

§ 2º Fica designado como pregoeiro substituto o servidor indicado no inciso II, alínea a), deste artigo, o qual desempenhará as atividades de estilo da pregoeira em suas ausências ou impedimentos legais.

Art. 2º 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. 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 0060011817

Portaria nº 74 de 12 de maio de 2025

Altera a Portaria n.º 60, que reformula as equipes de licitações e designa servidores para compor a Comissão de Educação, Cultura, Lazer e Turismo, 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 63/2025 (0059510290) que institui a Comissão de Educação, Cultura, Lazer e Turismo, 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 Reformular no âmbito do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) a Equipe de Licitação (SUPEL-ÔMEGA), instituída para atuação interna no âmbito da Superintendência Estadual de Compras e Licitações, denominada Comissão de Educação, Cultura, Lazer e Turismo (SUPEL-COEDU) e designa os servidores abaixo relacionados para sua composição:

I - Agente de contratação:

a) Roger Martins Cardoso, matrícula n.º *****961.

II - Equipe de Apoio:

a) Josélia Pagani Ferreira, matrícula n.º *****627.

b) Suélen Torres da Silva, matrícula n.º*****853; e

c) Franciara Sobrinho do Nascimento Ximenes, matrícula n.º *****832.

§ 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 atividades de estilo do pregoeiro em suas ausências ou impedimentos legais.

Art. 2º 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. 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 0060060731

Portaria nº 75 de 13 de maio de 2025

Altera a Portaria n.º 59, que reformula as equipes de licitações e designa servidores para compor a Comissão Especial de Licitações, 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 63/2025 (0059510290) que institui a Comissão Especial de Licitações, 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,



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA

Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL
Comissão de Educação, Cultura, Lazer e Turismo - SUPEL-COEDU

INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90078/2025/LEI Nº 14.133/2021

PARA OS ITENS DO LOTE 7 e 8, adota-se a **exclusiva participação** de Empresas de Pequeno Porte - EPP, Microempresas - ME e equiparadas;
PARA OS DEMAIS LOTES, aplica-se a **ampla participação** sem a reserva de cota em atenção ao disposto no item 23.1 do Anexo I deste Edital.

RESUMO DOS DADOS

ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 09/07/2025, às 10h (horário de Brasília), no sítio https://www.gov.br/compras/pt-br	Limite para esclarecimentos e impugnações ao edital: 04/07/2025.
---	--

OBJETO: Contratação de Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica - Serviços Especializados em Hospedagem, Locação de Auditórios/Salão de Eventos, fornecimento de alimentação preparada (almoço, jantar coffee break, água mineral e cervejinha) mediante Sistema de Registro de Preços, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.		
FUNDAMENTO: Lei federal nº 14.133, de 01 de Abril de 2021. Decreto estadual nº 28.874, de 25 de Janeiro de 2024. entre outros.		
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 0029.059270/2024-94		
UASG: 925373 ENDEREÇO ELETRÔNICO : https://www.gov.br/compras/pt-br		
VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO		
ORÇAMENTO ANUAL	R\$ 25.074.115,47 (vinte e cinco milhões, setenta e quatro mil cento e quinze reais e quarenta e sete centavos)	
VISTORIA	INSTRUMENTO CONTRATUAL	
Facultativa	Ata de Registro de Preços	
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO		
Requisitos Básicos:	Requisitos Específicos:	
1. Habilitação jurídica: Conforme estabelecido no item 10.4. e seus subitens do Termo de Referência .		
2. Qualificação econômico e financeira: Conforme estabelecido no item 10.6. e seus subitens do Termo de Referência .		
3. Regularidade fiscal, social e trabalhista: Conforme estabelecido no item 10.5. e seus subitens do Termo de Referência .		
4. Qualificação técnica: Conforme estabelecido no item 10.7 e seus subitens do Termo de Referência .		
CONTRATAÇÃO EXCLUSIVA ME/EPP?	RESERVA COTA ME/EPP?	EXIGE AMOSTRA/DEMONSTRAÇÃO?
Sim	Não	Não
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	MODO DE DISPUTA	REGISTRO DE PREÇO
Menor Preço Por Lote	Aberto	Sim
TELEFONES PARA CONTATO		
TELEFONE: (69) 3212-9243		
E-MAIL PARA CONTATO:		
supelcoedu@gmail.com		
OBSERVAÇÕES GERAIS:		
1. Maiores informações e esclarecimentos sobre o certame serão prestados nas dependências da Superintendência Estadual de Licitações, sito a Av. Farquhar, 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;
 - DA POSSIBILIDADE DE PREVISÃO DE PREÇOS DIFERENTES;
 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO;
 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO;
 - DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE;
 - DO REGISTRO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO;
 - DA FORMULAÇÃO DE LANCES, CONVOCAÇÃO ME/EPP E CRITÉRIO DE DESEMPATE;
 - A FASE DE NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS;
 - DA FASE DE HABILITAÇÃO;
 - DO RECURSO;
 - DA HOMOLOGAÇÃO;
 - DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO;
 - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES;
 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA;
 - DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO;
 - CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS;
 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS;
 - DOS ANEXOS;
1. **DO PREÂMBULO**
- 1.1. A SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES, por meio da [Portaria nº 74/2025/GAB/SUPEL](#), publicada no DOE na data 14 de Maio de 2025, torna público que se encontra autorizada a realização da licitação na modalidade de PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sob o nº 90078/2025/SUPEL/RO, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, com o **Método de Disputa: ABERTO**, em conformidade com a [Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), [Decreto Federal 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 EDUCAÇÃO - SEDUC-RO.

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 EDUCAÇÃO - SEDUC-RO

3. DO OBJETO

3.1. O objeto da presente licitação é a **contratação de Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica - Serviços Especializados em Hospedagem**, Locação de Auditórios/Salão de Eventos, fornecimento de alimentação preparada (almoço, jantar coffee break, água mineral e cafeeirinho), 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 3.1. 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 6.16. 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 6.9. e 6.10. 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 6.15. e 20.1 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 no item 8.8. a 8.36. 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 no item 9.2. 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 9.19. a 9.38. 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 15. 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 14. 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 6.2. 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 22.7 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 3.9. 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: supelcoedu@gmail.com;

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. Farquhar, 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 6.7. do Anexo I - Termo de Referência.**

7.6.7 **Da subcontratação: Ficam aquelas estabelecidas no item 6.6. 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 PORTO

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 nº 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 extrapolam 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 impensoalidade 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 10.1 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 inexequível.
- 10.7. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa aberto, conforme [item 3.12. 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 inexequibilidade 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 10.1 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 recaia 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 Litar 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 Cadastro 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_admin/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 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 da 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: ato 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 10.6. 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 10.7. do Anexo I deste Edital – Termo de Referência](#).

12.15.2. O cadastro referido no subitem 10.7.2.9.2 poderá ser consultado através do site: <https://cadastur.turismo.gov.br/hotsite/#!public/sou-prestador/inicio>.

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 extrapolarem 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](#)

12.17.2. 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 Habilidade 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 REVOCAÇÃO 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 nº 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 16. 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 EDUCAÇÃO - SEDUC-RO, conforme estabelecido no [item 28 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. Conforme disposto no art. 121 do decreto estadual 28.874/2024, o limite individual da cada órgão ou entidade não participante será de um aumento de 50% do quantitativo registrado, ressalvado o disposto no art. 86, § 7º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, conforme item 22.5 do Termo de Referência.

18.3. As adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o Órgão gerenciador e aos Órgãos participantes, independentemente do número de Órgãos não participantes que aderirem, conforme item 22.6. do Termo de Referência.

18.4. O quantitativo mínimo para cada ordem de fornecimento a ser exarada pelos órgãos gerenciadores, participantes e não participantes será de 1 (uma) unidade do quantitativo registrado, conforme art. 121 do Decreto Estadual nº 28.874/24, conforme item 22.7. do Termo de Referência.

18.5. Conforme § 5º, do art. 86, da Lei nº 14.133/2021, as aquisições ou contratações adicionais, decorrentes das adesões à ata de registro de preço, independentemente do órgão ou entidade solicitante, não poderá exceder ao limite global de duas vezes o quantitativo registrado.

18.6. 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.

18.7. 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.

18.8. 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.

18.9. 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.

18.10. 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.

18.11. 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.

18.12. - 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;

18.13. 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.

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

18.14.1. 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;

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

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

18.14.2.2. Mantiverem sua proposta original.

18.15. Para o cadastro reserva disposto no item 18.14.2 o (a) Pregoeiro (a) realizará as convocações no chat de mensagens durante o transcurso da sessão pública.

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

18.17. O registro a que se refere o item 18.14.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo detentor da ata.

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

18.19. O preço registrado poderá ser revisto em caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio 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.

18.19.1. 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.

18.20. 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.

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

18.20.2. 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.

18.20.3. 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 § 3º do art. 139 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 (PNPC) 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 (0061109399);

ANEXO II - Estudo Técnico Preliminar (0054596651);

ANEXO III - Mapa de Risco (0054596748);

ANEXO IV - Análise de Risco (0054857651);

ANEXO V - Modelo de Minuta de Contrato (0059818816);

ANEXO VI - SAMS (0055355041);

ANEXO VII - Quadro Estimativo de Preços (0060524329);

ANEXO VIII - Minuta da Ata de Registro de Preços e da Adesão à ata (0061195052)

Porto Velho-RO, 23 de junho de 2025.

Róger Martins Cardoso

Pregoeiro(a) SUPEL-COEDU

Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

Elaborado por:

Franciara S. do N. Ximenes

Membro da Comissão COEDU - SUPEL/RO

Portaria nº 74/2025/GAB-SUPEL/RO

Revisado por:
Róger Martins Cardoso
Agente de Contratação - SUPEL/RO
Portaria nº 74/2025/GAB-SUPEL/RO



Documento assinado eletronicamente por **Róger Martins Cardoso, Pregoeiro(a)**, em 23/06/2025, às 14:15, 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 **0060792679** e o código CRC **728BAB63**.

Referência: Caso responda este Instrumento Convocatório, indicar expressamente o Processo nº 0029.059270/2024-94

SEI nº 0060792679



RONDÔNIA
Governo do Estado

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC
Gerência de Contratações de Serviços - SEDUC-GCS

TERMO DE REFERÊNCIA

TRRP-215/2024-SEDUC-RO

Processo SEI 0029.059270/2024-94

1. IDENTIFICAÇÃO

Unidade Orçamentária: SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC-RO

Unidades Requisitantes:

NÚCLEO DE CERIMONIAL - SEDUC-NUCER

GERÊNCIA DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - SEDUC-GEJA

GERÊNCIA DE EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL - SEDUC-GEIEF

GERÊNCIA DE ENSINO MÉDIO - SEDUC-GEM

GERÊNCIA DE AVALIAÇÕES EXTERNAS - SEDUC-GAE

GERÊNCIA DE MÍDIAS EDUCACIONAIS - SEDUC-GME

GERÊNCIA DE TECNOLOGIA EDUCACIONAL - SEDUC-GTEC

GERÊNCIA DE ARTE E CULTURA ESCOLAR - SEDUC-GACE

GERÊNCIA DE EDUCAÇÃO ESPECIAL - SEDUC-GEES

GERÊNCIA DE EDUCAÇÃO PRISIONAL E SOCIEDUCATIVO - SEDUC-GEPS

GERÊNCIA DE EDUCAÇÃO QUILOMBOLA E EDUCAÇÃO NO CAMPO - SEDUC-GEQC

GERÊNCIA PEDAGÓGICA DE MÍDIAS EDUCACIONAIS - SEDUC-GPME

GERÊNCIA DE EDUCAÇÃO FÍSICA - SEDUC-GFIS

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO/GERÊNCIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA - CEE-GA

COORDENADORIA DE ACOMPANHAMENTO E INFORMAÇÃO EDUCACIONAL - SEDUC-CAIE

GERÊNCIA DE ESPORTE ESCOLAR - SEDUC-GEE

GERÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO CURRICULAR - SEDUC-GDC

GERÊNCIA DE EDUCAÇÃO ESCOLAR INDÍGENA - SEDUC-GEEI

GERÊNCIA DE EDUCAÇÃO INTEGRAL - SEDUC-GEI

GERÊNCIA DE FORMAÇÃO PEDAGÓGICA - SEDUC-GFORM

GERÊNCIA DE SAÚDE ESCOLAR - SEDUC-GSE

GERÊNCIA DE CAPACITAÇÃO TÉCNICA - SEDUC-GCT

PROGRAMA ESCOLA DO NOVO TEMPO - SEDUC-PENT

GERÊNCIA DE AVALIAÇÃO BÁSICA - SEDUC-GEAB

GERÊNCIA DE SAÚDE OCUPACIONAL - SEDUC-GSO

COORDENADORIA DE ARTICULAÇÃO COM OS MUNICÍPIOS - SEDUC-CAM

Unidade Solicitante: Gerência de Planejamento de Contratos de Serviços - SEDUC-GPCS

2. BASE LEGAL:

2.1. O presente Termo de Referência apresenta as informações fundamentais a serem consideradas durante o procedimento licitatório, visando prover a contratação de serviços de terceiros - Pessoa Jurídica, objetos deste, nos termos da legislação pertinente, conforme estabelece o disposto nos artigos da Lei de Licitações e Contratos Administrativos nº 14.133 de 1º de abril de 2021 e do Decreto Estadual nº 28.874/24, o qual regulamenta as contratações públicas no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Estado de Rondônia.

3. OBJETO:

Constitui o objeto do presente Termo de Referência, a **Contratação de Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica - Serviços Especializados em Hospedagem, Locação de Auditórios/Salão de Eventos, fornecimento de alimentação preparada (almoço, jantar coffee break, água mineral e cafetinho)** mediante Sistema de Registro de Preços, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

3.1 Quadro de Especificações Técnicas, Serviços e Quantitativos dos Lotes/Itens

Item	Cód. Catálogo / CATSER	Detalhamento do objeto	Unidade de Medida	Quantidades Estimadas
LOTE 1 (Serviço no local do Evento)				
1	3697	Coffee-break “servido no local do evento indicado pela contratante”, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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	Unidade P/ Pessoa	170.549
2	3697	Fornecimento de água mineral e café, “servido no local do evento indicado pela contratante”, durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	29.224
3	3697	Fornecimento de Lanche individual/kit lanche individual, “servido no local do evento indicado pela contratante”, devendo constar os seguintes itens: 1 (um) sanduíche natural, 1 (um) biscoito sachê individual - tipo doce: Wafer ou barrinha, uma fruta - maçã e um suco natural 200 ml, 5 unidades de balas de café ou menta.	Unidade P/ Pessoa	20.548
LOTE 2 (EVENTO ATÉ 50 PESSOAS)				

4	22721	Auditório 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 50 polegadas, quadro tipo flip charte pinel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	33
5	22721	Auditório com capacidade para 50 pessoas sentadas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pinel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	4
6	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	17
7	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	12
8	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção.	Diária	4
9	9946	Apartamento Triplo c/ Suíte com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 03 (três) 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	34
10	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 02 (duas) 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	483
11	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	77
12	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	3.118
13	3697	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	2.050
14	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	1.700

LOTE 3 (EVENTO ATÉ 100 PESSOAS)

15	22721	Auditório com capacidade para 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 charte pinel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade	Diária	89
16	22721	Auditório com capacidade para 100 pessoas sentadas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pinel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	16
17	22721	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	53
18	22721	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5
19	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	17
20	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção	Diária	5
21	9946	Apartamento Triplo c/ Suíte com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 03 (três) 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	761
22	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 02 (duas) 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	1.255
23	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	249
24	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé,	Unidade P/ Pessoa	12.679

		alcatra, bisteca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).		
25	3697	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	13.123
26	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	7.023

LOTE 4 (EVENTO até 200 pessoas)

27	22721	Auditório com capacidade para 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 21 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	61
28	22721	Auditório com capacidade para 200 pessoas sentadas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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	16
29	22721	Auditório com capacidade para 150 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	26
30	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	17
31	22721	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	21
32	22721	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5
33	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	89
34	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção.	Diária	5
35	9946	Apartamento Triplo c/ Suíte com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 03 (três) 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	572
36	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 02 (duas) 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	1.369
37	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	153
38	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	18.060
39	3697	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	23.424
40	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	14.530

LOTE 5 (EVENTO até 300 PESSOAS)

41	22721	Auditório com capacidade para 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 21 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	69
42	22721	Auditório com capacidade para 300 pessoas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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	10
43	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	11
44	22721	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	261

45	22721	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5
46	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	94
47	9946	Apartamento Triplo c/ Suíte com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 03 (três) 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	2.854
48	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 02 (duas) 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	615
49	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	215
50	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	28.390
51	3697	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	30.614
52	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	19.014

LOTE 6 (EVENTO ATÉ 400 PESSOAS)

53	22721	Auditório com capacidade para 400 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	46
54	22721	Auditório com capacidade para 400 pessoas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	8
55	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	7
56	22721	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5
57	22721	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5
58	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	107
59	9946	Apartamento Triplo c/ Suíte com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 03 (três) 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	5.488
60	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 02 (duas) 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	2.508
61	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	165
62	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	47.918
63	3697	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	22.216
64	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	22.416

LOTE 7 (EVENTO ATÉ 800 PESSOAS)

65	22721	Auditório com capacidade para 800 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante	Diária	8
----	-------	--	--------	---

		mobilidade. Inclui ambiente a parte para exposições, permitindo a montagem de estandes ou materiais visuais de apoio, e um local destinado à alimentação, com infraestrutura adequada a capacidade.		
66	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	4
67	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção	Diária	8
LOTE 8 (EVENTO ATÉ 1000 PESSOAS)				
68	22721	Auditório com capacidade para 1000 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. Inclui ambiente a parte para exposições, permitindo a montagem de estandes ou materiais visuais de apoio, e um local destinado à alimentação, com infraestrutura adequada a capacidade.	Diária	8
69	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	4
70	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção	Diária	8

3.2. Natureza do Serviço:

3.2.1. Os Serviços Objeto desta Contratação são caracterizados como comum (ns), uma vez que possuem padrões de desempenho e qualidade segundo especificações usuais no mercado, nos termos do art. 6º, XIII da Lei nº 14.133/21.

3.3. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.4. Para a prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar todos os documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

3.5. O prazo de execução, do objeto licitado deverá ser de acordo com a necessidade da SEDUC-RO, a contar do recebimento da ordem de serviço, em no máximo até 3 (três) dias.

3.6. A contratação observará as disposições da LC nº 123/06, no que couber.

3.7. Considerando a especificidades do objeto e sua execução, a contratante estima que as quantidades poderão ser efetivamente utilizados 100 % (cem por cento), podendo no transcorrer da execução serem acrescidas ou suprimidas em até 25% (vinte e cinco por cento), conforme art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

3.8. Para esta contratação as licitantes interessadas deveram formular suas propostas considerando 100% (cem por cento) dos quantitativos estipulados por item, não sendo permitido propor quantidade inferior ao máximo solicitado.

3.9. O objeto terá execução em locais diferentes conforme distribuição de cada lote, podendo o licitante interessado utilizar-se do que preceitua a alínea "a", Inciso III, art. 82, da Lei 14.133/2021 quando o objeto for executado em locais diferentes.

3.10. O serviço é enquadrado como não continuado tendo em vista não haver necessidade em caráter permanente para a execução dos serviços a serem desenvolvidos nos moldes programados pela Secretaria de Estado da Educação – SEDUC/RO, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando os custos de realização de uma nova contratação e o reajuste por índice oficial de mercado (IPCA).

3.10.1. A execução dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

3.10.2. As especificações contidas nos lotes/itens, deste Termo de Referência, adequam-se nos códigos 9946; 22721; e, 3697, constantes do CATMAT/CATSERV – Código do Material do Sistema COMPRAS.GOV

3.11. O custo estimado total da contratação é aquele constante no ETP 249 (0054596651), podendo ser atualizado após a pesquisa de preços.

3.12. Do Modo de Disputa

3.12.1. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em conformidade com art. 42, Inciso XIII e art. 22, Inciso II, da IN 73/2022.

3.12.1.1. Em consonância ao inciso I do Art. 56 da Lei nº 14.133, de 2021, no modo de disputa aberto, os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes, visto que se trata de um pregão cujo o critério de julgamento é menor preço para os itens da licitação.

3.12.1.2. Outrossim, no modo de disputa aberto, a fase de lances resume-se à disputa eletrônica, realizada por todos os licitantes, oportunidade em que os valores são registrados pelo sistema e o lance vencedor é aquele que contém o melhor preço, obtido no encerramento dessa etapa de disputa.

3.12.1.3. O estímulo contínuo da disputa de preços no modo aberto, ou seja, os lances sucessivos e públicos, afasta todo risco de empresas amadoras (novas no mercado) lançassem valor fora do mercado numa etapa fechada (que é sigilosa). Os preços em disputa aberta ficam claros para melhor competição entre os participantes. Então, evitar riscos na contratação contribui para ter uma licitação que alcance mais prontamente os resultados pretendidos.

3.12.1.4. Outrossim, não foi possível identificar que optar por modo disputa diferente do "modo aberto" venha a trazer vantagem para a Administração e nem mesmo aponta simplificação do processo ou celeridade no resultado da licitação.

3.12. Vigência

3.12.1. Da Vigência do Contrato:

3.12.1.1. O prazo de vigência da contratação é de até 12 meses, contados da assinatura do instrumento contratual, pelas partes, com execução a partir do recebimento da primeira Ordem de Serviço, com prorrogação, na forma do artigo 105, da Lei nº 14.133, de 2021, desde que comprovado o preço vantajoso e as disposições contidas na Ata de Registro de Preços.

3.12.1.2. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

3.12.1.3. Por ter sido adotado a modalidade de Pregão Eletrônico, com julgamento de Menor Preço por Lote, a contratação posterior de item específico constante de grupo de itens, exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou entidade, conforme está previsto no § 2º, art. 82, da Lei 14.133 de 2021.

3.12.2. Da vigência da ata de registro de preços (Art. 42, § 1º, IV, Dec. Estadual nº 28.874/2024)

3.12.2.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços, contado a partir da publicação do extrato da ata na imprensa oficial, será de 12 (doze) meses, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos.

3.12.2.2. No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.

3.12.2.3. O ato de prorrogação da vigência da ata deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado

3.13. Resultados Pretendidos e Contratações Correlatas

3.13.1. Estão previstos nos itens 14. e 12. e subitens, do Estudo Técnico Preliminar 249 (0054596651).

3.14. Risco

3.14.1. A Avaliação de Riscos, para a presente contratação encontra-se detalhada no Mapa de Risco 150 (0054596748), e Análise de Risco 146 (0054857651).

3.15. Das Quantidades Estimadas para a Contratação

3.15.1. As quantidades foram apresentadas pela Gerência de Planejamento de Contratações de Serviços- GPCS, que realizou um levantamento junto aos setores da SEDUC, por meio do Processo Administrativo: SEI nº 0029.053042/2024-19, exarado no Memorando nº 83/2024/SEDUC-GPCS (0052172885), consolidados conforme Planilha (0053469541), que serviu de base para elaboração do Documento de Formalização de Demanda - DFD 152 (0053246372), conforme planilha abaixo:

O objeto é composto por 08 (oito) lotes, com as seguintes especificações e estimativas:

Item	Cód. Catálogo / CATSER	Detalhamento do objeto	Unidade de Medida	Quantidades Estimadas
LOTE 1 (Serviço no local do Evento)				
1	3697	Coffee-break "servido no local do evento indicado pela contratante", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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	Unidade P/ Pessoa	170.549
2	3697	Fornecimento de água mineral e café, "servido no local do evento indicado pela contratante", durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	29.224
3	3697	Fornecimento de Lanche individual/kit lanche individual, "servido no local do evento indicado pela contratante", devendo constar os seguintes itens: 1 (um) sanduíche natural, 1 (um) biscoito sachê individual - tipo doce: Wafer ou barrinha, uma fruta - maçã e um suco natural 200 ml, 5 unidades de balas de café ou menta.	Unidade P/ Pessoa	20.548
LOTE 2 (EVENTO ATÉ 50 PESSOAS)				
4	22721	Auditório 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 50 polegadas, quadro tipo flip charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	33
5	22721	Auditório com capacidade para 50 pessoas sentadas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	4
6	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	17
7	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	12
8	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção.	Diária	4
9	9946	Apartamento Triplo c/ Suíte com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 03 (três) 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	34
10	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 02 (duas) 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	483
11	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	77
12	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	3.118
13	3697	Coffee-break "servido no local da Hospelagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	2.050
14	3697	Fornecimento no local da Hospelagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	1.700
LOTE 3 (EVENTO ATÉ 100 PESSOAS)				
15	22721	Auditório com capacidade para 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade	Diária	89
16	22721	Auditório com capacidade para 100 pessoas sentadas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	16
17	22721	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	53
18	22721	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5

19	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	17
20	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção	Diária	5
21	9946	Apartamento Triplo c/ Suíte com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 03 (três) 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	761
22	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 02 (duas) 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	1.255
23	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	249
24	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	12.679
25	3697	Coffee-break "servido no local da Hospelagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	13.123
26	3697	Fornecimento no local da Hospelagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	7.023

LOTE 4 (EVENTO até 200 pessoas)

27	22721	Auditório com capacidade para 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 21 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	61
28	22721	Auditório com capacidade para 200 pessoas sentadas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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	16
29	22721	Auditório com capacidade para 150 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	26
30	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	17
31	22721	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	21
32	22721	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5
33	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	89
34	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção.	Diária	5
35	9946	Apartamento Triplo c/ Suíte com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 03 (três) 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	572
36	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 02 (duas) 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	1.369
37	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	153
38	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	18.060
39	3697	Coffee-break "servido no local da Hospelagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis,	Unidade P/ Pessoa	23.424

		canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.		
40	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	14.530
LOTE 5 (EVENTO até 300 PESSOAS)				
41	22721	Auditório com capacidade para 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 21 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	69
42	22721	Auditório com capacidade para 300 pessoas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	10
43	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	11
44	22721	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	261
45	22721	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5
46	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	94
47	9946	Apartamento Triplo c/ Suíte com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 03 (três) 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	2.854
48	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 02 (duas) 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	615
49	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	215
50	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	28.390
51	3697	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	30.614
52	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	19.014
LOTE 6 (EVENTO ATÉ 400 PESSOAS)				
53	22721	Auditório com capacidade para 400 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	46
54	22721	Auditório com capacidade para 400 pessoas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	8
55	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	7
56	22721	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5
57	22721	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5
58	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	107
59	9946	Apartamento Triplo c/ Suíte com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 03 (três) 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	5.488
60	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 02 (duas) 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	2.508

61	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	165
62	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	47.918
63	3697	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	22.216
64	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	22.416

LOTE 7 (EVENTO ATÉ 800 PESSOAS)

65	22721	Auditório com capacidade para 800 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. Inclui ambiente a parte para exposições, permitindo a montagem de estandes ou materiais visuais de apoio, e um local destinado à alimentação, com infraestrutura adequada a capacidade.	Diária	8
66	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	4
67	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção	Diária	8

LOTE 8 (EVENTO ATÉ 1000 PESSOAS)

68	22721	Auditório com capacidade para 1000 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. Inclui ambiente a parte para exposições, permitindo a montagem de estandes ou materiais visuais de apoio, e um local destinado à alimentação, com infraestrutura adequada a capacidade.	Diária	8
69	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	4
70	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção	Diária	8

3.16. Justificativa para a Exclusão da Participação de Pessoas Físicas

3.16.1. Consta no item 17. do Estudo Técnico Preliminar 249 (0054596651).

3.17. Do Posicionamento Conclusivo

3.17.1. Consta no item 18. do Estudo Técnico Preliminar 249 (0054596651).

4. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1. A Secretaria de Estado da Educação - SEDUC, em sua missão de promover uma educação de qualidade para todos, reconhece a importância de eventos educacionais para o fortalecimento da formação continuada de seus profissionais, bem como para o estímulo ao debate e à troca de experiências entre os membros da comunidade escolar. Nesse contexto, a contratação de serviços de locação de auditórios, salões de eventos, salas para capacitações, hospedagens e fornecimento de alimentação se faz imperativa, visando atender às demandas de realização de eventos no município de Porto Velho para o exercício de 2025.

A carência de infraestrutura adequada para a realização de eventos educacionais é um desafio enfrentado pela SEDUC, comprometendo a eficácia e o alcance das ações planejadas para o desenvolvimento profissional e aprimoramento das práticas pedagógicas. A falta de espaços apropriados para a realização de palestras, workshops, seminários e outras atividades formativas limita as possibilidades de capacitação dos profissionais da educação e reduz as oportunidades de interação e aprendizado colaborativo entre os membros da comunidade escolar.

A ausência de estrutura para hospedagem e fornecimento de alimentação durante os eventos representa um obstáculo significativo. Tal cenário compromete a participação e a permanência dos participantes nos eventos, bem como a qualidade da experiência oferecida.

A contratação dos serviços mencionados se justifica pela necessidade premente de superar as limitações estruturais e logísticas que afetam a realização de eventos educacionais. Ao garantir o acesso a espaços adequados para a realização de atividades formativas e proporcionar condições dignas de hospedagem e alimentação aos participantes, a SEDUC visa promover um ambiente propício ao compartilhamento de conhecimentos, à atualização profissional e ao fortalecimento da rede de colaboração entre os profissionais da educação.

Além disso, a contratação desses serviços contribuirá para a democratização do acesso à formação continuada, permitindo que profissionais de diferentes localidades tenham oportunidades iguais de participação em eventos educacionais de relevância para o aprimoramento de suas práticas pedagógicas e o desenvolvimento de competências necessárias ao enfrentamento dos desafios contemporâneos da educação.

Diante do exposto, a contratação de serviços de locação de auditórios, salões de eventos, salas para capacitações, hospedagens e fornecimento de alimentação pela SEDUC se apresenta como uma medida essencial para assegurar a realização de eventos educacionais de qualidade, capazes de promover a atualização profissional, o intercâmbio de experiências e o aprimoramento das práticas pedagógicas, em benefício do interesse público e do desenvolvimento da educação em âmbito estadual.

Esta iniciativa está alinhada com os princípios da eficiência, economicidade e interesse público estabelecidos pela legislação vigente, contribuindo para a melhoria da qualidade da educação oferecida à população do estado.

4.2. Justificativa para o Parcelamento ou Não da Solução

4.2.1. A opção da Secretaria de Educação - SEDUC pela divisão em lotes, fundamenta-se na busca pela máxima vantagem para a Administração Pública, alinhada à metodologia de agrupamento dos itens por município. Essa abordagem facilita a execução do cronograma de serviços, permitindo sua realização no menor tempo possível.

A estratégia de agrupamento dos serviços em lotes está plenamente alinhada com o disposto na Lei nº 14.133/2021 e Decreto nº 28.874/2024, que estabelecem as normas gerais de licitações e contratos administrativos. Este procedimento encontra respaldo no inciso VIII do § 1º do art. 18 da referida lei, o qual prevê a possibilidade de divisão do objeto licitado em lotes quando essa medida representar a melhor forma de promover a competitividade, a economicidade e a eficiência na contratação pública. A escolha por essa abordagem se fundamenta na identificação da estratégia mais vantajosa para tornar o objeto da licitação mais atrativo e viável tecnicamente, visando atender de forma mais eficiente às necessidades da Administração Pública.

O agrupamento de itens em lotes é uma prática comum em licitações para evitar a fragmentação excessiva e garantir a eficiência do processo. Neste caso, 8 (oito) lotes foram criados para a locação de auditórios/salão de eventos, hospedagens e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, coffee break, água mineral e cafezinho), para atendimento de eventos a serem promovidos pela Secretaria de Estado da Educação - SEDUC, no município de Porto Velho.

O agrupamento por lote foi fundamentado no inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021, que permite a agregação de itens que guardem homogeneidade. A fragmentação poderia prejudicar a obtenção do conjunto completo e comprometer a economia de escala.

Ainda, em apreciação ao princípio do parcelamento, que deverá ser adotado quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso nas contratações da Administração Pública, conforme artigo 40, inciso V, alínea b, da Lei nº 14.133/2021. Vejamos:

Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:

(...)

V - atendimento aos princípios:

- a) da padronização, considerada a compatibilidade de especificações estéticas, técnicas ou de desempenho;*
- b) do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso;*
- c) da responsabilidade fiscal, mediante a comparação da despesa estimada com a prevista no orçamento.*

(destaque nosso)

Logo, o parcelamento deve ser adotado levando-se em consideração alguns critérios objetivos, descritos no §2º do dispositivo citado acima:

§ 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 à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e

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

O agrupamento em lotes foi justificado pela necessidade de manter a integridade do conjunto de serviços e pela busca de eficiência na gestão. A fragmentação acarretaria perda do conjunto, prejuízo à economia de escala e pulverização excessiva de contratos.

Compete a administração buscar o menor dispêndio possível de recursos, assegurando a qualidade da aquisição e/ou da prestação do serviço, o que exige a escolha da solução mais adequada e eficiente dentre as diversas opções existentes já por ocasião da definição do objeto e das condições da contratação.

Assim sendo, buscou priorizar ampliação da competitividade, em razão de facultar que as empresas participem de lotes destinados a atender etapa/fase que ocorrerão em períodos distintos, de acordo com sua capacidade técnica.

Por outro lado, a licitação por itens poderia fragmentar excessivamente o objeto, tornando a contratação mais dispendiosa e menos segura. Portanto, a escolha pelo critério de menor preço global garante a contratação de uma única empresa por lote, evitando a pulverização de contratos e garantindo maior segurança ao cumprimento do contrato.

Assim, a adoção do fracionamento dos objetos por lote é justificada para garantir a integridade do conjunto, a eficiência na contratação, a economia de escala e a celeridade do processo licitatório, evitando prejuízos ao erário e assegurando a entrega adequada dos serviços contratados.

4.3. Do Agrupamento dos Itens por Lote

O objeto do presente Termo de Referência é a **Contratação de Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica - Serviços de locação de auditórios/salão de eventos, hospedagens e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, coffee break, água mineral e cafzinho)**, mediante Sistema de Registro de Preços, onde os mesmos foram agrupados em **08 (oito) LOTES**, à luz da Lei Geral de Licitações e da Súmula nº. 8/TCE-RO, de maneira que a fragmentação em itens acarretaria a perda do conjunto; perda da econômica de escala; redundância em prejuízo à celeridade da licitação; ocasionaria a excessiva pulverização de contratos ou resultaria em contratos de pequena expressão econômica.

Segundo o Doutor Marçal Justen Filho, o fracionamento **[1]** “respeita limites de ordem técnica e econômica. Não se admite o fracionamento quando tecnicamente isso não for viável ou, mesmo, recomendável”.

4.3.1 Do agrupamento por lote de itens que guardem homogeneidade entre si.

4.3.1.1. Nas licitações de objetos divisíveis o Tribunal de Contas da União entende que o julgamento seja feito por item, e não por preço por lote. Contudo, há situações em que se faz necessário aglutinar os itens com o intento de casar aquisições, visto que poderá haver um vínculo entre eles, ou se comprados separadamente prejudicarão o resultado esperado pela Administração.

4.3.1.2. Nesse caso, apesar dos objetos serem divisíveis, eles guardam estrita identidade de natureza e características semelhantes, além de guardar correspondência com sua composição, podendo serem executados por um mesmo prestador de serviços, por se tratarem de objetos comuns ao ramo de serviços não continuados de hospedagem, para realização de ações didático/pedagógicas, da SEDUC, concretizando, assim, os princípios da competitividade.

4.3.2. Da fragmentação em itens acarretar a perda do conjunto

4.3.2.1. O parcelamento do objeto somente se justifica e fundamenta quando houver viabilidade técnica e, principalmente, ganho econômico para a Administração Pública. No presente caso não há viabilidade técnica, uma vez que a falta de um tipo de serviço prejudicaria todo o conjunto, e, de nada adiantaria ter por tratar-se de um conjunto de soluções que precisam trabalhar de forma integrada para garantir sua eficiência e compatibilidade. Ter uma gerência integrada diminui a curva do aprendizado e possibilita sua gestão com poucos colaboradores especializados o que não aconteceria caso fosse adjudicação por item.

4.3.2.2. Em se tratando da contratação de serviços não continuados de hospedagem, visando a realização de ações didático/pedagógicas da SEDUC, e considerando ainda que envolve a participação de escolas, Superintendências, alunos, professores, técnicos e outros, não podemos considerar o fator econômico como preponderante, mas mesmo assim entendemos que a adjudicação por lote, dentro da economia de escala, também possibilitará um desembolso menor dos cofres públicos do que se todos os itens fossem adquiridos de forma distinta. Podemos acrescentar também, caso a adjudicação fosse por item, quanto a dificuldade de gestão dos contratos de suporte e de sua eficiência, além da possibilidade de conflito na utilização dos recursos e sua complexidade, como por exemplo. Há necessidade que todos os itens estejam disponíveis para a adequada utilização de todos equipamentos.

4.3.3. Da perda da economia de escala

4.3.3.1. As contratações efetuadas pela Administração devem ser divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

4.3.3.2. Quanto maior a quantidade a ser executada, maior poderá ser o desconto na contratação de serviços. Esse ganho está relacionado com o aumento da quantidade adquirida sem um aumento proporcional no custo e está intrinsecamente relacionado ao princípio da economicidade esculpido no art. 70 de nossa Carta Magna.

4.3.3.3. A economia de escala é definida como aquela que ocorre a partir de determinado patamar de quantidade de itens comercializados e pode acarretar relevante desconto na aquisição dos bens e serviços.

4.3.3.4. De tal modo, que no caso em tela a adoção critério de julgamento menor preço permite o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e a ampliação da competitividade, sem perda da economia de escala, como por exemplo, a empresa que ganhar o lote executará todos os itens, acarretando, consequentemente, uma diminuição nos custos e economia de escala.

4.3.4. Do prejuízo à celeridade da licitação

4.3.4.1. Um dos fatores que pode ser levado em conta na elaboração de um edital por lote é o interesse na celeridade do processo.

4.3.4.2. Neste caso, trata-se de 08 (oito) Lotes, com quantidades distintas de itens. Assim, a contratação de serviços de locação de auditórios/salão de eventos, hospedagens e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, coffee break, água mineral e cafzinho), mediante Sistema de Registro de Preços, conjuntamente, por uma única empresa por lote, fica mais célere o julgamento das propostas. Caso contrário, seriam estabelecidos vários prazos entre várias empresas para conclusão do objeto contratado, e com isso, poderia haver um grande embaraço.

4.3.5. Da pulverização de contratos

4.3.5.1. A licitação por itens corresponde, na verdade, a uma multiplicidade de licitações, cada qual com existência própria e dotada de autonomia jurídica, mas todas desenvolvidas conjuntamente em um único procedimento, documentado nos mesmos autos. Esta exagerada divisão de objeto pode ocasionar uma excessiva pulverização dos contratos, tornando mais dispendiosa a contratação.

4.3.5.2. No caso em questão, a adoção do critério de julgamento menor preço por lote para a Contratação de Serviços de locação de auditórios/salão de eventos, hospedagens e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, coffee break, água mineral e cafzinho), mediante Sistema de Registro de Preços, resultaria na contratação de 1 (uma) única empresa fornecedora/licitantes por lote, não ocorrendo a pulverização de contratos. Ainda há, com base no interesse público, maior segurança ao cumprimento do contrato.

4.3.5.3. Por fim, há que se observar o caso concreto, avaliando a conveniência e oportunidade, de modo a satisfazer da melhor forma o interesse público, pois cada contratação tem suas especificidades, in casu a aquisição por lote é mais vantajosa para a Administração, em decorrência dos riscos inerentes à própria execução, pois, não restam dúvidas, o objeto pretendido, quando executado por vários contratados, poderá não ser integralmente entregue, tendo em vista problemas na relações jurídicas mantidas com diversos contratados.

4.4. ALINHAMENTO COM OS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO ORGANIZACIONAL - NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

4.4.1. A prestação de serviço objeto deste estudo é essencial para atender à demanda da Secretaria de Estado da Educação (SEDUC), assegurando a continuidade e qualidade das atividades voltadas ao desenvolvimento educacional. O serviço encontra-se previsto conforme a Programação apresentada no quadro abaixo e em outros instrumentos de planejamento da SEDUC, pautando-se nos objetivos e diretrizes governamentais que visam atender, de forma permanente e contínua, as necessidades públicas, com foco na integridade humana e no suporte às atividades educacionais.

4.4.2. Considerando o [Manual de Aquisições e Contratações](#) são de responsabilidade da Coordenadoria de Compras e Contratações (CCOM) encaminhar o PCA para aprovação da Coordenadoria de Planejamento e Orçamento (CPO), para ser utilizado para o preenchimento do projeto de lei orçamentária anual da Unidade elaboração, posterior sendo realizado o acompanhamento e revisão do Plano de Contratações Anual (PCA). Esta coordenadoria desempenha um papel crucial na gestão dos recursos públicos, assegurando que as contratações sejam realizadas de forma eficiente, transparente e em conformidade com as normativas vigentes. A equipe é encarregada de monitorar constantemente as demandas e as prioridades estabelecidas, promovendo ajustes necessários para atender às necessidades educacionais, garantindo que o PCA reflita adequadamente as diretrizes e objetivos estratégicos da SEDUC. Dessa forma, a coordenadoria contribui significativamente para a eficiência da gestão pública e a qualidade dos serviços educacionais oferecidos.

4.4.3. Embora o Plano de Contratação Anual (PCA), o Plano Plurianual (PPA) e a Lei Orçamentária Anual (LOA) estejam em fase de elaboração para posterior publicação, tal fase não compromete a execução do serviço. A execução está assegurada e ajustada conforme a demanda e programação do evento, com alterações a serem realizadas após a publicação oficial dos referidos planos e leis orçamentárias. Essa abordagem tem o intuito de manter a prestação ininterrupta do serviço público e o cumprimento das metas e objetivos institucionais previstos no planejamento estratégico da SEDUC.

4.4.4. Portanto, a continuidade do serviço ora proposto é fundamental para evitar qualquer prejuízo à missão institucional, aos indicadores específicos e ao compromisso da SEDUC com a integridade e permanência dos serviços educacionais essenciais.

4.4.5. Na presente contratação não há impacto em processo de trabalho alçado como estratégico no Planejamento estratégico vigente.

4.4.6. Registra-se, ainda, que a futura Aquisição será executada com recursos da Unidade 16001-Seduc, na Função Programática, Fonte de Recursos, Natureza de Despesa, nos termos da Informação 901 (0054593827), conforme quadro Dotação Orçamentária detalhado a baixo:

FUNÇÃO PROGRAMÁTICA	NATUREZA DA DESPESA	FONTE DE DESPESA
12.122.1015.2087 - Assegurar a Manutenção Administrativa da Unidade		
12.122.1015.4033 - Promover saúde e bem estar do servidor		
12.122.1015.2367 - Manter Conselhos		
12.128.1015.2096 - Formar, qualificar, treinar e capacitar recursos humanos	3.3.90.39 - Outros Serviços de Terceiros	1500001001 - Recursos não vinculados de impostos (Ensino)
12.361.2156.4036 - Assegurar a estrutura e funcionamento do Ensino Fundamental		
12.361.2156.4035 - Formar, qualificar e capacitar professores do Ensino Fundamental		
12.361.2156.4037 - Combater o abandono escolar no Ensino Fundamental		
12.361.2176.4096 - Promover Capacitações para Formação Continuada e em Serviço de Profissionais		
12.362.2157.4040 - Formar, qualificar e capacitar professores do Ensino Médio		
12.362.2157.4042 - Combater o abandono escolar no Ensino Médio		
12.367.2158.4046 - Formar, qualificar e capacitar profissionais da Educação Especial		
12.366.2158.4050 - Formar, qualificar e capacitar profissionais da Educação de Jovens e Adultos (EJA)		

4.5. Levantamento de Mercado

4.5.1. O levantamento de mercado para execução dos serviços, conforme dispõe o item 7. constante do Estudo Técnico Preliminar 249 (0054596651).

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

5.1. A solução proposta é contratação de espaço para eventos esportivos dentro dos requisitos de contratação já especificado no item 6. do Estudo Técnico Preliminar 249 (0054596651).

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Requisitos Técnicos

6.1.1. O Estabelecimento deverá prestar serviços de hospedagem na categoria SUPERIOR que apresente as características da cartilha de orientação básica do Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem, atendendo aos critérios mínimos relacionados a seguir:

- I. serviços de recepção aberto 24h;
- II. serviço de refeições leves e bebidas nos quartos (room service) nas Unidades Habitacionais no período de 24 horas;
- III. serviço de lavanderia;
- IV. televisões e canais de TV por assinatura em 100% das UH;
- V. acesso a internet gratuito nas áreas sociais e em 100% das Unidades Habitacionais;
- VI. mesa de trabalho, com cadeira, iluminação própria e ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais;
- VII. salão de eventos com instalações e equipamentos novos ou bem conservados;
- VIII. mini refrigerador em 100% da UH;
- IX. climatização (refrigeração/calefação) adequada em 100% das UH;
- X. serviço de alimentação disponível para café da manhã;
- XI. área de estacionamento;
- XII. medidas permanentes para redução do consumo de energia elétrica e de água;
- XIII. medidas permanentes para redução, separação e coleta seletiva de resíduos;
- XIV. medidas permanentes de seleção e qualificação de fornecedores (critérios ambientais);
- XV. medidas permanentes de sensibilização para os hóspedes em relação à sustentabilidade;
- XVI. pagamento com cartão de crédito ou débito;
- XVII. serviços de telefonia 24h;
- XVIII. serviços de reserva com atendimento no mínimo 12h por dia;
- XIX. sistemas informatizados de “check in/check-out”; com no mínimo três terminais de computadores interligados;
- XX. elevadores de serviço e sociais em hall separados (nos casos dos prédios com mais de dois andares);

- XXI. acompanhamento de entrada (check-in) e saída (check-out) dos hóspedes nos hotéis;
- XXII. garantir a entrada no hotel (early check-in) dos hóspedes que chegarem entre 3 e 12 horas do dia previsto, desde que informado pelo CONTRATANTE
- XXIII. garantir a prorrogação da hospedagem (late check-out) até às 22 horas, quando for o caso, desde que informado pelo CONTRATANTE;
- XXIV. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se integralmente pelo que lhe for demandada pela SEDUC/RO, dentro do escopo da especificação do objeto de contratação;
- XXV. Deverá estar incluso nas diárias, café da manhã, ponto de internet ou wireless nas dependências habitacionais, taxas, impostos, seguros e demais despesas correspondentes da execução.
- 6.1.2.** Outros requisitos encontram-se detalhados no item 6. Do Estudo Técnico Preliminar 249 (0054596651).

6.2. Sustentabilidade

- 6.2.1.** Os critérios e práticas de sustentabilidade encontram-se dispostos no item 16. do Estudo Técnico Preliminar 249 (0054596651), apêndice deste Termo de Referência.

6.3. Locais de Execução dos Serviços

- 6.3.1.** A prestação dos serviços ocorrerá nos dias e horários estipulados pela Secretaria de Estado de Educação, com o objetivo de atender as especificações do Cronograma (0053469535), e garantir o bem estar dos participantes.

6.4. Do Cronograma (Mês, Ação, Data, Local , Evento)

- 6.4.1.** Os Prazos de Execução deverão ser cumpridos considerando a Planilha Cronograma Previsional de Execução (0053469535).

6.5. Prazo de início dos serviços:

- 6.5.1.** A prestação de serviços somente terá início após assinatura do contrato e Ordem de Serviços, em no máximo até 03 (três) dias.

- 6.5.2.** Ocorrendo recusa ou atraso na execução total ou parcial dos serviços, o responsável pela fiscalização do contrato se obriga por força do Art. 4º da Lei Estadual nº. 2.414/11, a produzir parecer técnico e o encaminhar ao ordenador de despesas para instauração de procedimento administrativo, instrução dos autos para fins de penalização da contratada e inserção no “Cadastro de Fornecedores Impedidos de Ligar e Contratar com a Administração Pública Estadual”.

6.6. Subcontratação

- 6.6.1.** É vedada a subcontratação de empresa declarada inidônea ou suspensa de licitar com órgão da Administração Pública.

- 6.6.2.** Em qualquer hipótese permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão das atividades desempenhadas pela subcontratada, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais.

- 6.6.3.** Conforme Orientação Técnica nº 01/2018/GAB/SUPEL, DE 19 DE JULHO DE 2018/2018 Estabelece critérios para subcontratações e arrendamentos nas licitações que tenham por objeto a prestação de serviço de hospedagem e realização de eventos em hotéis. §2º. A parte do objeto da licitação subcontratada ou arrendada deve ter padrão de qualidade similar ou superior as acomodações que forem oferecidas pelo licitante vencedor em suas próprias instalações. Art. 3º. O licitante vencedor deve detalhar em sua proposta de preços, a parte dos serviços que pretende realizar em suas instalações próprias, e a parte que será subcontratada ou arrendada, bem ainda, como providenciará eventuais necessidades de translado entre um local e outro, se necessário.

- 6.6.4.** Em qualquer hipótese permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão das atividades desempenhadas pela subcontratada, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais

- 6.6.5.** Para fins de maiores esclarecimentos, consta nos autos a Justificativa (0055401714)

6.7. Do Consórcio:

- 6.7.1.** Tendo em vista que, é prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob a forma de consórcio, com as devidas justificativas, conforme se depreende da literalidade do texto da Lei Nº 14.133/21, bem como do Inciso V, Art. 42 do Decreto Estadual nº 28.874-2024 e ainda o entendimento do Acórdão TCU nº 1316/2010, que atribui à Administração a prerrogativa de admissão de consórcios em licitações por ela promovidas:

- 6.7.1.** Fica vedada a participação de empresas em consórcio, tendo em vista que o objeto a ser licitado não envolve questões de alta complexidade técnica, operacional ou econômica que impeça, isoladamente, a prestação do serviço comuns relacionados a serviços de hospedagem, locação de auditório, fornecimentos de refeições, água e café, ao ponto de haver necessidade de parcelamento do objeto, através da união de esforços.

- 6.7.1.1.** A justificativa acerca da não participação de empresas enquadradas nas modalidades de Consórcio e Cooperativa no presente procedimento licitatório.

- Acerca dos Consórcios esta SEDUC, informa que a conveniência de admitir a participação dos mesmos em procedimento licitatório é decisão meramente discricionária da Administração, art. 15, da Lei nº 14.133/2021.

Sobre o tema, Marçal Justen Filho (Comentários à lei de licitações e contratos administrativos, 12. ed., São Paulo: Dialética, p. 410) assevera:

O ato convocatório admitirá ou não a participação de empresas em consórcio. Trata-se de escolha discricionária da Administração Pública, o que evidentemente não significa autorização para decisões arbitrárias ou imotivadas.

E assim conclui:

Admitir ou negar a participação de consórcios é o resultado de um processo de avaliação do mercado em face do objeto a ser licitado e da ponderação dos riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de sujeitos associados para a execução do objeto.

Dessa forma, não seria vantajoso para a Administração Pública contratar empresas em regime de consórcio, tendo em vista que estas empresas passariam a ter responsabilidade solidária no que concerne às obrigações trabalhistas e previdenciárias, o que traria riscos para a contratação, podendo gerar graves repercussões para o cumprimento do contrato celebrado com o Estado, caso tal empresa, de repente, tivesse os seus valores financeiros bloqueados pela Justiça, para fins de pagamento de dívidas.

A vedação quanto à participação de consórcio de empresas no presente procedimento licitatório não limitará a competitividade.

6.8. Da Participação de Sociedades Cooperativas

- 6.8.1.** Para a presente contratação **não será admitido** a contratação de Sociedade Cooperativa, em função:

- 6.8.1.1.** Da natureza do serviço demandar subordinação entre a cooperativa e os cooperados e os cooperados e a administração;

- 6.8.1.2.** A execução do objeto não é gerida por gestão compartilhada, conforme estabelece o art. 10 da IN SEGES nº 5/2017;

- 6.8.1.3.** Da impossibilidade da execução ser exclusiva de cooperados, vedando qualquer intermediação, ; e,

- 6.8.1.4.** Para execução do contrato existe previsão de subcontratação.

6.9. Prazo de Assinatura do Contrato

- 6.9.1.** O contrato deverá ser assinado, em até **03 (três) dias** úteis a contar da convocação.

- 6.9.1.1.** O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração, na forma do art. 90, § 1º da Lei 14.133/2021.

6.10. Garantia da contratação

6.10.1. Será exigida a garantia da contratação de que trata o art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, no percentual de 5% do valor contratual, conforme regras previstas no contrato, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual.

6.10.2. A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 10 dias após assinatura do contrato.

6.10.3. No caso das modalidades de seguro-garantia ou título de capitalização, sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

6.10.4. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

6.10.5. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, na forma da Lei nº 14.133/2021.

6.10.6. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

6.10.6.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

6.10.6.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

6.10.6.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada;

6.10.7. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

6.10.8. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

6.10.9. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

6.10. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

6.11. A espécie Título de Capitalização, será aceita na modalidade Instrumento de Garantia, como regra geral e deverá ser prestada por ocasião da assinatura do Termo de Contrato, como adimplemento da obrigação contratual a prestação do serviço, na forma prevista no § 7º, art. 92, da Lei nº 14.133/2021.

6.12. O Título de Capitalização, poderá ser aceito inclusive nas hipóteses previstas na alínea "d", II do caput do art. 124 da Lei 14.133/2021.

6.13. O Título de Capitalização, será custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total e deverão conter o critério de atualização de valores inerentes ao contrato, observadas as normas em vigor.

6.14. Para prestação de Garantia por meio de Título de Capitalização, o licitante vencedor deverá em documento específico a cessão total dos direitos do título à contratante, mediante comunicação escrita a sociedade de capitalização ficando vedada a cobrança de qualquer espécie.

6.15. Do Reajustamento em Sentido Estrito

6.15.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano, **contado da data do orçamento estimado**, conforme § 7º, art. 25, da Lei n. 14.133/2021.

6.15.2. O Reajuste Contratual, está consignada nesta contratação, da forma disposta na Cláusula Décima Quinta, do Termo de Contrato, anexo deste Termo de Referência.

6.16. Garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

6.16.1. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6.17. Vistoria Facultativa (Art. 63, §2º, da Lei 14.133/2021)

6.17.1. A SEDUC, realizará vistoria "in loco" no estabelecimento do licitante vencedor, antes da assinatura do Contrato, visando aferir as especificações exigidas neste instrumento.

6.18. Das vedações Expressas

6.18.1. É expressamente proibida, durante a execução dos serviços, a contratação de servidor ou dirigente de qualquer órgão do Governo do Estado.

6.18.2. É expressamente proibida, também, a veiculação de publicidade acerca dos serviços a que se refere este Contrato, salvo se houver prévia autorização da Contratante.

6.18.3. Vedado considerar os trabalhadores da contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

6.18.4. Diante da particularidade do objeto, não se justifica a participação de empresas consorciadas.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. A prestadora dos serviços deverá oferecer no mínimo:

7.1.1. Ampla acessibilidade a portadores de necessidades especiais, incluindo rampas de acesso, portas adaptadas, barras e corrimões sanitário ou adaptações semelhantes para os cadeirantes, que tragam bons resultados e não incomodem ou tragam constrangimento ao portador de PCD, a pacientes idosos, transplantados e pós operados;

7.1.2. Camas padronizadas e com qualidade que garantam conforto e o bem-estar dos participantes, bem como os travesseiros e colchões;

7.1.3. Toda a rouparia utilizada deve ser trocada, no mínimo uma vez ao dia, sendo que todo o material deve ser devidamente esterilizado.

7.1.4. Acolher dignamente aos participantes, orientando-os sobre os serviços oferecidos, efetivar cadastro individualizado dos participantes, mantendo controle atualizado dos dados: Cadeiras de rodas e de banho; e,

7.1.5. Todos os locais que ofereçam algum risco aos hóspedes deverão estar devidamente sinalizados, inclusive escadas, se for o caso, devendo conter piso ou faixas antiderrapante.

7.16. Informações relevantes para o dimensionamento da proposta:

7.1.6.1. As reservas em hotéis localizados no município de Porto Velho, poderão ocorrer nas seguintes categorias:

a) Hospedagem incluída alimentação (café da manhã) no valor da diária;

7.1.6.2. As hospedagens devem ocorrer somente em estabelecimentos que satisfaçam as condições e requisitos mínimos de acordo com a Matriz de Classificação de Hospedagem (Portaria Ministerial nº100/2011 do Ministério do Turismo);

7.1.6.3. A Contratante não arcará com o consumo de itens do frigobar, bem como serviços de telefone, internet, academia, lavanderia e outros. Tais despesas correrão por conta dos ocupantes dos apartamentos ou suítes;

7.1.6.4. Conforme solicitação do contratante, o café da manhã e/ou demais refeições poderão estar incluídas na hospedagem;

7.1.6.5. Reservar e cancelar pedidos de reserva sempre que requisitado pelo Contratante, inclusive no decorrer do período da hospedagem.

7.1.6.6. Efetuar, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, a confirmação da reserva, a contar da data do recebimento da requisição do Contratante, por meio de Ordem de Serviço.

7.1.6.7. Efetuar o bloqueio estimativo de apartamento para o período do evento, atendendo à solicitação efetuada por meio de Ordem de serviço do Contratante.

7.1.6.8. Excepcionalmente, a solicitação de bloqueios e reservas poderá ser efetuada pelo Contratante por qualquer meio hábil de comunicação (e-mail ou contato telefônico), sem prejuízo da posterior emissão de Ordem de Serviço.

7.1.6.9. Confirmar as reservas bloqueadas, mediante documento, no qual constará o nome dos hóspedes, período da reserva e tipo de apartamento.

7.1.6.10. O bloqueio não acarretará obrigatoriedade de utilização, possibilitando inclusive haver alteração do período e do quantitativo de diárias, sem quaisquer ônus ao Contratante.

7.1.6.11. Providenciar a imediata solução das deficiências apontadas pelo Contratante quanto à execução dos serviços contratados.

7.1.6.12. Manter o serviço de plantão para os atendimentos emergenciais, 24 horas, fornecendo ao Contratante os nomes e telefones dos plantonistas escalados.

7.1.6.13. Acomodar os hóspedes em apartamentos de classe superior, caso não haja disponibilidade do apartamento contratado.

7.1.6.14. A acomodação de hóspedes em classe superior de apartamentos não enseja aumento do valor da hospedagem e repasse ao CONTRATANTE.

7.1.6.15. O hotel deverá aceitar dinheiro, cheques e cartões de débito/ crédito, como forma de pagamento dos serviços extras utilizados pelos hóspedes.

7.2. Serviços de Manutenção do Apartamento

7.2.1. Portaria/recepção para atendimento e controle permanentes de entrada e saída.

7.2.2. Guarda de bagagens e objetos de uso pessoal dos hóspedes, em local apropriado.

7.2.3. Conservação, manutenção, arrumação e limpeza das áreas, instalações e equipamentos.

7.2.4. Serviços de Internet wi-fi ou de cabo durante o período de locação.

7.2.5. Serviços de Telefonia.

7.3. Dos Materiais a Serem Disponibilizados

7.3.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

·Toalhas, Lençóis, fronhas, adequados às condições climáticas.

·Sabonete e papel higiênico.

·Equipamentos de climatização e refrigeração de ambiente (centrais de ar condicionado).

·Aparelho de Televisão.

·Armário.

·Possuir colchões certificados pelo INMETRO.

·Projetor.

·Tela de projeção.

·Mesa de som e caixa de som.

·Microfones.

·Mesas e cadeiras para oficinas.

Deverá assegurar a qualidade de todos os serviços prestados, especialmente no que tange à alimentação, devendo apresentar certificação ou comprovantes de boas práticas de manipulação de alimentos.

7.4.1.2. O cardápio poderá ser composto minimamente com: - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia.

7.5. Dos tipos de atendimento

7.5.1. Deve-se considerar a seguinte descrição dos apartamentos que será ofertado:

·Individual;

·Duplo; e,

·Triplex.

7.5.2. As alterações do tipo de atendimento que se fizerem necessárias poderão ser solicitadas pela CONTRATANTE, com antecedência de até 48 (quarenta e oito) horas para sua implantação, com exceção de casos de força maior.

7.6. Disponibilidade de Espaços e Serviços Adequados

7.6.1. A empresa contratada deverá contar com uma estrutura operacional e logística sólida e bem dimensionada, garantindo a execução eficiente dos serviços em todos os municípios especificados. Além disso, a empresa deverá demonstrar flexibilidade para se adequar a diversas demandas e necessidades que possam surgir durante a realização dos eventos, assegurando a pronta disponibilidade de recursos humanos, materiais e tecnológicos. A prestação de serviços deverá incluir:

·**Locação de auditórios/salões de eventos:** Espaços com capacidade adequada para acomodar o número de participantes previsto, garantindo conforto e infraestrutura necessária para o sucesso dos eventos.

·**Hospedagem:** Em estabelecimentos que ofereçam conforto, segurança e que estejam em conformidade com as normas de higiene e segurança vigentes, proporcionando opções adequadas de alojamento aos participantes.

·**Serviços de alimentação:** Inclusão de refeições (almoço, jantar), coffee breaks, água mineral e cafêzinho, com rigoroso cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar, assegurando a qualidade e o bem-estar dos participantes.

7.6.2. Esses serviços deverão ser executados com alto padrão de qualidade, flexibilidade e eficiência, garantindo o atendimento das necessidades da Secretaria de Estado da Educação em diferentes localidades.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato quanto a fase de elaboração de projetos e execução da obra/adaptação, o cronograma de execução poderá ser prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

8.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

8.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

8.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

8.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

8.7. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

8.8. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo (s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

8.9. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º).

8.10. Emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção; (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 23, III);

8.11. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 23, IV).

8.12. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;

8.13. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual;

8.14. O fiscal técnico do contrato comunicará imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas; (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 23, V).

8.15. O fiscal técnico do contrato comunicará imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas; (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 23, V).

8.16. Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

8.17. O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

8.18. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

8.19. A contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

8.20. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

8.21. É vedada a atribuição à contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.

8.22. O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

8.23. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei n. 14.133/2021. (IN05/17 - art. 62)

8.24. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso. (art. 47, §2º, IN05/2017)

8.25. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

8.26. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

8.27. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

Fiscalização Setorial

8.28. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, caberá ao fiscal setorial do contrato e nos seus impedimentos legais, ao seu substituto, exercer as atribuições de que tratam a fiscalização Técnica e Administrativa, retro descritas.

Gestor do Contrato

8.29. O gestor do contrato controlará 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 (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 20, III);

8.30. O gestor do contrato deverá realizar o recebimento definitivo do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais; (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 20, XVI);

8.31. O gestor do contrato deverá receber os pedidos de reajuste, repactuação e revisão de contratos, devendo emitir parecer quanto ao cabimento (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 20, XVII).

8.32. O gestor do contrato 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 (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 20, XII).

8.33. O gestor do contrato tomará 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; (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 20, XV).

8.34. O gestor do contrato emitirá relatórios circunstanciados e conclusivos quanto à adequação dos serviços prestados de forma a demonstrar a vantajosidade técnica da manutenção da avença, documento condicionante à prorrogação do contrato.

8.35. O gestor do contrato deverá 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 (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 20, XIV).

8.36. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

9.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

9.1.1. não produzir os resultados acordados;

9.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou,

9.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

Do recebimento

9.2. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de até 5 (cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133 e Arts. 23, X e Art. 24, VII do Decreto Estadual nº 28.874, de 2024).

9.3. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

9.4. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 23, X, Decreto Estadual nº 28.874, de 2024).

9.5. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 24, VII, Decreto Estadual nº 28.874, de 2024).

9.6. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

9.7. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:

9.7.1. O fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

9.7.2. O fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, fiscais, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

9.8. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

9.9. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, no prazo máximo de 60 (sessenta), minutos, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

9.10. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

9.11. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os serviços.

9.12. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.13. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

9.14. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de até 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

9.14.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

9.14.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

9.14.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas;

9.14.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

9.15. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

9.16. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

9.17. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

9.18. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

9.19. Atestado o cumprimento do objeto do contrato pela fiscalização e a correta instrução do processo, após autorização do ordenador, os autos deverão ser remetidos ao setor responsável pela liquidação da despesa e efetivação do pagamento, nos termos do §2º, VII, art. 188, do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

9.20. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

9.20.1. o prazo de validade;

9.20.2. a data da emissão;

9.20.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

9.20.4. o período respectivo de execução do contrato;

9.20.5. o valor a pagar; e,

9.20.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.21. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

9.22. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133/2021](#).

9.23. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

9.24. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

9.25. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

9.26. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

9.27. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

9.28. Em caso de não comprovação da habilitação fiscal perante a Fazenda Estadual, o contratado poderá ser instado a se manifestar sobre a possibilidade de compensação do crédito com o débito existente, caso em que os autos deverão ser remetidos ao órgão fazendário para as providências cabíveis, com prévia oitiva da Procuradoria Geral do Estado em caso de débito inscrito em dívida ativa, conforme dispõe o § 3º, do art. 188, do Decreto nº 28.874/2024.

9.29. O imposto de renda, incidente sobre os pagamentos efetuados pela Administração, referente ao objeto deste Termo, será retido na fonte, conforme orienta a Informação nº 80/2024/PGE-PA (Id. 0051051075), aprovada por meio do Id. 0055089783.

Prazo de pagamento

9.28. O pagamento decorrente de contratações públicas será feito após a habilitação para pagamento, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, conforme dispõe o art. 190, do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

9.29. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

9.29.1. Ocorrendo atraso no pagamento em que o Fornecedor não tenha de alguma forma concorrido para a mora, os valores devidos ao Fornecedor serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de correção monetária. Os encargos moratórios pelo atraso no pagamento serão calculados pela seguinte fórmula:

$$EM = N \times Vp \times (I / 365)$$

Onde: EM = Encargos moratórios a serem pagos pelo atraso de pagamento;

N = Números de dias em atraso, contados da data limite fixada para pagamento e a data do efetivo pagamento;

Vp = Valor da parcela em atraso;

I = IPCA anual acumulado (Índice de Preços ao Consumidor Ampliado do IBGE)/100.

Forma de pagamento

9.30. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

9.32. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

9.32.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na proposta, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

9.33. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial (certificado digital), de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de crédito

9.34. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

9.35. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

9.36. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

9.37. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a

possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

9.38. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE EXECUÇÃO

10.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

10.1.1. O prestador de serviços será selecionado por meio da realização de procedimento Licitatório, na forma Eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 28, I, e 78, IV, da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.2. Regime de Execução

10.2.1. Os serviços serão executados sob o regime de empreitada por **preço unitário**, conforme estabelecido no artigo 6º, XXVIII, da Lei 14.133/21. Neste sentido, o contratado será remunerado com base na quantidade de unidades dos serviços efetivamente prestados, a um preço unitário previamente acordado.

10.3. Exigências de habilitação

10.3.1. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>)
- d) Cadastro de Fornecedores Impedidos de Ligar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAGEFIMP emitido pela Controladoria Geral do Estado.
- e) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 62, inciso IV, da Lei n. 14.133/2021

10.3.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

10.3.3. Caso conste na Consulta de Situação do interessado a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

10.3.4. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

10.3.5. O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

10.3.6. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

10.3.7. É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

10.3.8. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

10.3.9. Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.3.10. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10.3.11. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos: que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

10.3.12. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

10.4. Habilitação jurídica

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

10.4.2. 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/>;

10.4.3. 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;

10.4.4. 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;

10.4.5. 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;

10.4.6. 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.

10.4.7. 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.

10.4.8. 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.

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

10.5. Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

10.5.2. 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;

10.5.3. Prova de regularidade perante a Fazenda federal;

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

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

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

10.5.7. Declaração de cumprimento do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

10.6. Qualificação Econômico-Financeira

10.6.1. Certidão Negativa de feitos sobre falência – Lei nº. 11.101/05, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, expedida nos últimos **90 (noventa)** dias caso não conste o prazo de validade - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#);

10.6.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, ou o Balanço de Abertura, caso a licitante tenha sido constituída em menos de um ano, devidamente autenticado ou registrado no órgão competente, para que o(a) pregoeiro(a) possa aferir se esta possui Patrimônio Líquido (licitantes constituídos há mais de um ano) ou Capital Social (licitantes constituídos há menos de um ano), de 5% (cinco por cento) do valor estimado do item/ lote que o licitante estiver participando.

a). 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;

b). Caso seja constatada a insuficiência de patrimônio líquido ou capital social para a integralidade dos itens/lotes 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;

c) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

d) O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º).

10.6.2.1. As regras descritas nos incisos "a" e "b", deverão ser observadas em caso de ulterior classificação de licitante que já se consagrou classificado em outro item (ns)/lote(s).

10.6.3. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido nos arts. 1.065 e 1.078 do Código Civil.

10.6.4. Na hipótese de apresentação de Certidão Positiva de recuperação judicial, o (a) Pregoeiro verificará se a licitante teve seu plano de recuperação judicial homologado pelo juízo, conforme determina o art.58 da Lei 11.101/2005.

10.6.5. Eventuais contratos com a Administração Pública e /ou iniciativa privada, vigentes na data da apresentação da proposta, não constituem fato impeditivo para a execução do contrato, objeto deste Termo de Referência.

10.6.6. A exigência de qualificação econômico-financeira encartada acima é usual de mercado e estão em harmonia com o que prevê o art. 69 da Lei 14.133/21 sendo necessário, para garantir que a (s) vencedora (as) detenha (am) condições econômicas para executar o futuro contrato.

10.7. Qualificação Técnica

10.7.1. Declaração de que o interessado tomou conhecimento de todas as informações para o cumprimento das obrigações objeto da contratação;

10.7.1.1. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

10.7.2. Qualificação Técnico-Operacional

10.7.2.1. Comprovação da capacidade operacional do fornecedor na execução de serviços similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidão (ões) ou atestado (s) fornecido (s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

10.7.2.2. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

1) As licitantes interessadas deverão apresentar, no mínimo, 1 (um) atestado ou declaração de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante tenha prestado Serviços de Hospedagem ou está prestando satisfatoriamente serviços compatíveis em características com o objeto do Termo de Referência.

1.1) A comprovação de que trata o item acima está estritamente condicionada aos lotes e itens dispostos da forma abaixo:

Lote 02: 09,10 e 11; ou seja, demonstrar o total de : (4% dos quantitativo) = 23 und, de serviços de hospedagem.

Lote 03: 21,22 e 23; ou seja, demonstrar o total de : (4% dos quantitativo) = 90 und, de serviços de hospedagem.

Lote 04: 35,36 e 37; ou seja, demonstrar o total de : (4% dos quantitativo) = 83 und, de serviços de hospedagem.

Lote 05: 47,48 e 49; ou seja, demonstrar o total de : (4% dos quantitativo) = 147 und, de serviços de hospedagem.

Lote 06: 59, 60 e 61; ou seja, demonstrar o total de : (4% dos quantitativo) = 326 und, de serviços de hospedagem.

1.2.) Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

1.3.) Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017;

2) Em função da falta de complexidade da execução, não será necessário a comprovação de prazo de execução

10.7.2.3. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, aplicável por força da IN SEGES/ME nº 98/2022.

10.7.2.4. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa interessada.

10.7.2.5. O interessado disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

10.7.2.6. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

10.7.2.7. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

10.7.2.8. A apresentação de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitido, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

10.7.2.9. Para a presente contratação, serão exigidos a **cópia** dos seguintes documentos

10.7.2.9.1. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

10.7.2.9.2. Para os lotes 2, 3, 4, 5 e 6, as interessadas deverão **apresentar cópia do cadastro do Ministério de Turismo – Mtur**, conforme Lei do Turismo nº 11771/08, que dispõe sobre a Política Nacional de Turismo; define as atribuições do Governo Federal no planejamento, desenvolvimento e estímulo ao setor turístico; revoga a Lei nº 6505, de 13 de dezembro de 1977, o Decreto-Lei nº 2.294 de 21 de novembro de 1986, e dispositivos da Lei nº 8.181 de 28 de março de 1991 (exigência exclusiva para os lotes compostos com itens com serviços de hospedagem); e,

10.7.2.9.3. Cópia do Alvará de funcionamento expedido por órgão competente estadual ou municipal.

10.7.2.10. Da Justificativa da Exigências

a) Quanto as exigências quanto à qualificação técnica - Solicitadas em função da necessidade da comprovação da capacidade para realização do objeto, de modo contrário uma empresa sem a aptidão necessária para a oferta dos serviços vier a firmar o contrato administrativo com esta Administração, a hospedagem, alimentação e acolhimento dos participantes, a saúde, proteção, segurança de alunos, professores e técnicos, danos ao erário público será enorme, dado o fato de que tal contratação poderá resultar em vícios e defeitos insanáveis naqueles serviços e, consequentemente, em prejuízo para a Administração. O prejuízo poderá ser maior ainda se a inaptidão da empresa contratante acarretar a posterior rescisão do contrato administrativo pela Administração, com a instauração de nova licitação para o mesmo objeto licitado anteriormente.

Por fim as exigências visam principalmente, a seleção da proposta que melhor atenda aos interesses da Administração, sendo que a falta de expertise de uma determinada licitante que se sagre a vencedora da licitação pode levar à ineqüibilidade da sua proposta. Afinal, não estamos lidando aqui apenas com as exigências para a habilitação, mas com a própria aferição da capacidade técnica das licitantes e, por conseguinte, da exequibilidade de suas propostas.

b) Quanto a exigência relativa à qualificação econômico-financeira, recai sobre a possibilidade da Administração Pública poder aferir as condições econômicas das proponentes, na tentativa de resguardar o cumprimento do contrato, em outras palavras, buscam prevenir a participação de empresas aventureiras, que sem responsabilidade ou respaldo financeiro, possam participar e vencer o certame e, durante a execução da obrigação contratada, não possuam capacidade para concluir o objeto da obrigação.

11. FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVAS

11.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro, dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e dos licitantes que mantiverem sua proposta original

12. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$-25.074.115,47** (vinte e cinco milhões, setenta e quatro mil, cento e quinze reais e quarenta e sete centavos),, conforme quadro comparativo (0060524329).

13. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

13.1. Para julgamento das propostas será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR LOTE**, observado as especificações técnicas, os parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e as demais condições definidas neste Termo de Referência, estabelecido no ato convocatório designada para a prática do ato.

13.2. A proposta deve ser impressa em papel timbrado da empresa, em uma via, sendo assinada pelo representante legal da empresa, sem emendas, acréscimos, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, que acarretem lesão ao direito das demais contratadas, prejuízo à administração pública ou impeçam exata compreensão de seu conteúdo, nela deverá conter:

a) Valor unitário e total de cada item;

b) Valor Global da proposta;

11.3.1. Para a prestação dos serviços objeto de contratação, **não foi solicitado** planilha de composição de custos e formação de preços, em virtude de:

- a) Não haver mão de obra com dedicação exclusiva, cuja execução não depende da aquisição de insumos específicos para o evento em questão.
 - b) Os funcionários das prestadoras de serviços, não são exclusivos para a contratação em específico;
 - c) Os Hotéis, são utilizados em diferentes eventos em paralelo ao período das ações didático/pedagógicas da SEDUC, para diversos usuários.
- 13.4.** Nos preços propostos deverão estar inclusos todas e quaisquer despesas diretas ou indiretas que venham a incidir sobre os mesmos, bem como o custo de transporte, materiais, instalação, perdas, mão de obra, equipamento, encargos tributários, trabalhistas e previdenciários, além dos necessários e indispensáveis à completa execução dos serviços.
- 13.5.** Validade da Proposta mínima de 90 (noventa) dias corridos, a partir de seu recebimento pela Administração.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

- 14.1.** Efetuar o recebimento dos serviços verificando se os mesmos estão em conformidade com o Termo de Referência e as cláusulas contratuais.
- 14.2.** Designar, como fiscais do contrato, servidores para executar operacionalmente as ações de acompanhamento físico, controle e fiscalização do contrato, desempenhando o papel de "Representante da Administração" aos termos do art. 177 da Lei nº 14.133/2021.
- 14.3.** Realizar os atos relativos à cobrança do cumprimento pela Contratada das obrigações contratualmente assumidas e aplicar sanções, garantida a ampla defesa e o contraditório, decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais.
- 14.4.** Assegurar o acesso dos empregados da Contratada, quando devidamente identificados, aos locais onde irão executar suas atividades.
- 14.5.** Prestar as informações necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos.
- 14.6.** Comunicar prontamente à Contratada, qualquer anormalidade no objeto do instrumento contratual, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 14.7.** Notificar previamente à Contratada, quando da aplicação de sanções administrativas.
- 14.8.** Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com o estabelecido no presente Termo de Referência.
- 14.9.** Fornece cópia do respectivo Termo de Referência aos responsáveis pela fiscalização e acompanhamento da execução dos serviços para assegurar o controle da qualidade dos serviços prestados, com comprovação de recebimento.
- 14.10.** No início do contrato deve ser realizada inspeção pela contratada, juntamente com a contratante, da quantidade e estado de conservação dos equipamentos que serão postos à disposição da contratada, para que ao terminar o contrato sejam devolvidos em condições de uso.
- 14.11.** Exercer a fiscalização dos serviços realizados pela CONTRATADA, emitindo, mensalmente, relatórios sobre a qualidade dos serviços prestados.
- 14.12.** Exercer a fiscalização de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, utilização de uniformes, de equipamentos e EPIs dentre outros elementos necessários a fiel execução do contrato.
- 14.13.** Solicitar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionários da CONTRATADA que estiverem sem uniforme ou crachá ou que embaraçarem ou dificultarem a fiscalização do contrato.
- 14.14.** Executar, mensalmente, a medição dos serviços efetivamente prestados, descontando o equivalente aos não realizados, desde que, por motivos imputáveis à CONTRATADA, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas no contrato.
- 14.15.** Recusar os materiais e serviços que não estiverem de acordo com as especificações descritas neste Termo de Referência. A ocorrência de não conformidades implicará na não aceitação dos materiais e serviços, devendo a CONTRATADA adotar as medidas necessárias para a sua correção e/ou substituir por produto igual ou similar com anuência da CONTRATANTE, sem ônus para a mesma e sem prejuízo das sanções cabíveis.
- 14.16.** Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 20 (vinte) dias.
- 14.17.** Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (§4º, do art. 137, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 14.18.** Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso [do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 14.19.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

15. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

- 15.1.** O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
 - 15.1.1.** Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.
 - 15.1.1.1.** A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
 - 15.1.2.** Caso o servidor responsável pela conferência NÃO concorde com a informação apresentada pela Contratada, o mesmo está autorizado a suspender temporariamente os serviços de hospedagem até que se resolva a divergência.
 - 15.1.3.** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
 - 15.1.4.** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo de 02 (duas) horas, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
 - 15.1.5.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
 - 15.1.6.** Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do [artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#);
 - 15.1.7.** Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
 - 15.1.8.** Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
 - 15.1.9.** Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
 - 15.1.10.** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
 - 15.1.11.** Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
 - 15.1.12.** Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
 - 15.1.13.** Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
 - 15.1.14.** Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
 - 15.1.15.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
 - 15.1.16.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para qualificação na contratação direta;
 - 15.1.17.** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116](#));
 - 15.1.18.** Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único](#));
 - 15.1.19.** Após oficializar a proposta, guardar sigilo sobre todas as informações obtidas, bem como em decorrência do cumprimento do contrato;

155.1.20. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#):

15.1.21. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

15.1.22. Garantir o acesso do contratante, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;

15.1.23. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;

15.1.24. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

15.1.25. Atender às solicitações do contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;

15.1.26. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o contratado relatar ao contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

15.1.27. Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:

15.1.27.1. Oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível.

15.1.27.2. Não se beneficiar da condição de optante pelo Simples Nacional, salvo quando se tratar das exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

15.1.28. Para efeito de comprovação da comunicação, a contratado deverá apresentar cópia do ofício enviado à Receita Federal do Brasil, com comprovante de entrega e recebimento, comunicando a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, até o último dia útil do mês subsequente ao da ocorrência da situação de vedação.

15.1.29. Nos casos em que haja um número mínimo de vinte e cinco colaboradores alocados no contrato, destinar 8% das vagas exclusivamente para mulheres vítimas de violência doméstica;

15.1.30. As vagas reservadas serão destinadas prioritariamente para pretas e pardas, na proporção que essas mulheres representarem na unidade da federação da prestação do serviço segundo o último censo do IBGE, que no presente caso corresponde a .30 %.

15.1.31. Incluem-se entre as beneficiárias das vagas reservadas as mulheres trans, travestis e outras possibilidades do gênero feminino, conforme definido no art. 5º da Lei nº 11.340, de 7 de agosto de 2006.

15.1.32. Sempre que houver um desligamento, a contratada deverá buscar atender ao percentual mínimo de 8% com a nova contratação.

15.1.33. Se não houver mulheres elegíveis em número suficiente para preencher as vagas reservadas, a empresa poderá contratar livremente.

15.1.34. O percentual de mão-de-obra de que trata este item deverá ser mantido durante toda a execução contratual;

15.1.35. A contratada deve manter o sigilo da condição de violência doméstica da profissional que será alocada para a prestação do serviço.

15.1.36. A Contratada assumirá qualquer responsabilidade pelos encargos judiciais ou extrajudiciais decorrentes da execução dos serviços, que tiver dado causa (s) a terceiro (s).

15.1.37. A Contratada é responsável pelos danos causados diretamente à administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado

15.1.38. Tratar com urbanidade os usuários, servidores e os agentes de fiscalização da Contratante.

15.1.39. Manter os equipamentos e demais materiais, durante toda a vigência do contrato, em perfeito estado de conservação, para não prejudicar o andamento das atividades da Contratante.

15.1.40. Caberá à Contratada proceder a guarda dos materiais e equipamentos após a execução de cada atividade.

15.1.41. Em nenhuma hipótese a Contratante poderá ser responsabilizada por acidentes que venham a ocorrer com os empregados da Contratada durante a execução dos serviços objeto do contrato.

15.1.42. A contratada deverá aplicar boas práticas de sustentabilidade em atenção ao art. 170 da CRFB/88, art. 5º da Lei nº 14.133/202, a Lei nº 12.187/2009 e o art. 6º da Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG.

15.1.43. A CONTRATADA deverá verificar diariamente o correio eletrônico indicado no ato da contratação, a fim de verificar eventuais comunicações efetuadas pelo gestão e fiscalização do contrato.

15.1.44. A contratada fica obrigada a cumprir com as datas e horários informados pela contratante para a realização dos eventos;

15.1.45. A CONTRATADA deverá observar as demais normas e condições necessárias à segurança, saúde/higiene e conservação/manutenção do meio de hospedagem, para atendimento ao consumidor;

15.1.46. A CONTRATADA, deverá prestar os serviços especificados no Termo de Referência, com a disponibilização de materiais e utensílios que se fizerem necessários à execução do objeto, bem como, pessoal devidamente qualificado, com capacidade para atender as quantidades informadas na planilha de hospedagem do (s) item (ns) vencido (s) e contratado (s), visando atender as necessidades da CONTRATANTE com maior rapidez;

15.1.47. A contratada obriga-se a dar conhecimento formal a seus prepostos, empregados ou colaboradores das disposições relacionadas à proteção de dados e a informações sigilosas, na forma da Lei 13.709/2018 (LGPD), da Resolução/CNJ 363/2021 e da Lei 12.527/2011.

15.1.48. Possuir cadastro do Ministério de Turismo – Mtur, conforme Lei do Turismo nº 11771/08, que dispõe sobre a Política Nacional de Turismo; define as atribuições do Governo Federal no planejamento, desenvolvimento e estímulo ao setor turístico; revoga a Lei nº 6505, de 13 de dezembro de 1977, o Decreto-Lei nº 2.294 de 21 de novembro de 1986, e dispositivos da Lei nº 8.181 de 28 de março de 1991;

15.1.49. Hóspedes Portadores de Necessidades Especiais: A Contratada deverá ter seu imóvel adaptado para hospedar pessoas Portadoras de Necessidades Especiais (P.N.E.) de acordo com a [Lei 13.146/2015](#), e, ABNT NBR 9050:2004, ou adaptações semelhantes, que tragam resultados práticos e não incômodos ou constrangedores e que possibilitem uma perfeita integração entre a pessoa P.N.E. e as dependências do imóvel e também aos serviços disponíveis.

15.1.49. Hóspedes Portadores de Necessidades Especiais: A Contratada deverá ter seu imóvel adaptado para hospedar pessoas Portadoras de Necessidades Especiais (P.N.E.) de acordo com a [Lei 13.146/2015](#), e, ABNT NBR 9050:2004, ou adaptações semelhantes, que tragam resultados práticos e não incômodos ou constrangedores e que possibilitem uma perfeita integração entre a pessoa P.N.E. e as dependências do imóvel e também aos serviços disponíveis.

15.1.50. Dispor para consumo em suas dependências de água mineral sem gás e copos descartáveis, em quantidade suficiente para atender a todos os hóspedes participantes das ações desta SEDUC/RO, durante o evento, em bebedouro com resfriamento 24 (vinte e quatro), horas ininterruptas por dia, em recinto com acesso livre.

15.1.51. Efetivar cadastro individualizado dos participes, mantendo controle atualizado dos dados.

15.1.52. Responsabilizar-se integralmente pelos atendimentos a serem fornecidos nos termos da legislação vigente, prezando pela qualidade dos serviços ofertados, realizando todos os procedimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a Resolução RDC nº. 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014, Resolução RDC nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e Resolução CD/FNDE nº. 006/2020 (e posteriores alterações/revogações), bem como suas atualizações, nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

15.1.53. O início da diária de hospedagem deverá ser ao MEIO DIA e o término ao MEIO DIA do dia posterior. A entrada do hóspede DUAS HORAS ANTES do início da diária e a saída DUAS HORAS DEPOIS do término da diária NÃO DEVERÃO SER CONSIDERADAS, para efeito de cobranças extras;

15.1.54. Entregar o (os) auditório (s) devidamente higienizado, climatizado, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas para organização do local e montagem dos equipamentos na véspera do evento, sem cobrança de diária adicional;

15.1.55. Efetuar nova limpeza no (s) auditório (s) após a organização do local e montagem dos equipamentos e entregá-lo(s) com antecedência mínima de 02 (duas) horas no dia do evento;

15.1.56. A diária do local do evento deve ter duração de 12 (Doze) horas, podendo se estender por mais duas horas, dando um total de 14 (quatroze) horas, sem cobrança adicional;

15.1.57. Todos os produtos deverão ser entregues e servidos devidamente identificados ou em suas embalagens originais e em perfeitas condições para uso e consumo, devendo atender às normas de manuseio e condicionamento estabelecidas pela Vigilância Sanitária;

15.1.58. Na hipótese do produto não atender às especificações, o mesmo será recusado, devendo a contratada substituí-lo por outro da mesma natureza e que seja adequado ao consumo;

15.1.59. Atender as solicitações de reserva emitidas pela SEDUC/RO, até 48 (quarenta e oito) horas antes efetiva prestação dos serviços de hospedagem, serviços de alimentação para os eventos e locação de auditório;

15.1.60. A SEDUC/RO poderá cancelar a solicitação de reserva, mediante comunicação à contratada, não cabendo ônus a Contratante caso o cancelamento seja efetuado com antecedência mínima de 12 (doze) horas da data prevista para a hospedagem;

15.1.61. Comunicar ao (s) hóspedes indicados pela SEDUC/RO, quais as despesas serão pagas pela contratante, destacando que as despesas extras referentes a telefone, frigobar, lavanderia e outras porventura realizadas, não contempladas contratualmente, serão de responsabilidade do hóspede;

15.1.62. Realizar, diariamente, a arrumação e limpeza dos apartamentos, incluindo higienização dos banheiros;

Disponibilizar apartamentos em perfeitas condições de higiene e limpeza;

Responsabilizar-se pelos objetos deixados pelo(s) hóspede(s) no apartamento.

15.1.63. Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços;

15.1.64. Apresentar a Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

15.1.65. Apresentar a Declaração de Fato Superveniente.

15.1.66. Apresentar a Declaração de ME/EPP.

15.1.67. Apresentar a Declaração de Ciência do Edital.

15.1.68. Apresentar a Declaração de Menor.

15.1.69. Apresentar a Declaração Independente de Proposta.

15.1.70. Apresentar a Declaração de Acessibilidade.

15.1.71. Apresentar a Declaração de Cota de Aprendizagem.

15.1.72. Apresentar a Declaração de Não Utilização de Trabalho Degradante ou Forçado.

16. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

16.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

ii) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

iii) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

16.2.1. Multa: A aplicação da sanção prevista na alínea "b" observará os seguintes parâmetros:

1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia útil sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia útil e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

3) 0,5% (meio por cento) até 30% (trinta por cento) sobre o valor do Contrato ou do saldo não

atendido do Contrato, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do Contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do Contrato por dia útil de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias úteis autorizará o CONTRATANTE a promover a rescisão do Contrato.

6) As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

7) Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo Quadro Abaixo:

INFRAÇÃO			
ITEM	DESCRÍÇÃO	GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
Para os itens a seguir, deixar de:			
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
7	Cumprir quaisquer dos itens do Contrato e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no Contrato;	01	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

16.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

16.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

16.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

16.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

16.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

16.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

16.6. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

16.7. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos [na Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedural e autoridade competente definidos na referida [Lei](#) ([art. 159](#)).

16.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

16.9. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punitas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

16.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

16.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

17. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

17.1. Em caso de descumprimento de quaisquer das condições estabelecidas neste instrumento, a extinção do contrato, seja administrativa ou amigável, será efetuada de acordo com as disposições do art. 137 e seguintes da Lei nº 14.133/2021 e demais ordenamentos jurídicos, conforme estipulado nos itens 11.1 a 11.11.2. do Termo de Contrato.

18. GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1. A Superintendência Estadual de Compras e Licitações – Supel, será o órgão responsável pelos Atos de Administração, Controle e Gerenciamento da Ata de Registro de Preços, Conforme art. 122, do Decreto Estadual Nº. 28.874/2024.

19. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

19.1. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações de 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;

19.2. 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;

19.3. A Ata de Registro de Preços, os ajustes dela decorrentes, suas alterações e rescisões obedecerão ao disposto na Lei n. 14.133/2021, demais normas complementares e disposições da Ata e do Edital que a precedeu, aplicáveis à execução e especialmente aos casos omissos;

19.4. Fica autorizada a utilização da Ata de Registro de Preços pelos órgãos da Administração Direta e Indireta do Estado de Rondônia, em virtude de que o objeto ora licitado é de uso bastante comum, podendo haver interesse por outros órgãos;

19.5. O limite de quantitativo para adesão será gerido pela Superintendência Estadual de Licitações, e não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado, limitado a 50% (cinquenta por cento) para cada órgão não participante que realizar a adesão;

19.6. 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;

19.7. Caberá ao órgão que se utilizar da ata, verificar a vantagem econômica da adesão;

19.8. Após publicidade da Ata de Registro de Preços, poderão ser firmados os Contratos dela decorrentes dentro do prazo de validade do Registro, cuja contratação será formalizada pelo Governo do Estado de Rondônia por meio de instrumento contratual, ou ainda, quando for o caso, pela emissão da nota de empenho, ordem de serviço ou outro instrumento similar, conforme dispõe o Art. 95, da Lei n. 14.133/2021;

19.9. A licitante que tenha seus preços registrados obrigar-se-á a cumprir todas as condições dispostas na Ata de Registro de Preços, aplicando-os ao quantitativo solicitado pela Administração;

19.10. O objeto da Ata de Registro de Preços será solicitado de acordo com a necessidade do Governo do Estado de Rondônia, e a execução será nas condições definidas neste Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços.

20. DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DO CANCELAMENTO

20.1. Art. 132. As eventuais alterações da ata de registro de preços não poderão acarretar aumento dos quantitativos registrados, inclusive, nas hipóteses previstas no art. 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

Parágrafo único. Os eventuais contratos decorrentes do registro de preços poderão ser alterados de acordo com as diretrizes da Lei Federal nº 14.133, de 2021, observando-se, quanto aos acréscimos e supressões, a aplicação do limite legal relativo ao contrato individualmente considerado, e não à ata de registro de preços.

20.2. Art. 133. O preço registrado poderá ser revisto em caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio 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.

Parágrafo único. 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.

20.3. Art. 134. 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.

§ 1º Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas.

§ 2º A redução do preço registrado será comunicada pelo órgão gerenciador aos órgãos que verem formalizado contratos com fundamento no respectivo registro, para que avaliem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.

§ 3º A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação obtida originalmente na licitação.

20.4. Art. 135. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados é facultado ao fornecedor requerer, antes do pedido de fornecimento, a atualização do preço registrado, mediante requerimento devidamente instruído com a comprovação de fato superveniente que tenha ensejado a elevação dos preços que inviabilize o cumprimento das obrigações condas na ata, desde que observados os seguintes requisitos.

I - a possibilidade da atualização dos preços registrados seja aventureada pelo fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços;

II - a modificação seja substancial nas condições registradas, de forma que seja caracterizada alteração desproporcional entre os encargos do fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços e da Administração Pública;

III - seja demonstrado nos autos a desatualização dos preços registrados, por meio de apresentação de planilha de custos e documentação comprobatória correlata que demonstre que os preços registrados se tornaram inviáveis nas condições inicialmente pactuadas.

§ 1º A iniciava e o encargo da demonstração da necessidade de atualização de preço serão do fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços, cabendo ao órgão gerenciador a análise e deliberação a respeito do pedido.

§ 2º Se não houver prova efetiva da desatualização dos preços registrados e da existência de fato superveniente, o pedido será indeferido pela Administração e 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.

§ 3º Na hipótese do cancelamento do registro de preços prevista no § 2º deste artigo, 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.

§ 4º Comprovada a desatualização dos preços registrados decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento da ata, a Administração poderá efetuar a atualização do preço registrado, adequando-o aos valores praticados no mercado.

§ 5º Como alternativa à atualização prevista no parágrafo anterior, o órgão gerenciador poderá liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de qualquer penalidade.

§ 6º Liberado o fornecedor na forma do parágrafo anterior, o órgão gerenciador poderá convocar os 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.

§ 7º Na hipótese de não haver cadastro de reserva, a Administração Pública poderá convocar 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 esmado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

§ 8º Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando de imediato as medidas cabíveis para a satisfação da necessidade administrativa.

21. DA JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

21.1. Sabe-se que o registro de preço é uma das modalidades de escolha para as aquisições públicas pelas características que se impõem através do Art. 40 da Lei 14.133/21.

21.2. O registro de preços é um sistema que visa a uma racionalização nos processos de contratação de compras públicas e de prestação de serviços. Sua finalidade precípua é maximizar o princípio da economicidade, permitindo à Administração Pública celebrar o contrato administrativo na exata medida e no momento de sua necessidade, sempre precedido de licitação, qualquer que seja o valor efetivo a ser praticado em cada situação específica.

21.3. No registro de preços não há quantidade mínima a ser adquirida, tampouco obrigatoriedade de aquisição de todo o quantitativo licitado. Os valores registrados não são exclusivos para determinadas secretarias ou entidades e podem ser compartilhados por toda a administração, dentro dos limites estabelecidos pela legislação.

21.4. Faz-se necessário o Registro de Preços, a fim de evitar a falta de estoque, proporcionando maior agilidade e qualidade nos serviços prestados a população.

21.5. Levando em conta as prerrogativas acima descritas JUSTIFICA-SE a necessidade do registro de preços para pretensa aquisição constante neste termo de referência conforme discriminação e quantitativos estabelecidos.

21.6. A adoção do Sistema de Registro de Preços para a aquisição de medicamentos está devidamente fundamentada na Lei Federal nº 14.133/2021, que regula as licitações e contratações públicas, e nas hipóteses previstas nos incisos I, III e IV do artigo 116 do Decreto Estadual nº 28.874, de 25 de janeiro de 2024.

21.7. 35.1.7. Essa modalidade apresenta-se como a mais adequada para atender às necessidades da Administração Pública, uma vez que visa assegurar uma gestão eficiente dos recursos públicos e possibilitar a obtenção de medicamentos em condições mais vantajosas, conforme detalhado no Estudo Técnico Preliminar.

21.8. O órgão gerenciador da Ata de Registro de Preço será a Coordenadoria do Sistema de Registro de Preço-CRP/SUPEL/RO.

21.9. A Secretaria de Estado da Educação é o único órgão participante da Ata de Registro de Preços.

22. DA UTILIZAÇÃO DA ATA E DO FORNECIMENTO ADICIONAL “CARONAS”

22.1. Esta Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por qualquer órgão da Administração Direta e Indireta, inclusive autarquias e fundações do GOVERNO DE RONDÔNIA, ou qualquer outro Órgão tanta da Esfera Estadual, quanto Municipal, mediante consulta ao órgão gerenciador nos termos da Lei vigente.

22.2. A utilização de ata de registro de preço por órgão não participante está sujeita à prévia autorização do órgão gerenciador, nos termos do art 124, § 5º, do Decreto Estadual 28.874, de 25 de janeiro de 2024;

§ 5º As solicitações de adesão deverão ser formalizadas por meio de requerimento específico instruído em processo administrativo próprio com os seguintes documentos:

I - documento que ateste a equivalência do objeto registrado com a necessidade administrativa do órgão não participante;

II - nota de reserva orçamentária do recurso necessário a fazer face à despesa decorrente da adesão;

III - demonstração da vantajosidade dos preços registrados por meio da realização de pesquisa de mercado com amplitude e diversidade de fontes;

IV - autorização expressa do órgão gerenciador;

V - autorização expressa do fornecedor ou prestador de serviço registrado nos moldes previstos no § 4º deste artigo.

22.3. É facultada aos órgãos ou entidades municipais, distritais ou estaduais a adesão a ata de registro de preços da Administração Pública Estadual;

22.4. 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;

22.5. Conforme disposto no art. 121 do decreto estadual 28.874/2024, o limite individual da cada órgão ou entidade não participante será de um aumento de 50% do quantitativo registrado, ressalvado o disposto no ressalvado o disposto no art. 86, § 7º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

22.6. As adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o Órgão gerenciador e aos Órgãos participantes, independentemente do número de Órgãos não participantes que aderirem;

22.7. A quantidade mínima para cada ordem de fornecimento, será de 1 (uma) unidade do quantitativo registrado, conforme art. 121 do Decreto Estadual nº 28.874/24.

22.8. Caberá ao órgão que se utilizar da ata, verificar a vantagem econômica da adesão a este Registro de preços.

22.9. Caso haja adesão de itens individualizados, estes devem corresponder à proposta de menor valor, sob pena de inviabilidade da adesão.

22.10. A utilização da ata de registro de preço por órgão não participante está sujeita a prévia autorização do órgão gerenciador.

23. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

23.1.3. 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;

23.1.4. Estiverem presentes razões de interesse público; e

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

23.2. 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.

23.3. 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.

24. DAS OBRIGAÇÕES DO GERENCIADOR E DA DETENTORA

24.1. DO GERENCIADOR

24.1.1. Compete ao Gerenciador, dentre outras atividades estabelecidas na ata de registro de preços:

a) A condução do conjunto de procedimentos para o registro de preços e gerenciamento da ata de registro de preços dela decorrente.

b) Informar aos demais órgãos da administração pública sobre a sua intenção de registrar preços dos itens previamente definidos.

c) A prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços.

24.2. DA DETENTORA

24.2.1. Além de outras obrigações definidas na Ata de Registro de Preços, a detentora da Ata deverá:

a) Estar devidamente licenciada junto aos órgãos de fiscalização do objeto licitado, podendo ser fiscalizada, a qualquer tempo, pelo Órgão Gerenciador.

b) Efetuar a entrega dos produtos nas quantidades, prazos e locais estabelecidos no Instrumento Convocatório.

25. DA APLICAÇÃO DA COTA RESERVADA

25.1. Relativamente a aplicação do disposto no inciso III, do art. 48, da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, não há viabilidade na aplicação de tal benefício, considerando que o julgamento se dará por lote e a possibilidade de divisão dos itens que o compõem, se mostra incompatível com o limite do percentual de até 25%(vinte e cinco por cento), diferente do que ocorre na subcontratação, em que a gestão é de competência da contratada, cabendo a esta a livre escolha da parcela do serviço a ser subcontratado, desde que devidamente justificado, nos termos do item 6.6, do Termo de Referência.

26. Da Intenção de Registro de Preços (IRP)

26.1. Em conformidade com o disposto nos artigos 117 e 122, inciso IV, do Decreto nº 28.874/2024, o órgão Gerenciador não poderá promover a publicação da Intenção de Registro de Preços (IRP), uma vez que o objeto em questão é de natureza específica da Secretaria de Estado da Educação (SEEDUC). A ampla divulgação poderá comprometer o andamento do processo. Além disso, o procedimento está alinhado ao que foi estipulado na Planilha Cronograma Previsional de Execução (0053469535), que define prazos e etapas que devem ser rigorosamente cumpridos para garantir efetividade dos eventos. Assim, a não publicação da IRP visa resguardar a integridade e a regularidade do processo licitatório, conforme a legislação vigente.

27. DA RESOLUÇÃO DE CONFLITOS

27.1. Nesta contratação serão empregados meios alternativos para a resolução pacífica de conflitos, desde que as controvérsias não estejam relacionadas com direitos patrimoniais indisponíveis, considerando o Princípio da Indisponibilidade, na forma da Constituição Federal e do Capítulo XII da Lei Federal 14.133/21.

27.2. Caso não seja possível a resolução pacífica, fica eleito o foro do Município de Porto Velho/RO, em renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

28. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

28.1. Os recursos necessários à execução, correrão por conta da dotação orçamentária consignada no orçamento da Secretaria de Estado da Educação – SEEDUC, conforme Informação 901 (0054593827).

FUNÇÃO PROGRAMÁTICA	NATUREZA DA DESPESA	FONTE DE DESPESA
12.122.1015.2087 - Assegurar a Manutenção Administrativa da Unidade		
12.122.1015.4033 - Promover saúde e bem estar do servidor		
12.122.1015.2367 - Manter Conselhos		
12.128.1015.2096 - Formar, qualificar, treinar e capacitar recursos humanos		
12.361.2156.4036 - Assegurar a estrutura e funcionamento do Ensino Fundamental		
12.361.2156.4035 - Formar, qualificar e capacitar professores do Ensino Fundamental		
12.361.2156.4037 - Combater o abandono escolar no Ensino Fundamental	3.3.90.39 - Outros Serviços de Terceiros	1500001001 - Recursos não vinculados de impostos (Ensino)
12.361.2176.4096 - Promover Capacitações para Formação Continuada e em Serviço de Profissionais		
12.362.2157.4040 - Formar, qualificar e capacitar professores do Ensino Médio		
12.362.2157.4042 - Combater o abandono escolar no Ensino Médio		
12.367.2158.4046 - Formar, qualificar e capacitar profissionais da Educação Especial		
12.366.2158.4050 - Formar, qualificar e capacitar profissionais da Educação de Jovens e Adultos (EJA)		

29. CONSIDERAÇÕES FINAIS

29.1. A publicação dos atos deverá se dar no Diário Oficial do Estado e demais meios usualmente adotados.

30. ANEXOS

Anexo – I – Estudo Técnico Preliminar

Anexo – II – Minuta Termo de Contrato

Anexo – III – Adendo Calendário

Anexo – IV – Analise de Risco

Anexo - V – Sams

Anexo - VI - Quadro Detalhado de Especificação Técnica dos Itens, Serviços e Quantidades.



Documento assinado eletronicamente por **Antonio Tabosa Neto, Gerente.**, em 10/06/2025, às 16:24, 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 Lucia da Silva Silvino Pacini, Secretário(a)**, em 11/06/2025, às 10:59, 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 **Adriana Marques Ramos, Coordenador(a)**, em 12/06/2025, às 13:55, 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](https://sei.sistemas.ro.gov.br/sei/controlador.php?acao=documento_imprimir_web&acao_origem=arvore_visualizar&id_documento=63216741&infra_sistema=100000100&infra_unidade_atual=110000768&infra_ha...), informando o código verificador **0061109399** e o código CRC **FE5FDBD1**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1. **PROCESSO Nº:** 0029.059270/2024-94

1.2. **UNIDADE REQUISITANTE:** NÚCLEO DE CERIMONIAL - SEDUC-NUCER

GERÊNCIA DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - SEDUC-GEJA
GERÊNCIA DE EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL - SEDUC-GEIEF
GERÊNCIA DE ENSINO MÉDIO - SEDUC-GEM
GERÊNCIA DE AVALIAÇÕES EXTERNAS - SEDUC-GAE
GERÊNCIA DE MÍDIAS EDUCACIONAIS - SEDUC-GME
GERÊNCIA DE TECNOLOGIA EDUCACIONAL - SEDUC-GTEC
GERÊNCIA DE ARTE E CULTURA ESCOLAR - SEDUC-GACE
GERÊNCIA DE EDUCAÇÃO ESPECIAL - SEDUC-GEES
GERÊNCIA DE EDUCAÇÃO PRISIONAL E SOCIEDUCATIVO - SEDUC-GEPS
GERÊNCIA DE EDUCAÇÃO QUILOMBOLA E EDUCAÇÃO NO CAMPO - SEDUC-GEQC
GERÊNCIA PEDAGÓGICA DE MÍDIAS EDUCACIONAIS - SEDUC-GPME
GERÊNCIA DE EDUCAÇÃO FÍSICA - SEDUC-GFIS
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO/GERÊNCIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA - CEE-GA
COORDENADORIA DE ACOMPANHAMENTO E INFORMAÇÃO EDUCACIONAL - SEDUC-CAIE
GERÊNCIA DE ESPORTE ESCOLAR - SEDUC-GEE
GERÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO CURRICULAR - SEDUC-GDC
GERÊNCIA DE EDUCAÇÃO ESCOLAR INDÍGENA - SEDUC-GEEI
GERÊNCIA DE EDUCAÇÃO INTEGRAL - SEDUC-GEI
GERÊNCIA DE FORMAÇÃO PEDAGÓGICA - SEDUC-GFORM
GERÊNCIA DE SAÚDE ESCOLAR - SEDUC-GSE
GERÊNCIA DE CAPACITAÇÃO TÉCNICA - SEDUC-GCT
PROGRAMA ESCOLA DO NOVO TEMPO - SEDUC-PENT
GERÊNCIA DE AVALIAÇÃO BÁSICA - SEDUC-GEAB
GERÊNCIA DE SAÚDE OCUPACIONAL - SEDUC-GSO
COORDENADORIA DE ARTICULAÇÃO COM OS MUNICÍPIOS - SEDUC-CAM

1.3. **UNIDADE SOLICITANTE:** GERÊNCIA DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÕES DE SERVIÇOS

1.4. **SIGLA DA UNIDADE SOLICITANTE:** SEDUC-GPCS

2. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

2.1. Comissão Especial de Estudo Técnico Preliminar por meio da Portaria nº 12155 de 04 de novembro de 2024 (0054394895), publicada no Diário Oficial do Estado de Rondônia nº 209, composta pelos seguintes servidores:

SETOR	NOME	MATRÍCULA
Comissão do Estudo Técnico Preliminar - CETP/CAD	ERCÍLIA HOLANDA SILVA	*****675
Gerência de Planejamento de Contratações de Serviços- GPCS	AYLLA ROKXANA TRAJANO PEREIRA	*****959
Núcleo de Cerimonial - NUCER	ELINÁDIA PEREIRA BARROS	*****228
Gerência de Formação Pedagógica - GFORM	LUCIANA DERMAMI DE AGUIAR	*****924
Gerência de Capacitação Técnica - GCT	JEIELI LINDIENE DA SILVA OLIVEIRA	*****399
Gerência de Desenvolvimento Curricular - GDC	MANUEL DE SOUZA SANTOS	*****530

3. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ETP

3.1. O presente estudo vai ao encontro dos preceitos emanados pela Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos, Lei nº 14.133/21, assim como, nos termos da Instrução Normativa SEGES nº 58, de 8 de agosto de 2022 e tem como objetivo ser documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de contratações que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação, conforme previsto no Art. 18 § 2º da Lei nº 14.133/2021. Desse modo, este identifica e analisa os cenários para o atendimento da demanda, demonstrando a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo informações necessárias para subsidiar o processo de contratação.

3.2. Este Estudo Técnico Preliminar, portanto, fundamenta-se na Nova Lei de Licitações, Lei nº 14.133/2021, bem como em demais normas aplicáveis ao objeto de estudo em questão, conforme abaixo:

3.2.1. [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), que regulamenta o art.18, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;

3.2.2. [Decreto nº 28.874, de 25 de janeiro 2024](#), Regulamenta as contratações públicas no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Estado de Rondônia;

3.2.3. [Instrução Normativa nº 58, de 08 de agosto de 2022](#), que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital;

3.2.4. [Instrução Normativa nº 65, de 7 de julho de 2021](#), que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional;

3.2.5. [Plano Estadual de Educação – PEE/RO - 2014 A 2024](#);

3.2.6. [Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023](#), Regulamenta os art. 82 a art. 86 da Lei nº 14.133/2021, para dispor sobre o sistema de registro de preços e dá outras providências.

4. IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO

4.1. Formação de Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação de auditórios/salão de eventos, hospedagens e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, coffee break, água mineral e cafêzinho), para atendimento de eventos a serem promovidos pela Secretaria de Estado da Educação - SEDUC, no município de Porto Velho.

5. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

5.1. A Secretaria de Estado da Educação - SEDUC, em sua missão de promover uma educação de qualidade para todos, reconhece a importância de eventos educacionais para o fortalecimento da formação continuada de seus profissionais, bem como para o estímulo ao debate e à troca de experiências entre os membros da comunidade escolar. Nesse contexto, a contratação de serviços de locação de auditórios, salões de eventos, salas para capacitações, hospedagens e fornecimento de alimentação se faz imperativa, visando atender às demandas de realização de eventos no município de Porto Velho para o exercício de 2025.

5.2. A carência de infraestrutura adequada para a realização de eventos educacionais é um desafio enfrentado pela SEDUC, comprometendo a eficácia e o alcance das ações planejadas para o desenvolvimento profissional e aprimoramento das práticas pedagógicas. A falta de espaços apropriados para a realização de palestras, workshops, seminários e outras atividades formativas limita as possibilidades de capacitação dos profissionais da educação e reduz as oportunidades de interação e aprendizado colaborativo entre os membros da comunidade escolar.

5.3. A ausência de estrutura para hospedagem e fornecimento de alimentação durante os eventos representa um obstáculo significativo. Tal cenário compromete a participação e a permanência dos participantes nos eventos, bem como a qualidade da experiência oferecida.

5.4. A contratação dos serviços mencionados se justifica pela necessidade premente de superar as limitações estruturais e logísticas que afetam a realização de eventos educacionais. Ao garantir o acesso a espaços adequados para a realização de atividades formativas e proporcionar condições dignas de hospedagem e alimentação aos participantes, a SEDUC visa promover um ambiente propício ao compartilhamento de conhecimentos, à atualização profissional e ao fortalecimento da rede de colaboração entre os profissionais da educação.

5.5. Além disso, a contratação desses serviços contribuirá para a democratização do acesso à formação continuada, permitindo que profissionais de diferentes localidades tenham oportunidades iguais de participação em eventos educacionais de relevância para o aprimoramento de suas práticas pedagógicas e o desenvolvimento de competências necessárias ao enfrentamento dos desafios contemporâneos da educação.

5.6. Diante do exposto, a contratação de serviços de locação de auditórios, salões de eventos, salas para capacitações, hospedagens e fornecimento de alimentação pela SEDUC se apresenta como uma medida essencial para assegurar a realização de eventos educacionais de qualidade, capazes de promover a atualização profissional, o intercâmbio de experiências e o aprimoramento das práticas pedagógicas, em benefício do interesse público e do desenvolvimento da educação em âmbito estadual.

5.7. Esta iniciativa está alinhada com os princípios da eficiência, economicidade e interesse público estabelecidos pela legislação vigente, contribuindo para a melhoria da qualidade da educação oferecida à população do estado.

6. **DESCRÍÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO**

6.1. Os serviços a serem contratados são de **natureza “não continuada”**, sendo necessária disponibilização de mão de obra habilitadas para fins específicos, bem como fornecimento de equipamentos e materiais específicos para cada modalidade de serviços, informados no ITEM 9.1.3. Os serviços serão prestados de acordo com a demanda e necessidade da Secretaria de Estado da Educação, conforme previsto nos cronogramas e locais de realização dos eventos.

6.2. **Do local e horário de realização dos serviços**

6.2.1. Os serviços, objeto desta solicitação deverão ser executados e/ou fornecidos no Estado de Rondônia, no município de Porto Velho, em locais determinados pela CONTRATANTE, conforme os Lotes e solicitações dos setores demandantes.

6.2.2. A prestação dos serviços ocorrerá nos dias e horários estipulados pela Secretaria de Estado de Educação, com o objetivo de atender a Planilha Cronograma Previsional de Execução (0053469535).

6.2.3. O prazo para a prestação dos serviços será estabelecido de acordo com a duração de cada evento, com início e término definidos previamente.

6.3. **Do Cronograma**

6.3.1. Os serviços serão executados conforme Planilha Cronograma Previsional de Execução (0053469535).

6.3.2. A data estimada para a realização do evento é uma previsão, podendo ser alterada por interesse da administração.

6.4. **Disponibilidade de Espaços e Serviços Adequados**

6.4.1. A empresa contratada deverá contar com uma estrutura operacional e logística sólida e bem dimensionada, garantindo a execução eficiente dos serviços em todos os municípios especificados. Além disso, a empresa deverá demonstrar flexibilidade para se adequar a diversas demandas e necessidades que possam surgir durante a realização dos eventos, assegurando a pronta disponibilidade de recursos humanos, materiais e tecnológicos. A prestação de serviços deverá incluir:

- **Locação de auditórios/salões de eventos:** Espaços com capacidade adequada para acomodar o número de participantes previsto, garantindo conforto e infraestrutura necessária para o sucesso dos eventos.
- **Hospedagem:** Em estabelecimentos que ofereçam conforto, segurança e que estejam em conformidade com as normas de higiene e segurança vigentes, proporcionando opções adequadas de alojamento aos participantes.
- **Serviços de alimentação:** Inclusão de refeições (almoço, jantar), coffee breaks, água mineral e cafezinho, com rigoroso cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar, assegurando a qualidade e o bem-estar dos participantes.

6.4.2. Esses serviços deverão ser executados com alto padrão de qualidade, flexibilidade e eficiência, garantindo o atendimento das necessidades da Secretaria de Estado da Educação em diferentes localidades.

6.5. **Dos Materiais a Serem Disponibilizados**

6.5.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário, requisitos conforme item 9.1.3 e abaixo discriminados:

- Toalhas, Lençóis, fronhas, adequados às condições climáticas.
- Sabonete e papel higiênico.
- Equipamentos de climatização e refrigeração de ambiente (centrais de ar condicionado).
- Aparelho de Televisão.
- Armário.
- Possuir colchões certificados pelo INMETRO.
- Projetor.
- Tela de projeção.
- Mesa de som e caixa de som.
- Microfones.
- Mesas e cadeiras para oficinas.

6.5.2. Deverá assegurar a qualidade de todos os serviços prestados, especialmente no que tange à alimentação, devendo apresentar certificação ou comprovantes de boas práticas de manipulação de alimentos.

6.6. **Das obrigações e responsabilidades das partes:**

- a) Responsabilizar-se integralmente pelos atendimentos a serem fornecidos nos termos da *legislação vigente*, prezando pela qualidade dos serviços ofertados, realizando todos os procedimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a Resolução RDC nº. 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014, Resolução RDC nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e Resolução CD/FNDE nº. 006/2020 (e posteriores alterações/revogações), bem como suas atualizações, nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;
- b) Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal;
- c) Cumprir todas as normas e procedimentos federais e estaduais;
- d) Manter filial no Estado;
- e) Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Secretaria de Estado da Educação;
- f) Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços;
- g) Executar os serviços com responsabilidade técnica observando as condições de higiene e segurança;
- h) Garantir a prestação de todos os serviços conforme especificações estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar, Termo de referência e Edital;
- i) Manter contato permanente com a equipe designada pela SEDUC para alinhamento de detalhes e ajustes necessários;
- j) Atender prontamente às demandas e solicitações durante a realização dos eventos;
- k) Responsabilizar-se pela limpeza e organização dos espaços locados, bem como pela reposição de alimentos e bebidas durante os coffee breaks.

6.7. **Da Garantia dos Serviços**

6.8. Todos os materiais ofertados deverão atender à Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais legislações pertinentes.

6.9. No caso de vícios ou de quaisquer outras irregularidades constatadas, a Administração fornecerá à Contratado relatório concernente a essas ocorrências, expondo seus motivos, a fim de que as mesmas sejam corrigidas.

6.10. **Da Intenção de Registro de Preços (IRP)**

6.10.1. Em conformidade com o disposto nos artigos 117 e 122, inciso IV, do Decreto nº 28.874/2024, o órgão Gerenciador não poderá promover a publicação da Intenção de Registro de Preços (IRP), uma vez que o objeto em questão é de natureza específica da Secretaria de Estado da Educação (SEDUC). A ampla divulgação poderá comprometer o andamento do processo. Além disso, o procedimento está alinhado ao que foi estipulado na Planilha Cronograma Previsional de Execução (0053469535), que define prazos e etapas que devem ser rigorosamente cumpridos para garantir efetividade dos eventos. Assim, a não publicação da IRP visa resguardar a integridade e a regularidade do processo licitatório, conforme a legislação vigente.

7. **LEVANTAMENTO DE MERCADO**

7.1. O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. Após a verificação do objeto demandado e dos requisitos da contratação (apresentados no Item 6), a Comissão de Estudo Preliminar realizou o levantamento de mercado e identificou as seguintes características:

I – A contratação em tela possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;

II - A utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP) é uma prática bem conhecida entre as empresas do ramo, unificando nesses processos as demandas levantadas para o prazo de um ano;

III – Em razão da baixa complexidade da contratação não será necessário a realização de audiência e/ou consulta pública, junto ao mercado para coleta de contribuições;

IV – Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido;

V – Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendesse às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa;

VI – A contratação, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas;

VII - Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos serviços a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

7.2. Diante do exposto, no mercado, existem algumas alternativas para resolver o problema da necessidade de serviços de hospedagem, alimentação, locação de salas e auditório pela Secretaria de Estado da Educação - SEDUC. Vamos explorar algumas delas:

Solução 1:

Parcerias com Instituições de Ensino Superior e Escolas Técnicas	
Vantagens	
	<ul style="list-style-type: none"> • As instituições de ensino geralmente oferecem condições vantajosas para parcerias com órgãos públicos, o que pode resultar em custos mais baixos de locação de espaços.

	<ul style="list-style-type: none"> • Essas instituições costumam contar com infraestrutura de qualidade, incluindo auditórios equipados e salas de aula bem estruturadas.
Desvantagens	<ul style="list-style-type: none"> • A disponibilidade de espaços pode ser restrita devido à demanda interna das instituições de ensino, o que pode dificultar a programação de eventos em datas específicas. • Algumas instituições podem impor restrições quanto ao tipo de evento ou público-alvo, o que pode limitar a flexibilidade da SEDUC na realização de determinadas atividades.
<p>✓ Análise:</p> <p>A SEDUC pode estabelecer parcerias com universidades, faculdades e escolas técnicas localizadas no município. Essas instituições geralmente possuem auditórios, salas de aula e espaços para eventos que podem ser utilizados pela SEDUC mediante acordo prévio. Essa alternativa oferece a vantagem de aproveitar infraestruturas já existentes, reduzindo os custos de locação e otimizando o uso de recursos públicos.</p>	

Solução 2:

Utilização de Espaços Públicos e Equipamentos Comunitários	
Vantagens	<ul style="list-style-type: none"> • Muitos espaços públicos e equipamentos comunitários podem ser utilizados gratuitamente ou mediante o pagamento de taxas simbólicas, o que representa uma economia significativa para a SEDUC. • O uso desses espaços promove a integração entre a escola e a comunidade local, fortalecendo os vínculos entre os diferentes atores sociais.
Desvantagens	<ul style="list-style-type: none"> • Nem todos os espaços públicos e equipamentos comunitários possuem infraestrutura adequada para a realização de eventos educacionais, o que pode comprometer a qualidade e o conforto dos participantes. • A organização de eventos em espaços públicos pode envolver desafios logísticos, como a necessidade de providenciar equipamentos adicionais e garantir a segurança dos participantes. • Em espaços públicos, o controle de público pode ser mais difícil, o que aumenta o risco de acidentes ou situações de emergência. • Manter os alunos seguros fora do ambiente escolar pode ser mais desafiador, especialmente se o espaço for aberto e não houver vigilância constante. • O evento pode atrair pessoas de fora da comunidade escolar, e o controle de quem está presente pode ser mais difícil. • Em eventos ao ar livre, as condições climáticas podem ser imprevisíveis, o que exige planejamento extra, como tendas e opções de cobertura. • Alguns espaços públicos podem não ser totalmente acessíveis para pessoas com deficiência, o que pode gerar dificuldades de inclusão. • Para realizar um evento em espaço público, é necessário obter permissões e licenças da prefeitura ou de outras autoridades locais. Isso pode envolver processos demorados e complicados. • Existem regras específicas sobre o uso do espaço público, como horários permitidos, uso de som, consumo de alimentos, segurança pública, etc., que precisam ser cumpridas para evitar multas ou a suspensão do evento. • O transporte de materiais, como palco, cadeiras, equipamentos de som, entre outros, pode ser mais difícil e exigir mais recursos logísticos do que em um espaço escolar fechado. • Em muitos casos, a realização de eventos pode causar incômodos aos moradores locais, principalmente se houver música alta, discursos ou outras atividades que gerem ruídos, o que pode resultar em reclamações ou até a interrupção do evento. • O espaço público pode ser afetado por outros eventos ou atividades não relacionadas, o que pode prejudicar a atmosfera do evento escolar e até gerar conflitos. • Embora o espaço público em si possa ser de graça ou de custo baixo, a infraestrutura necessária para adaptar o local para o evento (aluguel de tendas, banheiros portáteis, segurança privada, etc.) pode gerar custos extras significativos. • Em espaços públicos, pode ser mais difícil obter apoio logístico gratuito ou patrocinadores para o evento, exigindo mais esforços da escola para arrecadar fundos.
<p>✓ Análise:</p> <p>Outra opção viável é fazer uso de espaços públicos, como centros culturais, centros comunitários e bibliotecas municipais, que muitas vezes contam com estruturas adequadas para a realização de eventos. Além disso, equipamentos comunitários, como associações de bairro e clubes sociais, podem ser uma alternativa para a realização de eventos menores, como capacitações e workshops. Essa abordagem aproveita recursos já disponíveis na comunidade, promovendo a integração entre a escola e a sociedade local.</p>	

Solução 3:

Contratação de Empresas Especializadas	
Vantagens	<ul style="list-style-type: none"> • Empresas especializadas possuem experiência e conhecimento técnico na organização de eventos, garantindo um alto padrão de qualidade na execução dos serviços. • Ao terceirizar a organização dos eventos, a SEDUC pode focar seus esforços na programação e coordenação das atividades, sem se preocupar com detalhes operacionais. • As empresas podem oferecer soluções personalizadas de acordo com as necessidades específicas de cada evento, proporcionando uma experiência sob medida para os participantes. • Empresas especializadas estão acostumadas a lidar com diferentes tipos de necessidades alimentares, como dietas especiais (vegetariana, vegana, sem glúten, sem lactose, etc.), o que garante que todos os participantes sejam atendidos de forma adequada. Da mesma forma, elas têm experiência em ajustar os serviços de hospedagem às exigências de grupos de diferentes tamanhos e perfis, oferecendo opções que atendam ao conforto e às exigências logísticas da formação. • Empresas especializadas têm um compromisso claro com o cumprimento dos prazos e horários estabelecidos, o que é essencial para o sucesso de eventos que envolvem alimentação e hospedagem. A pontualidade e a confiabilidade dos fornecedores são garantidas, o que minimiza riscos de atrasos, falhas ou imprevistos que possam comprometer a realização do evento. • Embora a contratação de empresas especializadas envolva um custo, ela pode resultar em uma economia de longo prazo. As empresas têm capacidade de negociar preços melhores para serviços em grande escala, como refeições coletivas e hospedagem em grupo. Além disso, elas lidam com todos os detalhes operacionais, evitando a necessidade de contratar equipes internas ou realizar esforços logísticos adicionais. • Preparadas para lidar com grandes quantidades de participantes, garantindo que todos sejam atendidos de forma adequada, sem falhas ou demora nos serviços. Elas têm a logística e os recursos necessários para oferecer soluções rápidas e eficazes, mesmo em eventos com grande número de pessoas. • Empresas renomadas e bem avaliadas no mercado de hospedagem e alimentação também pode refletir positivamente na imagem da Secretaria de Educação. A qualidade dos serviços prestados pode ser associada ao compromisso da Secretaria com a excelência e o cuidado com os profissionais da educação, aumentando a satisfação dos participantes e a confiança da comunidade.
Desvantagens	<ul style="list-style-type: none"> • Contratação de empresas especializadas pode ser mais onerosa do que outras alternativas, especialmente se forem incluídos serviços adicionais, como hospedagem e alimentação. • A SEDUC fica dependente da disponibilidade e da qualidade dos serviços prestados pelas empresas contratadas, o que pode representar um risco em caso de falhas ou imprevistos durante a realização dos eventos.
<p>✓ Análise:</p> <p>A SEDUC pode optar por contratar empresas especializadas em fornecer serviços de locação de espaços, hospedagem e alimentação. Essas empresas possuem expertise na gestão de eventos e podem oferecer soluções personalizadas de acordo com as necessidades da SEDUC. Ao terceirizar essa responsabilidade, a secretaria pode concentrar seus esforços na organização e coordenação dos eventos, garantindo sua qualidade e eficiência.</p>	

Solução 4:

Investimento em Infraestrutura Própria	
Vantagens	<ul style="list-style-type: none"> • Embora demande um investimento inicial significativo, essa abordagem oferece a vantagem da autonomia e da continuidade, uma vez que os espaços estarão disponíveis sempre que necessário, sem depender de contratos de locação ou parcerias externas. • A principal vantagem de ter um espaço formativo próprio é a possibilidade de garantir um processo de formação contínua e qualificada para os educadores. Com uma estrutura dedicada a esse fim, a Secretaria de Educação pode oferecer cursos, oficinas, palestras e outras atividades pedagógicas que acompanhem as mudanças na educação e as novas metodologias de ensino. Isso não apenas melhora o desempenho dos professores, mas também aumenta a motivação e o engajamento profissional, promovendo o desenvolvimento de competências essenciais para lidar com os desafios da sala de aula. • Ao ter uma infraestrutura própria, a Secretaria de Educação pode garantir maior controle sobre todos os aspectos logísticos e operacionais do evento. Isso inclui o ambiente, a limpeza, o conforto, a segurança e a qualidade das instalações. A personalização do espaço e a adaptação de acordo com as necessidades específicas do evento tornam-se muito mais eficientes quando a infraestrutura é gerida diretamente pela Secretaria. • Embora a construção e manutenção de uma infraestrutura própria exijam um investimento inicial considerável, a longo prazo, ela pode resultar em economia em relação ao aluguel de espaços para eventos. Além disso, a Secretaria pode otimizar os recursos, usando a infraestrutura própria para diversas outras atividades educacionais e comunitárias ao longo do tempo, como cursos, capacitações, reuniões, congressos e eventos pedagógicos, sem depender de terceiros. • Com uma infraestrutura própria, a Secretaria de Educação tem a flexibilidade de agendar eventos conforme a sua conveniência, sem depender da disponibilidade de espaços alugados. Isso permite uma maior agilidade na organização, já que não há risco de conflitos de agenda ou imprevistos relacionados à reserva de espaços. Também é possível realizar eventos de última hora ou ajustar a agenda com facilidade.
Desvantagens	<ul style="list-style-type: none"> • Considerando que a Secretaria não possui as condições necessárias para a Solução 4, pois o processo seria mais custoso e moroso ao Órgão.
<p>✓ Análise:</p>	

Uma alternativa de longo prazo seria investir na construção ou adequação de espaços próprios da SEDUC para a realização de eventos educacionais. Isso envolveria a construção de auditórios, salas de capacitação e alojamentos em escolas estaduais ou em terrenos destinados para esse fim.
Considerando que a Secretaria não possui as condições necessárias para a Solução 4, pois o processo seria mais custoso e moroso ao Órgão.

7.3. A Solução 3, por sua vez, foi escolhida porque tem como expectativa ser realizada de forma mais econômica, ágil e com qualidade, pela especialização da possível empresa a ser contratada. Ao optar por esta solução, a Secretaria poderá contratar serviços de hospedagem, alimentação e locação de espaços em uma única contratação, ao contrário das Soluções 1 e 2, que exigiriam processos separados para contratação de hospedagem e alimentação para os participantes. Uma abordagem integrada que combine diversas estratégias pode ser a mais adequada para atender às necessidades dos eventos educacionais no município de Porto Velho.

7.4. Assim como, das opções listadas acima, a solução 3, é a proposta mais viável, podendo ser realizada via sistema de Registro de Preços por meio pregão eletrônico, tendo em vista atender necessidades contínuas recorrentes, mas não diárias, durante o prazo de vigência da Ata, sem implicar obrigatoriedade de contratação.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. A Solução 3, que consiste na contratação de empresas especializadas em fornecer serviços de locação de auditórios/salão de eventos, hospedagem, alimentação e cafezinho, emerge como a escolha mais vantajosa e eficiente para atender às necessidades dos eventos educacionais promovidos pela Secretaria de Estado da Educação - SEDUC. Essa decisão é embasada em diversos fatores que corroboram sua superioridade em relação às demais alternativas disponíveis.

8.2. Primeiramente, a Solução 3 foi selecionada por sua capacidade de oferecer uma abordagem integrada e abrangente, capaz de suprir múltiplas demandas em uma única contratação. Ao optar por essa solução, a SEDUC poderá não apenas garantir a locação de espaços adequados para a realização dos eventos, mas também contratar serviços de hospedagem e alimentação para os participantes. Essa integração de serviços simplifica os processos de planejamento e execução dos eventos, eliminando a necessidade de realizar contratações separadas para cada componente, o que resultaria em uma maior burocracia e complexidade operacional.

8.3. Além disso, a contratação de empresas especializadas em eventos oferece a garantia de qualidade e profissionalismo na execução dos serviços. Essas empresas possuem expertise técnica e experiência comprovada na organização de eventos de grande porte, o que as capacita a oferecer soluções customizadas e adaptadas às necessidades específicas da SEDUC. A expectativa é de que a especialização dos fornecedores resulte em uma prestação de serviços mais eficiente e satisfatória, contribuindo para o sucesso e a excelência dos eventos educacionais.

8.4. Outro aspecto relevante a ser considerado é a potencial economia de recursos proporcionada pela Solução 3. Ao centralizar a contratação de serviços em uma única empresa, a SEDUC poderá obter condições mais favoráveis de negociação e reduzir os custos globais envolvidos na realização dos eventos. Além disso, a agilidade proporcionada pela contratação integrada permitirá uma execução mais eficiente e oportuna das atividades, garantindo que a execução dos serviços constantes no cronograma previsional sejam realizados dentro dos prazos estabelecidos e com a qualidade esperada.

8.5. Em suma, a contratação de empresas especializadas em eventos se apresenta como a melhor solução para atender às necessidades dos eventos educacionais promovidos pela SEDUC no município de Porto Velho/RO. Sua capacidade de oferecer uma abordagem integrada, aliada à qualidade e eficiência na execução dos serviços, torna a escolha mais adequada para garantir o sucesso e o impacto positivo desses eventos na comunidade escolar e na educação pública como um todo.

8.6. Em relação às vantagens de utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP), podemos citar as seguintes:

- a) **Redução do formalismo:** Uma das principais vantagens do Sistema de Registro de Preços (SRP) reside na significativa redução da burocracia para contratação pela Administração Pública. Com a implementação do SRP, uma única licitação é conduzida para subsidiar diversas contratações, eliminando a necessidade de procedimentos licitatórios separados para cada contratação demandada pelo órgão público.
- b) **Contratação imediata:** Permite que a Administração Pública realize contratações imediatas, tão logo seja identificado uma necessidade pública, reduzindo a natural burocracia do procedimento licitatório.
- c) **Variação de quantitativos:** O Sistema de Registro de Preços apresenta uma solução eficaz para satisfazer as necessidades variáveis da Administração Pública. Isso ocorre porque, em diversas situações, o fornecimento de bens ou serviços demanda quantidades ou períodos de tempo distintos.

8.7. Para a prestação dos serviços pretendidos, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar todos os documentos a título de habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

8.8. Nesse contexto, com base em todo o estudo, entende-se que a melhor medida a ser adotada é a Solução 3, contratação através da Modalidade Pregão Eletrônico, Sistema de Registro de Preços - SRP, utilizando como critério de julgamento o de menor preço, nos termos da Lei nº 14.133/2021, c/c, Decreto nº 11.462/2023 que regulamenta os art. 82 da Lei nº 14.133/2021, para dispor sobre o SRP e dá outras providências.

9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

9.1. As quantidades foram apresentadas pela Gerência de Planejamento de Contratações de Serviços- GPCS, que realizou um levantamento junto aos setores da SEDUC, por meio do Processo Administrativo: SEI nº 0029.053042/2024-19, exarado no Memorando nº 83/2024/SEEDUC-GPCS (0052172885), consolidados conforme Planilha (0053469541), que serviu de base para elaboração do Documento de Formalização de Demanda - DFD 152 (0053246372), conforme planilha abaixo:

9.1.1 Item	9.1.2 Cód. Catálogo / CATSER	9.1.3 Detalhamento do objeto	9.1.4 Unidade de Medida	9.1.5 Quantidades Estimadas
LOTE I (Serviço no local do Evento)				
1	3697	Coffee-break "servido no local do evento indicado pela contratante", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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	Unidade P/ Pessoa	170.549
2	3697	Fornecimento de água mineral e café, "servido no local do evento indicado pela contratante", durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	29.224
3	3697	Fornecimento de Lanche individual/kit lanche individual, "servido no local do evento indicado pela contratante", devendo constar os seguintes itens: 1 (um) sanduíche natural, 1 (um) biscoito sachê individual - tipo doce: Wafer ou barrinha, uma fruta - maçã e um suco natural 200 ml, 5 unidades de balas de café ou menta.	Unidade P/ Pessoa	20.548
LOTE II (EVENTO ATÉ 50 PESSOAS)				
4	22721	Auditório 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 50 polegadas, quadro tipo flip charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	33
5	22721	Auditório com capacidade para 50 pessoas sentadas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	4
6	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	17
7	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	12
8	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção.	Diária	4
9	9946	Apartamento Triplo c/ Suíte com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 03 (três) 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	34
10	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 02 (duas) 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	483
11	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	77
12	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bistecca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	3.118
13	3697	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	2.050
14	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	1.700
LOTE III (EVENTO ATÉ 100 PESSOAS)				
15	22721	Auditório com capacidade para 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade	Diária	89
16	22721	Auditório com capacidade para 100 pessoas sentadas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	16
17	22721	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	53
18	22721	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5
19	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	17
20	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção	Diária	5
21	9946	Apartamento Triplo c/ Suíte com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 03 (três) 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	761
22	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 02 (duas) 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	Diária	1.255

		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.		
23	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	249
24	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	12.679
25	3697	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissóis, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	13.123
26	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	7.023

LOTE IV (EVENTO até 200 pessoas)

27	22721	Auditório com capacidade para 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 21 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	61
28	22721	Auditório com capacidade para 200 pessoas sentadas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	16
29	22721	Auditório com capacidade para 150 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	26
30	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	17
31	22721	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	21
32	22721	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5
33	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	89
34	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção.	Diária	5
35	9946	Apartamento Triplo c/ Suite com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 03 (três) 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	572
36	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 02 (duas) 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	1.369
37	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	153
38	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	18.060
39	3697	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissóis, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	23.424
40	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	14.530

LOTE V (EVENTO até 300 PESSOAS)

41	22721	Auditório com capacidade para 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 21 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	69
42	22721	Auditório com capacidade para 300 pessoas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	10
43	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	11
44	22721	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	261
45	22721	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5
46	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	94
47	9946	Apartamento Triplo c/ Suite com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 03 (três) 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	2.854
48	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 02 (duas) 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	615
49	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	215
50	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	28.390
51	3697	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissóis, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	30.614
52	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	19.014

LOTE VI (EVENTO ATÉ 400 PESSOAS)

53	22721	Auditório com capacidade para 400 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	46
54	22721	Auditório com capacidade para 400 pessoas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	8
55	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	7
56	22721	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5
57	22721	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5
58	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	107
59	9946	Apartamento Triplo c/ Suite com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 03 (três) 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	5.488
60	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 02 (duas) 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	2.508

61	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	165
62	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bistecca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	47.918
63	3697	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	22.216
64	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	22.416

LOTE VII (EVENTO ATÉ 800 PESSOAS)

65	22721	Auditório com capacidade para 800 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. Inclui ambiente a parte para exposições, permitindo a montagem de estandes ou materiais visuais de apoio, e um local destinado à alimentação, com infraestrutura adequada a capacidade.	Diária	8
66	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	4
67	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção	Diária	8

LOTE VIII (EVENTO ATÉ 1000 PESSOAS)

68	22721	Auditório com capacidade para 1000 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. Inclui ambiente a parte para exposições, permitindo a montagem de estandes ou materiais visuais de apoio, e um local destinado à alimentação, com infraestrutura adequada a capacidade.	Diária	8
69	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	4
70	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção	Diária	8

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 10.1. Considerando que nos processos de contratação pública regidos pela Lei Federal 14.133/21 será necessária a realização de duas etapas de pesquisa de preços.
- 10.2. Na etapa inicial do processo, durante a elaboração do Estudo Técnico Preliminar, teremos uma pesquisa de preços preliminar e menos aprofundada, com o objetivo de selecionar a melhor solução para suprir a necessidade da Administração e analisar a viabilidade econômica de sua contratação.
- 10.3. Posteriormente, na segunda fase, mais adiante no Termo de Referência, teremos a pesquisa de preços mais detalhada, com observância ao disposto no art. 23 da nova lei de licitações e contratos, que vai gerar o orçamento estimativo para a futura contratação.
- 10.4. Esse orçamento estimativo deverá refletir o preço praticado no mercado para o objeto pretendido, nas quantidades e condições especificadas, já que será adotado para indicação dos créditos orçamentários para a futura despesa, na forma do art. 150 e será utilizado como critério de aceitabilidade no julgamento das propostas, conforme inciso III do art. 59 da Lei Federal 14.133/21.
- 10.5. Dessa forma, a estimativa de preços para este Estudo técnico será realizada dentro dos parâmetros do § 1º do art. 18 da Lei Federal 14.133/21 e, mais precisamente, no inciso VI, da estimativa do valor da contratação, como transcrito a seguir:
- 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;
- 10.6. As quantidades foram apresentadas pela Gerência de Planejamento de Contratações de Serviços, que realizou um levantamento com base nas demandas registradas no seguinte Processo Administrativo: SEI nº 0029.053042/2024-19, exarado no Memorando nº 83/2024/SEDUC-GPCS (0052172885).
- 10.7. Assim, os valores apresentados são de pesquisa de mercado solicitada via Despacho SEDUC-CETP (0054769560), todavia, não devem ser interpretados como um valor definitivo para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação de auditórios/salão de eventos, hospedagens e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, coffee break, água mineral e cafezinho).
- 10.8. De acordo com as cotações realizadas pela Gerência de Cotações -GCP, onde foi elaborado o Quadro Comparativo de Preços (0054870370), certificado em 19/11/2024 (0054856491), a saber:

Item	Descrição do Objeto	UNID	QUANT. (A)	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 89/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 117/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 37/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 297/2023	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 255/2024	QUADRO COMPARATIVO DE PREÇOS PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 685/2023/NP/SUPEL/RO PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0029.049333/2023-11	BANCO DE PREÇOS 1	BANCO DE PREÇOS 2	BANCO DE PREÇOS 3	BANCO DE PREÇOS 4	BANCO DE PREÇOS 5	EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2024 PROCESSO Nº 24/2024	PREÇO MÍNIMO	PREÇO MÉDIO	PREÇO MÍDIA	DESVIO PÁDRÃO	COEFICIENTE DE VARIAÇÃO	PARÂMETRO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBTOTAL GERAL
LOTE I (SERVIDO NO LOCAL DO EVENTO)																						
1	Coffee-break "servido no local do evento indicado pela contratante", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de doces (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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	Unidade P/ Pessoa	170.549	R\$ 30,74	R\$ 19,94	R\$ 28,36	R\$ 25,54	R\$ 31,21	R\$ 29,50	R\$ 30,74	R\$ 32,70	NC	NC	NC	R\$ 19,94	R\$ 28,59	R\$ 30,12	4,11	13,32%	14,36%	R\$ 4.875.995,91	
2	Fornecimento de água mineral e café, "servido no local do evento indicado pela contratante", durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	29.224	R\$ 9,35	R\$ 6,63	R\$ 9,35	R\$ 7,84	R\$ 9,13	R\$ 7,76	NC	NC	NC	NC	NC	R\$ 6,63	R\$ 8,34	R\$ 8,49	1,11			R\$ 243.728,16	
3	Fornecimento de Lanche individual/kit lanche individual, "servido no local do evento indicado pela contratante", devendo constar os seguintes itens: 1 (um) sanduiche natural, 1 (um) biscoito sachê individual - tipo doce: Wafer ou barrinha, uma fruta - maçã e um suco natural 200 ml, 5 unidades de balas de café ou menta.	Unidade P/ Pessoa	20.548	NC	R\$ 9,80	R\$ 9,80	25,09*	NC	R\$ 10,10	R\$ 9,80	NC	NC	NC	R\$ 9,80	R\$ 9,88	R\$ 9,80	0,15	1,52%	1,52%	R\$ 203.014,24		
LOTE II (EVENTO ATÉ 50 PESSOAS)																						
4	Auditório 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 50 polegadas, quadro tipo flip charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	33	NC	R\$ 1.125,00	NC	NC	R\$ 1.269,50	R\$ 1.300,00	R\$ 800,00	R\$ 900,00	R\$ 950,00	NC	NC	R\$ 800,00	R\$ 1.057,42	R\$ 1.037,50	20,41			R\$ 34.894,86	
5	Auditório com capacidade para 50 pessoas sentadas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, aparelho para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	4	NC	R\$ 1.125,00	NC	NC	R\$ 1.269,50	R\$ 1.300,00	R\$ 800,00	R\$ 900,00	R\$ 950,00	NC	NC	R\$ 800,00	R\$ 1.057,42	R\$ 1.037,50	20,41			R\$ 4.229,68	
6	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	17	R\$ 361,11	R\$ 361,11	NC	NC	R\$ 300,00	NC	NC	NC	NC	NC	R\$ 300,00	R\$ 340,74	R\$ 361,11	35,28			R\$ 5.792,58		
7	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	12	R\$ 904,64	R\$ 1.037,97	NC	NC	R\$ 1.000,00	R\$ 800,00	R\$ 900,00	R\$ 950,00	NC	NC	R\$ 800,00	R\$ 932,10	R\$ 927,32	84,11	9,02%	10,35%	R\$ 11.185,20		
8	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção.	Diária	4	R\$ 904,64	R\$ 1.037,97	NC	NC	R\$ 1.000,00	R\$ 800,00	R\$ 900,00	R\$ 950,00	NC	NC	R\$ 800,00	R\$ 932,10	R\$ 927,32	84,11			R\$ 3.728,40		
9	Apartamento Triplo c/ Suite com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 03 (três) 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	34	R\$ 375,94	R\$ 375,94	R\$ 364,62	R\$ 340,00	NC	R\$ 363,86	R\$ 378,00	R\$ 380,00	R\$ 400,00	NC	NC	R\$ 340,00	R\$ 372,30	R\$ 375,94	17,15			R\$ 12.658,20	
10	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 02 (duas) 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	483	190,76*	R\$ 359,43	NC	NC	R\$ 336,89	R\$ 349,99	190,76*	200*	200*	NC	NC	R\$ 336,89	R\$ 348,77	R\$ 349,99	11,32	3,25%	4,61%	R\$ 168.455,91	
11	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	77	R\$ 305,20	R\$ 215,83	R\$ 305,20	R\$ 215,97	R\$ 216,56	R\$ 227,55	164*	177*	R\$ 308,00	NC	NC	R\$ 215,83	R\$ 256,33	R\$ 227,55	46,77			R\$ 19.737,41	
12	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bife, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flamadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	3.118	R\$ 61,10	R\$ 61,10	R\$ 61,10	R\$ 54,46	R\$ 60,50	R\$ 60,00	R\$ 62,00	R\$ 62,50	R\$ 64,30	NC	NC	R\$ 54,46	R\$ 60,85	R\$ 61,10	2,79			R\$ 189.730,30	
13	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pastéis, canudinhos, rissóis, empadas, bolinhas de queijo, quibe e não de queijo), 2 opções de doces (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	2.050	R\$ 30,74	R\$ 31,18	NC	R\$ 25,54	R\$ 31,21	R\$ 30,00	R\$ 30,74	R\$ 32,70	NC	NC	R\$ 25,54	R\$ 30,30	R\$ 30,74	2,25			R\$ 62.115,00		
14	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	1.700	R\$ 9,35	R\$ 9,35	NC	R\$ 7,84	R\$ 9,13	R\$ 10,00	NC	NC	NC	NC	NC	R\$ 7,84	R\$ 9,13	R\$ 9,35	0,79	8,69%	4,55%	R\$ 15.521,00	
LOTE III (EVENTO ATÉ 100 PESSOAS)																						
15	Auditório com capacidade para 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade	Diária	89	R\$ 2.913,13	R\$ 2.913,13	R\$ 2.913,13	NC	R\$ 2.227,50	R\$ 2.600,00	4000*	4500*	4500*	NC	NC	R\$ 2.227,50	R\$ 2.713,38	R\$ 2.913,13	30,58	11,19%	11,19%	R\$ 241.490,82	
16	Auditório com capacidade para 100 pessoas sentadas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	16	R\$ 2.913,13	R\$ 2.913,13	R\$ 2.913,13	NC	R\$ 2.227,50	R\$ 2.600,00	4000*	4500*	4500*	NC	NC	R\$ 2.227,50	R\$ 2.713,38	R\$ 2.913,13	30,58	11,19%	11,19%	R\$ 43.414,08	
17	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	53	R\$ 415,29	R\$ 415,29	NC	NC	R\$ 425,00	800*	NC	NC	NC	NC	R\$ 415,29	R\$ 418,53	R\$ 415,29	1,34%			R\$ 22.182,09		
18	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5	R\$ 904,64	R\$ 904,64	NC	NC	R\$ 913,92	450*	R\$ 1.200,00	NC	NC	NC	R\$ 904,64	R\$ 980,80	R\$ 909,28	146,20	7,77%	14,91%	R\$ 4.904,00		
19	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	17	R\$ 904,64	R\$ 1.017,21	NC	NC	R\$ 913,92	R\$ 800,00	R\$ 900,00	R\$ 950,00	NC	NC	R\$ 800,00	R\$ 914,30	R\$ 909,28	71,03	11,19%	11,1			

22	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 02 (duas) 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	1.255	190,76*	R\$ 359,43	NC	NC	R\$ 336,89	R\$ 349,99	190,76*	200*	200*	NC	NC	R\$ 336,89	R\$ 348,77	R\$ 349,99	11,32	3,25%	MÉDIO	R\$ 437.706,35	
23	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	249	R\$ 305,20	R\$ 215,97	R\$ 305,20	R\$ 215,97	R\$ 216,56	R\$ 227,55	164*	177*	R\$ 308,00	NC	NC	R\$ 215,97	R\$ 256,35	R\$ 227,55	46,75	18,24%	MÉDIO	R\$ 63.831,15	
24	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha,...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bistecca, frango, peixe,...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flamadas, doces,...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	12.679	R\$ 61,10	R\$ 61,10	R\$ 61,10	R\$ 61,10	R\$ 54,46	R\$ 60,50	R\$ 60,00	R\$ 62,00	R\$ 62,50	R\$ 64,90	NC	NC	R\$ 54,46	R\$ 60,85	R\$ 61,10	2,79	4,5%	MÉDIO	R\$ 771.517,15
25	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pastéis, canudinhos, rissois, empadadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em gorduras. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade P/ Pessoa	13.123	R\$ 30,74	R\$ 29,39	NC	R\$ 25,54	R\$ 31,21	R\$ 29,50	R\$ 30,74	R\$ 32,70	NC	NC	NC	R\$ 25,54	R\$ 29,97	R\$ 30,74	2,25	7,53%	MÉDIO	R\$ 393.296,31	
26	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	7.023	R\$ 9,35	R\$ 9,35	NC	R\$ 7,84	R\$ 9,13	R\$ 10,00	NC	NC	NC	NC	NC	R\$ 7,84	R\$ 9,13	R\$ 9,35	0,79	8,65%	MÉDIO	R\$ 64.119,99	
LOTE IV (EVENTO ATÉ 200 PESSOAS)																						
27	Auditório com capacidade para 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 21 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	61	R\$ 2.076,06	R\$ 2.000,00	NC	R\$ 2.847,31	NC	R\$ 2.285,72	R\$ 2.350,00	3250*	NC	NC	NC	R\$ 2.000,00	R\$ 2.311,82	R\$ 2.285,72	332,30	14,37%	MÉDIO	R\$ 141.021,02	
28	Auditório com capacidade para 200 pessoas sentadas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 20 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	16	R\$ 2.076,06	R\$ 2.000,00	NC	R\$ 2.847,31	NC	R\$ 2.285,72	R\$ 2.350,00	3250*	NC	NC	NC	R\$ 2.000,00	R\$ 2.311,82	R\$ 2.285,72	332,30	14,37%	MÉDIO	R\$ 36.989,12	
29	Auditório com capacidade para 150 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	26	R\$ 1.942,72	R\$ 2.000,00	NC	NC	NC	R\$ 2.285,72	R\$ 1.500,00	NC	NC	NC	NC	R\$ 1.500,00	R\$ 1.932,11	R\$ 1.971,36	324,80	16,81%	MÉDIO	R\$ 50.234,86	
30	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	17	R\$ 361,11	R\$ 350,00	NC	NC	NC	R\$ 300,00	NC	NC	NC	NC	R\$ 300,00	R\$ 337,04	R\$ 350,00	32,55	9,66%	MÉDIO	R\$ 5.729,68		
31	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	21	R\$ 415,29	R\$ 415,29	NC	NC	NC	R\$ 425,00	800*	NC	NC	NC	R\$ 415,29	R\$ 418,53	R\$ 415,29	5,61	1,3%	MÉDIO	R\$ 8.789,13		
32	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5	R\$ 904,64	R\$ 904,64	NC	NC	NC	R\$ 913,92	450*	R\$ 1.200,00	NC	NC	R\$ 904,64	R\$ 980,80	R\$ 909,28	146,20	14,51%	MÉDIO	R\$ 4.904,00		
33	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	89	R\$ 904,64	R\$ 1.037,97	NC	NC	NC	R\$ 1.000,00	R\$ 800,00	R\$ 900,00	R\$ 950,00	NC	NC	R\$ 800,00	R\$ 932,10	R\$ 927,32	84,11	9,02%	MÉDIO	R\$ 82.956,90	
34	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção.	Diária	5	R\$ 904,64	R\$ 1.037,97	NC	NC	NC	R\$ 1.000,00	R\$ 800,00	R\$ 900,00	R\$ 950,00	NC	NC	R\$ 800,00	R\$ 932,10	R\$ 927,32	84,11	9,02%	MÉDIO	R\$ 4.660,50	
35	Apartamento Triplo c/ Suite com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 03 (três) 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	572	R\$ 375,94	R\$ 375,94	R\$ 364,62	R\$ 340,00	NC	R\$ 363,95	R\$ 378,00	R\$ 380,00	R\$ 400,00	NC	NC	R\$ 340,00	R\$ 372,31	R\$ 375,94	1714	4,60%	MÉDIO	R\$ 212.961,32	
36	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 02 (duas) 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	1.369	190,76*	R\$ 359,43	NC	NC	R\$ 336,89	R\$ 359,99	190,76*	200*	200*	NC	NC	R\$ 336,89	R\$ 352,10	R\$ 359,43	13,18	3,7%	MÉDIO	R\$ 482.024,90	
37	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	153	R\$ 305,20	R\$ 215,97	R\$ 305,20	R\$ 215,97	R\$ 216,56	R\$ 227,55	R\$ 164,00	R\$ 177,00	R\$ 308,00	NC	NC	R\$ 164,00	R\$ 237,77	R\$ 216,56	5,52	23,40%	MÉDIO	R\$ 36.302,31	
38	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha,...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bistecca, frango, peixe,...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flamadas, doces,...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	18.060	R\$ 61,10	R\$ 61,10	R\$ 61,10	NC	R\$ 54,46	R\$ 60,50	R\$ 60,00	R\$ 62,00	R\$ 62,50	R\$ 64,90	NC	NC	R\$ 54,46	R\$ 60,82	R\$ 61,10	2,98	4,50%	MÉDIO	R\$ 1.098.409,20
39	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pastéis, canudinhos, rissois, empadadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em gorduras. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade P/ Pessoa	23.424	R\$ 30,74	R\$ 31,18	NC	R\$ 25,54	R\$ 31,21	R\$ 30,00	R\$ 30,74	R\$ 32,70	NC	NC	NC	R\$ 25,54	R\$ 30,30	R\$ 30,74	2,25	7,44%	MÉDIO	R\$ 709.747,20	
40	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	14.530	R\$ 9,35	R\$ 9,35	NC	R\$ 7,84	R\$ 9,13	R\$ 10,00	NC	NC	NC	NC	NC	R\$ 7,84	R\$ 9,13	R\$ 9,35	0,79	8,69%	MÉDIO	R\$ 132.658,90	
LOTE V (EVENTO ATÉ 300 PESSOAS)																						
41	Auditório com capacidade para 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 21 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	69	R\$ 4.033,00	R\$ 3.992,67	NC	NC	R\$ 3.999,00	R\$ 3.597,46	R\$ 4.800,00	NC	NC										

43	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes	Diária	11	R\$ 361,11	R\$ 361,00	NC	NC	NC	R\$ 300,00	NC	NC	NC	NC	NC	R\$ 300,00	R\$ 340,70	R\$ 361,00	31:25	7,16	10,35%	R\$ 3.747,70
44	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes	Diária	261	R\$ 415,29	R\$ 411,04	NC	NC	NC	R\$ 425,00	800*	NC	NC	NC	NC	R\$ 411,04	R\$ 417,11	R\$ 415,29	146:20	7,16	1,72%	R\$ 108.865,71
45	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes	Diária	5	R\$ 904,64	R\$ 904,64	NC	NC	NC	R\$ 913,92	450*	R\$ 1.200,00	NC	NC	NC	R\$ 904,64	R\$ 980,80	R\$ 909,28	146:20	8,77%	14,91%	R\$ 4.904,00
46	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes	Diária	94	R\$ 904,64	R\$ 1.027,59	NC	NC	NC	R\$ 1.000,00	R\$ 800,00	R\$ 900,00	R\$ 950,00	NC	NC	R\$ 800,00	R\$ 930,37	R\$ 927,32	81,57	8,77%	MÉDIO	R\$ 87.454,78
47	Apartamento Triplo c/ Suite com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 03 (três) 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	2.854	R\$ 375,94	R\$ 372,18	R\$ 364,62	R\$ 340,00	NC	R\$ 363,95	R\$ 378,00	R\$ 380,00	R\$ 400,00	NC	NC	R\$ 340,00	R\$ 371,84	R\$ 374,06	17,08	8,77%	MÉDIO	R\$ 1.061.231,36
48	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 02 (duas) 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	615	190,76*	R\$ 355,83	NC	NC	R\$ 336,89	R\$ 349,99	190,76*	200*	200*	NC	NC	R\$ 336,89	R\$ 347,57	R\$ 349,99	9,70	2,79%	MÉDIO	R\$ 213.755,55
49	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	215	R\$ 305,20	R\$ 213,81	R\$ 305,20	R\$ 215,97	R\$ 216,56	R\$ 227,55	R\$ 164,00	R\$ 177,00	R\$ 308,00	NC	NC	R\$ 164,00	R\$ 237,03	R\$ 216,56	55,63	23,47%	MÉDIO	R\$ 50.961,45
50	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha,...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bistecca, frango, peixe,...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flamadas, doces,...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	28.390	R\$ 61,10	R\$ 60,39	R\$ 61,10	R\$ 54,46	R\$ 60,50	R\$ 60,00	R\$ 62,00	R\$ 62,50	R\$ 64,90	NC	NC	R\$ 54,46	R\$ 60,77	R\$ 61,10	2,79	4,60%	MÉDIO	R\$ 1.725.260,30
51	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pastéis, canudinhos, rissois, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mousse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	30.614	R\$ 30,74	R\$ 30,69	NC	R\$ 25,54	R\$ 31,21	R\$ 30,00	R\$ 30,74	R\$ 32,70	NC	NC	R\$ 25,54	R\$ 30,23	R\$ 30,74	2,23	7,38%	MÉDIO	R\$ 925.461,22	
52	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	19.014	R\$ 9,35	R\$ 9,24	NC	R\$ 7,84	R\$ 9,13	R\$ 10,00	NC	NC	NC	NC	R\$ 7,84	R\$ 9,11	R\$ 9,24	0,79	8,65%	MÉDIO	R\$ 173.217,54	
LOTE VI (EVENTO ATÉ 400 PESSOAS)																					
53	Auditório com capacidade para 400 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitem ao palestrante mobilidade.	Diária	46	R\$ 4.341,00	R\$ 4.297,59	NC	NC	R\$ 4.332,00	R\$ 4.800,00	NC	NC	NC	NC	R\$ 4.297,59	R\$ 4.442,65	R\$ 4.336,50	23,97	5,38%	MÉDIO	R\$ 204.361,90	
54	Auditório com capacidade para 400 pessoas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitem ao palestrante mobilidade.	Diária	8	R\$ 4.341,00	R\$ 4.297,59	NC	NC	R\$ 4.332,00	R\$ 4.800,00	NC	NC	NC	NC	R\$ 4.297,59	R\$ 4.442,65	R\$ 4.336,50	23,97	5,38%	MÉDIO	R\$ 35.541,20	
55	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes	Diária	7	R\$ 361,11	R\$ 357,39	NC	NC	R\$ 300,00	NC	NC	NC	NC	NC	R\$ 300,00	R\$ 339,50	R\$ 357,39	34,26	7,12	MÉDIO	R\$ 2.376,50	
56	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes	Diária	5	R\$ 415,29	R\$ 411,13	NC	NC	R\$ 425,00	800*	NC	NC	NC	NC	R\$ 411,13	R\$ 417,14	R\$ 415,29	1,71%	2,08%	MÉDIO	R\$ 2.085,70	
57	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes	Diária	5	R\$ 904,64	R\$ 895,59	NC	NC	R\$ 913,92	450*	R\$ 1.200,00	NC	NC	NC	R\$ 895,59	R\$ 978,54	R\$ 909,28	147,83	15,15%	MÉDIO	R\$ 4.892,70	
58	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes	Diária	107	R\$ 904,64	R\$ 1.027,59	NC	NC	R\$ 1.000,00	R\$ 800,00	R\$ 900,00	R\$ 950,00	NC	NC	R\$ 800,00	R\$ 930,37	R\$ 927,32	81,57	8,77%	MÉDIO	R\$ 99.549,59	
59	Apartamento Triplo c/ Suite com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 03 (três) 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	5.488	R\$ 375,94	R\$ 372,18	R\$ 364,62	R\$ 340,00	NC	R\$ 363,95	R\$ 378,00	R\$ 380,00	R\$ 400,00	NC	NC	R\$ 340,00	R\$ 371,84	R\$ 374,06	17,08	8,77%	MÉDIO	R\$ 2.040.657,92
60	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 02 (duas) 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	2.508	190,76*	R\$ 355,83	NC	NC	R\$ 336,89	R\$ 363,95	190,76*	200*	200*	NC	NC	R\$ 336,89	R\$ 352,22	R\$ 355,83	13,89	3,94%	MÉDIO	R\$ 883.367,76
61	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	165	R\$ 305,20	R\$ 213,81	R\$ 305,20	R\$ 215,97	R\$ 216,56	R\$ 227,55	R\$ 164,00	R\$ 177,00	R\$ 308,00	NC	NC	R\$ 164,00	R\$ 237,03	R\$ 216,56	55,63	23,47%	MÉDIO	R\$ 39.109,95
62	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha,...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bistecca, frango, peixe,...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flamadas, doces,...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	47.918	R\$ 61,10	R\$ 60,48	R\$ 61,10	R\$ 54,46	R\$ 60,50	R\$ 60,00	R\$ 62,00	R\$ 62,50	R\$ 64,90	NC	NC	R\$ 54,46	R\$ 60,78	R\$ 61,10	2,79	4,59%	MÉDIO	R\$ 2.912.456,04
63	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pastéis, canudinhos, rissois, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mousse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	22.216	R\$ 30,74	R\$ 30,86	NC	R\$ 25,54	R\$ 31,21	R\$ 30,00	R\$ 30,74	R\$ 32,70	NC	NC	R\$ 25,54	R\$ 30,26	R\$ 30,74	2,24	7,39%	MÉDIO	R\$ 672.256,16	
64	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	22.416	R\$ 9,35	R\$ 9,25	NC	R\$ 7,84	R\$ 9,13	R\$ 10,00	NC	NC	NC	NC	R\$ 7,84	R\$ 9,11						

LOTE VII (EVENTO ATÉ 800 PESSOAS)																			
65	Auditório com capacidade para 800 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. Inclui ambiente a parte para exposições, permitindo a montagem de estandes ou materiais visuais de apoio, e um local destinado à alimentação, com infraestrutura adequada a capacidade.	Diária	8	NC	R\$ 4.297,59	NC	NC	NC	R\$ 4.776,60	NC	NC	9150*	NC	NC	R\$ 4.297,59	R\$ 4.537,10	R\$ 4.537,10	388,71	7,47%
66	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	4	R\$ 361,11	R\$ 357,39	NC	NC	R\$ 300,00	NC	NC	NC	NC	NC	R\$ 300,00	R\$ 339,50	R\$ 357,39	34,26	10,09%	
67	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção.	Diária	8	R\$ 904,64	R\$ 1.027,59	NC	NC	R\$ 1.000,00	R\$ 800,00	R\$ 900,00	R\$ 950,00	NC	NC	R\$ 800,00	R\$ 930,37	R\$ 927,32	81,57	8,77%	
LOTE VIII (EVENTO ATÉ 1000 PESSOAS)																			
68	Auditório com capacidade para 1000 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. Inclui ambiente a parte para exposições, permitindo a montagem de estandes ou materiais visuais de apoio, e um local destinado à alimentação, com infraestrutura adequada a capacidade.	Diária	8	NC	4297,59*	NC	NC	NC	NC	NC	NC	R\$ 18.000,00	R\$ 17.074,00	R\$ 17.074,00	R\$ 17.537,00	R\$ 17.537,00	654,78	3,73%	
69	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	4	R\$ 361,11	R\$ 357,39	NC	NC	R\$ 300,00	NC	NC	NC	NC	NC	R\$ 300,00	R\$ 339,50	R\$ 357,39	34,26	10,09%	
70	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção.	Diária	8	R\$ 904,64	R\$ 1.027,59	NC	NC	R\$ 1.000,00	R\$ 800,00	R\$ 900,00	R\$ 950,00	NC	NC	R\$ 800,00	R\$ 930,37	R\$ 927,32	81,57	8,77%	
																	Valor Total:		
																	R\$ 23.176.669,82		

LEGENDA:
NC= Não Encontrado
*= Valor excluído por elevar a taxa de desvio padrão acima de 25%

LOTE I	R\$ 5.322.738,31
LOTE II	R\$ 528.048,54
LOTE III	R\$ 2.345.904,45
LOTE IV	R\$ 3.007.389,04
LOTE V	R\$ 4.677.529,58
LOTE VI	R\$ 7.100.865,18
LOTE VII	R\$ 45.097,76
LOTE VIII	R\$ 149.096,96

* Os valores acima informados foram obtidos conforme Quadro Comparativo de Preço (0054870370), fornecidos apenas como uma referencial inicial.

10.9. O valor estimado para a contratação é de R\$ 23.176.669,82 (vinte e três milhões, cento e setenta e seis mil, seiscentos e sessenta e nove reais e oitenta e dois centavos).

10.10. Estão inclusos no valor a ser contratado todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto da contratação e outras necessárias ao cumprimento integral deste, obedecido os requisitos necessários para contratação, item 6, c/c, item 9.1.3.

10.11. É importante ressaltar que este valor apurado está sujeito a alterações quando as cotações de preços forem obtidas pela SUPEL durante a elaboração do instrumento convocatório.

11. JUSTIFICATIVA PARA O PARCEAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

11.1. A opção da Secretaria de Educação - SEDUC pela divisão em lotes, fundamenta-se na busca pela máxima vantagem para a Administração Pública, alinhada à metodologia de agrupamento dos itens por município. Essa abordagem facilita a execução do cronograma de serviços, permitindo sua realização no menor tempo possível.

11.2. A estratégia de agrupamento dos serviços em lotes está plenamente alinhada com o disposto na Lei nº 14.133/2021 e Decreto nº 28.874/2024, que estabelecem as normas gerais de licitações e contratos administrativos. Este procedimento encontra respaldo no inciso VIII do § 1º do art. 18 da referida lei, o qual prevê a possibilidade de divisão do objeto licitado em lotes quando essa medida representar a melhor forma de promover a competitividade, a economicidade e a eficiência na contratação pública. A escolha por essa abordagem se fundamenta na identificação da estratégia mais vantajosa para tornar o objeto da licitação mais atrativo e viável tecnicamente, visando atender de forma mais eficiente às necessidades da Administração Pública.

11.3. O agrupamento de itens em lotes é uma prática comum em licitações para evitar a fragmentação excessiva e garantir a eficiência do processo. Neste caso, 7 (sete) lotes foram criados para a locação de auditórios/salões de eventos, hospedagens e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, coffee break, água mineral e cafetinho), para atendimento de eventos a serem promovidos pela Secretaria de Estado da Educação - SEDUC, no município de Porto Velho.

11.4. O agrupamento por lote foi fundamentado no inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021, que permite a agregação de itens que guardem homogeneidade. A fragmentação poderia prejudicar a obtenção do conjunto completo e comprometer a economia de escala.

11.5. Ainda, em apreciação ao princípio do parcelamento, que deverá ser adotado quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso nas contratações da Administração Pública, conforme artigo 40, inciso V, alínea b, da Lei nº 14.133/2021. Vejamos:

Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:

(...)

V - atendimento aos princípios:

- a) da padronização, considerada a compatibilidade de especificações estéticas, técnicas ou de desempenho;
- b) do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso;
- c) da responsabilidade fiscal, mediante a comparação da despesa estimada com a prevista no orçamento.

(destaque nosso)

11.6. Logo, o parcelamento deve ser adotado levando-se em consideração alguns critérios objetivos, descritos no §2º do dispositivo citado acima:

§ 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 à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e

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

11.7. O agrupamento em lotes foi justificado pela necessidade de manter a integridade do conjunto de serviços e pela busca de eficiência na gestão. A fragmentação acarretaria perda do conjunto, prejuízo à economia de escala e pulverização excessiva de contratos.

11.8. Compete a administração buscar o menor dispêndio possível de recursos, assegurando a qualidade da aquisição e/ou da prestação do serviço, o que exige a escolha da solução mais adequada e eficiente dentre as diversas opções existentes já por ocasião da definição do objeto e das condições da contratação.

11.9. Assim sendo, buscou priorizar ampliação da competitividade, em razão de facultar que as empresas participem de lotes destinados a atender etapa/fase que ocorrerão em períodos distintos, de acordo com sua capacidade técnica.

11.10. Por outro lado, a licitação por itens poderia fragmentar excessivamente o objeto, tornando a contratação mais dispendiosa e menos segura. Portanto, a escolha pelo critério de menor preço global garante a contratação de uma única empresa por lote, evitando a pulverização de contratos e garantindo maior segurança ao cumprimento do contrato.

11.11. Assim, a adoção do fracionamento dos objetos por lote é justificada para garantir a integridade do conjunto, a eficiência na contratação, a economia de escala e a celeridade do processo licitatório, evitando prejuízos ao erário e assegurando a entrega adequada dos serviços contratados.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

12.1. Destaca-se que não se faz necessária a realização de contratações correlatas e ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda. Objeto ocorre de forma independente, não dependendo de qualquer outro processo licitatório para que possa surtir seus efeitos, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido.

13. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

13.1. A prestação de serviço objeto deste estudo é essencial para atender à demanda da Secretaria de Estado da Educação (SEDUC), assegurando a continuidade e qualidade das atividades voltadas ao desenvolvimento educacional. O serviço encontra-se previsto conforme a Programação apresentada no quadro abaixo e em outros instrumentos de planejamento da SEDUC, pautando-se nos objetivos e diretrizes governamentais que visam atender, de forma permanente e contínua, as necessidades públicas, com foco na integridade humana e no suporte às atividades educacionais.

13.2. Considerando o [Manual de Aquisições e Contratações](#) são de responsabilidade da Coordenadoria de Compras e Contratações (CCOM) encaminhar o PCA para aprovação da Coordenadoria de Planejamento e Orçamento (CPO), para ser utilizado para o preenchimento do projeto de lei orçamentária anual da Unidade elaboração, posterior sendo realizado o acompanhamento e revisão do Plano de Contratações Anual (PCA). Esta coordenadoria desempenha um papel crucial na gestão dos recursos públicos, assegurando que as contratações sejam realizadas de forma eficiente, transparente e em conformidade com as normativas vigentes. A equipe é encarregada de monitorar constantemente as demandas e as prioridades estabelecidas, promovendo ajustes necessários para atender às necessidades educacionais, garantindo que o PCA reflita adequadamente as diretrizes e objetivos estratégicos da SEDUC. Dessa forma, a coordenadoria contribui significativamente para a eficiência da gestão pública e a qualidade dos serviços educacionais oferecidos.

13.3. Embora o Plano de Contratação Anual (PCA), o Plano Plurianual (PPA) e a Lei Orçamentária Anual (LOA) estejam em fase de elaboração para posterior publicação, tal fase não compromete a execução do serviço. A execução está assegurada e ajustada conforme a demanda e programação do evento, com alterações a serem realizadas após a publicação oficial dos referidos planos e leis orçamentárias. Essa abordagem tem o intuito de manter a prestação ininterrupta do serviço público e o cumprimento das metas e objetivos institucionais previstos no planejamento estratégico da SEDUC.

13.4. Portanto, a continuidade do serviço ora proposto é fundamental para evitar qualquer prejuízo à missão institucional, aos indicadores específicos e ao compromisso da SEDUC com a integridade e permanência dos serviços educacionais essenciais.

13.5. Na presente contratação não há impacto em processo de trabalho alçado como estratégico no Planejamento estratégico vigente.

13.6. Registra-se, ainda, que a futura Aquisição será executada com recursos da Unidade 16001-Sedec, na Função Programática, Fonte de Recursos, Natureza de Despesa, nos termos da Informação 901 (0054593827), conforme quadro Dotação Orçamentária detalhado a baixo:

FUNÇÃO PROGRAMÁTICA	NATUREZA DA DESPESA	FONTE DE DESPESA
<p>12.122.1015.2087 - Assegurar a Manutenção Administrativa da Unidade</p> <p>12.122.1015.4033 - Promover saúde e bem estar do servidor</p> <p>12.122.1015.2367 - Manter Conselhos</p> <p>12.128.1015.2096 - Formar, qualificar, treinar e capacitar recursos humanos</p> <p>12.361.2156.4036 - Assegurar a estrutura e funcionamento do Ensino Fundamental</p> <p>12.361.2156.4035 - Formar, qualificar e capacitar professores do Ensino Fundamental</p> <p>12.361.2156.4037 - Combater o abandono escolar no Ensino Fundamental</p> <p>12.361.2176.4096 - Promover Capacitações para Formação Continuada e em Serviço de Profissionais</p> <p>12.362.2157.4040 - Formar, qualificar e capacitar professores do Ensino Médio</p> <p>12.362.2157.4042 - Combater o abandono escolar no Ensino Médio</p> <p>12.367.2158.4046 - Formar, qualificar e capacitar profissionais da Educação Especial</p> <p>12.366.2158.4050 - Formar, qualificar e capacitar profissionais da Educação de Jovens e Adultos (EJA)</p>	3.3.90.39 - Outros Serviços de Terceiros	1500001001 - Recursos não vinculados de impostos (Ensino)

14. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

14.1. Atender as necessidades da Secretaria de Estado da Educação nos diversos eventos, quais sejam: oficinas, cursos e demais capacitações técnicas que serão promovidos conforme demanda dos setores requisitantes, com vistas a garantir o bom desenvolvimento das atividades pedagógicas e administrativas.

14.2. Garantir que os eventos sejam realizados com a infraestrutura adequada, proporcionando conforto, segurança e condições ideais para a participação, promovendo a excelência no ambiente de aprendizagem e interação dos envolvidos.

14.3. A adoção da contratação de empresas especializadas pela Secretaria de Estado da Educação - SEDUC tem como objetivo principal gerar resultados significativos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis. Esses resultados podem ser demonstrados de diversas formas:

- Redução de Custos Operacionais: Ao optar pela contratação integrada de serviços de locação de espaços, hospedagem e alimentação, a SEDUC poderá obter condições mais vantajosas de negociação com os fornecedores, resultando em uma potencial redução nos custos operacionais. A centralização das contratações também elimina redundâncias e optimiza a utilização dos recursos financeiros disponíveis;
- Otimização do Tempo e dos Recursos Humanos: A contratação de empresas especializadas em serviços de locação de espaços, hospedagem e alimentação permite que a equipe da SEDUC concentre seus esforços em atividades estratégicas de planejamento e coordenação, em vez de se dedicar a tarefas operacionais relacionadas à organização dos eventos. Isso resulta em uma melhor utilização do tempo e dos recursos humanos disponíveis, maximizando a eficiência e a produtividade da equipe;
- Aumento da Eficiência na Execução dos Eventos: A expertise técnica das empresas especializadas garante uma execução mais eficiente e profissional das atividades relacionadas à organização e realização dos eventos. Isso inclui desde a seleção criteriosa de espaços adequados até a gestão eficaz da logística de hospedagem e alimentação dos participantes. Como resultado, os eventos são realizados de forma mais ágil, organizada e sem contratempos, aumentando sua efetividade e impacto;
- Melhoria da Qualidade dos Serviços Prestados: Eleva o padrão de qualidade dos serviços oferecidos pela SEDUC, garantindo uma experiência mais satisfatória para os participantes dos eventos. Isso inclui desde a escolha de espaços adequados e confortáveis até a oferta de alimentação de qualidade e hospedagem confortável. A melhoria da qualidade dos serviços contribui para fortalecer a imagem da SEDUC e aumentar a satisfação dos envolvidos;
- Foco no Core Business da Educação: Ao terceirizar a organização dos serviços, objeto deste estudo, a SEDUC pode concentrar seus esforços e recursos no seu core business, que é promover uma educação de qualidade para todos. Isso permite que a secretaria direcione seus recursos financeiros e humanos para áreas prioritárias, como a melhoria da infraestrutura escolar, o desenvolvimento de políticas educacionais e o suporte aos profissionais da educação.

14.4. Em resumo, a adoção da contratação de empresas especializadas em serviços de locação de espaços, hospedagem e alimentação pela SEDUC tem o potencial de gerar resultados significativos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos disponíveis. Esses resultados não apenas contribuem para a eficiência operacional da secretaria, mas também para o alcance de seus objetivos estratégicos de promover uma educação de qualidade e efetiva para todos os cidadãos.

15. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

15.1. Considerar a necessidade de capacitar servidores para a correta fiscalização do contrato em tela, evitando-se vícios ou desvios de conduta, aos prazos, bem como garantir o cumprimento das metas de eficiência e eficácia necessárias para o atendimento do objeto desta contratação.

15.2. A fiscalização deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo (s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, em conformidade com a Lei nº 14.133, de 2021:

15.3. Acompanhar e fiscalizar os aspectos qualitativo e quantitativo, devendo rejeitar, no todo ou em parte, o que estiver em desacordo, não eximindo a contratada de total responsabilidade quanto a sua execução;

15.4. Supervisionar, fiscalizar, atestar e conferir o objeto, podendo recusar tudo o que estiver em desacordo com as normas ou descrições contidas no Termo de Referência e no Edital;

15.5. Juntar o cronograma ao processo e incluir no mapa de riscos os riscos da contratação fracassar, caso os ajustes não corram a tempo;

15.6. Efetuar o recebimento do objeto.

15.7. De acordo com a Informação nº 1/2024/SEDUC-GAPLD (0048487335) e o artigo 140, inciso I, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, os métodos de recebimento de obras e serviços são:

- a) Gestor ou Comissão designada pela autoridade competente: ele irá realizar o recebimento definitivo do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;
- b) Fiscal Técnico: ele irá realizar o recebimento provisório, de forma sumária, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;
- c) Fiscal Administrativo: ele irá realizar o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

15.8. Sendo assim, solicitamos que nos processos que sejam regidos pela nova lei que sejam emitidos os documentos: Termo Provisório, elaborado e assinado pelos Fiscais Técnico e Administrativo e Termo Definitivo, elaborado e assinado pelo Gestor do Contrato. Frisamos que tais termos deverão ser elaborados de forma detalhada, deixando claro o cumprimento das exigências contratuais.

16. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

16.1. Com base em normativos que tratam da sustentabilidade em contratações públicas, serão definidos e detalhados no Termo de Referências condições que minimizam possíveis impactos ambientais.

16.2. A Contratada deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental de acordo com a Constituição Federal de 1988, em conformidade:

Art. 225. Todos têm direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida, impondo-se ao Poder Público e à coletividade o dever de defendê-lo e preservá-lo para as presentes e futuras gerações.

16.3. Os possíveis impactos ambientais na locação de auditórios/salão de eventos podem incluir alterações nas propriedades físico-químicas do ambiente, geração de resíduos, contaminação do solo e das águas, além de impactos sonoros e na vegetação. A falta de processos adequados na construção civil pode levar a uma produção excessiva de resíduos, tornando essencial um gerenciamento eficaz para minimizar danos ao meio ambiente e promover a sustentabilidade.

16.4. A contratação de gêneros alimentícios para fornecer aos participantes nos eventos (como refeições, coffee break, água mineral e cafezinho), devem atender a critérios específicos relacionados à qualidade dos alimentos, sustentabilidade e impactos ambientais, bem como o seu descarte correto para suas respectivas embalagens e lixo orgânico, atendendo aos critérios e políticas de sustentabilidade ambiental, sem prejuízo da observância das boas práticas e das normas pertinentes

16.5. Garantir o cumprimento de todas as exigências legais relacionadas à aquisição de alimentos, incluindo as normas sanitárias e de qualidade.

16.6. Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso. A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas de: Projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

16.7. As empresas hoteleiras geram impactos ambientais que podem ser significativos. Para auxiliar o hotel a reduzir consumo de recursos naturais e eliminar essas consequências, sugere-se um conjunto de indicadores ambientais que deverão apoiar a gestão relacionada à esses aspectos no uso consciente, tais como: consumo de água, energia, materiais, efluentes líquidos, emissões, entre outros de normas regulamentares pertinentes, vigentes.

16.8. As medidas mitigadoras dos referidos impactos são:

16.9. Utilizar materiais recicláveis, sempre que possível;

16.10. Promover o correto acondicionamento e separação dos resíduos, descartá-lo seguindo as normas vigentes;

16.11. Disponibilizar nos eventos coletores separados com a identificação de resíduos recicláveis e não-recicláveis;

16.12. Sensibilizar os participantes quanto ao descarte adequado de resíduos nos eventos.

16.13. Em resumo, para minimizar os impactos associados ao objeto deste estudo, é importante que a futura empresa contratada, adote práticas sustentáveis em todas as etapas do processo, garantindo assim uma operação mais ambientalmente responsável. Sempre que necessário, serão responsáveis pelo descarte de peças substituídas, embalagens, restos de materiais e produtos, quando das realizações de manutenções necessárias durante os eventos, de acordo com as leis ambientais vigentes, sem ônus para a SEDUC.

16.14. Mapa de Riscos:

16.15. Consiste na análise e avaliação dos potenciais perigos associados ao objeto de estudo, bem como na proposição de mecanismos de controle destinados a prevenir a ocorrência desses perigos ou, caso ocorram, reduzir seus impactos.

16.16. Isso significa que, se o documento cumprir essas diretrizes, realizando a análise de riscos e definindo medidas eficazes para prevenir e reduzir os riscos, estará em conformidade com os requisitos necessários para ser incluído no processo de contratação.

16.17. É importante ressaltar que a norma estadual atribui à Controladoria Geral do Estado a responsabilidade de desenvolver a metodologia para elaboração do mapa e matriz de riscos, conforme estabelecido no §3º do art. 40 do Decreto 28.874/2024.

16.18. O mapeamento dos riscos associados ao objeto de estudo, disponibilizado através da Mapa de Risco 150 (0054596748) e Análise de Riscos/Matriz 146 (0054857651), oferece uma estrutura sólida para identificar, analisar, mitigar e monitorar os perigos relacionados à **locação de auditórios/salão de eventos, hospedagens e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, coffee break, água mineral e cafezinho)**.

17. JUSTIFICATIVA PARA A EXCLUSÃO DE PARTICIPAÇÃO DE PESSOAS FÍSICAS NA LICITAÇÃO

17.1. Quanto ao tópico em deslinde, antes de adentrar no contexto propriamente dito, é necessário esclarecer a hermenêutica do texto descrito no art. 34, XIV do Decreto Estadual nº 28.874/2024, *in verbis*:

Art. 34. O Estudo Técnico Preliminar deverá apresentar o seguinte conteúdo mínimo:

(...)

XIV - Justificativa para a exclusão de participação de Pessoas Físicas na licitação

- 17.2. Conforme se desprende da transcrição do inciso, resta claro que a justificativa é necessária quando o posicionamento for no sentido de se excluir a participação de pessoas físicas no certame, a fim de que reste fundamentado a decisão.
- 17.3. Nesse contexto, mostra-se plausível a decisão de excluir a participação de pessoas físicas, vez que pessoas físicas, geralmente, não têm capacidade para atender a essas exigências de forma adequada e contínua.
- 17.4. Ademais a contratação de empresas especializadas oferece maior garantia de qualidade, segurança e confiabilidade em fornecimento e prestação dos serviços, uma vez que essas empresas possuem experiência, expertise e recursos necessários para operar dentro das normas e regulamentações vigentes.
- 17.5. Neste sentido, as empresas especializadas têm maior capacidade financeira e estrutural para arcar com os custos operacionais e cumprimento de exigências legais e contratuais, o que não é garantido no caso de pessoas físicas.
- 17.6. A contratação de pessoas físicas pode acarretar desafios relacionados ao cumprimento de obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias, bem como questões de regularidade e licitude da prestação de serviços, o que pode representar riscos legais e financeiros para a Administração Pública.
- 17.7. Assim, a exclusão de pessoas físicas da contratação em epígrafe visa preservar a competitividade do certame, promovendo assim a equidade e a lisura no processo.
- 17.8. Portanto, a exclusão de participação de pessoas físicas na licitação, se justifica pela necessidade de assegurar a qualidade, segurança, conformidade legal e competitividade na **locação de auditórios/salão de eventos, hospedagens e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, coffee break, água mineral e cafezinho)**, nos termos da legislação vigente, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.
- 17.9.
- 18. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA**
- 18.1. Conforme as normativas estabelecidas no Inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e Art. 9º, inciso XIII da IN 58/2022, assim como, art. 34, XIII do Decreto Estadual n.º 28.874, de 25 de janeiro de 2024.
- 18.2. Diante da análise realizada sobre as necessidades da Secretaria de Estado da Educação - SEDUC em relação à realização de uma ampla gama de eventos educacionais para o ano de 2025, torna-se evidente a viabilidade e a necessidade da **contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação de auditórios/salão de eventos, hospedagens e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, coffee break, água mineral e cafezinho)**, a serem realizados no **município de Porto Velho**, em atenção as necessidades da Secretaria de Estado da Educação – SEDUC.
- 18.3. Considerando a natureza dos eventos e a necessidade de realizá-los, a contratação de empresa especializada oferece uma solução eficiente para reduzir os custos e otimizar o tempo dos servidores da SEDUC. O deslocamento frequente para participação em eventos educacionais pode ser desgastante e impactar negativamente no desempenho dos profissionais, além de gerar gastos adicionais com transporte e hospedagem. Ao centralizar a organização dos eventos em uma única contratação, a SEDUC consegue diminuir a distância e o tempo de deslocamento dos servidores, garantindo maior conforto e reduzindo as despesas relacionadas.
- 18.4. Além disso, a contratação centralizada permite à administração buscar a qualidade e melhores custos para a promoção dos eventos, além de facilitar a sistematização e a abordagem dos mesmos, visando alcançar maior eficiência e eficácia. A centralização das contratações também possibilita ganhos de escala, tornando-as de maior vulto e proporcionando vantagens econômicas para a SEDUC e melhoria da qualidade da educação no estado.
- 18.5. Nesse contexto, com base em todo o estudo, entende-se que a melhor medida a ser adotada é a **Solução 3, contratação através da Modalidade Pregão Eletrônico, Sistema de Registro de Preços - SRP, utilizando como critério de julgamento o de menor preço**, nos termos da Lei nº 14.133/2021, c/c, Decreto nº 11.462/2023 que regulamenta os art. 82 da Lei nº 14.133/2021, para dispor sobre o SRP e dá outras providências.
- 18.6. A Comissão Especial de membros e colaboradores designada por meio da Portaria nº 12155 de 04 de novembro de 2024 (0054394895), publicada no Diário Oficial do Estado de Rondônia nº 209, se posiciona pela **VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO PRETENDIDA**, com base neste Estudo Técnico Preliminar, nos moldes que se apresenta, por ser a medida mais acertada, justa e adequando à satisfação do interesse público e necessidades da Secretaria de Educação do Estado de Rondônia – SEDUC.

Porto Velho, data e hora do sistema.

ERCÍLIA HOLANDA SILVA

Membra da Comissão de Estudo Técnico Preliminar - CETP

AYLLA ROKXANA TRAJANO PEREIRA

Gerência de Planejamento de Contratações de Serviços- GPCS

ELINÁDIA PEREIRA BARROS

Núcleo de Cerimonial - NUCER

LUCIANA DERMAMI DE AGUIAR

Gerência de Formação Pedagógica - GFORM

JEIELI LINDIENE DA SILVA OLIVEIRA

Gerência de Capacitação Técnica - GCT

MANUEL DE SOUZA SANTOS

Gerência de Desenvolvimento Curricular - GDC



Documento assinado eletronicamente por **AYLLA ROKXANA TRAJANO PEREIRA, Assessor(a)**, em 26/11/2024, às 09:18, 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 **JEIELI LINDIENE DA SILVA OLIVEIRA, Gerente**, em 26/11/2024, às 12:36, 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 **MANUEL DE SOUZA SANTOS, Técnico(a)**, em 26/11/2024, às 13:09, 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 **ELINADIA PEREIRA BARROS, Assessor(a)**, em 27/11/2024, às 08:49, 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 **Luciana Dermani de Aguiar, Gerente**, em 27/11/2024, às 16:09, 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 **Ercilia Holanda Silva, Técnico(a)**, em 28/11/2024, às 11:03, 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 **0054596651** e o código CRC **F7CA7D62**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

MAPA DE RISCO

CONSIDERANDO, a Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021, que dispõe sobre Licitações e Contratos Administrativos;

CONSIDERANDO, o Decreto nº 28.874, de 25 de janeiro de 2024, que regulamenta as contratações públicas no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Estado de Rondônia, com fundamento na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 - Lei de Licitações e Contratos Administrativos;

CONSIDERANDO, o Decreto nº 23.277, de 16 de outubro de 2018 em seu artigo 2º inciso V que trata do Órgão Central de Controle na qualidade de segunda linha de defesa constituída pelas funções de supervisão, monitoramento e assessoramento quanto a aspectos relacionados aos riscos e controles internos da gestão do órgão ou entidade;

CONSIDERANDO, a Portaria nº 217 de 08 de dezembro de 2021 (0022698556), que estabelece a metodologia de gestão de risco no âmbito do Poder Executivo Estadual;

CONSIDERANDO, a orientação sobre análises e matriciamento de riscos à luz da Lei nº 14.133/2021 e Decreto 28/874/2024, estabelecida Coordenadoria de Controle Interno, por meio da Gerência de Gestão de Risco, nos autos do processo SEI (0029.019419/2024-01).

1. REFERÊNCIA

1.1. Esta análise fundamenta-se no Estudo Técnico Preliminar 249 (0054596651), elaborado pela Comissão designada conforme a Portaria nº 12155 de 04 de novembro de 2024 (0054394895), publicada no Diário Oficial do Estado de Rondônia nº 209.

1.2. O objetivo deste estudo é viabilizar Futura e eventual **contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação de auditórios/salão de eventos, hospedagens e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, coffee break, água mineral e cafêzinho)**, para atendimento de eventos a serem promovidos pela Secretaria de Estado da Educação - SEDUC, no município de Porto Velho.

2. DA CONTEXTUALIZAÇÃO

2.1. A Comissão responsável pelo Estudo Técnico Preliminar realizou uma investigação detalhada das questões relevantes, com o objetivo de compreender profundamente a realidade operacional e técnica relacionada ao atendimento da demanda. O intuito é elaborar um relatório abrangente que será submetido à Alta Gestão, contendo soluções concretas e estratégicas.

2.2. Adicionalmente, é importante ressaltar que o Decreto nº 23.277, de 16 de outubro de 2018, define com clareza a Primeira Linha de Defesa, que abrange os controles internos da gestão. Estes controles incluem um conjunto de regras, procedimentos, diretrizes, protocolos, rotinas de sistemas informatizados, verificações e fluxos de documentos e informações, entre outros elementos. Essa estrutura é essencial para garantir a eficiência dos processos e assegurar a conformidade com as diretrizes estabelecidas.

3. DA METODOLOGIA UTILIZADA

3.1. Para atender à presente demanda e auxiliar a Secretaria de Estado da Educação - SEDUC em sua tomada de decisão, será aplicada a metodologia de consultoria da Controladoria-Geral do Estado de Rondônia - CGE/RO, conforme estabelecido na Portaria nº 217, de 08 de dezembro de 2021, em conformidade com a Instrução Normativa nº 05, de 25 de maio de 2017.

3.2. Para a elaboração desta nota, é essencial esclarecer alguns conceitos que serão utilizados:

- **Risco:** Refere-se ao desvio em relação aos objetivos esperados e pode incluir tanto oportunidades quanto ameaças.
- **Consequência:** Representa o impacto de um evento de risco sobre os objetivos do processo.
- **Avaliação de Risco:** É o processo de identificação e análise dos riscos que podem influenciar a realização dos objetivos da organização, definindo respostas adequadas para cada risco.

3.3. O processo de avaliação de risco compreende as seguintes etapas:

- **Identificação de Riscos:** envolve a busca, identificação e descrição de riscos, incluindo a identificação de suas fontes, causas e possíveis consequências. Esse processo pode utilizar dados históricos, análises teóricas, insights de especialistas e partes interessadas;
- **Análise de Riscos:** compreende a compreensão das causas e consequências imediatas, incorporando uma consideração detalhada das incertezas, fontes de risco, cenários, bem como dos controles e sua eficácia;
- **Classificação de Níveis de Risco:** determina o nível de risco operacional através do produto da avaliação de impacto pela avaliação de probabilidade, conforme definido pelos parâmetros estabelecidos;
- **Tratamento de Riscos:** inclui medidas adotadas para gerenciar o risco, como evitar o risco iniciando ou descontinuando atividades relacionadas a ele; mitigar o risco ao reduzir sua probabilidade de ocorrência e/ou suas consequências (impacto); compartilhar o risco com terceiros; ou aceitar o risco por meio de uma escolha consciente e justificada.

3.4. Dessa forma, serão analisados os riscos inerentes à contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação de auditórios/salão de eventos, hospedagens e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, coffee break, água mineral e cafêzinho).

4. DO OBJETIVO DA AQUISIÇÃO E CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO

4.1. O objetivo desta **contratação de serviço** é atender as necessidades específicas de **locação de auditórios/salão de eventos, hospedagens e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, coffee break, água mineral e cafêzinho)**, para atendimento de eventos a serem promovidos pela Secretaria de Estado da Educação - SEDUC, no município de Porto Velho, garantindo que os propósitos estabelecidos sejam claramente definidos e cumpridos de forma eficaz, conforme os requisitos do projeto ou atividade.

5. DA AVALIAÇÃO DE RISCOS NA CONTRATAÇÃO

5.1. Após a análise documental, tornou-se evidente (conforme ilustrado no quadro abaixo) a identificação de riscos que demandam a atenção e avaliação da alta Administração da SEDUC. Estas ocorrências requerem a devida consideração para a implementação de medidas que visem evitar, mitigar, transferir ou compartilhar tais adversidades.

5.2. Neste contexto, à luz das disposições contidas no inciso I do artigo 15, incisos I a II do artigo 16 e inciso IV do artigo 22 da Portaria nº 217 de 8 de dezembro de 2021, bem como nas tabelas anexas (que abrangem a escala de probabilidades, consequências e níveis de riscos), procederemos com a análise pormenorizada.

5.3. Nesse ínterim, e seguindo essa linha de raciocínio, a análise do processo de contratação/aquisição foi conduzida levando em consideração os riscos e possíveis irregularidades mais significativas.

5.4. Foram identificados os riscos com maior probabilidade e impacto, e propostas medidas que a Alta Administração pode implementar para gerenciar essas situações.

5.5. Ademais, foram destacados outros riscos que também requerem atenção, juntamente com as medidas correspondentes para o seu tratamento.

5.6. **Insta esclarecer que os riscos, probabilidade / consequências, nível de riscos e ações sugeridas, foram validados de forma consensual entre a equipe da Comissão de Estudo Técnico Preliminar**, que constituiu o ponto focal na Secretaria para tratar os assuntos que são objeto desta nota de risco.

6. QUANTO À AVALIAÇÃO GERAL DOS PRINCIPAIS RISCOS E/OU IMPROPRIEDADES IDENTIFICADAS

6.1. Do quantitativo de **9 (nove)** riscos identificados, têm-se, de acordo com o nível de risco estabelecido:

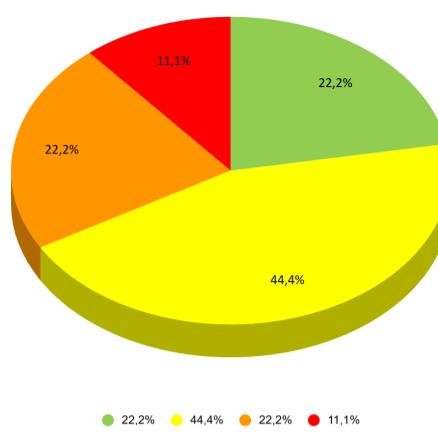
- **0 (zero)** considerados insignificantes;
- **2 (dois)** considerados baixos;
- **4 (quatro)** considerados médios;
- **2 (dois)** considerados altos; e
- **1 (um)** considerado extremo.

6.2. Conforme tabela 1 e gráfico 1 abaixo, que apresentam as ações sugeridas para os riscos identificados:

Tabela nº 1: Quantitativos x Nível de Risco

NÍVEL DE RISCO	NÚMERO DE RISCOS	PERCENTUAL
Insignificante	0	0,00%
Baixo	2	22,20%
Médio	4	44,40%
Alto	2	22,20%
Extremo	1	11,10%
TOTAL	9	100%

Gráfico nº 1: Representação da distribuição dos risco



Quadro nº 1 - Identificação de Eventos de Riscos

Contratação serviços de locação de auditórios/salão de eventos, hospedagens e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, coffee break, água mineral e cafezinho) - Porto Velho Processo nº 0029.059270/2024-94							
CAUSA	RISCOS	PROBABILIDADES	CONSEQUÊNCIAS	NÍVEL DE RISCO	AÇÕES SUGERIDAS	AÇÕES DE CONTINGÊNCIA	ALOCAÇÃO
Aquisição com preço acima da média do mercado	Dano ao erário	Rara	Muito relevante	Alto	Avaliação da composição dos preços propostos, incluindo encargos sociais incidentes sobre a mão de obra, obedecendo as normativas específicas; Utilizar preços de Bancos de dados do Governo	Aplicar punição e requerer imediata resolução; Estabelecer cláusulas contratuais rigorosas para penalidades financeiras.	Contratada/Contratante
Definição ou dimensionamento inadequado da solução	Serviços sendo prestados de forma que não contemplam todas as necessidades institucionais	Raríssima	Relevante	Baixo	Convocação de servidores com conhecimento técnico adequado disponíveis à demanda para a confecção dos artefatos. Pesquisa de contratos semelhantes no âmbito da Administração pública. Realizar planejamento eficiente e quantificar adequadamente o objeto conforme as necessidades	Revisar e atualizar processos de prestação de serviços para garantir que atendam integralmente às demandas institucionais; Implementar metodologias ágeis para adaptação rápida a novas necessidades.	Contratante
Atraso na execução do objeto em razão do descumprimento de prazo por parte da Contratada	Comprometimento do cronograma de execução do objeto	Rara	Relevante	Médio	Elaborar cronograma efetivo dentro dos parâmetros relevantes	Notificar a empresa, para aplicação de sanções.	Contratada
Pedidos de esclarecimento/Impugnação ao edital que alterem o instrumento convocatório	Morosidade no processo de contratação	Eventual	Muito relevante	Extremo	Elaboração do TR e edital conforme normas e legislações vigentes; Incluir revisão minuciosa por especialistas jurídicos e técnicos para assegurar conformidade e prevenir possíveis questionamentos	Preparar um plano de resposta rápida para tratar eventuais impugnações de forma célere e eficaz, buscando solucionar pontos levantados sem comprometer o cronograma do processo.	Contratada/Contratante
O certame licitatório restar deserto ou fracassado	Não haver fornecedores interessados ou não atenderem as exigências do Edital; Realização de dispensa de licitação que impactará no planejamento	Rara	Muito relevante	Alto	Correto planejamento das exigências postas para contratação; Realizar análise detalhada do mercado, consultas preliminares com possíveis fornecedores e a definição de requisitos claros e viáveis que atendam tanto às necessidades da Administração quanto às capacidades das empresas	Verificar junto às empresas do ramo de atividade quais seriam os motivos do desinteresse pelo serviço no caso da licitação deserta ou revisão dos valores estimados no caso de licitação fracassada para uma possível repetição do certame; Contratação emergencial caso a repetição do certame reste fracassada.	Contratante
Ausência de documentos imprescindíveis para contratação, a exemplo de Atestados de Capacidade Técnica que detenham quantidades mínimas satisfatórias; Contratação de empresa punida em outros órgãos por atraso; Falta de fiscalização durante as entregas	Seleção de fornecedor incapaz de executar o objeto	Rara	Relevante	Médio	Especificações detalhadas do objeto. Aplicar sanções previstas no edital	Previsão de Atestados Técnicos no Termo de Referência, capazes de satisfazer a demanda; Art. 9 da Lei 14.133/21 - admitir, prever, incluir ou tolerar, nos atos que praticar, situações para contratação de fornecedor/prestador de serviços.	Contratante
Fiscalização inadequada	Não detecção de descumprimentos de partes da avanca com suas consequências	Rara	Pouco relevante	Baixo	Adoção de mecanismos de gestão por competências para manutenção do quadro de servidores com capacitação adequada a exercer os vários papéis na gestão contratual	Melhorar a fiscalização e garantir que erros similares não ocorram novamente no futuro e definir critérios mais rigorosos de fiscalização.	Contratada/Contratante
Não contratação dos serviços	Ausência de recursos orçamentários	Raríssima	Muito relevante	Médio	Intermediação e gestão de responsáveis com vistas ao provimento dos recursos necessários; Estabelecer um plano de contingência orçamentária e um fundo de reserva para emergências	Realizar análise detalhada de custos e garantir orçamento adequado; Implementar sistema financeiro de monitoramento contínuo, com relatórios periódicos para assegurar que os recursos estejam disponíveis conforme necessário.	Contratante
Complexidade da planilha referencial; Falha humana e mapa de cotação	Sobrepreço	Rara	Relevante	Médio	Revisão da planilha de preços pelo setor designado para cotação; Promover a conscientização da importância de precisão de dados das cotações	Implementar canal de comunicação onde a equipe possa reportar problemas e sugerir melhorias em relação anomalias encontradas nas planilhas.	Contratante

6.3. A partir das medidas propostas, almeja-se enriquecer as iniciativas do Governo do Estado, colaborandoativamente para a redução dos riscos, aprimoramento dos mecanismos de governança e implementação das melhores práticas em operações, gestão de riscos e controles internos dentro da esfera da SEDUC, especialmente no que tange aos processos de contratação. Isso, por sua vez, visa oferecer suporte à Alta Gestão no processo decisório.

7. DA SÍNTESE

7.1. Ressalta-se que a classificação segundo o nível de risco identificado reflete a percepção da Comissão de Estudo Técnico Preliminar a partir de pesquisas, históricos e dados da instituição levantados. Essa classificação não é estanque ou definitiva, cabendo ao gestor a avaliação dos pontos para decidir quanto à aplicação das ações sugeridas ou a adoção de outras que julgar cabíveis.

7.2. A ideia é dar suporte à Gestão para que, assim querendo, possam adotar as contribuições noticiadas no Quadro Gestão de Riscos.

7.3. É importante salientar que as ações propostas não se restringem exclusivamente a medidas tomadas no momento da aquisição ou contratação. A administração tem a liberdade de implementar ações complementares durante a fase de planejamento, execução do serviço ou monitoramento, caso isso resulte em respostas mais efetivas aos riscos identificados.

8. DA CONCLUSÃO

8.1. O presente documento encontra-se em total consonância com a Portaria nº 217/2021, CGE/RO, que estabelece a metodologia de gestão de risco no âmbito do Poder Executivo Estadual. A Matriz de Riscos apresentada não visa apontar irregularidades nos processos, mas sim identificar possíveis eventos que possam afetar o alcance dos objetivos do processo. Ademais, propõe ações para mitigar esses riscos, cabendo à gestão avaliar a viabilidade e pertinência de sua implementação.

8.2. O foco deste trabalho foi direcionado para a identificação dos principais riscos relacionados a **contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação de auditórios/salão de eventos, hospedagens e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, coffee break, água mineral e cafezinho)**, para atendimento de eventos a serem promovidos pela Secretaria de Estado da Educação - SEDUC, no município de Porto Velho.

8.3. Foram minuciosamente identificados e analisados os riscos, com especial atenção ao saneamento daqueles riscos classificados como de alto e extremo grau, sendo recomendado a apresentação de justificativas e esclarecimentos relevantes caso não sejam adotadas medidas mitigadoras, para evitar possíveis questionamentos de órgãos de controle externo.

8.4. Quanto aos riscos classificados como de alto e médio impacto, ressalta-se a importância de adotar as melhores práticas disponíveis, mesmo não existindo urgência no tratamento.

8.5. Importa destacar, como anteriormente mencionado, que as informações aqui apresentadas têm o intuito de orientar a atuação do gestor público. No entanto, cabe à autoridade responsável tomar a decisão que julgar mais apropriada para atender ao interesse público.

8.6. As orientações e sugestões fornecidas não abrangem todas as possibilidades de identificação de riscos e questões relevantes no processo operacional em questão. É atribuição da unidade e dos gestores das áreas envolvidas adotar uma abordagem contínua para identificá-los, bem como avaliar eventuais fragilidades no processo. Além disso, devem implementar as medidas necessárias, como controles internos eficazes, tanto para corrigir possíveis irregularidades e/ou inadequações, quanto para atuar preventivamente no desenvolvimento de políticas e procedimentos internos, assegurando a conformidade com a legislação, as metas e os objetivos estabelecidos.

Porto Velho, data e assinatura no sistema.

ERCÍLIA HOLANDA SILVA
Membra da Comissão de Estudo Técnico Preliminar - CETP

AYLLA ROKXANA TRAJANO PEREIRA
Gerência de Planejamento de Contratações de Serviços- GPCS

ELINÁDIA PEREIRA BARROS

LUCIANA DERMAMI DE AGUIAR
Gerência de Formação Pedagógica - GFORM

JEIELI LINDIENE DA SILVA OLIVEIRA
Gerência de Capacitação Técnica - GCT

MANUEL DE SOUZA SANTOS
Gerência de Desenvolvimento Curricular - GDC

ANEXO ÚNICO

Escala de probabilidade, consequências e níveis de riscos

Escala de Probabilidade:

Frequência	Significado	Expressão
Raríssima	Evento extraordinário para os padrões conhecidos da gestão e operação do processo de contratação. Embora possa assumir dimensão estratégica para a manutenção do processo, não há histórico disponível para sua ocorrência.	0,10
Rara	Evento casual, inesperado. Muito embora raro, há histórico de ocorrência conhecido por parte dos gestores e operadores do processo de contratação.	0,35
Eventual	Evento usual, corriqueiro. Devido à sua ocorrência habitual, seu histórico é amplamente conhecido por parte dos gestores e operadores do processo de contratação.	0,70
Frequente	Evento se reproduz muitas vezes, se repete seguidamente, de maneira assídua, numerosa e não raro de modo acelerado. Interfere de modo claro no ritmo das atividades, sendo evidente, mesmo para os que conhecem pouco o processo de contratação.	1,00

Escala de Consequências:

Impacto	Significado	Expressão
Irrelevante	Degradação na operação do processo de contratação, porém causando impactos mínimos para o órgão/entidade (em termos financeiros, danos à imagem, afetação da qualidade do processo de contratação).	10
Pouco relevante	Degradação na operação do processo de contratação, causando pequenos impactos no órgão/entidade.	20
Relevante	Interrupção do processo de contratação, causando impactos significativos para o órgão e entidade, porém passível de recuperação	50
Muito relevante	Interrupção do processo, causando impactos irreversíveis para o órgão/entidade.	100

Nível de Risco: Probabilidade X Consequências

Consequência	Avaliação do Risco			
	Médio	Alto	Extremo	Extremo
Muito Relevante	Baixo	Médio	Alto	Extremo
Relevante	Insignificante	Baixo	Médio	Alto
Pouco relevante	Insignificante	Insignificante	Baixo	Médio
Irrelevante	Raríssima	Rara	Eventual	Frequente
Probabilidade				

 Documento assinado eletronicamente por **AYLLA ROKXANA TRAJANO PEREIRA, Assessor(a)**, em 26/11/2024, às 09:18, 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 **JEIELI LINDIENE DA SILVA OLIVEIRA, Gerente**, em 26/11/2024, às 12:36, 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 **MANUEL DE SOUZA SANTOS, Técnico(a)**, em 26/11/2024, às 13:10, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).

 Documento assinado eletronicamente por **Andreia Carla Almeida de Carvalho, Assessor(a)**, em 27/11/2024, às 08:47, 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](#).

 Documento assinado eletronicamente por **ELINADIA PEREIRA BARROS, Assessor(a)**, em 27/11/2024, às 08:48, 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](#).

 Documento assinado eletronicamente por **Luciana Dermani de Aguiar, Gerente**, em 27/11/2024, às 16:10, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).

 Documento assinado eletronicamente por **Ercilia Holanda Silva, Técnico(a)**, em 28/11/2024, às 11:04, 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 **0054596748** e o código CRC **02FE6E11**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

ANÁLISE DE RISCOS

1. MATRIZ DE RISCOS

1.1. Considerando O Mapa de Riscos 150 (0054596748), foi necessário identificar a pertinência e/ou a obrigatoriedade da alocação dos riscos entre o contratante e o contratado, de modo que seja possível considerar a taxa de risco compatível com o objeto da contratação, como também, identificar as ações a serem executadas pelo contratado e/ou pela SEDUC, que possam mitigar a ocorrência do evento durante a fase de execução contratual. O foco deste trabalho foi direcionado para a identificação dos principais riscos relacionados a **contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação de auditórios/salão de eventos, hospedagens e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, coffee break, água mineral e cafezinho)**, para atendimento de eventos a serem promovidos pela Secretaria de Estado da Educação - SEDUC, no município de Porto Velho.

1.2. Tem-se ainda que com a vigência da Lei 14.133, que estabelece o novo marco legal das contratações públicas, a elaboração de riscos no contrato se torna fundamental por diversas razões: equilíbrio econômico-financeiro, complexidade do contrato, transparência e segurança jurídica e gestão de risco eficiente. Com isso, irá promover o cumprimento dos objetivos estabelecidos e o uso eficiente dos recursos públicos.

1.3. A alocação de matriz de risco é uma ferramenta utilizada em contratos para identificar e distribuir os possíveis riscos entre as partes envolvidas, como contratante e contratada.

1.4. Essa matriz ajuda a determinar quem será responsável por lidar com cada tipo de risco durante a execução do contrato, possibilitando uma avaliação do nível de cada risco identificado, considerando geralmente a probabilidade de ocorrência e o impacto caso ocorra.

1.5. A alocação de riscos no contrato só é construída após a identificação dos riscos envolvidos na operação, portanto, em todos os riscos devem constar quem será o responsável, conforme art. 6º XXVII, *in verbis*:

XXVII - matriz de riscos: cláusula contratual definidora de riscos e de responsabilidades entre as partes e caracterizadora do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, em termos de ônus financeiro decorrente de eventos supervenientes à contratação, contendo, no mínimo, as seguintes informações:

- a) listagem de possíveis eventos supervenientes à assinatura do contrato que possam causar impacto em seu equilíbrio econômico-financeiro e previsão de eventual necessidade de prorrogação de termo aditivo por ocasião de sua ocorrência;*
- b) no caso de obrigações de resultado, estabelecimento das frações do objeto com relação às quais haverá liberdade para os contratados inovarem em soluções metodológicas ou tecnológicas, em termos de modificação das soluções previamente delineadas no anteprojeto ou no projeto básico;*
- c) no caso de obrigações de meio, estabelecimento preciso das frações do objeto com relação às quais não haverá liberdade para os contratados inovarem em soluções metodológicas ou tecnológicas, devendo haver obrigação de aderência entre a execução e a solução predefinida no anteprojeto ou no projeto básico, consideradas as características do regime de execução no caso de obras e serviços de engenharia.*

Segue a seguir, a alocação dos riscos:

RISCOS	PROBABILIDADES	CONSEQUÊNCIAS	NÍVEL DE RISCO	AÇÕES SUGERIDAS	AÇÕES DE CONTINGÊNCIA	ALOCAÇÃO
Dano ao erário	Rara	Muito relevante	Alto	Avaliação da composição dos preços propostos, incluindo encargos sociais incidentes sobre a mão de obra, obedecendo as normativas específicas; Utilizar preços de Bancos de dados do Governo	Aplicar punição e requerer imediata resolução; Estabelecer cláusulas contratuais rigorosas para penalidades financeiras.	Contratada
Comprometimento do cronograma de execução do objeto	Rara	Relevante	Médio	Elaborar cronograma efetivo dentro dos parâmetros relevantes	Notificar a empresa, para aplicação de sanções.	Contratada
Morosidade no processo de contratação	Eventual	Muito relevante	Extremo	Elaboração do TR e edital conforme normas e legislações vigentes; Incluir revisão minuciosa por especialistas jurídicos e técnicos para assegurar conformidade e prevenir possíveis questionamentos	Preparar um plano de resposta rápida para tratar eventuais impugnações de forma célere e eficaz, buscando solucionar pontos levantados sem comprometer o cronograma do processo.	Contratada/Contratante
Não haver fornecedores interessados ou não atenderem as exigências do Edital; Realização de dispensa de licitação que impactará no planejamento	Rara	Muito relevante	Alto	Correto planejamento das exigências postas para contratação; Realizar análise detalhada do mercado, consultas preliminares com possíveis fornecedores e a definição de requisitos claros e viáveis que atendam tanto às necessidades da Administração quanto às capacidades das empresas	Verificar junto às empresas do ramo de atividade quais seriam os motivos do desinteresse pelo serviço no caso da licitação deserta ou revisão dos valores estimados no caso de licitação fracassada para uma possível repetição do certame; Contratação emergencial caso a repetição do certame reste fracassada.	Contratante
Sobrepreço	Rara	Relevante	Médio	Revisão da planilha de preços pelo setor designado para cotação; Promover a conscientização da precisão de dados das cotações	Implementar canal de comunicação onde a equipe possa reportar problemas e sugerir melhorias em relação a anomalias encontradas nas planilhas.	Contratante

Porto Velho, data e hora do sistema.

ERCÍLIA HOLANDA SILVA

Membra da Comissão de Estudo Técnico Preliminar - CETP

AYLLA ROKXANA TRAJANO PEREIRA

Gerência de Planejamento de Contratações de Serviços- GPCS

ELINÁDIA PEREIRA BARROS

Núcleo de Cerimonial - NUCER

LUCIANA DERMAMI DE AGUIAR

Gerência de Formação Pedagógica - GFORM

JEIELI LINDIENE DA SILVA OLIVEIRA

Gerência de Capacitação Técnica - GCT

MANUEL DE SOUZA SANTOS

Gerência de Desenvolvimento Curricular - GDC



Documento assinado eletronicamente por **AYLLA ROKXANA TRAJANO PEREIRA, Assessor(a)**, em 26/11/2024, às 09:18, 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 **JEIELI LINDIENE DA SILVA OLIVEIRA, Gerente**, em 26/11/2024, às 12:36, 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 **MANUEL DE SOUZA SANTOS, Técnico(a)**, em 26/11/2024, às 13:11, 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 **ELINADIA PEREIRA BARROS, Assessor(a)**, em 27/11/2024, às 08:48, 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](#).



Documento assinado eletronicamente por **Luciana Dermani de Aguiar, Gerente**, em 27/11/2024, às 16:11, 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 **Ercilia Holanda Silva, Técnico(a)**, em 28/11/2024, às 11:06, 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 **0054857651** e o código CRC **96ECB478**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

MINUTA DE CONTRATO

*** MINUTA DE DOCUMENTO**

CONTRATANTE: O ESTADO DE RONDÔNIA, através da SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO, inscrita no CNPJ de nº 04.564.530/0001-13, situada na Rua Padre Chiquinho, Palácio Rio Madeira, Reto 01, Edifício Rio Guaporé, nesta capital, neste ato representado pela Secretaria de Estado da Educação, (**NOME**), inscrita no CPF nº ***.XXX.XXX-**, no uso das atribuições que lhes confere o Decreto de 30 de dezembro de 2022, c/c com o art. 36 da Lei Complementar nº 733, de 10 de outubro de 2013.

CONTRATADA: (EMPRESA), inscrita no CNPJ sob o nº (CNPJ), situada à (Rua), (nº), (Bairro), (CEP), (Cidade/Estado), neste ato representada pelo Sr. (nome/cargo), inscrito no CPF sob o (nº), conforme documentos (**atos constitutivos da empresa ou proulação apresentada**).

Os Contratantes, por força do presente instrumento, celebram o presente Contrato, decorrente do **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0029.059270/2024-94** que deu origem a (**MODALIDADE DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO**), com fulcro nos arts. 28, I, c/c 78, IV da Lei nº 14.133/2021, autorizado pela Autoridade Competente (0055329315), regido pela Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 28.874/2024, com suas alterações e legislação correlata, sujeitando-se às normas dos supramencionados diplomas legais, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Constitui o objeto do presente Termo de Contrato, a **Contratação de Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica - Serviços Especializados em Hospedagem, Locação de Auditórios/Salão de Eventos, fornecimento de alimentação preparada (almoço, jantar, coffee break, água mineral e cafêzinho)**, mediante Sistema de Registro de Preços, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. Vinculação: Integram este Contrato, independentemente de transcrição, o Termo de Referência e seus anexos (0000000000), o Edital de licitação (ou o ato que tiver autorizado a contratação direta), o disposto na proposta da CONTRATADA (xx) e demais elementos que sirvam à exata definição do objeto descrito na cláusula primeira.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS CARACTERÍSTICAS DO OBJETO

2.1. As informações quanto as especificações do objeto, estão previstas no **item 1.1. do Termo de Referência**, conforme dados abaixo:

Item	Cód. Catálogo / CATSER	Detalhamento do objeto	Unidade de Medida	Quantidades Estimadas
LOTE 1 (Serviço no local do Evento)				
1	3697	Coffee-break "servido no local do evento indicado pela contratante", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolas, gelatinas, mouse e mingau). 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	Unidade P/ Pessoa	170.549
2	3697	Fornecimento de água mineral e café, "servido no local do evento indicado pela contratante", durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	29.224
3	3697	Fornecimento de Lanche individual/kit lanche individual, "servido no local do evento indicado pela contratante", devendo constar os seguintes itens: 1 (um) sanduíche natural, 1 (um) biscoito sachê individual - tipo doce: Wafer ou barrinha, uma fruta - maçã e um suco natural 200 ml, 5 unidades de balas de café ou menta.	Unidade P/ Pessoa	20.548
LOTE 2 (EVENTO ATÉ 50 PESSOAS)				
4	22721	Auditório 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 50 polegadas, quadro tipo flip charte pinel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	33
5	22721	Auditório com capacidade para 50 pessoas sentadas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pinel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	4
6	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	17
7	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	12
8	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção.	Diária	4
9	9946	Apartamento Triplo c/ Suíte com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 03 (três) 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	34
10	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 02 (duas) 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	483
11	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	77
12	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flamadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	3.118
13	3697	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolas, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	2.050
14	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	1.700
LOTE 3 (EVENTO ATÉ 100 PESSOAS)				
15	22721	Auditório com capacidade para 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 charte pinel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade	Diária	89
16	22721	Auditório com capacidade para 100 pessoas sentadas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pinel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	16

17	22721	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	53
18	22721	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5
19	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	17
20	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção	Diária	5
21	9946	Apartamento Triplo c/ Suite com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 03 (três) 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	761
22	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 02 (duas) 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	1.255
23	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	249
24	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flamadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	12.679
25	3697	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolsos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	13.123
26	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	7.023
LOTE 4 (EVENTO até 200 pessoas)				
27	22721	Auditório com capacidade para 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 21 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	61
28	22721	Auditório com capacidade para 200 pessoas sentadas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	16
29	22721	Auditório com capacidade para 150 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	26
30	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	17
31	22721	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	21
32	22721	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5
33	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	89
34	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção.	Diária	5
35	9946	Apartamento Triplo c/ Suite com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 03 (três) 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	572
36	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 02 (duas) 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	1.369
37	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	153
38	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flamadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	18.060
39	3697	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolsos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	23.424
40	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	14.530
LOTE 5 (EVENTO até 300 PESSOAS)				
41	22721	Auditório com capacidade para 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 21 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	69
42	22721	Auditório com capacidade para 300 pessoas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	10
43	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	11
44	22721	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	261
45	22721	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5
46	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	94
47	9946	Apartamento Triplo c/ Suite com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 03 (três) 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	2.854
48	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 02 (duas) 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	615

49	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	215
50	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bistecca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	28.390
51	3697	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	30.614
52	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	19.014
LOTE 6 (EVENTO ATÉ 400 PESSOAS)				
53	22721	Auditório com capacidade para 400 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	46
54	22721	Auditório com capacidade para 400 pessoas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	8
55	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	7
56	22721	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5
57	22721	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5
58	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	107
59	9946	Apartamento Triplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 03 (três) 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	5.488
60	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 02 (duas) 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	2.508
61	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	165
62	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bistecca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	47.918
63	3697	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	22.216
64	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	22.416
LOTE 7 (EVENTO ATÉ 800 PESSOAS)				
65	22721	Auditório com capacidade para 800 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. Inclui ambiente a parte para exposições, permitindo a montagem de estandes ou materiais visuais de apoio, e um local destinado à alimentação, com infraestrutura adequada a capacidade.	Diária	8
66	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	4
67	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção	Diária	8
LOTE 8 (EVENTO ATÉ 1000 PESSOAS)				
68	22721	Auditório com capacidade para 1000 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. Inclui ambiente a parte para exposições, permitindo a montagem de estandes ou materiais visuais de apoio, e um local destinado à alimentação, com infraestrutura adequada a capacidade.	Diária	8
69	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	4
70	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção	Diária	8

CLÁUSULA TERCEIRA – DO LOCAL, PRAZO DE EXECUÇÃO E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

3.1. O objeto da contratação deverá ser fornecido/executado no local, prazo e condições estabelecidas nos **itens 6.3., 6.5. e 9.2. do Termo de Referência**

CLÁUSULA QUARTA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

4.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução de como o objeto será fiscalizado constam nos **item 7. e 8. do Termo de Referência**

4.2. Da Análise de Risco: 0054857651

Contratação serviços de locação de auditórios/salão de eventos, hospedagens e fornecimento de alimentação (almoço, jantar, coffee break, água mineral e cafezinho) - Porto Velho Processo nº 0029.059270/2024-94							
CAUSA	RISCOS	PROBABILIDADES	CONSEQUÊNCIAS	NÍVEL DE RISCO	AÇÕES SUGERIDAS	AÇÕES DE CONTINGÊNCIA	ALOCAÇÃO
Aquisição com preço acima da média do mercado	Dano ao erário	Rara	Muito relevante	Alto	Avaliação da composição dos preços propostos, incluindo encargos sociais incidentes sobre a mão de obra, obedecendo as normativas específicas; Utilizar preços de Bancos de dados do Governo	Aplicar punição e requerer imediata resolução; Estabelecer cláusulas contratuais rigorosas para penalidades financeiras.	Contratada/Contratante
Definição ou dimensionamento inadequado da solução	Serviços sendo prestados de forma que não contemplam todas as necessidades institucionais	Raríssima	Relevante	Baixo	Convocação de servidores com conhecimento técnico adequado disponíveis à demanda para a	Revisar e atualizar processos de prestação de serviços para garantir que atendam integralmente às demandas institucionais; Implementar	Contratante

					confecção dos artefatos. Pesquisa de contratos semelhantes no âmbito da Administração pública. Realizar planejamento eficiente e quantificar adequadamente o objeto conforme as necessidades	metodologias ágeis para adaptação rápida a novas necessidades.	
Atraso na execução do objeto em razão do descumprimento de prazo por parte da Contratada	Comprometimento do cronograma de execução do objeto	Rara	Relevante	Médio	Elaborar cronograma efetivo dentro dos parâmetros relevantes	Notificar a empresa, para aplicação de sanções.	Contratada
Pedidos de esclarecimento/Impugnação ao edital que alterem o instrumento convocatório	Morosidade no processo de contratação	Eventual	Muito relevante	Extremo	Elaboração do TR e edital conforme normas e legislações vigentes; Incluir revisão minuciosa por especialistas jurídicos e técnicos para assegurar conformidade e prevenir possíveis questionamentos	Preparar um plano de resposta rápida para tratar eventuais impugnações de forma célere e eficaz, buscando solucionar pontos levantados sem comprometer o cronograma do processo.	Contratada/Contratante
O certame licitatório restar deserto ou fracassado	Não haver fornecedores interessados ou não atenderem as exigências do Edital; Realização de dispensa de licitação que impactará no planejamento	Rara	Muito relevante	Alto	Correto planejamento das exigências postas para contratação; Realizar análise detalhada do mercado, consultas preliminares com possíveis fornecedores e a definição de requisitos claros e viáveis que atendam tanto às necessidades da Administração quanto às capacidades das empresas	Verificar junto às empresas do ramo de atividade quais seriam os motivos do desinteresse pelo serviço no caso da licitação deserta ou revisão dos valores estimados no caso de licitação fracassada para uma possível repetição do certame; Contratação emergencial caso a repetição do certame reste fracassada.	Contratante
Ausência de documentos imprescindíveis para contratação, a exemplo de Atestados de Capacidade Técnica que detenham quantidades mínimas satisfeitas; Contratação de empresa punida em outros órgãos por atraso; Falta de fiscalização durante as entregas	Seleção de fornecedor incapaz de executar o objeto	Rara	Relevante	Médio	Especificações detalhadas do objeto. Aplicar sanções previstas no edital	Previsão de Atestados Técnicos no Termo de Referência, capazes de satisfazer a demanda; Art. 9 da Lei 14.133/21 - admitir, prever, incluir ou tolerar, nos atos que praticar, situações para contratação de fornecedor/prestador de serviços.	Contratante
Fiscalização inadequada	Não detecção de descumprimentos de partes da avença com suas consequências	Rara	Pouco relevante	Baixo	Adoção de mecanismos de gestão por competências para manutenção do quadro de servidores com capacitação adequada a exercer os vários papéis na gestão contratual	Melhorar a fiscalização e garantir que erros similares não ocorram novamente no futuro e definir critérios mais rigorosos de fiscalização.	Contratada/Contratante
Não contratação dos serviços	Ausência de recursos orçamentários	Raríssima	Muito relevante	Médio	Intermediação e gestão de responsáveis com vistas ao provimento dos recursos necessários; Estabelecer um plano de contingência orçamentária e um fundo de reserva para emergências	Realizar análise detalhada de custos e garantir orçamento adequado; Implementar sistema financeiro de monitoramento contínuo, com relatórios periódicos para assegurar que os recursos estejam disponíveis conforme necessário.	Contratante
Complexidade da planilha referencial; Falha humana e mapa de cotação	Sobrepreço	Rara	Relevante	Médio	Revisão da planilha de preços pelo setor designado para cotação; Promover a conscientização da importância da precisão de dados das cotações	Implementar canal de comunicação onde a equipe possa reportar problemas e sugerir melhorias em relação a anomalias encontradas nas planilhas.	Contratante

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR

5.1. O valor total da contratação é de R\$ xxx (), que corresponde à nota de empenho, a servir de lastro, para efetuar o pagamento da contratação do objeto referido na cláusula primeira, tudo depois de recebidos, testados e aprovados pela CONTRATANTE.

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

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. Os recursos necessários à execução, correrão por conta da dotação orçamentária consignada no orçamento da Secretaria de Estado da Educação – SEDUC, conforme Informação 901 (0054593827).

FUNÇÃO PROGRAMÁTICA	NATUREZA DA DESPESA	FONTE DE DESPESA
12.122.1015.2087 - Assegurar a Manutenção Administrativa da Unidade	3.3.90.39 - Outros Serviços de Terceiros	1500001001 - Recursos não vinculados de impostos (Ensino)
12.122.1015.4033 - Promover saúde e bem estar do servidor		
12.122.1015.2367 - Manter Conselhos		
12.128.1015.2096 - Formar, qualificar, treinar e capacitar recursos humanos		
12.361.2156.4036 - Assegurar a estrutura e funcionamento do Ensino Fundamental		
12.361.2156.4035 - Formar, qualificar e capacitar professores do Ensino Fundamental		
12.361.2156.4037 - Combater o abandono escolar no Ensino Fundamental		

12.361.2176.4096 - Promover Capacitações para Formação Continuada e em Serviço de Profissionais		
12.362.2157.4040 - Formar, qualificar e capacitar professores do Ensino Médio		
12.362.2157.4042 - Combater o abandono escolar no Ensino Médio		
12.367.2158.4046 - Formar, qualificar e capacitar profissionais da Educação Especial		
12.366.2158.4050 - Formar, qualificar e capacitar profissionais da Educação de Jovens e Adultos (EJA)		

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO, LIQUIDAÇÃO E PRAZOS

7.1. As informações quanto ao pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes a esse contrato estão previstas nos **itens 9.1. a 9.3. e 9.4. do Termo de Referência**.

CLÁUSULA OITAVA – DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS

8.1. A formalização da contratação se dará através de Contrato Administrativo na forma do art. 89 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

8.2. A empresa CONTRATADA deverá assinar o contrato disponibilizado via Sistema Estadual de Informação - SEI no prazo máximo de **03 (três) dias** úteis, após a notificação para assinatura do Contrato, nas condições estabelecidas no respectivo Termo de Referência e Anexos, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 90 da Lei nº 14.133/2021.

8.3. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

8.4. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

8.5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante.

8.6. É obrigação do contratado de manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação ou na contratação direta.

CLÁUSULA NONA – PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO e PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISRO DE PREÇOS

9.1. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

9.1.1. O prazo de vigência da contratação é de **até 12 meses**, contados da assinatura do instrumento pelas partes, com execução a partir do recebimento da primeira Ordem de Serviço, com prorrogação, na forma dos artigos 105, da **Lei 14.133/2021**.

9.1.2. A contratação terá eficácia, a contar da assinatura do contrato, com fulcro no artigo **94, Inciso I** da lei de licitações 14.133/2021.

9.1.3. Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal da empresa cuja proposta foi declarada vencedora será convocado via sistema eletrônico e e-mail para firmar/assinar o Contrato ou instrumento equivalente.

9.1.4. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

9.1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

9.2. PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISRO DE PREÇOS (Art. 42, § 1º, IV, Dec. Estadual nº 28.874/2024)

9.2.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços, contado a partir da publicação do extrato da ata na imprensa oficial, será de 12 (doze) meses, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos.

9.2.2. No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.

9.2.3. O ato de prorrogação da vigência da ata deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado

CLÁUSULA DÉCIMA – DA GARANTIA DO OBJETO E DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

10.1. As Garantias Contratuais, serão exigidas com base no art. 96 da Lei nº 14.133/2021 conforme previsto no item **6.10. do Termo de Referência**.

10.2. A Contratada deverá garantir o produto e os serviços executados, respondendo, nos ditames da Lei nº. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais legislações pertinentes, por quaisquer danos decorrentes da má execução dos serviços que não estiverem conforme o pactuado neste contrato e demais normas pertinentes, conforme **itens 6.16. do Termo de Referência**.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO DOS CONTRATOS

11.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 105, da Lei nº 14.133/2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

11.2. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

11.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

11.2.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

11.2.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

11.3. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

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

11.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.3.3. Indenizações e multas.

11.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.5. O não pagamento dos salários e das verbas trabalhistas, e o não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias e para com o FGTS poderá dar ensejo à extinção do contrato por ato unilateral e escrito do contratante e à aplicação das penalidades cabíveis.

11.6. O contratante poderá conceder prazo para que o contratado regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de extinção contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.

11.7. Quando da extinção, o fiscal administrativo deverá verificar o pagamento pelo contratado das verbas rescisórias ou os documentos que comprovem que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.

11.8. Até que o contratado comprove o disposto no item anterior, o contratante reterá:

11.8.1. a garantia contratual - prestada com cobertura para os casos de descumprimento das obrigações de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as verbas rescisórias -, a qual será executada para reembolso dos prejuízos sofridos pela Administração, nos termos da legislação que rege a matéria (art. 121, § 3º, I, e art. 139, III, b, da Lei nº 14.133/2021); e

11.8.2. os valores das Notas fiscais ou Faturas correspondentes em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

11.9. Na hipótese do subitem anterior, não havendo quitação das obrigações por parte do contratado no prazo de 15 (quinze) dias, o contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, deduzindo o respectivo valor do pagamento devido ao contratado (art. 121, §3º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).

11.10. O contratante poderá ainda:

11.10.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo contratado, reter a garantia prestada a ser executada (art. 139, III, "c", da Lei n.º 14.133/2021), conforme legislação que rege a matéria; e

11.10.2. nos casos em que houver necessidade de resarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do contratado decorrentes do contrato.

11.11. O contrato poderá ser extinto:

11.11.1. caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função no processo de contratação direta ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021);

11.11.2. caso se constate que a pessoa jurídica contratada possui administrador ou sócio com poder de direção, familiar de detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação ou de autoridade a ele hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante (art. 3º, § 3º, do Decreto n.º 7.203, de 4 de junho de 2010).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1. É vedada a subcontratação de empresa declarada inidônea ou suspensa de licitar com órgão da Administração Pública.

12.2. Em qualquer hipótese permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão das atividades desempenhadas pela subcontratada, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais.

12.3. Conforme Orientação Técnica nº 01/2018/GAB/SUPEL, DE 19 DE JULHO DE 2018/2018 Estabelece critérios para subcontratações e arrendamentos nas licitações que tenham por objeto a prestação de serviço de hospedagem e realização de eventos em hotéis. §2º. A parte do objeto da licitação subcontratada ou arrendada deve ter padrão de qualidade similar ou superior as acomodações que forem oferecidas pelo licitante vencedor em suas próprias instalações. Art. 3º. O licitante vencedor deve detalhar em sua proposta de preços, a parte dos serviços que pretende realizar em suas instalações próprias, e a parte que será subcontratada ou arrendada, bem ainda, como providenciará eventuais necessidades de translado entre um local e outro, se necessário.

12.4. Em qualquer hipótese permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão das atividades desempenhadas pela subcontratada, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais

12.5. Para fins de maiores esclarecimentos, consta nos autos a Justificativa (0055401714)

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES

13.1. Além daquelas determinadas por leis, decretos, regulamentos e demais dispositivos legais, nas obrigações da Contratada também se incluem o disposto nos **itens 15.1. a 15.22. do Termo de Referência**.

13.1.1. A Contratada fica obrigada a cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

13.2. Além daquelas determinadas por leis, decretos, regulamentos e demais dispositivos legais, nas obrigações da Contratante também se incluem o disposto nos **itens 14.1 a 14.19. do Termo de Referência**.

13.3. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa, conforme **item 15.1.47. do Termo de Referência**.

13.3.1. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES

14.1. Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 156. I, II, III e IV, da Lei nº 14.133/2021 e nas demais legislações correlatas, pela inexecução total ou parcial do contrato, a Administração poderá, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no item **16.1. a 16.11. do Termo de Referência**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS E DO REEQUILÍBRO ECONÔMICO-FINANCEIRO

15.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano e o reajuste quando ocorrer será por índice oficial do mercado IPCA, **contado da data do orçamento estimado**, conforme § 7º, art. 25, da Lei n.º 14.133/2021.

15.2. As alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021 e arts. 142 a 145 do Decreto Estadual nº 28.874/204.

15.2.1. Os acréscimos ou supressões não poderão exceder a 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato nas obras, nos serviços ou nas compras e de 50% (cinquenta por cento), no caso de reforma de edifício ou de equipamento.

15.3. O reequilíbrio econômico-financeiro se dará sob a forma de **reajuste em sentido estrito**, espécie de reajuste nos contratos de obra, fornecimento ou serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra, com a previsão de índices específicos ou setoriais, ou por **repactuação**, que deverá ser utilizada nas contratações de serviços continuados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, com demonstração analítica da variação dos componentes dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços, ou do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

15.3.1. O pedido relacionado ao reequilíbrio econômico-financeiro deverá ser apresentado pela contratada no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados do fato gerador de seu direito.

15.3.2. Eventual pedido de reajuste ou repactuação seguirá as regras do arts. 150 a 156, do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

15.4. A **revisão contratual** (revisão de preços ou recomposição) é cabível diante de fatos supervenientes à formulação da proposta e externos à relação contratual, imprevisíveis ou previsíveis, mas de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, podendo se dar tanto a favor do contratado quanto da Administração contratante, devendo ser instruído com os documentos estabelecidos no art. 164 do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

15.5. A decisão sobre o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro (reajuste, repactuação ou revisão) deve ser realizada no **prazo máximo de 60 (sessenta dias)**, contados a partir da solicitação e da entrega dos documentos necessários a instrução do pedido.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA FRAUDE E CORRUPÇÃO

16.1. A CONTRATADA deverá observar os mais altos padrões éticos durante a execução do Contrato, estando sujeitas às sanções previstas na legislação brasileira.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS

17.1. Rege-se este instrumento pelas normas e diretrizes estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 28.874/2024, e outros preceitos de direito público, aplicando-se supletivamente os princípios da teoria geral dos contratos e disposições de direito privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PUBLICAÇÃO

18.1. Após as assinaturas deste Contrato a Procuradoria Geral do Estado providenciará a publicação de resumo no Diário Oficial do Estado, sem prejuízo de outras publicações necessárias a serem realizadas pela CONTRATANTE, em especial, a divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), conforme a Lei nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 28.874/2024.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO

19.1. 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 para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. Declararam as partes que este Contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva do acordo entre elas celebrado.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DAS ASSINATURAS, DATA DA CELEBRAÇÃO E VISTO DA PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

21.1. Considerando que a presente avença é celebrada no bojo de processo virtual que tramita no âmbito do Sistema Eletrônico de Informações - SEI, a data de celebração será correspondente a da aposição da assinatura eletrônica mais recente de qualquer das partes qualificadas no preâmbulo.

21.2. Instrumento jurídico elaborado na forma do art. 23, I, da LCE 620/2011, segundo as informações e documentos constantes dos autos do processo identificado neste instrumento.

21.3. Para firmeza e como prova do acordado, o presente Contrato, o qual, depois de lido e achado conforme, vai assinado eletronicamente pelas partes.



Documento assinado eletronicamente por **DÉBORA LÚCIA RAPOSO DA SILVA, Secretário(a) Adjunto(a)**, em 09/05/2025, às 23:48, 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 **0059818816** e o código CRC **3D80AA81**.

Referência: Caso responda este(a) Minuta de Contrato, indicar expressamente o Processo nº 0029.059270/2024-94

SEI nº 0059818816

MINUTA



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

SAMS

SOLICITAÇÃO E AQUISIÇÃO DE MATERIAIS/SERVIÇOS – SAMS

Processo: 0029.059270/2024-94						
Unidade Orçamentária: 16.0001 – Secretaria de Estado da Educação – SEDUC		Unidade Solicitante: Gerência de Planejamento de Contratos de Serviços				
OBJETO: Constitui o objeto do presente Termo de Referência, a Contratação de Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica - Serviços Especializados em Hospedagem , Locação de Auditórios/Salão de Eventos, fornecimento de alimentação preparada (almoço, jantar, coffee break, água mineral e cafetinho) mediante Sistema de Registro de Preços, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.						
Item	Cód. Catálogo / CATSER	Detalhamento do objeto	Unidade de Medida	Quantidades Estimadas	Valor Unitário R\$-	Valor Total R\$-
LOTE 1 (Serviço no local do Evento)						
1	3697	Coffee-break "servido no local do evento indicado pela contratante", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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	Unidade P/ Pessoa	170.549		
2	3697	Fornecimento de água mineral e café, "servido no local do evento indicado pela contratante", durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	29.224		
3	3697	Fornecimento de Lanche individual/kit lanche individual, "servido no local do evento indicado pela contratante", devendo constar os seguintes itens: 1 (um) sanduíche natural, 1 (um) biscoito sachê individual - tipo doce: Wafer ou barrinha, uma fruta - maçã e um suco natural 200 ml, 5 unidades de balas de café ou menta.	Unidade P/ Pessoa	20.548		
LOTE 2 (EVENTO ATÉ 50 PESSOAS)						
4	22721	Auditório 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 50 polegadas, quadro tipo flip charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	33		
5	22721	Auditório com capacidade para 50 pessoas sentadas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	4		
6	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	17		
7	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	12		
8	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção.	Diária	4		
9	9946	Apartamento Triplo c/ Suite com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 03 (três) 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	34		
10	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 02 (duas) 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	483		
11	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	77		
12	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flamadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	3.118		
13	3697	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	2.050		
14	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	1.700		
LOTE 3 (EVENTO ATÉ 100 PESSOAS)						
15	22721	Auditório com capacidade para 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade	Diária	89		
16	22721	Auditório com capacidade para 100 pessoas sentadas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	16		
17	22721	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	53		
18	22721	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5		
19	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	17		
20	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção	Diária	5		
21	9946	Apartamento Triplo c/ Suite com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 03 (três) 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	761		

22	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 02 (duas) 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	1.255		
23	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	249		
24	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	12.679		
25	3697	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhos, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	13.123		
26	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	7.023		

LOTE 4 (EVENTO até 200 pessoas)

27	22721	Auditório com capacidade para 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 21 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	61		
28	22721	Auditório com capacidade para 200 pessoas sentadas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	16		
29	22721	Auditório com capacidade para 150 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	26		
30	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	17		
31	22721	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	21		
32	22721	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5		
33	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	89		
34	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção.	Diária	5		
35	9946	Apartamento Triplo c/ Suite com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 03 (três) 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	572		
36	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 02 (duas) 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	1.369		
37	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	153		
38	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	18.060		
39	3697	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhos, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	23.424		
40	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	14.530		

LOTE 5 (EVENTO até 300 PESSOAS)

41	22721	Auditório com capacidade para 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 21 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	69		
42	22721	Auditório com capacidade para 300 pessoas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	10		
43	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	11		
44	22721	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	261		
45	22721	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5		
46	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	94		
47	9946	Apartamento Triplo c/ Suite com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 03 (três) 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	2.854		
48	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 02 (duas) 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	615		
49	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	215		
50	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	28.390		

51	3697	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	30.614		
52	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	19.014		

LOTE 6 (EVENTO ATÉ 400 PESSOAS)

53	22721	Auditório com capacidade para 400 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	46		
54	22721	Auditório com capacidade para 400 pessoas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	8		
55	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	7		
56	22721	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5		
57	22721	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5		
58	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	107		
59	9946	Apartamento Triplo c/ Suite com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 03 (três) 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	5.488		
60	9946	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 02 (duas) 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	2.508		
61	9946	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; 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	165		
62	3697	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flamadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/ Pessoa	47.918		
63	3697	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). 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.	Unidade P/ Pessoa	22.216		
64	3697	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/ Pessoa	22.416		

LOTE 7 (EVENTO ATÉ 800 PESSOAS)

65	22721	Auditório com capacidade para 800 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. Inclui ambiente a parte para exposições , permitindo a montagem de estandes ou materiais visuais de apoio, e um local destinado à alimentação, com infraestrutura adequada a capacidade.	Diária	8		
66	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	4		
67	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção	Diária	8		

LOTE 8 (EVENTO ATÉ 1000 PESSOAS)

68	22721	Auditório com capacidade para 1000 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. Inclui ambiente a parte para exposições , permitindo a montagem de estandes ou materiais visuais de apoio, e um local destinado à alimentação, com infraestrutura adequada a capacidade.	Diária	8		
69	22721	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	4		
70	22721	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção	Diária	8		

VALOR DA PROPOSTA: EM R\$	VALIDADE DA PROPOSTA:	PRAZO DE ENTREGA:
LOCAL:	DATA:	TELEFONE DE CONTATO:
BANCO:	AGÊNCIA:	C/C:

ASSINATURA (QUANDO RUBRICADO, NOME POR EXTERNO OU CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA COTAÇÃO DA EMPRESA):

CARIMBO DO CNPJ/CPF-ME:	USO EXCLUSIVO DA SC/SUPEL
-------------------------	---------------------------



Documento assinado eletronicamente por Ana Lucia da Silva Silvino Pacini, Secretário(a), em 06/12/2024, às 09:30, 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 0055355041 e o código CRC 5A3C192D.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.(A)	QUANT. DEST. EXCLUSIVA ME/EP (B)												QUANT. DEST. AMPLA CONCORRÊNCIA (C) - [A-B]	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 89/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 117/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 37/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 253/2024	BANCO DE PREÇOS	BANCO DE PREÇOS	BANCO DE PREÇOS	BANCO DE PREÇOS	PREÇO MÍNIMO (D)	PREÇO MÉDIO (E)	PREÇO MÉDIANO (F)	DESVIO PADRÃO	COEFICIENTE DE VARIAÇÃO	PARÂMETRO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBTOTAL AMPLA CONCORRÊNCIA (G) - [C-X]	SUBTOTAL GERAL (F + G)
				QUANT. DEST. EXCLUSIVA ME/EP (B)	QUANT. DEST. AMPLA CONCORRÊNCIA (C) - [A-B]	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 170/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 172/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 20/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 29/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 20/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 29/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 20/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 29/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 20/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 29/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 20/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 29/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 20/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 29/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 20/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 29/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 20/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 29/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 20/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 29/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 20/2024	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 29/2024					
LOTE 1																																
1	Buffet-brasil "servido no local do evento indicado pelo contratante", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacate e outras), leite, café, 4 opções de salgados (coxinha, pastéis, canudinhos, risóis, empadão, bolinhos de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doces (bolos, gelatinas, mousse e mingau). Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em gorduras, incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para execução do serviço	Unidade P/v/Pessoa	170549	0	0	R\$ 30,74	19,94*	R\$ 28,36	R\$ 31,21	R\$ 45,00	R\$ 49,00	R\$ 40,18	R\$ 41,00	R\$ 42,00	R\$ 28,36	R\$ 38,44	R\$ 40,59	7,46	1,56	16,36%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 6.555.903,56	R\$ 6.555.903,56								
2	Fornecimento de água mineral e café, "servido no local do evento indicado pelo contratante", durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/v/Pessoa	29224	0	0	R\$ 9,35	R\$ 6,63	R\$ 9,35	R\$ 9,13	R\$ 9,50	R\$ 9,49	R\$ 9,31	R\$ 12,43	N/C	R\$ 6,63	R\$ 9,40	R\$ 9,35	0,45	0,45	4,41%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 274.705,60	R\$ 274.705,60								
3	Fornecimento de Lanche individual/Kit lanche individual, "servido no local do evento indicado pelo contratante", devendo constar os seguintes itens: 1 (um) sanduíche natural, 1 (um) biscoito sachê individual - tipo doce: Wafer ou barrinha, uma fruta - maçã e um suco natural 200 ml, 5 unidades de balas de café ou menta.	Unidade P/v/Pessoa	20548	NC	R\$ 9,80	R\$ 9,80	NC	R\$ 10,85	R\$ 10,43	R\$ 10,40	N/C	N/C	R\$ 9,80	R\$ 10,26	R\$ 10,40	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 210.822,48	R\$ 210.822,48									
VALOR DO LOTE 1																																
R\$ 7.041.431,64																																
LOTE 2																																
4	Auditório com capacidade para 50 pessoas sentadas, confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadado, apoiado para as costas e potência 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 fliper charpe pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	33	0	0	NC	R\$ 1.125,00	NC	R\$ 1.269,50	R\$ 1.500,00	R\$ 1.263,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.550,00	N/C	R\$ 1.125,00	R\$ 1.367,92	R\$ 1.384,75	17,90	1,56	7,46	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 45.141,36	R\$ 45.141,36								
5	Auditório com capacidade para 50 pessoas sentadas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/Oficinas. 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 fliper charpe pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	4	0	0	NC	R\$ 1.125,00	NC	R\$ 1.269,50	R\$ 1.500,00	R\$ 1.263,00	R\$ 1.550,00	R\$ 1.500,00	N/C	R\$ 1.125,00	R\$ 1.367,92	R\$ 1.384,75	17,90	0,45	16,36%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 4.571,68	R\$ 4.571,68								
6	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	17	0	0	R\$ 361,11	R\$ 361,11	NC	R\$ 375,47	R\$ 367,70	R\$ 329,56	R\$ 328,38	R\$ 382,52	R\$ 328,38	R\$ 357,98	R\$ 361,11	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 6.085,66	R\$ 6.085,66										
7	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	12	0	0	R\$ 904,64	R\$ 1.037,97	NC	R\$ 1.263,00	R\$ 789,00	R\$ 958,00	N/C	N/C	R\$ 789,00	R\$ 990,52	R\$ 958,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 11.886,24	R\$ 11.886,24								
8	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção.	Diária	4	0	0	R\$ 904,64	R\$ 1.037,97	NC	R\$ 1.263,00	R\$ 789,00	R\$ 958,00	N/C	N/C	R\$ 789,00	R\$ 990,52	R\$ 958,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 3.962,08	R\$ 3.962,08								
9	Apartamento Tríplex c/ Suite com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 03 (três) 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	34	0	0	R\$ 375,94	R\$ 375,94	R\$ 364,62	NC	R\$ 412,00	R\$ 374,73	R\$ 380,00	N/C	N/C	R\$ 364,62	R\$ 380,54	R\$ 375,94	16,25	17,16	12,57%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 12.938,36	R\$ 12.938,36								
10	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 02 (duas) 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	483	77	493	R\$ 305,20	R\$ 215,83	R\$ 305,20	R\$ 216,56	R\$ 264,82	R\$ 206,63	R\$ 202,06	N/C	N/C	R\$ 202,06	R\$ 245,19	R\$ 216,56	29,76	45,86	9,16%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 156.883,23	R\$ 156.883,23								
11	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 01 (uma) 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	77	0	0	R\$ 305,20	R\$ 215,83	R\$ 305,20	R\$ 216,56	R\$ 264,82	R\$ 206,63	R\$ 202,06	N/C	N/C	R\$ 202,06	R\$ 245,19	R\$ 216,56	3,07	4,06%	18,07%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 18.879,63	R\$ 18.879,63								
12	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas; (espaguete, lasanha,...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bistecca, frango, peixe,...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flamadas, doces,...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural/refrigerante ou água mineral).	Unidade P/v/Pessoa	3.118	R\$ 61,10	R\$ 61,10	R\$ 61,10	R\$ 61,10	R\$ 60,50	R\$ 70,00	R\$ 62,38	R\$ 65,00	R\$ 62,00	R\$ 65,00	R\$ 60,50	R\$ 63,13	R\$ 62,00	R\$ 216,56	45,86	3,07	4,06%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 196.839,34	R\$ 196.839,34								

13	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacate e outras) leite, café, 4 opções de salgados (coxinha, pastéis, canudinhos, risóis, empadão, bolinhos de queijo, queijo e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mousse e mingau). Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em gorduras. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade P/vPessoa	2.050	0	0	2.050	R\$ 30,74	R\$ 31,18	NC	R\$ 31,21	R\$ 54,00	R\$ 45,00	R\$ 40,18	R\$ 42,00	R\$ 50,00	R\$ 30,74	R\$ 40,54	R\$ 41,09	8,97		R\$ 83.107,00	R\$ 83.107,00			
14	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/vPessoa	1.700	0	1.700	2.050	R\$ 9,35	R\$ 9,35	NC	R\$ 9,13	R\$ 9,31	R\$ 9,49	R\$ 9,50	R\$ 12,43	N/C	R\$ 9,13	R\$ 9,79	R\$ 9,35	1,17	11,94%	R\$ 0,00	R\$ 16.643,00	R\$ 16.643,00		
VALOR DO LOTE 2																								R\$ 557.837,58	
LOTE 3																									
15	Auditório com capacidade para 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 charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitem ao palestrante mobilidade.	Diária	89	0	89	R\$ 2.913,13	R\$ 2.913,13	R\$ 2.913,13	R\$ 2.227,50	R\$ 2.600,00	R\$ 2.646,56	R\$ 2.800,00	N/C	N/C	R\$ 2.227,50	R\$ 2.716,21	R\$ 2.800,00	251,84		R\$ 0,00	R\$ 241.742,69	R\$ 241.742,69			
16	Auditório com capacidade para 110 pessoas sentadas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/ofícios. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção de no mínimo 50 polegadas, quadro tipo flip charte pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitem ao palestrante mobilidade.	Diária	16	0	16	R\$ 2.913,13	R\$ 2.913,13	R\$ 2.913,13	R\$ 2.227,50	R\$ 2.600,00	R\$ 2.646,56	R\$ 2.800,00	N/C	N/C	R\$ 2.227,50	R\$ 2.716,21	R\$ 2.800,00			R\$ 0,00	R\$ 43.459,36	R\$ 43.459,36			
17	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	53	0	53	415,29*	415,29*	NC	NC	R\$ 800,00	R\$ 970,26	R\$ 993,98	N/C	N/C	R\$ 800,00	R\$ 921,41	R\$ 970,26	105,81	11,48%	R\$ 0,00	R\$ 48.834,73	R\$ 48.834,73			
18	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5	0	5	R\$ 904,64	R\$ 904,64	NC	NC	R\$ 980,00	R\$ 1.801,00	R\$ 904,64	N/C	N/C	R\$ 904,64	R\$ 1.096,98	R\$ 904,64	393,79	35,83%	R\$ 0,00	R\$ 4.523,20	R\$ 4.523,20			
19	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	17	0	17	R\$ 904,64	R\$ 1.017,21	NC	NC	R\$ 1.263,00	R\$ 789,00	R\$ 958,00	N/C	N/C	R\$ 789,00	R\$ 986,37	R\$ 958,00	176,01	17,34%	R\$ 0,00	R\$ 16.768,29	R\$ 16.768,29			
20	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção	Diária	5	0	5	R\$ 904,64	R\$ 1.017,21	NC	NC	R\$ 1.263,00	R\$ 789,00	R\$ 958,00	N/C	N/C	R\$ 789,00	R\$ 986,37	R\$ 958,00	176,01	17,34%	R\$ 0,00	R\$ 4.931,85	R\$ 4.931,85			
21	Apartamento Triplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 03 (três) camas com dimensões normais. Ar condicionado; Sistema de telefonia; Mesa de jantar com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; Bala iluminação e ventilação adequada; Armário, closet e local específico para guarda de roupas; Mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras.	Diária	761	0	761	R\$ 375,94	R\$ 375,94	R\$ 364,62	NC	R\$ 412,00	R\$ 374,73	R\$ 380,00	N/C	N/C	R\$ 364,62	R\$ 380,54	R\$ 375,94	176,01	17,34%	R\$ 0,00	R\$ 289.590,94	R\$ 289.590,94			
22	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: 02 (duas) camas com dimensões normais. Ar condicionado; Sistema de telefonia; Mesa de jantar com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV convencional; Bala iluminação e ventilação adequada; Armário, closet e local específico para guarda de roupas; Mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras.	Diária	1.255	0	1.255	190,76*	R\$ 359,43	NC	R\$ 336,89	R\$ 340,00	R\$ 299,00	R\$ 288,74	N/C	N/C	R\$ 288,74	R\$ 324,81	R\$ 336,89	41,25	4,47%	R\$ 0,00	R\$ 407.636,55	R\$ 407.636,55			
23	Apartamento Soltão c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m2, contendo no mínimo: Cama de solteiro 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; Bala iluminação e ventilação adequada; Armário, closet e local específico para guarda de roupas; Mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto às cabeceiras.	Diária	249	0	249	R\$ 305,20	R\$ 215,97	R\$ 305,20	R\$ 216,56	R\$ 226,89	R\$ 224,62	R\$ 206,63	R\$ 201,90	N/C	R\$ 201,90	R\$ 237,87	R\$ 220,59	42,37	17,34%	R\$ 0,00	R\$ 59.229,63	R\$ 59.229,63			
24	Referência tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, couve, ...), 100g de massas de self-service; arroz e feijão; massas (frangos, peixe, ...); 100g de massas no self-service; carnes (carne filé, alcatra, bife, bife, frango, peixe, ...); no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flamadas, doces,...); no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; Mesa de cabeceira ou pesssoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/vPessoa	12.679	0	12.679	R\$ 61,10	R\$ 61,10	R\$ 61,10	R\$ 60,50	R\$ 70,00	R\$ 62,38	R\$ 65,00	R\$ 62,00	R\$ 65,00	R\$ 60,50	R\$ 63,13	R\$ 62,00	3,07	4,98%	R\$ 0,00	R\$ 800.425,27	R\$ 800.425,27			
25	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacate e outras) leite, café, 4 opções de salgados (coxinha, pastéis, canudinhos, risóis, empadão, bolinhos de queijo, queijo e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mousse e mingau). Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em gorduras. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade P/vPessoa	13.123	0	13.123	R\$ 30,74	R\$ 29,39	NC	R\$ 31,21	R\$ 54,00	R\$ 45,00	R\$ 40,18	R\$ 42,00	R\$ 50,00	R\$ 29,39	R\$ 40,32	R\$ 41,09	9,26	22,99%	R\$ 0,00	R\$ 529.119,36	R\$ 529.119,36			
26	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/vPessoa	7.023	0	7.023	R\$ 9,35	R\$ 9,35	NC	R\$ 9,13	R\$ 9,50	R\$ 9,49	R\$ 9,31	R\$ 12,43	N/C	R\$ 9,13	R\$ 9,79	R\$ 9,35	1,17	11,94%	R\$ 0,00	R\$ 68.755,17	R\$ 68.755,17			
VALOR DO LOTE 3																									R\$ 2.515.017,04

LOTE 4																							
27	Auditório com capacidade para 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 21 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitem ao palestrante mobilidade.	Diária	61	0	0	R\$ 2.076,06	R\$ 2.000,00	NC	NC	R\$ 2.300,00	R\$ 2.100,00	R\$ 2.200,00	N/C	N/C	R\$ 2.000,00	R\$ 2.135,21	R\$ 2.100,00	R\$ 0,00	R\$ 130.247,81	R\$ 130.247,81			
28	Auditório com capacidade para 200 pessoas sentadas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/oficinas. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 20 polegadas, quadro tipo flip chart pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitem ao palestrante mobilidade.	Diária	16	0	0	R\$ 2.076,06	R\$ 2.000,00	NC	NC	R\$ 2.300,00	R\$ 2.100,00	R\$ 2.200,00	N/C	N/C	R\$ 2.000,00	R\$ 2.135,21	R\$ 2.100,00	R\$ 0,00	R\$ 34.163,36	R\$ 34.163,36			
29	Auditório com capacidade para 150 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitem ao palestrante mobilidade.	Diária	26	0	0	R\$ 1.942,72	R\$ 2.000,00	NC	NC	R\$ 1.670,00	R\$ 1.940,00	R\$ 2.000,00	N/C	N/C	R\$ 1.670,00	R\$ 1.910,54	R\$ 1.942,72	116,59	116,59	R\$ 49.674,04	R\$ 49.674,04		
30	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	17	0	0	R\$ 361,11	R\$ 350,00	NC	NC	R\$ 379,26	R\$ 375,47	R\$ 382,52	N/C	N/C	R\$ 350,00	R\$ 369,67	R\$ 375,47	137,63	137,63	R\$ 6.284,39	R\$ 6.284,39		
31	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	21	0	0	R\$ 415,29	R\$ 415,29	NC	NC	R\$ 490,00	R\$ 500,00	R\$ 800,00	N/C	N/C	R\$ 415,29	R\$ 524,12	R\$ 490,00	130,33	130,33	R\$ 10.290,00	R\$ 10.290,00		
32	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5	0	0	R\$ 904,64	R\$ 904,64	NC	NC	R\$ 980,00	R\$ 950,39	R\$ 940,89	R\$ 847,44	N/C	R\$ 847,44	R\$ 921,33	R\$ 922,77	46,23	137,70	34,40%	34,40%	MÉDIO	MÉDIO
33	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	89	0	0	R\$ 904,64	R\$ 1.037,97	NC	NC	R\$ 1.263,00	R\$ 958,00	R\$ 1.500,00	N/C	N/C	R\$ 904,64	R\$ 1.132,72	R\$ 1.037,97	246,67	246,67	R\$ 0,00	R\$ 100.812,08	R\$ 100.812,08	
34	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção.	Diária	5	0	0	R\$ 904,64	R\$ 1.037,97	NC	NC	R\$ 1.263,00	R\$ 958,00	R\$ 1.500,00	N/C	N/C	R\$ 904,64	R\$ 1.132,72	R\$ 1.037,97	16,25	246,67	5,02%	34,40%	MÉDIO	MÉDIO
35	Apartamento Triplex c/ Suite com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 03 (três) 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; Bala iluminação e ventilação adequada; Armário, closet ou local específico para guarda de roupas; Mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto à cabeceira.	Diária	572	0	0	R\$ 375,94	R\$ 375,94	R\$ 364,62	NC	R\$ 412,00	R\$ 374,73	R\$ 380,00	N/C	N/C	R\$ 364,62	R\$ 380,54	R\$ 375,94	16,25	246,67	9,16%	21,70%	MÉDIO	MÉDIO
36	Apartamento Duplex c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 02 (duas) 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; Bala iluminação e ventilação adequada; Armário, closet ou local específico para guarda de roupas; Mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto à cabeceira.	Diária	1.369	0	0	190,76*	R\$ 359,43	NC	R\$ 336,89	R\$ 340,00	R\$ 299,00	R\$ 288,74	N/C	N/C	R\$ 288,74	R\$ 324,81	R\$ 336,89	29,76	42,37	42,37	17,81%	MÉDIO	MÉDIO
37	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: Cama de solteiro 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; Bala iluminação e ventilação adequada; Armário, closet ou local específico para guarda de roupas; Mesa de cabeceira ou equipamento similar com lâmpada de leitura junto à cabeceira.	Diária	153	0	0	R\$ 305,20	R\$ 215,97	R\$ 305,20	R\$ 216,56	R\$ 226,89	R\$ 224,62	R\$ 206,63	R\$ 201,90	N/C	R\$ 201,90	R\$ 237,87	R\$ 220,59	42,37	31,18	5,01%	17,81%	MÉDIO	MÉDIO
38	Referência tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas (espaguete, lasanha, ...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bistecca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas, flamadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/nPessoa	18.060	0	18.060	R\$ 61,10	R\$ 61,10	NC	R\$ 60,50	R\$ 70,00	R\$ 62,38	R\$ 65,00	R\$ 62,00	R\$ 65,00	R\$ 60,50	R\$ 63,39	R\$ 62,19	11,17	8,97	5,01%	11,94%	MÉDIO	MÉDIO
39	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola e outros); frutas (mamão, melão, melancia, abacate e outras) leite, café, 4 opções de salgados (coxinha, pastéis, canudinhos, risóis, empadas, bolinhas de queijo, queijo e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mousse e mingau). Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em gorduras. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade P/nPessoa	23.424	0	23.424	R\$ 30,74	R\$ 31,18	NC	R\$ 31,21	R\$ 54,00	R\$ 45,00	R\$ 40,18	R\$ 42,00	R\$ 50,00	R\$ 30,74	R\$ 40,54	R\$ 41,09	11,17	22,15%	22,15%	11,94%	MÉDIO	MÉDIO
40	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/nPessoa	14.530	0	14.530	R\$ 9,35	R\$ 9,35	NC	R\$ 9,13	R\$ 9,50	R\$ 9,49	R\$ 9,31	R\$ 12,43	N/C	R\$ 9,13	R\$ 9,79	R\$ 9,35	11,17	8,97	5,01%	11,94%	MÉDIO	MÉDIO

VALOR DO LOTE 4

R\$ 3.277.150,87

LOTE 5																			
41	Auditório com capacidade para 300 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e preenchido 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	69	0	0	R\$ 4.033,00	R\$ 3.992,67	NC	NC	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 3.500,00	N/C	N/C	R\$ 3.500,00	R\$ 3.905,13	R\$ 4.000,00	227/02	227/02
42	Auditório com capacidade para 300 pessoas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/órficinas. 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	10	0	0	R\$ 4.033,00	R\$ 3.992,67	NC	NC	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 3.500,00	N/C	N/C	R\$ 3.500,00	R\$ 3.905,13	R\$ 4.000,00	R\$ 0,00	R\$ 39.051,30
43	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	11	0	0	R\$ 361,11	R\$ 361,00	NC	NC	R\$ 379,37	R\$ 379,26	R\$ 375,47	N/C	N/C	R\$ 361,00	R\$ 371,24	R\$ 375,47	9,43	5,81%
44	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	261	0	0	R\$ 415,29	R\$ 411,04	NC	NC	R\$ 500,00	R\$ 490,00	R\$ 800,00	N/C	N/C	R\$ 411,04	R\$ 523,27	R\$ 490,00	160,06	2,54%
45	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5	0	0	R\$ 904,64	R\$ 904,64	NC	NC	R\$ 980,00	R\$ 940,89	R\$ 847,44	N/C	N/C	R\$ 847,44	R\$ 915,52	R\$ 904,64	219,18	5,37%
46	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	94	0	0	R\$ 904,64	R\$ 1.027,59	NC	NC	R\$ 1.263,00	R\$ 958,00	R\$ 1.500,00	N/C	N/C	R\$ 904,64	R\$ 1.130,65	R\$ 1.027,59	16,53	2,45%
47	Apartamento Triplex c/ Suite com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 03 (três) 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	2.854	0	0	R\$ 375,94	R\$ 372,18	R\$ 364,62	NC	R\$ 412,00	R\$ 374,73	R\$ 380,00	N/C	N/C	R\$ 364,62	R\$ 379,91	R\$ 375,34	247,71	5,81%
48	Apartamento Duplo c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 02 (duas) 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	615	0	0	190,76*	R\$ 355,83	NC	R\$ 336,89	R\$ 340,00	R\$ 299,00	R\$ 288,74	N/C	N/C	R\$ 288,74	R\$ 324,09	R\$ 336,89	28,74	8,37%
49	Apartamento Solteiro c/ SUITE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: Cama de solteiro 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	215	0	0	R\$ 305,20	R\$ 213,81	R\$ 305,20	R\$ 216,56	R\$ 226,89	R\$ 224,62	R\$ 206,63	R\$ 201,90	N/C	R\$ 201,90	R\$ 237,60	R\$ 220,59	42,54	17,90%
50	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas; (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bistecca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas, flambedas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (água natural refrigerante ou água mineral).	Unidade P/vPessoas	28.390	0	0	R\$ 61,10	R\$ 60,39	R\$ 61,10	R\$ 60,50	R\$ 7,00	R\$ 62,38	R\$ 65,00	R\$ 62,00	R\$ 65,00	R\$ 7,00	R\$ 56,05	R\$ 61,10	18,48	17,90%
51	Coffee-break "servido no local da Hospedagem" devendo constar de no mínimo: 2 tipos de suco (natural, manjericão, abacaxi, acerola e caju), frutas (limão, melão, melancia, abacate e outras) leite, café, 4 opções de salgados (coxinha, pastel, camundongo, rissole, empadão, bolinhos de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em gorduras. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade P/vPessoas	30.614	0	30.614	R\$ 30,74	R\$ 30,69	NC	R\$ 31,21	R\$ 54,00	R\$ 45,00	R\$ 40,18	R\$ 42,00	R\$ 50,00	R\$ 30,69	R\$ 40,48	R\$ 41,09	9,05	22,35%
52	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/vPessoas	19.014	0	19.014	R\$ 9,35	R\$ 9,24	NC	R\$ 9,13	R\$ 9,50	R\$ 9,49	R\$ 9,31	R\$ 12,43	N/C	R\$ 9,13	R\$ 9,78	R\$ 9,35	1,18	12,03%
VALOR DO LOTE 5																			

LOTE 6																							
53	Auditório com capacidade para 400 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	46	0	0	46	R\$ 4.341,00	R\$ 4.297,59	NC	NC	R\$ 4.800,00	R\$ 4.514,95	R\$ 4.598,40	N/C	N/C	R\$ 4.297,59	R\$ 4.510,39	R\$ 4.514,95	203,48	10,49	203,48	4,51%	4,51%
54	Auditório com capacidade para 400 pessoas, com mesas e cadeiras dispostas para atividades em grupo/rotativa. 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, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diária	8	0	0	8	R\$ 4.341,00	R\$ 4.297,59	NC	NC	R\$ 4.800,00	R\$ 4.514,95	R\$ 4.598,40	N/C	N/C	R\$ 4.297,59	R\$ 4.510,39	R\$ 4.514,95	R\$ 0,00	R\$ 207.477,94	R\$ 207.477,94		
55	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	7	0	0	7	R\$ 361,11	R\$ 357,39	NC	NC	R\$ 375,47	R\$ 379,26	R\$ 379,37	N/C	N/C	R\$ 357,39	R\$ 370,52	R\$ 375,47	10,49	203,48	203,48	4,51%	4,51%
56	Sala climatizada com capacidade para 30 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5	0	0	5	R\$ 415,29	R\$ 411,13	NC	NC	R\$ 490,00	R\$ 500,00	R\$ 800,00	N/C	N/C	R\$ 411,13	R\$ 490,00	R\$ 523,28	R\$ 0,00	R\$ 2.593,64	R\$ 2.593,64		
57	Sala climatizada com capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	5	0	0	5	R\$ 904,64	R\$ 895,59	NC	NC	R\$ 980,00	R\$ 940,89	R\$ 950,39	N/C	N/C	R\$ 895,59	R\$ 934,30	R\$ 940,89	R\$ 0,00	R\$ 4.671,50	R\$ 4.671,50		
58	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	107	0	0	107	R\$ 904,64	R\$ 1.027,59	NC	NC	R\$ 1.263,00	R\$ 789,00	R\$ 958,00	N/C	N/C	R\$ 789,00	R\$ 988,45	R\$ 958,00	R\$ 0,00	R\$ 105.764,15	R\$ 105.764,15		
59	Apartamento Triplex / Suite com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 03 (três) 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 conveniencia; 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	5.488	0	0	5.488	R\$ 375,94	R\$ 372,18	R\$ 364,62	NC	R\$ 226,89	R\$ 224,62	R\$ 206,63	R\$ 201,90	N/C	R\$ 201,90	R\$ 226,89	R\$ 281,83	R\$ 0,00	R\$ 1.245.172,32	R\$ 1.245.172,32		
60	Apartamento Duplo / SUÍTE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: 02 (duas) 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 conveniencia; 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	2.508	0	0	2.508	190,76*	R\$ 355,83	NC	R\$ 336,89	R\$ 340,00	R\$ 299,00	R\$ 288,74	N/C	N/C	R\$ 288,74	R\$ 324,09	R\$ 336,89	R\$ 0,00	R\$ 812.817,72	R\$ 812.817,72		
61	Apartamento Solteiro / SUÍTE com dimensão mínima de 16,00 m ² , contendo no mínimo: Cama de solteiro com dimensão normal; Ar condicionado, Sistema de telefonia; Mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais; TV conveniencia; 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	165	0	0	165	R\$ 305,20	R\$ 213,81	R\$ 305,20	R\$ 216,56	R\$ 250,00	R\$ 208,00	R\$ 230,00	R\$ 288,74	N/C	R\$ 208,00	R\$ 252,19	R\$ 240,00	41,66	28,74	83,87	17,62%	17,62%
62	Refeição tipo self-service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um deses itens no self-service; arroz e feijão; massas; (espaguete, lasanha...) um deses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bistecca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flamadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural/refrigerante ou água mineral).	Unidade P/vPessoas	47.918	0	0	47.918	R\$ 61,10	R\$ 60,48	R\$ 61,10	R\$ 60,50	R\$ 62,38	R\$ 60,00	R\$ 62,50	R\$ 65,00	N/C	R\$ 60,00	R\$ 61,63	R\$ 61,10	1,63	2,6%	1,63	2,6%	2,6%
63	Coffee-break "servido no local da Hospedagem", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (laranja, suco de abacaxi, acerola, limão); 2 tipos de frutas (maçã, banana, abacate e outras); café; 4 opções de salsichas (osmeia, chouriço, canhão, milho, empadão, bolinhos de queijo, quibe e pão de queijo); 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em gorduras, incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade P/vPessoas	22.216	0	0	22.216	R\$ 30,74	R\$ 30,86	NC	R\$ 31,21	R\$ 54,00	R\$ 45,00	R\$ 40,00	R\$ 42,00	R\$ 50,00	R\$ 30,74	R\$ 40,48	R\$ 41,00	9,02	1,18	12,02%	22,29%	16,52%
64	Fornecimento no local da Hospedagem de água mineral e café durante o período de realização do evento (máximo 8 horas diárias).	Unidade P/vPessoas	22.416	0	0	22.416	R\$ 9,35	R\$ 9,25	NC	R\$ 9,13	R\$ 9,50	R\$ 9,49	R\$ 9,31	R\$ 12,43	N/C	R\$ 9,13	R\$ 9,78	R\$ 9,35	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 219.228,48	R\$ 219.228,48	
VALOR DO LOTE 6																			R\$ 6.530.360,24				

LOTE 7																		
65	Auditório com capacidade para 800 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, aparelhos de som e 21 (vinte e um) pontos para exposições, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. Inclui ambiente a parte para exposições, permitindo a montagem de estandes ou materiais visuais de apoio, e um local destinado à alimentação, com infraestrutura adequada a capacidade.	Diária	8	8	8	NC	R\$ 4.297,59	NC	NC	R\$ 4.776,60	R\$ 4.776,64	N/C	N/C	N/C	R\$ 4.297,59	R\$ 4.616,94	R\$ 4.776,60	
66	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	4	4	4	NC	N	NC	NC	R\$ 379,26	R\$ 375,47	R\$ 382,52	N/C	N/C	R\$ 375,47	R\$ 379,08	R\$ 379,26	
67	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção	Diária	8	8	8	NC	R\$ 904,64	R\$ 1.027,59	NC	NC	R\$ 789,00	R\$ 1.263,00	R\$ 958,00	N/C	N/C	R\$ 789,00	R\$ 988,45	R\$ 958,00
VALOR DO LOTE 7																		
LOTE 8																		
68	Auditório com capacidade para 1000 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, aparelhos de som e 21 (vinte e um) pontos para exposições, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade. Inclui ambiente a parte para exposições, permitindo a montagem de estandes ou materiais visuais de apoio, e um local destinado à alimentação, com infraestrutura adequada a capacidade.	Diária	8	8	8	NC	R\$ 4.297,59	NC	NC	R\$ 8.390,14	R\$ 7.806,47	R\$ 4.875,59	N/C	N/C	R\$ 4.297,59	R\$ 6.342,45	R\$ 6.341,03	R\$ 50.728,24
69	Sala climatizada com capacidade para 10 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes.	Diária	4	4	4	NC	R\$ 361,11	R\$ 357,39	NC	NC	R\$ 379,26	R\$ 379,37	R\$ 375,47	N/C	N/C	R\$ 357,39	R\$ 370,52	R\$ 375,47
70	Sala climatizada com capacidade para 50 pessoas sentadas confortavelmente em cadeiras com no mínimo o assento almofadado, tipo universitária. Ambiente bem iluminado, equipado com lâmpadas fluorescentes. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção	Diária	8	8	8	NC	R\$ 904,64	R\$ 1.027,59	NC	NC	R\$ 1.263,00	R\$ 789,00	R\$ 958,00	N/C	N/C	R\$ 789,00	R\$ 988,45	R\$ 958,00
VALOR DO LOTE 8																		

VALOR TOTAL EXCLUSIVO M/E/PP	R\$ 106.477,36
VALOR TOTAL AMPLA CONCORRÊNCIA	R\$ 24.967.638,11
VALOR TOTAL	R\$ 25.074,15,47
VALOR DO LOTE 1	R\$ 7.041.431,64
VALOR DO LOTE 2	R\$ 557.837,59
VALOR DO LOTE 3	R\$ 2.515.017,04
VALOR DO LOTE 4	R\$ 3.277.150,87
VALOR DO LOTE 5	R\$ 5.045.840,74
VALOR DO LOTE 6	R\$ 6.530.360,24
VALOR DO LOTE 7	R\$ 46.359,44
VALOR DO LOTE 8	R\$ 60.117,92

LEGENDA:
NC = Não encontrado
* = Valores excluídos por elevar a taxa de desvio padrão acima de 25%, conforme estipulado na Instrução Normativa nº 01/2024/SUPEL-CPEAP.

**NOTA EXPLICATIVA:
IDENTIFICAÇÃO DAS COTAÇÕES**

EMP1	Ata de Registro de Preços Nº 37/2024 (0054854164)
EMP2	Ata de Registro de Preços Nº 89/2024 (0054854235)
EMP3	Ata de Registro de Preços Nº 117/2024 (0054854396)
EMP4	Ata de Registro de Preços Nº 255/2024 (0054854484)
EMP5	Banco de Preços
EMP6	Banco de Preços
EMP7	Banco de Preços
EMP8	Banco de Preços
EMP9	Banco de Preços

1) As descrições foram reduzidas neste quadro comparativo, porém se encontra completas no termo de referência ().



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 90078/2025		
Data da Homologação:	xx/xx/xxxx	Processo nº	0029.059270/2024-94
Órgão Participante:	SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC-RO		
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. **Contratação de Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica - Serviços Especializados em Hospedagem**, Locação de Auditórios/Salão de Eventos, fornecimento de alimentação preparada (almoço, jantar coffee break, água mineral e cafezinho) mediante **Sistema de Registro de Preços**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

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 princípio 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 termo 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 nº 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

RAFAEL DE MOURA BARROS

Coordenador do Sistema de Registro de Preços/SUPEL

FABÍOLA MENEGASSO DIAS

Diretora Executiva/SUPEL

ISRAEL EVANGELISTA DA SILVA

Superintendente Estadual de Compras e Licitações

Elaborado por:



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 N°____/____

[], [DATA DA EMISSÃO]

Prezado Gestor da Ata n° [Nº DA ATA] do(a) **[ÓRGÃO GESTOR DA ATA]**

Nos termos do art. 86, §2º, inciso I da Lei 14.133/21, 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 14.133/21.

Nº do item da Ata	Especificação	Quant. Adesão

ASSINATURA DO GESTOR DA UNIDADE SOLICITANTE