à justiça, de controle interno e externo, assim como àquelas advindas da legislação de acesso à informação; e XVI - exercer outras atividades correlatas.

Ademais, a demanda aqui apresentada atenderá prioritariamente as gerências vinculadas a esta Coordenadoria, na execução das políticas públicas, não impossibilitando a disponibilização aos demais setores da Secretaria, quando da necessidade e ocorrência de eventos oficiais.

Através da Coordenadoria Estadual de Direitos Humanos - CODH, com o objetivo de desenvolver as ações abaixo descritas preliminarmente, dentre outros eventos, a saber:

1 - Gerência de Política da Criança e Adolescente - GPCA:

a) PitStop da Campanha de Carnaval - Será utilizado um total de 150 unidades de água mineral sem gás, acondicionada em garrafas de 500 ml. A iniciativa busca conscientizar a população sobre a importância da segurança e do bem-estar durante o carnaval, promovendo a distribuição de materiais informativos sobre os canais de denúncia de violência, com foco na luta contra o abuso e a exploração sexual de crianças e adolescentes.

b) Dia das Crianças - Durante o evento alusivo ao Dia das Crianças, serão distribuídos lanches individuais e água mineral sem gás, acondicionada em garrafas de 500 ml. O objetivo é proporcionar um dia de celebração e alegria para as crianças, ao mesmo tempo em que se trabalha na prevenção e enfrentamento da violência sexual contra crianças e adolescentes. Serão realizadas atividades lúdicas e educativas, com orientações sobre como as crianças podem se proteger ou pedir ajuda, e serão divulgados amplamente os canais de denúncia, como o Disque 100, fortalecendo os fatores de proteção e conscientizando a comunidade.

c) Reuniões do Comitê Estadual Interinstitucional Permanente Criança Protegida - Durante as reuniões do comitê, será oferecido coquetel, água e café para os participantes. Essas reuniões têm como foco a articulação entre diversos órgãos, instituições para fortalecer as ações de prevenção, atendimento e responsabilização em casos de violência contra crianças e adolescentes. O ambiente será propício para debates e formulação de políticas públicas intersetoriais, visando à proteção integral da criança e do adolescente.

d) Campanha de Combate ao Abuso e Exploração Sexual de Crianças e Adolescentes 18 de Maio - Para as atividades da campanha, serão utilizadas 150 unidades de água mineral sem gás, em garrafas de 500 ml. A campanha busca mobilizar e sensibilizar a população sobre a importância de proteger os direitos e a integridade de crianças e adolescentes, especialmente no contexto do Dia Nacional de Combate ao Abuso e à Exploração Sexual de Crianças e Adolescentes. Além disso, serão distribuídos materiais gráficos educativos com informações sobre os canais de denúncia e formas de identificação e prevenção de abusos.

e) Realização do 3º, 4º e 5º Encontro sobre a Implementação da Lei de Escuta Protegida no Estado de Rondônia - Serão realizados o 3º, 4º e 5º encontros para discutir a implementação da Lei de Escuta Protegida. Durante esses encontros, será necessário utilizar serviços de auditório, hospedagem, refeição self-service, coffee-break, água e café. O objetivo dos encontros é estabelecer diretrizes e procedimentos para garantir a proteção integral de crianças e adolescentes vítimas ou testemunhas de violência, assegurando que sejam ouvidos de forma adequada, respeitosa e segura. Esses encontros também contribuem para o combate à violência e o aprimoramento das políticas públicas voltadas à proteção de crianças e adolescentes.

f) Capacitação do SIPIA (Sistema de Informação para a Infância e Adolescência) - Capacitação voltada para as regionais da SEAS. Serão utilizados serviços de auditório, hospedagem, refeição self-service, coffee-break, água e café. O SIPIA é um sistema nacional de registro e tratamento de informações sobre a garantia e defesa dos direitos fundamentais previstos no Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA). A capacitação visa assegurar que o sistema seja utilizado de forma adequada, possibilitando a identificação dos pontos críticos e a formulação de estratégias para a proteção e promoção dos direitos das crianças e adolescentes.

g) Reuniões com os Macro Gestores do Programa Criança Protegida - Será necessário fornecer coquetel, água e café durante as reuniões com os macro gestores do programa. O objetivo é discutir e desenvolver políticas intersetoriais voltadas à proteção de crianças e adolescentes, com enfoque em áreas como saúde, educação, segurança pública e assistência social. Essas reuniões visam fortalecer o Sistema de Garantia de Direitos da Criança e do Adolescente e promover a integração de diferentes setores na formulação de ações de proteção.

h) Evento para os Conselheiros Tutelares do Estado de Rondônia - Durante o evento, serão utilizados serviços de auditório, hospedagem, refeição self-service, coffee-break, água e café. O evento tem como finalidade capacitar os Conselheiros Tutelares do estado, promovendo uma troca de experiências e o aprimoramento de suas habilidades para lidar com situações de violação de direitos de crianças e adolescentes. A capacitação visa fortalecer o papel dos conselheiros na proteção integral das crianças e adolescentes.

i) Oficinas Regionalizadas para Implementação da Lei de Escuta Protegida - Serão realizadas quatro oficinas regionalizadas, nas quais será necessário utilizar os serviços de auditório, hospedagem, refeição self-service, coffee-break, água e café. Essas oficinas terão como foco principal a implementação da Lei de Escuta Protegida nos municípios, abrangendo a participação de profissionais de diversas áreas, como saúde, educação, justiça e assistência social. O objetivo é ampliar o conhecimento sobre os procedimentos de escuta protegida e fortalecer as redes de proteção para crianças e adolescentes.

2 - Gerência de Política para Mulher - GPM:

a) Corrida Mulher Protegida- Será distribuído para 500 participantes e equipe de apoio um total de 1.100 unidades de água mineral sem gás, acondicionada em garrafas de 500 ml e 550 lanches individuais. A iniciativa de realizar atividade esportiva no formato circuito de corrida de rua em parceria com entidades governamentais, busca sensibilizar a sociedade sobre a gravidade de todas as formas de violência contra a mulher e promover uma cultura de respeito e igualdade para todas as pessoas.

b) 5ª Capacitação do Programa Mulher Protegida - Utilizar-se-á dos serviços de locação de auditório, hospedagem, refeições, *coffee break*, água e café, em que prioriza capacitação contínua de atores da rede de atendimento à mulher me situação de violência doméstica e familiar em Rondônia, voltado para 150 participantes das áreas da assistência social, segurança pública, justiça, saúde e educação.

c) V Conferência Estadual de Política para Mulher - Utilizar-se-á dos serviços de locação de auditório e de salas, hospedagem, refeições, *coffee break*, água e café para 200 participantes; o evento visa garantir, fortalecer e ampliar a formulação e a execução de políticas públicas de direitos das mulheres bem como facilitar a participação, a inclusão, o trabalho e autonomias social econômica, política e cultural das mulheres de Rondônia ao receberem propostas das etapas municipais, de modo a promover eleições das delegadas representantes do Estado de Rondônia para a etapa nacional, isto é, participarem na V Conferência Nacional de Políticas para Mulheres.

3 - Gerência de Proteção Global - GPG:

a) I Encontro Estadual Mães Atípicas utilizará os serviços de auditório, hospedagem, refeições, água e café, coffee-break. objetiva abordar aspectos importantes do cuidador de pessoas com deficiência, além de apresentar estratégias para a sustentabilidade familiar através do empreendedorismo Adquirir e distribuir material gráfico referente à Política da Igualdade Racial mães atípicas, principais cuidadoras de pessoas com deficiência. Este público enfrenta desafios específicos relacionados ao cuidado contínuo de seus familiares e, frequentemente, precisa conciliar as demandas emocionais e físicas com a sustentabilidade financeira familiar.

b) Conferência Estadual dos Direitos das Pessoas LGBTQIA+ utilizará os serviços de Auditório, Hospedagem, Refeições, Água e Cafe, Coffee-Break. As Conferências propõem a discussão e a avaliação das ações em execução voltadas ao público alvo; além de propor medidas que garantam e promovam os direitos, com amplitude municipal, estadual e federal.

c) I Encontro Estadual de Promoção da Igualdade Racial utilizará serviços de Auditório, Hospedagem, Refeições, Água e Café, Coffee-Break. A realização do I Encontro Estadual de Promoção da Igualdade Racial tem como objetivo discutir sobre Letramento Racial propondo temáticas sobre Diálogos Institucionais e integrar todo o estado, sendo realizado de forma centralizada no município de Ji-Paraná.

d) VI Conferência Estadual dos Direitos da Pessoa Idosa utilizará serviços de Auditório, Hospedagem, Refeições, Água e Café, Coffee-Break. Diante dos desafios do crescente envelhecimento da população brasileira neste Século XXI, as Conferências propõem a discussão e a avaliação das ações em execução voltadas ao público alvo; além de propor medidas que garantam e promovam os direitos, com amplitude municipal, estadual e federal.

4 - Gerência De Direitos Humanos - GDH:

a) 2º Encontro Estadual do Terceiro Setor objetivando promover a integração e o diálogo entre as Organizações da Sociedade Civil - OSCs - Rondonienses por meio de um espaço para que as entidades se conectem, compartilhem experiências, boas práticas e estabeleçam parcerias estratégicas. Este evento será realizado com a utilização dos serviços de hospedagem, alimentação, coffee-break, auditório, água, café.

b) Conferência Estadual de Direitos Humanos objetivando fortalecer e conscientizar o combate as violações de direitos. Este evento será realizado com a utilização dos serviços de hospedagem, alimentação, coffee-break, auditório, água, café.

c) Seminário sobre Política Pública para População em Situação de Rua objetivando elevar a conscientização sobre a realidade da população em situação de rua, desmitificando estereótipos e aumentando a compreensão das causas subjacentes. Este evento será realizado com a utilização dos serviços de hospedagem, alimentação, coffee-break, auditório, água, café.

d) Seminário Estadual de Prevenção e Combate a Tortura objetivando discutir políticas públicas e estratégias de prevenção e combate a tortura. Este evento será realizado com a utilização dos serviços de hospedagem, alimentação, coffee-break, auditório, água, café.

Em consonância ao [Regimento Interno da Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS](#) através do Art. 30, do Decreto n. 26.429, de 17 de setembro de 2021, são competências da Coordenadoria Estadual de Desenvolvimento Social:

Art. 30. Compete à Coordenadoria Estadual de Desenvolvimento Social, subordinada à Diretoria Técnica de Políticas Públicas: (Redação dada pelo Decreto nº 27.195, de 25/5/202

- I – formular e implementar as políticas de inclusão Social Produtiva, de Segurança Alimentar e Nutricional e de Habitação; (Revogado pelo Decreto nº 27.195, de 25/5/2022);
- II - supervisionar, acompanhar, regulamentar e implementar ações, campanhas, programas, projetos e pesquisas da área de atuação em âmbito estadual e em apoio aos Municípios e à sociedade civil;
- III - articular parcerias para implementação das ações da Coordenação;
- IV - gerenciar, promover, apoiar e acompanhar ações integradas com demais Órgãos e Entidades do Governo Estadual, para a execução das ações de desenvolvimento social;
- V - desenvolver atividades de orientação aos destinatários da política de economia solidária, com o fito de promover a inclusão social produtiva;
- VI - promover a formulação e a integração de políticas públicas específicas para a melhoria dos programas e projetos da Economia Solidária, no estado de Rondônia;
- VII - coordenar a articulação e o desenvolvimento de parcerias com organizações governamentais e da sociedade civil, entidades de classe, universidades e outras instituições para o desenvolvimento de programas e ações de apoio e fomento à economia solidária;
- VIII - elaborar, monitorar e avaliar o PPA e LOA, referente à Coordenação;
- IX - prestar informações requeridas por órgãos judiciais, de auxílio à justiça, de controle interno e externo, como também àquelas advindas da legislação de acesso à informação; e
- X - exercer outras atividades correlatas.

Diante disso, em descrição os eventos e ações que ocorrerão durante o exercício, assim como a motivação para cada contratação de cada item:

Entrega de Kits Profissionais do Programa Vencer: Uma das vertentes do Programa de Desenvolvimento Socioeconômico é a entrega de Kit's profissionais aos alunos beneficiários do programa. Nesse sentido, a presente aquisição/contratação visa compor o evento/solenidade assim como proporcionar ambiente mais descontraído e suprir essencialmente os participantes com refeições de qualidade evitando qualquer tipo de desconforto durante a cerimônia. O evento ocorrerá nas 10 regiões do Estado e conta um cronograma trimestral para entrega dos kits. O auditório foi previsto conforme quantitativo necessário.

3º Encontro de Catadores de Materiais Recicláveis: O evento ocorre na cidade de Porto Velho e conta com a participação de catadores de todo o Estado de Rondônia. Nesse viés se faz necessário o oferecimento de um auditório amplo e confortável, que deve comportar até 500 pessoas sentadas confortavelmente, com infraestrutura adequada para a realização de palestras e apresentações. O ambiente climatizado e a boa acústica garantem o conforto e a qualidade do evento, além de uma alimentação adequada como oferecimento de coffee-break completo servido no local do evento, Refeição tipo self-service, Lanche individual, água mineral e café para os participantes. Ainda se faz necessário a contratação de empresa especializada em oferecimento de serviços de hospedagem para os participantes.

Conferências de Economia Solidária (Regionais e Estadual): A Coordenadoria Estadual de Desenvolvimento Social tem como competência o desenvolvimento de atividades de orientação aos destinatários da política de economia solidária, bem como a formulação e integração de políticas públicas específicas para a melhoria de programas e projetos relacionados ao

tema no âmbito do Estado de Rondônia, conforme previsto no Regimento Interno desta SEAS, razão pela qual faz-se imprescindível a realização das conferências propostas pelo Conselho Nacional de Economia Solidária, cujos objetivos abaixo seguem:

fortalecer a organização social e cidadã dos sujeitos da economia popular e solidária para o exercício da democracia, da defesa do meio ambiente, da autogestão e do desenvolvimento sustentável e solidário;

fazer um balanço do ambiente institucional das políticas de economia popular e solidária, considerando a diversidade e pluralidade dos sujeitos e o diálogo com outras políticas territoriais e setoriais;

promover a escuta e a reflexão sobre a conjuntura e a realidade dos municípios e territórios da economia popular e solidária; e

elaborar diretrizes e ações programáticas para o 2 Plano Nacional de Economia Popular e Solidária, considerando a necessidade dos EES e seus sujeitos, especialmente mulheres e juventudes, que fortaleçam o ambiente institucional a educação e a autogestão, o acesso ao crédito e as finanças solidárias e a produção, comercialização e consumo justo e solidário.

Nesse sentido, para consecução de tais finalidades, esta Coordenadoria realizará as Conferências Regionais que ocorrerão nos territórios de Madeira Mamoré, Vale do Jamari, Região Central, Vale do Guaporé, Zona da Mata, Região do Café e Cone Sul, bem como a Conferência Estadual que ocorrerá no Município de Porto Velho, os quais necessitarão da contratação dos serviços solicitados no despacho id. 0053301739, em razão da necessidade do oferecimento de um coffee-break completo servido no local do evento, Refeição tipo self-service, fornecimento de água mineral e café para os participantes, respeitando restrições alimentares para promover saúde e bem-estar, auditório amplo e confortável que deve comportar até 200 pessoas sentadas confortavelmente, com infraestrutura adequada para a realização das respectivas conferências, salas com capacidade para no mínimo 50 pessoas que é essencial para realização dos eventos e permitem a mobilidade e a integração dos participantes garantindo maior comodidade e interação entre os presentes. Ainda se faz necessário a contratação de empresa especializada em oferecimento de serviços de hospedagem para os participantes.

Voluntários Rondônia Cidadã: A solicitação de refeição destina-se a atender aos voluntários que participam do Programa Rondônia Cidadã, sendo particulares que não recebem diária para tal ação. Dentre os serviços ofertados voluntariamente estão:

Exército;

02 médicos e 02 auxiliares - resultando em média 50 pacientes por médico; e

02 dentistas e 02 auxiliares - resultando em média 105 pacientes por dentista.

Tempo Moderno;

04 cabelereiros (alunos), 04 Designer de Sobrancelhas e 01 professor.

Resultando em média de 61 atendimentos (considerando apenas atendimento no sábado).

Programa Vencer;

01 professor e 04 alunos para cortes de cabelo; e

01 professor e 04 alunos para maquiagem.

Resultando em média 70 atendimentos.

Datas comemorativas: Direcionados aos Catadores de Materiais Recicláveis e Empreendedores Populares do Estado, os itens visam atender à eventos de comemoração ao dia das Mães, dia dos Pais e dia da Mulher. A contratação de Kit Aniversários, coquetel e coffee-break completo é essencial para garantir a qualidade e o conforto dos convidados durante os eventos, incentivando a interação e o engajamento dos participantes.

Comemoração anual do Programa Rondônia Cidadã: Anualmente ocorre uma edição especial do Programa Rondônia Cidadã, que é quando o programa completa mais um ano oferecendo serviços aos rondonienses. Este evento de comemoração ocorre no encerramento da edição em um município onde o serviço está sendo ofertado e visa reconhecer e valorizar a parceria e o compromisso de todos os envolvidos nas Ações. Diante disso, se faz necessário a contratação de Kit aniversário para atender as necessidades do evento.

Semana do Meio Ambiente: A Semana do Meio Ambiente é uma ação pontual do Projeto Rondônia Recicla, que tem por finalidade a conscientização da população, por meio de palestras para alunos do ensino fundamental e médio da rede pública estadual, visando o conhecimento quanto a importância da coleta seletiva para a inclusão social e produtiva de Catadores de Materiais Recicláveis. O auditório e coffee-break foram previstos conforme o quantitativo necessário e serão fundamentais para oferecer uma maior interação e o engajamento de todos os participantes.

Entrega de Equipamentos de Proteção Individual (EPI): A contratação dos itens supracitados, visa atender a realização de entrega de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) para Catadores de Materiais Recicláveis. O evento será realizado em todas regionais do Estado e contará com a participação de Associações, Cooperativas e Catadores autônomos da respectiva região.

Diante disso, se faz necessário o oferecimento de um auditório amplo e confortável, que deve comportar até 200 pessoas, proporcionando um ambiente adequado para longas sessões. Uma alimentação adequada, rica em nutrientes é de suma importância para este evento. Nesse sentido, será oferecido no local do evento um coffee-break completo, água mineral e café para os participantes. Esta contratação é fundamental para oferecer um serviço de qualidade, fomentando um ambiente propício para interação e aprendizado dos participantes.

A Instituição de Longa Permanência para Idosos – ILPI Casa do Ancião São Vicente de Paula, localizada em Porto Velho, com caráter governamental do Estado de Rondônia, é entidade subordinada à Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social – SEAS, destinada à moradia coletiva de pessoas com idade superior a 60 anos, sem vínculo de familiares, e sem condições de prover à própria subsistência, prioritariamente aos idosos em situação de risco, abusos, situações de violências e vulnerabilidade social, de modo a assegurar as necessidades de moradia, alimentação, segurança, saúde e convivência social, em atendimento ininterrupto.

A Instituição promove a proteção aos cuidados socioassistenciais de até 30 (trinta) pessoas idosas institucionalizadas conforme o Cadastro do Sistema Único de Assistência Social - CadSua, propiciando a autonomia e suas particularidades. Para tanto, a Instituição dispõe na composição do seu quadro de servidores profissionais multidisciplinares entre eles: Psicólogo, Assistente Social, Nutricionista, Fonoaudiólogo, Fisioterapeuta, Terapeuta Ocupacional, Enfermagem e Técnicos de Enfermagem, para a realização do atendimento e desenvolvimento de atividades coletivas e/ou individualizadas com as pessoas idosas acolhidas.

De acordo com o [Regimento Interno da Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS](#), através do Art. 34, do Decreto n. 27.195, de 25 de maio de 2022, são competências da Coordenadoria da Casa do Ancião São Vicente de Paula, *in verbis*:

Art. 34. À Coordenadoria da Casa do Ancião São Vicente de Paula, subordinada à Diretoria Técnica de Políticas Públicas, compete: (Redação dada pelo Decreto nº 27.195, de 25/5/2022)

- I - coordenar o funcionamento do Instituto de Longa Permanência para Idosos - ILPI, São Vicente de Paula;
- II - gerenciar e controlar todos os processos administrativos da Casa;
- III - coordenar as aquisições, fluxo e guarda de materiais e insumos em geral;
- IV - apresentar relatórios de informações gerenciais da Casa;
- V - contribuir para a melhor qualidade de vida dos idosos residentes na Casa;
- VI - coordenar a efetivação e realizar a avaliação dos serviços prestados pelos servidores e colaboradores em geral, pautados em ações técnicas para desenvolvimento e melhoria da qualidade dos serviços prestados aos idosos;
- VII - planejar, coordenar, supervisionar e executar as atividades de interação dos idosos da Casa, com a sociedade;
- VIII - planejar, organizar e administrar o acompanhamento dos recursos orçamentários, direcionados à Casa;
- IX - gerir os valores dos benefícios dos idosos institucionalizados, que não possuam capacidade de autogestão, conforme avaliação biopsicossocial;
- X - realizar controle do horário de funcionamento da Unidade, de acordo com o disposto no Regimento Interno da Casa e com a rotina da enfermagem, nutrição e cozinha; e
- XI - exercer outras atividades correlatas. Parágrafo único. As demais disposições de funcionamento da Casa do Ancião São Vicente de Paula serão dispostas em Regimento Interno próprio.

Sendo assim, para o ano de 2025, divide-se o consumo estimado **em 23 (vinte e três) eventos**, de acordo com as especificações abaixo:

I) Janeiro a Dezembro/2025 - Celebração Mensal do Aniversário dos idosos - Celebração dessa data especial, para a manutenção de sentimentos de bem-estar social, também servem para estreitar laços afetivos e criar memórias duradouras, através de momentos de interação e lazer os quais proporcionem mais qualidade de vida aos idosos. Além de servirem como importante marco temporal. Realizar no ultimo dia útil de cada mês a celebração coletiva dos idosos que comemoram aniversario no respectivo mês, proporcionando coffee break. Cardápio conforme especificações da solicitante. **1kit de aniversario a cada mês do ano Total : 12 Kits;**

II) 07/03/2025 (sexta-feira) - Dia Internacional da Mulher - Homenagear às mulheres idosas e Servidoras da unidade através de Café da manhã coletivo, importantes para a manutenção de sentimentos de bem-estar social, através de momentos de interação e lazer os quais proporcionem mais qualidade de vida aos idosos. Cardápio conforme especificações da solicitante. Evento para atender o total de 30 (Trinta) Pessoas;

III) 18/04/2025 (sexta-feira) - Celebração da Páscoa 2025 - Promover celebrações, através de almoço coletivo juntamente com os residentes, que favoreçam a recordação afetiva dos residentes e momentos religiosos que fazem parte da vida do idoso, com vistas a alegria e bem-estar dos institucionalizados. Cardápio conforme especificações da solicitante. Evento para atender o total de 30 (Trinta) Pessoas;

IV) 09/05/2025 (sexta-feira) - Comemoração de Dia das Mães - Celebrar datas comemorativas, importantes para a manutenção de sentimentos de bem-estar social, através de momentos de interação e lazer os quais proporcionem mais qualidade de vida aos idosos. Cardápio conforme especificações da solicitante. Evento para atender o total de 30 (Trinta) Pessoas;

V) 11/06/2025 (sexta-feira) - Visita ao Complexo Madeira Mamoré de Porto Velho - Promover atividade de lazer externas, através de passeios a locais regionais, os quais possam trazer benefícios a memória e saúde mental dos residentes. Refeição tipo café da manhã especial. Cardápio conforme especificações da solicitante. Evento para atender o total de 30 (Trinta) Pessoas;

VI) 08/08/2025 (sexta-feira) - Comemoração dia dos Pais -_Homenagear através de um almoço coletivo os pais que são residentes desta Instituição, em razão da data comemorativa importante para a manutenção de sentimentos de bem-estar social, através de momentos de interação e lazer os quais proporcionem mais qualidade de vida aos idosos. Cardápio conforme especificações da solicitante. Evento para atender o total de 30 (Trinta) Pessoas;

VII) 05/09/2025 (sexta-feira) - Visita as Três caixas D'Água de Porto Velho -_Promover atividade de lazer externas, através de passeios a locais regionais, os quais possam trazer benefícios a memória e saúde mental dos residentes. Refeição tipo café da manhã especial. Cardápio conforme especificações da solicitante. Evento para atender o total de 30 (Trinta) Pessoas;

VIII) 01/10/2025 (quarta-feira) - Programação da Semana Nacional da Pessoa Idosa -_Realizar programação em alusão a Semana Nacional da Pessoa Idosa, que possam oferecer momentos de descontração, e homenagens aos idosos(as) residentes, garantir que desfrutem de bons momentos durante o processo de envelhecimento, através de dinâmicas, brincadeiras, musicalização, minimizando assim sentimentos negativos. Cardápio conforme especificações da solicitante. Evento para atender o total de 30 (Trinta) Pessoas;

IX) 03/10/2025 (sexta-feira) - Programação da Semana Nacional da Pessoa Idosa -_Realizar programação em alusão a Semana Nacional da Pessoa Idosa, que possam oferecer momentos de descontração, e homenagens aos idosos(as) residentes, garantir que desfrutem de bons momentos durante o processo de envelhecimento, através de dinâmicas, brincadeiras, musicalização, minimizando assim sentimentos negativos. Cardápio conforme especificações da solicitante. Evento para atender o total de 30 (Trinta) Pessoas;

X) 19/11/2025 (sexta-feira) - Atividade de Lazer -_Proporcionar piquenique no Parque da Cidade de Porto Velho. Refeição tipo café da manhã especial. Cardápio conforme especificações da solicitante. Evento para atender o total de 30 (Trinta) Pessoas;

XI) 23/12/2025 (terça-feira) - Celebração Natalina -_Promover através de celebração natalina conforme calendário anual, no sentido de preservação de memória, resgate de sentimentos positivos e esperança com vistas a comunhão e unidade entre os institucionalizados e os servidores. Cardápio conforme especificações da solicitante. Evento para atender o total de 30 (Trinta) Pessoas;

XII) 30/12/2025 (terça-feira) - Celebração de Ano Novo -_Realizar celebração de Ano Novo conforme calendário anual, no sentido de preservação de memória, resgate de sentimentos positivos e esperança com vistas a comunhão e unidade entre os institucionalizados e os servidores. Cardápio conforme especificações da solicitante. Evento para atender o total de 30 (Trinta) Pessoas

De acordo com o Decreto nº 27.195, de 25 de Maio de 2022, são competências da Coordenadoria Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional, *in verbis*:

- Art. 35. À Coordenadoria Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional, subordinada à Diretoria Técnica de Políticas Públicas, pertence
 - I - formular e implementar o Sistema Estadual de Segurança Alimentar - SIESAN, interligado às redes e ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN, em consonância com a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional;
 - II - articular e desenvolver a política de segurança alimentar junto aos órgãos colegiados da área, nos termos da legislação aplicável;
 - III - desenvolver, implementar e acompanhar ações, campanhas, programas e projetos de segurança alimentar e nutricional, no âmbito estadual, bem como oferecer suporte técnico aos municípios e à sociedade civil quanto às ações dos eixos da política, com ênfase nos mecanismos de combate à fome;
 - IV - incentivar a participação e a intersecção entre os órgãos, entidades do governo estadual e municipal e a sociedade em geral, na promoção de políticas públicas voltadas à segurança alimentar e nutricional;
 - V - realizar, promover e acompanhar o acesso ao eixo de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, com ênfase nas populações tradicionais e em situação de vulnerabilidade social, promovendo o acesso à água e o monitoramento da realização do direito humano à alimentação adequada, diretamente ou por meio de ações transversais;
 - VI - desenvolver parcerias, em conjunto com órgãos e entidades, para a implementação de projetos transversais e de fomento à agricultura familiar, de forma a garantir a produção de alimentos e promover a segurança alimentar e nutricional urbana e periurbana, atendendo às demandas dos municípios e região;
 - VII - realizar conferências, fóruns, encontros, reuniões e afins que promovam a política de segurança alimentar e nutricional, com a finalidade de orientar e instruir a população acerca dos programas e projetos desenvolvidos por este eixo; e
 - VIII - exercer outras atividades correlatas.

Da Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional:

- Art. 35-B. À Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional, subordinada à Coordenadoria Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional, compete:
 - I - elaborar e executar projetos com o escopo de garantir a segurança alimentar e nutricional no âmbito do estado de Rondônia;
 - II - garantir formação e apoio técnico aos municípios para a adesão do Sistema Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional, visando ampliar sua capacidade para o desenvolvimento da segurança alimentar e nutricional em âmbito municipal;
 - III - promover a implantação da Política de Segurança Alimentar e Nutricional, compatibilizando a demanda com os projetos e programas já existentes;
 - IV - oferecer suporte para a implantação de sistemas da segurança alimentar e nutricional em âmbito estadual;
 - V - gerenciar, implementar e fomentar o Programa Prato Fácil, destinado aos beneficiários inscritos no CadÚnico no âmbito do estado de Rondônia;
 - VI - gerenciar e/ou monitorar as atividades junto às empresas credenciadas ao Programa Prato Fácil;
 - VII - prestar informações requeridas por órgãos judiciais, de auxílio à justiça, controle interno e externo, assim como aquelas advindas da legislação de acesso à informação;
 - VIII - articular e participar de reuniões, comissões e grupos de trabalho para consecução dos objetivos inerentes à Política de Segurança Alimentar e Nutricional; e
 - IX - exercer outras atividades correlatas.

Ademais, a demanda aqui apresentada atenderá as ações voltadas a Política da Segurança Alimentar e Nutricional e aos programas desta Coordenadoria, para o ano de 2025 e 2026.

I - Realização da II Capacitação dos Gestores Municipais na Elaboração dos Planos de SAN:_Durante o evento, serão utilizados serviços de **auditório, hospedagem, refeição self-service, coffee-break, água e café**. O evento terá como objetivo proporcionar aos gestores municipais as ferramentas e conhecimentos necessários para a elaboração e implementação de planos eficazes voltados à segurança alimentar e nutricional em seus respectivos municípios.

II - Evento de Segurança Alimentar e Nutricional em Rondônia – 2025: Durante o evento, serão utilizados serviços de **auditório, hospedagem, refeição self-service, coffee-break, água e café**. O evento contara com a presença dos gestores municipais; Representantes dos Conseas/caisans municipais. Tendo como objetivo aumentar a conscientização sobre a importância da segurança alimentar e nutricional nos municípios do estado. A educação alimentar é um pilar essencial para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis. A segurança alimentar é um tema multidisciplinar que envolve diversas áreas, como saúde, agricultura, meio ambiente e desenvolvimento social. O evento proporcionará um espaço para o debate entre os gestores municipais e os técnicos convidados para o evento, permitindo a troca de experiências e a busca por soluções conjuntas.No ensejo o evento permitirá a revisão e atualização das políticas públicas relacionadas à SAN em Rondônia. Com a participação de representantes do governo e da sociedade civil, será possível identificar lacunas nas estratégias atuais e propor melhorias que atendam às necessidades da população.

III - Programa "Prato Fácil" (2025 - 2026): Utilizará serviço de fornecimento de **coffee break, água e café**, que será utilizado na capacitação dos novos restaurantes credenciados no programa; sendo apresentado a metodologia do sistema; gestão contratual; e apresentação dos procedimentos para o manusei das refeições.

IV - Programa "Pão nosso" (2025 - 2026):_Utilizará serviço de fornecimento de **coffee break, água e café**, que será utilizado na capacitação das padarias credenciadas no programa; sendo apresentado a metodologia do sistema; gestão contratual; e apresentação dos procedimentos para o manusei das refeições.

V - Solenidade de Entrega da Cozinha Experimental:_Utilizará serviço de fornecimento de **água e café**, considerando que a solenidade será aberta ao Público e as autoridades presente. O funcionamento da cozinha experimental, tem como objetivo, promover cursos, voltados a alimentação para a população que se encontram em vulnerabilidade social. Tendo em vista, que a sede está localizada nas delimitações do Restaurante "Prato Fácil" Zona Leste.

VI - Festival da Mandioca:_Utilizará serviço de fornecimento de **água e café**, o fornecimento será para a equipe presente nos trabalhos e colaboradores. O evento Consiste em um evento gastronômico de maior amplitude, por oferecer uma programação cultural e socioeducativa bem consistente, além de experiências gastronômicas. O festival é uma oportunidade de oferecer ao público a degustação de pratos especiais, que serão preparados pelos alunos que estarão participando do curso na cozinha experimental.

GERJIP (LOTE AVULSO)

VII - Monitoramento dos Planos de San municipais ligados a Região V: Utilizará serviço de fornecimento de **coffee break e água**, para os gestores municipais e técnicos presente. A oficina terá como intuito de monitorar os planos de SAN dos municípios aderidos ao SISAN, e orientar os municípios não aderidos, para as futuras adesões.

GERJAR (LOTE AVULSO)

VIII - **Monitoramento dos Planos de San municipais ligados a Região III:** Utilizará serviço de fornecimento de ***coffee break e água***, para os gestores municipais e técnicos presente. A oficina terá como intuito de monitorar os planos de SAN dos municípios aderidos ao SISAN, e orientar os municípios não aderidos, para as futuras adesões.

GEROPO (LOTE AVULSO)

IX - **Monitoramento dos Planos de San municipais ligados a Região IV:** Utilizará serviço de fornecimento de ***coffee break e água***, para os gestores municipais e técnicos presente. A oficina terá como intuito de monitorar os planos de SAN dos municípios aderidos ao SISAN, e orientar os municípios não aderidos, para as futuras adesões.

De acordo com o [Regimento Interno da Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS](#), através do Art. 37, do Decreto n. 28.137, de 17 de maio de 2023, são competências da Coordenadoria Estadual da Política de habitação, *in verbis*:

Art. 33. À Coordenadoria Estadual da Política de Habitação, subordinada à Diretoria Técnica de Políticas Públicas, pertence:

- I - promover e coordenar a implantação de políticas de acesso à moradia digna, compatibilizando a demanda por faixas de renda, com os projetos urbanísticos e habitacionais existentes;
- II - fomentar e estabelecer parcerias com a participação de outros órgãos estaduais, federais, instituições financeiras, prefeituras e entidades não governamentais de habitação popular sem fins lucrativos e setor privado, na implementação de Programas Habitacionais Federais e Estaduais voltados à construção, ampliação, reforma e aquisição de unidades habitacionais de interesse social;
- III - acompanhar os instrumentos celebrados entre o Governo do Estado e os Agentes Executores das 3 (três) esferas de Governo, quanto à execução financeira e orçamentária referente à participação do Governo do Estado, nos empreendimentos habitacionais de interesse social, no âmbito de Programas Habitacionais Federais e Estaduais e Fundos aplicáveis, bem como atuar nos processos administrativos pertinentes;
- IV - cumprir e intermediar a concessão de financiamentos, celebração de Contratos e Convênios para aquisição, construção, ampliação, reforma de moradias e urbanização de assentamentos precários;
- V - prestar contas dos Contratos de financiamento mediante abertura de crédito para Habitação de Interesse Social, de Programa de Apoio ao Investimento no Estado junto à Secretaria ou outro Órgão do Poder Executivo Estadual;
- VI - promover o desenvolvimento e a cooperação técnica com órgãos e entidades de habitação;
- VII - atender aos candidatos durante o período de pré-seleção e os beneficiários já selecionados, durante o período de pré e pós ocupação das unidades habitacionais, realizando a análise da documentação gerada pelos procedimentos de pré-seleção dos beneficiários das unidades habitacionais, apontados pela legislação aplicável aos programas habitacionais Federal e Estadual;
- VIII - gerenciar, implementar, fomentar e avaliar os projetos de trabalho social destinados aos beneficiários dos empreendimentos dos Programas de Habitação de Interesse Social Municipal, Estadual ou Federal, articulando-se com órgãos afins à habitação e participação comunitária, efetuando o acompanhamento das famílias, desde o cadastramento, até a consolidação dos empreendimentos;

Ademais, no que se refere a utilização desses materiais nos diversos eventos que são ofertados, tais como: eventos de entrega de residenciais, plantões sociais, levantamentos ocupacionais, eventos de solenidade, conferências e demais eventos que serão promovido, com vistas a garantir o bom desenvolvimento habitacional, através de ações conforme descrita a baixo:

I) **6ª Conferência Estadual das Cidades em Rondônia** - Será necessário utilizar os serviços de auditório, hospedagem, refeição self-service, coffee-break, água e café. A conferência servirá como uma plataforma para identificar problemas locais e propor soluções práticas adaptadas à realidade da região, abordando questões como habitação, saneamento básico, mobilidade urbana e gestão dos territórios periféricos. Além disso, a conferência possibilitará uma melhor articulação entre as diferentes esferas de governo e a sociedade civil, essencial para a implementação de políticas públicas eficazes. Este evento também oferece oportunidades de capacitação para gestores e líderes comunitários, equipando-os com conhecimentos e ferramentas para melhorar a gestão urbana em suas localidades

II) **Fórum Estadual de Habitação de Interesse Social** - Durante o evento serão utilizados serviços de auditório, hospedagem, refeição self-service, coffee-break, água e café. A realização de um fórum de habitação de interesse social no Estado de Rondônia é fundamental por diversos motivos que ressaltam a importância e a urgência de abordar as questões habitacionais na região. Rondônia, como parte da Amazônia Legal, enfrenta desafios específicos relacionados ao desenvolvimento urbano sustentável, à preservação ambiental e à inclusão social.

III) **Evento de solenidade de entrega de cheques simbólicos aos beneficiários do Programa Meu Sonho** - O evento de solenidade são para beneficiários contemplados com a concessão de subsídios para custear a entrada do financiamento de imóveis no âmbito do Programa “Valor da Entrada”, será necessário auditório, fornecimento de água, café e chá, garrafas d’água de 20 litros e coffee break. O Evento será realizados nos Municípios de **Porto Velho, Ji-Paraná, Guajará-Mirim, Jaru, Cacoal, Vilhena e Rolim de Moura**.

IV) **Evento de entrega do Residencial Porto Madero II**- No evento terá coffee break, água, café e chá, garrafas de água de 20L e para os servidores que estiverem na demanda com intuito de promover a entrega do Empreendimento Residencial aos Beneficiários do Programa, será necessário almoço, que deverá ser servido na forma de MARMITEX, a entrega tem como objetivo reduzir o déficit habitacional do Estado de Rondônia e efetivar políticas públicas voltadas a pessoas que se encontram em situação de vulnerabilidade social.

V) **Evento de entrega do Residencial Morar Melhor II** - Durante o evento, serão utilizados serviços de coffee break, água, café e chá, garrafas de água de 20L e marmitex servidores que estiverem no município de Ji-Paraná para realizar a entrega do Empreendimento Residencial aos Beneficiários do Programa Minha Casa Minha Vida, com o fito de reduzir o déficit habitacional do Estado de Rondônia e efetivar políticas públicas voltadas a pessoas que se encontram em situação de vulnerabilidade social.

VI) **Levantamento Ocupacional** - A solicitação de 3.500 garrafas de água mineral em garrafa de 500ml e de marmitex são para os levantamentos ocupacionais nos residenciais de **Porto Velho, Jaru e Ji-Paraná**, que tem como objetivo verificar se as unidades habitacionais estão cumprindo a finalidade de moradia inerente aos beneficiários do Programa Minha Casa, Minha Vida - PMCMV.

VII) **Plantão Social nos Empreendimentos Habitacionais** - Será necessário para a realização dos plantões sociais nos Municípios de **Porto Velho, Jaru e Ji-Paraná**, água mineral em garrafas de 500ml, marmitex. Essa ação tem como objetivo oferecer atendimento voltado a consultoria jurídicas, informações sobre demandas habitacionais, Cadastro Único, Sistema Nacional de Emprego, Programas Assistência Social e Transferência de Renda, entre outros aos beneficiários dos empreendimentos habitacionais.

VIII) **Evento de Assinatura do Contrato do Projeto de Trabalho Social**- Será necessário utilizar os serviços de auditório, coffee-break, água e café. Este evento terá como objetivo oficializar e dar ampla divulgação a sociedade e aos beneficiários do empreendimento habitacional que virá a receber o Projeto de Trabalho Social que tem como intuito: semear informações sobre o Programa, os direitos e deveres dos beneficiários, função de cada agente envolvidos, oferta e localização de serviços públicos; Atuar no processo de organização da comunidade em especial na formação de lideranças e fortalecimentos institucionais de formas organizativas; Estimular a participação no exercício da cidadania, laços sociais e comunitários; Sensibilizar as famílias no compromisso de conservação e manutenção dos imóveis; Promover ações comunitárias que estimulem a mobilização social, incentive a motivação e participação e ainda contribua com a conscientização crítica de direitos e deveres enquanto cidadão; Acompanhar e avaliar as famílias durante o período Pós-ocupação.

De acordo com o [Regimento Interno da Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS](#), através do Art. 23, do Decreto n. 26.429, de 17 de setembro de 2021 (Decreto nº 27.195, de 25/5/2022), são competências da Coordenadoria Estadual da Política de Assistência Social, *in verbis*:

Art. 23. À Coordenadoria Estadual da Política de Assistência Social, subordinada à Diretoria Técnica de Políticas Públicas, compete:

- I - coordenar, formular, executar, monitorar e avaliar, em âmbito Estadual, as políticas públicas de assistência social; observando as diretrizes constitucionais, regulamentadas pela Lei Orgânica da Assistência Social - LOAS, normatizações do Sistema Único de Assistência Social - SUAS, e as demais legislações vigentes;
- II - coordenar e acompanhar estudos, relatórios, planos de trabalho, projetos e afins, referentes à área de atuação;
- III - promover a articulação das ações da política estadual de assistência social com a Coordenadoria de Direitos Humanos e a Coordenadoria de Desenvolvimento Social, na perspectiva da intersetorialidade;
- IV - coordenar e monitorar o Sistema Estadual de Assistência Social;
- V - garantir a efetiva participação das instâncias de deliberação e pactuação do SUAS, em conformidade com a Política Nacional e Estadual de Assistência Social;
- VI - prestar assessoria técnica aos gestores municipais de Assistência Social do Estado, no âmbito da Política de Assistência Social;
- VII - prestar informações requeridas por órgãos judiciais, de auxílio à justiça e de controle interno e externo, bem como aquelas advindas da legislação de acesso à informação;
- VIII - coordenar o planejamento das ações e atividades que compõem o Plano de Ação Estadual do ano corrente, sendo este apreciado e aprovado pelo Conselho Estadual de Assistência Social - CEAS
- IX - coordenar, planejar e administrar os recursos orçamentários direcionados à Coordenadoria, em especial o do Fundo Estadual da Assistência Social - FEAS, sendo:
 - a) planejar e administrar os recursos orçamentários direcionados à Coordenação, em especial o do Fundo Estadual da Assistência Social - FEAS;
 - b) coordenar o planejamento das ações e atividades, a fim de realizar a execução orçamentária e financeira e acompanhar o relatório contábil do Fundo Estadual de Assistência Social - FEAS;
 - c) coordenar e planejar o processo de prestação de contas dos recursos próprios, bem como dos recursos federais alocados no Fundo Estadual de Assistência Social - FEAS, em conformidade com o Plano Estadual de Assistência Social;
 - d) executar e gerir os procedimentos processuais de aplicação e gestão financeira dos recursos alocados no Fundo Estadual da Assistência Social - FEAS, dentro das competências da coordenadoria; e
 - e) acompanhar a elaboração de critérios de partilha e gerir os recursos de cofinanciamento estadual para os municípios.
- XV - exercer outras atividades correlatas.

Ademais, a demanda aqui apresentada atenderá prioritariamente as gerências vinculadas a esta Coordenadoria, na execução das políticas públicas, não impossibilitando a disponibilização aos demais setores da Secretaria, quando da necessidade e ocorrência de eventos oficiais.

Através da Coordenadoria Estadual da Política de Assistência Social, com o objetivo de desenvolver as ações abaixo descritas preliminarmente, dentre outros eventos, a saber:

Coordenadoria Estadual da Política de Assistência Social - CAS;

a) Comissão Intergestores Bipartite - Durante o evento, serão utilizados os serviços de coffe break. A iniciativa visa garantir a manutenção das reuniões da CIB e camara técnica, com objetivo discutir importantes ações para a assistência social no Estado de Rondônia.

Gerência de Proteção Social Básica e Programas Sociais – GPSB;

b) Oficina - Conexões de Proteção: Fortalecendo a Integração da Proteção Social Básica e Programas Sociais no SUAS, onde durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de coffee-break e água e café, bem como serviços de hospedagem.

b.1) Oficina para Coordenadores de CRAS:Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de coffee-break, refeições self-service, água e café, bem como auditório.

b.2) Apoio Técnico: Manejo de Riscos e Violações de Direitos pelo CRAS: Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de coffee-break e água e café, bem como auditório.

b.3) Campanha Agosto Verde - Encontro Estadual da Primeira Infância (Porto Velho): Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de coffee-break, refeições self-service, água e café, bem como auditório.

b.4) 03 Seminários (Plano de Trabalho IFAN): Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de coffee-break, água e café, bem como auditório.

b.5) Encontros Beneficiárias Mamãe Cheguei: Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de água e café.

b.6) Crescendo Bem: Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de coffee-break.

Gerência de Proteção Social Especial – GPSE;

c) Oficina 1 - Alta Complexidade: Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de coffee-break e água e café, bem como auditório.

c.1) Oficina 2 - Serviço Especializado para População em Situação de Rua :Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de coffee-break e água e café, bem como auditório.

c.2) Oficina 3- Fundamentos básicos sobre Serviço de Medidas Socioeducativas em Meio Aberto: Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de coffee-break e água e café, bem como auditório.

Gerência de Educação Permanente – GEP;

d) Apoio técnico sobre o Plano Político Pedagógico -PPP e PTP nas gerências regionais: Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de coffee-break e água e café.

d.1) Construção Coletiva de Saberes - Roda de Conversa: Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de coffee-break, água e café, bem como auditório.

Gerência do SUAS e de Vigilância Socioassistencial – GSUAS;

e) Realização da 14ª Conferência Estadual de Assistência Social: Durante o evento, serão necessários utilizar os serviços de auditório, hospedagem em quarto triplo, refeições self-service, coffee-break, água e café, além de salas para realização de sub eventos.

e.1) Pesquisas sobre Grupos Populacionais Tradicionais e Específicos GPTEs, Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de coffee-break.

e.2) Pesquisa intersetorial de populações em situação de vulnerabilidade e pobreza, Durante o evento, serão necessários a contratação para os serviços de coffee-break.

Ante os eventos supracitados, faz-se necessário ressaltar que estas capacitações, oficinas, reuniões e encontros, são ferramentas essenciais para disseminar conhecimentos, nos quais serão apresentados novas diretrizes e normativas do SUAS, além de compartilhar experiências e boas práticas, promover a troca de experiência, com objetivo de fortalecer a rede de trabalho e estimular a colaboração entre os profissionais do SUAS. Além disso, visa capacitar os trabalhadores, buscando desenvolver competências técnicas e socioemocionais para o exercício das suas funções, bem como mobilizar os gestores, de modo que seja estimulado a participação dos gestores municipais nas decisões e no planejamento das ações e não menos importante construir consensos, através da elaboração e aprovação de documentos importantes, como o Plano Decenal Estadual de Primeira Infância.

No mais tais justificativas visam fortalecer o SUAS, sendo este a principal política pública de assistência social no Brasil, responsável por garantir direitos e proteção social a milhões de brasileiros. No contexto de Rondônia, portanto, o fortalecimento da gestão do SUAS é fundamental para:

I. Qualificar o atendimento: A oferta de capacitações e supervisão técnica aos trabalhadores do SUAS garante que o atendimento prestado à população seja de qualidade, humanizado e eficiente.

II. Consolidar a rede: A gestão do SUAS em âmbito estadual promove a articulação entre os diferentes níveis de governo e a formação de uma rede consolidada de serviços socioassistenciais, garantindo o acesso da população aos direitos.

III.Fortalecer a proteção social: O apoio técnico e o monitoramento dos serviços socioassistenciais garantem a efetividade das ações de proteção social básica e especial, especialmente para grupos em situação de vulnerabilidade.

IV. Promover a gestão participativa: O controle social e as instâncias de pactuação garantem a participação da sociedade civil na gestão do SUAS, tornando a política mais democrática e transparente.

V. Implementar programas e projetos: A execução e/ou assessoramento em programas e projetos de assistência social contribui para a ampliação da oferta de serviços e o alcance de resultados mais efetivos.

VI. Assegurar a manutenção de serviços: A garantia de recursos para a manutenção da Unidade de Acolhimento Institucional para a Pessoa Idosa assegura o direito à proteção social de um grupo específico da população.

VII. Promover a vigilância socioassistencial: A vigilância socioassistencial permite identificar riscos e vulnerabilidades, qualificar os serviços e promover melhorias na política de assistência social.

VIII. Desenvolver políticas para a primeira infância: A formulação e monitoramento de políticas públicas voltadas ao desenvolvimento integral de crianças de 0 a 6 anos contribui para a construção de uma sociedade mais justa e equânime.

Implementar programas inovadores: A execução de programas como o Crescendo Bem e o Mamãe Cheguei contribui para o fortalecimento de vínculos familiares, a redução da mortalidade infantil e o desenvolvimento infantil na idade certa.

Dessa maneira, em resumo, os eventos propostos visam fortalecer a gestão do SUAS em Rondônia, garantindo a qualidade dos serviços prestados à população e o cumprimento das metas estabelecidas pela política.

1.4. **Riscos do não Atendimento da Demanda:**

Descontinuidade do atendimento de programas com cronograma habitual, redução das capacitações dos agentes públicos, visto a necessidade da locação de espaços para realização de oficinas para aprimoramento e especialização e possível diminuição da propagação de novos programas e projetos, considerando a necessidade da realização de eventos que necessitam impreterivelmente dos objetos solicitados nesse processo.

1.5. **Objetivo a Ser Atingido:**

Constitui objeto da presente solicitação a formação de Registro de Preços para futura e eventual contratação de **serviços de locação de auditórios, salas para capacitações, hospedagens, coffee breaks e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, água mineral, cafezinho e chá)**, para atendimento de eventos a serem promovidos pela Secretaria de Estado da Assistência Social e do Desenvolvimento Social – SEAS, pelo período de doze (12) meses.

2. **ALINHAMENTO COM OS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO ORGANIZACIONAL**

INSTRUMENTO	DESCRIÇÃO
Plano Plurianual 2024-2027	O ppa é um instrumento de planejamento previsto no art. 165 da constituição federal destinado a organizar e viabilizar a ação pública, com vistas a cumprir os fundamentos e os objetivos da república. por meio dele, é declarado o conjunto das políticas públicas do governo para um período de quatro (04) anos, e os caminhos trilhados para viabilizar as metas previstas. no anexo (0050753021), está detalhado todo o planejamento e sua execução para esta secretaria, bem como

	as fontes de recursos e sua aplicabilidade, e no que concerne ao alinhamento da demanda em questão.
LOA 2024	A lei orçamentária anual, publicada em 09 de janeiro de 2024, estima a receita e fixa a despesa do estado de rondônia para o exercício financeiro de 2024, compreende o orçamento fiscal referente ao poderes do estado, seus fundos, órgãos e entidades da adminstração direta e indireta; e o orçamento da seguridade social, abrangendo todas as entidades e órgãos da administração direta e indireta a ele vinculado, bem como fundos, empresas, e fundações instituídas ou mantidas pelo poder público. o planejamento orçamentário completo da seas está disposto no anexo (0050758132).
Plano de Ação Coordenadorias SEAS-2024	Em conformidade com a demanda apresentada por esta secretaria, foram detalhados todos os projetos, programas e ações de cada unidade solicitante em planos de ação individuais, descritos nos anexos; coordenadoria estadual de desenvolvimento social (0050821614), coordenadoria da casa do ancião (0050821666), coordenadoria estadual da política de habitação (0050821693), coordenadoria estadual de direitos humanos (0050821728), coordenadoria estadual de segurança alimentar e nutricional (0050821757), e demais setores solicitantes deste processo, que enumeram de forma clara todas as necessidades e a utilização das contratações requeridas, bem como seu posicionamento e o público a ser alcançado. toda essa estrutura esta alinhada com os ideais e interesses desta secretaria assim convergindo com as do governo do estado de rondônia, visando entregar um serviço de melhor qualidade à população e alcançar as regiões com menos acesso e esses recursos.

2.1. A ausência do Plano de Contratação Anual (PCA) é justificada pelo fato de que a Nova Lei de Licitações (Lei 14.133/2021), que estabelece o novo marco legal das licitações e contratos, passou a exigir a observância do PCA apenas a partir de 2024. Essa exigência representa uma mudança significativa no processo de planejamento das contratações públicas, visando aprimorar a eficiência, a transparência e a economicidade na gestão dos recursos públicos. Embora o PCA ainda não esteja formalmente publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), é importante ressaltar que sua elaboração está em andamento e que já é possível acessar informações preliminares sobre as contratações planejadas por meio da transparência do governo.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Objeto de Demanda:

Contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Locação de Auditório, salas, hospedagens, fornecimento de alimentação (almoço, jantar, água mineral e cafezinho), coffe break e itens similares.

3.2. Condições de Entrega:

I - De acordo com a demanda do requisitante.

3.3. Da Execução Dos Serviços:

3.4. Os serviços, objeto desta licitação deverão ser executados nas dependências da CONTRATADA, ou nos locais indicados pela contratante para os casos onde houver a prestação de serviço de fornecimento de alimentação acima da sua capacidade de alocação, deverá arcar com os traslados que se fizerem necessário.

3.5. A Secretaria expedirá a Ordem de Serviço, encaminhando à empresa, com antecedência mínima de até 10 (dez) dias da data de realização do evento.

3.6. Na Ordem de Serviço constarão dados sobre o evento, a unidade solicitante, o(s) horário (s) para fornecimento, a quantidade de pessoas e os itens (com especificação) que comporão os respectivos serviços, bem como o local de entrega.

3.7. A empresa deverá, obrigatoriamente, confirmar o recebimento da Ordem de Serviço.

3.8. A organização dos alimentos e bebidas no local do evento deverá ser providenciada pela Contratada com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos do horário previsto na Ordem de Serviço.

3.9. As bebidas deverão estar na temperatura adequada ao consumo no horário de lanche, sendo que a Contratada deverá acondiciona-las corretamente.

3.10. Os alimentos e bebidas deverão ser servidos em quantidade suficiente para atender ao número de pessoas indicado na Ordem de Serviço.

3.11. Eventualmente, o serviço deverá ser prestado fora do horário comercial.

3.12. Os produtos deverão ser entregues bem acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.

3.13. Quando do fornecimento de café ou chá, a contratada deverá oferecer garrafas térmicas limpas, de boa apresentação e qualidade, com etiquetas/tags sobre o conteúdo.

3.14. A empresa deverá atender as solicitações em qualquer dia da semana, inclusive feriados e nos horários de chegada dos participantes entre 12:00 e 15:00 horas para almoço e 19:00 e 22:00 para jantar, conforme Nota de Empenho e Ordem de Serviço. Portanto, as refeições a serem servidas por evento dependerão das peculiaridades de cada evento da seguinte forma:

a) Os participantes que se deslocam de seus municípios para o município que sediará o evento e chegam entre 12:00 e 15:00 horas terão direito ao serviço de almoço mediante rigoroso controle dos órgãos requisitantes.

b) Os participantes que deslocam-se de seu município para o município que sediará o evento e chegam entre 19:00 e 22:30 horas terá direito ao serviço de jantar.

c) Durante o período de realização dos eventos com duração de até oito horas/dia será servido somente almoço para todos os participantes do curso e para os participantes de outras localidades fora do Município de origem, e que estiverem hospedados no município será servido almoço e jantar.

Os *coffees breaks* deverão ser servidos no local da realização dos eventos da seguinte forma:

I - Em eventos com duração de até oito horas/dia deverão ser servidos um *coffee break* no período da manhã e um *coffee break* no período da tarde.

II - Em eventos com duração de até quatro horas ou seis horas corridas poderão ser servidos somente um coffee break no período de realização do curso, ou de manhã ou tarde.

3.15. As refeições *self service*, deverão ser servidas tipo buffet expostas em recipientes aquecidos em temperatura ideal para o consumo e serão servidas à vontade sem restrições.

3.16. Os *coffees breaks* deverão ser servidos tipo Buffet, expostos em mesa apropriada devidamente forrada com toalha e em recipientes adequados, dispondo todo o material necessários como: guardanapos, copos, talheres, pratos e outros que se fizerem necessários.

3.17. A água mineral, o café e o chá deverão ser servidos durante todo o período de realização dos eventos, à vontade, sem restrições aos participantes do evento.

3.18. A empresa detentora deverá dispor de todo material necessário para servir a água mineral e café, como: bebedouros adequados, copos descartáveis para água, bandejas, garrafas térmicas para o café e copos descartáveis para o café, bem como dispor um bebedouro proporcionalmente a cada 50 pessoas.

3.19. A empresa deve possuir toda a infraestrutura necessária, suficiente e condizente utilizando-se de materiais e pessoal capacitado e especializado.

3.20. Responsabilizar-se por toda e quaisquer despesas relacionadas com pessoal, transportes, equipamentos e manutenção.

3.21. Nos serviços de hospedagem deverão estar inclusos o café da manhã.

3.22. As diárias para hospedagem serão contadas a partir das 12:00 horas, (ou horário ja predefinido pelo hotel), e Portanto, os participantes que chegarem no período vespertino ou noturno, até às doze horas do dia seguinte contar-se-á uma diária inteira. No ato de liberação dos serviços deverá ser informada a data de chegada dos participantes.

3.23. Considerações Finais:

Considerando que a contratação de **serviços de locação de auditórios, salas para capacitações, hospedagens, coffee breaks e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, água mineral, cafezinho e chá)**, tratam-se de itens comuns e sem complexidade na sua entrega, que a maioria dos itens já fizemos aquisições anteriores no qual confirma a não complexidade do objeto, que, também, não demandam garantia extra, especificações técnicas complexas, bem como tratam-se de itens cujas especificações são exatas e suficientes para a execução adequada, assim como inexistem métodos especiais de tratamento.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

4.1. Conforme levantamento de demanda das unidades participantes, através do processo:0026.006017/2024-68 , segue a tabela abaixo;

	Nº	Descrição	Unid. de Medida	Quant.	Valor Unitário Estimado (R\$)	Valor Total (R\$)
	1	Refeição tipo self service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce), 2 opções de bebidas não alcoólicas, sendo suco natural e refrigerante. OBSERVAÇÃO: Deverão ser evitados frituras, alimentos ricos em cremes, alta quantidade de açúcar/sal. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 180 ml. Incluindo fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. (até 30 pessoas)	Unidade p/ pessoa	240	R\$ 61,00	R\$ 14.640,00
	2	Refeição café da manhã, devendo constar no mínimo: 1 tipos de suco natural com açúcar, 1 tipo de suco natural sem açúcar, leite, café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café) da ABIC, pães do tipo; francês e massa fina, tapioca recheada com manteiga e queijo, manteiga, queijo fatiado, presente cozido fatiado, bolo simples, adoçante. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 300 ml. Incluindo o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. OBSERVAÇÃO: Deverão ser evitados frituras, alimentos ricos em cremes, alta quantidade de açúcar/sal. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 300 ml. Incluindo fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. (até 30 pessoas)	Kit	65	R\$ 850,00	R\$ 55.250,00
	3	Kit aniversários devendo constar no mínimo: 1 bolo confeitado e recheado de no mínimo 2,5kg, no mínimo 200 salgados variados assados pequenos, 1 tipo de suco natural com pouco açúcar, 1 torta salgado (sendo de frango ou carne),1 torta doce (chocolate ou leite ninho) 100 pães de queijo pequenos. OBSERVAÇÃO: Deverão ser evitados frituras, alimentos ricos em cremes, alta quantidade de açúcar/sal. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 180 ml. Incluindo fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. (até 30 pessoas)	Kit	120	R\$ 750,00	R\$ 90.000,00
LOTE I (até 100 pessoas)	4	Auditório com capacidade para até 100 (cem) pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	4	R\$ 1.800,00	R\$ 7.200,00
	5	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	400	R\$ 35,00	R\$ 14.000,00
	6	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	600	R\$ 65,00	R\$ 39.000,00
	7	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	400	R\$ 10,50	R\$ 4.200,00
	8	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	24	R\$ 220,00	R\$ 5.280,00
	9	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	44	R\$ 370,00	R\$ 16.280,00
	10	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para	Diária	48	R\$ 380,00	R\$ 18.240,00

		guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras				
					TOTAL DO LOTE	R\$ 104.200,00
LOTE II (até 200 pessoas)	11	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	19	R\$ 2.300,00	R\$ 43.700,00
	12	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	3500	R\$ 32,00	R\$ 112.000,00
	13	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	6445	R\$ 63,00	R\$ 406.035,00
	14	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	3650	R\$ 10,50	R\$ 38.325,00
	15	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	72	R\$ 220,00	R\$ 15.840,00
	16	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	213	R\$ 370,00	R\$ 78.810,00
	17	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	1270	R\$ 380,00	R\$ 482.600,00
					TOTAL DO LOTE	R\$ 1.177.310,00
LOTE III (até 300 pessoas)	18	Auditório com capacidade para até 300 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	8	R\$ 4.000,00	R\$ 32.000,00
	19	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1700	R\$ 31,00	R\$ 52.700,00
	20	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	2150	R\$ 61,00	R\$ 131.150,00
	21	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	1700	R\$ 10,50	R\$ 17.850,00
	22	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	26	R\$ 220,00	R\$ 5.720,00
	23	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	298	R\$ 370,00	R\$ 110.260,00

	24	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	172	R\$ 380,00	R\$ 65.360,00
					TOTAL DO LOTE	R\$ 415.040,00
LOTE IV (até 500 pessoas)	25	Auditório com capacidade para até 500 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	6	R\$ 5.000,00	R\$ 30.000,00
	26	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	2500	R\$ 29,00	R\$ 72.500,00
	27	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	2300	R\$ 59,00	R\$ 135.700,00
	28	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	2500	R\$ 10,50	R\$ 26.250,00
	29	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	19	R\$ 220,00	R\$ 4.180,00
	30	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	46	R\$ 370,00	R\$ 17.020,00
	31	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	470	R\$ 380,00	R\$ 178.600,00
					TOTAL DO LOTE	R\$ 464.250,00
LOTE V Conferência (até 200 pessoas)	32	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	11	R\$ 2.300,00	R\$ 25.300,00
	33	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala."	Diária	19	R\$ 1.200,00	R\$ 22.800,00
	34	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	2200	R\$ 29,00	R\$ 63.800,00
	35	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	3995	R\$ 59,00	R\$ 235.705,00
	36	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do	Unidade p/ pessoa	2400	R\$ 10,50	R\$ 25.200,00

		Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).				
	37	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	52	R\$ 220,00	R\$ 11.440,00
	38	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	164	R\$ 370,00	R\$ 60.680,00
	39	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	715	R\$ 380,00	R\$ 271.700,00
					TOTAL DO LOTE	R\$ 716.625,00
	40	Auditório com capacidade para até 300 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	46	R\$ 4.000,00	R\$ 184.000,00
	41	Auditório com capacidade para até 500 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	5	R\$ 5.000,00	R\$ 25.000,00
	42	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala."	Diária	2	R\$ 1.200,00	R\$ 2.400,00
	43	Locação de laboratório de informática com capacidade para 30 (trinta) pessoas, contendo: 30 computadores com processador de 4 núcleos, de 3.4 GHz, memória de 4GB, HD de 500 GB, monitor LCD de 19 polegadas, mouse, teclado, webcam e headset com tecnologia anti ruído, com acesso à internet. Com equipamentos disponíveis: projetor multimídia (2500 Lumens, HDMI, VGA, Wifi), ar-condicionado, quadro branco, wireless local, tomadas extras)	Diária	6	R\$ 850,00	R\$ 5.100,00
	44	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	9566	R\$ 10,50	R\$ 100.443,00
	45	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garraão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	360	R\$ 12,00	R\$ 4.320,00
	46	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	10500	R\$ 6,00	R\$ 63.000,00
	47	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	68	R\$ 220,00	R\$ 14.960,00
	48	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	2	R\$ 370,00	R\$ 740,00
	49	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para	Diária	692	R\$ 380,00	R\$ 262.960,00

		guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras				
	50	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, tolha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	12986	R\$ 32,00	R\$ 415.552,00
	51	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons apartamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	3810	R\$ 36,00	R\$ 137.160,00
	52	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servido em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	7590	R\$ 18,00	R\$ 136.620,00
	53	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	4915	R\$ 62,00	R\$ 304.730,00
	54	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	480	R\$ 18,00	R\$ 8.640,00
JI-PARANÁ						
LOTE VI (até 200 pessoas)	55	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	6	R\$ 2.300,00	R\$ 13.800,00
	56	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, tolha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1100	R\$ 32,00	R\$ 35.200,00
	57	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	2450	R\$ 63,00	R\$ 154.350,00
	58	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	1100	R\$ 10,50	R\$ 11.550,00
	59	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	21	R\$ 220,00	R\$ 4.620,00
	60	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	26	R\$ 370,00	R\$ 9.620,00
	61	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	432	R\$ 380,00	R\$ 164.160,00

					TOTAL DO LOTE	R\$ 393.300,00
	62	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	7	R\$ 2.300,0	R\$ 16.100,00
	63	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	2	R\$ 1.200,00	R\$ 2.400,00
	64	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	3889	R\$ 10,50	R\$ 40.834,50
	65	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garraão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	72	R\$ 12,00	R\$ 864,00
	66	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1249	R\$ 32,00	R\$ 39.968,00
	67	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons apartamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	130	R\$ 36,00	R\$ 4.680,00
	68	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servidor em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	360	R\$ 18,00	R\$ 6.480,00
	69	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	90	R\$ 62,00	R\$ 5.580,00
	70	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	120	R\$ 18,00	R\$ 2.160,00
	71	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	640	R\$ 6,00	R\$ 3.840,00
CACOAL						
	72	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	7	R\$ 2.300,00	R\$ 16.100,00
	73	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	2	R\$ 1.200,00	R\$ 2.400,00

	74	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	1039	R\$ 10,50	R\$ 10.909,50
	75	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garraão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	32	R\$ 12,00	R\$ 384,00
	76	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1299	R\$ 32,00	R\$ 41.568,00
	77	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons apartamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	130	R\$ 36,00	R\$ 4.680,00
	78	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servidor em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	360	R\$ 18,00	R\$ 6.480,00
	79	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	90	R\$ 62,00	R\$ 5.580,00
	80	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60	R\$ 18,00	R\$ 1.080,00
	81	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340	R\$ 6,00	R\$ 2.040,00
JARU						
	82	Auditório com capacidade para até 100 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	7	R\$ 1.800,00	R\$ 12.600,00
	83	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	2	R\$ 1.200,00	R\$ 2.400,00
	84	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	979	R\$ 10,50	R\$ 10.279,50
	85	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garraão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	28	R\$ 12,00	R\$ 336,00
	86	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1164	R\$ 32,00	R\$ 37.248,00

	87	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons apartamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110	R\$ 36,00	R\$ 3.960,00
	88	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servido em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	535	R\$ 18,00	R\$ 9.630,00
	89	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	80	R\$ 62,00	R\$ 4.960,00
	90	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	120	R\$ 18,00	R\$ 2.160,00
	91	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	540	R\$ 6,00	R\$ 3.240,00
VILHENA						
LOTE VII (até 200 pessoas)	92	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	4	R\$ 2.300,00	R\$ 9.200,00
	93	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, tolha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	800	R\$ 32,00	R\$ 25.600,00
	94	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	1700	R\$ 63,00	R\$ 107.100,00
	95	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	800	R\$ 10,50	R\$ 8.400,00
	96	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	12	R\$ 220,00	R\$ 2.640,00
	97	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	24	R\$ 370,00	R\$ 8.880,00
	98	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	282	R\$ 380,00	R\$ 107.160,00
					TOTAL DO LOTE	R\$ 268.980,00
	99	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel	Diária	6	R\$ 2.300,00	R\$ 13.800,00

		escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.				
	100	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	4	R\$ 1.200,00	R\$ 4.800,00
	101	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	1039	R\$ 10,50	R\$ 10.909,50
	102	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	26	R\$ 12,00	R\$ 312,00
	103	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1199	R\$ 32,00	R\$ 38.368,00
	104	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110	R\$ 36,00	R\$ 3.960,00
	105	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servidor em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	260	R\$ 18,00	R\$ 4.680,00
	106	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	90	R\$ 62,00	R\$ 5.580,00
	107	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60	R\$ 18,00	R\$ 1.080,00
	108	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340	R\$ 6,00	R\$ 2.040,00
SÃO FRANCISCO DO GUAPORÉ						
	109	Auditório com capacidade para até 100 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	4	R\$ 1.800,00	R\$ 7.200,00
	110	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	2	R\$ 1.200,00	R\$ 2.400,00
	111	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	560	R\$ 10,50	R\$ 5.880,00

	112	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garraão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	8	R\$ 12,00	R\$ 96,00
	113	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	660	R\$ 32,00	R\$ 21.120,00
	114	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons apartamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110	R\$ 36,00	R\$ 3.960,00
	115	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servidor em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	510	R\$ 18,00	R\$ 9.180,00
	116	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	60	R\$ 62,00	R\$ 3.720,00
	117	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60	R\$ 18,00	R\$ 1.080,00
	118	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340	R\$ 6,00	R\$ 2.040,00
ROLIM DE MOURA						
	119	Auditório com capacidade para até 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	8	R\$ 1.100,00	R\$ 8.800,00
	120	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	6	R\$ 1.200,00	R\$ 7.200,00
	121	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	1029	R\$ 10,50	R\$ 10.804,50
	122	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garraão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	28	R\$ 12,00	R\$ 336,00
	123	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1109	R\$ 32,00	R\$ 35.488,00
	124	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para	Unidade p/ pessoa	110	R\$ 36,00	R\$ 3.960,00

		a execução do serviço. Pessoal: garçons apartamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)				
	125	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servidor em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	260	R\$ 18,00	R\$ 4.680,00
	126	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	80	R\$ 62,00	R\$ 4.960,00
	127	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60	R\$ 18,00	R\$ 1.080,00
	128	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340	R\$ 6,00	R\$ 2.040,00
ARIQUEMES						
	129	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	7	R\$ 2.300,00	R\$ 16.100,00
	130	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	6	R\$ 1.200,00	R\$ 7.200,00
	131	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	829	R\$ 10,50	R\$ 8.704,50
	132	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	20	R\$ 12,00	R\$ 240,00
	133	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1089	R\$ 32,00	R\$ 34.848,00
	134	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons apartamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110	R\$ 36,00	R\$ 3.960,00
	135	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servidor em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	360	R\$ 18,00	R\$ 6.480,00
	136	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	80	R\$ 62,00	R\$ 4.960,00
	137	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60	R\$ 18,00	R\$ 1.080,00
	138	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340	R\$ 6,00	R\$ 2.040,00

GUAJARÁ-MIRIM						
	139	Auditório com capacidade para até 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	8	R\$ 1.100,00	R\$ 8.800,00
	140	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	6	R\$ 1.200,00	R\$ 7.200,00
	141	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	790	R\$ 10,50	R\$ 8.295,00
	142	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garraão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	28	R\$ 12,00	R\$ 336,00
	143	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	750	R\$ 32,00	R\$ 24.000,00
	144	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons apartamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110	R\$ 36,00	R\$ 3.960,00
	145	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servidor em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	510	R\$ 18,00	R\$ 9.180,00
	146	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	90	R\$ 62,00	R\$ 5.580,00
	147	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60	R\$ 18,00	R\$ 1.080,00
	148	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340	R\$ 6,00	R\$ 2.040,00
OURO PRETO						
	149	Auditório com capacidade para até 100 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	6	R\$ 1.800,00	R\$ 10.800,00
	150	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade	Diária	6	R\$ 1.200,00	R\$ 7.200,00

		OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.				
	151	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	630	R\$ 10,50	R\$ 6.615,00
	152	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garraão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	8	R\$ 12,00	R\$ 96,00
	153	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	840	R\$ 32,00	R\$ 26.880,00
	154	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons apartamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110	R\$ 36,00	R\$ 3.960,00
	155	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servidor em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	310	R\$ 18,00	R\$ 5.580,00
	156	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	80	R\$ 62,00	R\$ 4.960,00
	157	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60	R\$ 18,00	R\$ 1.080,00
	158	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340	R\$ 6,00	R\$ 2.040,00
					TOTAL	R\$ 6.113.010,00

4.2. Considerando a análise prévia de mercado no período de: 16.09.2024 a 20.09.2024, temos um valor total estimado da contratação de R\$ 6.113.010,00. Recomenda-se a uma nova pesquisa de mercado a ser realizado pelo setor responsável, mais próxima a data real da abertura do certame, garantindo com isso preços mais ajustados e adequados ao momento real da contratação.

4.3. Conforme previsto no Art. 18, §2º da Lei de Licitações 14.133/2021, inciso IV - estimativas das quantidades para contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependias com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala.

4.4. Segue abaixo a memória de cálculo com base na demanda supracitada;

4.5.

Nº	Unid. de Medida	CASA	COSAN	COHAB	CODS	CODH	CAS	GGP	Quant.
1	Unidade p/ pessoa	180			60				240
2	Kit	5			60				65
3	Kit	12			108				120
4	Diária					4			4
5	Unidade p/ pessoa					400			400
6	Unidade p/ pessoa					600			600
7	Unidade p/ pessoa					400			400

8	Diária					24			24
9	Diária					44			44
10	Diária					48			48
11	Diária		2			17			19
12	Unidade p/ pessoa		400			3100			3500
13	Unidade p/ pessoa		750			5695			6445
14	Unidade p/ pessoa		400			3250			3650
15	Diária		9			63			72
16	Diária		105			108			213
17	Diária		120			1150			1270
18	Diária		2	6					8
19	Unidade p/ pessoa		400	1300					1700
20	Unidade p/ pessoa		850	1300					2150
21	Unidade p/ pessoa		400	1300					1700
22	Diária		12	14					26
23	Diária		114	184					298
24	Diária		120	52					172
25	Diária				3	3			6
26	Unidade p/ pessoa				1600	900			2500
27	Unidade p/ pessoa				1400	900			2300
28	Unidade p/ pessoa				1600	900			2500
29	Diária				10	9			19
30	Diária				30	16			46
31	Diária				200	270			470
32	Diária		2		3	6			11
33	Diária		6		3	10			19
34	Unidade p/ pessoa		400		800	1000			2200
35	Unidade p/ pessoa		750		700	2545			3995

36	Unidade p/ pessoa		400		800	1200			2400
37	Diária		9		10	33			52
38	Diária		114		5	45			164
39	Diária		123		100	492			715
40	Diária			6	3		37		46
41	Diária				3		2		5
42	Diária				2				2
43	Diária					6			6
44	Unidade p/ pessoa		1200	2500	400	424	5042		9566
45	Unidade			300	60				360
46	Unidade			3000	1100	6400			10500
47	Diária					14	54		68
48	Diária					2			2
49	Diária					26	666		692
50	Unidade p/ pessoa		400	700	1840	1124	5922	3000	12986
51	Unidade p/ pessoa				610	1300	1900		3810
52	Unidade p/ pessoa				1790	5550	250		7590
53	Unidade p/ pessoa					153	4762		4915
54	Unidade p/ pessoa			300	180				480
55	Diária					6			6
56	Unidade p/ pessoa					1100			1100
57	Unidade p/ pessoa					2450			2450
58	Unidade p/ pessoa					1100			1100
59	Diária					21			21
60	Diária					26			26
61	Diária					432			432
62	Diária			2	5				7
63	Diária						2		2
64	Unidade p/ pessoa		50	3000	500		339		3889
65	Unidade			50	22				72

66	Unidade p/ pessoa		50	400	760		39		1249
67	Unidade p/ pessoa				130				130
68	Unidade p/ pessoa				360				360
69	Unidade p/ pessoa						90		90
70	Unidade p/ pessoa			60	60				120
71	Unidade			300	340				640
72	Diária			2	5				7
73	Diária						2		2
74	Unidade p/ pessoa			200	500		339		1039
75	Unidade			20	12				32
76	Unidade p/ pessoa			200	760		339		1299
77	Unidade p/ pessoa				130				130
78	Unidade p/ pessoa				360				360
79	Unidade p/ pessoa						90		90
80	Unidade p/ pessoa				60				60
81	Unidade				340				340
82	Diária			2	5				7
83	Diária						2		2
84	Unidade p/ pessoa		50	200	400		329		979
85	Unidade			20	8				28
86	Unidade p/ pessoa		50	200	585		329		1164
87	Unidade p/ pessoa				110				110
88	Unidade p/ pessoa				285		250		535
89	Unidade p/ pessoa						80		80
90	Unidade p/ pessoa			60	60				120
91	Unidade			200	340				540
92	Diária					4			4

93	Unidade p/ pessoa					800			800
94	Unidade p/ pessoa					1700			1700
95	Unidade p/ pessoa					800			800
96	Diária					12			12
97	Diária					24			24
98	Diária					282			282
99	Diária			2	4				6
100	Diária				4				4
101	Unidade p/ pessoa			200	500		339		1039
102	Unidade			20	6				26
103	Unidade p/ pessoa			200	660		339		1199
104	Unidade p/ pessoa				110				110
105	Unidade p/ pessoa				260				260
106	Unidade p/ pessoa						90		90
107	Unidade p/ pessoa				60				60
108	Unidade				340				340
109	Diária				4				4
110	Diária				2				2
111	Unidade p/ pessoa				500		60		560
112	Unidade				8				8
113	Unidade p/ pessoa				660				660
114	Unidade p/ pessoa				110				110
115	Unidade p/ pessoa				260		250		510
116	Unidade p/ pessoa						60		60
117	Unidade p/ pessoa				60				60
118	Unidade				340				340
119	Diária			2	6				8
120	Diária				4		2		6

121	Unidade p/ pessoa			200	500		329		1029
122	Unidade			20	8				28
123	Unidade p/ pessoa			200	660		249		1109
124	Unidade p/ pessoa				110				110
125	Unidade p/ pessoa				260				260
126	Unidade p/ pessoa						80		80
127	Unidade p/ pessoa				60				60
128	Unidade				340				340
129	Diária				7				7
130	Diária				4		2		6
131	Unidade p/ pessoa				500		329		829
132	Unidade				20				20
133	Unidade p/ pessoa				760		329		1089
134	Unidade p/ pessoa				110				110
135	Unidade p/ pessoa				360				360
136	Unidade p/ pessoa						80		80
137	Unidade p/ pessoa				60				60
138	Unidade				340				340
139	Diária			2	6				8
140	Diária				4		2		6
141	Unidade p/ pessoa			200	500		90		790
142	Unidade			20	8				28
143	Unidade p/ pessoa				660		90		750
144	Unidade p/ pessoa				110				110
145	Unidade p/ pessoa				260		250		510

146	Unidade p/ pessoa						90		90
147	Unidade p/ pessoa				60				60
148	Unidade				340				340
149	Diária				6				6
150	Diária				4		2		6
151	Unidade p/ pessoa		50		500		80		630
152	Unidade				8				8
153	Unidade p/ pessoa		50		710		80		840
154	Unidade p/ pessoa				110				110
155	Unidade p/ pessoa				310				310
156	Unidade p/ pessoa						80		80
157	Unidade p/ pessoa				60				60
158	Unidade				340				340

4.6. **Considerações finais:**

4.7. A presente contratação justifica-se com objetivo de garantir a continuidade das atividades administrativas e assistenciais durante o ano de 2025, em atendimento das necessidades da Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social, no que se refere ao fornecimento de locais e alimentação adequada aos servidores, palestrantes, público-alvo, gestores técnicos municipais e estaduais, conselheiros municipais e estaduais, que irão participar dos diversos eventos que irão ser ofertados ao longo desse período, tais como: oficinas, encontros, cursos, fóruns, seminários, conferências, e demais capacitações técnicas que serão promovidos conforme demanda dos setores solicitantes, com vistas a garantir o bom desenvolvimento das atividades planejadas para o exercício.

5. **LEVANTAMENTO DE MERCADO**

5.1. Considerando as situações pertinentes à contratação em questão, como o tempo hábil, a data do evento, e a capacidade das empresas registradas em Atas de registro de preço para outras secretarias do Estado de Rondônia, verificou-se uma demonstração clara de confiabilidade do fornecedor.

5.2. Além disso, os preços registrados nas atas de registro de preço, possibilitam uma competição baseada em critérios de valores, refletindo tanto nos preços atuais, quanto aqueles registrados no momento da proposta pelas empresas que foram adjudicadas.

5.3. **Especificações Técnicas:**

	Nº	Especificação	Unid. de Medida
	1	Refeição tipo self service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce), 2 opções de bebidas não alcoólicas, sendo suco natural e refrigerante. OBSERVAÇÃO: Deverão ser evitados frituras, alimentos ricos em cremes, alta quantidade de açúcar/sal. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 180 ml. Incluindo fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. (até 30 pessoas)	Unidade p/ pessoa
	2	Refeição café da manhã, devendo constar no mínimo: 1 tipos de suco natural com açúcar, 1 tipo de suco natural sem açúcar, leite, café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café) da ABIC, pães do tipo; francês e massa fina, tapioca recheada com manteiga e queijo, manteiga, queijo fatiado, presente cozido fatiado, bolo simples, adoçante. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 300 ml. Incluindo o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. OBSERVAÇÃO: Deverão ser evitados frituras, alimentos ricos em cremes, alta quantidade de açúcar/sal. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 300 ml. Incluindo fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. (até 30 pessoas)	Kit

	3	Kit aniversários devendo constar no mínimo: 1 bolo confeitado e recheado de no mínimo 2,5kg, no mínimo 200 salgados variados assados pequenos, 1 tipo de suco natural com pouco açúcar, 1 torta salgado (sendo de frango ou carne), 1 torta doce (chocolate ou leite ninho) 100 pães de queijo pequenos. OBSERVAÇÃO: Deverão ser evitados frituras, alimentos ricos em cremes, alta quantidade de açúcar/sal. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 180 ml. Incluindo fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. (até 30 pessoas)	Kit
LOTE I (até 100 pessoas)	4	Auditório com capacidade para até 100 (cem) pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária
	5	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa
	6	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa
	7	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa
	8	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária
	9	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária
	10	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária
LOTE II (até 200 pessoas)	11	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária
	12	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa
	13	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa
	14	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa
	15	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária

	16	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária
	17	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária
LOTE III (até 300 pessoas)	18	Auditório com capacidade para até 300 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária
	19	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa
	20	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa
	21	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa
	22	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária
	23	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária
	24	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária
LOTE IV (até 500 pessoas)	25	Auditório com capacidade para até 500 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária
	26	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa
	27	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa
	28	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa
	29	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o	Diária

		uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	
	30	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária
	31	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária
LOTE V Conferência (até 200 pessoas)	32	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária
	33	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária
	34	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa
	35	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa
	36	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa
	37	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária
	38	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária
	39	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária
	40	Auditório com capacidade para até 300 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária
	41	Auditório com capacidade para até 500 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária

	42	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala."	Diária
	43	Locação de laboratório de informática com capacidade para 30 (trinta) pessoas, contendo: 30 computadores com processador de 4 núcleos, de 3.4 GHz, memória de 4GB, HD de 500 GB, monitor LCD de 19 polegadas, mouse, teclado, webcam e headset com tecnologia anti ruído, com acesso à internet. Com equipamentos disponíveis: projetor multimídia (2500 Lumens, HDMI, VGA, Wifi), ar-condicionado, quadro branco, wireless local, tomadas extras)	Diária
	44	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa
	45	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade
	46	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade
	47	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária
	48	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária
	49	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária
	50	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa
	51	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons apartamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa
	52	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servido em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa
	53	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa
	54	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa

	55	Auditório com capacidade para até 100 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária
	56	Auditório com capacidade para até 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária

5.4. Para o fornecimento de alimentação em capacitações, reuniões e eventos realizados pela SEAS, existem várias soluções possíveis no mercado. As principais opções incluem a **serviços de locação de auditórios, salas para capacitações, hospedagens, *coffee breaks* e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, água mineral, cafezinho e chá).**

5.5. Abaixo, está detalhada cada uma dessas soluções, suas vantagens e desvantagens.

5.6. **LOCAÇÃO DE AUDITÓRIOS E SALAS PARA CAPACITAÇÕES:**

5.6.1. Vantagens:

- a) **Praticidade e conveniência:** Facilita a organização de eventos ao centralizar a locação de espaços.
- b) **Economia de tempo:** Reduz o esforço na busca por diferentes locais para eventos.
- c) **Negociação consolidada:** Potencial para obter descontos ao contratar múltiplos eventos no mesmo local.
- d) **Padronização da qualidade:** Garantia de padrões consistentes nos espaços utilizados.
- e) **Redução de riscos:** Menor chance de problemas logísticos ao usar um local conhecido.

5.6.2. Desvantagens:

- a) **Limitação de escolha:** Restrição na seleção de locais específicos que melhor se adequem às necessidades de cada evento.
- b) **Dependência de um único fornecedor:** Risco de dependência excessiva se o fornecedor não cumprir com os padrões esperados.
- c) **Custos potencialmente mais altos:** Pode ser mais caro consolidar a locação em um único contrato.
- d) **Menor personalização:** Dificuldade em personalizar detalhes específicos dos espaços.

5.7. **HOSPEDAGENS:**

5.7.1. Vantagens:

- a) **Praticidade e conveniência:** Facilita a acomodação de participantes em um único local.
- b) **Economia de tempo:** Simplifica a reserva de quartos para grupos.
- c) **Negociação consolidada:** Potencial para obter tarifas especiais ao reservar um grande número de quartos.
- d) **Padronização da qualidade:** Garantia de padrões consistentes na hospedagem dos participantes.
- e) **Redução de riscos:** Menor risco de problemas de hospedagem ao usar um hotel conhecido.

5.7.2. Desvantagens:

- a) **Limitação de escolha:** Restrição na seleção de hotéis específicos que melhor atendam às necessidades dos participantes.
- b) **Dependência de um único fornecedor:** Vulnerabilidade se o hotel escolhido não cumprir com os padrões de qualidade esperados.
- c) **Custos potencialmente mais altos:** Pode ser mais caro consolidar a hospedagem em um único contrato.
- d) **Menor personalização:** Dificuldade em atender às preferências individuais dos participantes.

5.8. **SERVIÇO DE COFFEE BREAK**

5.8.1. Vantagens:

- a) **Praticidade:** Empresas especializadas em Coffee Break possuem experiência e estrutura para fornecer alimentos e bebidas de forma rápida e eficiente.
- b) **Variedade e qualidade:** Possibilidade de oferecer uma gama variada de itens, desde bebidas quentes e frias até snacks, frutas, e doces, garantindo a satisfação dos participantes.
- c) **Customização:** Capacidade de personalizar o menu de acordo com as necessidades e preferências dos participantes.
- d) **Economia de tempo:** Redução do tempo gasto pela organização do evento na preparação e supervisão da alimentação.
- e) **Custo-benefício:** Normalmente, tem um custo mais acessível em comparação com outras opções, especialmente para eventos de curta duração.

5.8.2. Desvantagens:

- a) **Dependência externa:** Risco de problemas com a entrega ou qualidade do serviço, dependendo da confiabilidade do fornecedor.
- b) **Limitação no cardápio:** Menos opções de pratos principais e sobremesas comparado a um buffet completo.

5.9. **FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO (ALMOÇO, JANTAR, ÁGUA MINERAL, CAFEZINHO E CHÁ):**

5.9.1. Vantagens:

- a) **Compleitude:** Oferece uma ampla gama de alimentos, incluindo entradas, pratos principais, acompanhamentos e sobremesas.
- b) **Sofisticação:** Ideal para eventos formais ou de longa duração, onde uma refeição completa é mais apropriada.
- c) **Impressão positiva:** Pode criar uma imagem de maior prestígio e cuidado com os participantes.

5.9.2. Desvantagens:

- a) **Custo elevado:** Geralmente mais caro devido à variedade de itens e ao serviço completo.
- b) **Logística complexa:** Requer mais espaço, tempo de preparo e maior coordenação para garantir que tudo esteja em ordem.
- c) **Desperdício:** Maior risco de sobras e desperdício de alimentos, especialmente em eventos de curta duração.

5.10. **Justificativa Econômica:**

5.11. A presente contratação nesta modalidade justifica-se com objetivo de garantir a continuidade das atividades administrativas e assistenciais durante o período de 12 (doze) meses, em atendimento das necessidades da Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social, no que se refere ao fornecimento de locais e alimentação adequada aos servidores, palestrantes, público-alvo, gestores técnicos municipais e estaduais, conselheiros municipais e estaduais, que irão participar dos diversos eventos que irão ser ofertados ao longo do ano de 2025, tais como: oficinas, encontros, cursos, fóruns, seminários, conferências, e demais capacitações técnicas que serão promovidos conforme demanda dos setores solicitantes, com vistas a garantir o bom desenvolvimento das atividades planejadas para o exercício.

A Lei de Licitações nº 14.133/2021 estabelece diversas modalidades de contratação para a aquisição de bens e serviços, cada uma com suas vantagens e desvantagens;

5.12. **Análise das Alternativas para Contratação da melhor Solução, a qual apresento recorte simplificado:**

5.12.1. **Compra Direta:**

- I - **Vantagens: Agilidade na Contratação:** Permite a contratação rápida das empresas para o início das ações.
- II - **Desvantagens: Risco de Sobrepreço:** Dificuldade de comparar preços e garantir a melhor oferta para a Administração Pública; **Falta de Transparência:** Processo menos transparente que as demais modalidades, exigindo uma justificativa robusta e documentação completa para mitigar os riscos.

5.12.2. **Dispensa de Licitação:**

- I - **Vantagens: Agilidade na Contratação:** Permite a contratação rápida das empresas para o início das ações.
- II - **Desvantagens: Risco de Sobrepreço:** Dificuldade de comparar preços e garantir a melhor oferta para a Administração Pública. **Falta de Transparência:** Processo menos transparente que as demais modalidades, exigindo uma justificativa robusta e documentação completa para mitigar os riscos.

5.12.3. **Registro de Preços:**

- I - **Vantagens: Ampla Competitividade:** Permite a participação de diversas empresas no processo licitatório, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa; **Maior Transparência:** Processo formal com prazos e procedimentos bem definidos, garantindo a publicidade e a lisura da seleção.
- II - **Desvantagens: Processo Mais Demorado:** Exige prazos mais extensos para a análise das propostas e a assinatura do contrato, o que pode atrasar o início das ações; **Menos Flexibilidade:** Processo mais rígido que outras modalidades, com menor capacidade de adaptação a mudanças nas necessidades do Plano.

5.12.4. **Pregão Eletrônico:**

- I - **Vantagens: Agilidade e Eficiência:** Processo ainda mais rápido e eficiente que o Pregão presencial, com lances online e prazos reduzidos; **Maior Alcance:** Permite a participação de empresas de todo o país, ampliando a competitividade e a diversidade de propostas; **Maior Transparência:** Processo transparente com registro de todas as etapas e lances online, garantindo a publicidade e a lisura da seleção.
- II - **Desvantagens: Necessidade de Infraestrutura:** As empresas participantes precisam ter acesso à internet e à plataforma eletrônica, o que pode limitar a participação de alguns licitantes; **Risco de Fraudes:** Processo suscetível a fraudes e erros no sistema eletrônico, exigindo medidas de segurança e monitoramento constante.

5.12.5. **Concurso:**

- I - **Vantagens: Soluções Inovadoras:** Permite a busca por soluções inovadoras e criativas para contratação de empresa especializada na prestação de serviço de locação, hospedagem, coffee break e outros itens. **Ampla Participação:** Possibilita a participação de profissionais e empresas de diferentes áreas, promovendo a diversidade de ideias e soluções.
- II - **Desvantagens: Processo Demorado:** Exige prazos mais longos para a avaliação das propostas e a escolha da solução vencedora, o que pode atrasar o início das ações; **Dificuldade de Avaliação:** A avaliação das propostas pode ser complexa e subjetiva, exigindo critérios claros e bem definidos para garantir a isonomia na seleção.

5.12.6. **Concorrência:**

- I - **Vantagens: Processo Simples:** Modalidade mais simples e menos complexa que as demais, com prazos e procedimentos bem definidos; **Agilidade:** Processo mais célere que a Tomada de Preços, com prazos mais curtos para a análise das propostas e a assinatura do contrato.
- II - **Desvantagens: Menos Competitiva:** Modalidade menos competitiva que o Pregão, pois não permite a realização de lances e a negociação direta com os licitantes; **Menos Flexibilidade:** Processo menos flexível que outras modalidades, com menor capacidade de adaptação a mudanças nas necessidades do Plano.

5.12.7. **Especialistas em licitações e compras públicas:** Recomendam a utilização de modalidades de licitação que garantam a **competitividade, a transparência, a economicidade e a agilidade** do processo, considerando a urgência da demanda.

Sistema de registro de preços - SRP

Segundo o art. 6.º, inc. XIV, o SRP consiste em um:
"conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras".

O sistema de registro de preços - SRP pode ser definido como um contrato normativo, que estabelece regras vinculantes para a Administração Pública e um particular relativamente a contratações futuras, antecedido de um procedimento específico e segundo condições predeterminadas.

A "ata de registro de preços"

As condições das obrigações assumidas pelas partes devem ser formalizadas em um instrumento escrito, que é denominado de "ata de registro de preços".

A ata de registro de preços é definida no art. 6.º, inc. XLVI, como

"documento vinculativo e obrigacional com característica de compromisso para futuras contratações no qual são registrados o objeto, os preços, os fornecedores, os órgãos participantes as condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no edital, os da licitação, no aviso ou instrumento de contratação direta e nas propostas apresentadas".

5.13. **Recomendação:** Registro de Preços (RP) como modalidade de contratação.

5.13.1. **Justificativa:** O RP permite a **agilidade** na compra dos produtos, pois os preços já estão pré-estabelecidos e os contratos já estão firmados com as empresas fornecedoras; O RP garante **economia** para a Administração Pública, pois os preços são fixados por meio de um processo competitivo, com lances entre as empresas participantes; O RP possibilita a adesão **dos municípios**, pois os contratos já estão firmados e os preços já estão pré-estabelecidos, simplificando o processo de compra.

5.13.1.1. **Vantagens do Registro de Preços:**

- I - **Agilidade:** Permite a compra rápida dos produtos, sem a necessidade de realizar um novo processo licitatório para cada compra.
- II - **Economia:** Garante preços competitivos e economia para a Administração Pública.
- III - **Flexibilidade:** Permite a compra de diferentes tipos de produtos, de acordo com as necessidades específicas de cada município.
- IV - **Transparência:** Processo transparente com registro de todas as etapas e preços pré-estabelecidos.
- V - **Facilidade de Participação:** Permite a participação de diversos fornecedores, ampliando a competitividade.

Conclusão: O Registro de Preços é a modalidade mais adequada para a Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação, hospedagem, coffee break e outros itens. Essa modalidade garante agilidade, economia, flexibilidade, transparência e possibilita a participação dos municípios na compra dos produtos.

5.14. **Estudos e Processos de Outros Orgãos:**

5.14.1. Pregão eletrônico N°006/2024/PE

"Contratação de serviços de fornecimento de alimentos (buffet e coffee break), destinados a atender as ações e atividades promovidas pela secretaria de assistência social e políticas públicas para mulheres, crianças, adolescentes e pessoas com deficiência. A contratação de fornecimento de coffee break e buffet se faz necessária para garantir a realização de atividades e encontros promovidos pela secretaria de assistência social e políticas públicas para mulheres, crianças, adolescentes e pessoas com deficiência do município de Limoeiro do norte/CE."

5.14.2. Pregão eletrônico N°028/2024/BA

"A contratação de empresas para preparação de espaços com buffet é essencial para garantir a qualidade e a organização dos festejos realizados pelo município de Sebastião Laranjeiras-BA. Esses eventos são importantes para promoção cultural e social da comunidade, proporcionando momentos de integração e celebração para moradores. A contratação especializada assegura que os espaços sejam adequadamente preparados e que a oferta de alimentos e bebidas atenda aos padrões de segurança e qualidade necessários para eventos dessa natureza "

6. **ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

Conforme previsto no Art.18 §2º da Lei de Licitações 14.133/2021;

"O estudo técnico preliminar deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I, IV, VI, VIII e XIII do §1º desde artigo e, quando não contemplar os demais elementos previstos no referido parágrafo, apresentar as devidas justificativas. Incisos; I- Descrição da necessidade da contratação, considerando o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público, IV- Estimativas para as quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala, VI- Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação, VIII- Justificativas para o parcelamento ou não da contratação, XIII - Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina."

- 6.1.

Fonte de Pesquisa:

I - Banco de dados da SUPEL (Superintendência Estadual de Licitações do Estado de Rondônia), outros órgão Federativos e Municipais no que tangem à compras Públicas.

II - Pesquisa online; Google, Mecado Local.
- 6.2.

Valores Estimados por Modelo:

I - Refeição tipo self service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce), 2 opções de bebidas não alcoólicas, sendo suco natural e refrigerante. OBSERVAÇÃO: Deverão ser evitados frituras, alimentos ricos em cremes, alta quantidade de açúcar/sal. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 180 ml. Incluindo fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento.

R\$ 61,00 -Unidade p/ pessoa

II - Refeição café da manhã, devendo constar no mínimo: 1 tipos de suco natural com açúcar, 1 tipo de suco natural sem açúcar, leite, café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café) da ABIC, pães do tipo; francês e massa fina, tapioca recheada com manteiga e queijo, manteiga, queijo fatiado, presente cozido fatiado, bolo simples, adoçante. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 300 ml. Incluindo o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. OBSERVAÇÃO: Deverão ser evitados frituras, alimentos ricos em cremes, alta quantidade de açúcar/sal. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 300 ml. Incluindo fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento.

R\$ 850,00 - Kit

III - Kit aniversários devendo constar no mínimo: 1 bolo confeitado e recheado de no mínimo 2,5kg, no mínimo 200 salgados variados assados pequenos, 1 tipo de suco natural com pouco açúcar, 1 torta salgado (sendo de frango ou carne),1 torta doce (chocolate ou leite ninho) 100 pães de queijo pequenos. OBSERVAÇÃO: Deverão ser evitados frituras, alimentos ricos em cremes, alta quantidade de açúcar/sal. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 180 ml. Incluindo fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento.

R\$ 750,00 - Kit

IV - Auditório com capacidade para até 100 (cem) pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade .OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório. (LOTE ATE 100 PESSOAS)

R\$ 1.800,00 - Diária

V - Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. (LOTE ATE 100 PESSOAS)

R\$ 35,00 - Unidade p/ pessoa

VI - Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral). (LOTE ATE 100 PESSOAS)

R\$ 65,00 - Unidade p/ pessoa

VII - Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias). (LOTE ATE 100 PESSOAS)

R\$ 10,50 - Unidade p/ pessoa

VIII - Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras. (LOTE ATE 100 PESSOAS)

R\$ 220,00 - Diária

IX - Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras. (LOTE ATE 100 PESSOAS)

R\$ 370,00 - Diária

X - Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras. (LOTE ATE 100 PESSOAS)

R\$ 380,00 - Diária

XI - Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório. (LOTE ATE 200 PESSOAS)

R\$ 2.300,00 - Diária

XII - Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. (LOTE ATE 200 PESSOAS)

R\$ 32,00 - Unidade p/ pessoa

XIII - Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral). (LOTE ATE 200 PESSOAS)

R\$ 63,00 - Unidade p/ pessoa

XIV - Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias). (LOTE ATE 200 PESSOAS)

R\$ 10,50 - Unidade p/ pessoa

XV - Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras. (LOTE ATE 200 PESSOAS)

R\$ 220,00 - Diária

XVI - Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras. (LOTE ATE 200 PESSOAS)

R\$ 370,00 - Diária

XVII -	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras. (LOTE ATE 200 PESSOAS)
R\$ 380,00 - Diária	
XVIII -	Auditório com capacidade para até 300 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório. (LOTE ATE 300 PESSOAS)
R\$ 4.000,00 - Diária	
XIX -	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. (LOTE ATE 300 PESSOAS)
R\$ 31,00 - Unidade p/ pessoa	
XX -	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral). (LOTE ATE 300 PESSOAS)
R\$ 61,00 - Unidade p/ pessoa	
XXI -	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias). (LOTE ATE 300 PESSOAS)
R\$ 10,50 - Unidade p/ pessoa	
XXII -	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras. (LOTE ATE 300 PESSOAS)
R\$ 220,00 - Diária	
XXIII -	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras. (LOTE ATE 300 PESSOAS)
R\$ 370,00 - Diária	
XXIV -	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras. (LOTE ATE 300 PESSOAS)
R\$ 380,00 - Diária	
XXV -	Auditório com capacidade para até 500 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório. (LOTE ATE 500 PESSOAS)
R\$ 5.000,00 - Diária	
XXVI -	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. (LOTE ATE 500 PESSOAS)
R\$ 29,00 - Unidade p/ pessoa	
XXVII -	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral). (LOTE ATE 500 PESSOAS)
R\$ 59,00 - Unidade p/ pessoa	
XXVIII -	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias). (LOTE ATE 500 PESSOAS)
R\$ 10,50 - Unidade p/ pessoa	
XXIX -	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras. (LOTE ATE 500 PESSOAS)
R\$ 220,00 - Diária	
XXX -	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras. (LOTE ATE 500 PESSOAS)
R\$ 370,00 - Diária	
XXXI -	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras. (LOTE ATE 500 PESSOAS)
R\$ 380,00 - Diária	
XXXII -	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.
R\$ 1.200,00 - Diária	
XXXIII -	Locação de laboratório de informática com capacidade para 30 (trinta) pessoas, contendo: 30 computadores com processador de 4 núcleos, de 3.4 GHz, memória de 4GB, HD de 500 GB, monitor LCD de 19 polegadas, mouse, teclado, webcam e headset com tecnologia anti ruído, com acesso à internet. Com equipamentos disponíveis: projetor multimídia (2500 Lumens, HDMI, VGA, Wifi), ar-condicionado, quadro branco, wireless local, tomadas extras)
R\$ 850,00 - Diária	
XXXIV -	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante.
R\$ 12,00 - Unidade	

XXXV - Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml.

R\$ 6,00 - Unidade

XXXVI - Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servidor em copo de 300ml com tampa.

R\$ 18,00 - Unidade p/ pessoa

XXXVII - Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.

R\$ 18,00 - Unidade p/ pessoa

XXXVIII - Auditório com capacidade para até 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.

R\$ 1.100,00 - Diária

6.3. **Considerações Finais:**

Os preços foram pesquisados direto com fornecedores na data de 20.09.2024, podendo sofrer alterações até a data do certame, Recomenda-se a uma nova pesquisa de mercado a ser realizado pelo setor responsável, mais próxima a data real da abertura do certame, garantindo com isso preços mais ajustados e adequados ao momento real da contratação.

7. **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

7.1. O motivo para a presente contratação é o atendimento das necessidades da Secretaria de Estado do Desenvolvimento e da Assistência Social, por ocasião da realização dos diversos eventos, como: Capacitações, Formações iniciais e continuadas, Seminários, Fóruns, Reuniões técnicas, qualificações técnicas, Assessoramento aos profissionais e lançamento de novos projetos que busquem a melhoria no ambito do desenvolvimento regional.

Devido a extensa gama de eventos a serem realizados, são necessários fatores que permitem à Administração a devida segurança com este objeto específico bem como na busca de qualidade e melhores custos para a promoção de eventos, na melhoria contínua na abordagem e na sistematização desses eventos, com vistas ao alcance de maior eficiência e eficácia; e contratações de forma centralizada, tornando-as de maior vulto, obtendo-se, conseqüentemente, ganho de escala. Complementarmente, face a característica do serviço de organização de eventos demandados na Secretaria, a decisão pela execução indireta dos serviços se justifica pela indisponibilidade de estrutura própria para providenciar o fornecimento.

Dessa forma, diante da imprescindibilidade dos serviços para atender o calendário de eventos desta Secretaria para o período de doze meses, faz-se necessário a abertura deste processo visando assegurar a prestação dos serviços que subsidiarão os eventos a serem realizados no município de Porto Velho, e interior do Estado

8. **JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

Com base no Art.40 §2º e §3º da Lei nº14.133/2021;

"§2º Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados:

- I- A viabilidade da divisão do objeto em lotes;
- II- O Aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas a ecomomicidade, sempre que possível, desde de que atendidos os parâmetros de qualidade;
- III- O dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

§3º O parcelamento não sera adotado quando:

- I- A economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra do item do mesmo fornecedor;
- II- O objeto a ser contrato configurar sistema único e integrado e houver a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido;
- III- O processo de padronização ou de escolha de marca levar a fornecedor exclusivo."

8.1. **Do Agrupamento de itens por lote;**

O parcelamento da solução é a regra devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes.

O objeto da presente solicitação é a contratação de empresa especializada em prestação de serviços de locação de auditórios, salas para capacitações, hospedagens e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, coffee break, água mineral e cafezinho), no município de Porto Velho e interior do Estado, onde alguns itens foram agrupados em lotes, à luz do art. 23 §1º da lei 13.133/21 e da Súmula nº. 8/TCE-RO, de maneira que a fragmentação desses itens acarretaria a perda do conjunto; perda da economia de escala; redundaria em prejuízo à celeridade do processo; ocasionaria a excessiva pulverização de contratos ou resultaria em contratos de pequena expressão econômica.

Desta forma, na presente demanda indica-se a contratação "mista", por item e por lotes, visando o melhor preço e melhor desconto para a Secretaria e os setores requisitantes.

9. **RESULTADOS PRETENDIDOS**

9.1. Atender as necessidades da Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social nos diversos eventos, quais sejam: oficinas, cursos e demais capacitações técnicas que serão promovidos conforme demanda dos setores solicitantes, com vistas de garantir o bom desenvolvimento das atividades já previamente estabelecidas em cronograma, e demandas administrativas.

10. **PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL**

10.1. Não aplicável. Haja visto que as formas de controle e acompanhamento do serviço, e as demais atividades no que tange a gestão de contratos, já são do cotidiano da equipe técnica de gestores administrativos desta Secretaria.

11. **CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

11.1. Considerando a natureza do processo dessa contratação, não se verifica a necessidade de contratações correlatas nem interdependentes para viabilidade e contratação do objeto, visto que a prestação do serviço já está adequada com equipe e equipamentos necessários para sua execução.

12. **RISCOS E IMPACTOS AMBIENTAIS MEDIDAS MITIGADORAS**

Considerando o Art. 6º do Decreto Estadual Nº21.264/2016, que dispõe;

"Quando da aquisição de bens poder-se-á exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

- I- que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico ou biodegradável;
- II- que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagens individual adequada, com o menor volume possível, e que utilize material reciclável de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
- III- que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada.

§1º A comprovação do disposto neste artigo poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição Pública Oficial ou instituição Credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do Edital.

§2º O Edital poderá estabelecer que, selecionada a proposta, antes da assinatura do contrato , em caso de inexistência de certificação que ateste a adequação, o Órgão ou Entidade contratante poderá realizar diligências a fim de verificar a adequação do produto às exigências do ato convocatório, correndo as despesas por conta da licitante selecionada. O Edital deve, ainda, prever que, caso não se confirme a adequação do produto, a proposta selecionada será desclassificada."

Termo de Responsabilidade e Conformidade:

- I - Alimentos e bebidas;

Todos os alimentos e bebidas devem estar dentro do prazo de validade e apropriado para o consumo. As informações referentes á validade devem constar de forma clara no rótulo ou embalagem, em estrita conformidade com as normas sanitárias vigentes(resolução-RDC ANVISA nº 216/04). A reponsabilidade pela coleta e descarte dos materiais após o consumo, recai exclusivamente sobre o fornecedor, qualquer risco de penalidade ou ou infração perante os órgãos regulatórios e de sua competência. Cabe ressaltar que, ao adquirir um serviço, a Secretaria não possui atribuições e competências relacionadas a essas responsabilidades.

- II - Locações;

No que concerne as locações de salas, auditórios, apartamentos ou similares, é de responsabilidade da contratada garantir que esses espaços estejam em conformidade com as normas legais, sanitárias e ambientais de cada localidade. (Alvará de Funcionamento, Licença ambiental, Licença da vigilância Sanitária, Alvará dos bombeiros, dentre outros), é também devem estar em acordo com normativas no âmbito Estadual e Federal.

Considerações Finais

Os impactos ambientais decorrentes da preparação de espaços destinados à realização de eventos com buffet, abrangem a geração de resíduos alimentares e de embalagens, bem como o consumo de energia e água. Para mitigar tais impactos, será promovida a adoção de práticas sustentáveis pelos fornecedores, incluindo o uso de materiais recicláveis, a redução do desperdício de alimentos e a implementação de medidas de eficiência energética e hídrica. A gestão adequada dos resíduos será tratada como prioridade, incentivando a reciclagem e a destinação correta dos materiais.

13. JUSTIFICATIVA PARA A EXCLUSÃO DE PARTICIPAÇÃO DE PESSOAS FÍSICAS NA LICITAÇÃO.

13.1. **Introdução:** A presente justificativa tem como objetivo demonstrar os motivos pelos quais a licitação para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação, hospedagem, coffee break e outros itens, na modalidade Registro de Preços (RP), deve excluir a participação de pessoas físicas.

13.2. **Natureza do Objeto:** A licitação em questão visa à contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação, hospedagem, coffee break e outros itens. Isso significa que o objeto da licitação não se limita à simples venda dos produtos, mas sim à prestação de um serviço completo que envolve:

- I - **Aquisição dos produtos:** As empresas licitantes precisam ter capacidade para adquirir os produtos em larga escala, a preços competitivos e com qualidade garantida.
- II - **Armazenamento adequado:** Os produtos precisam ser armazenados em local apropriado, com condições de temperatura, umidade e higiene adequadas para garantir sua qualidade e segurança alimentar.
- III - **Logística e entrega:** As empresas precisam ter frota própria ou contratada para garantir a entrega dos produtos nos locais designados, dentro dos prazos estabelecidos e com as condições adequadas de transporte.
- IV - **Gerenciamento de estoque:** As empresas precisam ter um sistema eficiente de gestão de estoque para garantir a disponibilidade dos produtos durante todo o período de vigência do contrato.

13.3. **Incompatibilidade com a Capacidade de Pessoas Físicas:** Considerando a natureza complexa do objeto da licitação, torna-se inviável a participação de pessoas físicas por diversos motivos:

- I - **Falta de Capacidade Técnica:** Pessoas físicas, em sua maioria, não possuem a infraestrutura, capacidade logística, expertise em gestão de estoque e conhecimento técnico necessários para atender às exigências do objeto da licitação.
- II - **Riscos à Qualidade e Segurança Alimentar:** A falta de estrutura adequada para armazenamento e transporte dos produtos pode colocar em risco a qualidade e segurança alimentar dos itens, expondo a Administração Pública a riscos sanitários e jurídicos.
- III - **Gerenciamento Inadequado de Estoque:** A falta de um sistema eficiente de gestão de estoque pode gerar rupturas no fornecimento dos produtos, ocasionando transtornos para a Administração Pública e para os beneficiários dos produtos.

13.4. **Precedentes Legais:** A Instrução Normativa SEGES/MPOG nº 116/2021, que dispõe sobre o Registro de Preços na Administração Pública Federal, estabelece em seu parágrafo único do art. 4º que a exigência de estrutura mínima para a execução do objeto, incompatível com a natureza profissional da pessoa física, justifica a sua exclusão da licitação.

13.5. **Promoção da Impessoalidade e da Igualdade:** A exclusão de pessoas físicas da licitação em questão visa garantir a impessoalidade e a igualdade entre os licitantes, pois as empresas, em sua maioria, possuem melhores condições de atender às exigências do objeto, em comparação com pessoas físicas que atuam de forma individual.

13.6. **Conclusão:** Diante do exposto, conclui-se que a exclusão de pessoas físicas da licitação para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação, hospedagem, coffee break e outros itens, na modalidade Registro de Preços (RP), é medida necessária e justificável para garantir a qualidade dos produtos, a eficiência da entrega e a segurança jurídica da Administração Pública.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

A contratação visa atender às necessidades da Secretaria de Estado do Desenvolvimento e da Assistência social na realização de eventos diversos, como capacitações, seminários, fóruns, reuniões técnicas, e lançamentos de projetos voltados ao desenvolvimento regional. O objetivo da contratação é garantir a segurança Administrativa, qualidade e custo-benefício na promoção de eventos, além de centralizar contratações para obter ganho de escala e maior eficiência. Diante da imprescindibilidade dos serviços para o calendário de eventos da Secretaria nos próximos 12 meses(2025), é necessária a abertura deste processo para assegurar a prestação dos serviços na cidade de Porto-Velho e interior do Estado.

Elaboração:
ÁTILA DE CARVALHO MARIANO
Assessor

FABIANE APARECIDA PASSARINI
Coordenadora Estadual de Assistência Social

ANA CAROLINA MARQUES DE AMORIM GONDIM ASSUNÇÃO
Coordenadora Estadual de Direitos Humanos

PÂMELA TRAJANO DE OLIVEIRA
Coordenadora Estadual da Política de Habitação

MARCILENE MOURA DA SILVA SANTANA
Coordenadora Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional

ALANY GOMES DA SILVA
Coordenadora Estadual de Desenvolvimento Social

PEDRO NAZARENO JUNIOR ZIMMERMANN DA SILVA
Coordenador Casa do Ancião São Vicente de Paula

SABRINA PEREIRA DA SILVA OLIVEIRA
Gerente de Gestão de Pessoas

	Documento assinado eletronicamente por ÁTILA DE CARVALHO MARIANO, Assessor(a) , em 14/02/2025, às 14:18, 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 Ana Carolina Marques de Amorim Gondim Assuncao, Coordenador , em 14/05/2025, às 15:19, 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 MARCILENE MOURA DA SILVA SANTANA, Coordenador , em 14/05/2025, às 15:45, 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 ALANY GOMES DA SILVA, Coordenador , em 14/05/2025, às 17:50, 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 Sabrina Pereira da Silva Oliveira, Gerente , em 15/05/2025, às 12:59, 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 PEDRO NAZARENO JUNIOR ZIMMERMANN DA SILVA, Coordenador , em 20/05/2025, às 11:13, 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 FABIANE APARECIDA PASSARINI, Coordenador , em 20/05/2025, às 11:15, 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 **0057328344** e o código CRC **B19D19F0**.



Governo do Estado de
RONDÔNIA

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS
MAPA DE RISCO

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação, hospedagem, coffee break e outros itens.												
PROCESSO: 0026.006024/2024-60												
IDENTIFICAÇÃO DE RISCO			NÍVEL DE RISCO			PRIORIZAÇÃO	RESPOSTA (M, A, T ou E)	AÇÕES SUGERIDAS	PLANO DE AÇÃO			
Risco	Causa do Risco	Consequência(s)	P	I	(P)x(I)				Quem?	Quando?	Como?	
ETAPA: (X) ELABORAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP												
1º	Termo de Referência incompleto ou inadequado	Falhas na elaboração do ETP	Elaboração de edital inadequado gerando recursos ou impugnação quando da sua publicação, atrasando, assim o procedimento licitatório devido a republicação do edital.	3	5	15	Alta	M	- Fazer Checklist - Revisão de todos os pontos do ETP	DIRT / GC	Imediato	- Revisão do Termo de Referência com inclusão das instruções ausentes.
2º	Descrição inadequada do objeto	Não autorização do prosseguimento para contratação	Contratação não produz resultados capazes de atender à necessidade demandada, com consequente desperdício de recursos públicos.	2	5	10	Média	M	- Descrever adequadamente o objeto de forma clara e objetiva para entendimento de todas as áreas envolvidas.	DIRT	Imediato	- Recomendar correções e/ou adequações.
3º	Estimativa incorreta de preços	Problemas no escopo; Aplicação incorreta das técnicas	Adequação do projeto quanto as suas especificações	1	5	5	Média	M	- Ajustar o escopo - Realizar o máximo de pesquisas de preços, esgotando todos os meios (web, banco de preços e fornecedores); - Analisar criteriosamente os valores apresentados.	DIRT / GC	Imediato	- Trabalho em conjunto
4º	Ausência de justificativa para a contratação	Falta de habilidade técnica sobre itens da contratação	Não atendimento ao princípio da motivação	1	4	4	Baixa	M	- Apresentar justificativa para contratação conforme necessidades e planejamento estratégico da contratante.	DIRT / GC	Na elaboração do ETP	- Trabalho em conjunto
5º	Critérios inadequados para medição e pagamento	Ausência de previsão à forma de pagamento	Conflito e possíveis atrasos entre contratante e contratada; Desperdício de recursos.	1	5	5	Média	M	- Informar formas de pagamento disponíveis e indicar a que melhor se aplica ao caso.	DIRT / GC / GCONTRAT	Na elaboração do TR	- Adequando o TR
6º	Ausência ou dos critérios de julgamento das propostas	Falta de definição no ETP	Seleção da proposta por critério diverso do objetivo da contratação; Desperdício de recursos.	2	5	10	Média	M	- Questionar a área demandante quanto aos critérios de julgamento.	DIRT / GC	Na elaboração do TR	- Adequando o TR
7º	Levantamento impreciso da demanda existente	falha na coleta de dados com os setores requisitantes(estimativa inadequada).	entrega insuficiente ou inadequada do serviço	1	5	10	Média	M	-Especificar de forma clara a disposição dos itens ou lotes disponíveis para aquisição , bem como sua necessidade	DIRT/GC	Na elaboração do ETP	- Trabalho em conjunto
ETAPA: (X) ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA - TR												
8º	Critérios inadequados para medição e pagamento	Ausência de previsão à forma de pagamento	Conflito e possíveis atrasos entre contratante e contratada; Desperdício de recursos.	1	5	5	Média	M	- Informar formas de pagamento disponíveis e indicar a que melhor se aplica ao caso.	DIRT / GC / GCONTRAT	Na elaboração do TR	- Adequando o TR
9º	Especificação deficiente da demanda	Planejamento deficiente, desconhecimento da solução	Contratação que não atenda às necessidades do órgão.	1	4	4	Baixa	M	Analisar contratações anteriores e verificar se as especificações devem ser mantidas ou alteradas.	DIRT/GCONTRAT	No ETP	Adequando o ETP
10º	Ausência ou dos critérios de julgamento das propostas	Falta de definição no ETP	Seleção da proposta por critério diverso do objetivo da contratação; Desperdício de recursos.	1	5	5	Média	M	- Questionar a área demandante quanto aos critérios de julgamento.	DIRT/ GC/SUPEL	Na elaboração do TR	- Adequando o TR
11º	Fracasso na licitação	Empresas não darem propostas ou não negociarem no preço ajustado pela administração	Atraso na aquisição	4	4	16	Alta	M	Readequação visando os ajustes necessário para novo Procedimento licitatório	DIRT/ GC/SUPEL	Na elaboração do ETP	- Adequando o ETP
ETAPA: (X) GESTÃO DO CONTRATO												
12º	Entrega fora dos prazos contratuais.	Atraso na execução.	Falta do serviço para os eventos da secretaria.	2	5	5	Alta	E	- Estabelecer prazos contratuais rigorosos e mecanismos de acompanhamento e fiscalização; - Prever penalidades para atrasos na execução do objeto;	DIRT /GC/ SUPEL	Antes do início CONTRATUAL	- Solicitar atestado de capacidade técnica; - Solicitar cronograma de entrega; - Verificar com a empresa o prazo para efetivar as entregas; - Estabelecer prazos exequíveis.

									- Contratar empresas com experiência comprovada.			
13º	Não assinatura do contrato	Opção da empresa	Objeto fracassado	1	5	5	Médio	E	- Abertura de procedimento de apuração de responsabilidade	DAF	Imediatamente após a constatação	Abertura de procedimento de apuração de responsabilidade
14º	Morosidade no processo de contratação	Demora na disponibilização de certidões e documentações necessárias para a contratação	Atraso no cronograma previsto para os eventos	1	3	3	Baixo	E	- Manter canal de comunicação eficiente para intermediar necessidades de documentações e/ou atualizações de certidões	DIRT/GC / GCONTRAT/ CONTRATADA	Antes da execução	- Trabalho em conjunto
15º	Recebimento de produto fora das especificações	Comissão de recebimento realiza o termo de recebimento definitivo do serviço fora dos padrões licitados	Execução do serviço fora das especificações	3	5	15	Alta	E	- Realizar prévia capacitação e orientação com a comissão de recebimento do objeto;	DIRT/GCONTRAT	Antes da execução do objeto.	- Trabalho em conjunto.
16º	Não recebimento da autorização de compra	Empresa não realiza o recebimento da autorização de compra, ocasionando na inexecução	Inexecução contratual	3	3	9	Médio	E	- Estabelecer sanções claras e pontuais para o caso de inexecução;	DIRT/ GC /GCONTRAT	Antes da execução do objeto	- Trabalho em conjunto
17º	Não cumprimento dos prazos de entrega	Empresa não entrega o objeto da contratação no prazo estabelecido	Atraso na execução do serviço	3	5	15	Alto	E	- Estabelecer prazo de entrega exequível;	DIRT/GC	Antes da execução do objeto	- Trabalho em conjunto
18º	Não recebimento da Ordem de Serviço/Autorização de Compra/Nota de Empenho	Empresa não realiza o recebimento do instrumento de substituição do contrato	Inexecução do item	2	5	10	Médio	E	- Estabelecer prazo razoáveis para o envio da nota de empenho ou outro instrumento de substituição do contrato;	DIRT/GC /GCONTRAT	Antes da execução do objeto	- Trabalho em conjunto
19º	Subcontratação do objeto da licitação	A empresa vencedora do certame passa a execução do objeto para um terceiro sem a permissão da administração ou sem autorização via edital de licitação	Descumprimento das cláusulas do edital/contrato	2	5	10	Médio	E	- Estabelecer critérios de habilitação claro e indicando o local da execução do objeto. - Solicitar documentos comprobatórios que a empresa possui sede/filial no local da execução.	DIRT/GC /SUPEL	Antes da execução do objeto	- Trabalho em conjunto

Para elaboração do Mapa acima foram consideradas a Matriz de Risco e a Escala abaixo:

MATRIZ DE RISCO						
IMPACTO (I)	Muito Alto 5	5 (RM)	10 (RM)	15 (RA)	20 (RE)	25 (RE)
	Alto 4	4 (RB)	8 (RM)	12 (RA)	16 (RA)	20 (RE)
	Médio 3	3 (RB)	6 (RM)	9 (RM)	12 (RA)	15 (RA)
	Baixo 2	2 (RB)	4 (RB)	6 (RM)	8 (RM)	10 (RM)
	Muito Baixo 1	1 (RB)	2 (RB)	3 (RB)	4 (RB)	5 (RM)
		Muito Baixa 1	Baixa 2	Média 3	Alta 4	Muito Alta 5
PROBABILIDADE (P)						

ESCALA PARA CLASSIFICAÇÃO DE NÍVEIS DE RISCO			
RB (Risco Baixo)	RM (Risco Médio)	RA (Risco Alto)	RE (Risco Extremo)
1 - 4	5 - 10	12 - 16	20 - 25

Legenda para a coluna "RESPOSTA"			
M	A	T	E
Mitigar	Aceitar	Transferir	Evitar

Porto Velho, 05 de Novembro de 2024.

Elaboração:

Átila De Carvalho Mariano
Assessor Diretoria Técnica De Políticas Públicas - SEAS

Revisão:

TAMIR SILVA DE PAULA
Gerente da Gerência de Compras - GC/SEAS

FELIPE SANTANA LOPES
Assessor da Gerência de Contratos - GCONTRAT/SEAS

Validação:

JOÃO DE DEUS AGUIAR FILHO
Controlador Interno SEAS/RO



Documento assinado eletronicamente por **ÁTILA DE CARVALHO MARIANO, Assessor(a)**, em 19/11/2024, às 11:48, 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 **0054463088** e o código CRC **8581150D**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS
SAMS

Órgão: Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS					Nº PROCESSO: 0026.006024/2024-60				
UG:	-	F. Recurso:	-	Programa:	-	Proj./Atividade:	-	Elemento Despesa:	33.90.30/33.90.39
Registro de Preços para futura e eventual Contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Locação de Auditório, salas, hospedagens, fornecimento de alimentação (almoço, jantar, água mineral e cafezinho), <i>coffe break</i> e itens similares, para atendimento de eventos a serem promovidos pela Secretaria de Estado da Assistência Social e do Desenvolvimento Social – SEAS.									
PORTO VELHO									
POR ITEM									
ITEM	CÓDIGO CATSERV	DESCRIÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL			
1	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce), 2 opções de bebidas não alcoólicas, sendo suco natural e refrigerante. OBSERVAÇÃO: Deverão ser evitados frituras, alimentos ricos em cremes, alta quantidade de açúcar/sal. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 180 ml. Incluindo fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. (até 30 pessoas)	Unidade p/ pessoa	240					
2	3697	Refeição café da manhã, devendo constar no mínimo: 1 tipos de suco natural com açúcar, 1 tipo de suco natural sem açúcar, leite, café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café) da ABIC, pães do tipo; francês e massa fina, tapioca recheada com manteiga e queijo, manteiga, queijo fatiado, presente cozido fatiado, bolo simples, adoçante. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 300 ml. Incluindo o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. OBSERVAÇÃO: Deverão ser evitados frituras, alimentos ricos em cremes, alta quantidade de açúcar/sal. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 300 ml. Incluindo fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. (até 30 pessoas)	Kit	65					
3	3697	Kit aniversários devendo constar no mínimo: 1 bolo confeitado e recheado de no mínimo 2,5kg, no mínimo 200 salgados variados assados pequenos, 1 tipo de suco natural com pouco açúcar, 1 torta salgado (sendo de frango ou carne), 1 torta doce (chocolate ou leite ninho) 100 pães de queijo pequenos. OBSERVAÇÃO: Deverão ser evitados frituras, alimentos ricos em cremes, alta quantidade de açúcar/sal. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 180 ml.	Kit	120					

		Incluindo fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento.				
		O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. (até 30 pessoas)				
LOTE I (ATÉ 100 PESSOAS)						
4	22721	Auditório com capacidade para até 100 (cem) pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	4		
5	3697	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, tolha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	400		
6	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	600		
7	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	400		
8	9946	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	24		
9	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	44		
10	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e	Diária	48		

		ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras				
LOTE II (ATÉ 200 PESSOAS)						
11	22721	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	19		
12	3697	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, tolha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	3500		
13	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	6445		
14	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	3650		
15	9946	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	72		
16	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	213		
17	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	1270		

LOTE III (ATÉ 300 PESSOAS)						
18	22721	Auditório com capacidade para até 300 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	8		
19	3697	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1700		
20	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	2150		
21	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	1700		
22	9946	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	26		
23	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	298		
24	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	172		
LOTE IV (ATÉ 500 PESSOAS)						

25	22721	Auditório com capacidade para até 500 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	6		
26	3697	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, tolha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	2500		
27	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	2300		
28	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	2500		
29	9946	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	19		
30	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	46		
31	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	470		
LOTE V CONFERÊNCIA (ATÉ 200 PESSOAS)						
32	22721	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os	Diária	11		

		braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.				
33	22721	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala."	Diária	19		
34	3697	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	2200		
35	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	3995		
36	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	2400		
37	9946	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	52		
38	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	164		
39	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação	Diária	715		

		própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras				
POR ITEM						
40	22721	Auditório com capacidade para até 300 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	46		
41	22721	Auditório com capacidade para até 500 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	5		
42	22721	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala."	Diária	2		
43	21520	Locação de laboratório de informática com capacidade para 30 (trinta) pessoas, contendo: 30 computadores com processador de 4 núcleos, de 3.4 GHz, memória de 4GB, HD de 500 GB, monitor LCD de 19 polegadas, mouse, teclado, webcam e headset com tecnologia anti ruído, com acesso à internet. Com equipamentos disponíveis: projetor multimídia (2500 Lumens, HDMI, VGA, Wifi), ar-condicionado, quadro branco, wireless local, tomadas extras)	Diária	6		
44	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	9566		
45	613476	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	360		
46	613476	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	10500		
47	9946	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone,	Diária	68		

		possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras				
48	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	2		
49	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	692		
50	3697	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	12986		
51	3697	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons apartamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	3810		
52	3697	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servido em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	7590		
53	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	4915		
54	15210	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como	Unidade p/ pessoa	480		

		acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.				
JI-PARANÁ						
LOTE VI (ATÉ 200 PESSOAS)						
55	22721	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	6		
56	3697	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, tolha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro, incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1100		
57	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	2450		
58	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	1100		
59	9946	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	21		
60	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	26		
61	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	432		

POR ITEM						
62	22721	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	7		
63	22721	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	2		
64	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	3889		
65	613476	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garraão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	72		
66	3697	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1249		
67	3697	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparaamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	130		
68	3697	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servidor em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	360		

69	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	90		
70	15210	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	120		
71	613476	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	640		
CACOAL						
POR ITEM						
72	22721	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	7		
73	22721	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	2		
74	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	1039		
75	613476	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	32		
76	3697	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1299		
77	3697	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês	Unidade p/ pessoa	130		

		variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)				
78	3697	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servidor em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	360		
79	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	90		
80	15210	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60		
81	613476	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340		
JARU						
POR ITEM						
82	22721	Auditório com capacidade para até 100 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	7		
83	22721	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	2		
84	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem	Unidade p/ pessoa	979		

		açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)				
85	613476	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	28		
86	3697	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1164		
87	3697	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparaamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110		
88	3697	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servidor em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	535		
89	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	80		
90	15210	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	120		
91	613476	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	540		
VILHENA						
LOTE VII (ATÉ 200 PESSOAS)						
92	22721	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	4		

		OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.				
93	3697	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, tolha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	800		
94	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	1700		
95	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	800		
96	9946	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	12		
97	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	24		
98	9946	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	282		
POR ITEM						
99	22721	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	6		
100	22721	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e	Diária	4		

		prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.				
101	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	1039		
102	613476	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	26		
103	3697	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, tolha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1199		
104	3697	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparaamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110		
105	3697	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servido em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	260		
106	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	90		
107	15210	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60		

108	613476	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340		
SÃO FRANCISCO DO GUAPORÉ						
POR ITEM						
109	22721	Auditório com capacidade para até 100 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	4		
110	22721	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	2		
111	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	560		
112	613476	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	8		
113	3697	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	660		
114	3697	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110		

115	3697	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servidor em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	510		
116	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	60		
117	15210	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60		
118	613476	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340		
ROLIM DE MOURA						
POR ITEM						
119	22721	Auditório com capacidade para até 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	8		
120	22721	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	6		
121	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	1029		
122	613476	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	28		
123	3697	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, tolha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro, incluindo os serviços de montagem e o	Unidade p/ pessoa	1109		

		fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.				
124	3697	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110		
125	3697	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servidor em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	260		
126	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	80		
127	15210	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60		
128	613476	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340		
ARIQUEMES						
POR ITEM						
129	22721	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	7		
130	22721	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	6		

131	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	829		
132	613476	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garraão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	20		
133	3697	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1089		
134	3697	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparaamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110		
135	3697	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servidor em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	360		
136	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	80		
137	15210	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60		
138	613476	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340		
GUAJARÁ-MIRIM						
POR ITEM						
139	22721	Auditório com capacidade para até 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50	Diária	8		

		polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.				
140	22721	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	6		
141	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	790		
142	613476	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	28		
143	3697	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	750		
144	3697	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparámentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110		
145	3697	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servido em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	510		
146	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	90		
147	15210	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão,	Unidade p/ pessoa	60		

		farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.				
148	613476	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340		
OURO PRETO						
POR ITEM						
149	22721	Auditório com capacidade para até 100 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	6		
150	22721	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	6		
151	3697	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	630		
152	613476	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	8		
153	3697	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	840		
154	3697	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas	Unidade p/ pessoa	110		

		em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparámentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)				
155	3697	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servidor em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	310		
156	12807	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	80		
157	15210	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60		
158	613476	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340		
VALOR TOTAL						
Carimbo do CNPJ/CPF-ME		LOCAL:	Responsável pela cotação da Empresa:	USO EXCLUSIVO DA SEAS	Valor da Proposta:	
		DATA:	Fone:			
		Banco:			Validade da Proposta:	
		Agência:	Assinatura:			
		C/C:			Prazo de Entrega:	



Documento assinado eletronicamente por **Henry Fabrício do Carmo Araújo, Agente**, em 11/12/2024, às 14:17, 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 **Raquel Rocha Cordeiro, Gerente**, em 11/12/2024, às 14:20, 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 **ANDERSON MELO TINOCO DA SILVA, Diretor(a)**, em 11/12/2024, às 14:22, 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 **0055640649** e o código CRC **8DAC7CD9**.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	QUANT. EST. EXCLUSIVA ME/EPF (B)	QUANT. EST. AMPLA CONCORRÊNCIA (C) [A-B]	EMP 1	EMP 2	EMP 3	EMP 4	EMP 5	PREÇO MÍNIMO	PREÇO MEDIO (F)	PREÇO MEDIANO (F)	DESVIO PADRÃO	COEFICIENTE DE VARIAÇÃO	PARAMETRO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBTOTAL EXCLUSIVO ME/EPF (F) - [B X D]	SUBTOTAL AMPLA CONCORRÊNCIA (G) - [C X E]	SUBTOTAL GERAL [F + G]
REGIÃO - PORTO VELHO - POR ITEM																			
1	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce), 2 opções de bebidas não alcoólicas, sendo suco natural e refrigerante. OBSERVAÇÃO: Deverão ser evitados frituras, alimentos ricos em cremes, alta quantidade de açúcar/sal. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 180 ml. Incluindo fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. (até 30 pessoas)	Unidade p/ pessoa	240	240	NÃO APLICÁVEL	R\$ 64,90	R\$ 65,00	R\$ 62,50	R\$ 60,00	R\$ 61,10	R\$ 60,00	R\$ 62,70	R\$ 62,50	2,24	3,57%	MÉDIO	R\$ 15.048,00	-	R\$ 15.048,00
2	Refeição café da manhã, devendo constar no mínimo: 1 tipos de suco natural com açúcar, 1 tipo de suco natural sem açúcar, leite, café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café) da ABIC, pães do tipo; francês e massa fina, tapioca recheada com manteiga e queijo, manteiga, queijo fatiado, presente cozido fatiado, bolo simples, adoçante. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 300 ml. Incluindo o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. OBSERVAÇÃO: Deverão ser evitados frituras, alimentos ricos em cremes, alta quantidade de açúcar/sal. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 300 ml. Incluindo fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. (até 30 pessoas)	Kit	65	65	NÃO APLICÁVEL	R\$ 879,00	R\$ 800,00	R\$ 800,00	N/C	N/C	R\$ 800,00	R\$ 826,33	R\$ 800,00	45,61	5,52%	MÉDIO	R\$ 53.711,45	-	R\$ 53.711,45
3	Kit aniversários devendo constar no mínimo: 1 bolo confeitado e recheado de no mínimo 2,5kg, no mínimo 200 salgadinhos variados assados pequenos, 1 tipo de suco natural com pouco açúcar, 1 torta salgada (sendo de frango ou carne), 1 torta doce (chocolate ou leite ninho) 100 pães de queijo pequenos. OBSERVAÇÃO: Deverão ser evitados frituras, alimentos ricos em cremes, alta quantidade de açúcar/sal. As bebidas deverão ser servidas em copos descartável de no mínimo 180 ml. Incluindo fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. O local do serviço a ser prestado será informado na Ordem de Fornecimento. (até 30 pessoas)	Kit	120	0	120	R\$ 668,10	R\$ 936,56	674,14	R\$ 813,70	R\$ 718,00	R\$ 668,10	R\$ 762,10	R\$ 718,00	113,60	14,91%	MÉDIO	R\$ -	R\$ 91.452,00	R\$ 91.452,00
VALOR TOTAL EXCLUSIVO ME/EPF																	R\$	68.759,45	
VALOR TOTAL AMPLA CONCORRÊNCIA																	R\$	91.452,00	
VALOR TOTAL																	R\$	160.211,45	
LOTE I (ATE É 100 PESSOAS)																			
4	Auditório com capacidade para até 100 (cem) pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, teltão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	4	0	4	R\$ 1.451,79	R\$ 2.128,25	R\$ 2.273,46	R\$ 1.755,46	N/C	R\$ 1.451,79	R\$ 1.902,24	R\$ 1.941,86	371,18	19,51%	MÉDIO	R\$ -	R\$ 7.608,96	R\$ 7.608,96
5	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	400	0	400	R\$ 29,29	R\$ 30,50	R\$ 25,50	R\$ 30,00	R\$ 28,00	R\$ 25,50	R\$ 28,66	R\$ 29,29	2,00	6,98%	MÉDIO	R\$ -	R\$ 11.464,00	R\$ 11.464,00
6	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	600	0	600	R\$ 64,90	R\$ 70,00	R\$ 65,00	R\$ 62,50	R\$ 63,99	R\$ 62,50	R\$ 65,28	R\$ 64,90	2,82	4,33%	MÉDIO	R\$ -	R\$ 39.168,00	R\$ 39.168,00
7	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	400	0	400	R\$ 9,24	R\$ 9,25	R\$ 8,68	R\$ 9,35	N/C	R\$ 8,68	R\$ 9,13	R\$ 9,25	0,30	3,33%	MÉDIO	R\$ -	R\$ 3.652,00	R\$ 3.652,00
8	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	24	0	24	R\$ 215,83	R\$ 215,97	R\$ 213,81	N/C	N/C	R\$ 213,81	R\$ 215,20	R\$ 215,83	1,21	0,56%	MÉDIO	R\$ -	R\$ 5.164,80	R\$ 5.164,80
9	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	44	0	44	R\$ 448,67	R\$ 399,90	R\$ 385,00	R\$ 359,43	N/C	R\$ 359,43	R\$ 398,25	R\$ 392,45	37,64	9,43%	MÉDIO	R\$ -	R\$ 17.523,00	R\$ 17.523,00
10	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	48	0	48	R\$ 310,00	R\$ 336,00	R\$ 315,53	R\$ 380,00	R\$ 364,62	R\$ 310,00	R\$ 341,23	R\$ 336,00	30,47	8,93%	MÉDIO	R\$ -	R\$ 16.379,04	R\$ 16.379,04
VALOR DO LOTE I																	R\$ 0,00	R\$ 100.959,80	R\$ 100.959,80

LOTE II (ATÉ 200 PESSOAS)																						
11	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, teltão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	19	o	19	R\$ 2.280,00	R\$ 2.200,00	R\$ 2.500,00	R\$ 2.400,00	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00	R\$ 2.276,00	R\$ 2.280,00	192,04	8,44%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 43.244,00	R\$ 43.244,00		
12	Coffee-break completo servido no local de cada Evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre marcha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	3500	o	3.500	R\$ 28,00	R\$ 25,00	R\$ 20,47	R\$ 24,82	R\$ 28,94	R\$ 20,47	R\$ 25,45	R\$ 25,00	3,32	13,04%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 89.075,00	R\$ 89.075,00		
13	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	6445	o	6.445	R\$ 64,90	R\$ 70,00	R\$ 65,00	R\$ 62,50	R\$ 63,99	R\$ 62,50	R\$ 65,28	R\$ 64,90	2,82	4,33%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 420.729,60	R\$ 420.729,60		
14	Fornecimento no local de cada evento: água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	3650	o	3.650	R\$ 8,40	R\$ 12,43	R\$ 9,24	R\$ 9,35	R\$ 7,87	R\$ 7,87	R\$ 9,46	R\$ 9,24	1,77	18,71%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 34.529,00	R\$ 34.529,00		
15	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	72	o	72	R\$ 170,00	R\$ 231,00	R\$ 150,00	R\$ 180,00	N/C	R\$ 150,00	R\$ 182,75	R\$ 175,00	34,50	18,88%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 13.158,00	R\$ 13.158,00		
16	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	213	o	213	R\$ 448,67	R\$ 399,90	R\$ 385,00	R\$ 359,43	N/C	R\$ 359,43	R\$ 398,25	R\$ 392,45	37,54	9,43%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 84.827,25	R\$ 84.827,25		
17	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	1270	o	1.270	R\$ 380,00	R\$ 385,00	R\$ 375,94	N/C	N/C	R\$ 375,94	R\$ 380,31	R\$ 380,00	4,54	1,19%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 482.993,70	R\$ 482.993,70		
VALOR DO LOTE II																	R\$ 0,00		R\$ 1.168.556,55		R\$ 1.168.556,55	

LOTE III (ATÉ 300 PESSOAS)																				
18	Auditório com capacidade para até 300 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	8	o	e	R\$ 5.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 3.500,00	R\$ 3.597,46	N/C	R\$ 3.500,00	R\$ 4.024,37	R\$ 3.796,73	685,48	17,03%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 32.194,96	R\$ 32.194,96
19	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café da marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar); 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Serviços em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1700	o	1.700	R\$ 30,50	R\$ 30,00	R\$ 30,74	R\$ 29,40	N/C	R\$ 29,40	R\$ 30,16	R\$ 30,25	0,59	1,97%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 51.272,00	R\$ 51.272,00
20	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida; 2 tipos de arroz; 2 guarnições; 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	2150	o	2.150	R\$ 70,00	R\$ 65,00	R\$ 61,10	R\$ 60,49	R\$ 63,99	R\$ 60,49	R\$ 64,12	R\$ 63,99	3,80	5,92%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 137.858,00	R\$ 137.858,00
21	Fornecimento no local de cada evento; água mineral (no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	1700	o	1.700	R\$ 12,43	R\$ 9,35	R\$ 9,24	R\$ 9,25	R\$ 8,68	R\$ 8,68	R\$ 9,79	R\$ 9,25	1,50	15,31%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 16.643,00	R\$ 16.643,00
22	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	26	o	26	R\$ 170,00	R\$ 230,00	R\$ 208,00	R\$ 231,00	R\$ 180,00	R\$ 170,00	R\$ 203,80	R\$ 208,00	28,07	13,78%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 5.298,80	R\$ 5.298,80
23	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	298	o	298	R\$ 399,90	R\$ 385,00	R\$ 359,43	N/C	R\$ 320,00	R\$ 320,00	R\$ 366,08	R\$ 372,22	34,97	9,55%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 109.091,84	R\$ 109.091,84
24	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	172	o	172	R\$ 380,00	R\$ 310,00	R\$ 336,00	R\$ 364,62	N/C	R\$ 310,00	R\$ 347,66	R\$ 350,31	31,03	8,92%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 59.797,52	R\$ 59.797,52
VALOR TOTAL DO LOTE III																	R\$ 0,00	R\$ 412.156,12	R\$ 412.156,12	

LOTE IV (ATÉ 500 PESSOAS)																				
25	Auditório com capacidade para até 500 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	6	0	0	R\$ 5.000,00	R\$ 7.241,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.200,00	N/C	R\$ 4.000,00	R\$ 5.110,25	R\$ 4.600,00	1.484,75	29,05%	MEDIANA	R\$	-	R\$ 27.600,00	R\$ 27.600,00
26	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Devendo ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Serviços em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	2500	0	2.500	R\$ 29,29	R\$ 30,50	R\$ 29,40	R\$ 28,94	N/C	R\$ 28,94	R\$ 29,53	R\$ 29,35	0,67	2,28%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 73.825,00	R\$ 73.825,00
27	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	2300	0	2.300	R\$ 65,00	R\$ 59,95	R\$ 60,39	R\$ 61,10	R\$ 63,99	R\$ 59,95	R\$ 62,09	R\$ 61,10	2,27	3,65%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 142.807,00	R\$ 142.807,00
28	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	2500,00	0,00	2500,00	R\$ 12,43	R\$ 9,24	R\$ 9,25	R\$ 9,35	N/C	R\$ 9,24	R\$ 10,07	R\$ 9,30	1,58	15,65%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 25.175,00	R\$ 25.175,00
29	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	19	0	19	R\$ 170,00	R\$ 208,00	R\$ 231,00	R\$ 200,00	N/C	R\$ 170,00	R\$ 202,25	R\$ 204,00	25,20	12,46%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 3.842,75	R\$ 3.842,75
30	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	46	0	46	R\$ 399,90	R\$ 385,00	R\$ 359,00	N/C	N/C	R\$ 359,00	R\$ 381,30	R\$ 385,00	20,70	5,43%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 17.539,80	R\$ 17.539,80
31	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	470	0	470	R\$ 310,00	R\$ 336,00	R\$ 315,53	R\$ 380,00	R\$ 364,62	R\$ 310,00	R\$ 341,23	R\$ 336,00	30,47	8,93%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 160.378,10	R\$ 160.378,10
VALOR TOTAL DO LOTE IV																	R\$ 0,00	R\$ 451.167,65	R\$ 451.167,65	

LOTE V CONFERENCIA (ATE 200 PESSOAS)																				
32	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	11	o	11	R\$ 2.280,00	R\$ 2.000,00	R\$ 2.500,00	R\$ 2.200,00	R\$ 2.400,00	R\$ 2.000,00	R\$ 2.276,00	R\$ 2.280,00	192,04	8,44%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 25.036,00	R\$ 25.036,00
33	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffee-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala."	Diária	19	o	19	R\$ 1.500,00	R\$ 1.125,00	R\$ 1.017,21	R\$ 904,64	N/C	R\$ 904,64	R\$ 1.136,71	R\$ 1.071,11	258,36	22,73%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 21.597,49	R\$ 21.597,49
34	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre marcha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	2200	o	2.200	R\$ 29,39	R\$ 30,69	R\$ 29,40	R\$ 28,36	R\$ 28,94	R\$ 28,36	R\$ 29,36	R\$ 29,39	0,86	2,92%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 64.592,00	R\$ 64.592,00
35	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	3985	o	3.985	R\$ 65,00	R\$ 59,95	R\$ 61,10	R\$ 63,99	N/C	R\$ 59,95	R\$ 62,51	R\$ 62,55	2,38	3,80%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 249.727,45	R\$ 249.727,45
36	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	2400	o	2.400	R\$ 12,43	R\$ 9,24	R\$ 9,25	R\$ 9,35	N/C	R\$ 9,24	R\$ 10,07	R\$ 9,30	1,58	15,65%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 24.168,00	R\$ 24.168,00
37	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	52	o	52	R\$ 247,00	R\$ 230,00	R\$ 240,00	N/C	N/C	R\$ 230,00	R\$ 239,00	R\$ 240,00	8,54	3,57%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 12.428,00	R\$ 12.428,00
38	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	164	o	164	R\$ 399,90	R\$ 385,00	R\$ 399,43	N/C	N/C	R\$ 399,43	R\$ 381,44	R\$ 385,00	20,47	5,37%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 62.556,16	R\$ 62.556,16
39	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	715	o	715	R\$ 336,00	R\$ 380,00	R\$ 364,62	N/C	N/C	R\$ 336,00	R\$ 360,21	R\$ 364,62	22,33	6,20%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 257.550,15	R\$ 257.550,15
VALOR TOTAL DO LOTE V																	R\$ 0,00	R\$ 717.655,25	R\$ 717.655,25	

POR ITEM																						
40	Auditório com capacidade para até 300 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados; apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telião para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado; 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	46	0	46	R\$ 4.000,00	R\$ 4.800,00	R\$ 3.597,46	R\$ 4.950,00	R\$ 3.992,67	R\$ 3.597,46	R\$ 4.268,03	R\$ 4.000,00	579,96	13,59%	MÉDIO	R\$	-	R\$	196.329,38	R\$	196.329,38
41	Auditório com capacidade para até 500 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados; apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telião para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado; 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	5	0	NÃO APLICÁVEL	R\$ 7.241,00	R\$ 5.000,00	R\$ 5.470,00	R\$ 5.100,00	R\$ 4.375,00	R\$ 4.375,00	R\$ 5.437,20	R\$ 5.100,00	1.082,58	19,91%	MÉDIO	R\$	27.186,00	-	R\$	27.186,00	
42	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados; apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telião para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado; 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffee-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala."	Diária	2	0	NÃO APLICÁVEL	R\$ 1.500,00	R\$ 1.125,00	R\$ 1.037,97	R\$ 1.027,56	N/C	R\$ 1.027,56	R\$ 1.172,63	R\$ 1.081,49	222,57	18,98%	MÉDIO	R\$	2.345,26	-	R\$	2.345,26	
43	Locação de laboratório de informática com capacidade para 30 (trinta) pessoas, contendo: 30 computadores com processador de 4 núcleos, de 3,4 GHz, memória de 4GB, HD de 500 GB, monitor LCD de 19 polegadas, mouse, teclado, webcam e headset com tecnologia anti ruído, com acesso à internet. Com equipamentos disponíveis: projetor multimídia (2500 Lumens, HDMI, VGA, Wi-Fi), ar-condicionado, quadro branco, wireless (local tomadas extras).	Diária	6	0	NÃO APLICÁVEL	R\$ 800,00	R\$ 610,74	R\$ 1.000,00	R\$ 960,00	N/C	R\$ 610,74	R\$ 842,69	R\$ 880,00	177,14	21,02%	MÉDIO	R\$	5.056,14	-	R\$	5.056,14	
44	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	9566	0	9.566	R\$ 12,43	R\$ 9,24	R\$ 9,25	R\$ 9,35	N/C	R\$ 9,24	R\$ 10,07	R\$ 9,30	1,58	15,65%	MÉDIO	R\$	-	R\$	96.329,62	R\$	96.329,62
45	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e laço de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	360	360	NÃO APLICÁVEL	R\$ 12,00	R\$ 13,00	R\$ 11,65	R\$ 11,50	R\$ 12,88	R\$ 11,50	R\$ 12,21	R\$ 12,00	0,70	5,70%	MÉDIO	R\$	4.395,60	-	R\$	4.395,60	
46	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	10500	10.500	NÃO APLICÁVEL	R\$ 5,02	R\$ 6,99	R\$ 6,50	N/C	N/C	R\$ 5,02	R\$ 6,17	R\$ 6,50	1,03	16,62%	MÉDIO	R\$	64.785,00	-	R\$	64.785,00	
47	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	68	68	NÃO APLICÁVEL	R\$ 170,00	R\$ 231,00	R\$ 200,00	N/C	N/C	R\$ 170,00	R\$ 200,33	R\$ 200,00	30,50	15,23%	MÉDIO	R\$	13.622,44	-	R\$	13.622,44	
48	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	2	0	NÃO APLICÁVEL	R\$ 399,90	R\$ 385,00	R\$ 359,43	N/C	N/C	R\$ 359,43	R\$ 381,44	R\$ 385,00	20,47	5,37%	MÉDIO	R\$	762,88	-	R\$	762,88	
49	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	692	0	692	R\$ 336,00	R\$ 315,53	R\$ 380,00	R\$ 364,62	N/C	R\$ 315,53	R\$ 349,04	R\$ 350,31	28,83	8,26%	MÉDIO	R\$	-	R\$	241.535,68	R\$	241.535,68
50	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar); 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	12386	0	12.386	R\$ 30,46	R\$ 28,00	R\$ 30,74	R\$ 29,40	N/C	R\$ 28,00	R\$ 29,65	R\$ 29,93	1,24	4,19%	MÉDIO	R\$	-	R\$	385.034,90	R\$	385.034,90
51	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tartelletes, canapés variados, patês variados, salgadinhos assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	3810	0	3.810	R\$ 34,00	R\$ 33,68	38,50	R\$ 39,00	N/C	R\$ 33,68	R\$ 35,56	R\$ 34,00	2,98	8,39%	MÉDIO	R\$	-	R\$	135.483,60	R\$	135.483,60
52	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante). Suco Natural servido em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	7590	0	7.590	R\$ 20,00	R\$ 18,25	R\$ 16,66	R\$ 19,88	N/C	R\$ 16,66	R\$ 18,70	R\$ 19,07	1,58	8,43%	MÉDIO	R\$	-	R\$	141.933,00	R\$	141.933,00
53	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	4915	0	4.915	R\$ 70,00	R\$ 65,00	R\$ 62,89	R\$ 60,00	R\$ 63,99	R\$ 60,00	R\$ 64,38	R\$ 63,99	3,66	5,68%	MÉDIO	R\$	-	R\$	316.427,70	R\$	316.427,70
54	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEIX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maioneses, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa	Unidade p/ pessoa	480	480	NÃO APLICÁVEL	18	18,29	19,75	22,5	N/C	R\$ 18,00	R\$ 19,64	R\$ 19,02	2,06	10,48%	MÉDIO	R\$	9.427,20	-	R\$	9.427,20	
VALOR TOTAL EXCLUSIVO ME/EPF																	R\$				127.580,52	
VALOR TOTAL AMPLA CONCORRENCIA																	R\$				1.513.073,88	
VALOR TOTAL																	R\$				1.640.654,40	

REGIÃO JI-PARANÁ																						
LOTE VI (ATÉ 200 PESSOAS)																						
55	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telião para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	6	o	e	R\$ 2.000,00	R\$ 2.200,00	R\$ 2.555,21	R\$ 2.400,00	R\$ 2.076,06	R\$ 2.000,00	R\$ 2.246,25	R\$ 2.200,00	229,59	10,22%	MÉDIO	R\$	-	R\$	13.477,50	R\$	13.477,50
56	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Serviços em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro, incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1100	o	1.100	R\$ 30,15	R\$ 28,00	R\$ 30,74	R\$ 29,40	R\$ 28,94	R\$ 28,00	R\$ 29,45	R\$ 29,40	1,06	3,61%	MÉDIO	R\$	-	R\$	32.395,00	R\$	32.395,00
57	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	2400	o	2.400	R\$ 64,90	R\$ 70,00	R\$ 65,00	R\$ 62,00	R\$ 62,50	R\$ 62,00	R\$ 64,58	R\$ 64,90	3,17	4,89%	MÉDIO	R\$	-	R\$	158.956,00	R\$	158.956,00
58	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	1100	o	1.100	R\$ 12,43	R\$ 9,24	R\$ 9,25	R\$ 9,35	NC	R\$ 9,24	R\$ 10,07	R\$ 9,30	1,58	15,65%	MÉDIO	R\$	-	R\$	11.077,00	R\$	11.077,00
59	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	21	o	21	R\$ 170,00	R\$ 195,00	R\$ 231,00	R\$ 200,31	NC	R\$ 170,00	R\$ 199,08	R\$ 197,66	25,05	12,58%	MÉDIO	R\$	-	R\$	4.180,68	R\$	4.180,68
60	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	26	o	26	R\$ 399,90	R\$ 385,00	R\$ 359,43	NC	NC	R\$ 359,43	R\$ 381,44	R\$ 385,00	20,47	5,37%	MÉDIO	R\$	-	R\$	9.917,44	R\$	9.917,44
61	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	432	o	432	R\$ 380,00	R\$ 336,00	R\$ 364,62	NC	NC	R\$ 336,00	R\$ 360,21	R\$ 364,62	22,33	6,20%	MÉDIO	R\$	-	R\$	155.610,72	R\$	155.610,72
VALOR TOTAL DO LOTE VI																	R\$ 0,00		R\$ 385.614,34		R\$ 385.614,34	

POR ITEM																			
62	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, tela para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	7	7	NÃO APLICÁVEL	R\$ 2.000,00	R\$ 2.500,00	R\$ 2.200,00	R\$ 2.400,00	R\$ 2.076,06	R\$ 2.000,00	R\$ 2.235,21	R\$ 2.200,00	R\$ 211,64	9,47%	MÉDIO	R\$ 15.646,47	-	R\$ 15.646,47
63	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, tela para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: Disponibilidade de espaço para servir coffee-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	2	2	NÃO APLICÁVEL	R\$ 1.500,00	R\$ 1.125,00	R\$ 1.017,21	R\$ 1.027,59	N/C	R\$ 1.017,21	R\$ 1.167,45	R\$ 1.076,30	R\$ 226,95	19,44%	MÉDIO	R\$ 2.334,90	-	R\$ 2.334,90
64	Fornecimento no local de cada evento: água mineral no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas ; café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade p/ pessoa	3889	3.889	NÃO APLICÁVEL	R\$ 12,00	R\$ 12,43	R\$ 9,35	R\$ 9,25	R\$ 8,68	R\$ 8,68	R\$ 10,34	R\$ 9,35	R\$ 1,74	16,78%	MÉDIO	R\$ 40.212,26	-	R\$ 40.212,26
65	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafinha) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	72	72	NÃO APLICÁVEL	R\$ 12,00	R\$ 10,00	R\$ 10,70	R\$ 10,60	R\$ 12,57	R\$ 10,00	R\$ 11,17	R\$ 10,70	R\$ 1,07	9,56%	MÉDIO	R\$ 804,24	-	R\$ 804,24
66	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar); 3 opções salgadas, 2 opções de doces. Devendo ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1249	1.249	NÃO APLICÁVEL	R\$ 29,08	R\$ 28,00	R\$ 27,97	R\$ 29,40	N/C	R\$ 27,97	R\$ 28,61	R\$ 28,54	R\$ 0,74	2,57%	MÉDIO	R\$ 35.733,89	-	R\$ 35.733,89
67	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgadinhos assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces, 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Devendo ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Devendo ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	130	130	NÃO APLICÁVEL	R\$ 27,90	R\$ 34,00	R\$ 33,68	R\$ 38,00	N/C	R\$ 27,90	R\$ 33,40	R\$ 33,84	R\$ 4,16	12,45%	MÉDIO	R\$ 4.342,00	-	R\$ 4.342,00
68	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante). Suco Natural servido em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	360	360	NÃO APLICÁVEL	R\$ 20,00	R\$ 19,50	R\$ 17,50	R\$ 15,00	N/C	R\$ 15,00	R\$ 18,00	R\$ 18,50	R\$ 2,27	12,63%	MÉDIO	R\$ 6.480,00	-	R\$ 6.480,00
69	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	90	90	NÃO APLICÁVEL	R\$ 65,00	R\$ 62,50	R\$ 61,10	R\$ 60,73	R\$ 61,65	R\$ 60,73	R\$ 62,20	R\$ 61,65	R\$ 1,70	2,74%	MÉDIO	R\$ 5.598,00	-	R\$ 5.598,00
70	Almoo - que deverá ser servido na forma de MARMITEIX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem ossos/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	120	120	NÃO APLICÁVEL	R\$ 17,50	R\$ 17,75	R\$ 13,50	R\$ 18,50	R\$ 17,74	R\$ 13,50	R\$ 17,00	R\$ 17,74	R\$ 1,99	11,71%	MÉDIO	R\$ 2.040,00	-	R\$ 2.040,00
71	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	640	640	NÃO APLICÁVEL	R\$ 3,58	R\$ 3,90	R\$ 2,90	N/C	N/C	R\$ 2,90	R\$ 3,46	R\$ 3,58	R\$ 0,51	14,76%	MÉDIO	R\$ 2.214,40	-	R\$ 2.214,40
												VALOR TOTAL EXCLUSIVO ME/EPP				R\$	115.406,16		
												VALOR TOTAL AMPLA CONCORRÊNCIA				R\$	-		
												VALOR TOTAL				R\$	115.406,16		

JARU																			
POR ITEM																			
82	Auditório com capacidade para até 100 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, teltão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	7	7	NÃO APLICÁVEL	R\$ 1.947,00	R\$ 1.800,00	R\$ 2.000,00	N/C	N/C	R\$ 1.800,00	R\$ 1.915,67	R\$ 1.947,00	103,62	5,41%	MÉDIO	R\$ 13.409,69	-	R\$ 13.409,69
83	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, teltão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: Disponibilidade de espaço para servir coffee-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	2	2	NÃO APLICÁVEL	R\$ 1.493,50	R\$ 1.263,00	R\$ 1.125,00	N/C	N/C	R\$ 1.125,00	R\$ 1.293,83	R\$ 1.263,00	186,17	14,39%	MÉDIO	R\$ 2.587,66	-	R\$ 2.587,66
84	Fornecimento no local de cada evento: água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	979	979	NÃO APLICÁVEL	12,43	9,35	9,24	8,68	N/C	R\$ 8,68	R\$ 9,93	R\$ 9,30	1,70	17,08%	MÉDIO	R\$ 9.721,47	-	R\$ 9.721,47
85	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafo) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	28	28	NÃO APLICÁVEL	R\$ 12,00	R\$ 11,85	R\$ 11,00	R\$ 12,88	R\$ 12,57	R\$ 11,00	R\$ 12,02	R\$ 12,00	0,74	6,20%	MÉDIO	R\$ 336,56	-	R\$ 336,56
86	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1164	1.164	NÃO APLICÁVEL	R\$ 30,99	R\$ 33,00	R\$ 32,00	R\$ 31,18	N/C	R\$ 30,99	R\$ 31,79	R\$ 31,59	0,92	2,88%	MÉDIO	R\$ 37.003,56	-	R\$ 37.003,56
87	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tartelletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110	110	NÃO APLICÁVEL	R\$ 27,90	R\$ 34,00	R\$ 33,68	N/C	N/C	R\$ 27,90	R\$ 31,86	R\$ 33,68	3,43	10,78%	MÉDIO	R\$ 3.504,60	-	R\$ 3.504,60
88	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servido em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	535	535	NÃO APLICÁVEL	R\$ 15,00	R\$ 20,00	R\$ 19,50	R\$ 17,50	N/C	R\$ 15,00	R\$ 18,00	R\$ 18,50	2,27	12,63%	MÉDIO	R\$ 9.630,00	-	R\$ 9.630,00
89	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	80	80	NÃO APLICÁVEL	R\$ 65,00	R\$ 61,10	R\$ 60,49	R\$ 63,99	N/C	R\$ 60,49	R\$ 62,65	R\$ 62,55	2,19	3,50%	MÉDIO	R\$ 5.012,00	-	R\$ 5.012,00
90	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem ossos/opiniha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	120	120	NÃO APLICÁVEL	R\$ 15,00	R\$ 18,00	R\$ 15,10	R\$ 17,50	R\$ 17,74	R\$ 15,00	R\$ 16,67	R\$ 17,50	1,49	8,93%	MÉDIO	R\$ 2.000,40	-	R\$ 2.000,40
91	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	540	540	NÃO APLICÁVEL	2,3	2,74	2,9	3,08	N/C	R\$ 2,30	R\$ 2,88	R\$ 2,82	0,53	18,44%	MÉDIO	R\$ 1.555,20	-	R\$ 1.555,20
																	VALOR TOTAL EXCLUSIVO ME/EPP		R\$ 84.761,14
																	VALOR TOTAL AMPLA CONCORRENCIA		R\$ -
																	VALOR TOTAL		R\$ 84.761,14

VILHENA																				
LOTE VII (ATÉ 200 PESSOAS)																				
92	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, teltão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	4	•	•	R\$ 2.280,00	R\$ 2.500,00	R\$ 2.200,00	R\$ 2.400,00	R\$ 2.076,06	R\$ 2.076,06	R\$ 2.291,21	R\$ 2.280,00	165,95	7,24%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 9.164,84	R\$ 9.164,84
93	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café da marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	800	•	800	R\$ 30,15	R\$ 29,08	R\$ 31,18	R\$ 29,39	R\$ 29,40	R\$ 29,08	R\$ 29,84	R\$ 29,40	0,85	2,84%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 23.872,00	R\$ 23.872,00
94	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	1700	•	1.700	R\$ 65,00	R\$ 60,00	R\$ 61,10	R\$ 63,99	N/C	R\$ 60,00	R\$ 62,52	R\$ 62,55	2,36	3,77%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 106.284,00	R\$ 106.284,00
95	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	800	•	800	R\$ 12,43	R\$ 9,35	R\$ 9,24	R\$ 9,25	N/C	R\$ 9,24	R\$ 10,07	R\$ 9,30	1,58	15,65%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 8.056,00	R\$ 8.056,00
96	Apartamento/Hospedagem solteiro podendo acomodar no máximo 1 (uma) pessoa, com cama com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	12	•	12	R\$ 212,50	R\$ 185,00	R\$ 170,00	R\$ 205,00	N/C	R\$ 170,00	R\$ 193,13	R\$ 195,00	19,30	9,99%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 2.317,56	R\$ 2.317,56
97	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 2 (duas) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	24	•	24	R\$ 399,90	R\$ 385,00	R\$ 359,43	N/C	N/C	R\$ 359,43	R\$ 381,44	R\$ 385,00	20,47	5,37%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 9.154,56	R\$ 9.154,56
98	Apartamento/Hospedagem podendo acomodar no máximo 3 (três) pessoas, com camas com dimensões normais; ar condicionado; sistema de telefonia; mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; boa iluminação e ventilação adequada; armário, closet ou local específico para guarda de roupas; mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras	Diária	282	•	282	R\$ 336,00	R\$ 315,53	R\$ 380,00	N/C	N/C	R\$ 315,53	R\$ 343,84	R\$ 336,00	32,94	9,58%	MÉDIO	R\$	-	R\$ 96.962,88	R\$ 96.962,88
VALOR TOTAL DO LOTE VII																	R\$ 0,00	R\$ 255.811,84	R\$ 255.811,84	

POR ITEM																			
99	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	6	6	NÃO APLICÁVEL	R\$ 2.280,00	R\$ 2.500,00	R\$ 2.400,00	R\$ 2.076,06	N/C	R\$ 2.076,06	R\$ 2.314,02	R\$ 2.340,00	182,36	7,88%	MÉDIO	R\$ 13.884,12	-	R\$ 13.884,12
100	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffee-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	4	4	NÃO APLICÁVEL	R\$ 1.500,00	R\$ 1.125,00	R\$ 1.017,21	R\$ 1.037,97	R\$ 1.027,59	R\$ 1.017,21	R\$ 1.141,55	R\$ 1.037,97	204,90	17,95%	MÉDIO	R\$ 4.566,20	-	R\$ 4.566,20
101	Fornecimento no local de cada evento: água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	1039	1.039	NÃO APLICÁVEL	R\$ 12,43	R\$ 9,35	R\$ 9,24	R\$ 9,25	N/C	R\$ 9,24	R\$ 10,07	R\$ 9,30	1,58	15,65%	MÉDIO	R\$ 10.462,73	-	R\$ 10.462,73
102	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	26	26	NÃO APLICÁVEL	R\$ 12,00	R\$ 14,70	R\$ 11,65	R\$ 11,00	R\$ 12,88	R\$ 11,00	R\$ 12,45	R\$ 12,00	1,43	11,49%	MÉDIO	R\$ 323,70	-	R\$ 323,70
103	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas; 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1199	1.199	NÃO APLICÁVEL	R\$ 28,00	R\$ 31,18	R\$ 30,86	R\$ 30,74	R\$ 29,40	R\$ 28,00	R\$ 30,04	R\$ 30,74	1,33	4,41%	MÉDIO	R\$ 36.017,96	-	R\$ 36.017,96
104	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tartelletes, canapés variados, patês variados, salgadinhos assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces, 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparmamentados e ajudantes (1 garçon para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110	110	NÃO APLICÁVEL	R\$ 34,00	R\$ 33,68	R\$ 33,10	R\$ 34,00	N/C	R\$ 33,10	R\$ 33,70	R\$ 33,84	0,42	1,26%	MÉDIO	R\$ 3.707,00	-	R\$ 3.707,00
105	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante). Suco Natural servido em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	260	260	NÃO APLICÁVEL	R\$ 27,00	R\$ 40,00	R\$ 30,00	N/C	N/C	R\$ 27,00	R\$ 32,33	R\$ 30,00	6,81	21,05%	MÉDIO	R\$ 8.405,80	-	R\$ 8.405,80
106	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	90	90	NÃO APLICÁVEL	R\$ 60,19	R\$ 65,00	R\$ 61,10	R\$ 61,65	N/C	R\$ 60,19	R\$ 61,99	R\$ 61,38	2,10	3,38%	MÉDIO	R\$ 5.579,10	-	R\$ 5.579,10
107	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem ossos/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60	60	NÃO APLICÁVEL	R\$ 20,35	R\$ 18,50	R\$ 13,50	N/C	N/C	R\$ 13,50	R\$ 17,45	R\$ 18,50	3,54	20,31%	MÉDIO	R\$ 1.047,00	-	R\$ 1.047,00
108	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340	340	NÃO APLICÁVEL	R\$ 2,74	R\$ 2,30	R\$ 2,90	N/C	N/C	R\$ 2,30	R\$ 2,65	R\$ 2,74	0,31	11,72%	MÉDIO	R\$ 901,00	-	R\$ 901,00
																	VALOR TOTAL EXCLUSIVO ME/EPF		R\$ 84.894,61
																	VALOR TOTAL AMPLA CONCORRENCIA		R\$ -
																	VALOR TOTAL		R\$ 84.894,61

SÃO FRANCISCO DO GUAPORÉ																			
POR ITEM																			
109	Auditório com capacidade para até 100 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, teltão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	4	4	NÃO APLICÁVEL	R\$ 1.950,00	R\$ 1.800,00	R\$ 2.900,00	N/C	N/C	R\$ 1.800,00	R\$ 1.916,67	R\$ 1.950,00	104,08	5,43%	MÉDIO	R\$ 7.666,68	-	R\$ 7.666,68
110	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, teltão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: *Disponibilidade de espaço para servir coffee-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	2	2	NÃO APLICÁVEL	R\$ 1.500,00	R\$ 998,00	R\$ 1.125,00	R\$ 1.017,21	R\$ 1.037,97	R\$ 958,00	R\$ 1.127,64	R\$ 1.037,97	216,61	19,21%	MÉDIO	R\$ 2.255,28	-	R\$ 2.255,28
111	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	580	580	NÃO APLICÁVEL	R\$ 12,43	R\$ 9,35	R\$ 9,34	R\$ 9,25	N/C	R\$ 9,24	R\$ 10,07	R\$ 9,30	1,58	15,65%	MÉDIO	R\$ 5.639,20	-	R\$ 5.639,20
112	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafo) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	8	8	NÃO APLICÁVEL	R\$ 13,30	R\$ 14,70	R\$ 13,61	R\$ 14,99	R\$ 12,88	R\$ 12,88	R\$ 13,90	R\$ 13,61	0,91	6,55%	MÉDIO	R\$ 111,20	-	R\$ 111,20
113	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Devendo ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	660	660	NÃO APLICÁVEL	R\$ 30,15	R\$ 29,08	R\$ 30,74	R\$ 29,40	N/C	R\$ 29,08	R\$ 29,84	R\$ 29,78	0,75	2,51%	MÉDIO	R\$ 19.694,40	-	R\$ 19.694,40
114	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgadinhos assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Devendo ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Devendo ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110	110	NÃO APLICÁVEL	R\$ 27,80	R\$ 34,00	R\$ 33,68	R\$ 34,00	R\$ 38,00	R\$ 27,90	R\$ 33,52	R\$ 34,00	3,61	10,77%	MÉDIO	R\$ 3.687,20	-	R\$ 3.687,20
115	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servido em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	510	510	NÃO APLICÁVEL	R\$ 15,00	R\$ 22,00	R\$ 19,50	R\$ 17,50	N/C	R\$ 15,00	R\$ 18,50	R\$ 16,50	2,97	16,07%	MÉDIO	R\$ 9.435,00	-	R\$ 9.435,00
116	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	60	60	NÃO APLICÁVEL	R\$ 65,00	R\$ 61,10	R\$ 60,49	R\$ 63,99	N/C	R\$ 60,49	R\$ 62,65	R\$ 62,55	2,19	3,50%	MÉDIO	R\$ 3.759,00	-	R\$ 3.759,00
117	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60	60	NÃO APLICÁVEL	R\$ 20,35	R\$ 23,00	R\$ 13,50	R\$ 18,50	N/C	R\$ 13,50	R\$ 18,84	R\$ 19,43	4,01	21,28%	MÉDIO	R\$ 1.130,40	-	R\$ 1.130,40
118	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340	340	NÃO APLICÁVEL	R\$ 5,09	R\$ 5,47	R\$ 5,80	N/C	N/C	R\$ 5,09	R\$ 5,45	R\$ 5,47	0,36	6,52%	MÉDIO	R\$ 1.853,00	-	R\$ 1.853,00
																	R\$	55.231,36	
																	R\$	-	
																	R\$	55.231,36	

ROLIM DE MOURA																			
POR ITEM																			
119	Auditório com capacidade para até 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telião para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	8	8	NÃO APLICÁVEL	R\$ 1.500,00	R\$ 950,00	R\$ 1.125,00	R\$ 1.017,21	R\$ 1.037,97	R\$ 950,00	R\$ 1.126,04	R\$ 1.037,97	218,20	19,38%	MÉDIO	R\$ 9.008,32	-	R\$ 9.008,32
120	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telião para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffee-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	6	6	NÃO APLICÁVEL	R\$ 1.500,00	R\$ 1.125,00	R\$ 1.037,97	N/C	N/C	R\$ 1.037,97	R\$ 1.220,99	R\$ 1.125,00	245,52	20,11%	MÉDIO	R\$ 7.325,94	-	R\$ 7.325,94
121	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	1009	1.029	NÃO APLICÁVEL	R\$ 12,43	R\$ 9,24	R\$ 9,25	R\$ 9,35	N/C	R\$ 9,24	R\$ 10,07	R\$ 9,30	1,58	15,65%	MÉDIO	R\$ 10.362,03	-	R\$ 10.362,03
122	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garraão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	28	28	NÃO APLICÁVEL	R\$ 13,00	R\$ 11,65	R\$ 11,00	R\$ 12,00	R\$ 12,57	R\$ 11,00	R\$ 12,04	R\$ 12,00	0,78	6,48%	MÉDIO	R\$ 337,12	-	R\$ 337,12
123	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro, incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1109	1.109	NÃO APLICÁVEL	R\$ 30,15	R\$ 38,00	R\$ 31,18	R\$ 30,74	R\$ 29,40	R\$ 29,40	R\$ 31,89	R\$ 30,74	3,48	10,91%	MÉDIO	R\$ 35.366,01	-	R\$ 35.366,01
124	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteletes, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces, 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparamentados e ajudantes (1 garçon para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110	110	NÃO APLICÁVEL	R\$ 27,90	R\$ 33,68	R\$ 33,10	R\$ 34,00	N/C	R\$ 27,90	R\$ 32,17	R\$ 33,39	2,87	8,92%	MÉDIO	R\$ 3.538,70	-	R\$ 3.538,70
125	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servido em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	260	260	NÃO APLICÁVEL	R\$ 17,20	R\$ 18,25	R\$ 16,99	R\$ 16,66	N/C	R\$ 16,66	R\$ 17,28	R\$ 17,10	0,69	3,98%	MÉDIO	R\$ 4.492,80	-	R\$ 4.492,80
126	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	80	86	NÃO APLICÁVEL	R\$ 64,90	R\$ 70,00	R\$ 65,00	R\$ 62,89	R\$ 63,99	R\$ 62,89	R\$ 65,36	R\$ 64,90	2,73	4,18%	MÉDIO	R\$ 5.228,80	-	R\$ 5.228,80
127	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem ossos/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60	66	NÃO APLICÁVEL	R\$ 20,35	R\$ 13,50	R\$ 18,50	N/C	N/C	R\$ 13,50	R\$ 17,45	R\$ 18,50	3,54	20,31%	MÉDIO	R\$ 1.047,00	-	R\$ 1.047,00
128	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340	340	NÃO APLICÁVEL	R\$ 2,74	R\$ 3,58	R\$ 2,90	N/C	N/C	R\$ 2,74	R\$ 3,07	R\$ 2,90	0,45	14,53%	MÉDIO	R\$ 1.043,80	-	R\$ 1.043,80
																	VALOR TOTAL EXCLUSIVO ME/EPF		R\$ 77.750,52
																	VALOR TOTAL AMPLA CONCORRENCIA		R\$ -
																	VALOR TOTAL		R\$ 77.750,52

ARIQUEMES																			
POR ITEM																			
129	Auditório com capacidade para até 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telião para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	7	7	NÃO APLICÁVEL	R\$ 2.280,00	R\$ 2.200,00	R\$ 2.555,21	R\$ 2.400,00	R\$ 2.076,06	R\$ 2.076,06	R\$ 2.302,25	R\$ 2.280,00	184,16	8,00%	MÉDIO	R\$ 16.115,75	-	R\$ 16.115,75
130	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telião para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffee-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	6	6	NÃO APLICÁVEL	R\$ 1.500,00	R\$ 1.121,00	R\$ 1.125,00	R\$ 1.017,21	N/C	R\$ 1.017,21	R\$ 1.190,80	R\$ 1.123,00	212,08	17,81%	MÉDIO	R\$ 7.144,80	-	R\$ 7.144,80
131	Fornecimento no local de cada evento: água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	829	829	NÃO APLICÁVEL	R\$ 12,43	R\$ 9,24	R\$ 9,25	R\$ 9,35	N/C	R\$ 9,24	R\$ 10,07	R\$ 9,30	1,58	15,65%	MÉDIO	R\$ 8.348,03	-	R\$ 8.348,03
132	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garraão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	20	20	NÃO APLICÁVEL	R\$ 13,00	R\$ 11,00	R\$ 12,88	R\$ 12,00	R\$ 12,57	R\$ 11,00	R\$ 12,29	R\$ 12,57	0,82	6,66%	MÉDIO	R\$ 245,80	-	R\$ 245,80
133	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	1089	1.089	NÃO APLICÁVEL	R\$ 30,50	R\$ 30,00	R\$ 30,99	R\$ 31,00	R\$ 33,00	R\$ 30,00	R\$ 31,10	R\$ 30,99	1,14	3,67%	MÉDIO	R\$ 33.867,90	-	R\$ 33.867,90
134	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tartelletes, canapés variados, patês variados, salgadinhos assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparelhados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110	110	NÃO APLICÁVEL	R\$ 27,00	R\$ 28,00	R\$ 33,68	R\$ 33,00	R\$ 38,00	R\$ 27,90	R\$ 32,12	R\$ 33,00	4,26	13,26%	MÉDIO	R\$ 3.533,20	-	R\$ 3.533,20
135	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servido em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	380	380	NÃO APLICÁVEL	R\$ 15,00	R\$ 20,00	R\$ 18,25	R\$ 17,00	R\$ 15,73	R\$ 15,00	R\$ 17,20	R\$ 17,00	2,00	11,62%	MÉDIO	R\$ 6.192,00	-	R\$ 6.192,00
136	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	80	80	NÃO APLICÁVEL	R\$ 62,00	R\$ 60,19	R\$ 62,50	R\$ 60,73	R\$ 61,10	R\$ 60,19	R\$ 61,30	R\$ 61,10	0,94	1,53%	MÉDIO	R\$ 4.904,00	-	R\$ 4.904,00
137	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem ossos/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60	60	NÃO APLICÁVEL	R\$ 17,50	R\$ 16,99	R\$ 16,65	R\$ 16,37	R\$ 17,56	R\$ 16,37	R\$ 17,01	R\$ 16,99	0,62	3,06%	MÉDIO	R\$ 1.020,60	-	R\$ 1.020,60
138	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340	340	NÃO APLICÁVEL	R\$ 2,74	R\$ 3,58	R\$ 2,90	N/C	N/C	R\$ 2,74	R\$ 3,07	R\$ 2,90	0,45	14,53%	MÉDIO	R\$ 1.043,80	-	R\$ 1.043,80
VALOR TOTAL EXCLUSIVO ME/EPF																	R\$	82.415,88	
VALOR TOTAL AMPLA CONCORRENCIA																		-	
VALOR TOTAL																	R\$	82.415,88	

GUAJARÁ-MIRIM																			
POR ITEM																			
139	Auditório com capacidade para até 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, teltão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	8	8	NÃO APLICÁVEL	R\$ 1.500,00	R\$ 1.125,00	R\$ 1.037,97	R\$ 1.027,59	N/C	R\$ 1.027,59	R\$ 1.172,64	R\$ 1.081,49	222,57	18,98%	MÉDIO	R\$ 9.381,12	-	R\$ 9.381,12
140	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, teltão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: *Disponibilidade de espaço para servir coffe-break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	6	6	NÃO APLICÁVEL	R\$ 1.500,00	R\$ 1.125,00	R\$ 1.017,21	R\$ 1.027,59	N/C	R\$ 1.017,21	R\$ 1.167,45	R\$ 1.076,30	226,95	19,44%	MÉDIO	R\$ 7.004,70	-	R\$ 7.004,70
141	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	790	790	NÃO APLICÁVEL	R\$ 12,43	R\$ 9,24	R\$ 9,25	R\$ 8,68	R\$ 9,35	R\$ 8,68	R\$ 9,79	R\$ 9,25	1,50	15,31%	MÉDIO	R\$ 7.734,10	-	R\$ 7.734,10
142	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garrafo) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	28	28	NÃO APLICÁVEL	R\$ 11,40	R\$ 12,00	R\$ 10,98	R\$ 11,00	R\$ 12,57	R\$ 10,98	R\$ 11,59	R\$ 11,40	0,69	5,92%	MÉDIO	R\$ 324,52	-	R\$ 324,52
143	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) ; 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	750	750	NÃO APLICÁVEL	R\$ 30,15	R\$ 28,00	R\$ 27,97	R\$ 29,40	N/C	R\$ 27,97	R\$ 28,88	R\$ 28,70	1,08	3,73%	MÉDIO	R\$ 21.660,00	-	R\$ 21.660,00
144	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tarteleles, canapés variados, patês variados, salgadinhos assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110	110	NÃO APLICÁVEL	R\$ 27,80	R\$ 33,68	R\$ 33,00	R\$ 33,10	N/C	R\$ 27,90	R\$ 31,92	R\$ 33,05	2,70	8,45%	MÉDIO	R\$ 3.511,20	-	R\$ 3.511,20
145	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servido em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	510	510	NÃO APLICÁVEL	R\$ 15,00	R\$ 22,00	R\$ 15,00	R\$ 15,73	N/C	R\$ 15,00	R\$ 16,93	R\$ 15,37	3,40	20,06%	MÉDIO	R\$ 8.634,30	-	R\$ 8.634,30
146	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	90	90	NÃO APLICÁVEL	R\$ 60,49	R\$ 61,10	R\$ 63,99	R\$ 65,00	N/C	R\$ 60,49	R\$ 62,65	R\$ 62,55	2,19	3,50%	MÉDIO	R\$ 5.638,50	-	R\$ 5.638,50
147	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60	60	NÃO APLICÁVEL	R\$ 13,50	R\$ 18,50	R\$ 20,35	R\$ 23,00	N/C	R\$ 13,50	R\$ 18,84	R\$ 19,43	4,01	21,28%	MÉDIO	R\$ 1.130,40	-	R\$ 1.130,40
148	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340	340	NÃO APLICÁVEL	R\$ 5,09	R\$ 5,47	R\$ 5,80	R\$ 7,79	N/C	R\$ 5,09	R\$ 6,04	R\$ 5,64	1,20	19,93%	MÉDIO	R\$ 2.053,60	-	R\$ 2.053,60
																	VALOR TOTAL EXCLUSIVO ME/EPP		R\$ 67.072,44
																	VALOR TOTAL AMPLA CONCORRENCIA		-
																	VALOR TOTAL		R\$ 67.072,44

OURO PRETO																			
POR ITEM																			
149	Auditório com capacidade para até 100 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, teltão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual do auditório.	Diária	6	6	NÃO APLICÁVEL	R\$ 1.947,00	R\$ 1.800,00	R\$ 2.000,00	N/C	N/C	R\$ 1.800,00	R\$ 1.915,67	R\$ 1.947,00	103,62	5,41%	MÉDIO	R\$ 11.494,02	-	R\$ 11.494,02
150	Sala com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, teltão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, vídeo cassete, DVD, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade OBS: "Disponibilidade de espaço para servir coffe- break, não podem haver colunas ou algum tipo de obstrução em todo campo visual da sala.	Diária	6	6	NÃO APLICÁVEL	R\$ 958,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.037,97	R\$ 1.017,21	R\$ 1.027,59	R\$ 958,00	R\$ 1.108,15	R\$ 1.027,59	221,23	19,96%	MÉDIO	R\$ 6.648,90	-	R\$ 6.648,90
151	Fornecimento no local de cada evento; água mineral(no mínimo 1 bebedouro a cada 40 pessoas), café (com e sem açúcar) de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC e chá (com e sem açúcar) durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias)	Unidade p/ pessoa	630	630	NÃO APLICÁVEL	R\$ 12,43	R\$ 9,24	R\$ 9,25	R\$ 9,35	N/C	R\$ 9,24	R\$ 10,07	R\$ 9,30	1,58	15,65%	MÉDIO	R\$ 6.344,10	-	R\$ 6.344,10
152	Água mineral, natural acondicionada em embalagem retornável (garraão) de 20 litros, em plástico higiênico, com protetor na parte superior e lacre de segurança personalizado pelo fabricante	Unidade	8	8	NÃO APLICÁVEL	R\$ 10,00	R\$ 11,65	R\$ 11,00	R\$ 9,90	R\$ 9,50	R\$ 9,50	R\$ 10,41	R\$ 10,00	0,89	8,51%	MÉDIO	R\$ 83,28	-	R\$ 83,28
153	Coffee-break completo servido no local de cada evento, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais, frutas, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar) - 3 opções salgadas, 2 opções de doce. Devendo ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro.Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade p/ pessoa	840	840	NÃO APLICÁVEL	R\$ 30,50	R\$ 30,00	R\$ 30,99	R\$ 32,00	R\$ 31,00	R\$ 30,00	R\$ 30,90	R\$ 30,99	0,74	2,40%	MÉDIO	R\$ 25.956,00	-	R\$ 25.956,00
154	Coquetel - completo servido no local do evento, devendo constar de no mínimo: mini quiches variados, tartes/leites, canapés variados, patês variados, salgados assados, mini porções quentes servidas em ramequins brancos, mix de doces. 2 tipos de sucos naturais, frutas variadas ou salada de fruta, desde que sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado, considerando hábitos regionais, leite, café de marca que deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC (com e sem açúcar). Deverão ser evitados frituras e alimentos ricos em cremes. Servidos em mesas próprias, toalha e cobre mancha e um arranjo médio de flores naturais. E as bebidas servidas em copos de vidro. Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Pessoal: garçons aparamentados e ajudantes (1 garçom para cada grupo de 25 pessoas)	Unidade p/ pessoa	110	110	NÃO APLICÁVEL	R\$ 27,90	R\$ 33,68	R\$ 22,00	R\$ 20,00	N/C	R\$ 20,00	R\$ 25,90	R\$ 24,95	6,18	23,86%	MÉDIO	R\$ 2.849,00	-	R\$ 2.849,00
155	Lanche individual: sanduíche natural acompanhado de 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural ou refrigerante), Suco Natural servido em copo de 300ml com tampa	Unidade p/ pessoa	310	310	NÃO APLICÁVEL	R\$ 15,00	R\$ 12,99	R\$ 20,00	R\$ 13,00	R\$ 15,73	R\$ 12,99	R\$ 15,34	R\$ 15,00	2,87	18,72%	MÉDIO	R\$ 4.755,40	-	R\$ 4.755,40
156	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar no mínimo: 2 a 3 tipos de saladas variadas sendo uma opção cozida, 2 tipos de arroz, 2 guarnições, 2 tipos de carne de primeira (sendo uma de carne branca e uma vermelha), feijão, sobremesas variadas (sendo pelo menos uma opção de fruta e uma opção de doce) 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	Unidade p/ pessoa	80	80	NÃO APLICÁVEL	R\$ 70,00	R\$ 65,00	R\$ 61,10	R\$ 60,49	R\$ 63,99	R\$ 60,49	R\$ 64,12	R\$ 63,99	3,80	5,92%	MÉDIO	R\$ 5.129,60	-	R\$ 5.129,60
157	Almoço - que deverá ser servido na forma de MARMITEX, em embalagem descartável, com os ingredientes como feijão, arroz, macarrão, farofa, salada com, no mínimo 3 (três) opções de legumes e verduras e/ou maionese, 1 (uma) opção de carne, sendo vermelha bovina ou branca de frango ou, ainda, peixe sem ossos/espinha de primeira qualidade, bem como acompanhar 1 (uma) opção de suco natural de fruta (200 ml) e 1 (uma) opção de sobremesa.	Unidade p/ pessoa	60	60	NÃO APLICÁVEL	R\$ 20,35	R\$ 23,00	R\$ 13,50	R\$ 18,50	N/C	R\$ 13,50	R\$ 18,84	R\$ 19,43	4,01	21,28%	MÉDIO	R\$ 1.130,40	-	R\$ 1.130,40
158	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafa de 500ml	Unidade	340	340	NÃO APLICÁVEL	R\$ 2,74	R\$ 2,30	R\$ 2,10	R\$ 2,90	R\$ 1,99	R\$ 1,99	R\$ 2,41	R\$ 2,30	0,40	16,51%	MÉDIO	R\$ 819,40	-	R\$ 819,40
																	VALOR TOTAL EXCLUSIVO ME/EPP		R\$ 65.210,10
																	VALOR TOTAL AMPLA CONCORRÊNCIA		R\$ -
																	VALOR TOTAL		R\$ 65.210,10

LEGENDA NC- NÃO ENCONTRADO * = Valor excluído por elevar a taxa de desvio padrão acima de 20% conforme estipulado

IDENTIFICAÇÃO DAS COTAÇÕES	
EMP1	BANCO DE PREÇOS
EMP2	BANCO DE PREÇOS
EMP3	BANCO DE PREÇOS
EMP4	BANCO DE PREÇOS
EMP5	BANCO DE PREÇOS

VALOR TOTAL EXCLUSIVO ME/EPP	R\$ 914.792,04
VALOR TOTAL AMPLA CONCORRÊNCIA	R\$ 5.096.447,43

VALOR DOS ITENS	R\$ 2.519.317,92
VALOR DOS LOTES	R\$ 3.491.921,55
VALOR TOTAL	R\$ 6.011.239,47

VALOR DO LOTE I	R\$ 100.959,80
VALOR DO LOTE II	R\$ 1.168.556,55
VALOR DO LOTE III	R\$ 412.156,12
VALOR DO LOTE IV	R\$ 451.167,65
VALOR DO LOTE V	R\$ 717.655,25
VALOR DO LOTE VI	R\$ 385.614,34
VALOR DO LOTE VII	R\$ 255.811,84



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

ATA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº xxx/202X/SUPEL_RO			
Origem:	Pregão Eletrônico nº 90121/2025		
Data da Homologação:	xx/xx/xxxx	Processo nº	0026.006024/2024-60
Órgão Participante:	xxxxxxxxxxxx		
Órgão gerenciador:	Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL		

1. **CLÁUSULA I – IDENTIFICAÇÃO DO(S) FORNECEDOR(S) REGISTRADO(S).**

1.1. A identificação dos detentores está inserida no anexo único desta ata.

2. **CLÁUSULA II – DO OBJETO**

2.1. REGISTRO DE PREÇO para futura e eventual Contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Locação de Auditório, salas, hospedagens, fornecimento de alimentação (almoço, jantar, água mineral e cafezinho), *coffe break* e itens similares, para atendimento de eventos a serem promovidos pela Secretaria de Estado da Assistência Social e do Desenvolvimento Social – SEAS.

3. **CLÁUSULA III – DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

3.1. A validade desta ata de registro de preços será de 1(um) ano, contados a partir da publicação no Diário Oficial do Estado, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, mediante pesquisa de mercado que leve em consideração os parâmetros fixados no art. 51 do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

4. **CLÁUSULA IV – DA UTILIZAÇÃO DESTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE**

4.1. A adesão ao presente Registro de Preços fica condicionada ao atendimento das determinações do Estado de Rondônia após autorização expressa do órgão gerenciador – Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL.

4.2. A adesão fica ainda condicionada às exigências dispostas no art. 124, § 1º ao § 8º do Decreto Estadual nº 28.874/2024, em consonância com o art. 86 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

4.3. As aquisições ou as contratações adicionais (caronas) não poderão exceder, por órgão ou entidade, 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens registrados na ata de registro de preços, ressalvado o disposto no art. 86, § 7º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

4.4. O conjunto de solicitações de adesão, independentemente do órgão ou entidade solicitante, não poderá exceder ao limite global de duas vezes o quantitativo registrado.

5. CLÁUSULA V – DA REVISÃO E CANCELAMENTO DO REGISTRO

5.1. Os preços registrados poderão ser revisto em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução tal como pactuado, observada a instrução processual respectiva, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, conforme disposto no art. 133 do Decreto Estadual nº 28.874 de 25 de janeiro de 2024.

5.2. Os preços registrados serão mantidos inalterados por todo o período de vigência da Ata de Registro de Preços - ARP, admitida sua revisão para majorar ou minorar os preços registrados em casos excepcionais, nas hipóteses legais e considerando os preços vigentes de mercado.

5.3. A revisão de preços precederá de requerimento: I - do detentor da ata, que deverá fazê-la antes do pedido de fornecimento e, instruindo seu pedido com documentação probatória de majoração de preço do mercado e a oneração de custos; ou II - pelo órgão participante ou órgão interessado, comprovando por meio de pesquisas de preços que há minoração do valor originalmente registrado.

5.4. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador convocará o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado e, caso este não aceite a redução dos seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas, nos termos do art. 134, § 1º do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

5.5. Se não houver prova efetiva da desatualização dos preços registrados e da existência de fato superveniente, o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na ata, sob pena de cancelamento do registro de preços e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no edital, nos termos do art. 135, § 2º do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

5.5.1. Na hipótese do cancelamento do registro de preços prevista no art. 135, § 2º do Decreto Estadual nº 28.874/2024, o órgão gerenciador poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens, a execução das obras ou dos serviços, pelo preço registrado na ata.

5.6. Caso comprovada a desatualização dos preços registrados decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento da ata, poderá ser efetuada a atualização do preço registrado, adequando-o aos valores praticados no mercado.

5.6.1. O órgão gerenciador, em alternativa à atualização prevista no item 5.6 desta Ata de Registro de Preços, poderá liberar o fornecedor do compromisso sem aplicação de penalidades, convocando, posteriormente, os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para negociação e assinatura da ata no máximo nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

5.6.2. A redução do preço registrado será comunicada pelo órgão gerenciador aos órgãos que tiverem formalizado contratos com fundamento no respectivo registro, para que avaliem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.

5.7. O cancelamento do preço registrado, em conformidade com o artigo 136 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, poderá ocorrer por fato superveniente decorrente de caso fortuito ou força maior que prejudique o cumprimento da ata, **devidamente comprovados e justificados**, por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

5.7.1. O preço registrado, em atenção ao estabelecido pelo art. 136, inc. I a V do Decreto Estadual nº 28.874/2024, também poderá ser cancelado quando o fornecedor descumprir total ou parcialmente as condições previstas na Ata de Registro de Preços, não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, não aceitar reduzir o seu preço registrado na hipótese deste se tornar superior aqueles praticados no mercado ou sofrer sanção prevista na forma do Decreto Estadual nº 28.874/2024 em seu Capítulo VIII.

6. CLÁUSULA VI - DA FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA

6.1. Em atenção ao art. 131 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, o cadastro reserva será composto pelos demais licitantes que aceitaram cotar os bens, obras ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, a ser incluído na respectiva ata na forma de anexo, respeitada a sequência da classificação do certame.

- 6.2. O cadastro reserva poderá ser utilizado nas hipóteses previstas no art. 131, § 1º do Decreto Estadual nº 28.874/2024.
- 6.3. A apresentação de novas propostas para compor o cadastro de reserva não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.
- 6.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada caso o melhor colocado no certame tenha seu registro cancelado ou revogado.
- 6.5. Para o registro do preço dos demais licitantes será exigida a análise da habilitação.

7. CLÁUSULA VII - DAS SANÇÕES PELO DESCUMPRIMENTO DAS DIRETRIZES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital e seus anexos. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.
- 7.2. Quando o fornecedor descumprir total ou parcialmente as condições previstas na Ata de Registro de Preços, não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, não aceitar reduzir o seu preço registrado na hipótese deste se tornar superior aqueles praticados no mercado ou sofrer sanção prevista na forma do Decreto Estadual nº 28.874/2024 em seu Capítulo VII, o preço registrado será cancelado, em conformidade com o artigo 136, inc. I a V do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

8. CLÁUSULA VIII - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- 8.1. As condições gerais referentes ao fornecimento, tais como prazo, local de entrega e recebimento do objeto, como também as relativas às penalidades e obrigações da Administração e do fornecedor detentor do registro, encontram-se definidas no Termo de Referência e Edital da licitação, partes integrantes da presente Ata.
- 8.2. É vedado o aditamento dos quantitativos consignados na Ata de Registro de Preços.
- 8.3. A detentora do registro fica obrigada a atender todas as ordens de fornecimento efetuadas pelo órgão participante, durante a vigência desta ata.
- 8.4. Em atenção ao art. 126 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, faz-se necessário a permanente pesquisa de mercado, inclusive, antes da formalização da contratação, para aferição da manutenção da vantajosidade dos preços registrados.
- 8.5. A violação da integridade da conduta contratual, por meio do rompimento de deveres contratuais ou oriundos de outras normas aplicáveis ao caso, sujeita o contratado à aplicação das penalidades legalmente previstas nos arts. 184 ao 187 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, bem como art. 156 da Lei n. 14.133, de 2021.

9. CLÁUSULA IX - DO PAGAMENTO

- 9.1. O pagamento, decorrente do objeto registrado nesta ata será efetuado conforme disposto no Edital e seus anexos.

10. CLÁUSULA X – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 10.1. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada à Detentora do registro de preços a preferência em igualdade de condições.
- 10.2. Fica a empresa detentora ciente que a publicidade da ata de registro de preços na imprensa oficial terá efeito de compromisso nas condições ofertadas e pactuadas na proposta apresentada à licitação.
- 10.3. A Ata de Registro de Preços, os ajustes dela decorrentes, suas alterações e rescisões obedecerão ao Decreto Estadual nº 28.874 de 25 de janeiro de 2024, à Lei no 14.133, de 1º de abril de 2021 e às normas complementares e às disposições presentes nesta Ata e no Edital que a precedeu, aplicáveis à execução e, especialmente, aos casos omissos.
- 10.4. Fazem parte integrante desta Ata, para todos os efeitos legais: o Edital de Licitação e seus anexos, bem como, os ANEXOS desta ata que contém os preços registrados e seus respectivos detentores.

11. CLÁUSULA XI - DO FORO

11.1. Para dirimir eventuais conflitos oriundos desta Ata, é competente o Foro da Comarca de Porto Velho/RO, excluindo-se qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

ANEXO ÚNICO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CONSUMO ESTIMADO	UNID.	MARCA	PREÇO MERCADO	PREÇO REGISTRADO	DIF. %	DETENTORA

EMPRESA(S) DETENTORA(S):

CNPJ	RAZÃO SOCIAL	ENDEREÇO	CIDADE	REPRESENTANTE	CPF	TELEFONE

MÁRCIA CARVALHO GUEDES

Coordenador do Sistema de Registro de Preços/SUPEL

MÁRCIA ROCHA DE OLIVEIRA FRANCELINO

Superintendente Estadual de Compras e Licitações

Elaborado por:

Referência: Caso responda este(a) Ata, indicar expressamente o Processo nº 0043.002145/2023-43

SEI nº 0046883726



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

ATA

OFÍCIO DO ÓRGÃO OU ENTIDADE NÃO PARTICIPANTE DA ATA SOLICITANDO ADESÃO COMO INTERESSADO

[UNIDADE CONTRATANTE SOLICITANTE]

OFÍCIO Nº ____/____

[], [DATA DA EMISSÃO]

Prezado Gestor da Ata nº [Nº DA ATA] do(a) [ÓRGÃO GESTOR DA ATA]

Nos termos do art. 86, §2º, inciso I da Lei 14133/21, solicito autorização para ADERIR à Ata de Registro de Preços em epígrafe visando adquirir os itens e quantitativos relacionados na tabela abaixo.

Ressalto que o(s) fornecedor(es), detentor(es) do(s) preço(s) registrado(s), já se manifestou(ram) pela aceitação, conforme previsto na Lei 14133/21

Nº do item da Ata	Especificação	Quant. Adesão

ASSINATURA DO GESTOR DA UNIDADE SOLICITANTE

Referência: Caso responda este(a) Ata, indicar expressamente o Processo nº 0043.000139/2023-51

SEI nº 0038006733