

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa para prestação de serviços de gestão, planejamento, organização, promoção, coordenação, operacionalização, produção e assessoria de eventos, conforme especificação no Termo de Referência/Projeto Básico.

2. NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS, DE ACORDO COM A SUA NATUREZA

2.1. Esta contratação será realizada com base na Lei Federal 13.303, de 31 de junho de 2016, no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da Infra S.A. -RILC.

3. REGIME DE EXECUÇÃO, MODALIDADE E TIPO DE CONTRATAÇÃO

3.1. Os produtos e serviços constantes no Projeto Básico serão executados e entregues continuamente, mediante demanda, na forma de execução indireta, sob o regime de empreitada por preço unitário.

3.2. Esta contratação será realizada, por meio de pregão eletrônico sob a égide da Lei Federal 13.303, de 31 de junho de 2016, do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da Infra S.A. -RILC.

4. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

4.1. Necessidade da Contratação

4.1.1. A Infra S.A. promoverá vários eventos, dentre eles: lançamento de projetos, empreendimentos institucionais, audiências públicas, reuniões de negócios, solenidades institucionais, participação em feiras de empreendimentos, realização de seminários, workshops, eventos comemorativos, eventos sociais, entre outros.

4.1.3. A promoção de eventos está em consonância com as diretrizes do Mapa Estratégico da Infra S.A. em seu objetivo estratégico de "Consolidar a imagem institucional, visando à evolução do negócio da Infra S.A".

4.1.5. Ocorre que, atualmente, a Infra S.A. não dispõe, em sua estrutura, de profissionais, estrutura e equipamentos necessários para desenvolver todas as atividades correlatas à organização de eventos, o que inviabiliza o atendimento adequado, que não seja por meio de um contrato de prestação de serviços.

4.2. Motivação/Justificativa

4.3.1. A presente contratação tem por objetivo prover recursos técnicos, materiais e humanos necessários ao atendimento de demandas em eventos a serem realizados pela Infra S.A., visando o cumprimento de sua missão institucional.

4.3.3. A Infra S.A. contou, nos últimos anos, com o atendimento dos serviços de organização de eventos, por meio do Contrato nº26/2018, celebrado com a RD7 Eventos. O referido contrato tem vigência até 04 de outubro de 2023. Por ter atingido o limite de prorrogações de 60 (sessenta) meses, não será possível uma nova prorrogação contratual. Por isso, faz-se necessário a realização de uma nova licitação.

4.3.5. Os serviços, de organização de eventos, permanecem imprescindíveis para a GERIC/ASCOM atender a agenda de realização de eventos de diversas naturezas. A descontinuidade dos serviços provocaria um transtorno logístico e operacional para a administração pública, tornando a realização dos eventos programados mais onerosa, ou até mesmo impossível de ser realizada, o que seria lamentável pela importância desses acontecimentos para a Infra S.A.

4.3.7. Pelas razões expostas, faz-se necessária a contratação de empresa especializada que fornecerá, sob demanda, apenas o indispensável a cada evento.

5. RESULTADOS PRETENDIDOS

5.1. Por meio dessa contratação os serviços disponibilizados deverão viabilizar ações de comunicação estrategicamente estruturadas de modo a permitir a obtenção dos seguintes resultados:

- Promover eventos que apresentem a missão institucional e expliquem de maneira clara a atuação da estatal.
- Minimizar possíveis críticas com viés negativo e/ou equivocados à instituição;
- Reforçar, de forma positiva, a imagem e os trabalhos derivados da Infra S.A.
- Melhorar e potencializar a relação e a troca de informações com outras instituições;
- Auxiliar no resgate da memória institucional;
- Dar conhecimento à sociedade das ações empreendidas pela Infra S.A.;
- Proporcionar um resgate da história da Empresa, divulgando sua atuação a públicos de interesse.

6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO

6.1. A referida contratação de empresa especializada para prestação de serviços de eventos compreendendo: planejamento, organização, promoção e execução de eventos, incluindo a elaboração e fornecimento de infraestrutura, no que se refere a locação de espaço físico, com mobiliário necessário e adequado, fornecimento do layout para estandes, exposições ou feiras, envolvendo a montagem, manutenção, instalações elétricas de equipamentos, para atender a sede da CONTRATANTE em Brasília/DF e aceitação a condição de subcontratar para atender eventuais demandas em outros estados, em todo território nacional, que serão prestados nas condições do Termo de Referência.

6.2. O serviço deve ser prestado por empresa qualificada, com estrutura técnica no mercado apta a auxiliar a Infra S.A. na organização de seus eventos.

6.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Infra S.A., vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

7.1. Cada demanda será personalizada por meio da combinação de produtos e serviços, de modo a alcançar a especificação técnica exata do resultado esperado, podendo a execução contratual ser prestada com o fornecimento de produtos e serviços classificados por grupos:

7.1.1. Grupo 1 - Recursos Humanos;

- I - **Brigadista de Incêndio:** Profissional capacitado para atuar numa área previamente estabelecida na prevenção, abandono e combate a princípio

de incêndio, e que também esteja apto a prestar os primeiros socorros a possíveis vítimas. Deverá ter curso completo de formação de brigadista licenciado pelo Corpo de Bombeiros, e deverá estar apto a detectar riscos de incêndio ou qualquer outro acidente, bem como promover medidas de segurança no local do evento, e assumir o controle das situações de emergência até a chegada do Corpo de Bombeiros. Diária 12h.

II - **Auxiliar de limpeza:** Profissional capacitado, trajando uniforme, para execução de serviços de limpeza, quando da realização de evento fora da rede hoteleira. Deverá ter à disposição, material completo para limpeza e manutenção do evento. Os serviços serão contratados com base na área física a ser limpa, devendo disponibilizar um profissional para cada perímetro mínimo de 800 m². Diária 8h.

III - **Auxiliar de serviços gerais (carregador):** Profissional capacitado em atividades de montagem, desmontagem, transporte, remoção, ajuste de layout, movimentação e remanejamento de mobiliário, stands, tendas, equipamentos diversos, divisórias, caixas diversas, pacotes diversos, material de consumo, papéis, material gráfico e outras atividades correlatas que forem demandadas. Diária 08h.

IV - **Garçom (Garçonete):** Profissional com experiência, trajando uniforme, capacitado para servir bebidas e alimentos em geral, executar o preparo de bandejas de café, sucos, chás de infusão e outras bebidas. Deverá saber lidar com público, auxiliar a copeiragem, quando necessário, informar e agir com rapidez e destreza, quando houver algum imprevisto (tais como, quebra de copo, derramamento de bebida, entre outros), retirar os utensílios que são mais necessários à mesa, repor água e café sempre que necessário/solicitado, verificar o reabastecimento de bebidas e alimentos, quando necessário, entre outras atividades da função. O referido profissional deverá auxiliar quando da solicitação nos manuseios de gêneros alimentícios fornecidos no evento. Diária 08h.

V - **Intérprete Simultâneo de idiomas básicos:** Profissional capacitado em interpretação simultânea, com experiência comprovada nos idiomas: português, inglês, espanhol e francês. Deverá interpretar, oralmente, de forma simultânea, de um idioma para outro, discursos, debates, textos e formas de comunicação eletrônica, respeitando o respectivo contexto e as características culturais das partes. A cotação para esse item deverá ser para dupla. Diária 06h.

VI - **Mestre de Cerimônia:** Profissional capacitado, com experiência na atividade de mestre de cerimônias/locutor, para conduzir o evento durante todo o período de duração. Profissional deverá ser desenvolvido, para apresentação de eventos; ter conhecimento de normas de cerimonial público, segurança e conhecimento dos passos do evento, ter cuidado com aparência, discrição e sobriedade, postura correta e trajar roupas conforme o evento requer, prestar serviços de mestre de cerimônias, realizar apresentação de evento, seguindo protocolos estabelecidos pela profissão, conduzindo estritamente o que será proposto no evento. Diária 08h.

VII - **Operador de equipamentos audiovisuais:** Profissional capacitado, com experiência em operar equipamentos audiovisuais, de acordo com especificações técnicas dos equipamentos correlatos deste Estudo Técnico/Termo de Referência. Diária 08h.

VIII - **Operador de Som:** Profissional capacitado, com experiência em operar equipamentos de som, de acordo com especificações técnicas dos equipamentos correlatos deste Estudo Técnico/Termo de Referência. Diária 08h.

IX - **Recepcionista - Língua portuguesa:** Profissional capacitado(a), com experiência, para recepcionar a entrada e controlar/dar assistência a saída dos participantes/público; auxiliar na localização de pessoas (palestrantes, autoridades, entre outros); ser cordial, agradável, solícito(a) e colaborativo(a) para prestar informações; encaminhar corretamente os participantes/público ao local desejado; executar outras tarefas correlatas, tais como credenciamento, conforme necessidade ou a critério do evento; proceder a distribuição de materiais aos participantes, quando necessário; vestir-se de forma discreta, trajando uniforme ou roupa clássica. Diária 08h.

X - **Recepcionista Bilingue:** Profissional capacitado(a), com experiência, para recepcionar a entrada e controlar/dar assistência a saída dos participantes/público; auxiliar na localização de pessoas (palestrantes, autoridades, entre outros); ser cordial, agradável, solícito e colaborativo para prestar informações; encaminhar corretamente os participantes/público ao local desejado; executar outras tarefas correlatas, tais como credenciamento, conforme necessidade ou a critério do evento; proceder a distribuição de materiais aos participantes, quando necessário; vestir-se de forma discreta, trajando uniforme ou roupa clássica. O serviço deverá ser executado por profissional capacitado com experiência na atividade e fluente em uma língua estrangeira (inglês, francês ou espanhol), além do português. Diária 08h.

XI - **Segurança Diurna:** Profissional capacitado, de empresa devidamente cadastrada na Polícia Federal e na Secretaria de Segurança Pública do Estado, Município e/ou Distrito Federal, portando aparelho celular, trajando uniforme. Deverá percorrer a área sob sua responsabilidade, atentando-se para eventuais anormalidades; interferir, quando necessário, tomando as providências cabíveis; vigiar a entrada e saída das pessoas do local do evento, observando as atitudes que lhe pareçam suspeitas, para tomar medidas necessárias à preservação; tomar as medidas repressivas necessárias a cada caso, baseando-se nas circunstâncias observadas, para evitar danos; executar ronda diurna nas dependências do evento, verificando se portas, janelas, portões e outras vias de acesso de acordo com o planejado pelo evento, examinando as instalações hidráulicas e elétricas e constatando irregularidades, a fim de possibilitar a tomada de providências necessárias, evitando roubos e prevenindo incêndios e outros danos; controlar a movimentação de pessoas, veículos e materiais; atender os participantes, identificando-os e encaminhando-os aos setores procurados, bem como outras atividades pertinentes as funções. Diária 12h

XII - **Operador de iluminação e luz:** Profissional capacitado, com experiência na atividade, deverá possuir conhecimentos específicos de montagem e operação de Iluminação, *lider*, montagem, captação e operação FOH ou palco e manutenção de equipamentos de Iluminação. Diária 08h.

XIII - **Técnico em Informática:** Profissional capacitado, com conhecimento em Windows, Internet Explorer e Office, bem como em conexões de rede wireless/cabeada; deverá instalar e configurar impressoras, scanner e equipamentos multimídias; instalar e testar programas; instalar aplicativos; gerenciar o sistemas e aplicações; realizar manutenção de sistemas e aplicações; executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas as funções de Técnico de Informática. Diária 08h.

7.1.2.

GRUPO 2 - ESPAÇO FÍSICO

I - **Auditório para 100 pessoas:** Auditório/Sala com capacidade para acomodar 100 pessoas; acessível para pessoas com deficiência; com cadeiras; uma mesa diretora, com no mínimo quatro cadeiras; ar-condicionado, infraestrutura técnica para instalação de notebooks e equipamentos de sonorização; projetor e tela de projeção, apresentador de slides sem fio, iluminação dimerizada; sistema de internet banda larga wireless. Espaço para coffee break, toiletes masculino e feminino e filtro ou bebedouro com água e copos descartáveis. Diária

II - **Auditório para 300 pessoas:** Auditório/Sala com capacidade para acomodar 300 pessoas; acessível para pessoas com deficiência; com cadeiras; uma mesa diretora, com no mínimo; quatro cadeiras; ar-condicionado, infraestrutura técnica para instalação de notebooks e equipamentos de sonorização; projetor e tela de projeção, apresentador de slides sem fio, iluminação dimerizada; sistema de internet banda larga wireless. Espaço para coffee break, toiletes masculino e feminino e filtro ou bebedouro com água e copos descartáveis. Diária

III - **Sala acadêmica para 50 pessoas:** Sala climatizada com capacidade para atender até 50 pessoas, com mesas que permitam múltiplas configurações, cadeiras ergonômicas, quadro branco, projetor, internet banda larga wireless, tela para projeção, apresentador de slides sem fio. Espaço para coffee break, toiletes masculino e feminino e filtro ou bebedouro com água e copos descartáveis. Diária

7.1.3.

GRUPO 3 - INSTALAÇÕES E MOBILIÁRIO

I - **Estande: ESTANDE BÁSICO:** Sistema modular em Paineis de TS dupla face 2,20m a 2,50m de altura, carpete de 04mm fixado no piso com fita dupla face, divisórias em material tipo octanorm, laminados TS na cor branca, iluminação tipo spot, tomadas de 03 (três) pinos, arandela a cada 03m, testeira 50x01 em policarbonato, com identificação, nome do expositor em caixa alta; as características como largura, profundidade, altura, testeiras, podem variar de acordo com o evento e com a preferência dos organizadores. Ele pode ser construído em diferentes formatos com portas de TS e alumínio. Pode-se solicitar formatos diferenciados utilizando travessas curvas e retas. Pode conter salas, depósito, copa, vitrines, bancadas, balcões etc. Com teto pergolado, feito com um trançado de travessas de alumínio com fechamento também em TS. Metro quadrado/diária.

II - **Estande: ESTANDE ESPECIAL:** Contratação de prestação de serviços de projeto, execução, montagem, manutenção técnica, e desmontagem do estande incluindo estrutura, mobiliário, equipamentos, instalações elétricas e hidráulicas, iluminação, paisagismo, decoração, comunicação visual e demais procedimentos e materiais necessários à participação da empresa em eventos relacionados ao setor logístico, de transportes e outros. O estande deve contar com piso elevado e rampa para cadeirantes; a iluminação e o sistema elétrico devem ser compatíveis com o tamanho e complexidade do projeto, contendo quantidade suficiente de tomadas e lâmpadas, seguindo o detalhamento do layout e contendo quadro de energia conforme os critérios de segurança exigidos pela organização e normas da ABNT. Em relação à comunicação visual, pede-se a construção de testeiras em madeira com acabamento, para aplicação de logotipos recortados em MDF com relevo. Painéis e testeiras iluminadas em LED ou tecnologia semelhante de acordo com o projeto. As artes dos painéis serão fornecidas pela empresa contratante. As paredes e divisórias do estande deverão ter estruturas resistentes, com plotagens e

iluminação necessária. Caso sejam de vidro, incluir cortinas ou adesivo jateado, a ser definido pela INFRA S.A. O mobiliário deverá ser compatível com a complexidade do evento e seu caráter comercial, isto é, com qualidade superior e ótimo estado de conservação. O projeto considerará itens de paisagismo, tais como vasos de madeiras e/ou vidros, bem como arranjos com plantas naturais com iluminação. O projeto deverá no mínimo 02 smart TV de 50 polegadas com conexão para notebooks, tela de LED, 4K com entradas e controle individual com pilhas. Além dos aparelhos de TV, o stand terá 01 telão de LED com imagem em alta qualidade, tamanho 2,5 x 1,5 resolução de 3mm a 6mm, em funcionamento em todo o período do evento. Instalação segura cumprindo todas as Normas de Regulamentação e manual do expositor. Instalação de link de internet dedicado para o estande com roteadores; velocidade de Internet adequada para transmissão on-line via rede social. O projeto deverá prever a alocação de profissional responsável para apoio durante toda a feira para eventuais reparos, suportes e consertos na estrutura do estande. M2/diária

III - **Mesa estilo bistrô:** Mesa tipo bistrô com tampo redondo ou quadrado. Altura média de 1,20m. Unidade/diária.

IV - **Banqueta:** Banqueta medindo de 70 a 80cm de altura, podendo ser com ou sem encosto. Unidade/diária.

V - **Tablado/Piso elevado:** Em madeira, com altura mínima de 20cm, com estrutura, nivelado, com escadas e uma rampa com corrimão, acabamentos e rodapés, forrado em carpete, nas cores preta, azul ou cinza. Fino acabamento. Metro quadrado/diária.

VI - **Tenda Fechada 10X10:** Montagem de tenda com lona anti-chamas, blackout, com estrutura metálica e anotação de responsabilidade técnica. Com calha e fechamento em lonas transparentes, pé direito 4m. Unidade/diária.

VII - **Lixeiras (100 litros):** Lixeira grande, com pedal e capacidade de 100 litros. Unidade/diária.

VIII - **Mesa de Canto:** Tampo em madeira aglomerada ou MDF laminado em madeira de poliuretano ou cera, com bases e pés em metal cromado. Unidade/diária.

IX - **Poltrona:** Estrutura de madeira para 1 assento, revestida com espuma de poliuretano, manta acrílica e acabamento em couro sintético ou tecido. Modelo com linhas retas. Unidade/diária.

X - **Sofá:** Estrutura de madeira com encosto, 3 assentos, revestida com espuma de poliuretano, manta acrílica e acabamento em couro ou poliéster. Unidade/diária.

XI - **Pranchão:** Estrutura de madeira sem encosto, revestida com espuma de poliuretano, manta acrílica e acabamento em couro ou poliéster. Unidade/diária.

XII - **Estrutura metálica Q-30 (Box Truss):** estrutura treliçada reforçada Q15 ou Q30. Metro linear/diária.

XIII - **Púlpito:** Padrão para mestre de cerimônias, em madeira ou acrílico, com suporte para microfone e para água. Unidade/diária.

XIV - **Organizador de fila:** Isolamento com separador de filas portátil em alumínio brilhante com altura de 0,96 m, equipado com fita retrátil na cor preta, vermelha, azul marinho, azul royal, verde ou cinza de no mínimo 2,0 m de comprimento. Unidade/diária.

XV - **Sanitários químicos:** Assento, descarga, papel toalha, gel para mãos (com álcool), forro descartável para assento. Com tampa móvel no fundo (que evite a visualização de dejetos) e cuba; iluminação e ventilação interna; constituído de material de alta densidade, que proporcione grande resistência a choques e temperatura externa. Inclui também os serviços diários de manutenção (abastecimento de produtos químicos, fornecimento de material de limpeza), higienização (recolhimento, transporte e destinação dos dejetos acumulados, através de caminhão de sucção) e lavagem dos sanitários. Unidade/diária.

XVI - **Arranjo de flores:** Arranjo floral com flores do campo naturais ou tropicais e gérberas, em cores variadas, com altura de 60cm, à proporção de três dúzias de flores por metro linear. Unidade.

XVII - **Arranjo tipo jardineira:** Arranjo floral com flores do campo naturais ou tropicais e gérberas, em cores variadas tipo jardineira. Unidade metro linear.

XVIII - **Materiais em lona para banner/fundo de palco, faixa de mesa, etc.:** Impressão digital, 4x0 cores, túnel nas laterais, bastões, ponteiras e corda, se for o caso, acabamento e montagem de estrutura em metal (moldura). A empresa contratada ficará responsável pela instalação dos banners, em porta banners, caso necessário, ou faixas no local do evento. Com conteúdo e dimensões a serem fornecidos pela Infra S.A. Metro quadrado.

XIX - **Toalha para mesa:** Branca/Preta ou colorida – quadrada/ redonda/retangular, em bom estado, sem manchas, com bainha, lavadas e passadas. Unidade/diária.

XX - **Totem:** Tem a finalidade de, junto ao público, estabelecer comunicação visual por meio de folhetos, encartes ou impressos diversos, informando sobre produtos e serviços. Tamanho: 40x35x150 cm (largura, profundidade e altura), expositor de folhetos tamanho A4 (22x30 cm). Unidade/diária.

XXI - **Prisma:** Prisma acrílico transparente, tamanho: 21 cm (largura) x 11 cm (altura). Unidade/diária.

7.1.4.

GRUPO 4 - TRANSPORTES

I - **Van:** Van passageiro tipo sprinter 15 lugares em perfeito estado de conservação, adaptada com capacidade para transportar no mínimo 2 cadeirantes, com GPS, ar-condicionado, combustível, motorista com celular e uniformizado (terno e gravata), apto a identificar e recepcionar passageiros, se necessário. Prever estacionamentos e uma placa de identificação com os dados fornecidos pela PGDF (nome do evento, logomarca) a ser posicionado no para-brisas do veículo, podendo ser utilizada também para receptivo. Diária de 10h e/ou franquia de 150 km.

7.1.5.

GRUPO 5 - ALIMENTOS E BEBIDAS

I - **Água mineral:** Fornecimento de água mineral em garrafas individuais (gelada ou natural, conforme solicitado pela CONTRATANTE). Unidade.

II - **Bebedouro:** Instalação e manutenção de bebedouros, tipos geladeiras, com garrafões de água mineral de 20 litros.

III - **Café:** Serviço de fornecimento de Garrafa Térmica com Café Quente, com 1,5 litros, para eventos. Acompanha sachês de açúcar/adoçante, mexedor e copos descartáveis para café.

IV - **Coffee Break:** a) Café, chá, leite, suco de fruta (02 Tipos), Chocolate Quente, Água Mineral sem gás; b) Refrigerante (02 Tipos tradicionais e 02 Tipos diet/light); c) 5 Tipos de itens sugeridos: salgados, mini sanduíches, quiches; 2 Tipos de bolos; e 2 Tipos de biscoitos doces. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, souplast, copos, taças de cristal, guardanapos, louças, talheres, gelo e toalha de mesa. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período. *sujeito à aprovação do cardápio. A equipe de trabalho inclui copeiro(a) e garçom, será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados, sem perder de vista a qualidade na prestação do serviço. Solicitação mínima para 20 pessoas. Unidade por pessoa.

V - **Almoço:** Serviço de Buffet, com cardápio variado, contendo ao menos: a) dois tipos de carne (branca e vermelha); b) dois tipos de amido; c) três tipos de salada (verduras e legumes); d) cardápio padrão de sobremesa: frutas, buffet de doces (tortas, pavês, compotas e mousses); e) cardápio padrão de bebidas: dois tipos de suco natural, refrigerante diet e normal e água mineral (com e sem gás) em copo. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, souplast, copos, taças de cristal, guardanapos, louças, talheres, gelo, toalha de mesa. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Reposição obrigatória durante o período. *sujeito à aprovação do cardápio. A equipe de trabalho inclui copeiro(a) e garçom, será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados, sem perder de vista a qualidade na prestação do serviço. Solicitação mínima para 20 pessoas. Unidade por pessoa.

VI - **Jantar:** Serviço de Buffet, com cardápio variado, contendo ao menos: a) dois tipos de carne (branca e vermelha); b) dois tipos de amido; c) três tipos de salada (verduras e legumes); d) cardápio padrão de sobremesa: frutas, buffet de doces (tortas, pavês, compotas e mousses); e) cardápio padrão de bebidas: dois tipos de suco natural, refrigerante diet e normal e água mineral (com e sem gás) em copo. Incluir opção vegetariana, quando solicitado pelo cliente. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, souplast, copos, taças de cristal, guardanapos, louças, talheres, gelo, toalha de mesa. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Reposição obrigatória durante o período. *sujeito à aprovação do cardápio. A equipe de trabalho inclui copeiro(a) e garçom, será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados, sem perder de vista a qualidade na prestação do serviço. Solicitação mínima para 20 pessoas. Unidade por pessoa.

VII - **Serviço de coquetel:** Cardápio padrão: pelo menos 12 (doze) tipos de itens previamente aprovados pela CONTRATANTE, coquetel de frutas sem álcool, dois tipos de sucos de frutas, gelo, três tipos de refrigerante (tradicional e diet) e água mineral (com e sem gás) em copo. O coquetel deverá ser com

serviço volante, garçons em traje de gala com luvas e com material de serviço com qualidade compatível com o evento. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, souplast, copos, taças de cristal, guardanapos, louças, talheres, gelo, toalha de mesa. sujeito à aprovação do cardápio. A equipe de trabalho inclui copeiro(a) e garçom, será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados, sem perder de vista a qualidade na prestação do serviço. Solicitação mínima para 20 pessoas. Unidade por pessoa.

VIII - **Petit Four:** Variados, doces (exemplo: mini pão de mel, financier, palmier) e salgados diversos. Incluídos bandejas, louças ou descartáveis, guardanapos, porta guardanapos e toalha para a mesa. Solicitação mínima para 20 pessoas. Unidade por pessoa.

7.1.6. GRUPO 6 - EQUIPAMENTOS ELETRÔNICOS E COMPLEMENTOS

I - **Cadeira de rodas:** Cadeira de rodas especial para portadores de necessidades especiais. Unidade/diária.

II - **Equipamentos para tradução simultânea:** Sistema de tradução simultânea com cabine de tradução simultânea isolada acusticamente, central de intérprete, microfones e emissores ou transmissores de frequência. Unidade diária.

III - **Extintor de incêndio:** Extintor de incêndio classe ABC. Unidade/diária.

IV - **Gerador 300:** Locação, montagem, instalação e retirada de conjunto de grupo gerador supersilenciado motor de 300/KVA, 60 Hz, microprocessador e quadro de transferência, 75 Db a 1,5 metro, para funcionamento em regime "contínuo", para atender o palco, 12 horas em funcionamento. Unidade/diária.

V - **Impressora multifuncional:** Impressora multifuncional Laser colorida, com tonner e cabeamentos necessários. Unidade/diária.

VI - **Sonorização tipo 1:** Equipamento de som/sonorização para local aberto/fechado: mesa de som com 16 canais, amplificador com potência de no mínimo 200 WRMS; 2 caixas acústicas de no mínimo 100 WRMS, com tripé e pedestal tipo girafa para microfone. Unidade/diária.

VII - **Sonorização Tipo 2:** Equipamento de som/sonorização para local aberto/fechado: mesa de som com 24 canais, amplificador com potência de no mínimo 800 WRMS; 2 caixas acústicas de no mínimo 400 WRMS, com tripé e pedestal tipo girafa para microfone. Unidade/diária.

VIII - **Microfone - Gooseneck:** Com base e fiação. Incluso baterias. Unidade/diária.

IX - **Microfone sem fio:** Com baterias ou pilha. Incluso carregadores e/ou baterias. Unidade/diária.

X - **Microfone - Lapela sem fio:** Com baterias ou pilha. Incluso carregadores e/ou baterias. Unidade/diária.

XI - **Notebook:** Configurações mínimas: - Processador Intel Core i3 ou superior; Sistema Operacional Windows 8 64 bits ou superior; HD de 1 TB ou superior; Memória mínima de 8 GB; Placa de Som e Rede; Adaptador de Vídeo NVIDIA GFORCE GT 820 M com mínimo 2GB dedicado; Autofalante integrado; Webcam integrada mínimo de 1 MP; Drive de DVD-RW; Tela LCD LED de mínimo 14"; entradas mínimas: 1 x USB 3.0; 2 x USB 2.0; 1 x HDMI; 1 x RJ-45; 1 x Saída para fone de ouvido; Teclado em Português ABNT-2; Alimentação 110/220 V; Leitor de cartão SD/SDHC/SDXC/MS; Comunicação *Wireless* e *Bluetooth*; compatível com painel de LED; Ponto de internet devidamente instalado e funcionando. Unidade/diária.

XII - **Link Dedicado:** Disponibilidade de link de Internet com velocidade de 100 Mbps *Full* (upload e download) com garantia de banda contratada, disponibilidade de no mínimo 99%, sem perda de performance, queda de link, indisponibilidade de sinal e tráfego. Fornecimento de toda a infraestrutura para disponibilidade do link: infraestrutura do provedor de internet, cabos par metálico, roteadores, fibras óptica etc; garantindo, portanto, a fluidez dos trabalhos e serviços prestados com qualidade e segurança dos dados. Os links dedicados serão contratados de acordo com a necessidade de largura e banda. Os links dedicados poderão ser divididos por setores conforme configuração do evento. Unidade/diária.

XIII - **Projetor multimídia:** Projetor multimídia 5.000 *ansilumens*, contraste até 2.000: resolução de 1024x768 pixels. Incluso adaptadores, cabos e controles para funcionamento do equipamento. Unidade/diária.

XIV - **Receptores:** Receptores auriculares para tradução simultânea. Unidade/diária.

XV - **Painel de LED:** Serviço de locação, montagem e desmontagem de Painel de LED (P-4) com resolução de 4 mm com estrutura tipo Box Truss (Q-30). Metro quadrado/diária.

XVI - **Tela de projeção:** Para recepção da projeção, até 400', com suporte. Instalação e desinstalação no local indicado. Unidade/diária.

XVII - **Rádio Comunicador:** Rádio comunicador (tipo *walktalk* ou similar) de curta frequência, pilhas inclusas e/ou carregadores inclusos. Unidade/diária.

XVIII - **TV de LED:** Mínimo de 42' ou 50', resolução mínima 1920 x 1080 pixels- 110 ou 220 volts, com suporte. Unidade/diária.

XIX - **UTI móvel:** Serviço de pronto socorro móvel de emergências e urgências médicas aos participantes do evento e eventual deslocamento de pacientes até um centro hospitalar, sendo prestado por uma UTI-Móvel, totalmente equipada, que ficará no local durante todo o período previamente acordado. Acompanha equipe socorrista composta por, no mínimo, 01 motorista e 01 médico/paramédico. Diária 08h.

XX - **Iluminação:** Iluminação cênica para palco com 02 refletores de 1000 w, 4 elipsoidais, 4 par 64, foco 3 com difusor, 2 minibrut de 4 lâmpadas, 01 rack e 01 mesa de luz. Com técnico com carga horária de 10 horas. Unidade/Diária.

8. QUANTIDADE A SER CONTRATADA

8.1. A estimativa da quantidade a ser contratada está descrita no quadro abaixo.

GRUPO	TIPO DE SERVIÇO OU PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE ANUAL	
GRUPO 1 - RECURSOS HUMANOS	1.1	Brigadista de Incêndio	Diária - 12h	30
	1.2	Coordenador Geral	Diária - 08h	40
	1.3	Auxiliar de limpeza	Diária - 08h	40
	1.4	Auxiliar de serviços gerais (carregador)	Diária - 08h	45
	1.5	Garçom (Garçonete)	Diária - 08h	200
	1.6	Intérprete de libras	Diária - 05h	10
	1.7	Intérprete Simultâneo de idiomas básicos	Diária - 06h	10
	1.8	Mestre de Cerimônia	Diária - 08h	80
	1.9	Operador de equipamentos audiovisuais	Diária - 08h	50
	1.10	Operador de Som	Diária - 08h	50
	1.11	Recepcionista - Língua portuguesa	Diária - 08h	50
	1.12	Recepcionista Bilingue	Diária - 08h	10
	1.13	Segurança Diurno	Diária - 12h	40
	1.14	Operador de iluminação e luz	Diária - 08h	15
	1.15	Técnico em Informática	Diária - 08h	10
GRUPO 2 - ESPAÇO FÍSICO	2.1	Auditório para 100 pessoas	unidade / diária	30
	2.2	Auditório para 300 pessoas	unidade / diária	20
	2.3	Sala acadêmica para 50 pessoas	unidade / diária	5
	3.1	Estrutura metálica Q-30 (Box Truss)	metro linear/diária	100

GRUPO 3 - INSTALAÇÕES E MOBILIÁRIO	3.2	Estande básico	m2/diária	100
	3.3	Estande Especial	m2/diária	300
	3.4	Mesa de centro	unidade/diária	50
	3.5	Mesa estilo bistrô	unidade/diária	100
	3.6	Banqueta	unidade/diária	40
	3.7	Tablado/Piso elevado	m2/diária	100
	3.8	Tenda Fechada 10X10	unidade/diária	10
	3.9	Lixeiras (100 litros)	unidade/diária	30
	3.10	Mesa de Canto	unidade/diária	20
	3.11	Poltrona	unidade/diária	50
	3.12	Sofá	unidade/diária	50
	3.13	Pranchão	unidade/diária	30
	3.14	Cordão de isolamento, tipo unifila	unidade/diária	30
	3.15	Sanitários químicos	unidade / diária	20
	3.16	Púlpito	unidade/diária	50
	GRUPO 4 - TRANSPORTES	4.1	Van	Diária de 10h e/ou franquia de 150 km
GRUPO 5 - MATERIAL DE DECORAÇÃO	5.1	Arranjo de flores	unidade	100
	5.2	Arranjo tipo jardineira	metro linear	50
	5.3	Bandeiras de Estados e Países	unidade/diária	10
	5.4	Materiais em lona para banner/fundo de palco, faixa de mesa, etc.	m2	200
	5.5	Toalha para mesa	unidade/diária	100
	5.6	Totem	unidade/diária	5
	5.7	Prisma	unidade/diária	50
GRUPO 6 - ALIMENTOS E BEBIDAS	6.1	Água mineral	unidade	2000
	6.2	Bebedouro	unidade/diária	25
	6.3	Café	unidade	100
	6.4	Brunch	por pessoa	500
	6.5	Coffee Break	por pessoa	7000
	6.6	Almoço	por pessoa	1000
	6.7	Jantar	por pessoa	1000
	6.8	Serviço de coquetel	por pessoa	1000
	6.9	Petit Four	por pessoa	1000
Grupo 7 - Equipamentos Eletrônicos e Complementos	7.1	Cadeira de rodas	unidade/diária	10
	7.2	Passador de <i>slide</i> com ponteira laser	unidade/diária	50
	7.3	Transmissão simultânea	unidade/diária	25
	7.4	Equipamentos para tradução simultânea	unidade/diária	15
	7.5	Extintor de incêndio	unidade/diária	15
	7.6	Gerador 300	unidade/diária	15
	7.7	Impressora multifuncional	unidade/diária	15
	7.8	Sonorização tipo 1	unidade/diária	50
	7.9	Sonorização Tipo 2	unidade/diária	50
	7.10	Microfone - com fio	unidade/diária	50
	7.11	Microfone - <i>Gooseneck</i>	unidade/diária	50
	7.12	Microfone - Lapela sem fio	unidade/diária	20
	7.13	Microfone sem fio	unidade/diária	100
	7.14	Notebook	unidade/diária	30
	7.15	Pedestal	unidade/diária	20
	7.16	Ponto de internet 3G	unidade/diária	15
	7.17	Link Dedicado	unidade/diária	20
	7.18	Projektor multimídia	unidade/diária	50
	7.19	Rádio Comunicador	unidade/diária	20
	7.20	Receptores	unidade/diária	300
	7.21	Painel de LED	m2/diária	30
	7.22	Tela de projeção	unidade/diária	50
	7.23	TV de LED	unidade/diária	20
	7.24	UTI móvel	diária 8h	3
	7.25	Iluminação	unidade/diária	25

8.2. As quantidades anuais apresentadas no subitem 8.1 representam apenas estimativas e serão executadas na medida da necessidade e conveniência da Contratante, que poderá readequá-las, ocasionando uma distribuição diferente da previamente estabelecida, desde que justificada a alteração e respeitado o limite estabelecido no subitem 10, quanto ao valor de investimento para a contratação.

8.3. A quantidade anual foi prevista de forma a ser executada, de forma não cumulativa, durante cada vigência contratual de 12 (doze) meses.

8.4. O critério de seleção foi adotado levando em consideração a consulta a contratos já realizados pela Administração Pública com empresas de grande/médio porte que atuam no mercado.

9. LEVANTAMENTO DE MERCADO

9.1. A pesquisa de preços foi realizada por meio da ferramenta de busca: painel de preços (<https://paineldeprescos.planejamento.gov.br/>) e no mercado, conforme mapa comparativo (7895828) e quadro abaixo:

GRUPOS	TIPO DE SERVIÇO OU PRODUTO	UNIDADE	QTD	MÉDIA	TOTAL	MDS Pregão 07/2023 - Solution	UNB Pregão 049/2022 - Star	CPF Pregão 15/2023 - RD7	IFSE/ME Pregão 61/2022 - Braziltur	EMBRAPA Pregão 002/2023 - Exemplus	TRT/16 Pregão 009/2023 - Marica	COMEN/SP Pregão 13/2023	ORC/CE Pregão 003-2023 - VC Eventos	IFSC Pregão 22001-2022 - Engenharia de Eventos	CREA-CE Pregão 012-2023 - Brasiltur	MU Pregão Eletrônico 20-2022 - Solution		
GRUPO 1 - RECURSOS HUMANOS	1.1	Brigadista de Incêndio	Diária - 12h	30	R\$ 177,30	R\$ 5.325,00	R\$ 150,00		R\$ 180,00							R\$ 180,00		
	1.2	Auxiliar de limpeza	Diária - 08h	40	R\$ 200,00	R\$ 8.000,00			R\$ 200,00		R\$ 150,00				R\$ 250,00			
	1.3	Auxiliar de serviços gerais (emprego)	Diária - 08h	45	R\$ 179,62	R\$ 8.083,05	R\$ 138,87				R\$ 180,00				R\$ 220,00			
	1.4	Garçom (safroneta)	Diária - 08h	200	R\$ 180,66	R\$ 36.133,33	R\$ 158,94	R\$ 140,00	R\$ 180,00				R\$ 250,00		R\$ 208,00	R\$ 150,00		
	1.5	Intérprete Simultâneo de idiomas básicos	Diária - 08h	10	R\$ 783,33	R\$ 7.833,33			R\$ 700,00							R\$ 1.000,00		
	1.6	Mestre de Cerimônia	Diária - 08h	80	R\$ 731,51	R\$ 58.520,64	R\$ 497,56		R\$ 879,98				R\$ 1.200,00		R\$ 650,00	R\$ 470,00		
	1.7	Operador de equipamentos audiovisuais	Diária - 08h	50	R\$ 206,79	R\$ 10.339,79	R\$ 167,50		R\$ 110,00		R\$ 200,00	R\$ 200,00		R\$ 405,00		R\$ 185,00	R\$ 170,00	
	1.8	Operador de som	Diária - 08h	50	R\$ 178,33	R\$ 8.916,67						R\$ 180,00	R\$ 200,00					
	1.9	Receptionista - Língua portuguesa	Diária - 08h	50	R\$ 177,75	R\$ 8.887,50	R\$ 165,99						R\$ 180,00			R\$ 218,00	R\$ 147,00	
	1.10	Receptionista Bilingue	Diária - 08h	10	R\$ 210,06	R\$ 2.100,60	R\$ 198,82		R\$ 260,29								R\$ 170,00	
	1.11	Segurança Diurna	Diária - 12h	40	R\$ 163,33	R\$ 6.533,33	R\$ 150,00				R\$ 190,00						R\$ 150,00	
	1.12	Operador de iluminação e luz	Diária - 08h	15	R\$ 183,33	R\$ 2.750,00	R\$ 110,00			R\$ 240,00	R\$ 200,00							
	1.13	Técnico em Informática	Diária - 08h	10	R\$ 185,00	R\$ 1.850,00			R\$ 150,00			R\$ 155,00				R\$ 215,00	R\$ 180,00	
TOTAL DO GRUPO 1					R\$ 165.270,62													
GRUPO 2 - ESPAÇO FÍSICO	2.1	Auditório para 300 pessoas	unidade / diária	30	R\$ 1.483,33	R\$ 44.499,75			R\$ 1.500,00				R\$ 1.466,65					
	2.2	Auditório para 300 pessoas	unidade / diária	20	R\$ 2.067,11	R\$ 41.342,20		R\$ 1.694,22	R\$ 2.500,00									
	2.3	Sala acadêmica para 50 pessoas	unidade / diária	5	R\$ 596,67	R\$ 2.983,33			R\$ 500,00						R\$ 500,00	R\$ 790,00		
TOTAL DO GRUPO 2					R\$ 88.825,28													
GRUPO 3 - INSTALAÇÕES E MOBILIÁRIO	3.1	Estande básico	m2/diária	100	R\$ 120,12	R\$ 12.012,00				R\$ 110,00			R\$ 120,36			R\$ 130,00		
	3.2	Estande Especial	m2	300	R\$ 1.483,33	R\$ 445.000,00												
	3.3	Mesa estilo banquete	unidade/diária	100	R\$ 23,00	R\$ 2.300,00				R\$ 45,00					R\$ 24,00	R\$ 40,00		
	3.4	Banquete	unidade/diária	40	R\$ 20,67	R\$ 826,67				R\$ 22,00								
	3.5	Tablado/Piso elevado	m2/diária	100	R\$ 25,67	R\$ 2.566,67	R\$ 22,00		R\$ 40,00								R\$ 15,00	
	3.6	Tenda Fechada 10x10	unidade/diária	10	R\$ 850,00	R\$ 8.500,00	R\$ 700,00					R\$ 1.000,00						
	3.7	Uxerax (100 litros)	unidade/diária	30	R\$ 32,25	R\$ 967,50	R\$ 10,00			R\$ 24,00							R\$ 20,00	
	3.8	Mesa de Canto	unidade/diária	20	R\$ 50,09	R\$ 1.001,80			R\$ 60,27		R\$ 35,00							
	3.9	Poltrona	unidade/diária	50	R\$ 85,25	R\$ 4.262,50	R\$ 60,00			R\$ 50,00						R\$ 123,00		
	3.10	Sofá	unidade/diária	50	R\$ 103,33	R\$ 5.166,67	R\$ 120,00			R\$ 80,00			R\$ 110,00					
	3.11	Pranchê	unidade/diária	30	R\$ 85,43	R\$ 2.562,90	R\$ 50,00						R\$ 48,00	R\$ 98,30				
	3.12	Sanitários químicos	unidade / diária	20	R\$ 156,67	R\$ 3.133,33	R\$ 110,00				R\$ 210,00							
	3.13	Estrutura Metálica Box Truss	metro linear / diária	100	R\$ 24,50	R\$ 2.450,00									R\$ 23,00		R\$ 27,00	
	3.14	Pulmão	unidade/diária	50	R\$ 76,67	R\$ 3.833,33	R\$ 30,00							R\$ 100,00			R\$ 80,00	
	3.15	Orcanizador de fila	unidade/diária	30	R\$ 21,00	R\$ 630,00									R\$ 23,00			
	3.16	Arranjo de flores	unidade	100	R\$ 161,94	R\$ 16.193,75		R\$ 163,75	R\$ 151,00		R\$ 180,00					R\$ 153,00		
	3.17	Arranjo tipo jardineira	metro linear	50	R\$ 169,86	R\$ 8.493,17		R\$ 180,59			R\$ 139,00				R\$ 180,00			
3.18	Materiais em lona para banner/fundo de palco, faixa de mesa, etc.	m2	200	R\$ 75,55	R\$ 15.110,00			R\$ 90,00		R\$ 60,00			R\$ 70,65					
3.19	Toalha para mesa	unidade/diária	100	R\$ 19,50	R\$ 1.950,00			R\$ 30,00								R\$ 20,00		
3.20	Totem	unidade/diária	5	R\$ 130,00	R\$ 650,00	R\$ 120,00			R\$ 150,00							R\$ 120,00		
3.21	Prisma	unidade/diária	50	R\$ 8,07	R\$ 403,50		R\$ 14,21									R\$ 5,00		
TOTAL DO GRUPO 3					R\$ 540.113,88													
GRUPO 4 - TRANSPORTES	4.1	Van	Diária de 10h e/ou franquia de 150 km	30	R\$ 1.099,49	R\$ 32.984,70			R\$ 733,47				R\$ 1.505,00			R\$ 1.060,00		
	TOTAL DO GRUPO 4					R\$ 32.984,70												
GRUPO 5 - ALIMENTOS E BEBIDAS	5.1	Água mineral	unidade	2000	R\$ 2,58	R\$ 5.152,00	R\$ 2,80				R\$ 2,00			R\$ 2,10		R\$ 2,38	R\$ 3,00	
	5.2	Rebelduro	unidade/diária	25	R\$ 59,50	R\$ 1.487,50	R\$ 50,00				R\$ 98,00							
	5.3	Café	unidade	100	R\$ 28,65	R\$ 2.865,00	R\$ 28,00							R\$ 40,00	R\$ 25,00		R\$ 21,60	
	5.4	Coffee Break	por pessoa	7500	R\$ 30,86	R\$ 231.437,50	R\$ 28,15				R\$ 31,00			R\$ 28,90	R\$ 39,00		R\$ 28,00	R\$ 28,10
	5.5	Almoço	por pessoa	2000	R\$ 35,16	R\$ 70.323,33	R\$ 36,89										R\$ 52,00	R\$ 56,80
	5.6	Jantar	por pessoa	3000	R\$ 31,16	R\$ 93.483,33	R\$ 36,89		R\$ 40,00									R\$ 56,80
	5.7	Serviço de coquetel	por pessoa	1000	R\$ 48,30	R\$ 48.300,00	R\$ 49,55										R\$ 54,00	
	5.8	Peixi Four	por pessoa	1000	R\$ 19,33	R\$ 19.333,33	R\$ 30,00			R\$ 10,00								R\$ 18,00
TOTAL DO GRUPO 5					R\$ 414.902,00													
GRUPO 6 - EQUIPAMENTOS ELETRÔNICOS E COMPLEMENTOS	6.1	Cadeira de rodas	unidade/diária	10	R\$ 80,33	R\$ 803,33	R\$ 55,00									R\$ 136,00		
	6.2	Equipamentos para tradução simultânea	unidade/diária	15	R\$ 1.066,67	R\$ 16.000,00			R\$ 800,00		R\$ 1.400,00						R\$ 1.000,00	
	6.3	Extintor de incêndio	unidade/diária	15	R\$ 25,00	R\$ 375,00	R\$ 20,00				R\$ 40,00							
	6.4	Gerador 300	unidade/diária	15	R\$ 1.700,00	R\$ 25.500,00	R\$ 1.400,00	R\$ 2.000,00										
	6.5	Impressora multifuncional	unidade/diária	15	R\$ 120,00	R\$ 1.800,00			R\$ 120,00							R\$ 130,00	R\$ 110,00	
	6.6	Sonorização tipo 1	unidade/diária	50	R\$ 584,07	R\$ 29.203,67	R\$ 500,00	R\$ 752,22									R\$ 500,00	
	6.7	Sonorização Tipo 2	unidade/diária	30	R\$ 1.250,00	R\$ 37.500,00	R\$ 900,00								R\$ 1.650,00	R\$ 1.300,00	R\$ 65,00	
	6.8	Microfone "Ganso/ova"	unidade/diária	30	R\$ 48,75	R\$ 1.462,50	R\$ 41,20										R\$ 65,00	
	6.9	Microfone sem fio	unidade/diária	100	R\$ 57,03	R\$ 5.703,00	R\$ 44,64			R\$ 51,50				R\$ 70,00	R\$ 50,00		R\$ 59,00	
	6.10	Microfone - Lapela sem fio	unidade/diária	20	R\$ 30,00	R\$ 1.000,00				R\$ 40,00				R\$ 50,00				
	6.11	Notebook	unidade/diária	30	R\$ 148,00	R\$ 4.440,00				R\$ 99,00							R\$ 164,00	
	6.12	Link Descartado	unidade/diária	20	R\$ 1.197,22	R\$ 23.944,33				R\$ 1.000,00					R\$ 1.241,65	R\$ 1.350,00	R\$ 90,00	
	6.13	Projektor multimídia	unidade/diária	50	R\$ 284,88	R\$ 14.244,17									R\$ 246,65	R\$ 299,00	R\$ 309,00	
	6.14	Receptores	unidade/diária	300	R\$ 33,33	R\$ 10.000,00	R\$ 55,00			R\$ 15,00							R\$ 27,00	
6.15	Panel de LED	m2/diária	30	R\$ 323,00	R\$ 9.690,00	R\$ 330,00										R\$ 90,00		
6.16	Tela de projeção	unidade/diária	30	R\$ 90,00	R\$ 2.700,00			R\$ 80,00		R\$ 100,00	R\$ 80,00				R\$ 271,00	R\$ 348,00		
6.17	Rádio Comunicador	unidade/diária	20	R\$ 38,33	R\$ 766,67				R\$ 60,00				R\$ 35,00			R\$ 20,00		
6.18	TV de LED	unidade/diária	20	R\$ 162,75	R\$ 3.255,00	R\$ 149,00	R\$ 200,00									R\$ 100,00		
6.19	UTI móvel	diária 8h	3	R\$ 1.220,67	R\$ 3.662,00				R\$ 1.382,00				R\$ 1.300,00			R\$ 980,00		
6.20	Iluminação	unidade/diária	25	R\$ 339,00	R\$ 8.475,00													
TOTAL DO GRUPO 6					R\$ 228.300,13													
TOTAL GERAL				R\$ 1.470.396,62														

9.2. Trata-se de um serviço personalizado para atendimento das necessidades de cada instituição, ou seja, os serviços podem variar de órgão para órgão e, dificilmente, uma proposta conterá todos os serviços pretendidos. Visto isso, foram elencadas várias propostas de forma que o conjunto dos orçamentos contemplem os serviços e parâmetros que atendam a necessidade da Infra S.A.

9.3. Para atendimento do prazo de 180 dias, conforme disposto no RILC, foram priorizadas as propostas de licitações realizadas/homologadas em 2023. Entretanto, restaram alguns serviços não contemplados pelas referidas propostas. Para isso, foram relacionadas, também, algumas propostas de licitações realizadas a partir de dezembro de 2022. Apesar dessas propostas serem de data superior a 180 dias, os preços estão compatíveis com os preços praticados nas propostas mais recentes. Assim, foi possível realizar a pesquisa de preço com maior abrangência dos itens de serviços necessários à Infra S.A.

9.4. Destaca-se que foram verificadas a compatibilidade dos serviços e os parâmetros de contratações similares realizadas por outras entidades públicas. Inclusive, foram ajustadas as unidades de medida, dentro do possível, para que o levantamento de preços seja justo.

10. ESTIMATIVA DE VALOR

10.1. Ressalvado que a CONTRATANTE **não** se obriga a efetuar os gastos estimados em sua totalidade, o valor total estimado da contratação no período inicial de 12 (doze) meses é de **R\$ 1.470.396,62 (um milhão, quatrocentos e setenta mil, trezentos e noventa e seis reais e sessenta e dois centavos)**.

11. PARCELAMENTO DO OBJETO

11.1. 11.1 Considerando a compreensão de que os serviços ora listados podem ser realizados de forma independente, a oportunidade que outras empresas ganhassem o certame, e ainda que, diante da disputa entre os interessados, se alcançaria melhores preços para a Administração Pública, conclui-se que o presente objeto poderá ser fracionado, sem que isso represente prejuízo para a Infra S.A.

11.2. Desta forma, mesmo que um grupo apresente qualquer falha, sendo objeto de questionamento ou impedimento, os demais grupos poderiam seguir normalmente, cabendo a área demandante a coordenação e organização junto a mais de um fornecedor.

11.3. 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.

12. NATUREZA DO OBJETO

12.1. Os produtos e serviços a serem contratados devem atuar de modo constante e contínuo, para a efetivação das atividades fim da gerência de Relações Institucionais e Cerimonial -GERIC/ASCOM, a qual compete providenciar o planejamento e organização de eventos da Empresa.

12.2. De acordo com entendimento do Tribunal de Contas da União – TCU, Acórdão nº 132/2008 – Segunda Câmara,

“o que caracteriza o caráter contínuo de um determinado serviço é sua essencialidade para assegurar a integridade do patrimônio público de forma rotineira e permanente ou para manter o funcionamento das atividades finalísticas do ente administrativo, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.”

12.3. Ressalta-se, dessa forma, a importância da caracterização dos serviços a serem contratados como de “natureza continuada”, visto que a sua interrupção poderá trazer prejuízo à Administração no que tange ao atingimento do objetivo institucional de promover a divulgação de informações relevantes e de interesse público relacionado à sua atuação, de forma clara e objetiva, conforme versa o Planejamento Estratégico da Infra S.A. em consonância com as diretrizes do Ministério da Infraestrutura.

12.4. A pretendida contratação enquadra-se no conceito de serviço comum, visto que é possível definir, para efeito de julgamento das propostas, padrões de desempenho e qualidade no Edital, mediante especificações usuais do mercado. Assim, de acordo como os termos do Art. 32 da Lei nº 13.303/2016, sugere-se que a licitação seja realizada na modalidade Pregão, na forma Eletrônica, nos termos do Regulamento Interno de Licitações e Contratos (RILC) e demais atos que regem a matéria.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

13.1. Não verifica-se contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

14. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE E CRITÉRIOS SOCIAIS

14.1. Considerar os critérios de sustentabilidade ambiental na contratação de serviços pela Administração, conforme Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1/2010, a licitante vencedora deverá, entre outras providências, otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição através das seguintes medidas, entre outras:

- a) Orientar os empregados para racionalização do consumo de energia elétrica e adoção de medidas para evitar o desperdício de água tratada, bem como reduzir o desperdício de materiais de consumo;
- b) Assegurar, durante a vigência do contrato, a capacitação dos trabalhadores quanto às práticas definidas na política de responsabilidade socioambiental da Infra S.A.;

14.2. Os serviços prestados pela CONTRATADA deverão pautar-se sempre no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e materiais consumidos bem como a geração excessiva de resíduos, a fim de atender às diretrizes de responsabilidade ambiental adotadas pela Infra S.A.

14.3. Os materiais empregados pela CONTRATADA deverão atender à melhor relação entre custos e benefícios, considerando-se os impactos ambientais, positivos e negativos, associados ao produto;

14.4. A qualquer tempo a Infra S.A. poderá solicitar à CONTRATADA a apresentação de relação com as marcas e fabricantes dos produtos e materiais utilizados, podendo vir a solicitar a substituição de quaisquer itens por outros, com a mesma finalidade, considerados mais adequados do ponto de vista dos impactos ambientais.

14.5. Responsabilizar-se pelo descarte de peças substituídas, embalagens, restos de materiais e produtos, quando das realizações de manutenções, de acordo com as leis ambientais vigentes, sem ônus para a Infra S.A. ou devolver, sempre que solicitado, peças e/ou partes de equipamentos que venham ser substituídas por ocasião de reparos realizados.

15. LOCAL DA EXECUÇÃO DOS EVENTOS

15.1. Os serviços, objeto deste Estudo Técnico/Termo de Referência, deverão ser realizados na sede da Infra S.A. ou em outros locais indicados pela empresa, em Brasília-DF. Na eventualidade de serem realizados eventos em outros estados da federação, a CONTRATADA tem opção de subcontratar, respeitando a Cláusula 16 deste Estudo Técnico Preliminar.

16. DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1. Na realização de eventos para atender às necessidades da Infra S.A. em outros estados, a CONTRATADA, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, poderá subcontratar até 30% (trinta por cento) dos serviços descritos na Ordem de Serviço da demanda do evento.

16.2. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da CONTRATADA pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da sub CONTRATADA, bem como responder perante a Infra S.A. pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

17. PROVIDÊNCIAS ADOTADAS PELA INFRA

18.1. Será necessária a capacitação de uma equipe de gestão e fiscalização composta de ao menos 3 servidores para a gestão e fiscalização de contratos, nos termos da IN 05 de 24 de maio de 2017, sendo desses, ao menos 1 com conhecimentos específicos na área de eventos para viabilizar a fiscalização técnica dos serviços.

19. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

19.1. Concluindo a análise sobre os serviços relacionados à organização de eventos descritos neste processo, entende-se que estes são essenciais e estratégicos para a Infra S.A., uma vez que, viabilizarão as atividades da equipe da GERIC para o atendimento das demandas de realização de eventos e solenidades.

19.2. Do ponto de vista estratégico, a disponibilização desses serviços viabiliza ações institucionais estrategicamente estruturadas moldadas a cada público alvo.

19.3. Diante de todo o exposto, a GERIC/ASCOM considera viável e necessária a contratação do serviço pretendido.

20. ASSINATURAS

INTEGRANTE TÉCNICO

LUDMILA STUCKERT LEAL

Matrícula/SIAPE: 3330223

21. APROVAÇÃO E DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

AUTORIDADE MÁXIMA DA ÁREA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL

ANDRÉ PINTO SILVEIRA

Matrícula/SIAPE: 1113291



Documento assinado eletronicamente por **André Pinto Silveira, Chefe de Assessoria**, em 26/12/2023, às 17:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 3º, inciso V, da Portaria nº 446/2015 do Ministério dos Transportes.



Documento assinado eletronicamente por **Ludmila Stuckert Leal, Gerente de Relações Institucionais e Cerimonial**, em 26/12/2023, às 18:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 3º, inciso V, da Portaria nº 446/2015 do Ministério dos Transportes.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://super.transportes.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&lang=pt_BR&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **7897288** e o código CRC **11AA6851**.



Referência: Processo nº 50050.006561/2023-08



SEI nº 7897288

SAUS, Quadra 01, Bloco 'G', Lotes 3 e 5. Bairro Asa Sul, - Bairro Asa Sul
Brasília/DF, CEP 70.070-010
Telefone: