INST.FED.EDUC.CIENC.E TEC.SERTÃO PERNAMBUCANO

Edital 15/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
15/2026	158149-INST.FED.EDUC.CIENC.E TEC.SERTãO PERNAMBUCANO	KARISA KELLY MAHON BARROS DE SOUZA	13/11/2026 16:00 (v 0.7)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23302.101524/2026-65

1. DO OBJETO

IFSertãoPE

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO POR SRP N° 90011/2026

Regido pela Lei Federal nº 14.133/2021, pelo Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023 e Instrução Normativa SEGES/ME n° 73/2022, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

OBJETO: Contratação de empresa especializada no ramo de eventos e solenidades para atender às demandas das unidades que compõem o IFSertãoPE.

SESSÃO PÚBLICA

DATA:	02/12/2026
HORÁRIO:	09:00 (Horário de Brasília)

LOCAL:	www.gov.br/compras/pt-br
MODO DE DISPUTA	ABERTO E FECHADO
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	MENOR PREÇO POR GRUPO
REGIME DE EXECUÇÃO	EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO
TRATAMENTO EXCLUSIVO ME/EPP /EQUIPARADAS	NÃO
MARGEM DE PREFERÊNCIA P/ALGUM ITEM	NÃO
VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO:	R$ 7.583.704,73 (sete milhões, quinhentos e oitenta e três mil, setecentos e quatro reais, setenta e três centavos)
UASG/ÓRGÃO GERENCIADOR	158149 / Reitoria – IFSertãoPE
ÓRGÃOS PARTICIPANTES	158499 / Campus Petrolina – IFSertãoPE
	158278 / Campus Petrolina Zona Rural – IFSertãoPE
	158568 / Campus Salgueiro – IFSertãoPE
	158500 / Campus Floresta – IFSertãoPE
	158570 / Campus Ouricuri – IFSertãoPE
	158740 / Campus Santa Maria da Boa Vista – IFSertãoPE
	158741 / Campus Serra Talhada – IFSertãoPE
Pregoeiro (a) Titular: Daniela Gomes Diniz **Pregoeiro (a) Substituto (a):** Patrícia Ribeiro dos Santos **Portaria nº 3553/IFSertãoPE, DE 15 DE SETEMBRO DE 2026.** **Equipe de Apoio:** Franklin Torres Brandão Ebenilton Luiz de Souza	• **Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Sertão Pernambucano – Reitoria;** • Diretor de Licitações (DLIC); **Coordenação de Divulgação e Elaboração de Edital de Compras (CDEC)**,Tel.: (87) 2101 – 2373; E-mail: licitacoes@ifsertao-pe.edu.br; • Departamento de Planejamento e Gestão de Riscos de Aquisições (DPGRA): **Elaboração das Atas de Registro de Preços com os fornecedores, Tel.: (87) 2101 – 2372**. e-mail: rt.dpgra@ifsertao-pe.edu.br,

Rejane Freire Gomes **Portaria nº 3554/IFSertãoPE, DE 15 DE SETEMBRO DE 2026.**	• **Endereço:** Rua Aristarco Lopes, 240, Centro, Petrolina-PE, CEP: 56.302 – 100.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO DO SERTÃO PERNAMBUCANO - IFSertãoPE

PEPREGÃO ELETRÔNICO SRP N° 90011/2026

(Processo Administrativo n° 23302.101524/2026-65)

Torna-se público que o(a) **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO, por meio do(a) DIRETORIA DE LICITAÇÕES – DLIC, sediado(a) Rua Aristarco Lopes, 240, Centro, CEP: 56.302-100, Petrolina - PE**, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é **Contratação de empresa especializada no ramo de eventos e solenidades para atender às demandas das unidades que compõem o IFSertãoPE**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência/Projeto Básico, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem:

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.3. 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.

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.

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

3.6. Em todos os grupos do: 01 ao 11 não será concedido nesta Licitação tratamento favorecido para microempresas, empresas de pequeno porte e figuras equiparadas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, em razão da incidência, no caso, do art. 4º, § 1º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

3.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.7.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.7.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.7.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.7.5. . empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.7.6 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.7.7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação 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;

3.7.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.7.9 pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.7.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.7.11. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.7.12. pessoas físicas.

3.8. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.9. O impedimento de que trata o item 3.10.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.4 e 3.7.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.11. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.12. O disposto nos itens 3.7.4 e 3.7.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.13. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

3.14. A vedação de que trata o item 3.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.13.2 deste Edital.

5.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

5.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

5.4.4. 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.

5.5. No caso das empresas que foram beneficiadas pela Lei nº 12.546, de 2011, as propostas de preços deverão ser apresentadas com as alíquotas em vigor, nos termos da Lei nº 14.973, de 2024, aplicáveis para o ano de apresentação da proposta.

5.5.1. A pedido da empresa contratada, o preço do contrato poderá ser revisto, nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9ºA e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

5.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° 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.

5.6.1. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.7. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.7.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.7.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.7.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.7.7 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.7.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.7.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.7.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.7.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.8. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema que desenvolve programa de integridade, nos termos do Decreto nº 12.304, de 2024, e da Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025, para fazer jus ao benefício do critério de desempate previsto no art. 60, caput, inciso IV, da lei n. 14.133, de 2021

5.9. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4, 5.7 ou 5.9 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.10. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.11. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.12. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.13. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.13.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.13.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.14.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.14.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.15. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.14 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.16. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.17. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. valor unitário e total para cada **item do Grupo;**

6.1.2. marca, caso se aplique;

6.1.3. fabricante, caso se aplique;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.4. 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.

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.6. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Naciona.

6.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a **120 (cento e vinte)** dias**,** a contar da data de sua apresentação.

6.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.10. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

6.11. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.

6.12. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão e os licitantes.

7.4. 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.

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário de cada item do GRUPO.**

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

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

7.8. 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 **R$ 0,05 (cinco centavos).**

7.9. 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.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado, **"ABERTO E FECHADO".**

7.11. Será adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa "aberto e fechado", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.11.3. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.11.4. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

7.11.5. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.18. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.18.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão.

7.18.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

7.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.19.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto nº 8538, de 2015).

7.19.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

7.19.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.19.4. A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.19.5. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.19.6. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.19.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

7.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.21. 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:

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

7.21.2. 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 nesta Lei;

7.21.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do Decreto nº 11.430, de 2023, e da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025;

7.21.4. declaração do licitante de que desenvolve programa de integridade, conforme Decreto n° 12.304, de 2024, e Portaria Normativa SE/CGU n° 226, de 9 de setembro de 2025.

7.22. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.22.1. empresas brasileiras;

7.22.2. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.22.3. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.23. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.24. 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/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.24.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.

7.24.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

7.24.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.24.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7.24.5. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, **no prazo de 2 (duas) horas,** envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.24.6. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.25. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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, de 2021, legislação correlata e no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. Sicaf;

8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS,

8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e

8.1.4. Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CEIS quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

8.4. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

8.4.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

8.4.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.5. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.6. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.6.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.7. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto nos arts. 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.8.1. contiver vícios insanáveis;

8.8.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

8.8.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.8.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.8.5. não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência;

8.8.6. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.9. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.10. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

8.10.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.10.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.11. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

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

8.13. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

8.14. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação realizará a verificação da observância da proposta classificada provisoriamente em primeiro lugar quanto aos custos unitários mínimos relevantes estabelecidos pela Administração, além dos demais aspectos ligados à conformidade da proposta ao objeto licitado e à compatibilidade do preço.

8.15. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação concederá o prazo 2 (duas) horas para readequação da proposta quando esta não observar os custos unitários mínimos relevantes, sob pena de desclassificação, na forma da Instrução Normativa nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

9.1.1. . A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no Sicaf.

9.2 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.

9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione 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.

9.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou **por meio do próprio sistema Compras.Gov.**

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

9.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

9.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a 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.

9.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.9. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

9.9.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

9.10. 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.

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

9.11. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.11.1.Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, **no prazo de 2 (duas) horas,** prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

9.12. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.12.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.12.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.13. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.11.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, **em até 2 (duas) horas,** para:

9.13.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

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

9.13.3. suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.13.4. suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.14. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.15. 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.

9.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.11.1.

9.17. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

9.19. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5 (cinco) dias úteis, dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

10.4.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

10.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

10.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

10.5. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.7.1. . A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá **o prazo de *5 (cinco*) dias,** contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

11.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

11.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item (ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

11.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

11.8.1. Em caso de prorrogação da ata, ***poderá s***er renovado o quantitativo originalmente registrado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

12.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

12.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

12.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

12.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

12.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

12.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DOS RECURSOS

13.1. 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.

13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a **15 (quinze) minutos.**

13.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

13.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

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 proferi sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

13.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

13.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: https://sei.ifsertao-pe.edu.br/sei/modulos/pesquisa/md_pesq_processo_exibir.php?3fs_pwCn5TWwHCmM3rVMhrchYuLlZYHcy3JSQ-Og8v-fLGt-EQl27JJ0kPyx2IRdhVRM94YBivWlEjufFUn1i3q3LziW45iB5vAzaPqJ6qvn4KA8CviD47Ez72Mg1VF2

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1,1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

14.1.2. . salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

14.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.5 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

14.1.6. fraudar a licitação;

14.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2.induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

14.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

14.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. mpedimento de licitar e contratar e

14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

14.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis,** a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de ***0,5%* a *15%*** do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de ***15%* a *30%*** do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

14.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de **15 (quinze) dias úteis,** contado da data de sua intimação.

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, **no prazo de 15 (quinze) dias úteis,** contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. Caberá recurso **no prazo de 15 (quinze)** dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

14.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

14.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no Sicaf.

> 14.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será 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.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: e-mail licitacoes@ifsertao-pe.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Aristarco Lopes, 240, Centro, Petrolina/PE, CEP: 56.302-100. Tel.: (87) 2101- 2373, seção: Diretoria de Licitações / Coordenação de Licitações.

15.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão.

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

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

16.5. 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.

16.6. 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.

16.7. 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.

16.8. 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.

16.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico: **https://ifsertaope.edu.br/editais/categorias/pregao-eletronico/**

16.11. A elaboração, gerenciamento, bem como a autorização para adesão as atas de registro de preços deste Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (Reitoria do IFSertãoPE) fica sobre a responsabilidade do Departamento de Planejamento e Gestão de Riscos de Aquisições (DPGRA), Tel.:(87)2101 – 2372, e – mail: rt.dpgra@ifsertao-pe.edu.br, endereço: Rua Aristarco Lopes, 240, Centro, Petrolina - PE; CEP 56.302-100, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 17:00 horas. **(adequação ao aobjeto)**

16.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

16.12.1. Anexo I - Termo de Referência;

16.12.1.1. Anexo I.I - Estudo Técnico Preliminar;

16.12.1.2. Anexo I.II - Planilha de Preço Máximo Aceitável pela Administração;

16.12.1.3. Anexo I.III - Planilha de Requisição Mínima e Máxima por item/Campus;

16.12.1.4. Anexo I.IV - Instrumento de Medição de Resultados.

16.12.3. Anexo II – Minuta de Termo de Contrato;

16.12.4. Anexo III – Minuta de Ata de Registro de Preços;

Petrolina/PE, na data assinatura.

Jean Carlos Coelho de Alencar

Reitor do IFSertãoPE

Decreto Presidencial de Nomeação de 16 de maio de 2024

17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

JEAN CARLOS COELHO DE ALENCAR

Autoridade competente

Assinou eletronicamente em 13/11/2026 às 16:00:59.

INST.FED.EDUC.CIENC.E TEC.SERTÃO PERNAMBUCANO

Termo de Referência 44/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
44/2026	158149-INST.FED.EDUC.CIENC.E TEC.SERTãO PERNAMBUCANO	DANIELLE ANDRADE DE LUCENA CARVALHO	13/11/2026 15:59 (v 0.9)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23302.101524/2026-65

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo n° 23302.101524/2026-65)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de **empresa especializada no ramo de eventos e solenidades para atender às demandas das unidades que compõem o IFSertãoPE,** nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

GRUPO 01: SERVIÇOS DE LOCAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EVENTOS E SOLENIDADES – REITORIA E CAMPIS: OURICURI, PETROLINA ZONA RURAL, FLORESTA, SANTA MARIA DA BOA VISTA, SERRA TALHADA E SALGUEIRO					
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Total**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
01	**Serviço de Locação de espaço físico, com capacidade para 100 pessoas (CATSER 22721):** Serviço de Locação de espaço físico, com capacidade para 100 pessoas, com número proporcional de cadeiras, ar-condicionado, tribuna em boas condições, auditório com separação acústica em relação a outros ambientes, mesa oficial com no mínimo 8 lugares, 8 cadeiras em estrutura estofada em excelentes condições, suporte para 3 bandeiras no mínimo, toalha e sobretoalha, com serviço de água para o público e para a mesa de		**46**	**1.200,00**	**55.200,00**

	autoridades, projetor multimídia, computador e telão, com sonorização e operador apropriados para o espaço, contendo, no mínimo, 2 microfones sem fio e 2 microfones com fio, com pedestal modelo girafa e caixas de som. Foyer coberto para no mínimo 50 pessoas. Dispor de rede WI-FI liberada no auditório e na área de credenciamento / recepção, com no mínimo 2 pontos de atendimento. Dispor de saída de emergência devidamente sinalizada e suficiente para atender ao público estimado, bem como conter equipamento de proteção que permita o combate a princípio de incêndio. Locação em cidade indicada pelo demandante dentro do raio de atuação da instituição. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 1 diária.	Unidade/ Diária 24h			
02	**Serviço de Locação de espaço físico, com capacidade para 300 pessoas (CATSER 22721):** Serviço de locação de espaço físico, com capacidade para 300 pessoas, com número proporcional de cadeiras, ar-condicionado, tribuna em boas condições, auditório com separação acústica em relação a outros ambientes, mesa oficial com no mínimo 10 lugares, 10 cadeiras em estrutura estofada em excelentes condições, suporte para 3 bandeiras no mínimo. Toalha e sobretoalha, com serviço de água para o público e para a mesa de autoridades, projetor multimídia, computador e telão, com sonorização e operador apropriados para o espaço, contendo, no mínimo, 2 microfones sem fio e 2 microfones com fio, pedestal modelo girafa e caixas de som. Foyer coberto para, no mínimo, 150 pessoas. Dispor de rede WI-FI liberada no auditório e na área de credenciamento / recepção, com, no mínimo, 4 pontos de atendimento. Dispor de saída de emergência devidamente sinalizada e suficiente para atender ao público estimado, bem como conter equipamento de proteção que permita o combate a princípio de incêndio. Locação em cidade indicada pelo demandante dentro do raio de atuação da instituição. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 1 diária.	Unidade/ Diária 24h	**32**	**2.780,80**	**88.985,60**
03	**Serviço de Locação de espaço físico, com capacidade para 500 pessoas (CATSER 22721):** Serviço de locação de espaço físico, com capacidade para 500 pessoas, com número proporcional de cadeiras, ar-condicionado, tribuna em boas condições, auditório com separação acústica em relação a outros ambientes, mesa oficial com no mínimo 10 lugares, 10 cadeiras em estrutura estofada em excelentes condições, suporte para 3 bandeiras, no mínimo. Toalha e sobretoalha, com serviço de água para o público e para a mesa de autoridades, projetor multimídia, computador e telão, com sonorização e operador apropriados para o espaço, contendo, no mínimo, 2 microfones sem fio e 2 microfones	Unidade/ Diária 24h	**32**	**3.200,00**	**102.400,00**

	com fio, pedestal modelo girafa e caixas de som. Foyercoberto para, no mínimo, 250 pessoas. Dispor de rede WI-FI liberada no auditório e na área de credenciamento / recepção, com, no mínimo, 8 pontos de atendimento. Dispor de saída de emergência devidamente sinalizada e suficiente para atender ao público estimado, bem como conter equipamento de proteção que permita o combate a princípio de incêndio. Locação em cidade indicada pelo demandante dentro do raio de atuação da instituição ou distante a no máximo 50 km. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 1 diária.				
04	**Serviço de Hospedagem (CATSER 9946):** Contratação de serviço de hospedagem em meios de hospedagens, categoria mínima 3 estrelas ou similar, em Unidades Habitacionais (UHs) duplo, triplo ou quádruplo, com ar-condicionado, televisor, e banheiro privativo com serviço de café da manhã e internet inclusos, para hospedar alunos ou artistas que participarão de eventos institucionais. Hospedagem em cidade indicada pelo demandante dentro do raio de atuação da instituição ou em município próximo distante até 50 km. Unidade: diária. Pedido mínimo: 1 diária	Unidade/ Diária	**307**	**398,50**	**122.339,50**

Endereços das unidades contratantes:

- **Reitoria** - Rua Aristarco Lopes, nº240, Centro, Petrolina-PE, CEP 56302-100;
- **Campus Floresta** – Sede do Campus (Rua Projetada, S/Nº, Caetano II, Floresta – PE / Escola Fazenda (BR 316, Km 307,S/Nº, Floresta – PE);
- **Campus Ouricuri** – Sede do Campus (Estrada do Tamboril, S/Nº, Zona Rural, Ouricuri – PE)
- **Campus Petrolina Zona Rural** – Rodovia PE 647 (Antiga BR 235), Km 22, S/Nº, Projeto Senador Nilo Coelho – N4, Zona Rural, Petrolina – PE;
- **Campus Salgueiro** – Rodovia BR 232, Km 508, S/Nº, Zona Rural, Salgueiro – PE;
- **Campus Santa Maria da Boa Vista** – Rodovia BR 428, Km 90, S/Nº, Zona Rural, Santa Maria da Boa Vista – PE;
- **Campus Serra Talhada** – Rodovia PE 320, Km 126, S/Nº, Zona Rural, Serra Talhada – PE.

GRUPO 02: SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E SOLENIDADES - REITORIA E CAMPIS: PETROLINA, PETROLINA ZONA RURAL E SANTA MARIA DA BOA VISTA

Item	Descrição	Unidade	Total	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
05	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO /JANTAR (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO / JANTAR: Composição mínima sugerida: 2 pratos base (arroz branco, arroz integral, baião de dois, arroz com legumes, arroz de leite) e 1 leguminosa (feijão carioca, feijão preto, feijão verde, feijão de corda), 2 proteínas sendo 1 opção de carne vermelha (picadinho bovino, bife ao molho, carne de sol		**2.010**	**68,90**	**138.489,00**

	acebolada, Isca acebolada, panqueca de carne moída) e 1 opção de ave ou peixe (strogonoff de frango, filé de peito grelhado, sobrecoxa assada, frango guisado, peixe grelhado, moqueca simples); 3 guarnições sendo 1 de massas (macarrão espaguete alho e óleo, macarrão espaguete à bolonhesa ou talharim ao molho branco); 1 de tubérculos (purê de batata, batata frita, macaxeira cozida, macaxeira frita ou purê de macaxeira) e 1 de farofa (farofa de banana da terra, farofa simples ou farofa de cuscuz); 2 tipos de saladas, sendo 1 crua (alface, rúcula, pepino e cenoura ou vinagrete) e 1 cozida (salada maionese ou beterraba e cenoura cozida, ou repolho refogado com cenoura), 1 sobremesa (pudim, pavê, sorvete); 1 fruta (abacaxi tropical, melancia, laranja), 2 opções de bebida (suco de fruta ou polpa – laranja, limão, acerola, caju, abacaxi, goiaba). Fornecimento de refeição em evento à americana (buffet). Disposição das comidas em bandejas em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado, preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos. Se necessário utilizarréchaud para manutenção da temperatura dos alimentos até a finalização do serviço. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. O solicitante poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, intolerantes à lactose, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade			
06	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO Estrutura básica: 2 fatias de pão de forma (tamanho padrão), 1 fatia de presunto (de peru ou suíno), 1 fatia de queijo (prato ou muçarela), hortaliças (alface, tomate, cenoura), pasta/patê (frango, atum, requeijão), embalado individualmente em plástico filme (devendo seguir as normas de higienização dos alimentos e acondicionamento adequado até o momento de servir ao público); 1 fatia (80g) de bolo simples embalado individualmente (laranja, formigueiro, chocolate); 1 pacote de clube social ou pão de mel; 1 garrafa (200ml) de suco de fruta ou de polpa (laranja, uva, acerola, abacaxi, manga, goiaba). O suco deve ser servido gelado (suco não industrializado); 1 fruta devidamente higienizada e embalada individualmente (Maçã, pera, tangerina, banana ou goiaba). As frutas devem estar higienizadas, íntegras, sem furos e machucados, em bom estado para consumo e acondicionadas adequadamente. O solicitante no pedido informará como deve ser o recheio do sanduíche, o sabor do bolo e do suco. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. A distribuição dos alimentos é de responsabilidade da contratante, porém o armazenamento até o momento da distribuição é de responsabilidade da contratada.	Unidade	**16.736**	**28,50**	**476.976,00**

	Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.				
07	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01 (coffeebreak) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01. Para fornecimento em capacitações e eventos científicos. Estrutura sugerida por pessoa: 2 tipos de bolos, sendo 1 regional (milho, macaxeira, rolo, fubá, tapioca) e 1 de sabores variados (formigueiro, leite, laranja, limão, coco, chocolate, ameixa) de 50g cada pedaço; 2 tipos de salgados fritos (coxinha de frango; bolinha de queijo; pastel frito; risole; croquete de carne; bolinho de macaxeira com carne seca) e 2 assados (empada; esfirra; enroladinho; mini quiche; mini sanduíche quente; tortinha salgada); petit four doces e salgados; salada de frutas; bebidas quentes (café com e sem açúcar - 50ml por pessoa e achocolatado 50ml por pessoa); 2 tipos de sucos regionais com e sem açúcar - 150ml por pessoa (caju, acerola, goiaba, abacaxi, manga). No Pedido o solicitante informará quais salgados irá compor o cardápio, o sabor dos bolos e dos sucos. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado (bandejas). Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade	**17.616**	**34,89**	**614.622,24**
08	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02 (Solenidades) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02. Apenas para solenidades institucionais. Composição recomendada: 1 tipo de Minicroissant salgado (queijo coalho; frango cremoso; peito de peru; ricota com ervas), 1 tipo de minicroissant doce (goiabada com queijo ou doce de leite); 2 tipos de salgados finos assado (mini quiche de queijo coalho, mini quiche de alho poró; mini quiche de bacalhau, mini empada de camarão, folhado de frango, esfirra de carne), 1 tipo de Salgado fino frito (bolinho de macaxeira com carne seca, croquete de charque, camarão empanado); 2 tipos de salgados simples fritos (coxinha; bolinha de queijo; pastel; pastel de carne polvilhado com açúcar, risoli); 1 tipo de Salgado simples assado (enroladinho; mini pizza; empadinha; tortinha salgada, barquete); 2 tipos de canapés com a base de: torradas integrais; pão australiano; massa folhada leve; tapioca crocante) e a cobertura podendo ser: pasta de frango; ricota temperada; queijo coalho com tomate seco; atum com ervas); 2 tipos de Docinhos (surpresa de uva, beijinho, brigadeiro, ninho, crocante, 2 tipos de sucos de frutas (acerola, cajá, graviola, manga, maracujá, caju), 2 tipos de refrigerantes (tradicional tipo cola e guaraná zero); café (com e sem açúcar). Quantidade por pessoa sugeridos: 1 Minicroissant salgado ou 1 minicroissant	Unidade	**12.340**	**49,68**	**613.051,20**

	doce; 1 salgado fino assado, 1 salgado fino frito, 2 salgados simples fritos, 2 salgados simples assado, 1 tipo de canapé, 2 tipos de docinhos, 150ml de suco, 150ml de refrigerante, 50ml de café. No Pedido o solicitante informará quais salgados, doces, sucos, refrigerantes, sabor dos sucos irão compor o cardápio. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Montagem de ilhas com identificação dos principais ingredientes dos alimentos e bebidas que não estiverem de fácil reconhecimento. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte (bandejas, potes) utilizados. Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.				

Endereços das unidades contratantes:

- **Reitoria** - Rua Aristarco Lopes, nº240, Centro, Petrolina-PE, CEP 56302-100;
- **Campus Petrolina** – Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, S/N, João de Deus CEP: 56316-686 | Petrolina/PE -Brasil);
- **Campus Petrolina Zona Rural** – Rodovia PE 647 (Antiga BR 235), Km 22, S/Nº, Projeto Senador Nilo Coelho – N4, Zona Rural, Petrolina – PE;
- **Campus Santa Maria da Boa Vista** – Rodovia BR 428, Km 90, S/Nº, Zona Rural, Santa Maria da Boa Vista – PE.

GRUPO 03: SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E SOLENIDADES – CAMPIS: OURICURI E SALGUEIRO

Item	Descrição	Unidade	Total	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
09	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO/JANTAR (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO / JANTAR: Composição mínima sugerida: 2 pratos base (arroz branco, arroz integral, baião de dois, arroz com legumes, arroz de leite) e 1 leguminosa (feijão carioca, feijão preto, feijão verde, feijão de corda), 2 proteínas sendo 1 opção de carne vermelha (picadinho bovino, bife ao molho, carne de sol acebolada, Isca acebolada, panqueca de carne moída) e 1 opção de ave ou peixe (strogonoff de frango, filé de peito grelhado, sobrecoxa assada, frango guisado, peixe grelhado, moqueca simples); 3 guarnições sendo 1 de massas (macarrão espaguete alho e óleo, macarrão espaguete à bolonhesa ou talharim ao molho branco); 1 de tubérculos (purê de batata, batata frita, macaxeira cozida, macaxeira frita ou purê de macaxeira) e 1 de farofa (farofa de banana da		**2.910**	**68,90**	**200.499,00**

	terra, farofa simples ou farofa de cuscuz); 2 tipos de saladas, sendo 1 crua (alface, rúcula, pepino e cenoura ou vinagrete) e 1 cozida (salada maionese ou beterraba e cenoura cozida, ou repolho refogado com cenoura), 1 sobremesa (pudim, pavê, sorvete); 1 fruta (abacaxi tropical, melancia, laranja), 2 opções de bebida (suco de fruta ou polpa – laranja, limão, acerola, caju, abacaxi, goiaba). Fornecimento de refeição em evento à americana (buffet). Disposição das comidas em bandejas em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado, preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos. Se necessário utilizarréchaud para manutenção da temperatura dos alimentos até a finalização do serviço. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. O solicitante poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, intolerantes à lactose, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade			
10	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO Estrutura básica: 2 fatias de pão de forma (tamanho padrão), 1 fatia de presunto (de peru ou suíno), 1 fatia de queijo (prato ou muçarela), hortaliças (alface, tomate, cenoura), pasta/patê (frango, atum, requeijão), embalado individualmente em plástico filme (devendo seguir as normas de higienização dos alimentos e acondicionamento adequado até o momento de servir ao público); 1 fatia (80g) de bolo simples embalado individualmente (laranja, formigueiro, chocolate); 1 pacote de clube social ou pão de mel; 1 garrafa (200ml) de suco de fruta ou de polpa (laranja, uva, acerola, abacaxi, manga, goiaba). O suco deve ser servido gelado (suco não industrializado); 1 fruta devidamente higienizada e embalada individualmente (Maçã, pera, tangerina, banana ou goiaba). As frutas devem estar higienizadas, íntegras, sem furos e machucados, em bom estado para consumo e acondicionadas adequadamente. O solicitante no pedido informará como deve ser o recheio do sanduíche, o sabor do bolo e do suco. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. A distribuição dos alimentos é de responsabilidade da contratante, porém o armazenamento até o momento da distribuição é de responsabilidade da contratada. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade	**5.080**	**28,50**	**144.780,00**

11	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01 (coffeebreak) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01. Para fornecimento em capacitações e eventos científicos. Estrutura sugerida por pessoa: 2 tipos de bolos, sendo 1 regional (milho, macaxeira, rolo, fubá, tapioca) e 1 de sabores variados (formigueiro, leite, laranja, limão, coco, chocolate, ameixa) de 50g cada pedaço; 2 tipos de salgados fritos (coxinha de frango; bolinha de queijo; pastel frito; risole; croquete de carne; bolinho de macaxeira com carne seca) e 2 assados (empada; esfirra; enroladinho; mini quiche; mini sanduíche quente; tortinha salgada); petit four doces e salgados; salada de frutas; bebidas quentes (café com e sem açúcar - 50ml por pessoa e achocolatado 50ml por pessoa); 2 tipos de sucos regionais com e sem açúcar - 150ml por pessoa (caju, acerola, goiaba, abacaxi, manga). No Pedido o solicitante informará quais salgados irá compor o cardápio, o sabor dos bolos e dos sucos. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado (bandejas). Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade	**13.340**	**34,89**	**465.432,60**
12	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02 (Solenidades) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02. Apenas para solenidades institucionais. Composição recomendada: 1 tipo de Minicroissant salgado (queijo coalho; frango cremoso; peito de peru; ricota com ervas), 1 tipo de minicroissant doce (goiabada com queijo ou doce de leite); 2 tipos de salgados finos assado (mini quiche de queijo coalho, mini quiche de alho poró; mini quiche de bacalhau, mini empada de camarão, folhado de frango, esfirra de carne), 1 tipo de Salgado fino frito (bolinho de macaxeira com carne seca, croquete de charque, camarão empanado); 2 tipos de salgados simples fritos (coxinha; bolinha de queijo; pastel; pastel de carne polvilhado com açúcar, risoli); 1 tipo de Salgado simples assado (enroladinho; mini pizza; empadinha; tortinha salgada, barquete); 2 tipos de canapés com a base de: torradas integrais; pão australiano; massa folhada leve; tapioca crocante) e a cobertura podendo ser: pasta de frango; ricota temperada; queijo coalho com tomate seco;		**7.500**	**49,68**	**372.600,00**

	atum com ervas); 2 tipos de Docinhos (surpresa de uva, beijinho, brigadeiro, ninho, crocante, 2 tipos de sucos de frutas (acerola, cajá, graviola, manga, maracujá, caju), 2 tipos de refrigerantes (tradicional tipo cola e guaraná zero); café (com e sem açúcar). Quantidade por pessoa sugeridos: 1 Minicroissant salgado ou 1 minicroissant doce; 1 salgado fino assado, 1 salgado fino frito, 2 salgados simples fritos, 2 salgados simples assado, 1 tipo de canapé, 2 tipos de docinhos, 150ml de suco, 150ml de refrigerante, 50ml de café. No Pedido o solicitante informará quais salgados, doces, sucos, refrigerantes, sabor dos sucos irão compor o cardápio. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Montagem de ilhas com identificação dos principais ingredientes dos alimentos e bebidas que não estiverem de fácil reconhecimento. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte (bandejas, potes) utilizados. Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade			

Endereços das unidades contratantes:

- **Campus Ouricuri** – Sede do Campus (Estrada do Tamboril, S/Nº, Zona Rural, Ouricuri – PE)
- **Campus Salgueiro** – Rodovia BR 232, Km 508, S/Nº, Zona Rural, Salgueiro – PE.

GRUPO 04: SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E SOLENIDADES – CAMPIS: FLORESTA E SERRA TALHADA

Item	Descrição	Unidade	Total	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
13	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO /JANTAR (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO / JANTAR: Composição mínima sugerida: 2 pratos base (arroz branco, arroz integral, baião de dois, arroz com legumes, arroz de leite) e 1 leguminosa (feijão carioca, feijão preto, feijão verde, feijão de corda), 2 proteínas sendo 1 opção de carne vermelha (picadinho bovino, bife ao molho, carne de sol acebolada, Isca acebolada, panqueca de carne moída) e 1 opção de ave ou peixe (strogonoff de frango, filé de peito grelhado, sobrecoxa assada, frango guisado, peixe grelhado, moqueca simples); 3 guarnições sendo 1 de massas (macarrão espaguete alho e óleo, macarrão espaguete à bolonhesa ou talharim ao molho branco); 1 de tubérculos		**320**	**68,90**	**22.048,00**

	(purê de batata, batata frita, macaxeira cozida, macaxeira frita ou purê de macaxeira) e 1 de farofa (farofa de banana da terra, farofa simples ou farofa de cuscuz); 2 tipos de saladas, sendo 1 crua (alface, rúcula, pepino e cenoura ou vinagrete) e 1 cozida (salada maionese ou beterraba e cenoura cozida, ou repolho refogado com cenoura), 1 sobremesa (pudim, pavê, sorvete); 1 fruta (abacaxi tropical, melancia, laranja), 2 opções de bebida (suco de fruta ou polpa – laranja, limão, acerola, caju, abacaxi, goiaba). Fornecimento de refeição em evento à americana (buffet). Disposição das comidas em bandejas em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado, preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos. Se necessário utilizarréchaud para manutenção da temperatura dos alimentos até a finalização do serviço. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. O solicitante poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, intolerantes à lactose, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade			
14	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO Estrutura básica: 2 fatias de pão de forma (tamanho padrão), 1 fatia de presunto (de peru ou suíno), 1 fatia de queijo (prato ou muçarela), hortaliças (alface, tomate, cenoura), pasta/patê (frango, atum, requeijão), embalado individualmente em plástico filme (devendo seguir as normas de higienização dos alimentos e acondicionamento adequado até o momento de servir ao público); 1 fatia (80g) de bolo simples embalado individualmente (laranja, formigueiro, chocolate); 1 pacote de clube social ou pão de mel; 1 garrafa (200ml) de suco de fruta ou de polpa (laranja, uva, acerola, abacaxi, manga, goiaba). O suco deve ser servido gelado (suco não industrializado); 1 fruta devidamente higienizada e embalada individualmente (Maçã, pera, tangerina, banana ou goiaba). As frutas devem estar higienizadas, íntegras, sem furos e machucados, em bom estado para consumo e acondicionadas adequadamente. O solicitante no pedido informará como deve ser o recheio do sanduíche, o sabor do bolo e do suco. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. A distribuição dos alimentos é de responsabilidade da contratante, porém o armazenamento até o momento da distribuição é de responsabilidade da contratada. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade	**4.160**	**28,50**	**118.560,00**
15	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01 (coffeebreak) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01. Para fornecimento em capacitações e eventos científicos. Estrutura sugerida por pessoa: 2 tipos de bolos, sendo 1 regional (milho, macaxeira, rolo, fubá, tapioca) e 1 de sabores variados (formigueiro, leite, laranja, limão, coco, chocolate, ameixa) de 50g cada		**7.850**	**34,89**	**273.886,50**

	pedaço; 2 tipos de salgados fritos (coxinha de frango; bolinha de queijo; pastel frito; risole; croquete de carne; bolinho de macaxeira com carne seca) e 2 assados (empada; esfirra; enroladinho; mini quiche; mini sanduíche quente; tortinha salgada); petit four doces e salgados; salada de frutas; bebidas quentes (café com e sem açúcar - 50ml por pessoa e achocolatado 50ml por pessoa); 2 tipos de sucos regionais com e sem açúcar - 150ml por pessoa (caju, acerola, goiaba, abacaxi, manga). No Pedido o solicitante informará quais salgados irá compor o cardápio, o sabor dos bolos e dos sucos. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado (bandejas). Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade			
16	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02 (Solenidades) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02. Apenas para solenidades institucionais. Composição recomendada: 1 tipo de Minicroissant salgado (queijo coalho; frango cremoso; peito de peru; ricota com ervas), 1 tipo de minicroissant doce (goiabada com queijo ou doce de leite); 2 tipos de salgados finos assado (mini quiche de queijo coalho, mini quiche de alho poró; mini quiche de bacalhau, mini empada de camarão, folhado de frango, esfirra de carne), 1 tipo de Salgado fino frito (bolinho de macaxeira com carne seca, croquete de charque, camarão empanado); 2 tipos de salgados simples fritos (coxinha; bolinha de queijo; pastel; pastel de carne polvilhado com açúcar, risoli); 1 tipo de Salgado simples assado (enroladinho; mini pizza; empadinha; tortinha salgada, barquete); 2 tipos de canapés com a base de: torradas integrais; pão australiano; massa folhada leve; tapioca crocante) e a cobertura podendo ser: pasta de frango; ricota temperada; queijo coalho com tomate seco; atum com ervas); 2 tipos de Docinhos (surpresa de uva, beijinho, brigadeiro, ninho, crocante, 2 tipos de sucos de frutas (acerola, cajá, graviola, manga, maracujá, caju), 2 tipos de refrigerantes (tradicional tipo cola e guaraná zero); café (com e sem açúcar). Quantidade por pessoa sugeridos: 1 Minicroissant salgado ou 1 minicroissant doce; 1 salgado fino assado, 1 salgado fino frito, 2 salgados simples fritos, 2 salgados simples assado, 1 tipo de canapé, 2 tipos de docinhos, 150ml de suco, 150ml de refrigerante, 50ml de café. No Pedido o solicitante informará quais salgados, doces, sucos, refrigerantes, sabor dos sucos irão compor o cardápio. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Montagem de ilhas com identificação dos principais ingredientes dos alimentos e bebidas que não estiverem de fácil reconhecimento. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte (bandejas, potes) utilizados. Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas.	Unidade	**4.700**	**49,68**	**233.496,00**

	Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.				

Endereços das unidades contratantes:

- **Campus Floresta** – Sede do Campus (Rua Projetada, S/Nº, Caetano II, Floresta – PE / Escola Fazenda (BR 316, Km 307,S/Nº, Floresta – PE);
- **Campus Serra Talhada** – Rodovia PE 320, Km 126, S/Nº, Zona Rural, Serra Talhada – PE.

GRUPO 05: SERVIÇOS DE DECORAÇÃO E DE LOCAÇÃO DE ACESSÓRIOS E MOBILIÁRIO PARA EVENTOS – REITORIA E CAMPIS: PETROLINA, PETROLINA ZONA RURAL E SANTA MARIA DA BOA VISTA

Item	Descrição	Unidade	Total	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
17	**Serviço de decoração tipo 1 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 1 com fornecimento de 2 arranjos de flores e folhagens naturais de 50 cm de altura x 20 cm de largura; 1 arranjo de flores e folhagens naturais para mesa de honra com altura mín. 0,40 m x largura mín. 1,5 m), 2 pedestais para decoração de ambientes.Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser definidos em acordo com o demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. Inclui serviço de montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 1 serviço.	Unidade /Serviço	**78**	**802,50**	**62.595,00**
18	**Serviço de decoração tipo 2 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 2. Com fornecimento de tapete tipo passarela com 1,5m de largura e pelo menos 10m de cumprimento, para área interna e externa, com base emborrachada com espessura de 5mm (tapete em perfeitas condições), 6 puffs retangulares ou quadrados estofados, 20m² de malhas (tensionadas, trançadas e penduradas), fornecimento de 6 arranjos de flores e folhagens naturais de 50cm de altura por 30 cm de largura, 2 arranjos de flores e folhagens naturais para mesa de honra (altura mín. 0,40 m x largura mín. 1,5m), 2 bases, 4 pedestais para decoração de ambientes. Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser definidos em acordo com o	Unidade /Serviço	**69**	**2.564,82**	**176.972,58**

	demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. O serviço deve incluir equipe qualificada, responsável por montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 1 serviço.				
19	**Locação de Mesa bistrô redonda (CATSER 20460):** Locação de Mesa Bistrô M 841, aço, acabamento cromado (Altura 87cm, Largura 53cm, Profundidade 53cm). Unidade: diária (24horas). Pedido mínimo: 1 unidade / diária	Unidade /Diária 24h	**100**	**32,37**	**3.237,00**
20	**Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) (CATSER 20460):** Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) na cor branca padronizadas, limpas e em perfeito estado com braço ou sem braço, a critério do demandante. Com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, com capacidade para suportar até 150kg. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 20 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**8.230**	**8,00**	**65.840,00**
21	**Locação de cadeiras com assento estofado em acrílico ou metal pintado ou de ferro (CATSER 20460):** Locação de cadeiras estofadas em metal pintado ou acrílico ou de ferro, sem braço, em cor a definir pela contratante. As cadeiras deverão ser fornecidas conforme número de formandos, mesa diretora, autoridades, convidados e deverão estar limpas em ótimas condições de uso. Colocação devidamente organizada em local determinado pela organização e retirada após o evento. A entrega, com definição de cor e de quantidade a serem utilizadas, deverá ocorrer na data e hora definida pela contratante conforme especificação na Ordem de Serviço. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**290**	**18,00**	**5.220,00**
22	**Locação: letreiro luminoso (CATSER 30003):** Locação de Letreiro com medidas aproximadas para cada letra de: Largura: 55cm / Altura: 90cm / Profundidade: 25cm. Cada letra deve ser iluminada por cerca de 10 (dez) lâmpadas na cor amarelo/âmbar em LED. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 03 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**123**	**198,12**	**24.368,76**
23	**Locação de capa para cadeira (CATSER 17124):** Locação de capa na cor branca para cadeiras plásticas sem braço com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, limpas e passadas. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias	Unidade /Diária 24h	**4.000**	**4,00**	**16.000,00**
24	**Locação de toalha de mesa retangular ou redonda (CATSER 17124):** Locação de toalha ou sobre toalha (cobre mancha) para mesa retangular ou redonda de preferência em material tipo organza ou oxford com cores variadas, a critério do demandante. Com metragens aproximadas de: 2,2m a 4 metros de	Unidade /Diária 24h	**794**	**32,67**	**25.939,98**

	cumprimento e 0,08m x 3m de largura. Entrega limpa, passada e em bom estado de conservação. Entrega conforme acordado com demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária				
25	**Locação de mesa plástica (polipropileno) (CATSER 20460)**: Locação de mesa plástica (polipropileno) na cor branca padronizadas, medindo 70 x 70cm cada, coberta com toalha de tecido na cor branca com caimento até o chão e com sobretoalha quadrada, esta última medindo pelo menos 70cm x 70cm com cor demandada pela contratante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**1.040**	**10,45**	**10.868,00**
26	**Locação de mesa diretora (CATSER 20460):** A mesa diretora deverá ter tamanho compatível entre 6 a 11 cadeiras e instalada em local do evento/palco a ser definido pela Contratante. Deverão ser fornecidas, sem ônus para a Contratante, toalhas e sobretoalhas, de tecido de boa qualidade, em ótimas condições de uso e em cor a definir pela contratante. Unidade: diária (24h) Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade /Diária 24h	**15**	**360,00**	**5.400,00**
27	**Locação de tampão redondo em MDF (CATSER 20460):** Locação de tampão redondo em MDF 15mm, com 1,40m de diâmetro, para mesas com 8 lugares, com dispositivo para fixação em mesas plásticas. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**689**	**14,86**	**10.238,54**
28	**Serviço de Locação de becas (CATSER 17876):** Locação de becas pretas (para integrantes da mesa de honra ou formandos) em cetim ou oxford, com fechamento em velcro, manga longa, gola tipo padre, modelo unissex, com jabô em renda branca, cordão, pelerine em tecido crepe welck com aplicação de passamanarias na mesma cor do tecido, 4 botões frontais e 2 rococós feitos com cordão. São Francisco e Faixa confeccionada em tecido crepe welck na cor da pelerine (cores e tamanhos das faixas e pelerine a serem definidas em cada solicitação). O capelo deverá ser na cor preta e ajustável. A empresa deverá entregar e recolher no local do evento. As becas devem ser apresentadas em perfeito estado, limpas e passadas. A contratada deverá ajudar na colocação dos trajes nos formandos. Grade de tamanhos do PP ao XG. Entrega na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: diária. Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade /Diária	**1.070**	**67,90**	**72.653,00**

Endereços das unidades contratantes:

- **Reitoria** - Rua Aristarco Lopes, nº240, Centro, Petrolina-PE, CEP 56302-100;
- **Campus Petrolina** – Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, S/N, João de Deus CEP: 56316-686 | Petrolina/PE -Brasil);
- **Campus Petrolina Zona Rural** – Rodovia PE 647 (Antiga BR 235), Km 22, S/Nº, Projeto Senador Nilo Coelho – N4, Zona Rural, Petrolina – PE;
- **Campus Santa Maria da Boa Vista** – Rodovia BR 428, Km 90, S/Nº, Zona Rural, Santa Maria da Boa Vista – PE.

GRUPO 06: SERVIÇOS DE DECORAÇÃO E DE LOCAÇÃO DE ACESSÓRIOS E MOBILIÁRIO PARA EVENTOS – CAMPIS: OURICURI E SALGUEIRO					
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Total**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
29	**Serviço de decoração tipo 1 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 1 com fornecimento de 2 arranjos de flores e folhagens naturais de 50 cm de altura x 20 cm de largura; 1 arranjo de flores e folhagens naturais para mesa de honra com altura mín. 0,40 m x largura mín. 1,5 m), 2 pedestais para decoração de ambientes. Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser definidos em acordo com o demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. Inclui serviço de montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 1 serviço.	Unidade /Serviço	**31**	**802,50**	**24.877,50**
30	**Serviço de decoração tipo 2 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 2. Com fornecimento de tapete tipo passarela com 1,5m de largura e pelo menos 10m de cumprimento, para área interna e externa, com base emborrachada com espessura de 5mm (tapete em perfeitas condições), 6 puffs retangulares ou quadrados estofados, 20m² de malhas (tensionadas, trançadas e penduradas), fornecimento de 6 arranjos de flores e folhagens naturais de 50cm de altura por 30 cm de largura, 2 arranjos de flores e folhagens naturais para mesa de honra (altura mín. 0,40m x largura mín. 1,5m), 2 bases, 4 pedestais para decoração de ambientes. Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser definidos em acordo com o demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. O serviço deve incluir equipe qualificada, responsável por montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 1 serviço.	Unidade /Serviço	**28**	**2.564,82**	**71.814,96**
31	**Locação de Mesa bistrô redonda (CATSER 20460):** Locação de Mesa Bistrô M 841, aço, acabamento cromado (Altura 87cm, Largura 53cm, Profundidade 53 cm). Unidade: diária (24horas). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade /Diária 24h	**100**	**32,37**	**3.237,00**
32			**3.270**	**8,00**	**26.160,00**

	Locação de cadeiras plásticas polipropileno (CATSER 20460): Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) na cor branca padronizadas, limpas e em perfeito estado com braço ou sem braço, a critério do demandante. Com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, com capacidade para suportar até 150kg. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 20 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h			
33	**Locação de cadeiras com assento estofado em acrílico ou metal pintado ou de ferro (CATSER 20460):** Locação de cadeiras estofadas em metal pintado ou acrílico ou de ferro, sem braço, em cor a definir pela contratante. As cadeiras deverão ser fornecidas conforme número de formandos, mesa diretora, autoridades, convidados e deverão estar limpas em ótimas condições de uso. Colocação devidamente organizada em local determinado pela organização e retirada após o evento. A entrega, com definição de cor e de quantidade a serem utilizadas, deverá ocorrer na data e hora definida pela contratante conforme especificação na Ordem de Serviço. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**300**	**18,00**	**5.400,00**
34	**Locação: letreiro luminoso (CATSER 30003):** Locação de Letreiro com medidas aproximadas para cada letra de: Largura: 55cm / Altura: 90cm / Profundidade: 25cm. Cada letra deve ser iluminada por cerca de 10 (dez) lâmpadas na cor amarelo/âmbar em LED. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 03 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**13**	**198,12**	**2.575,56**
35	**Locação de capa para cadeira (CATSER 17124):** Locação de capa na cor branca para cadeiras plásticas sem braço com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, limpas e passadas. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias	Unidade /Diária 24h	**1.120**	**4,00**	**4.480,00**
36	**Locação de toalha de mesa retangular ou redonda (CATSER 17124):** Locação de toalha ou sobre toalha (cobre mancha) para mesa retangular ou redonda de preferência em material tipo organza ou oxford com cores variadas, a critério do demandante. Com metragens aproximadas de: 2,2m a 4 metros de cumprimento e 0,08 m x 3m de largura. Entrega limpa, passada e em bom estado de conservação. Entrega conforme acordado com demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade /Diária 24h	**353**	**32,67**	**11.532,51**
37	**Locação de mesa plástica polipropileno (CATSER 20460)**: Locação de mesa plástica (polipropileno) na cor branca padronizadas, medindo 70 x 70cm cada, coberta com toalha de tecido na cor branca com caimento até o chão e com sobretoalha quadrada, esta última medindo pelo menos 70cm x 70cm com cor demandada pela contratante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**843**	**10,45**	**8.809,35**
38			**44**	**360,00**	**15.840,00**

	Locação de mesa diretora (CATSER 20460): A mesa diretora deverá ter tamanho compatível entre 6 a 11 cadeiras e instalada em local do evento/palco a ser definido pela Contratante. Deverão ser fornecidas, sem ônus para a Contratante, toalhas e sobretoalhas, de tecido de boa qualidade, em ótimas condições de uso e em cor a definir pela contratante. Unidade: diária (24h) Pedido mínimo: 1 unidade / diária	Unidade /Diária 24h			
39	**Locação de tampão redondo em MDF (CATSER 20460):** Locação de tampão redondo em MDF 15mm, com 1,40m de diâmetro, para mesas com 8 lugares, com dispositivo para fixação em mesas plásticas. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**400**	**14,86**	**5.944,00**
40	**Serviço de Locação de becas (CATSER 17876):** Locação de becas pretas (para integrantes da mesa de honra ou formandos) em cetim ou oxford, com fechamento em velcro, manga longa, gola tipo padre, modelo unissex, com jabô em renda branca, cordão, pelerine em tecido crepe welck com aplicação de passamanarias na mesma cor do tecido, 4 botões frontais e 2 rococós feitos com cordão. São Francisco e Faixa confeccionada em tecido crepe welck na cor da pelerine (cores e tamanhos das faixas e pelerine a serem definidas em cada solicitação). O capelo deverá ser na cor preta e ajustável. A empresa deverá entregar e recolher no local do evento. As becas devem ser apresentadas em perfeito estado, limpas e passadas. A contratada deverá ajudar na colocação dos trajes nos formandos. Grade de tamanhos do PP ao XG. Entrega na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: diária. Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade /Diária	**670**	**67,90**	**45.493,00**

Endereços das unidades contratantes:

- **Campus Ouricuri** – Sede do Campus (Estrada do Tamboril, S/Nº, Zona Rural, Ouricuri – PE);
- **Campus Salgueiro** – Rodovia BR 232, Km 508, S/Nº, Zona Rural, Salgueiro – PE.

GRUPO 07: SERVIÇOS DE DECORAÇÃO E DE LOCAÇÃO DE ACESSÓRIOS E MOBILIÁRIO PARA EVENTOS – CAMPIS: FLORESTA E SERRA TALHADA					
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Total**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
41	**Serviço de decoração tipo 1 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 1 com fornecimento de 2 arranjos de flores e folhagens naturais de 50 cm de altura x 20 cm de largura; 1 arranjo de flores e folhagens naturais para mesa de honra com altura mín. 0,40 m x largura mín. 1,5 m), 2 pedestais para decoração de ambientes. Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser	Unidade /Serviço	**22**	**802,50**	**17.655,00**

	definidos em acordo com o demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. Inclui serviço de montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 01 serviço.				
42	**Serviço de decoração tipo 2 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 2. Com fornecimento de tapete tipo passarela com 1,5m de largura e pelo menos 10m de cumprimento, para área interna e externa, com base emborrachada com espessura de 5mm (tapete em perfeitas condições), 6 puffs retangulares ou quadrados estofados, 20m² de malhas (tensionadas, trançadas e penduradas), fornecimento de 6 arranjos de flores e folhagens naturais de 50cm de altura por 30 cm de largura, 2 arranjos de flores e folhagens naturais para mesa de honra (altura mín. 0,40m x largura mín. 1,5m), 2 bases, 4 pedestais para decoração de ambientes. Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser definidos em acordo com o demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. O serviço deve incluir equipe qualificada, responsável por montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 01 serviço.	Unidade /Serviço	**21**	**2.564,82**	**53.861,22**
43	**Locação de Mesa bistrô redonda (CATSER 20460):** Locação de Mesa Bistrô M 841, aço, acabamento cromado (Altura 87cm, Largura 53cm, Profundidade 53cm). Unidade: diária (24horas). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade /Diária 24h	**02**	**32,37**	**64,74**
44	**Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) (CATSER 20460):** Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) na cor branca padronizadas, limpas e em perfeito estado com braço ou sem braço, a critério do demandante. Com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, com capacidade para suportar até 150kg. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 20 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**3.050**	**8,00**	**24.400,00**
45	**Locação de cadeiras com assento estofado em acrílico ou metal pintado ou de ferro (CATSER 20460):** Locação de cadeiras estofadas em metal pintado ou acrílico ou de ferro, sem braço, em cor a definir pela contratante. As cadeiras deverão ser fornecidas conforme número de formandos, mesa diretora, autoridades, convidados e deverão estar limpas em ótimas condições de uso. Colocação devidamente organizada em local determinado pela organização e retirada após o evento. A entrega, com definição de cor e de quantidade a serem utilizadas, deverá ocorrer na data e hora definida pela contratante conforme	Unidade /Diária 24h	**88**	**18,00**	**1.584,00**

	especificação na Ordem de Serviço. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.				
46	**Locação: letreiro luminoso (CATSER 30003):** Locação de Letreiro com medidas aproximadas para cada letra de: Largura: 55cm / Altura: 90cm / Profundidade: 25cm. Cada letra deve ser iluminada por cerca de 10 (dez) lâmpadas na cor amarelo/âmbar em LED. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 3 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**56**	**198,12**	**11.094,72**
47	**Locação de capa para cadeira (CATSER 17124):** Locação de capa na cor branca para cadeiras plásticas sem braço com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, limpas e passadas. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias	Unidade /Diária 24h	**2.810**	**4,00**	**11.240,00**
48	**Locação de toalha de mesa retangular ou redonda (CATSER 17124):** Locação de toalha ou sobre toalha (cobre mancha) para mesa retangular ou redonda de preferência em material tipo organza ou oxford com cores variadas, a critério do demandante. Com metragens aproximadas de: 2,2m a 4 metros de cumprimento e 0,08m x 3m de largura. Entrega limpa, passada e em bom estado de conservação. Entrega conforme acordado com demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade /Diária 24h	**12**	**32,67**	**392,04**
49	**Locação de mesa plástica (polipropileno) (CATSER 20460)**: Locação de mesa plástica (polipropileno) na cor branca padronizadas, medindo 70 x 70cm cada, coberta com toalha de tecido na cor branca com caimento até o chão e com sobretoalha quadrada, esta última medindo pelo menos 70cm x 70cm com cor demandada pela contratante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**340**	**10,45**	**3.553,00**
50	**Locação de mesa diretora (CATSER 20460):** A mesa diretora deverá ter tamanho compatível entre 6 a 11 cadeiras e instalada em local do evento/palco a ser definido pela Contratante. Deverão ser fornecidas, sem ônus para a Contratante, toalhas e sobretoalhas, de tecido de boa qualidade, em ótimas condições de uso e em cor a definir pela contratante. Unidade: diária (24h) Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade /Diária 24h	**02**	**360,00**	**720,00**
51	**Serviço de Locação de becas (CATSER 17876):** Locação de becas pretas (para integrantes da mesa de honra ou formandos) em cetim ou oxford, com fechamento em velcro, manga longa, gola tipo padre, modelo unissex, com jabô em renda branca, cordão, pelerine em tecido crepe welck com aplicação de passamanarias na mesma cor do tecido, 4 botões frontais e 2 rococós feitos com cordão. São Francisco e Faixa confeccionada em tecido crepe welck na cor da pelerine (cores e tamanhos das faixas e pelerine a serem definidas em cada solicitação). O capelo deverá ser na cor preta e ajustável. A empresa deverá entregar e recolher no local do evento. As becas devem ser	Unidade /Diária	**210**	**67,90**	**14.259,00**

	apresentadas em perfeito estado, limpas e passadas. A contratada deverá ajudar na colocação dos trajes nos formandos. Grade de tamanhos do PP ao XG. Entrega na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: diária. Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.				

Endereços das unidades contratantes:

- **Campus Floresta** – Sede do Campus (Rua Projetada, S/Nº, Caetano II, Floresta – PE / Escola Fazenda (BR 316, Km 307,S/Nº, Floresta – PE);
- **Campus Serra Talhada** – Rodovia PE 320, Km 126, S/Nº, Zona Rural, Serra Talhada – PE.

GRUPO 08: SERVIÇOS DE PALCO, COBERTURA, ILUMINAÇÃO E SONORIZAÇÃO – REITORIA E CAMPIS: PETROLINA, PETROLINA ZONA RURAL E SANTA MARIA DA BOA VISTA

Item	Descrição	Unidade	Total	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
52	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de palco (CATSER 24376):** Locação, montagem e desmontagem de palco: Estrutura em aço ou alumínio com piso em madeira, forrado com carpete preto ou cinza anti chamas, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca em toda sua extensão e com saia em toda a base do palco em perfeitas condições, instalação de uma escada e uma rampa para acesso ao palco em perfeitas condições com corrimão de acesso para pessoas com deficiência. A altura do palco ficará entre 0,5m e 1,5m, conforme solicitação. O palco deverá comportar a mesa de autoridades, as mesas de apoio, a tribuna e o módulo completo de praticável, ter aterramento de acordo com a ABNT, 4mm em todas as suas dimensões. A empresa deverá providenciar as devidas ARTs exigidas em Lei. Área do palco a definir pelo demandante. Todos os equipamentos de segurança exigidos pelo Corpo de Bombeiros para licenciamento são de responsabilidade da Contratada, incluindo extintores de incêndio, proteção para sapatas, sinalizações, etc. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 6 m².	M² (Diária 24h)	**596**	**252,16**	**150.287,36**
53	**Serviço de locação de tablado (CATSER 24376):** Serviço de locação, montagem e desmontagem de tablado (m²), confeccionado em madeira, com altura 10 a 20 cm em módulos, revestimento em carpete antichamas (com laudo técnico e ART), de cor escura, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4 m²	M² (Diária 24h)	**329**	**130,00**	**42.770,00**
54	**Locação: painel de fundo e laterais (CATSER 14249):** O painel deverá ser em tecido antichamas, em cor escura, preferencialmente preta ou cinza, e instalado conforme palco do local de evento (com laudo técnico e ART). O painel deverá cobrir todo o fundo do palco e laterais, quando necessário. A instalação e desinstalação ficarão a cargo da Contratada, sem ônus para a Contratante. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4m².	M² (Diária 24h)	**1.518**	**62,50**	**94.875,00**
55	**Locação de Toldo (CATSER 17809):** Serviço de locação de toldo de aço galvanizado em boas condições e resistente a		**151**	**670,55**	**101.253,05**

	ventos, de 5m x 5m, com cobertura de lona vinílica impermeável, antichamas, antimofo, proteção UV, preferencialmente de cor branca, incluindo transporte, montagem segura e desmontagem em local e horário indicado pelo demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h			
56	**Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte (CATSER 30003):** Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte com 8 Canhões Refletores Led Par 64 DWM, 177 Leds e 1w Strobo Digital, 240V,50/60HZ, Consumo 20W, leds de alto brilho, ângulo e lentes 15 ou 45. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	**52**	**925,00**	**48.100,00**
57	**Serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte (CATSER 30003):** Locação de serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte com 4 refletores PAR 38, de luz branca, verde, azul e vermelho, 4 moving Head 200W e 4 Refletores Led 64 Rgbw 54 Leds. Modo de operação automático. Máquina de Fumaça 1500w, Controle com fio e sem Fio 8 Leds RGB Triled, Voltagem: 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	**132**	**2.377,05**	**313.770,60**
58	**Serviço de Fornecimento de sonorização para eventos de médio e grande porte (até 500 participantes) (CATSER 13757):** Serviço de fornecimento de sonorização: contendo 8 caixas mistas 15 04SUB18 (P.A tipo FLY), retorno, 01 duo CD Player, 01 mesa com 32 canais ou superior Midas, 3 microfones sem fio, 2 microfones com fio e pedestal para o mestre de cerimônia, 16 microfones multidirecionais profissional mais pedestais tipo girafa, caixas de retorno, microfonar bateria e 1 operador para execução da sonorização. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	**141**	**2.500,00**	**352.500,00**
59	**Serviço de locação de ventiladores aspersores (CATSER 20818):** Serviço de locação de aspersores de névoa d'água para 50m², capacidade 2.500 m³/hora, consumo:75Kwh, potência 560W, corrente 2.5A, consumo d'água 12 L/hora, reservatório d'água 60L, peso 30Kg operacional, ruído ≤ 70dB, dimensões 2m de altura (retrátil a 1,5m), voltagem 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	**150**	**496,39**	**74.458,50**
60	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente interno/cenografia/fotos) (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q15, em perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear. Pedido mínimo: 06 diárias / metro linear.	metro linear / Diária 24h	**1.212**	**67,80**	**82.173,60**
61			**1.352**	**122,84**	**166.079,68**

	Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente externo/pórticos) (CATSER 4405): Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q30, em perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear. Pedido mínimo: 06 diárias / metro linear.	metro linear / Diária 24h			
62	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de telão (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de Tela de projeção de 180 a 300 polegadas com tripé, para ambientes internos ou externos. Unidade: 01 diária (24h). Pedido mínimo: 01 diária.	Unidade / Diária 24h	**42**	**385,50**	**16.191,00**
63	**Serviço de transmissão simultânea por streaming (CATSER 3778):** Serviço de transmissão do evento em telão, utilizando projetor de, no mínimo, 3.000 lúmens, telão de, no mínimo, 150 polegadas e 2 caixas de som amplificadas para transmissão de imagem e sonorização simultânea, com, no mínimo, 3 (três) pontos de captura de imagens com câmeras FullHD, computador/notebook para gerenciamento da imagem e transmissão no YouTube. A Contratada deverá fornecer os profissionais para operar o sistema de transmissão simultânea. A Contratada deverá fornecer o serviço, equipamentos e materiais necessários para conexão com o protocolo internet. Unidade: hora. Pedido mínimo: 01 hora.	Unidade / hora	**160**	**500,00**	**80.000,00**
64	**Locação de Grade de proteção (CATSER 2224):** Locação de grade de proteção devidamente galvanizada com 1,10 metros de altura por 2,10 metros de largura, confeccionada em aço, com pés de proteção em formato de “V”, com encaixe tipo: macho-fêmea em todas as peças. Compreendendo os serviços de instalação e remoção completa das grades. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 06 unidades / diárias.	Unidade / Diária 24h	**237**	**35,00**	**8.295,00**
65	**Locação de banheiro químico (CATSER 17612):** Locação de banheiro químico feminino ou masculino com identificação, trincos nas portas, fornecimento de bactericida e desodorizante, papel higiênico, limpeza diária e transporte dos efluentes. O serviço inclui transporte e disposição em local e horário a combinar com solicitante. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	**54**	**350,00**	**18.900,00**
66	**Locação Gerador de Energia 115 kVA (CATSER 21679):** Locação Gerador de Energia 115 VA, montagem, instalação e retirada de conjunto de grupo gerador super silenciado, motor de 115KVA, 60Hz automático, microprocessado e quadro de transferência, 75Db a 1,5metro, para funcionamento, em regime “contínuo”, para atender sistema de iluminação, 12 horas em funcionamento. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 1 unidade / diária. Com insumo (diesel) incluso.	Unidade / Diária 24h	**56**	**3.244,33**	**181.682,48**
67	**Locação de Unifilas para delimitação e organização de espaço (CATSER 20460):** Locação de Unifilas para delimitação e organização de espaço, sistema retrátil, tendo tripla recepção de fita base 340mm, Tubo 3´´, altura 960mm. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 05 unidades / diárias.	Unidade / Diária 24h	**219**	**65,00**	**14.235,00**

Endereços das unidades contratantes:

- **Reitoria** - Rua Aristarco Lopes, nº240, Centro, Petrolina-PE, CEP 56302-100;
- **Campus Petrolina** – Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, S/N, João de Deus CEP: 56316-686 | Petrolina/PE -Brasil);
- **Campus Petrolina Zona Rural** – Rodovia PE 647 (Antiga BR 235), Km 22, S/Nº, Projeto Senador Nilo Coelho – N4, Zona Rural, Petrolina – PE;
- **Campus Santa Maria da Boa Vista** – Rodovia BR 428, Km 90, S/Nº, Zona Rural, Santa Maria da Boa Vista – PE.

GRUPO 09: SERVIÇOS DE PALCO, COBERTURA, ILUMINAÇÃO E SONORIZAÇÃO – CAMPIS: OURICURI E SALGUEIRO					
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Total**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
68	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de palco (CATSER 24376):** Locação, montagem e desmontagem de palco: Estrutura em aço ou alumínio com piso em madeira, forrado com carpete preto ou cinza anti chamas, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca em toda sua extensão e com saia em toda a base do palco em perfeitas condições, instalação de uma escada e uma rampa para acesso ao palco em perfeitas condições com corrimão de acesso para pessoas com deficiência. A altura do palco ficará entre 0,5m e 1,5m, conforme solicitação. O palco deverá comportar a mesa de autoridades, as mesas de apoio, a tribuna e o módulo completo de praticável, ter aterramento de acordo com a ABNT, 4mm em todas as suas dimensões.A empresa deverá providenciar as devidas ARTs exigidas em Lei. Área do palco a definir pelo demandante. Todos os equipamentos de segurança exigidos pelo Corpo de Bombeiros para licenciamento são de responsabilidade da Contratada, incluindo extintores de incêndio, proteção para sapatas, sinalizações, etc. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 6 m².	M² / Diária 24h	**132**	**252,16**	**33.285,12**
69	**Serviço de locação de tablado (CATSER 24376):** Serviço de locação, montagem e desmontagem de tablado (m²), confeccionado em madeira, com altura 10 a 20 cm em módulos, revestimento em carpete antichamas (com laudo técnico e ART), de cor escura, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4 m²	M² / Diária 24h	**84**	**130,00**	**10.920,00**
70	**Locação: painel de fundo e laterais (CATSER 14249):** O painel deverá ser em tecido antichamas, em cor escura, preferencialmente preta ou cinza, e instalado conforme palco do local de evento (com laudo técnico e ART). O painel deverá cobrir todo o fundo do palco e laterais, quando necessário. A instalação e desinstalação ficarão a cargo da Contratada, sem ônus para a Contratante. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4m²	M² (Diária 24h)	**124**	**62,50**	**7.750,00**
71			**233**	**670,55**	**156.238,15**

	Locação de Toldo (CATSER 17809): Serviço de locação de toldo de aço galvanizado em boas condições e resistente a ventos, de 5m x 5m, com cobertura de lona vinílica impermeável, antichamas, antimofo, proteção UV, preferencialmente de cor branca, incluindo transporte, montagem segura e desmontagem em local e horário indicado pelo demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h			
72	**Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte (CATSER 30003):** Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte com 8 Canhões Refletores Led Par 64 DWM, 177 Leds e 1w Strobo Digital, 240V,50/60HZ, Consumo 20W, leds de alto brilho, ângulo e lentes 15 ou 45. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	**32**	**925,00**	**29.600,00**
73	**Serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte (CATSER 30003):** Locação de serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte com 4 refletores PAR 38, de luz branca, verde, azul e vermelho, 4 moving Head 200W e 4 Refletores Led 64 Rgbw 54 Leds. Modo de operação automático. Máquina de Fumaça 1500w, Controle com fio e sem Fio 8 Leds RGB Triled, Voltagem: 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	**22**	**2.377,05**	**52.295,10**
74	**Serviço de Fornecimento de sonorização para eventos de médio e grande porte (até 500 participantes) (CATSER 13757):** Serviço de fornecimento de sonorização: contendo 8 caixas mistas 15 04SUB18 (P.A tipo FLY), retorno, 01 duo CD Player, 01 mesa com 32 canais ou superior Midas, 3 microfones sem fio, 2 microfones com fio e pedestal para o mestre de cerimônia, 16 microfones multidirecionais profissional mais pedestais tipo girafa, caixas de retorno, microfonar bateria e 1 operador para execução da sonorização. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	**28**	**2.500,00**	**70.000,00**
75	**Serviço de locação de ventiladores aspersores (CATSER 20818):** Serviço de locação de aspersores de névoa d'água para 50m², capacidade 2.500 m³/hora, consumo:75Kwh, potência 560W, corrente 2.5A, consumo d'água 12 L/hora, reservatório d'água 60L, peso 30Kg operacional, ruído ≤ 70dB, dimensões 2m de altura (retrátil a 1,5m), voltagem 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	**92**	**496,39**	**45.667,88**
76	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente interno/cenografia /fotos) (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q15, em		**137**	**67,80**	**9.288,60**

	perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear Pedido mínimo: 06 diárias ou 06 metros linear.	metro linear / Diária 24h			
77	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente externo/pórticos) (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q30, em perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear. Pedido mínimo: 06 diárias ou 06 metros linear	metro linear / Diária 24h	**60**	**122,84**	**7.370,40**
78	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de telão (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de Tela de projeção de 180 a 300 polegadas com tripé, para ambientes internos ou externos. Unidade: 1 diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	**06**	**385,50**	**2.313,00**
79	**Locação de Grade de proteção (CATSER 2224):** Locação de grade de proteção devidamente galvanizada com 1,10 metros de altura por 2,10 metros de largura, confeccionada em aço, com pés de proteção em formato de “V”, com encaixe tipo: macho-fêmea em todas as peças. Compreendendo os serviços de instalação e remoção completa das grades. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 06 unidades / diárias	Unidade / Diária 24h	**100**	**35,00**	**3.500,00**
80	**Locação de banheiro químico (CATSER 17612):** Locação de banheiro químico feminino ou masculino com identificação, trincos nas portas, fornecimento de bactericida e desodorizante, papel higiênico, limpeza diária e transporte dos efluentes. O serviço inclui transporte e disposição em local e horário a combinar com solicitante. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	**32**	**350,00**	**11.200,00**
81	**Locação Gerador de Energia 115 kVA (CATSER 21679):** Locação Gerador de Energia 115 VA, montagem, instalação e retirada de conjunto de grupo gerador super silenciado, motor de 115KVA, 60Hz automático, microprocessado e quadro de transferência, 75Db a 1,5 metro, para funcionamento, em regime “contínuo”, para atender sistema de iluminação, 12 horas em funcionamento. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária. Com insumo (diesel) incluso.	Unidade / Diária 24h	**02**	**3.244,33**	**6.488,66**
82	**Locação de Unifilas para delimitação e organização de espaço (CATSER 20460):** Locação de Unifilas para delimitação e organização de espaço, sistema retrátil, tendo tripla recepção de fita base 340mm, Tubo 3´´, altura 960mm. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 05 unidades / diárias	Unidade / Diária 24h	**150**	**65,00**	**9.750,00**
Endereços das unidades contratantes:					

- **Campus Ouricuri** – Sede do Campus (Estrada do Tamboril, S/Nº, Zona Rural, Ouricuri – PE);
- **Campus Salgueiro** – Rodovia BR 232, Km 508, S/Nº, Zona Rural, Salgueiro – PE.

GRUPO 10: SERVIÇOS DE PALCO, COBERTURA, ILUMINAÇÃO E SONORIZAÇÃO – CAMPIS: FLORESTA E SERRA TALHADA					
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Total**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
83	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de palco (CATSER 24376):** Locação, montagem e desmontagem de palco: Estrutura em aço ou alumínio com piso em madeira, forrado com carpete preto ou cinza anti chamas, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca em toda sua extensão e com saia em toda a base do palco em perfeitas condições, instalação de uma escada e uma rampa para acesso ao palco em perfeitas condições com corrimão de acesso para pessoas com deficiência. A altura do palco ficará entre 0,5m e 1,5m, conforme solicitação. O palco deverá comportar a mesa de autoridades, as mesas de apoio, a tribuna e o módulo completo de praticável, ter aterramento de acordo com a ABNT, 4mm em todas as suas dimensões.A empresa deverá providenciar as devidas ARTs exigidas em Lei. Área do palco a definir pelo demandante. Todos os equipamentos de segurança exigidos pelo Corpo de Bombeiros para licenciamento são de responsabilidade da Contratada, incluindo extintores de incêndio, proteção para sapatas, sinalizações, etc. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 6 m².	m² / Diária 24h	**136**	**252,16**	**34.293,76**
84	**Serviço de locação de tablado (CATSER 24376):** Serviço de locação, montagem e desmontagem de tablado (m²), confeccionado em madeira, com altura 10 a 20 cm em módulos, revestimento em carpete antichamas (com laudo técnico e ART), de cor escura, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4 m²	M² / Diária 24h	**84**	**130,00**	**10.920,00**
85	**Locação: painel de fundo e laterais (CATSER 14249):** O painel deverá ser em tecido antichamas, em cor escura, preferencialmente preta ou cinza, e instalado conforme palco do local de evento (com laudo técnico e ART). O painel deverá cobrir todo o fundo do palco e laterais, quando necessário. A instalação e desinstalação ficarão a cargo da Contratada, sem ônus para a Contratante. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4m²	M² / Diária 24h	**172**	**62,50**	**10.750,00**
86	**Locação de Toldo (CATSER 17809):** Serviço de locação de toldo de aço galvanizado em boas condições e resistente a ventos, de 5m x 5m, com cobertura de lona vinílica impermeável, antichamas, antimofo, proteção UV, preferencialmente de cor branca, incluindo transporte,	Unidade / Diária 24h	**120**	**670,55**	**80.466,00**

	montagem segura e desmontagem em local e horário indicado pelo demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária				
87	**Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte (CATSER 30003):** Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte com 8 Canhões Refletores Led Par 64 DWM, 177 Leds e 1w Strobo Digital, 240V,50 /60HZ, Consumo 20W, leds de alto brilho, ângulo e lentes 15 ou 45. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	**34**	**925,00**	**31.450,00**
88	**Serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte (CATSER 30003):** Locação de serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte com 4 refletores PAR 38, de luz branca, verde, azul e vermelho, 4 moving Head 200W e 4 Refletores Led 64 Rgbw 54 Leds. Modo de operação automático. Máquina de Fumaça 1500w, Controle com fio e sem Fio 8 Leds RGB Triled, Voltagem: 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	**37**	**2.377,05**	**87.950,85**
89	**Serviço de Fornecimento de sonorização para eventos de médio e grande porte (até 500 participantes) (CATSER 13757):** Serviço de fornecimento de sonorização: contendo 8 caixas mistas 15 04SUB18 (P.A tipo FLY), retorno, 01 duo CD Player, 01 mesa com 32 canais ou superior Midas, 3 microfones sem fio, 2 microfones com fio e pedestal para o mestre de cerimônia, 16 microfones multidirecionais profissional mais pedestais tipo girafa, caixas de retorno, microfonar bateria e 1 operador para execução da sonorização. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	**35**	**2.500,00**	**87.500,00**
90	**Serviço de locação de ventiladores aspersores (CATSER 20818):** Serviço de locação de aspersores de névoa d'água para 50m², capacidade 2.500 m³/hora, consumo:75Kwh, potência 560W, corrente 2.5A, consumo d'água 12 L/hora, reservatório d'água 60L, peso 30Kg operacional, ruído ≤ 70dB, dimensões 2m de altura (retrátil a 1,5m), voltagem 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	**40**	**496,39**	**19.855,60**
91	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente interno/cenografia /fotos) (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q15, em perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear Pedido mínimo: 06 diárias ou 06 metros linear.	Metro linear / Diária 24h	**104**	**67,80**	**7.051,20**

92	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente externo/pórticos) (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q30, em perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear. Pedido mínimo: 06 diárias ou 06 metros linear.	Metro linear / Diária 24h	**156**	**122,84**	**19.163,04**
93	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de telão (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de Tela de projeção de 180 a 300 polegadas com tripé, para ambientes internos ou externos. Unidade: 1 diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	**07**	**385,50**	**2.698,50**
94	**Serviço de transmissão simultânea por streaming (CATSER 3778):** Serviço de transmissão do evento em telão, utilizando projetor de, no mínimo, 3.000 lúmens, telão de, no mínimo, 150 polegadas e 2 caixas de som amplificadas para transmissão de imagem e sonorização simultânea, com, no mínimo, 3 (três) pontos de captura de imagens com câmeras FullHD, computador/notebook para gerenciamento da imagem e transmissão no YouTube. A Contratada deverá fornecer os profissionais para operar o sistema de transmissão simultânea. A Contratada deverá fornecer o serviço, equipamentos e materiais necessários para conexão com o protocolo internet. Unidade: hora. Pedido mínimo: 1 unidade / hora.	Unidade / hora	**08**	**500,00**	**4.000,00**
95	**Locação de banheiro químico (CATSER 17612):** Locação de banheiro químico feminino ou masculino com identificação, trincos nas portas, fornecimento de bactericida e desodorizante, papel higiênico, limpeza diária e transporte dos efluentes. O serviço inclui transporte e disposição em local e horário a combinar com solicitante. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	**08**	**350,00**	**2.800,00**

Endereços das unidades contratantes:

- **Campus Floresta** – Sede do Campus (Rua Projetada, S/Nº, Caetano II, Floresta – PE / Escola Fazenda (BR 316, Km 307,S/Nº, Floresta – PE);
- **Campus Serra Talhada** – Rodovia PE 320, Km 126, S/Nº, Zona Rural, Serra Talhada – PE.

GRUPO 11: RECURSOS HUMANOS – REITORIA E CAMPIS: OURICURI, PETROLINA ZONA RURAL, FLORESTA, SANTA MARIA DA BOA VISTA E SALGUEIRO

Item	Descrição	Unidade	Total	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)

96	**Serviço de Garçom (CATSER 5363):** Serviço de Garçom para eventos e solenidades. Profissional devidamente qualificado para realizar todo o serviço correspondente à função de garçom. Unidade: Hora. Pedido mínimo: 01 unidade / hora.	Unidade / Hora	**450**	**51,07**	**22.981,50**
97	**Serviços de Prevenção Combate Incêndio/ Brigadista (CATSER 25550):** Serviços de contratação de Bombeiro Civil: Os serviços de segurança contra incêndio e pânico em áreas privadas serão prestados por profissional qualificado e capacitado, que possua certificado de curso de formação, expedido por empresa credenciada ou certificado de capacitação expedido por Corpo de Bombeiros Militar. O brigadista deverá permanecer identificado e uniformizado durante a realização do evento. Os materiais a serem disponibilizados deverão estar em conformidade com as necessidades da prestação do serviço, incluindo Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), materiais de primeiros socorros, itens de comunicação e identificação, além de outros materiais de apoio essenciais para a execução adequada das atividades, conforme legislação do Corpo de Bombeiros Militar de Pernambuco, sem ônus à Contratante. Contratação de, no mínimo, dois Bombeiros Civis para estabelecimentos com capacidade para até 300 pessoas, sendo que a cada 200 pessoas a mais deve ser acrescido um Bombeiro Civil (com base na Lei nº 15.873 de 07 de julho de 2016, do Estado de Pernambuco, que altera a Lei º 15.232 /2014). Unidade: Hora. Pedido mínimo: 02 unidades / horas.	Unidade / Hora	**810**	**90,00**	**72.900,00**

Endereços das unidades contratantes:

- **Reitoria** - Rua Aristarco Lopes, nº240, Centro, Petrolina-PE, CEP 56302-100;
- **Campus Floresta** – Sede do Campus (Rua Projetada, S/Nº, Caetano II, Floresta – PE / Escola Fazenda (BR 316, Km 307,S/Nº, Floresta – PE);
- **Campus Ouricuri** – Sede do Campus (Estrada do Tamboril, S/Nº, Zona Rural, Ouricuri – PE)
- **Campus Petrolina Zona Rural** – Rodovia PE 647 (Antiga BR 235), Km 22, S/Nº, Projeto Senador Nilo Coelho – N4, Zona Rural, Petrolina – PE;
- **Campus Salgueiro** – Rodovia BR 232, Km 508, S/Nº, Zona Rural, Salgueiro – PE;
- **Campus Santa Maria da Boa Vista** – Rodovia BR 428, Km 90, S/Nº, Zona Rural, Santa Maria da Boa Vista – PE.

1.1.1. **Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s) em cada grupo, os valores unitários e totais, máximo aceitável que serão utilizados para efeito de aceitação das propostas na licitação encontram-se detalhados no Anexo II deste Termo de Referência;**

1.1.2. A descrição detalhada e as requisições mínima e máxima de cada item encontram-se no Anexo III deste Termo.

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como **comum(ns),** conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que é necessário realizar anualmente o suprimento de materiais, equipamentos e prestação de serviços para a realização de eventos.

Prazo de vigência

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados do(a) **assinatura do contrato**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.4.1. A Administração deverá atestar, no início da contratação e de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção;

1.4.2. A Administração terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual **2026**, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10830301000104-0-000003/2026;

II) Data de publicação no PNCP: 01/05/2025;

III) Id do item no PCA: 138;

IV) Classe/Grupo: 962 - SERVIÇOS DE PROMOÇÃO E APRESENTAÇÃO RELACIONADOS AS ARTES CÊNICAS E OUTROS ESPETÁCULOS AO VIVO;

V) Identificador da Futura Contratação: 158149-17/2026.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis. Para tanto, estabelecem-se os seguintes critérios e práticas, que deverão ser observados pela contratada em todas as fases de planejamento, execução e pós-evento.

4.2. No que concerne à gestão sustentável de recursos, a empresa deverá dar preferência ao uso de materiais recicláveis ou biodegradáveis na prestação de serviços, tais como de alimentação. Igualmente, deverá assegurar o uso eficiente de energia e água, optando por locais que já incorporem práticas sustentáveis, como iluminação em LED, sensores de presença, dispositivos economizadores de água e sistemas de reaproveitamento hídrico, quando disponíveis e se for o caso, conforme o evento.

4.3. Em relação à logística e mobilidade sustentável, a contratada deverá privilegiar, quando o local não for uma das Unidades do IFSertãoPE ou outro local escolhido pelo demandante, espaços com boa oferta de transporte público, incentivar o compartilhamento de caronas entre participantes e, quando possível, disponibilizar bicicletários e estruturas que estimulem o uso de meios não poluentes. Além disso, deverá priorizar fornecedores locais para a aquisição de materiais, insumos e serviços, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte de longa distância e fomentando a economia regional, em consonância com o papel do Instituto como agente de desenvolvimento do sertão pernambucano.

4.4. Já a gestão de resíduos deverá ser planejada de forma sistemática e em conjunto com a contratante, contemplando a coleta seletiva e a reciclagem de todos os materiais gerados durante o evento, com pontos de descarte adequados e sinalização clara para orientar os participantes. Para isso, a contratada deverá firmar parcerias com cooperativas de reciclagem ou catadores organizados, para garantir a destinação correta dos resíduos, promovendo a inclusão socioeconômica desses trabalhadores. Paralelamente, deverá reduzir ao máximo o uso de descartáveis, substituindo-os por copos, talheres e garrafas reutilizáveis ou, na impossibilidade, por materiais compostáveis.

4.5. No âmbito da alimentação sustentável, a empresa prestadora de serviços deverá buscar fornecedores que adotem práticas ambientalmente responsáveis, com preferência por produtos orgânicos, advindos da agricultura familiar e de comércio justo. O cardápio deverá ser balanceado e contemplar opções vegetarianas e veganas, quando solicitado pelo demandante, atentando-se à diversidade alimentar dos participantes. Além disso, a contratada deverá implementar medidas para redução do desperdício alimentar, como o planejamento adequado das quantidades e a doação de excedentes não servidos a instituições sociais, assegurando a rastreabilidade e a segurança sanitária dos alimentos doados.

4.6. Adicionalmente, cumpre informar que se encontra em andamento no âmbito desse Instituto Federal a confecção do Plano de Logística Sustentável.

4.7. Após levantamento realizado pela Equipe de Planejamento, foi possível identificar potenciais impactos ambientais da realização dos eventos educacionais e as respectivas medidas de mitigação para minimizar esses riscos, conforme o descrito a seguir:

4.7.1. Geração Excessiva de Resíduos Sólidos

Impacto: Produção de lixo, incluindo materiais impressos, plásticos descartáveis, embalagens de alimentos e brindes.

Medidas de Mitigação:

- Priorizar materiais reutilizáveis ou recicláveis para credenciais, brindes e sinalização.
- Substituir materiais impressos por versões digitais (certificados, programas e ingressos eletrônicos).
- Implementar coleta seletiva no local do evento com recipientes identificados.
- Estabelecer parceria com cooperativas de reciclagem para destinação correta dos resíduos.

4.7.2. Consumo Excessivo de Energia e Água

Impacto: Alto consumo energético, devido à iluminação, equipamentos audiovisuais e climatização. Desperdício de água nos sanitários e pontos de abastecimento.

Medidas de Mitigação:

- Optar por locais com eficiência energética, que utilizem iluminação LED e sistemas de economia de água.
- Priorizar o uso de equipamentos eletrônicos de baixo consumo e desligá-los quando não estiverem em uso.

- Instalar sensores de presença para iluminação em áreas de circulação.
- Usar banheiros com descargas ecológicas e torneiras com temporizadores.

4.7.3. Emissão de Gases de Efeito Estufa (GEE) pela Mobilidade dos Participantes

Impacto: Deslocamentos de participantes, palestrantes e equipe técnica podem aumentar a emissão de CO.

Medidas de Mitigação:

- Escolher locais próximos a estações de transporte público e incentivar o seu uso.
- Disponibilizar bicicletários e incentivar o uso de transportes não motorizados.
- Oferecer opção de participação virtual para reduzir deslocamentos.
- Implementar programa de compensação de carbono, como plantio de árvores para neutralizar emissões.

4.7.4. Poluição Sonora e Atmosférica

Impacto: Uso de geradores de energia, veículos de transporte e equipamentos sonoros podem gerar ruídos e poluentes.

Medidas de Mitigação:

- Utilizar geradores de energia com baixa emissão de ruído e poluentes (preferência por modelos movidos a biocombustíveis ou energia limpa).
- Controlar volume de equipamentos de som, respeitando normas de poluição sonora.
- Priorizar equipamentos de som e iluminação eficientes para reduzir consumo de energia.

4.7.5. Desperdício de Alimentos e Resíduos Orgânicos

Impacto: Grandes eventos podem gerar excesso de comida descartada e aumentar a produção de resíduos orgânicos.

Medidas de Mitigação:

- Planejar a quantidade de alimentos com base na estimativa real de participantes.
- Implementar programas de doação de alimentos excedentes para instituições sociais.
- Usar embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis para refeições e lanches.
- Realizar compostagem dos resíduos orgânicos gerados.

4.7.6. Impacto na Biodiversidade e Áreas Naturais

Impacto: Eventos realizados em locais abertos ou áreas naturais podem afetar a fauna e a flora locais.

Medidas de Mitigação:

- Evitar eventos em áreas de preservação ambiental ou implementar planos de redução de impacto.
- Monitorar a presença de espécies locais e adotar medidas para não perturbar a fauna e a flora.
- Implementar regras de uso responsável do espaço, evitando descarte inadequado de resíduos.

Subcontratação

4.8. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.9. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Vistoria

4.10. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: deve ser na data especificada na ordem de serviço referente ao período de realização do evento.

5.1.1.1. Os serviços serão prestados em eventos isolados, sem frequência certa, realizados conforme planejamento das ações das unidades requisitantes. Para tanto, passa a existir a necessidade de contratar apoio operacional especializado para a realização de eventos, sobretudo porque tal suporte não se enquadra nas atividades desenvolvidas por esta Instituição em sua finalidade;

5.1.1.2. Os serviços quando contratados deverão ser executados parceladamente nas quantidades determinadas em cada Ordem de Serviço, definidas por cada unidade do IFSertãoPE que solicitar durante um exercício financeiro;

5.1.1.3. A contratada deverá executar os serviços nas datas estabelecidas pelo IFSertãoPE.

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

5.1.2.1. A referida contratação deverá atender aos requisitos de qualificação técnica do contratante, bem como atender, também, aos requisitos de qualidade dos serviços previamente definidos no Estudo Técnico Preliminar e neste Termo de Referência, tanto no que diz respeito à execução dos serviços propriamente ditos, como também dos equipamentos, materiais e insumos empregados. Além disso, deverão ser atendidos os critérios relativos aos prazos para a prestação dos serviços em questão. O não atendimento aos requisitos relativos à quantidade e qualidade pré-estabelecidos poderá ensejar o não pagamento integral da nota fiscal dos serviços, bem como a aplicação de eventuais penalidades, conforme positivado neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

5.1.2.2. A contratada deverá atender tempestivamente a todas as solicitações formuladas pela equipe de fiscalização e organização, ciente de que eventual descumprimento de prazos ou padrões de qualidade prejudicará o andamento das atividades programadas e poderá ensejar as sanções previstas no instrumento convocatório. Salienta-se que a empresa deve ter pleno conhecimento das condições necessárias à prestação do serviço, conforme estabelecido no Termo de Referência e no edital, sendo tais especificações consideradas mínimas e não excludentes da oferta de mercado existente, visando apenas evitar a execução inadequada ou ineficiente dos serviços contratados.

5.1.2.3. Ademais, a contratada deverá providenciar amostra de teste dos itens de alimentação, decoração, cenografia e demais elementos sujeitos à aprovação prévia, quando solicitado pelo demandante, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis antes da realização do evento ou solenidade, a fim de que a comissão organizadora possa verificar sua adequação aos padrões exigidos. Os itens que não atenderem às especificações poderão ser rejeitados e deverão ser substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas antes da data prevista para o evento, sob pena de aplicação das penalidades contratuais.

5.1.2.4. Por fim, reforça-se que a descrição de cada item a ser licitado, constante do Termo de Referência, constitui requisito objetivo e vinculante, devendo a empresa fornecedora cumprir integralmente tais especificações no momento da entrega e prestação dos serviços, não sendo admitidas substituições ou alterações unilaterais que comprometam a qualidade, a segurança ou a sustentabilidade das soluções ofertadas. A observância rigorosa dessas condições é indispensável para o sucesso do evento e para a preservação da confiança da administração pública e da sociedade na gestão dos recursos públicos. A descrição detalhada dos itens encontra-se no Anexo II deste Termo.

5.1.2.4.1. Em caso de haver divergência entre o Estudo Técnico Preliminar e o Termo de Referência, prevalecem as informações contidas neste documento, que foram atualizadas considerando a unidade de medida de cada item.

5.1.2.5. A prestação 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.

5.1.2.6. Caberá à CONTRATADA, sempre que demandada pela CONTRATANTE, assessorá-la no planejamento ou dimensionamento dos serviços a serem prestados, equipamentos e materiais a serem utilizados para o atendimento das necessidades do evento.

5.1.2.7. A CONTRATADA deverá realizar visita técnica aos locais onde serão realizados os eventos e solenidades, a fim de seja realizado planejamento de maneira adequada.

5.1.2.7.1. Após selecionado o fornecedor da licitação e celebrado o contrato e a emissão da Ordem de Serviço, a contratante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, para fins de verificação dos espaços físicos, bem como de outros itens que devem ser analisados para a execução do evento;

5.1.2.7.2. A contratante poderá realizar a vistoria acompanhada pela representante da contratada até cinco dias antes da realização do evento e deverá estar devidamente identificada.

5.1.2.8. No preço da diária referente à jornada de trabalho dos profissionais alocados na realização dos eventos deverão estar incluídas as despesas com uniforme, transporte e alimentação entre outras previstas na legislação trabalhista, tudo sobre expensas da CONTRATADA.

5.1.2.9. Os mecanismos de comunicação a serem estabelecidos entre o órgão ou entidade e a prestadora de serviços serão: telefone, e-mail ou ainda ofício encaminhado aos endereços da contratante.

5.1.2.9.1. Ressalta-se que deverá haver disponibilidade de comunicação fora do horário comercial, nos casos de eventos que se estendam para além desse horário.

5.1.2.10. A execução dos serviços da referida contratação será efetuada quando da necessidade de realização de eventos de pequeno, médio e grande porte desta Instituição, compreendendo a organização de eventos, a qual realizará atividades relacionadas à solenidade, com o fornecimento de mobília (palcos, mesas, cadeiras, toalhas e demais adereços), como também o fornecimento de refeições, tais como talheres e pegadores, itens descartáveis e louça, esta compreendendo: copos, taças, pratos de refeições e entradas, bandejas, réchaud, entre outros.

5.1.2.11. A Instituição deverá proporcionar à Contratada as facilidades necessárias a fim de que possa desempenhar normalmente os serviços e deverá prestar aos funcionários da contratada todas as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados sobre os serviços.

5.1.2.12. A Instituição deverá solicitar por escrito, durante o período de execução do objeto, a substituição de materiais, produtos ou equipamentos que apresentarem defeito ou não estiverem de acordo com a proposta.

5.1.2.13. A Instituição deverá solicitar à licitante vencedora que assine a Ata de Registro de Preços ou retire a nota de empenho/Ordem de Serviço, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação.

5.1.2.14. A Contratada deverá manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração e apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.

5.1.2.15. Deverá apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.

5.1.2.16. Atender às solicitações da 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.

5.1.2.17. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.

5.1.2.18. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

5.1.2.19. A Contratada deverá relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços e responsabilizar-se por qualquer atraso ou problemas na execução do serviço.

5.1.2.20. A Contratada deverá responder pelas perdas e danos causados por seus empregados, ainda que involuntariamente, às instalações do prédio, máquinas, equipamentos e demais bens do IFSertãoPE, durante a entrega dos serviços, substituindo os referidos bens por outros semelhantes, em prazo que lhe será expressamente combinado pela Contratante.

5.1.2.20.1. Responder por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus empregados, quando em serviço.

5.1.2.21. A contratada obriga–se a executar os serviços de acordo com o solicitado em cada Ordem de Serviço, durante a vigência da Ata.

5.1.2.22. A contratada deverá cumprir o prazo de garantia de acordo com o especificado em cada item neste Termo de Referência ou conforme o prazo estabelecido na proposta de preços, caso este seja maior que o mínimo estabelecido.

5.1.2.23. No caso de necessidade de transporte (pessoas/equipamentos) para cumprimento da garantia dos serviços, todos os custos serão arcados pela contratada.

5.1.2.24. A contratada se obriga a entregar o serviço rigorosamente de acordo com as Especificações Técnicas Mínimas, a proposta de preços e as normas estipuladas neste Termo de Referência.

5.1.2.25. A CONTRATADA obriga–se a prestar os serviços no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após o recebimento da Ordem do Serviço ou Nota de Empenho da Coordenação de Eventos do IFSertãoPE.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados majoritariamente nos seguintes endereços:

- **Reitoria** - Rua Aristarco Lopes, nº240, Centro, Petrolina-PE, CEP 56302-100;
- **Campus Floresta** – Sede do Campus (Rua Projetada, S/Nº, Caetano II, Floresta – PE / Escola Fazenda (BR 316, Km 307,S/Nº, Floresta – PE);
- **Campus Ouricuri** – Sede do Campus (Estrada do Tamboril, S/Nº, Zona Rural, Ouricuri – PE)
- **Campus Petrolina** – Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, S/N, João de Deus CEP: 56316-686 | Petrolina /PE -Brasil);
- **Campus Petrolina Zona Rural** – Rodovia PE 647 (Antiga BR 235), Km 22, S/Nº, Projeto Senador Nilo Coelho – N4, Zona Rural, Petrolina – PE;
- **Campus Salgueiro** – Rodovia BR 232, Km 508, S/Nº, Zona Rural, Salgueiro – PE;
- **Campus Santa Maria da Boa Vista** – Rodovia BR 428, Km 90, S/Nº, Zona Rural, Santa Maria da Boa Vista – PE;
- **Campus Serra Talhada** – Rodovia PE 320, Km 126, S/Nº, Zona Rural, Serra Talhada – PE.

5.3. Os serviços serão prestados nos locais e horários estabelecidos na Ordem de Serviço, podendo ser realizados nos três turnos do dia e em outros locais a serem indicados.

Rotinas a serem cumpridas

5.3.1. A execução contratual observará as rotinas descritas neste tópico.

Materiais a serem disponibilizados

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

5.4.1. DA LOCAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO

5.4.1.1. A CONTRATADA providenciará a locação do espaço físico através de Ordem de Serviço com antecedência mínima de 05 (cinco) dias;

5.4.1.2. Os serviços de LOCAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO consistem da disponibilização de ambientes para realização de eventos em geral, tais como auditórios, salas, salões, foyers, áreas de alimentação, entre outras;

5.4.1.3. A CONTRATADA deverá apresentar 03 (três) propostas equivalentes de local para a realização do evento, conforme quantidade de pessoas prevista para o evento;

5.4.1.4. A prospecção do espaço físico é de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA. Os espaços físicos, além de estarem em consonância com a descrição do objeto, devem estar limpos e em bom estado de conservação;

5.4.1.4.1. Na prospecção, os espaços físicos deverão ser contemplados por todos os aspectos relativos à acessibilidade;

5.4.1.5. Os equipamentos, mobiliários, instalações e demais elementos que compuserem a estrutura física do local não serão objeto de cotação à parte, devendo estar inclusos na proposta da CONTRATADA;

5.4.1.6. A contratada ficará responsável por todo e qualquer problema advindo da locação que venha afetar a qualidade do objeto ora descrito.

5.4.2. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

5.4.2.1. A CONTRATADA deverá providenciar a alocação de equipes de empregados (maîtres, garçons, copeiros, cozinheiras, auxiliares de cozinha), sempre que necessário, devidamente uniformizados;

5.4.2.2. O item serviço de alimentação deve contemplar todo material necessário para a realização dos serviços de café da manhã, almoço, jantar e lanches em eventos ou, coquetel, tais como: toalhas, copos, talheres, louças, pratarias (bandejas, réchaud, etc.) e material de serviço (guardanapos, gelo, caixas térmicas e outros) e limpeza, bem como a decoração das mesas, conforme definido pelo Cerimonial da CONTRATANTE;

5.4.2.3. Os preços devem incluir todas as taxas de serviços e impostos;

5.4.2.4. As louças, talheres, cestas, bandejas, guardanapos, toalhas etc, e equipes de empregados (maîtres, garçons, copeiros, cozinheiras, auxiliares de cozinha) serão de responsabilidade da CONTRATADA, assim como qualquer dano ou extravio dos materiais citados;

5.4.2.5. A CONTRATADA deverá apresentar previamente para a CONTRATANTE as opções de salgados, doces, tipo de carne e peixe, saladas, empratados, petit four e sucos que serão oferecidos no evento;

5.4.2.6. A contratante realizará a verificação dos itens de alimentação por amostragem, por meio de degustação prévia, no início do contrato, e se aprovada a CONTRATADA deverá seguir o padrão em todos os eventos de todas as unidades do IFSertãoPE;

5.4.2.7. O serviço de refeição será realizado no local do evento, a ser determinado pela CONTRATANTE, e deverá ser fornecido com pessoal de apoio;

5.4.2.8. O serviço deverá ser realizado com equipe de apoio em traje apropriado, com material de qualidade compatível com o evento;

5.4.2.9. Caso o serviço de alimentação seja contratado para mais de um dia, a CONTRATADA deverá alternar o cardápio de alimentação para que não haja repetição do mesmo alimento;

5.4.2.10. A contratada para o serviço de alimentação deverá apresentar o Alvará ou atestado de vigilância sanitária da empresa vencedora, comprovando a regularidade do seu funcionamento, devidamente vigente.

5.4.3. DECORAÇÃO E LOCAÇÃO DE ACESSÓRIOS E MOBILIÁRIO

5.4.3.1. A CONTRATADA deverá entregar todo material em perfeito estado de conservação;

5.4.3.2. Os serviços deverão ser realizados por equipes técnicas competentes, evitando todo e qualquer problema na execução do evento;

5.4.3.3. Os itens deverão ser entregues em tempo suficiente para a sua montagem e fixação, cumprindo os prazos acordados com a CONTRATANTE;

5.4.3.4. O serviço de montagem e desmontagem também ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA.

5.4.4. SERVIÇO DE PALCO, COBERTURA, ILUMINAÇÃO E SONORIZAÇÃO

5.4.4.1. A montagem dos equipamentos e estrutura locados deverá ser finalizada com pelo menos 4 horas de antecedência do horário de início do evento informado pela contratante, a fim de permitir a organização do evento. A desmontagem dos itens, também de responsabilidade da contratada, poderá ser realizada a partir de 1 (uma) hora após a conclusão do evento, devendo o dia e horário da desmontagem ser combinado junto à contratante, finalizando com a retirada de todo o material que compõe o serviço pela contratada;

5.4.4.2. Os itens deverão ser entregues em perfeitas condições. A empresa contratada será responsável por garantir que todos os elementos estejam em pleno funcionamento e em estado adequado durante todo o período do evento.

5.4.4.3. Os serviços deverão ser realizados por equipes técnicas competentes, evitando todo e qualquer problema na execução do evento;

5.4.4.4. Condições do local: a contratada deverá certificar-se de que o local onde os itens serão montados atende aos requisitos de segurança, como estrutura sólida, ausência de riscos estruturais ou problemas elétricos, e em conformidade com as normas de combate a incêndio.

5.4.4.5. Requisitos técnicos: a contratada deverá atender aos requisitos técnicos estabelecidos, como dimensões, capacidade de carga, instalações elétricas e de iluminação, sinalização e acessibilidade.

5.4.5. RECURSOS HUMANOS

5.4.5.1. Os serviços de Recursos Humanos consistem da disponibilização de profissionais de diferentes categorias, qualificados e habilitados conforme o desempenho das funções requeridas, para atuar no apoio à realização dos eventos;

5.4.5.2. A diária para os profissionais listados no Grupo 11 - Recursos Humanos, consta na descrição dos itens deste grupo, no Anexo II deste Termo, devendo estar incluída na diária pela CONTRATADA as despesas como: uniforme, transporte, alimentação e os encargos sociais e trabalhistas. Haverá obediência às convenções coletivas de trabalho e legislações específicas de carga horária de cada categoria profissional;

5.4.5.3. Os profissionais devem trabalhar uniformizados.

5.4.5.4. O Bombeiro Civil deve possuir experiência na área de atuação.

5.4.6. **SERVIÇO DE LOCAÇÃO DE BECAS**

5.4.6.1. As becas assim como os demais itens que compõem a vestimenta de formatura devem ser entregues em perfeito estado, passadas e completas, no local de realização do evento;

5.4.6.2. A empresa será responsável pelo recolhimento das becas e demais itens da vestimenta, no local da formatura, após a finalização da solenidade de colação de grau.

Especificação da garantia do serviço

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

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.6. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. 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.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. 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 do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. O Contratado 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.

6.7. O Contratado não necessitará manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de vigência do contrato.

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

Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.11. 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.

6.12. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.14. 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.

6.15. 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.

6.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, 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 do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.17. 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.

Fiscalização Administrativa

6.18. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.19. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.20. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

6.20.1. Nos serviços de alimentação, a contratada deverá permitir que os fiscais técnicos da contratante, e se possível uma nutricionista do IFSertãoPE, realize visita ao local de produção dos alimentos, a fim de verificar as condições e evitar riscos de perigos, contaminação de alimentos e agravos à saúde. Poderá ser solicitada, da contratada, um atestado de garantia e qualidade da alimentação e suas condições nutricionais.

Gestor do Contrato

6.21. Cabe ao gestor do contrato:

6.21.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.21.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.21.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.21.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.21.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.21.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.21.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.

6.21.8. receber e dar encaminhamento imediato:

6.21.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.21.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo IV.

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

7.2.1. não produziu os resultados acordados,

7.2.2 deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.2.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.3. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.4. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.4.1. A unidade de medida utilizada para os itens são aqueles descritos no objeto deste Termo de Referência;

7.4.2. Os critérios de adequação do serviço à qualidade esperada são:

7.4.2.1. A aderência das características e especificações dos serviços, materiais e equipamentos apresentados ao indicado no objeto deste Termo de Referência;

7.4.2.2. Atendimento dos quantitativos solicitados na Ordem de Serviço e efetivamente prestados de acordo com a unidade de medida de cada item;

7.4.2.3. Observância dos prazos indicados e demais prazos inscritos neste Termo de Referência para a prestação dos serviços;

7.4.2.4. Os indicadores de desempenho para aferição da qualidade descritos no Instrumento de Medição de Resultados – IMR, constante no Anexo IV deste Termo, configurado como similar ao modelo indicado na IN SEGES nº 05/2017 e suas atualizações.

Recebimento

7.5. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 02 (dois) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

7.5.1. Não se tratando de obra ou serviço de engenharia, para fins de recebimento provisório será analisado a descrição do item recebido fazendo um comparativo do que foi licitado.

7.6. O prazo para recebimento provisório 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.

7.7. 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.

7.8. 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.

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

7.10. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período de realização dos eventos, bem como a pontualidade, qualidade e atendimento das obrigações da contratada e itens do IMR.

7.11. Ao final de cada período/evento de faturamento:

7.11.1. 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.

7.12. 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.

7.13. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, 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.

7.14. 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.

7.15. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.16. 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.

7.17. 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.

7.18. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias úteis, 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:

7.18.1. 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.

7.18.2. 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 ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

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

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

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

7.19. 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 quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

7.21. 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

7.22. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.23. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.24. 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:

i) o prazo de validade;

ii) a data da emissão;

III) os dados do contrato e do órgão contratante;

IV) o período respectivo de execução do contrato;

V) o valor a pagar; e

VI) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.25. 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 ao Contratante.

7.26. 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.

7.27. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.27.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.27.2. dentificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.28. 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.

7.29. 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.

7.30. 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.

7.31. 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.

Prazo de pagamento

7.32. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.33. 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 /IBGE de correção monetária.

Forma de pagamento

7.34. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

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

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

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

7.37. 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, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Reajuste

7.38. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 07/10/2026.

7.39. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **índice IPCA/IBGE**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.41. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.42. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

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

7.45. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de Crédito

7.46. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

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

7.46.2. 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, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.46.3. 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.

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

7.47. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. 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.

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,2**% (**dois décimos** por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **15** (**quinze**) dias.

8.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

8.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “**e**” a “**h**” de **1**% (**um** por cento) a **10**% (**dez** por cento) do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “**c**”, de **1**% (**um** por cento) a **10**% (**dez** por cento) do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “**b**”, de **1**% (**um** por cento) a **10**% (**dez** por cento) do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **0,5**% (**cinco décimos** por cento) a **5**% (**cinco** por cento) do valor da contratação.

8.2.4.7.Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “**a**”, de **0,5**% (**cinco décimos** por cento) a **5**% (**cinco** por cento) do valor da contratação.

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

8.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

8.6. 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.

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8. 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.

8.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

8.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.10. 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 procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

8.11. 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 Termo de Referência 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.

8.12. 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 Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.13. 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, de 2021.

8.14. 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.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO , sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR GRUPO.

Regime de Execução

9.2. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço unitário.

9.2.1. O regime de execução será empreitada por preço unitário, com base no art. 6º, Inciso XXVIII, da Lei 14.133/2021, uma vez que a contratação da execução da obra ou do serviço por preço certo de unidades determinadas.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:

9.3.1. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital e ao Termo de Referência (Anexo II).

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.5. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.6. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.7. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

9.8. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.9. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

9.10. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.11. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.12. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.19. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.21. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.22. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.23. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.24. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.25. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, **patrimônio líquido** de **10%** do **valor total estimado da contratação para o período de doze meses.**

9.26. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.27. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.28. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

Qualificação Técnico-Operacional

9.29. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.29.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

9.29.1.1. Para os grupos ALIMENTAÇÃO (Grupos 02, 03 e 04); DECORAÇÃO (Grupos 05, 06 e 07); PALCO/ILUMINAÇÃO (Grupos 08, 09 e 10) a exigência mínima de comprovação será de 20% (vinte por cento) dos quantitativos ora licitados, ou seja, a empresa deve apresentar comprovação técnica mínima proporcional a vinte por cento ao quantitativo vencido. Os atestados apresentados devem comprovar experiência mínima de prazo de 1 (um) ano.

9.29.1.2. Nos demais itens não será exigida comprovação mínima de experiência técnico-operacional, devendo a empresa apresentar atestados com quaisquer quantitativos desde que o item comprovado em atestado seja semelhante ao vencido pela empresa. Ademais, os atestados devem comprovar experiência mínima de prazo de 01 (um) ano.

9.29.1.3. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 12 (doze) meses do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.29.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de 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.

9.29.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.29.4. O fornecedor 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 do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

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

9.30. 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.

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

9.33. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, 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.

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

9.35. Se o fornecedor 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, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.36. 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.

Documentação complementar para cooperativas

9.37. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

9.37.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

9.37.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

9.37.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.37.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

9.37.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

9.37.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.37.6.1. ata de fundação;

9.37.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.37.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.37.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

9.37.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

9.37.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

9.37.6.7. última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R$ 7.583.704,73 (sete milhões, quinhentos e oitenta e três mil, setecentos e quatro reais, setenta e três centavos), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima.**

10.2. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

10.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

10.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

11.2. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

12.2. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Termo Referência, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

12.2.1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

Petrolina-PE, 13 de novembro de 2026.

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato (Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

Todo o Anexo I da minuta do TR foi suprimido, pois haverá contrato, conforme Estudo Técnico Preliminar.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Todo o Anexo II da minuta do TR foi suprimido, pois haverá contrato, conforme Estudo Técnico Preliminar.

15. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

NALBA MARIA DA SILVA
Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

ROBERTA DUARTE DE OLIVEIRA
Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

JUDSON MEDEIROS ALVES
Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

SIMONE DE SOUZA MACEDO

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

MAYCON CESAR DE BRITO MOURA

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

RAFAEL BRUNO BANDEIRA DE SOUSA

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

ALBERTO BRUNO ALVES BISPO DOS SANTOS YAMAMOTO

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

JUCIARA SANTOS FELICIANO

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

DANIELLE ANDRADE DE LUCENA CARVALHO

Assistente em Administração

Assinou eletronicamente em 13/11/2026 às 15:43:46.

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

SILVANIO ANTONIO DE CARVALHO

Diretor de Licitações

Despacho: Aprovo este Termo de Referência por concluir que os elementos técnicos apresentados resultam na viabilidade para a contratação.

JEAN CARLOS COELHO DE ALENCAR

Autoridade competente

Assinou eletronicamente em 13/11/2026 às 15:59:29.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Anexo I - ETP_EVENTOS_retificado.pdf (395.64 KB)
- Anexo II - Anexo II - Planilha de Preco Maximo Aceitavel_Eventos_2026_ATUALIZADA_VS_2_.pdf (356.66 KB)
- Anexo III - Anexo III - Planilha de requisicao minima e maxima_Eventos_assinado.pdf (775.91 KB)
- Anexo IV - Anexo IV - IMR.pdf (74.03 KB)

INST.FED.EDUC.CIENC.E TEC.SERTÃO PERNAMBUCANO

Estudo Técnico Preliminar 32/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23302.101524/2026-43

2. Descrição da necessidade

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (IFSertãoPE) é uma autarquia dotada de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, cuja missão institucional é "promover a educação profissional, científica e tecnológica, por meio do ensino, pesquisa, inovação e extensão, para a formação cidadã e o desenvolvimento sustentável". Para cumprir esse propósito, a instituição realiza anualmente uma diversidade de eventos institucionais de pequeno, médio e grande porte, entre os quais se incluem encontros pedagógicos, formaturas, seminários, conferências, feiras de ciência, mostras culturais, competições esportivas, ações de empreendedorismo e capacitações técnico-científicas, que atendem muitos participantes entre estudantes, servidores e comunidade externa.

O problema central que ora se apresenta, sob a perspectiva do interesse público, não é a simples falta de recursos materiais, mas a inviabilidade operacional e a perda substancial de qualidade na execução desses eventos quando realizados exclusivamente com os meios próprios da instituição. Atualmente, o IFSertãoPE não dispõe, em seu quadro permanente, de equipamentos profissionais suficientes tais como sonorização, iluminação, palco, telas, sistemas de tradução simultânea e transmissão ao vivo, nem de corpo técnico especializado em logística, cenografia e gestão de público para atender, simultaneamente, à demanda crescente e diversificada de seu calendário anual. Essa carência gera impactos negativos em três vertentes: nas atividades-fim, pois a precariedade técnica dos eventos compromete a qualidade da formação discente, limita a disseminação de pesquisas aplicadas e reduz a capacidade de inovação, afetando diretamente as metas do Plano de Desenvolvimento Institucional relativas à internacionalização, à extensão e à produção científica; nas atividades-meio, uma vez que a sobrecarga de servidores técnico-administrativos e docentes, que precisam acumular funções operacionais de montagem, operação de áudio, filmagem e recepção às suas atribuições precípuas, gera queda de produtividade, desgaste físico e mental e desvio de finalidade do trabalho intelectual e pedagógico; e nas ações emergenciais, já que imprevistos como falhas de equipamento, atrasos logísticos ou necessidade de adaptações de última hora não são solucionados a tempo pela equipe interna, gerando riscos à imagem institucional e desperdício de recursos públicos já empenhados.

Diante desse cenário, a necessidade real não é apenas contratar serviços, mas garantir a efetividade, o profissionalismo e a capilaridade das ações institucionais, assegurando que cada evento cumpra seu papel formativo, comunicacional e de prestação de contas à sociedade. A administração pública tem o dever de oferecer à comunidade eventos que estejam à altura da excelência acadêmica que o Instituto propugna, sob pena de descumprir seu próprio compromisso com a qualidade e a transparência. Além disso, a organização realizada por uma empresa prestadora de serviços permite que os servidores do IFSertãoPE concentrem-se no conteúdo estratégico dos eventos, quais sejam: a definição da programação científica, a captação de palestrantes, a articulação junto a parceiros externos e avaliação de resultados, enquanto a empresa especializada cuida da execução técnica e logística, gerando ganhos de eficiência, redução de custos operacionais invisíveis.

Essa contratação justifica-se porque a estrutura interna do IFSertãoPE é insuficiente para atender, com qualidade e segurança, à demanda anual de eventos, comprometendo as atividades-fim de ensino, pesquisa e extensão, além de sobrecarregar servidores e gerar riscos à imagem institucional. A solução apresentada resolve o problema da ineficiência operacional, acelera processos, reduz custos indiretos e assegura o retorno social que a sociedade espera. Os eventos ocorrerão prioritariamente nos campi e Reitoria do IFSertãoPE podendo, excepcionalmente, ser realizados em espaços externos, locados ou cedidos por parceiros, sob responsabilidade da área demandante.

Por fim, cumpre destacar que a contratação é imprescindível, pois, sem ela, a instituição ou reduziria drasticamente seu calendário de eventos, comprometendo a extensão acadêmica e a interação com a comunidade, ou executaria ações com qualidade insatisfatória, desperdiçando recursos públicos e frustrando as expectativas da sociedade. Ademais, a opção por empresas especializadas permite incorporar, desde o edital, critérios de sustentabilidade ambiental e social, alinhando-se à Agenda 2030 e à política de responsabilidade socioambiental do IFSertãoPE, que está em construção, garantindo que os eventos não apenas disseminem conhecimento, mas também sirvam como exemplo de gestão pública consciente e inovadora.

Por se tratar de uma contratação de serviços conjunta, seguem as justificativas apresentadas por cada uma das Unidades do IFSertãoPE interessadas neste processo de de prestação de serviços:

REITORIA:

A contratação de serviços especializados em eventos contribui sobremaneira para que o IFSertãoPE construa uma imagem institucional positiva perante a sociedade e alcance dos objetivos dos eventos, a partir da utilização de equipamentos modernos e mão-de-obra especializada.

As rápidas e constantes inovações tecnológicas na área de eventos, especialmente, na parte de estrutura, tais como: palco, sonorização, iluminação, equipamentos de transmissão, dentre outros, faz com que a aquisição e manutenção de equipamentos que sejam de uso eventual não sejam viáveis para aquisição e contratação de recursos humanos de caráter permanente. Ademais, os eventos possuem necessidades específicas, sendo algumas bastante particulares com ocorrência esporádica, o que reforça a viabilidade de contratações de serviços para execução de tais demandas. A Reitoria promove eventos a partir de demandas do Gabinete do Reitor e Pró-Reitorias, promovendo assim eventos com perfis distintos com relação ao público, porte, objetivos, locais e objetivos, em sua maioria de grande a médio porte e de caráter sistêmico, o que demandam serviços e apoio técnico especializados e específicos. Por fim, a promoção de eventos gratuitos e de qualidade é importante por reforçar o objetivo da Rede Federal de Ensino, Técnico e Tecnológico de ofertar ensino (serviços) gratuitos e de qualidade.

CAMPUS FLORESTA:

A realização de eventos de cunho científico, tecnológico e extensionista não constitui mera atividade discricionária, mas sim o estrito cumprimento de mandamentos constitucionais e legais que regem a Administração Pública Federal e a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica: Constituição Federal de 1988 (Art. 218): Determina que "O Estado promoverá e incentivará o desenvolvimento científico, a pesquisa, a capacitação científica e tecnológica e a inovação". A socialização dos resultados acadêmicos cumpre diretamente esse preceito. Lei nº 11.892/2008 (Lei de Criação dos Institutos Federais): Em seu Art. 6º, inciso VII, estabelece como finalidade dos Institutos Federais "desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica".

Adicionalmente, o Art. 7º, inciso IV, coloca como objetivo central a difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos em articulação com a sociedade. Princípio Constitucional da Publicidade (Art. 37, Caput, CF/88): A realização de mostras abertas, feiras de ciências e, marcadamente, a transmissão simultânea via streaming dos atos oficiais garantem a transparência pública. Trata-se de uma prestação de contas à sociedade civil (accountability) dos resultados obtidos através do investimento de recursos públicos em pesquisa e extensão. Indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão: Eventos como a SNCT e a JINCE/JID materializam a transversalidade desses três pilares, promovendo o protagonismo estudantil e a interiorização da ciência no bioma socioeconômico do Campus Floresta. Diante do exposto, resta plenamente demonstrado o interesse público e o nexo causal entre os itens solicitados e as metas institucionais de Ensino, Pesquisa e Extensão da instituição.

A contratação pretendida revela-se a alternativa mais vantajosa, segura e eficiente para garantir a dignidade acadêmica, a integridade física e o sucesso técnico-científico da SNCT e da JINCE/JID no Campus Floresta. A contratação de serviço de alimentação para eventos do IFSertãoPE – Campus Floresta é necessária para atender às atividades promovidas pelo Departamento de Ensino, tais como palestras, seminários, capacitações, semanas acadêmicas, reuniões, recepção de estudantes e demais ações de ensino, pesquisa e extensão. Também justifica-se pela necessidade de atendimento aos participantes da Caminhada Outubro Rosa, ação promovida pela Coordenação de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – Campus Floresta, em alusão à campanha nacional de conscientização sobre a prevenção e o diagnóstico precoce do câncer de mama.

CAMPUS OURICURI:

Tendo em vista a necessidade de realização de eventos institucionais, torna-se necessário a contratação de empresa especializada na organização dos mesmos, incluindo desde o fornecimento de refeições até locação de som, palco e iluminação e tudo para subsidiar os eventos e solenidades institucionais. A contratação de empresa neste ramo justifica-se pela necessidade de planejamento, organização, coordenação e execução das atividades de forma integrada e profissional, assegurando a adequada infraestrutura, logística, fornecimento de materiais e serviços, cumprimento dos prazos e qualidade na execução. A contratação contribui para a eficiência administrativa, reduz riscos operacionais e garante o atendimento das necessidades institucionais com economicidade e observância aos princípios da administração pública.

CAMPUS PETROLINA:

A presente solicitação visa a previsão e ao planejamento da contratação de serviços de alimentação para eventos, buscando atender às atividades institucionais previstas para o exercício de 2027 no Campus Petrolina. Os serviços destinam-se ao suporte de eventos, ações de ensino, pesquisa, extensão e inovação, programas institucionais, capacitações, treinamentos, oficinas, seminários, reuniões técnicas, recepção de autoridades e convidados, bem como demais atividades acadêmicas e administrativas promovidas pelo campus, cuja realização demanda o fornecimento de alimentação aos participantes, quando previsto na legislação e nas normas institucionais. A previsão da contratação busca assegurar maior eficiência no planejamento orçamentário, na instrução dos processos de contratação e na continuidade das atividades institucionais, evitando contratações emergenciais e garantindo o adequado atendimento às demandas ao longo do exercício financeiro de 2027.

CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL:

A presente contratação justifica-se pela estrita necessidade de viabilizar a infraestrutura logística e operacional para a realização dos eventos institucionais previstos no Plano Anual da Instituição. A organização de tais atividades é de caráter estratégico, visando ao fortalecimento da imagem institucional, à integração e engajamento do corpo funcional, além da necessária transparência e aproximação com a sociedade.

CAMPUS SALGUEIRO:

A presente contratação tem por finalidade atender às demandas institucionais do IFSertãoPE – Campus Salgueiro relacionadas à realização de eventos acadêmicos, científicos, culturais, esportivos, administrativos e de extensão, que integram o planejamento institucional e contribuem

diretamente para o cumprimento da missão institucional de promover educação profissional, científica e tecnológica de excelência. Ao longo do exercício, o Campus promove e participa de diversas atividades, tais como semanas acadêmicas, seminários, palestras, oficinas, jornadas científicas, cerimônias de colação de grau, recepção de estudantes, eventos culturais, competições esportivas, encontros institucionais, audiências públicas, ações de extensão e demais atividades voltadas à integração entre a instituição e a comunidade. Para a adequada execução dessas ações, faz-se necessária a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de organização de eventos, contemplando, conforme a demanda, estrutura de palco, sistemas de sonorização, iluminação, projeção audiovisual, locação de equipamentos, mobiliário, tendas, geradores, decoração, fornecimento de alimentação (refeições, coffee break e coquetel), apoio operacional e demais serviços correlatos.

A inexistência de estrutura própria suficiente para atender às diferentes dimensões e especificidades dos eventos impossibilita que o Campus execute essas atividades apenas com recursos internos. A contratação possibilita a disponibilização de equipamentos modernos, mão de obra especializada e infraestrutura adequada, garantindo segurança, acessibilidade, qualidade técnica e eficiência na realização dos eventos. Ressalta-se que a contratação será realizada sob demanda, mediante emissão de ordens de serviço, observando as necessidades efetivamente identificadas pela Administração, o que proporciona maior racionalidade na utilização dos recursos públicos, evitando contratações isoladas para cada evento e reduzindo custos administrativos decorrentes da repetição de procedimentos licitatórios. Dessa forma, resta demonstrada a necessidade da contratação dos serviços de eventos, por se tratar de medida indispensável para assegurar a adequada realização das atividades institucionais do Campus Salgueiro, observando os princípios da eficiência, economicidade, planejamento, continuidade do serviço público e interesse público, previstos na Lei nº 14.133/2021.

CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA:

Atender as necessidades do Campus Santa Maria da Boa Vista tendo em vista os diversos eventos institucionais. Os Itens serão destinados, como por exemplo, para realização da Semana Nacional de Ciência e Tecnologia (SNCT), Semana Inclusiva, Semana da Agropecuária, Sarau, entre outros. Geralmente os eventos acontecem no segundo semestre, cuja programação é composta por oficinas, palestras, minicursos, rodas de conversa e outras atividades voltadas à divulgação científica, tecnológica e de inovação.

CAMPUS SERRA TALHADA:

A contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de organização e execução de eventos justifica-se pela necessidade de atender às diversas ações institucionais promovidas pelo IFSertãoPE – Campus Serra Talhada ao longo do exercício, abrangendo eventos de natureza acadêmica, científica, tecnológica, cultural, esportiva, administrativa, extensionista e de representação institucional. Entre as atividades realizadas pelo Campus destacam-se seminários, congressos, palestras, oficinas, capacitações, reuniões institucionais, solenidades, inaugurações, formaturas, eventos culturais, competições esportivas, ações de extensão, recepção de autoridades, feiras, exposições e demais atividades previstas no calendário acadêmico e administrativo.

A execução desses eventos demanda infraestrutura e serviços especializados, tais como locação de palcos, tendas, mesas, cadeiras, equipamentos de sonorização, iluminação, projeção audiovisual, painéis de LED, decoração, climatização, geradores, recepcionistas, mestre de cerimônias, apoio operacional, fornecimento de alimentação, entre outros serviços correlatos, cuja disponibilidade é indispensável para assegurar a adequada realização das atividades.

O Campus não dispõe de estrutura própria, equipamentos, materiais e equipe técnica suficientes para atender, de forma permanente, às diferentes características e portes dos eventos realizados, tornando necessária a contratação de empresa especializada que possua capacidade técnica, operacional e logística para fornecer os serviços sob demanda. Além disso, a contratação possibilita maior eficiência administrativa, padronização dos serviços, redução de custos com aquisição e manutenção de equipamentos de uso eventual, racionalização dos procedimentos de contratação e maior flexibilidade para atender às necessidades institucionais conforme a programação anual de eventos.

A adoção de uma contratação única para os diversos serviços relacionados à realização de eventos também contribui para o aprimoramento do planejamento institucional, reduzindo o número de processos licitatórios, promovendo maior economicidade, celeridade e eficiência na gestão pública, em consonância com os princípios previstos na Lei nº 14.133/2021.

Dessa forma, a contratação pretendida mostra-se necessária para garantir a infraestrutura, a organização e o suporte técnico indispensáveis à realização dos eventos institucionais do Campus Serra Talhada, assegurando condições adequadas de segurança, acessibilidade, conforto, qualidade e eficiência na execução das atividades, contribuindo para o cumprimento da missão institucional de ensino, pesquisa, extensão e inovação.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação Curso Tecnólogo em Alimentos -CAMPUS SALGUEIRO	091.796.844-16
Coordenação de Assistência Estudantil -CAMPUS SALGUEIRO	091.796.844-16
Departamento de Administração e Planejamento - CAMPUS SALGUEIRO	091.796.844-16
Coordenação Curso Técnico em Edificações - CAMPUS SALGUEIRO	091.796.844-16
Dapartamento de Ensino - CAMPUS SALGUEIRO	091.796.844-16
Coordenação do Curso de Agroindústria - CAMPUS OURICURI	008.173.494-80
Coordenação do Curso de Agropecuária - CAMPUS OURICURI	055.639.364-30

Coordenação do Curso de Engenharia Civil - CAMPUS OURICURI	073.995.084-37
Departamento de Ensino - CAMPUS OURICURI	984.901.924-72
Direção-Geral - CAMPUS OURICURI	017.437.953-60
COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM ENGENHARIA CIVIL - CAMPUS SERRA TALHADA	018.204.383-50
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO - CAMPUS SERRA TALHADA	061.627.654-07
Departamento de Administração - CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA	880.810.795-72
Direção Geral - CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA	003.083.685-92
ESCOLA DO VINHO - CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL	068.821.474-69
DIREÇÃO GERAL - CAMPUS PETROLINA	043.944.494-21
DEPARTAMENTO DE PESQUISA E EXTENSÃO - CAMPUS PETROLINA	030.427.614-60
Coordenação de Extensão e Relações Empresariais - CAMPUS FLORESTA	102.242.224-30
Coordenação de políticas de Assistência Estudantil - CAMPUS FLORESTA	067.551.384-79
Departamento de Ensino - CAMPUS FLORESTA	057.521.034-60
Diretoria de Gestão da Tecnologia em Informação - REITORIA	029.732.314-85
Coordenação de Comunicação e Eventos - REITORIA	031.854.834-80
Diretoria de Políticas e Assistência Estudantil - REITORIA	032.590.004-37
Departamento de Ensino à Distância - REITORIA	030.538.464-38
Diretoria de Gestão de Pessoas - REITORIA	009.375.135-47
Pró-Reitoria de Ensino	978.372.105-49
Pró-Reitoria de Extensão	073.930.894-75
Pró-Reitoria de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação	007.777.755-73
Pró-Reitora de Orçamento e Administração	018.921.355-82

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A referida contratação deverá atender aos requisitos de qualificação técnica do contratante, bem como atender, também, aos requisitos de qualidade dos serviços previamente definidos neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, tanto no que diz respeito à execução dos serviços propriamente ditos, como também dos equipamentos, materiais e insumos empregados. Além disso, deverão ser atendidos os critérios relativos aos prazos para a prestação dos serviços em questão, pois o não atendimento aos requisitos relativos à quantidade e qualidade pré-estabelecidos poderá ensejar o não pagamento integral da nota fiscal dos serviços, bem como a aplicação de eventuais penalidades, conforme positivado no Termo de Referência e instrumento contratual.

Ademais, considerando que é necessário realizar anualmente o suprimento de materiais para a realização de eventos, e considerando que, conforme o Art. 6º, Inciso XV da Lei nº 14.133, tal ação se enquadra como serviços e fornecimento contínuos, esta contratação será tratada como de caráter continuado. Adicionalmente,informa-se que serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto n.º 9.507/18, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos, pois embora existam alguns cargos que são relacionados à área de eventos na instituição, tais como: tecnólogo em eventos (2 servidores na Reitoria) e 7 técnicos em audiovisual, nem todas as unidades demandantes possuem tais profissionais,além do que o quantitativo existente não é o suficiente para a realização de todas atividades.

Critérios de Sustentabilidade

A incorporação de critérios e práticas de sustentabilidade na contratação de empresa prestadora de serviços na área de eventos e solenidades do IFSertãoPE não representa mero apêndice ambiental, mas constitui diretriz estratégica alinhada à política de responsabilidade socioambiental da instituição e aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030. Essa abordagem visa conciliar a excelência na execução dos serviços com a minimização de impactos ambientais, a promoção da responsabilidade social e a otimização da eficiência econômica, gerando valor público em todas as dimensões da sustentabilidade. Para tanto, estabelecem-se os seguintes critérios e práticas, que deverão ser observados pela contratada em todas as fases de planejamento, execução e pós-evento.

No que concerne à gestão sustentável de recursos, a empresa deverá dar preferência ao uso de materiais recicláveis ou biodegradáveis na prestação de serviços, tais como de alimentação. Igualmente, deverá assegurar o uso eficiente de energia e água, optando por locais que já incorporem práticas sustentáveis, como iluminação em LED, sensores de presença, dispositivos economizadores de água e sistemas de reaproveitamento hídrico, quando disponíveis e se for o caso, conforme o evento.

Em relação à logística e mobilidade sustentável, a contratada deverá privilegiar, quando o local não for uma das Unidades do IFSertãoPE ou outro local escolhido pelo demandante, espaços com boa oferta de transporte público, incentivar o compartilhamento de caronas entre participantes e, quando possível, disponibilizar bicicletários e estruturas que estimulem o uso de meios não poluentes. Além disso, deverá priorizar fornecedores locais para a aquisição de materiais, insumos e serviços, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte de longa distância e fomentando a economia regional, em consonância com o papel do Instituto como agente de desenvolvimento do sertão pernambucano.

Já a gestão de resíduos deverá ser planejada de forma sistemática e conjunto com a contratante, contemplando a coleta seletiva e a reciclagem de todos os materiais gerados durante o evento, com pontos de descarte adequados e sinalização clara para orientar os participantes. Para isso, contratada deverá firmar parcerias com cooperativas de reciclagem ou catadores organizados para garantir a destinação correta dos resíduos, promovendo a inclusão socioeconômica desses trabalhadores. Paralelamente, deverá reduzir ao máximo o uso de descartáveis, substituindo-os por copos, talheres e garrafas reutilizáveis ou, na impossibilidade, por materiais compostáveis.

No âmbito da alimentação sustentável, a empresa prestadora de serviços deverá buscar fornecedores que adotem práticas ambientalmente responsáveis, com preferência por produtos orgânicos, advindos da agricultura familiar e de comércio justo. O cardápio deverá ser balanceado e contemplar opções vegetarianas e veganas, quando solicitado pelo demandante, atentando-se à diversidade alimentar dos participantes. Além disso, a contratada deverá implementar medidas para redução do desperdício alimentar, como o planejamento adequado das quantidades e a doação de excedentes não servidos a instituições sociais, assegurando a rastreabilidade e a segurança sanitária dos alimentos doados.

Do atendimento às solicitações

Paralelamente às exigências de sustentabilidade, a contratada deverá atender tempestivamente a todas as solicitações formuladas pela equipe de fiscalização e organização, ciente de que eventual descumprimento de prazos ou padrões de qualidade prejudicará o andamento das atividades programadas e poderá ensejar as sanções previstas no instrumento convocatório. Salienta-se que a empresa deve ter pleno conhecimento das condições necessárias à prestação do serviço, conforme estabelecido no Termo de Referência e no edital, sendo tais especificações consideradas mínimas e não excludentes da oferta de mercado existente, visando apenas evitar a execução inadequada ou ineficiente dos serviços contratados.

Os serviços serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da prestação, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para posterior verificação de conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta vencedora. Ademais, a contratada deverá providenciar amostra de teste dos itens de alimentação, decoração, cenografia e demais elementos sujeitos à aprovação prévia, quando solicitado pelo demandante, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis antes da realização do evento ou solenidade, a fim de que a comissão organizadora possa verificar sua adequação aos padrões exigidos. Os itens que não atenderem às especificações poderão ser rejeitados e deverão ser substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas antes da data prevista para o evento, sob pena de aplicação das penalidades contratuais.

Por fim, reforça-se que a descrição de cada item a ser licitado, constante do Termo de Referência, constitui requisito objetivo e vinculante, devendo a empresa fornecedora cumprir integralmente tais especificações no momento da entrega e prestação dos serviços, não sendo admitidas substituições ou alterações unilaterais que comprometam a qualidade, a segurança ou a sustentabilidade das soluções ofertadas. A observância rigorosa dessas condições é indispensável para o sucesso do evento e para a preservação da confiança da administração pública e da sociedade na gestão dos recursos públicos.

Duração inicial do contrato

A vigência inicial do contrato será 12 (doze) meses , podendo ter a sua duração prorrogada nos termos do artigo 106, Lei nº 14.133/2021, até 10 (dez) anos, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

Transição Contratual

Não há a necessidade da contratada realizar a transição contratual.

Da natureza dos serviços a serem contratados

Os serviços de eventos são de natureza comum, pois são amplamente disponíveis, com padrões de qualidade, características técnicas e preços que podem ser facilmente verificados e comparados no mercado. Essa homogeneidade permite que os procedimentos licitatórios adotem critérios objetivos para a seleção dos fornecedores, facilitando a padronização e a transparência no processo, podendo ser classificados como serviços de natureza comum, conforme previsto no inciso II do Art. 3º do Decreto nº 10.024 de 2019 e art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021.

5. Levantamento de Mercado

Ao analisar o mercado, pode-se observar, pelo menos, três soluções possíveis de atender às necessidades dessa contratação, são elas:

Soluções encontradas:

Solução 1: Adesão à ata de registro de preços;

Solução 2: Aquisição de todo material e equipamentos necessários, também por meio de pregão eletrônico e por SRP; e

Solução 3: Realizar a licitação, por meio de pregão eletrônico e por SRP, para contratação de empresa terceirizada que realize a organização de eventos, fornecendo o espaço físico, recursos humanos e a decoração com ou sem fornecimento de mobiliário e estrutura (palco, sonorização, iluminação, cobertura, púlpito, mastro, base para a bandeira, mesas com toalhas) com o fornecimento de refeições, sendo adicionados mais itens quando da realização de eventos mais específicos como formaturas.

6. Descrição da solução como um todo

A solução a ser adotada neste Estudo Técnico Preliminar consiste na contratação de empresa especializada no ramo de eventos e solenidades para atender às demandas das unidades que compõem o IFSertãoPE. Essa opção, doravante denominada Solução 2, foi tecnicamente escolhida para ser contratada por meio de pregão eletrônico, na modalidade Sistema de Registro de Preços (SRP), após a análise e comparação com outras alternativas igualmente consideradas, as quais se revelaram inadequadas ou insuficientes para o atendimento do objeto pretendido, conforme se demonstra a seguir.

A Solução 1 consistiria na adesão à ata de registro de preços vigente, detida por outro órgão público, cujo objeto fosse semelhante ao ora proposto e cujos valores se mostrassem economicamente viáveis. Para tanto, seria necessário que tanto o órgão detentor da ata quanto a empresa vencedora anuíssem com a adesão, nos termos do Decreto n.º 7.892/2013. Contudo, essa alternativa impõe que o aderente se submeta integralmente ao planejamento previamente estabelecido pelo órgão gerenciador, o que, na prática, tem se revelado mais uma fonte de restrições e incompatibilidades do que propriamente uma solução ágil. Diante das particularidades do objeto ora contratado, entende-se que a adesão à ata existente não se configura como alternativa viável, razão pela qual foi descartada.

Já a Solução 2 previa a aquisição direta, pela Administração, de todos os materiais e equipamentos relacionados neste Estudo Técnico, para que fossem utilizados nos diversos eventos e solenidades institucionais. Embora a disponibilidade permanente desses itens pudesse representar vantagem operacional, essa opção esbarra em dois óbices intransponíveis: de um lado, a insuficiência de infraestrutura e de capacidade técnica do quadro interno para executar adequadamente os serviços de montagem, operação e logística; de outro, o elevado custo de aquisição, que inviabilizaria financeiramente a alternativa, especialmente considerando a necessidade de manutenção, armazenamento e reposição periódica dos equipamentos.

Em contrapartida, a Solução 3, que foi a eleita como a mais vantajosa para a Administração, consiste na realização de pregão eletrônico, conduzido pela Diretoria de Licitações, para contratar empresa especializada que execute integralmente os serviços almejados. Essa alternativa apresenta benefícios substanciais: todos os itens necessários à realização dos eventos e solenidades no âmbito do IFSertãoPE estão contemplados de acordo com o planejamento de cada unidade participante, garantindo uniformidade e adequação às diferentes realidades regionais. Ademais, a modalidade eletrônica propicia maior concorrência entre as empresas do ramo, ampliando a disputa e, por consequência, gerando maior ganho de escala e condições mais favoráveis à Administração. Dessa forma, a contratação atende ao interesse público e aos princípios constitucionais que norteiam as aquisições públicas, como a eficiência, a economicidade, a isonomia e a competitividade.

Cumpre ainda justificar a opção da Equipe de Planejamento pela contratação em lote, em vez de parcelada. Essa decisão fundamenta-se na necessidade de padronização e homogeneidade dos itens, visto que os eventos ocorrerão em municípios distintos, abrangendo as diversas unidades do IFSertãoPE espalhadas pelo sertão pernambucano. O parcelamento do objeto, nesse contexto, poderia desestimular fornecedores, uma vez que o deslocamento para atender a apenas uma parte do contrato, em localidades por vezes distantes, tornaria a operação economicamente inviável, onerando excessivamente o contratado e, em última análise, comprometendo a qualidade e a regularidade dos serviços prestados. Assim, a contratação unificada revela-se não apenas mais eficiente, mas também mais atrativa ao mercado, garantindo maior segurança jurídica e operacional ao certame.

DOS LOCAIS DE ENTREGA

Reitoria - Rua Aristarco Lopes, nº240, Centro, Petrolina-PE, CEP 56302-100.

Campus Floresta – Sede do Campus (Rua Projetada, S/Nº, Caetano II, Floresta – PE / Escola Fazenda (BR 316, Km 307,S/Nº, Floresta – PE);

Campus Ouricuri – Sede do Campus (Estrada do Tamboril, S/Nº, Zona Rural, Ouricuri – PE)

Campus Petrolina – Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, S/N, João de Deus CEP: 56316-686 | Petrolina/PE -Brasil);

Campus Petrolina Zona Rural – Rodovia PE 647 (Antiga BR 235), Km 22, S/Nº, Projeto Senador Nilo Coelho – N4,Zona Rural, Petrolina – PE;

Campus Salgueiro – Rodovia BR 232, Km 508, S/Nº, Zona Rural, Salgueiro – PE;

Campus Santa Maria da Boa Vista – Rodovia BR 428, Km 90, S/Nº, Zona Rural, Santa Maria da Boa Vista – PE;

Campus Serra Talhada – Rodovia PE 320, Km 126, S/Nº, Zona Rural, Serra Talhada – PE.

Da justificativa para adesão ao Sistema de Registro de Preços

Embora a decisão acerca da modalidade de licitação caiba à Diretoria de Licitações deste Instituto Federal, considerando a solução escolhida para a prestação de serviços objeto deste estudo técnico, essa equipe de planejamento da contratação entende ser possível a prestação de serviços por meio de pregão, sendo viável a adoção do sistema de registro de preços, em conformidade com o disposto no DECRETO Nº 11.462, DE 31 DE MARÇO DE 2023, Art. 3º, inciso III.

Da possibilidade de utilização do Sistema de Registro de Preços

Embora a decisão acerca da modalidade de licitação caiba à Diretoria de Licitações deste Instituto Federal, considerando a solução escolhida para a aquisição dos bens objeto deste estudo técnico, essa equipe de planejamento da contratação entende ser possível a aquisição dos bens por meio de pregão, sendo viável a adoção do sistema de registro de preços, em conformidade com o disposto no DECRETO Nº 11.462, DE 31 DE MARÇO DE 2023, Art. 3º, inciso I.

Da prorrogação da vigência da ata de registro de preços com renovação dos quantitativos

Durante a elaboração do levantamento das demandas para atendimento das necessidades das Unidades deste Instituto, foi realizada tanto a estimativa da quantidade a ser contratada durante a vigência original da ata, em obediência ao princípio da anualidade do planejamento, quanto a previsão dos quantitativos mínimos e máximos de cada item a ser adquirido. No tocante à possibilidade de prorrogação da vigência de ata de registro de preços, essa Administração considerará a possibilidade de prorrogação daquela com a respectiva renovação do quantitativo inicialmente registrado, conforme comprovação de vantajosidade do preço e real necessidade institucional embasada em decisão proferida pela Autoridade Competente.

Cumpre explicitar que o apontamento acerca da possibilidade de renovação dos quantitativos não resulta em nenhum prejuízo para Administração Pública, dado que materializa a eficiência administrativa, pois permite a economia processual, dispensando a abertura de processos administrativos de contratação no ano subsequente, além de viabilizar a redução potencial dos preços unitários registrados, diante dos efeitos da economia de escala, considerando que a previsão de prorrogação da vigência de ata de registro com a renovação dos quantitativos já consta neste Estudo Técnico Preliminar e constará do instrumento convocatório, de modo que aqueles que irão participar do certame já estarão cientes desse possível cenário.

Da subcontratação

Não será admitida a subcontratação

Da garantia contratual

Não será exigida garantia contratual, pois considerando que a contratação dos serviços de eventos envolve prestação de serviços de baixo valor, sem dedicação de mão-de-obra exclusiva sendo que os procedimentos tradicionais de acompanhamento e fiscalização já são suficientes para assegurar o cumprimento das obrigações contratuais. Assim, a exigência de garantias contratuais não se mostra proporcional ao risco operacional do contrato.

Além disso, a imposição de garantias contratuais pode representar um obstáculo para a participação de pequenos e médios fornecedores, restringindo a competitividade e a diversidade de propostas. Ao dispensar essa exigência, amplia-se o acesso ao processo licitatório, incentivando uma maior competitividade e, consequentemente, a obtenção de propostas mais vantajosas, tanto em termos de preço quanto de condições de fornecimento.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades da contratação está descrita no Anexo I desse estudo técnico.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 5.790.549,26

A estimativa do valor da contratação está descrita no Anexo II desse estudo técnico. Informe-se que tal estimativa foi elaborada para subsidiar a decisão da autoridade competente acerca da viabilidade da contratação, pois além desta será confeccionada pelo setor responsável cotação de preços que servirá de composição de preços que acompanhará o Termo de Referência.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A opção pelo agrupamento do objeto em lote único, em vez de seu parcelamento, decorre da necessidade premente de padronização e uniformidade dos itens, uma vez que os eventos e solenidades poderão ocorrer em municípios distintos, abrangendo as diversas unidades do IFSertãoPE espalhadas pelo sertão pernambucano. O parcelamento da contratação, nesse contexto, revela-se tecnicamente e administrativamente inviável, pois a realização de um único evento exigiria que a instituição administrasse, simultaneamente, a execução contratual de múltiplas empresas, cada qual responsável por uma parcela do objeto , situação que multiplicaria os riscos operacionais, uma vez que a ausência ou a falha na prestação de serviços de um único fornecedor poderia comprometer irremediavelmente a realização da atividade institucional como um todo, gerando prejuízos à imagem da instituição e à qualidade do serviço oferecido à comunidade.

Ademais, a contratação fracionada poderia desestimular a participação de fornecedores, visto que o deslocamento para atender a apenas uma pequena parte do contrato, em localidades por vezes distantes, tornaria a operação economicamente inviável, onerando excessivamente o contratado e reduzindo a competitividade do certame. Por outro lado, o agrupamento dos itens em lote único não inviabiliza a competição, dada a natureza dos serviços e a ampla pluralidade de prestadores existentes no mercado, que contam com estrutura e capilaridade para atender à demanda integral da instituição. Dessa forma, a contratação unificada revela-se não apenas mais eficiente e segura do ponto de vista operacional, mas também mais atrativa ao mercado, garantindo maior economicidade, padronização dos serviços prestados e segurança jurídica à Administração Pública.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Segue de forma exemplificativa algumas contratações correlatas e/ou interdependentes:

- AQUISIÇÃO DE MATERIAIS COM PERSONALIZAÇÃO GRÁFICA
- AQUISIÇÃO DE MATERIAIS ESPORTIVOS
- AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS AUDIOVISUAIS

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação de empresa especializada para realização de eventos no IFSertaoPE é uma agregadora de educação, arte e cultura, a qual busca contribuir com a ciência, a inovação e a tecnologia para a construção da cidadania. Este contexto, corrobora com a sua visão de: “Consolidar-se como uma instituição pública de qualidade, buscando a excelência e o reconhecimento pela sociedade como agente de transformação.”

Os eventos institucionais são uma importante ferramenta de comunicação interna e com a comunidade local,considerando que a comunicação interna e externa ainda são ineficientes e imagem do Instituto na sociedade ainda não é completamente consolidada.

Dessa forma, o objeto em contratação deve contribuir para atenuar essas fragilidades e estabelecer instrumentos de planejamento e controle capazes de corrigir, facilitar e otimizar a gestão organizacional.

Ao analisarmos ainda o mapa estratégico do PDI 2025-2029, entendemos que as ações previstas promovem um verdadeiro suporte na perspectiva dos processos, contribuindo para o alinhamento da contratação com o planejamento, nos quais podemos citar:

- Fortalecer a integração entre o ensino, pesquisa, inovação e a extensão;
- Fortalecer a imagem e a identidade institucional;
- Aprimorar e integrar as ações de planejamento, controle e gestão;
- Aperfeiçoar os canais de comunicação interna e com a sociedade.

Isto posto, entendemos que a contratação de Empresa especializada para realização de eventos no IFSertãoPE visa atender ao objetivo 04) Aprimorar a comunicação com a sociedade , 401- Plano de aprimoramento da gestão da comunicação e da gestão de eventos institucionais do PDI – 2025-2029. Ainda constante no PDI, observa-se que os eventos científicos, culturais e esportivos (cursos, oficinas, encontros, seminários, festivais, jornada, dentre outros) também colaboram para o alcance dos: 1)Objetivo 03) Promover a capacitação e qualificação dos servidores 0301 Plano de ações para desenvolvimento de pessoal e 2)Objetivo 07) Ampliar as políticas inclusivas e afirmativas , 0702 Plano para melhoria do acesso à prática do esporte educacional. Ademais,informamos que, no momento, a PROAD está em tratativas junto à Pró-Reitoria de Desenvolvimento Institucional para definição das fases de elaboração específica do Plano Diretor de Logística Sustentável da Instituição.

Destaca-se ainda que essas demandas estão previstas no Plano de Contratações Anuais 2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Essa Equipe de Planejamento da Contratação entende como benefícios a serem alcançados, os descritos abaixo:

1. Eficiência Administrativa e Foco nas atividades-fim da Instituição

- **Liberação de recursos internos:** A contratação de empresa especiallizada permitirá que os servidores do IFSertãoPE, atualmente envolvidos na logística de eventos, sejam realocados para suas atividades-fim (ensino, pesquisa e extensão). Isso concretiza o princípio da eficiência, otimizando o talento humano da organização.

- **Especialização na execução:** Ao transferir a organização para uma empresa especializada, a instituição garante que os eventos sigam os mais altos padrões técnicos e de mercado, sem que o corpo técnico interno precise se capacitar para funções periféricas.

2. Economicidade e Otimização de Recursos

- **Melhor custo-benefício:** A empresa especializada possui economias de escala e parcerias consolidadas (fornecedores de som, iluminação, cenografia, buffet, dentr outros.), o que tende a gerar um custo total menor do que a contratação pulverizada de serviços e materiais pela própria administração, gerando economia aos cofres públicos.

- **Previsibilidade orçamentária:** Com a contratação centralizada, o IFSertãoPE terá maior previsibilidade de gastos com eventos para o ano, facilitando o planejamento orçamentário e a alocação de recursos.

3. Qualidade, Padronização e Imagem Institucional

- **Padronização da qualidade:** A empresa contratada deverá garantir um padrão de qualidade uniforme em todas as solenidades e eventos, desde os mais simples aos mais complexos (como formaturas, colações de grau, seminários e cerimônias oficiais).

- **Valorização da marca IFSertãoPE:** Eventos bem planejados e executados reforçam a imagem institucional perante a comunidade acadêmica, a sociedade e os órgãos de controle, transmitindo profissionalismo e respeito à coisa pública.

4. Gestão de Riscos e Conformidade Legal

- **Redução de riscos trabalhistas e fiscais:** Ao contratar uma empresa especializada, o IFSertãoPE transfere a ela a responsabilidade sobre a mão de obra terceirizada (encargos, segurança do trabalho, etc.), reduzindo o risco de passivos trabalhistas e previdenciários para a instituição.

- **Segurança jurídica:** A utilização de uma empresa com *know-how* em eventos públicos assegura que todas as obrigações contratuais sejam cumpridas em conformidade com a Lei 14.133/2021, evitando falhas que poderiam gerar questionamentos ou sanções pelos órgãos de controle.

5. Alinhamento com a Governança e o Planejamento Estratégico

- **Atendimento a diretrizes superiores:** Esta contratação está alinhada com as boas práticas de governança pública, que recomendam que a alta administração direcione esforços para a definição de estratégias e deixe a execução operacional para parceiros especializados, conforme previsto no art. 11 da Lei 14.133/2021.
-

13. Providências a serem Adotadas

Dada a natureza da contratação em questão, no tocante à adoção de providências na estrutura física das Unidades desta Administração, essa Equipe de Planejamento da Contratação entende que, quando da realização de eventos nos espaços físicos da Reitoria e Campi, o IFSertãoPE deverá viabilizar mecanismos para a separação e a destinação dos resíduos sólidos gerados a serem efetuadas pela contratada, através da sinalização das lixeiras disponíveis no local do evento para cada tipo de material a ser descartado.

Outrossim, visando tornar mais robusta a gestão desta contratação, e considerando o poder-dever da Administração Pública em fiscalizar os serviços por ela contratados, sugere-se como providência a ser tomada a capacitação dos servidores que serão designados como fiscais e gestores do contrato, em especial no tocante aos procedimentos de aplicação de sanções administrativas no exercício da fiscalização e gestão contratual.

Para o atingimento dessa providência, seguem sugestões de capacitações gratuitas ofertadas pela Enap (Escola Nacional de Administração Pública) :

Praticando a gestão e fiscalização de contratos administrativos

https://suap.enap.gov.br/portaldoaluno/curso/1598/

Aplicação de Penalidades nos Contratos Administrativos

https://suap.enap.gov.br/portaldoaluno/curso/230/?area=14

14. Possíveis Impactos Ambientais

Após levantamento realizado por essa Equipe de Planejamento, foi possíveel identificar potenciais impactos ambientais da realização dos eventos educacionais e as respectivas medidas de mitigação para minimizar esses riscos, conforme o descrito a seguir:

1. **Geração Excessiva de Resíduos Sólidos**

Impacto: Produção de lixo, incluindo materiais impressos, plásticos descartáveis, embalagens de alimentos e brindes. Medidas de Mitigação:

- Priorizar materiais reutilizáveis ou recicláveis para credenciais, brindes e sinalização.
- Substituir materiais impressos por versões digitais (certificados, programas e ingressos eletrônicos).
- Implementar coleta seletiva no local do evento com recipientes identificados.
- Estabelecer parceria com cooperativas de reciclagem para destinação correta dos resíduos.

2. **Consumo Excessivo de Energia e Água**

Impacto: Alto consumo energético devido a iluminação, equipamentos audiovisuais e climatização. Desperdício de água nos sanitários e pontos de abastecimento.

Medidas de Mitigação:

- Optar por locais com eficiência energética, que utilizem iluminação LED e sistemas de economia de água.
- Priorizar o uso de equipamentos eletrônicos de baixo consumo e desligá-los quando não estiverem em uso.

- Instalar sensores de presença para iluminação em áreas de circulação.
- Usar banheiros com descargas ecológicas e torneiras com temporizadores.

3. **Emissão de Gases de Efeito Estufa (GEE) pela Mobilidade dos Participantes**

Impacto: Deslocamentos de participantes, palestrantes e equipe técnica podem aumentar a emissão de CO. Medidas de Mitigação:

- Escolher locais próximos a estações de transporte público e incentivar o seu uso.
- Disponibilizar bicicletários e incentivar o uso de transportes não motorizados.
- Oferecer opção de participação virtual para reduzir deslocamentos.
- Implementar programa de compensação de carbono, como plantio de árvores para neutralizar emissões.

4. **Poluição Sonora e Atmosférica**

Impacto: Uso de geradores de energia, veículos de transporte e equipamentos sonoros podem gerar ruídos e poluentes. Medidas de Mitigação:

- Utilizar geradores de energia com baixa emissão de ruído e poluentes (preferência por modelos movidos a biocombustíveis ou energia limpa).
- Controlar volume de equipamentos de som, respeitando normas de poluição sonora.
- Priorizar equipamentos de som e iluminação eficientes para reduzir consumo de energia.

5. **Desperdício de Alimentos e Resíduos Orgânicos**

Impacto: Grandes eventos podem gerar excesso de comida descartada e aumentar a produção de resíduos orgânicos. Medidas de Mitigação:

- Planejar a quantidade de alimentos com base na estimativa real de participantes.
- Implementar programas de doação de alimentos excedentes para instituições sociais.
- Usar embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis para refeições e lanches.
- Realizar compostagem dos resíduos orgânicos gerados.

6. **Impacto na Biodiversidade e Áreas Naturais**

Impacto: Eventos realizados em locais abertos ou áreas naturais podem afetar a fauna e a flora locais. Medidas de Mitigação:

- Evitar eventos em áreas de preservação ambiental ou implementar planos de redução de impacto.
- Monitorar a presença de espécies locais e adotar medidas para não perturbar a fauna e a flora.
- Implementar regras de uso responsável do espaço, evitando descarte inadequado de resíduos.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante do cenário exposto, através deste Estudo Técnico Preliminar, a equipe de planejamento da contratação entende pela viabilidade da contratação para fins de atendimento aos objetivos institucionais. Nota-se que é possível a execução desse contrato já que o IFSertãoPE dispõe de servidores capazes de realizar a devida fiscalização contratual.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

MILLENA DE MELO LUZ BATISTA

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 18/09/2026 às 10:55:28.

SILVANIO ANTONIO DE CARVALHO

Membro da comissão de contratação

FRANKLIN TORRES BRANDAO

Membro da comissão de contratação

JOSE ALCIERMES MARQUES VIANA

Membro da comissão de contratação

DANIELLE ANDRADE DE LUCENA CARVALHO

Membro da comissão de contratação

NALBA MARIA DA SILVA

Membro da comissão de contratação

ROBERTA DUARTE DE OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação

JUDSON MEDEIROS ALVES

Membro da comissão de contratação

SIMONE DE SOUZA MACEDO

Membro da comissão de contratação

MAYCON CESAR DE BRITO MOURA

Membro da comissão de contratação

RAFAEL BRUNO BANDEIRA DE SOUSA

Membro da comissão de contratação

ALBERTO BRUNO ALVES BISPO DOS SANTOS YAMAMOTO

Membro da comissão de contratação

JUCIARA SANTOS FELICIANO

Membro da comissão de contratação

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES EVENTOSposrevisao.pdf (106.43 KB)
- Anexo II - VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃOposrevisao.pdf (88.99 KB)

ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO

SERVIÇOS DE LOCAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO E HOSPEDAGEM PARA EVENTOS

GRUPO 01: SERVIÇOS DE LOCAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EVENTOS E SOLENIDADES										
Item	**Descrição**	**Petrolina**	**Reitoria**	**Ouricuri**	**Petrolina Zona Rural**	**Floresta**	**Santa Maria da Boa Vista**	**Serra Talhada**	**Salgueiro**	**Total**
1	Serviço de Locação de espaço físico, com capacidade para 100 pessoas (CATSER 22721)	X	37	X	2	X	4	3	X	46
2	Serviço de Locação de espaço físico, com capacidade para 300 pessoas (CATSER 22721)	X	22	X	2	1	4	2	1	32
3	Serviço de Locação de espaço físico, com capacidade para 500 pessoas (CATSER 22721)	X	7	10	2	1	4	X	8	32
4	Serviço de Hospedagem (CATSER 9946)	X	110	125	20	X	30	X	22	307

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS

GRUPO 02: SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E SOLENIDADES							
Item	**Descrição**	**UNIDADE**	**Petrolina**	**Reitoria**	**Petrolina Zona Rural**	**Santa Maria da Boa Vista**	**Total**
5	Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO/JANTAR (CATSER 3697)	**Pessoa**	550	1260	X	200	2010
6	Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO (CATSER 3697)	**Pessoa**	1370	12566	1000	1800	16.726
7	Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01 (coffeebreak) (CATSER 3697)	**Pessoa**	3166	7450	5000	2000	17.616
8	Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02 (Solenidades) (CATSER 3697)	**Pessoa**	2200	5340	3000	1800	12.340

GRUPO 03: SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E SOLENIDADES				
Item	**Descrição**	**Ouricuri**	**Salgueiro**	**Total**
9	Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO/JANTAR (CATSER 3697)	2410	500	2910
10	Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO (CATSER 3697)	3200	1880	5080
11	Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01 (coffeebreak) (CATSER 3697)	10680	2660	13340
12	Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02 (Solenidades) (CATSER 3697)	2400	5100	7500

GRUPO 04: SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E SOLENIDADES				
Item	**Descrição**	**Floresta**	**Serra Talhada**	**Total**
13	Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO/JANTAR (CATSER 3697)	200	120	320
14	Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO (CATSER 3697)	1820	2340	4.160
15	Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01 (coffeebreak) (CATSER 3697)	3100	4750	7.850
16	Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02 (Solenidades) (CATSER 3697)	3100	1600	4.700

GRUPO 05: SERVIÇOS DE DECORAÇÃO E DE LOCAÇÃO DE ACESSÓRIOS E MOBILIÁRIO PARA EVENTOS						
Item	**Descrição**	**Petrolina**	**Reitoria**	**Petrolina Zona Rural**	**Santa Maria da Boa Vista**	**Total**
17	Serviço de decoração tipo 1 (CATSER 17019)	13	32	24	9	78
18	Serviço de decoração tipo 2 (CATSER 17019)	6	33	24	6	69
19	Locação de Mesa bistrô redonda (CATSER 20460)	X	50	X	50	100
20	Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) (CATSER 20460)	X	5330	2000	900	8.230
21	Locação de cadeiras com assento estofado em acrílico ou metal pintado ou de ferro (CATSER 20460)	X	190	X	100	290
22	Locação: letreiro luminoso (CATSER 30003)	X	110	9	4	123
23	Locação de capa para cadeira (CATSER 17124)	X	1200	2000	800	4.000
24	Locação de toalha de mesa retangular ou redonda (CATSER 17124)	X	290	500	4	794
25	Locação de mesa plástica (polipropileno) (CATSER 20460)	X	290	530	220	1.040
26	Locação de mesa diretora (CATSER 20460)	X	11	X	4	15

27	Locação de tampão redondo em MDF (CATSER 20460)	50	119	500	20	689

28	Serviço de Locação de becas (CATSER 17876)	400	70	500	100	1070

GRUPO 06: SERVIÇOS DE DECORAÇÃO E DE LOCAÇÃO DE ACESSÓRIOS E MOBILIÁRIO PARA EVENTOS				
Item	**Descrição**	**Ouricuri**	**Salgueiro**	**Total**
29	Serviço de decoração tipo 1 (CATSER 17019)	22	9	31
30	Serviço de decoração tipo 2 (CATSER 17019)	22	6	28
31	Locação de Mesa bistrô redonda (CATSER 20460)	100	X	100
32	Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) (CATSER 20460)	2870	400	3270
33	Locação de cadeiras com assento estofado em acrílico ou metal pintado ou de ferro (CATSER 20460)	100	200	300
34	Locação: letreiro luminoso (CATSER 30003)	X	13	13
35	Locação de capa para cadeira (CATSER 17124)	520	600	1120

36	Locação de toalha de mesa retangular ou redonda (CATSER 17124)	343	10	353
37	Locação de mesa plástica (polipropileno) (CATSER	643	200	843

	20460)			

38	Locação de mesa diretora (CATSER 20460)	40	4	44
39	Locação de tampão redondo em MDF (CATSER 20460)	200	200	400
40	Serviço de Locação de becas (CATSER 17876)	240	430	670

GRUPO 07: SERVIÇOS DE DECORAÇÃO E DE LOCAÇÃO DE ACESSÓRIOS E MOBILIÁRIO PARA EVENTOS

Item	Descrição	Floresta	Serra Talhada	Total
41	Serviço de decoração tipo 1 (CATSER 17019)	4	18	22
42	Serviço de decoração tipo 2 (CATSER 17019)	6	15	21
43	Locação de Mesa bistrô redonda (CATSER 20460)	X	2	2
44	Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) (CATSER 20460)	2140	910	3.050
45	Locação de cadeiras com assento estofado em acrílico ou metal pintado ou de ferro (CATSER 20460)	60	28	88
46	Locação: letreiro luminoso (CATSER 30003)	X	56	56

47	Locação de capa para cadeira (CATSER 17124)	1900	910	2810
48	Locação de toalha de mesa retangular ou redonda (CATSER 17124)	12	X	12

49	Locação de mesa plástica (polipropileno) (CATSER 20460)	300	40	340
50	Locação de mesa diretora (CATSER 20460)	X	2	2
51	Serviço de Locação de becas (CATSER 17876)	150	60	210

GRUPO 08: SERVIÇOS DE PALCO, COBERTURA, ILUMINAÇÃO E SONORIZAÇÃO

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Petrolina Zona Rural	Santa Maria da Boa Vista	Total
52	Serviço de locação, montagem e desmontagem de palco (CATSER 24376)	100	430	60	6	596
53	Serviço de locação de tablado (CATSER 24376)	X	279	X	50	329
54	Locação: painel de fundo e laterais (CATSER 14249)	X	1440	48	30	1.518

55	Locação de Toldo (CATSER 17809)	X	119	20	12	151
56	Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte (CATSER 30003)	13	18	11	10	52

57	Serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte (CATSER 30003)	6	108	8	10	132
58	Serviço de Fornecimento de sonorização para eventos de médio e grande porte (até 500 participantes) (CATSER 13757)	1	119	11	10	141
59	Serviço de locação de ventiladores aspersores (CATSER 20818)	X	110	20	20	150
60	Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente interno/cenografia/fotos) (CATSER 4405)	200	950	42	20	1.212
61	Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente externo/pórticos) (CATSER 4405)	X	1290	42	20	1.352
62	Serviço de locação, montagem e desmontagem de telão (CATSER 4405)	X	22	10	10	42
63	Serviço de transmissão simultânea por streaming (CATSER 3778)	X	150	X	10	160
64	Locação de Grade de proteção (CATSER 2224)	X	191	6	40	237

65	Locação de banheiro químico (CATSER 17612)	X	14	X	40	54
66	Locação Gerador de Energia 115 kVA (CATSER 21679)	X	26	20	10	56
67	Locação de Unifilas para delimitação e organização de espaço (CATSER 20460)	X	199	X	20	219

GRUPO 09: SERVIÇOS DE PALCO, COBERTURA, ILUMINAÇÃO E SONORIZAÇÃO				
Item	**Descrição**	**Ouricuri**	**Salgueiro**	**Total**
68	Serviço de locação, montagem e desmontagem de palco (CATSER 24376)	62	70	132
69	Serviço de locação de tablado (CATSER 24376)	4	80	84
70	Locação: painel de fundo e laterais (CATSER 14249)	42	82	124
71	Locação de Toldo (CATSER 17809)	33	200	233
72	Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte (CATSER 30003)	23	9	32
73	Serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte (CATSER 30003)	15	7	22
	Serviço de Fornecimento de			28

74	sonorização para eventos de médio e grande porte (até 500 participantes) (CATSER 13757)	21	7	
75	Serviço de locação de ventiladores aspersores (CATSER 20818)	86	6	92
76	Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente interno/cenografia/fotos) (CATSER 4405)	67	70	137

77	Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente externo/pórticos) (CATSER 4405)	X	6	6
78	Serviço de locação, montagem e desmontagem de telão (CATSER 4405)	X	6	6
79	Locação de Grade de proteção (CATSER 2224)	100	X	100
80	Locação de banheiro químico (CATSER 17612)	32	X	32
81	Locação Gerador de Energia 115 kVA (CATSER 21679)	2	X	2
82	Locação de Unifilas para delimitação e organização de espaço (CATSER 20460)	150	X	150

GRUPO 10: SERVIÇOS DE PALCO, COBERTURA, ILUMINAÇÃO E SONORIZAÇÃO				
Item	**Descrição**	**Floresta**	**Serra Talhada**	**Total**
83	Serviço de locação, montagem e desmontagem de palco (CATSER 24376)	72	64	136
84	Serviço de locação de tablado (CATSER 24376)	84	X	84
85	Locação: painel de fundo e laterais (CATSER 14249)	72	100	172
86	Locação de Toldo (CATSER 17809)	100	20	120
87	Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte (CATSER 30003)	15	19	34
88	Serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte (CATSER 30003)	18	19	37
89	Serviço de Fornecimento de sonorização para eventos de médio e grande porte (até 500 participantes) (CATSER 13757)	18	17	35
90	Serviço de locação de ventiladores aspersores (CATSER 20818)	28	12	40
91	Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente interno/cenografia/fotos) (CATSER 4405)	X	104	104
92	Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente externo/pórticos) (CATSER 4405)	72	84	156
93	Serviço de locação, montagem e desmontagem de telão (CATSER 4405)	3	4	7

94	Serviço de transmissão simultânea por streaming (CATSER 3778)	8	X	8
95	Locação de banheiro químico (CATSER 17612)	8	X	8

GRUPO 11: RECURSOS HUMANOS										
Item	**Descrição**	**Petrolina**	**Reitoria**	**Ouricuri**	**Petrolina Zona Rural**	**Floresta**	**Santa Maria da Boa Vista**	**Serra Talhada**	**Salgueiro**	**Total**
96	Serviço de Garçom (CATSER 5363)	X	162	232	X	X	50	X	6	450
97	Serviços de Prevenção Combate Incêndio/ Brigadista (CATSER 25550)	X	486	102	100	72	50	X	X	810

ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO

SERVIÇOS DE LOCAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO E HOSPEDAGEM PARA EVENTOS

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total	Preço Encontrado	Margem de atualização	Preço Estimado	Total Estimado
1	Serviço de Locação de espaço físico, com capacidade para 100 pessoas (CATSER 22721)	X	37	X	2	X	4	3	X	46	R$ 1.199,00	10,00%	**R$ 1.318,90**	**R$ 60.669,40**
2	Serviço de Locação de espaço físico, com capacidade para 300 pessoas (CATSER 22721)	X	22	X	2	1	4	2	1	32	R$ 1.500,00	10,00%	**R$ 1.650,00**	**R$ 52.800,00**
3	Serviço de Locação de espaço físico, com capacidade para 500 pessoas (CATSER 22721)	X	7	10	2	1	4	X	8	32	R$ 2.200,00	10,00%	**R$ 2.420,00**	**R$ 77.440,00**
4	Serviço de Hospedagem (CATSER 9946)	X	110	125	20	X	30	X	22	307	R$ 170,80	10,00%	**R$ 187,88**	**R$ 57.679,16**
TOTAL ESTIMADO LOCAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO E HOSPEDAGEM														**R$ 241.618,59**

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da	Serra Talhada	Salgueiro	Total	Preço Encontrado	Margem de atualização	Preço Estimado	Total Estimado
5	Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO/JANTAR (CATSER 3697)	550	1260	2410	X	200	200	120	500	5240	R$ 28,70	10,00%	**R$ 31,57**	**R$ 165.426,80**
6	Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO (CATSER 3697)	1370	12566	3200	1000	1820	1800	2340	1880	25976	R$ 11,70	10,00%	**R$ 12,87**	**R$ 334.311,12**
7	Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01 (coffeebreak) (CATSER 3697)	3166	7450	10680	5000	3100	2000	4750	2660	38806	R$ 22,00	10,00%	**R$ 24,20**	**R$ 939.105,20**
8	Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02 (Solenidades) (CATSER 3697)	2200	5340	2400	3000	3100	1800	1600	5100	24540	R$ 30,00	10,00%	**R$ 33,00**	**R$ 809.820,00**
TOTAL ESTIMADO PARA ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS														**R$ 2.248.663,12**

SERVIÇOS DE DECORAÇÃO E LOCAÇÃO DE MOBILIÁRIO

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total	Preço Encontrado	Margem de atualização	Preço Estimado	Total Estimado
9	Serviço de decoração tipo 1 (CATSER 17019)	13	32	22	24	4	9	18	9	131	R$ 472,00	10,00%	**R$ 519,20**	**R$ 68.015,20**
10	Serviço de decoração tipo 2 (CATSER 17019)	6	33	22	24	6	6	15	6	118	R$ 1.550,00	1,00%	**R$ 1.565,50**	**R$ 184.729,00**
11	Locação de Mesa bistrô redonda (CATSER 20460)	X	50	100	X	X	50	2	X	202	R$ 110,00	10,00%	**R$ 121,00**	**R$ 24.442,00**
12	Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) (CATSER 20460)	X	5330	2870	2000	2140	900	910	400	14550	R$ 9,50	10,00%	**R$ 10,45**	**R$ 152.047,50**
13	Locação de cadeiras com assento estofado em acrílico ou metal pintado ou de ferro (CATSER 20460)	X	190	100	X	60	100	28	200	678	R$ 15,00	10,00%	**R$ 16,50**	**R$ 11.187,00**
14	Locação: letreiro luminoso (CATSER 30003)	X	110	X	9	X	4	56	13	192	R$ 50,00	10,00%	**R$ 55,00**	**R$ 10.560,00**
15	Locação de capa para cadeira (CATSER 17124)	X	1200	520	2000	1900	800	910	600	7930	R$ 4,50	10,00%	**R$ 4,95**	**R$ 39.253,50**
16	Locação de toalha de mesa retangular ou redonda (CATSER 17124)	X	290	343	500	12	4	X	10	1159	R$ 36,40	10,00%	**R$ 40,04**	**R$ 46.406,36**
17	Locação de mesa plástica (polipropileno) (CATSER 20460)	X	290	643	530	300	220	40	200	2223	R$ 11,00	10,00%	**R$ 12,10**	**R$ 26.898,30**
18	Locação de mesa diretora (CATSER 20460)	X	11	40	X	X	4	2	4	61	R$ 400,00	10,00%	**R$ 440,00**	**R$ 26.840,00**
19	Locação de tampão redondo em MDF (CATSER 20460)	50	119	200	500	X	20	X	200	1089	R$ 9,88	10,00%	**R$ 10,87**	**R$ 11.835,25**
20	Locação de Unifilas para delimitação e organização de espaço (CATSER 20460)	X	199	150	X	X	20	X	X	369	R$ 50,00	10,00%	**R$ 55,00**	**R$ 20.295,00**

21	Serviço de Locação de becas (CATSER 17876)	400	70	240	500	150	100	60	430	1950	R$ 69,00	10,00%	**R$ 75,90**	**R$ 148.005,00**
22	Serviço de locação, montagem e desmontagem de palco (CATSER 24376)	1	430	62	12	72	4	8	7	596	R$ 2.200,00	10,00%	**R$ 2.420,00**	**R$ 1.442.320,00**
23	Serviço de locação de tablado (CATSER 24376)	X	279	2	X	84	50	X	80	495	R$ 40,00	10,00%	**R$ 44,00**	**R$ 21.780,00**
24	Locação: painel de fundo e laterais (CATSER 14249)	X	1440	42	6	72	30	2	82	1674	R$ 400,00	10,00%	**R$ 440,00**	**R$ 736.560,00**
25	Locação de Toldo (CATSER 17809)	X	119	33	20	100	12	20	200	504	R$ 500,00	10,00%	**R$ 550,00**	**R$ 277.200,00**
26	Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte (CATSER 30003)	13	18	23	11	15	10	19	9	118	R$ 790,00	10,00%	**R$ 869,00**	**R$ 102.542,00**
27	Serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte (CATSER 30003)	6	108	15	8	18	10	19	7	191	R$ 2.000,00	10,00%	**R$ 2.200,00**	**R$ 420.200,00**
28	Serviço de Fornecimento de sonorização para eventos de médio e grande porte (até 500 participantes) (CATSER 13757)	1	119	21	11	18	10	17	7	204	R$ 2.200,00	10,00%	**R$ 2.420,00**	**R$ 493.680,00**
29	Serviço de locação de ventiladores aspersores (CATSER 20818)	X	110	86	20	28	20	12	6	282	R$ 439,00	10,00%	**R$ 482,90**	**R$ 136.177,80**
30	Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente interno/cenografia/fotos) (CATSER 4405)	4	950	67	42	X	20	104	7	1194	R$ 75,00	10,00%	**R$ 82,50**	**R$ 98.505,00**

31	Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente externo/pórticos) (CATSER 4405)	X	1290	X	42	72	20	84	6	1514	R$ 75,00	10,00%	**R$ 82,50**	**R$ 124.905,00**
32	Serviço de locação, montagem e desmontagem de telão (CATSER 4405)	X	22	X	10	3	10	4	6	55	R$ 260,00	10,00%	**R$ 286,00**	**R$ 15.730,00**
33	Serviço de transmissão simultânea por streaming (CATSER 3778)	X	150	X	X	8	10	X	X	168	R$ 1.500,00	10,00%	**R$ 1.650,00**	**R$ 277.200,00**
34	Locação de Grade de proteção (CATSER 2224)	X	191	100	6	X	40	X	X	337	R$ 33,20	10,00%	**R$ 36,52**	**R$ 12.307,24**
35	Locação de banheiro químico (CATSER 17612)	X	14	32	X	8	40	X	X	94	R$ 423,52	10,00%	**R$ 465,87**	**R$ 43.791,97**
36	Locação Gerador de Energia 115 kVA (CATSER 21679)	X	26	2	20	X	10	X	X	58	R$ 3.583,68	10,00%	**R$ 3.942,05**	**R$ 228.638,78**
TOTAL ESTIMADO PARA DECORAÇÃO E LOCAÇÃO DE MOBILIÁRIO														**R$ 5.202.051,90**

RECURSOS HUMANOS														
Item	**Descrição**	**Petrolina**	**Reitoria**	**Ouricuri**	**Petrolina Zona Rural**	**Floresta**	**Santa Maria da**	**Serra Talhada**	**Salgueiro**	**Total**	**Preço Encontrado**	**Margem de atualização**	**Preço Estimado**	**Total Estimado**
37	Serviço de Garçom (CATSER 5363)	X	162	232	X	X	50	X	6	450	R$ 220,00	10,00%	**R$ 242,00**	**R$ 108.900,00**
38	Serviços de Prevenção Combate Incêndio/ Brigadista (CATSER 25550)	X	486	102	100	72	50	X	X	810	R$ 270,00	10,00%	**R$ 297,00**	**R$ 240.570,00**
VALOR ESTIMADO DE RECURSOS HUMANOS														**R$ 349.470,00**

VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA A CONTRATAÇÃO	**R$8.041.803,61**

Planilha de Preço Máximo Aceitável Pela Administração

Objeto: Contratação de Empresa Especializada Para Realização de Eventos													
GRUPO 01: SERVIÇOS DE LOCAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EVENTOS E SOLENIDADES													
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Petrolina**	**Reitoria**	**Ouricuri**	**Petrolina Zona Rural**	**Floresta**	**Santa Maria da Boa Vista**	**Serra Talhada**	**Salgueiro**	**Total**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
01	**Serviço de Locação de espaço físico, com capacidade para 100 pessoas (CATSER 22721):** Serviço de Locação de espaço físico, com capacidade para 100 pessoas, com número proporcional de cadeiras, ar-condicionado, tribuna em boas condições, auditório com separação acústica em relação a outros ambientes, mesa oficial com no mínimo 8 lugares, 8 cadeiras em estrutura estofada em excelentes condições, suporte para 3 bandeiras no mínimo, toalha e sobretoalha, com serviço de água para o público e para a mesa de autoridades, projetor multimídia, computador e telão, com sonorização e operador apropriados para o espaço, contendo, no mínimo, 2 microfones sem fio e 2 microfones com fio, com pedestal modelo girafa e caixas de som. Foyer coberto para no mínimo 50 pessoas. Dispor de rede WI-FI liberada no auditório e na área de credenciamento / recepção, com no mínimo 2 pontos de atendimento. Dispor de saída de emergência devidamente sinalizada e suficiente para atender ao público estimado, bem como conter equipamento de proteção que permita o combate a princípio de incêndio. Locação em cidade indicada pelo demandante dentro do raio de atuação da instituição. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 1 diária.	Unidade/ Diária 24h	0	37	0	02	0	04	03	0	**46**	**1.200,00**	**55.200,00**

02	**Serviço de Locação de espaço físico, com capacidade para 300 pessoas (CATSER 22721):** Serviço de locação de espaço físico, com capacidade para 300 pessoas, com número proporcional de cadeiras, ar-condicionado, tribuna em boas condições, auditório com separação acústica em relação a outros ambientes, mesa oficial com no mínimo 10 lugares, 10 cadeiras em estrutura estofada em excelentes condições, suporte para 3 bandeiras no mínimo. Toalha e sobretoalha, com serviço de água para o público e para a mesa de autoridades, projetor multimídia, computador e telão, com sonorização e operador apropriados para o espaço, contendo, no mínimo, 2 microfones sem fio e 2 microfones com fio, pedestal modelo girafa e caixas de som. Foyer coberto para, no mínimo, 150 pessoas. Dispor de rede WI-FI liberada no auditório e na área de credenciamento / recepção, com, no mínimo, 4 pontos de atendimento. Dispor de saída de emergência devidamente sinalizada e suficiente para atender ao público estimado, bem como conter equipamento de proteção que permita o combate a princípio de incêndio. Locação em cidade indicada pelo demandante dentro do raio de atuação da instituição. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 1 diária.	Unidade/ Diária 24h	0	22	0	02	01	04	02	01	**32**	**2.780,80**	**88.985,60**
03	**Serviço de Locação de espaço físico, com capacidade para 500 pessoas (CATSER 22721):** Serviço de locação de espaço físico, com capacidade para 500 pessoas, com número proporcional de cadeiras, ar-condicionado, tribuna em boas condições, auditório com separação acústica em relação a outros ambientes, mesa oficial com no mínimo 10 lugares, 10 cadeiras em estrutura estofada em excelentes condições, suporte para 3 bandeiras, no mínimo. Toalha e sobretoalha, com serviço de água para o público e para a mesa de autoridades, projetor multimídia, computador e telão, com sonorização e operador apropriados para o espaço, contendo,	Unidade/ Diária 24h	0	07	10	02	01	04	0	08	**32**	**3.200,00**	**102.400,00**

	no mínimo, 2 microfones sem fio e 2 microfones com fio, pedestal modelo girafa e caixas de som. Foyercoberto para, no mínimo, 250 pessoas. Dispor de rede WI-FI liberada no auditório e na área de credenciamento / recepção, com, no mínimo, 8 pontos de atendimento. Dispor de saída de emergência devidamente sinalizada e suficiente para atender ao público estimado, bem como conter equipamento de proteção que permita o combate a princípio de incêndio. Locação em cidade indicada pelo demandante dentro do raio de atuação da instituição ou distante a no máximo 50 km. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 1 diária.												
04	**Serviço de Hospedagem (CATSER 9946):** Contratação de serviço de hospedagem em meios de hospedagens, categoria mínima 3 estrelas ou similar, em Unidades Habitacionais (UHs) duplo, triplo ou quádruplo, com ar-condicionado, televisor, e banheiro privativo com serviço de café da manhã e internet inclusos, para hospedar alunos ou artistas que participarão de eventos institucionais. Hospedagem em cidade indicada pelo demandante dentro do raio de atuação da instituição ou em município próximo distante até 50 km. Unidade: diária. Pedido mínimo: 1 diária	Unidade/ Diária	0	110	125	20	0	30	0	22	**307**	**398,50**	**122.339,50**
Valor Estimado Para o Grupo 01 em (R$)													**368.925,10**

GRUPO 02: SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E SOLENIDADES									
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Petrolina**	**Reitoria**	**Petrolina Zona Rural**	**Santa Maria da Boa Vista**	**Total**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
05	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO/JANTAR (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO / JANTAR: Composição mínima sugerida: 2 pratos base (arroz branco, arroz integral, baião de dois, arroz com legumes, arroz de leite) e 1 leguminosa (feijão carioca, feijão preto, feijão verde, feijão de corda), 2 proteínas sendo 1 opção de carne vermelha (picadinho bovino, bife ao molho, carne de sol acebolada, Isca acebolada, panqueca de carne moída) e 1 opção de ave ou peixe (strogonoff de frango, filé de peito grelhado, sobrecoxa assada, frango guisado, peixe grelhado, moqueca simples); 3 guarnições sendo 1 de massas (macarrão espaguete alho e óleo, macarrão espaguete à bolonhesa ou talharim ao molho branco); 1 de tubérculos (purê de batata, batata frita, macaxeira cozida, macaxeira frita ou purê de macaxeira) e 1 de farofa (farofa de banana da terra, farofa simples ou farofa de cuscuz); 2 tipos de saladas, sendo 1 crua (alface, rúcula, pepino e cenoura ou vinagrete) e 1 cozida (salada maionese ou beterraba e cenoura cozida, ou repolho refogado com cenoura), 1 sobremesa (pudim, pavê, sorvete); 1 fruta (abacaxi tropical, melancia, laranja), 2 opções de bebida (suco de fruta ou polpa – laranja, limão, acerola, caju, abacaxi, goiaba). Fornecimento de refeição em evento à americana (buffet). Disposição das comidas em bandejas em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado, preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos. Se necessário utilizarréchaud para	Unidade	550	1.260	0	200	**2.010**	**68,90**	**138.489,00**

	manutenção da temperatura dos alimentos até a finalização do serviço. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. O solicitante poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, intolerantes à lactose, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.								
06	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO Estrutura básica: 2 fatias de pão de forma (tamanho padrão), 1 fatia de presunto (de peru ou suíno), 1 fatia de queijo (prato ou muçarela), hortaliças (alface, tomate, cenoura), pasta/patê (frango, atum, requeijão), embalado individualmente em plástico filme (devendo seguir as normas de higienização dos alimentos e acondicionamento adequado até o momento de servir ao público); 1 fatia (80g) de bolo simples embalado individualmente (laranja, formigueiro, chocolate); 1 pacote de clube social ou pão de mel; 1 garrafa (200ml) de suco de fruta ou de polpa (laranja, uva, acerola, abacaxi, manga, goiaba). O suco deve ser servido gelado (suco não industrializado); 1 fruta devidamente higienizada e embalada individualmente (Maçã, pera, tangerina, banana ou goiaba). As frutas devem estar higienizadas, íntegras, sem furos e machucados, em bom estado para consumo e acondicionadas adequadamente. O solicitante no pedido informará como deve ser o recheio do sanduíche, o sabor do bolo e do suco. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. A distribuição dos alimentos é de responsabilidade da contratante, porém o armazenamento até o momento da distribuição é de responsabilidade da contratada. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade	1.370	12.566	1.000	1.800	**16.736**	**28,50**	**476.976,00**
07	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01 (coffeebreak) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01. Para fornecimento em capacitações e eventos científicos. Estrutura sugerida por pessoa: 2 tipos de bolos, sendo 1 regional (milho, macaxeira, rolo, fubá, tapioca) e 1 de sabores	Unidade	3.166	7.450	5.000	2.000	**17.616**	**34,89**	**614.622,24**

	variados (formigueiro, leite, laranja, limão, coco, chocolate, ameixa) de 50g cada pedaço; 2 tipos de salgados fritos (coxinha de frango; bolinha de queijo; pastel frito; risole; croquete de carne; bolinho de macaxeira com carne seca) e 2 assados (empada; esfirra; enroladinho; mini quiche; mini sanduíche quente; tortinha salgada); petit four doces e salgados; salada de frutas; bebidas quentes (café com e sem açúcar - 50ml por pessoa e achocolatado 50ml por pessoa); 2 tipos de sucos regionais com e sem açúcar - 150ml por pessoa (caju, acerola, goiaba, abacaxi, manga). No Pedido o solicitante informará quais salgados irá compor o cardápio, o sabor dos bolos e dos sucos. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado (bandejas). Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.								
08	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02 (Solenidades) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02. Apenas para solenidades institucionais. Composição recomendada: 1 tipo de Minicroissant salgado (queijo coalho; frango cremoso; peito de peru; ricota com ervas), 1 tipo de minicroissant doce (goiabada com queijo ou doce de leite); 2 tipos de salgados finos assado (mini quiche de queijo coalho, mini quiche de alho poró; mini quiche de bacalhau, mini empada de camarão, folhado de frango, esfirra de carne), 1 tipo de Salgado fino frito (bolinho de macaxeira com carne seca, croquete de charque, camarão empanado); 2 tipos de salgados simples fritos (coxinha; bolinha de queijo; pastel; pastel de carne polvilhado com açúcar, risoli); 1 tipo de Salgado simples assado (enroladinho; mini pizza; empadinha; tortinha salgada, barquete); 2 tipos de canapés com a base de: torradas integrais; pão australiano; massa folhada leve; tapioca crocante) e a cobertura podendo ser: pasta de frango; ricota temperada; queijo coalho com tomate seco; atum com ervas); 2 tipos de Docinhos (surpresa de uva, beijinho,	Unidade	2.200	5.340	3.000	1.800	**12.340**	**49,68**	**613.051,20**

	brigadeiro, ninho, crocante, 2 tipos de sucos de frutas (acerola, cajá, graviola, manga, maracujá, caju), 2 tipos de refrigerantes (tradicional tipo cola e guaraná zero); café (com e sem açúcar). Quantidade por pessoa sugeridos: 1 Minicroissant salgado ou 1 minicroissant doce; 1 salgado fino assado, 1 salgado fino frito, 2 salgados simples fritos, 2 salgados simples assado, 1 tipo de canapé, 2 tipos de docinhos, 150ml de suco, 150ml de refrigerante, 50ml de café. No Pedido o solicitante informará quais salgados, doces, sucos, refrigerantes, sabor dos sucos irão compor o cardápio. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Montagem de ilhas com identificação dos principais ingredientes dos alimentos e bebidas que não estiverem de fácil reconhecimento. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte (bandejas, potes) utilizados. Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.							
Valor Estimado Para o Grupo 02 em (R$)								**1.843.138,44**

GRUPO 03: SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E SOLENIDADES							
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Ouricuri**	**Salgueiro**	**Total**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
09	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO/JANTAR (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO / JANTAR: Composição mínima sugerida: 2 pratos base (arroz branco, arroz integral, baião de dois, arroz com legumes, arroz de leite) e 1 leguminosa (feijão carioca, feijão preto, feijão verde, feijão de corda), 2 proteínas sendo 1 opção de carne vermelha (picadinho bovino, bife ao molho, carne de sol acebolada, Isca acebolada, panqueca de carne moída) e 1 opção de ave ou peixe (strogonoff de frango, filé de peito grelhado, sobrecoxa assada, frango guisado, peixe grelhado, moqueca simples); 3 guarnições sendo 1 de massas (macarrão espaguete alho e óleo, macarrão espaguete à bolonhesa ou talharim ao molho branco); 1 de tubérculos (purê de batata, batata frita, macaxeira cozida, macaxeira frita ou purê de macaxeira) e 1 de farofa (farofa de banana da terra, farofa simples ou farofa de cuscuz); 2 tipos de saladas, sendo 1 crua (alface, rúcula, pepino e cenoura ou vinagrete) e 1 cozida (salada maionese ou beterraba e cenoura cozida, ou repolho refogado com cenoura), 1 sobremesa (pudim, pavê, sorvete); 1 fruta (abacaxi tropical, melancia, laranja), 2 opções de bebida (suco de fruta ou polpa – laranja, limão, acerola, caju, abacaxi, goiaba). Fornecimento de refeição em evento à americana (buffet). Disposição das comidas em bandejas em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado, preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos. Se necessário utilizarréchaud para manutenção da temperatura dos alimentos até a finalização do serviço. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. O solicitante poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, intolerantes à lactose, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade	2.410	500	**2.910**	**68,90**	**200.499,00**
10	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO Estrutura básica: 2 fatias de pão de forma (tamanho padrão), 1 fatia de presunto (de peru ou suíno), 1 fatia de queijo (prato ou	Unidade	3.200	1.880	**5.080**	**28,50**	**144.780,00**

	muçarela), hortaliças (alface, tomate, cenoura), pasta/patê (frango, atum, requeijão), embalado individualmente em plástico filme (devendo seguir as normas de higienização dos alimentos e acondicionamento adequado até o momento de servir ao público); 1 fatia (80g) de bolo simples embalado individualmente (laranja, formigueiro, chocolate); 1 pacote de clube social ou pão de mel; 1 garrafa (200ml) de suco de fruta ou de polpa (laranja, uva, acerola, abacaxi, manga, goiaba). O suco deve ser servido gelado (suco não industrializado); 1 fruta devidamente higienizada e embalada individualmente (Maçã, pera, tangerina, banana ou goiaba). As frutas devem estar higienizadas, íntegras, sem furos e machucados, em bom estado para consumo e acondicionadas adequadamente. O solicitante no pedido informará como deve ser o recheio do sanduíche, o sabor do bolo e do suco. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. A distribuição dos alimentos é de responsabilidade da contratante, porém o armazenamento até o momento da distribuição é de responsabilidade da contratada. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.						
11	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01 (coffeebreak) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01. Para fornecimento em capacitações e eventos científicos. Estrutura sugerida por pessoa: 2 tipos de bolos, sendo 1 regional (milho, macaxeira, rolo, fubá, tapioca) e 1 de sabores variados (formigueiro, leite, laranja, limão, coco, chocolate, ameixa) de 50g cada pedaço; 2 tipos de salgados fritos (coxinha de frango; bolinha de queijo; pastel frito; risole; croquete de carne; bolinho de macaxeira com carne seca) e 2 assados (empada; esfirra; enroladinho; mini quiche; mini sanduíche quente; tortinha salgada); petit four doces e salgados; salada de frutas; bebidas quentes (café com e sem açúcar - 50ml por pessoa e achocolatado 50ml por pessoa); 2 tipos de sucos regionais com e sem açúcar - 150ml por pessoa (caju, acerola, goiaba, abacaxi, manga). No Pedido o solicitante informará quais salgados irá compor o cardápio, o sabor dos bolos e dos sucos. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado (bandejas). Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade	10.680	2.660	**13.340**	**34,89**	**465.432,60**

12	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02 (Solenidades) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02. Apenas para solenidades institucionais. Composição recomendada: 1 tipo de Minicroissant salgado (queijo coalho; frango cremoso; peito de peru; ricota com ervas), 1 tipo de minicroissant doce (goiabada com queijo ou doce de leite); 2 tipos de salgados finos assado (mini quiche de queijo coalho, mini quiche de alho poró; mini quiche de bacalhau, mini empada de camarão, folhado de frango, esfirra de carne), 1 tipo de Salgado fino frito (bolinho de macaxeira com carne seca, croquete de charque, camarão empanado); 2 tipos de salgados simples fritos (coxinha; bolinha de queijo; pastel; pastel de carne polvilhado com açúcar, risoli); 1 tipo de Salgado simples assado (enroladinho; mini pizza; empadinha; tortinha salgada, barquete); 2 tipos de canapés com a base de: torradas integrais; pão australiano; massa folhada leve; tapioca crocante) e a cobertura podendo ser: pasta de frango; ricota temperada; queijo coalho com tomate seco; atum com ervas); 2 tipos de Docinhos (surpresa de uva, beijinho, brigadeiro, ninho, crocante, 2 tipos de sucos de frutas (acerola, cajá, graviola, manga, maracujá, caju), 2 tipos de refrigerantes (tradicional tipo cola e guaraná zero); café (com e sem açúcar). Quantidade por pessoa sugeridos: 1 Minicroissant salgado ou 1 minicroissant doce; 1 salgado fino assado, 1 salgado fino frito, 2 salgados simples fritos, 2 salgados simples assado, 1 tipo de canapé, 2 tipos de docinhos, 150ml de suco, 150ml de refrigerante, 50ml de café. No Pedido o solicitante informará quais salgados, doces, sucos, refrigerantes, sabor dos sucos irão compor o cardápio. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Montagem de ilhas com identificação dos principais ingredientes dos alimentos e bebidas que não estiverem de fácil reconhecimento. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte (bandejas, potes) utilizados. Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade	2.400	5.100	**7.500**	**49,68**	**372.600,00**
Valor Estimado Para o Grupo 03 em (R$)							**1.183.311,60**

GRUPO 04: SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E SOLENIDADES							
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Floresta**	**Serra Talhada**	**Total**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
13	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO/JANTAR (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO / JANTAR: Composição mínima sugerida: 2 pratos base (arroz branco, arroz integral, baião de dois, arroz com legumes, arroz de leite) e 1 leguminosa (feijão carioca, feijão preto, feijão verde, feijão de corda), 2 proteínas sendo 1 opção de carne vermelha (picadinho bovino, bife ao molho, carne de sol acebolada, Isca acebolada, panqueca de carne moída) e 1 opção de ave ou peixe (strogonoff de frango, filé de peito grelhado, sobrecoxa assada, frango guisado, peixe grelhado, moqueca simples); 3 guarnições sendo 1 de massas (macarrão espaguete alho e óleo, macarrão espaguete à bolonhesa ou talharim ao molho branco); 1 de tubérculos (purê de batata, batata frita, macaxeira cozida, macaxeira frita ou purê de macaxeira) e 1 de farofa (farofa de banana da terra, farofa simples ou farofa de cuscuz); 2 tipos de saladas, sendo 1 crua (alface, rúcula, pepino e cenoura ou vinagrete) e 1 cozida (salada maionese ou beterraba e cenoura cozida, ou repolho refogado com cenoura), 1 sobremesa (pudim, pavê, sorvete); 1 fruta (abacaxi tropical, melancia, laranja), 2 opções de bebida (suco de fruta ou polpa – laranja, limão, acerola, caju, abacaxi, goiaba). Fornecimento de refeição em evento à americana (buffet). Disposição das comidas em bandejas em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado, preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos. Se necessário utilizarréchaud para manutenção da temperatura dos alimentos até a finalização do serviço. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. O solicitante poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, intolerantes à lactose, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade	200	120	**320**	**68,90**	**22.048,00**
14	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE	Unidade	1.820	2.340	**4.160**	**28,50**	**118.560,00**

	INDIVIDUALIZADO Estrutura básica: 2 fatias de pão de forma (tamanho padrão), 1 fatia de presunto (de peru ou suíno), 1 fatia de queijo (prato ou muçarela), hortaliças (alface, tomate, cenoura), pasta/patê (frango, atum, requeijão), embalado individualmente em plástico filme (devendo seguir as normas de higienização dos alimentos e acondicionamento adequado até o momento de servir ao público); 1 fatia (80g) de bolo simples embalado individualmente (laranja, formigueiro, chocolate); 1 pacote de clube social ou pão de mel; 1 garrafa (200ml) de suco de fruta ou de polpa (laranja, uva, acerola, abacaxi, manga, goiaba). O suco deve ser servido gelado (suco não industrializado); 1 fruta devidamente higienizada e embalada individualmente (Maçã, pera, tangerina, banana ou goiaba). As frutas devem estar higienizadas, íntegras, sem furos e machucados, em bom estado para consumo e acondicionadas adequadamente. O solicitante no pedido informará como deve ser o recheio do sanduíche, o sabor do bolo e do suco. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. A distribuição dos alimentos é de responsabilidade da contratante, porém o armazenamento até o momento da distribuição é de responsabilidade da contratada. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.						
15	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01 (coffeebreak) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01. Para fornecimento em capacitações e eventos científicos. Estrutura sugerida por pessoa: 2 tipos de bolos, sendo 1 regional (milho, macaxeira, rolo, fubá, tapioca) e 1 de sabores variados (formigueiro, leite, laranja, limão, coco, chocolate, ameixa) de 50g cada pedaço; 2 tipos de salgados fritos (coxinha de frango; bolinha de queijo; pastel frito; risole; croquete de carne; bolinho de macaxeira com carne seca) e 2 assados (empada; esfirra; enroladinho; mini quiche; mini sanduíche quente; tortinha salgada); petit four doces e salgados; salada de frutas; bebidas quentes (café com e sem açúcar - 50ml por pessoa e achocolatado 50ml por pessoa); 2 tipos de sucos regionais com e sem açúcar - 150ml por pessoa (caju, acerola, goiaba, abacaxi, manga). No Pedido o solicitante informará quais salgados irá compor o cardápio, o sabor dos bolos e dos sucos. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado (bandejas). Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante.	Unidade	3.100	4.750	**7.850**	**34,89**	**273.886,50**

	Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.						
16	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02 (Solenidades) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02. Apenas para solenidades institucionais. Composição recomendada: 1 tipo de Minicroissant salgado (queijo coalho; frango cremoso; peito de peru; ricota com ervas), 1 tipo de minicroissant doce (goiabada com queijo ou doce de leite); 2 tipos de salgados finos assado (mini quiche de queijo coalho, mini quiche de alho poró; mini quiche de bacalhau, mini empada de camarão, folhado de frango, esfirra de carne), 1 tipo de Salgado fino frito (bolinho de macaxeira com carne seca, croquete de charque, camarão empanado); 2 tipos de salgados simples fritos (coxinha; bolinha de queijo; pastel; pastel de carne polvilhado com açúcar, risoli); 1 tipo de Salgado simples assado (enroladinho; mini pizza; empadinha; tortinha salgada, barquete); 2 tipos de canapés com a base de: torradas integrais; pão australiano; massa folhada leve; tapioca crocante) e a cobertura podendo ser: pasta de frango; ricota temperada; queijo coalho com tomate seco; atum com ervas); 2 tipos de Docinhos (surpresa de uva, beijinho, brigadeiro, ninho, crocante, 2 tipos de sucos de frutas (acerola, cajá, graviola, manga, maracujá, caju), 2 tipos de refrigerantes (tradicional tipo cola e guaraná zero); café (com e sem açúcar). Quantidade por pessoa sugeridos: 1 Minicroissant salgado ou 1 minicroissant doce; 1 salgado fino assado, 1 salgado fino frito, 2 salgados simples fritos, 2 salgados simples assado, 1 tipo de canapé, 2 tipos de docinhos, 150ml de suco, 150ml de refrigerante, 50ml de café. No Pedido o solicitante informará quais salgados, doces, sucos, refrigerantes, sabor dos sucos irão compor o cardápio. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Montagem de ilhas com identificação dos principais ingredientes dos alimentos e bebidas que não estiverem de fácil reconhecimento. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte (bandejas, potes) utilizados. Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade	3.100	1.600	**4.700**	**49,68**	**233.496,00**
Valor Estimado Para o Grupo 04 em (R$)							**647.990,50**

GRUPO 05: SERVIÇOS DE DECORAÇÃO E DE LOCAÇÃO DE ACESSÓRIOS E MOBILIÁRIO PARA EVENTOS									
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Petrolina**	**Reitoria**	**Petrolina Zona Rural**	**Santa Maria da Boa Vista**	**Total**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
17	**Serviço de decoração tipo 1 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 1 com fornecimento de 2 arranjos de flores e folhagens naturais de 50 cm de altura x 20 cm de largura; 1 arranjo de flores e folhagens naturais para mesa de honra com altura mín. 0,40 m x largura mín. 1,5 m), 2 pedestais para decoração de ambientes.Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser definidos em acordo com o demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. Inclui serviço de montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 1 serviço.	Unidade/ Serviço	13	32	24	09	**78**	**802,50**	**62.595,00**
18	**Serviço de decoração tipo 2 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 2. Com fornecimento de tapete tipo passarela com 1,5m de largura e pelo menos 10m de cumprimento, para área interna e externa, com base emborrachada com espessura de 5mm (tapete em perfeitas condições), 6 puffs retangulares ou quadrados estofados, 20m² de malhas (tensionadas, trançadas e penduradas), fornecimento de 6 arranjos de flores e folhagens naturais de 50cm de altura por 30 cm de largura, 2 arranjos de flores e folhagens naturais para mesa de honra (altura mín. 0,40m x largura mín. 1,5m), 2 bases, 4 pedestais para decoração de ambientes. Os arranjos	Unidade/ Serviço	06	33	24	06	**69**	**2.564,82**	**176.972,58**

	podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser definidos em acordo com o demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. O serviço deve incluir equipe qualificada, responsável por montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 1 serviço.								
19	**Locação de Mesa bistrô redonda (CATSER 20460):** Locação de Mesa Bistrô M 841, aço, acabamento cromado (Altura 87cm, Largura 53cm, Profundidade 53cm). Unidade: diária (24horas). Pedido mínimo: 1 unidade / diária	Unidade/ Diária 24h	0	50	0	50	**100**	**32,37**	**3.237,00**
20	**Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) (CATSER 20460):** Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) na cor branca padronizadas, limpas e em perfeito estado com braço ou sem braço, a critério do demandante. Com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, com capacidade para suportar até 150kg. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 20 unidades / diárias.	Unidade/ Diária 24h	0	5.330	2.000	900	**8.230**	**8,00**	**65.840,00**
21	**Locação de cadeiras com assento estofado em acrílico ou metal pintado ou de ferro (CATSER 20460):** Locação de cadeiras estofadas em metal pintado ou acrílico ou de ferro, sem braço, em cor a definir pela contratante. As cadeiras deverão ser fornecidas conforme número de formandos, mesa diretora, autoridades, convidados e deverão estar limpas em ótimas condições de uso. Colocação devidamente organizada em local determinado pela organização e retirada após o evento. A entrega, com definição de cor e de quantidade a serem utilizadas, deverá ocorrer na data e hora definida pela contratante conforme especificação na Ordem de Serviço. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade/ Diária 24h	0	190	0	100	**290**	**18,00**	**5.220,00**
22	**Locação: letreiro luminoso (CATSER 30003):** Locação de Letreiro com medidas aproximadas para cada letra de: Largura: 55cm / Altura: 90cm / Profundidade: 25cm. Cada letra deve ser iluminada por cerca de 10 (dez) lâmpadas na cor amarelo/âmbar em LED. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 03 unidades / diárias.	Unidade/ Diária 24h	0	110	09	04	**123**	**198,12**	**24.368,76**

23	**Locação de capa para cadeira (CATSER 17124):** Locação de capa na cor branca para cadeiras plásticas sem braço com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, limpas e passadas. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias	Unidade/ Diária 24h	0	1.200	2.000	800	**4.000**	**4,00**	**16.000,00**
24	**Locação de toalha de mesa retangular ou redonda (CATSER 17124):** Locação de toalha ou sobre toalha (cobre mancha) para mesa retangular ou redonda de preferência em material tipo organza ou oxford com cores variadas, a critério do demandante. Com metragens aproximadas de: 2,2m a 4 metros de cumprimento e 0,08m x 3m de largura. Entrega limpa, passada e em bom estado de conservação. Entrega conforme acordado com demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade/ Diária 24h	0	290	500	04	**794**	**32,67**	**25.939,98**
25	**Locação de mesa plástica (polipropileno) (CATSER 20460):** Locação de mesa plástica (polipropileno) na cor branca padronizadas, medindo 70 x 70cm cada, coberta com toalha de tecido na cor branca com caimento até o chão e com sobretoalha quadrada, esta última medindo pelo menos 70cm x 70cm com cor demandada pela contratante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade/ Diária 24h	0	290	530	220	**1.040**	**10,45**	**10.868,00**
26	**Locação de mesa diretora (CATSER 20460):** A mesa diretora deverá ter tamanho compatível entre 6 a 11 cadeiras e instalada em local do evento/palco a ser definido pela Contratante. Deverão ser fornecidas, sem ônus para a Contratante, toalhas e sobretoalhas, de tecido de boa qualidade, em ótimas condições de uso e em cor a definir pela contratante. Unidade: diária (24h) Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade/ Diária 24h	0	11	0	4	**15**	**360,00**	**5.400,00**
27	**Locação de tampão redondo em MDF (CATSER 20460):** Locação de tampão redondo em MDF 15mm, com 1,40m de diâmetro, para mesas com 8 lugares, com dispositivo para fixação em mesas plásticas. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade/ Diária 24h	50	119	500	20	**689**	**14,86**	**10.238,54**
28	**Serviço de Locação de becas (CATSER 17876):** Locação de becas pretas (para integrantes da mesa de honra ou formandos) em cetim ou oxford, com fechamento em velcro, manga longa, gola tipo padre, modelo unissex, com jabô em renda branca, cordão, pelerine em tecido crepe welck com aplicação de passamanarias na mesma cor do tecido, 4 botões frontais e 2 rococós feitos com cordão. São Francisco	Unidade/ Diária	400	70	500	100	**1.070**	**67,90**	**72.653,00**

	e Faixa confeccionada em tecido crepe welck na cor da pelerine (cores e tamanhos das faixas e pelerine a serem definidas em cada solicitação). O capelo deverá ser na cor preta e ajustável. A empresa deverá entregar e recolher no local do evento. As becas devem ser apresentadas em perfeito estado, limpas e passadas. A contratada deverá ajudar na colocação dos trajes nos formandos. Grade de tamanhos do PP ao XG. Entrega na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: diária. Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.								
Valor Estimado Para o Grupo 05 em (R$)									**479.332,86**

GRUPO 06: SERVIÇOS DE DECORAÇÃO E DE LOCAÇÃO DE ACESSÓRIOS E MOBILIÁRIO PARA EVENTOS							
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Ouricuri**	**Salgueiro**	**Total**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
29	**Serviço de decoração tipo 1 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 1 com fornecimento de 2 arranjos de flores e folhagens naturais de 50 cm de altura x 20 cm de largura; 1 arranjo de flores e folhagens naturais para mesa de honra com altura mín. 0,40 m x largura mín. 1,5 m), 2 pedestais para decoração de ambientes. Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser definidos em acordo com o demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. Inclui serviço de montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 1 serviço.	Unidade/Serviço	22	09	**31**	**802,50**	**24.877,50**
30	**Serviço de decoração tipo 2 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 2. Com fornecimento de tapete tipo passarela com 1,5m de largura e pelo menos 10m de cumprimento, para área interna e externa, com base emborrachada com espessura de 5mm (tapete em perfeitas condições), 6 puffs retangulares ou quadrados estofados, 20m² de malhas (tensionadas, trançadas e penduradas), fornecimento de 6 arranjos de flores e folhagens naturais de 50cm de altura por 30 cm de largura, 2 arranjos de flores e folhagens naturais para mesa de honra (altura mín. 0,40m x largura mín.	Unidade/Serviço	22	06	**28**	**2.564,82**	**71.814,96**

	1,5m), 2 bases, 4 pedestais para decoração de ambientes. Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser definidos em acordo com o demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. O serviço deve incluir equipe qualificada, responsável por montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 1 serviço.						
31	**Locação de Mesa bistrô redonda (CATSER 20460):** Locação de Mesa Bistrô M 841, aço, acabamento cromado (Altura 87cm, Largura 53cm, Profundidade 53 cm). Unidade: diária (24horas). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade/Diária 24h	100	0	**100**	**32,37**	**3.237,00**
32	**Locação de cadeiras plásticas polipropileno (CATSER 20460):** Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) na cor branca padronizadas, limpas e em perfeito estado com braço ou sem braço, a critério do demandante. Com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, com capacidade para suportar até 150kg. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 20 unidades / diárias.	Unidade/Diária 24h	2.870	400	**3.270**	**8,00**	**26.160,00**
33	**Locação de cadeiras com assento estofado em acrílico ou metal pintado ou de ferro (CATSER 20460):** Locação de cadeiras estofadas em metal pintado ou acrílico ou de ferro, sem braço, em cor a definir pela contratante. As cadeiras deverão ser fornecidas conforme número de formandos, mesa diretora, autoridades, convidados e deverão estar limpas em ótimas condições de uso. Colocação devidamente organizada em local determinado pela organização e retirada após o evento. A entrega, com definição de cor e de quantidade a serem utilizadas, deverá ocorrer na data e hora definida pela contratante conforme especificação na Ordem de Serviço. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade/Diária 24h	100	200	**300**	**18,00**	**5.400,00**
34	**Locação: letreiro luminoso (CATSER 30003):** Locação de Letreiro com medidas aproximadas para cada letra de: Largura: 55cm / Altura: 90cm / Profundidade: 25cm. Cada letra deve ser iluminada por cerca de 10 (dez) lâmpadas na cor amarelo/âmbar em LED. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 03 unidades / diárias.	Unidade/Diária 24h	0	13	**13**	**198,12**	**2.575,56**
35	**Locação de capa para cadeira (CATSER 17124):** Locação de capa na cor branca para cadeiras plásticas sem braço com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, limpas e passadas. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias	Unidade/Diária 24h	520	600	**1.120**	**4,00**	**4.480,00**

36	**Locação de toalha de mesa retangular ou redonda (CATSER 17124):** Locação de toalha ou sobre toalha (cobre mancha) para mesa retangular ou redonda de preferência em material tipo organza ou oxford com cores variadas, a critério do demandante. Com metragens aproximadas de: 2,2m a 4 metros de cumprimento e 0,08m x 3m de largura. Entrega limpa, passada e em bom estado de conservação. Entrega conforme acordado com demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade/Diária 24h	343	10	**353**	**32,67**	**11.532,51**
37	**Locação de mesa plástica polipropileno (CATSER 20460):** Locação de mesa plástica (polipropileno) na cor branca padronizadas, medindo 70 x 70cm cada, coberta com toalha de tecido na cor branca com caimento até o chão e com sobretoalha quadrada, esta última medindo pelo menos 70cm x 70cm com cor demandada pela contratante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade/Diária 24h	643	200	**843**	**10,45**	**8.809,35**
38	**Locação de mesa diretora (CATSER 20460):** A mesa diretora deverá ter tamanho compatível entre 6 a 11 cadeiras e instalada em local do evento/palco a ser definido pela Contratante. Deverão ser fornecidas, sem ônus para a Contratante, toalhas e sobretoalhas, de tecido de boa qualidade, em ótimas condições de uso e em cor a definir pela contratante. Unidade: diária (24h) Pedido mínimo: 1 unidade / diária	Unidade/Diária 24h	40	04	**44**	**360,00**	**15.840,00**
39	**Locação de tampão redondo em MDF (CATSER 20460):** Locação de tampão redondo em MDF 15mm, com 1,40m de diâmetro, para mesas com 8 lugares, com dispositivo para fixação em mesas plásticas. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade/Diária 24h	200	200	**400**	**14,86**	**5.944,00**
40	**Serviço de Locação de becas (CATSER 17876):** Locação de becas pretas (para integrantes da mesa de honra ou formandos) em cetim ou oxford, com fechamento em velcro, manga longa, gola tipo padre, modelo unissex, com jabô em renda branca, cordão, pelerine em tecido crepe welck com aplicação de passamanarias na mesma cor do tecido, 4 botões frontais e 2 rococós feitos com cordão. São Francisco e Faixa confeccionada em tecido crepe welck na cor da pelerine (cores e tamanhos das faixas e pelerine a serem definidas em cada solicitação). O capelo deverá ser na cor preta e ajustável. A empresa deverá entregar e recolher no local do evento. As becas devem ser apresentadas em perfeito estado, limpas e passadas. A contratada deverá ajudar na colocação dos trajes nos formandos. Grade de tamanhos do PP ao XG. Entrega na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: diária. Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade/Diária	240	430	**670**	**67,90**	**45.493,00**
Valor Estimado Para o Grupo 06 em (R$)							**226.163,88**

GRUPO 07: SERVIÇOS DE DECORAÇÃO E DE LOCAÇÃO DE ACESSÓRIOS E MOBILIÁRIO PARA EVENTOS							
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Floresta**	**Serra Talhada**	**Total**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
41	**Serviço de decoração tipo 1 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 1 com fornecimento de 2 arranjos de flores e folhagens naturais de 50 cm de altura x 20 cm de largura; 1 arranjo de flores e folhagens naturais para mesa de honra com altura mín. 0,40 m x largura mín. 1,5 m), 2 pedestais para decoração de ambientes. Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser definidos em acordo com o demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. Inclui serviço de montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 01 serviço.	Unidade/Serviço	04	18	**22**	**802,50**	**17.655,00**
42	**Serviço de decoração tipo 2 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 2. Com fornecimento de tapete tipo passarela com 1,5m de largura e pelo menos 10m de cumprimento, para área interna e externa, com base emborrachada com espessura de 5mm (tapete em perfeitas condições), 6 puffs retangulares ou quadrados estofados, 20m² de malhas (tensionadas, trançadas e penduradas), fornecimento de 6 arranjos de flores e folhagens naturais de 50cm de altura por 30 cm de largura, 2 arranjos de flores e folhagens naturais para mesa de honra (altura mín. 0,40m x largura mín. 1,5m), 2 bases, 4 pedestais para decoração de ambientes. Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser definidos em acordo com o demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. O serviço deve incluir equipe qualificada, responsável por montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 01 serviço.	Unidade/Serviço	06	15	**21**	**2.564,82**	**53.861,22**

43	**Locação de Mesa bistrô redonda (CATSER 20460):** Locação de Mesa Bistrô M 841, aço, acabamento cromado (Altura 87cm, Largura 53cm, Profundidade 53cm). Unidade: diária (24horas). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade/Diária 24h	0	02	**02**	**32,37**	**64,74**
44	**Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) (CATSER 20460):** Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) na cor branca padronizadas, limpas e em perfeito estado com braço ou sem braço, a critério do demandante. Com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, com capacidade para suportar até 150kg. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 20 unidades / diárias.	Unidade/Diária 24h	2.140	910	**3.050**	**8,00**	**24.400,00**
45	**Locação de cadeiras com assento estofado em acrílico ou metal pintado ou de ferro (CATSER 20460):** Locação de cadeiras estofadas em metal pintado ou acrílico ou de ferro, sem braço, em cor a definir pela contratante. As cadeiras deverão ser fornecidas conforme número de formandos, mesa diretora, autoridades, convidados e deverão estar limpas em ótimas condições de uso. Colocação devidamente organizada em local determinado pela organização e retirada após o evento. A entrega, com definição de cor e de quantidade a serem utilizadas, deverá ocorrer na data e hora definida pela contratante conforme especificação na Ordem de Serviço. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade/Diária 24h	60	28	**88**	**18,00**	**1.584,00**
46	**Locação: letreiro luminoso (CATSER 30003):** Locação de Letreiro com medidas aproximadas para cada letra de: Largura: 55cm / Altura: 90cm / Profundidade: 25cm. Cada letra deve ser iluminada por cerca de 10 (dez) lâmpadas na cor amarelo/âmbar em LED. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 3 unidades / diárias.	Unidade/Diária 24h	0	56	**56**	**198,12**	**11.094,72**
47	**Locação de capa para cadeira (CATSER 17124):** Locação de capa na cor branca para cadeiras plásticas sem braço com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, limpas e passadas. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias	Unidade/Diária 24h	1.900	910	**2.810**	**4,00**	**11.240,00**
48	**Locação de toalha de mesa retangular ou redonda (CATSER 17124):** Locação de toalha ou sobre toalha (cobre mancha) para mesa retangular ou redonda de preferência em material tipo organza ou oxford com cores variadas, a critério do demandante. Com metragens aproximadas de: 2,2m a 4 metros de cumprimento e 0,08m x 3m de largura. Entrega limpa, passada e em bom estado de conservação. Entrega conforme acordado com demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade/Diária 24h	12	0	**12**	**32,67**	**392,04**
49	**Locação de mesa plástica (polipropileno) (CATSER 20460):** Locação de mesa plástica (polipropileno) na cor branca padronizadas, medindo 70 x 70cm cada, coberta com toalha de tecido na cor branca com caimento	Unidade/Diária 24h	300	40	**340**	**10,45**	**3.553,00**

	até o chão e com sobretoalha quadrada, esta última medindo pelo menos 70cm x 70cm com cor demandada pela contratante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.						
50	**Locação de mesa diretora (CATSER 20460):** A mesa diretora deverá ter tamanho compatível entre 6 a 11 cadeiras e instalada em local do evento/palco a ser definido pela Contratante. Deverão ser fornecidas, sem ônus para a Contratante, toalhas e sobretoalhas, de tecido de boa qualidade, em ótimas condições de uso e em cor a definir pela contratante. Unidade: diária (24h) Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade/Diária 24h	0	02	**02**	**360,00**	**720,00**
51	**Serviço de Locação de becas (CATSER 17876):** Locação de becas pretas (para integrantes da mesa de honra ou formandos) em cetim ou oxford, com fechamento em velcro, manga longa, gola tipo padre, modelo unissex, com jabô em renda branca, cordão, pelerine em tecido crepe welck com aplicação de passamanarias na mesma cor do tecido, 4 botões frontais e 2 rococós feitos com cordão. São Francisco e Faixa confeccionada em tecido crepe welck na cor da pelerine (cores e tamanhos das faixas e pelerine a serem definidas em cada solicitação). O capelo deverá ser na cor preta e ajustável. A empresa deverá entregar e recolher no local do evento. As becas devem ser apresentadas em perfeito estado, limpas e passadas. A contratada deverá ajudar na colocação dos trajes nos formandos. Grade de tamanhos do PP ao XG. Entrega na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: diária. Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade/Diária	150	60	**210**	**67,90**	**14.259,00**
Valor Estimado Para o Grupo 07 em (R$)							**138.823,72**

GRUPO 08: SERVIÇOS DE PALCO, COBERTURA, ILUMINAÇÃO E SONORIZAÇÃO									
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Petrolina**	**Reitoria**	**Petrolina Zona Rural**	**Santa Maria da Boa Vista**	**Total**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
52	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de palco (CATSER 24376):** Locação, montagem e desmontagem de palco: Estrutura em aço ou alumínio com piso em madeira, forrado com carpete preto ou cinza anti chamas, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca em toda sua extensão e com saia em toda a base do palco em perfeitas condições, instalação de uma escada e uma rampa para acesso ao palco em perfeitas condições com corrimão de acesso para pessoas com deficiência. A altura do palco ficará entre 0,5m e 1,5m, conforme solicitação. O palco deverá comportar a mesa de autoridades, as mesas de apoio, a tribuna e o módulo completo de praticável, ter aterramento de acordo com a ABNT, 4mm em todas as suas dimensões. A empresa deverá providenciar as devidas ARTs exigidas em Lei. Área do palco a definir pelo demandante. Todos os equipamentos de segurança exigidos pelo Corpo de Bombeiros para licenciamento são de responsabilidade da Contratada, incluindo extintores de incêndio, proteção para sapatas, sinalizações, etc. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 6 m².	M² (Diária 24h)	100	430	60	06	**596**	**252,16**	**150.287,36**
53	**Serviço de locação de tablado (CATSER 24376):** Serviço de locação, montagem e desmontagem de tablado (m²), confeccionado em madeira, com altura 10 a 20 cm em módulos, revestimento em carpete antichamas (com laudo técnico e ART), de cor escura, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4 m²	M² (Diária 24h)	0	279	0	50	**329**	**130,00**	**42.770,00**

54	**Locação: painel de fundo e laterais (CATSER 14249):** O painel deverá ser em tecido antichamas, em cor escura, preferencialmente preta ou cinza, e instalado conforme palco do local de evento (com laudo técnico e ART). O painel deverá cobrir todo o fundo do palco e laterais, quando necessário. A instalação e desinstalação ficarão a cargo da Contratada, sem ônus para a Contratante. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4m².	M² (Diária 24h)	0	1.440	48	30	**1.518**	**62,50**	**94.875,00**
55	**Locação de Toldo (CATSER 17809):** Serviço de locação de toldo de aço galvanizado em boas condições e resistente a ventos, de 5m x 5m, com cobertura de lona vinílica impermeável, antichamas, antimofo, proteção UV, preferencialmente de cor branca, incluindo transporte, montagem segura e desmontagem em local e horário indicado pelo demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	0	119	20	12	**151**	**670,55**	**101.253,05**
56	**Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte (CATSER 30003):** Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte com 8 Canhões Refletores Led Par 64 DWM, 177 Leds e 1w Strobo Digital, 240V,50/60HZ, Consumo 20W, leds de alto brilho, ângulo e lentes 15 ou 45. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	13	18	11	10	**52**	**925,00**	**48.100,00**
57	**Serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte (CATSER 30003):** Locação de serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte com 4 refletores PAR 38, de luz branca, verde, azul e vermelho, 4 moving Head 200W e 4 Refletores Led 64 Rgbw 54 Leds. Modo de operação automático. Máquina de Fumaça 1500w, Controle com fio e sem Fio 8 Leds RGB Triled, Voltagem: 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	06	108	08	10	**132**	**2.377,05**	**313.770,60**
58	**Serviço de Fornecimento de sonorização para eventos de médio e grande porte (até 500 participantes) (CATSER 13757):** Serviço de fornecimento de sonorização: contendo 8 caixas mistas 15 04SUB18 (P.A tipo FLY), retorno, 01 duo CD Player, 01 mesa com 32 canais ou superior Midas, 3 microfones sem fio, 2 microfones com fio e pedestal para o mestre de cerimônia, 16 microfones multidirecionais profissional mais pedestais tipo girafa, caixas de retorno,	Unidade / Diária 24h	01	119	11	10	**141**	**2.500,00**	**352.500,00**

	microfonar bateria e 1 operador para execução da sonorização. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.								
59	**Serviço de locação de ventiladores aspersores (CATSER 20818):** Serviço de locação de aspersores de névoa d'água para 50m², capacidade 2.500 m³/hora, consumo:75Kwh, potência 560W, corrente 2.5A, consumo d'água 12 L/hora, reservatório d'água 60L, peso 30Kg operacional, ruído ≤ 70dB, dimensões 2m de altura (retrátil a 1,5m), voltagem 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	0	110	20	20	**150**	**496,39**	**74.458,50**
60	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente interno/cenografia/fotos) (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q15, em perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear. Pedido mínimo: 06 diárias / metro linear.	metro linear / Diária 24h	200	950	42	20	**1.212**	**67,80**	**82.173,60**
61	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente externo/pórticos) (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q30, em perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear. Pedido mínimo: 06 diárias / metro linear.	metro linear / Diária 24h	0	1.290	42	20	**1.352**	**122,84**	**166.079,68**
62	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de telão (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de Tela de projeção de 180 a 300 polegadas com tripé, para ambientes internos ou externos. Unidade: 01 diária (24h). Pedido mínimo: 01 diária.	Unidade / Diária 24h	0	22	10	10	**42**	**385,50**	**16.191,00**
63	**Serviço de transmissão simultânea por streaming (CATSER 3778):** Serviço de transmissão do evento em telão, utilizando projetor de, no mínimo, 3.000 lúmens, telão de, no mínimo, 150 polegadas e 2 caixas de som amplificadas para transmissão de imagem e sonorização simultânea, com, no mínimo, 3 (três) pontos de captura de imagens com câmeras FullHD, computador/notebook para gerenciamento da imagem e transmissão no YouTube. A Contratada deverá	Unidade / hora	0	150	0	10	**160**	**500,00**	**80.000,00**

	fornecer os profissionais para operar o sistema de transmissão simultânea. A Contratada deverá fornecer o serviço, equipamentos e materiais necessários para conexão com o protocolo internet. Unidade: hora. Pedido mínimo: 01 hora.								
64	**Locação de Grade de proteção (CATSER 2224):** Locação de grade de proteção devidamente galvanizada com 1,10 metros de altura por 2,10 metros de largura, confeccionada em aço, com pés de proteção em formato de "V", com encaixe tipo: macho-fêmea em todas as peças. Compreendendo os serviços de instalação e remoção completa das grades. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 06 unidades / diárias.	Unidade / Diária 24h	0	191	06	40	**237**	**35,00**	**8.295,00**
65	**Locação de banheiro químico (CATSER 17612):** Locação de banheiro químico feminino ou masculino com identificação, trincos nas portas, fornecimento de bactericida e desodorizante, papel higiênico, limpeza diária e transporte dos efluentes. O serviço inclui transporte e disposição em local e horário a combinar com solicitante. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	0	14	0	40	**54**	**350,00**	**18.900,00**
66	**Locação Gerador de Energia 115 kVA (CATSER 21679):** Locação Gerador de Energia 115 VA, montagem, instalação e retirada de conjunto de grupo gerador super silenciado, motor de 115KVA, 60Hz automático, microprocessado e quadro de transferência, 75Db a 1,5metro, para funcionamento, em regime "contínuo", para atender sistema de iluminação, 12 horas em funcionamento. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 1 unidade / diária. Com insumo (diesel) incluso.	Unidade / Diária 24h	0	26	20	10	**56**	**3.244,33**	**181.682,48**
67	**Locação de Unifilas para delimitação e organização de espaço (CATSER 20460):** Locação de Unifilas para delimitação e organização de espaço, sistema retrátil, tendo tripla recepção de fita base 340mm, Tubo 3´´, altura 960mm. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 05 unidades / diárias.	Unidade / Diária 24h	0	199	0	20	**219**	**65,00**	**14.235,00**
Valor Estimado Para o Grupo 08 em (R$)									**1.745.571,27**

GRUPO 09: SERVIÇOS DE PALCO, COBERTURA, ILUMINAÇÃO E SONORIZAÇÃO							
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Ouricuri**	**Salgueiro**	**Total**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
68	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de palco (CATSER 24376):** Locação, montagem e desmontagem de palco: Estrutura em aço ou alumínio com piso em madeira, forrado com carpete preto ou cinza anti chamas, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca em toda sua extensão e com saia em toda a base do palco em perfeitas condições, instalação de uma escada e uma rampa para acesso ao palco em perfeitas condições com corrimão de acesso para pessoas com deficiência. A altura do palco ficará entre 0,5m e 1,5m, conforme solicitação. O palco deverá comportar a mesa de autoridades, as mesas de apoio, a tribuna e o módulo completo de praticável, ter aterramento de acordo com a ABNT, 4mm em todas as suas dimensões.A empresa deverá providenciar as devidas ARTs exigidas em Lei. Área do palco a definir pelo demandante. Todos os equipamentos de segurança exigidos pelo Corpo de Bombeiros para licenciamento são de responsabilidade da Contratada, incluindo extintores de incêndio, proteção para sapatas, sinalizações, etc. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 6 m².	M² / Diária 24h	62	70	**132**	**252,16**	**33.285,12**
69	**Serviço de locação de tablado (CATSER 24376):** Serviço de locação, montagem e desmontagem de tablado (m²), confeccionado em madeira, com altura 10 a 20 cm em módulos, revestimento em carpete antichamas (com laudo técnico e ART), de cor escura, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4 m²	M² / Diária 24h	04	80	**84**	**130,00**	**10.920,00**
70	**Locação: painel de fundo e laterais (CATSER 14249):** O painel deverá ser em tecido antichamas, em cor escura, preferencialmente preta ou cinza, e instalado conforme palco do local de evento (com laudo técnico e ART). O painel deverá cobrir todo o fundo do palco e laterais, quando necessário. A instalação e desinstalação ficarão a cargo da Contratada, sem ônus para a Contratante. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4m²	M² (Diária 24h)	42	82	**124**	**62,50**	**7.750,00**
71	**Locação de Toldo (CATSER 17809):** Serviço de locação de toldo de aço galvanizado em boas condições e resistente a ventos, de 5m x 5m, com cobertura de lona vinílica impermeável, antichamas, antimofo, proteção UV, preferencialmente de cor branca, incluindo transporte, montagem	Unidade / Diária 24h	33	200	**233**	**670,55**	**156.238,15**

	segura e desmontagem em local e horário indicado pelo demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária						
72	**Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte (CATSER 30003):** Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte com 8 Canhões Refletores Led Par 64 DWM, 177 Leds e 1w Strobo Digital, 240V,50/60HZ, Consumo 20W, leds de alto brilho, ângulo e lentes 15 ou 45. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	23	09	**32**	**925,00**	**29.600,00**
73	**Serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte (CATSER 30003):** Locação de serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte com 4 refletores PAR 38, de luz branca, verde, azul e vermelho, 4 moving Head 200W e 4 Refletores Led 64 Rgbw 54 Leds. Modo de operação automático. Máquina de Fumaça 1500w, Controle com fio e sem Fio 8 Leds RGB Triled, Voltagem: 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	15	07	**22**	**2.377,05**	**52.295,10**
74	**Serviço de Fornecimento de sonorização para eventos de médio e grande porte (até 500 participantes) (CATSER 13757):** Serviço de fornecimento de sonorização: contendo 8 caixas mistas 15 04SUB18 (P.A tipo FLY), retorno, 01 duo CD Player, 01 mesa com 32 canais ou superior Midas, 3 microfones sem fio, 2 microfones com fio e pedestal para o mestre de cerimônia, 16 microfones multidirecionais profissional mais pedestais tipo girafa, caixas de retorno, microfonar bateria e 1 operador para execução da sonorização. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	21	07	**28**	**2.500,00**	**70.000,00**
75	**Serviço de locação de ventiladores aspersores (CATSER 20818):** Serviço de locação de aspersores de névoa d'água para 50m², capacidade 2.500 m³/hora, consumo:75Kwh, potência 560W, corrente 2.5A, consumo d'água 12 L/hora, reservatório d'água 60L, peso 30Kg operacional, ruído ≤ 70dB, dimensões 2m de altura (retrátil a 1,5m), voltagem 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	86	06	**92**	**496,39**	**45.667,88**
76	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente interno/cenografia/fotos) (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q15, em perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear Pedido mínimo: 06 diárias ou 06 metros linear.	metro linear / Diária 24h	67	70	**137**	**67,80**	**9.288,60**

77	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente externo/pórticos) (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q30, em perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear. Pedido mínimo: 06 diárias ou 06 metros linear	metro linear / Diária 24h	0	60	**60**	**122,84**	**7.370,40**
78	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de telão (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de Tela de projeção de 180 a 300 polegadas com tripé, para ambientes internos ou externos. Unidade: 1 diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	0	06	**06**	**385,50**	**2.313,00**
79	**Locação de Grade de proteção (CATSER 2224):** Locação de grade de proteção devidamente galvanizada com 1,10 metros de altura por 2,10 metros de largura, confeccionada em aço, com pés de proteção em formato de "V", com encaixe tipo: macho-fêmea em todas as peças. Compreendendo os serviços de instalação e remoção completa das grades. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 06 unidades / diárias	Unidade / Diária 24h	100	0	**100**	**35,00**	**3.500,00**
80	**Locação de banheiro químico (CATSER 17612):** Locação de banheiro químico feminino ou masculino com identificação, trincos nas portas, fornecimento de bactericida e desodorizante, papel higiênico, limpeza diária e transporte dos efluentes. O serviço inclui transporte e disposição em local e horário a combinar com solicitante. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	32	0	**32**	**350,00**	**11.200,00**
81	**Locação Gerador de Energia 115 kVA (CATSER 21679):** Locação Gerador de Energia 115 VA, montagem, instalação e retirada de conjunto de grupo gerador super silenciado, motor de 115KVA, 60Hz automático, microprocessado e quadro de transferência, 75Db a 1,5metro, para funcionamento, em regime "contínuo", para atender sistema de iluminação, 12 horas em funcionamento. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária. Com insumo (diesel) incluso.	Unidade / Diária 24h	02	0	**02**	**3.244,33**	**6.488,66**
82	**Locação de Unifilas para delimitação e organização de espaço (CATSER 20460):** Locação de Unifilas para delimitação e organização de espaço, sistema retrátil, tendo tripla recepção de fita base 340mm, Tubo 3 ´´, altura 960mm. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 05 unidades / diárias	Unidade / Diária 24h	150	0	**150**	**65,00**	**9.750,00**
Valor Estimado Para o Grupo 09 em (R$)							**455.666,91**

GRUPO 10: SERVIÇOS DE PALCO, COBERTURA, ILUMINAÇÃO E SONORIZAÇÃO							
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Floresta**	**Serra Talhada**	**Total**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
83	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de palco (CATSER 24376):** Locação, montagem e desmontagem de palco: Estrutura em aço ou alumínio com piso em madeira, forrado com carpete preto ou cinza anti chamas, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca em toda sua extensão e com saia em toda a base do palco em perfeitas condições, instalação de uma escada e uma rampa para acesso ao palco em perfeitas condições com corrimão de acesso para pessoas com deficiência. A altura do palco ficará entre 0,5m e 1,5m, conforme solicitação. O palco deverá comportar a mesa de autoridades, as mesas de apoio, a tribuna e o módulo completo de praticável, ter aterramento de acordo com a ABNT, 4mm em todas as suas dimensões.A empresa deverá providenciar as devidas ARTs exigidas em Lei. Área do palco a definir pelo demandante. Todos os equipamentos de segurança exigidos pelo Corpo de Bombeiros para licenciamento são de responsabilidade da Contratada, incluindo extintores de incêndio, proteção para sapatas, sinalizações, etc. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 6 m².	m² / Diária 24h	72	64	**136**	**252,16**	**34.293,76**
84	**Serviço de locação de tablado (CATSER 24376):** Serviço de locação, montagem e desmontagem de tablado (m²), confeccionado em madeira, com altura 10 a 20 cm em módulos, revestimento em carpete antichamas (com laudo técnico e ART), de cor escura, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4 m²	M² / Diária 24h	84	0	**84**	**130,00**	**10.920,00**
85	**Locação: painel de fundo e laterais (CATSER 14249):** O painel deverá ser em tecido antichamas, em cor escura, preferencialmente preta ou cinza, e instalado conforme palco do local de evento (com laudo técnico e ART). O painel deverá cobrir todo o fundo do palco e laterais, quando necessário. A instalação e desinstalação ficarão a cargo da Contratada, sem ônus para a Contratante. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4m²	M² / Diária 24h	72	100	**172**	**62,50**	**10.750,00**
86	**Locação de Toldo (CATSER 17809):** Serviço de locação de toldo de aço galvanizado em boas condições e resistente a ventos, de 5m x 5m, com	Unidade /	100	20	**120**	**670,55**	**80.466,00**

	cobertura de lona vinílica impermeável, antichamas, antimofo, proteção UV, preferencialmente de cor branca, incluindo transporte, montagem segura e desmontagem em local e horário indicado pelo demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Diária 24h					
87	**Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte (CATSER 30003):** Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte com 8 Canhões Refletores Led Par 64 DWM, 177 Leds e 1w Strobo Digital, 240V,50/60HZ, Consumo 20W, leds de alto brilho, ângulo e lentes 15 ou 45. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	15	19	**34**	**925,00**	**31.450,00**
88	**Serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte (CATSER 30003):** Locação de serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte com 4 refletores PAR 38, de luz branca, verde, azul e vermelho, 4 moving Head 200W e 4 Refletores Led 64 Rgbw 54 Leds. Modo de operação automático. Máquina de Fumaça 1500w, Controle com fio e sem Fio 8 Leds RGB Triled, Voltagem: 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	18	19	**37**	**2.377,05**	**87.950,85**
89	**Serviço de Fornecimento de sonorização para eventos de médio e grande porte (até 500 participantes) (CATSER 13757):** Serviço de fornecimento de sonorização: contendo 8 caixas mistas 15 04SUB18 (P.A tipo FLY), retorno, 01 duo CD Player, 01 mesa com 32 canais ou superior Midas, 3 microfones sem fio, 2 microfones com fio e pedestal para o mestre de cerimônia, 16 microfones multidirecionais profissional mais pedestais tipo girafa, caixas de retorno, microfonar bateria e 1 operador para execução da sonorização. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	18	17	**35**	**2.500,00**	**87.500,00**
90	**Serviço de locação de ventiladores aspersores (CATSER 20818):** Serviço de locação de aspersores de névoa d'água para 50m², capacidade 2.500 m³/hora, consumo:75Kwh, potência 560W, corrente 2.5A, consumo d'água 12 L/hora, reservatório d'água 60L, peso 30Kg operacional, ruído ≤ 70dB, dimensões 2m de altura (retrátil a 1,5m), voltagem 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	28	12	**40**	**496,39**	**19.855,60**
91	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente interno/cenografia/fotos) (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q15, em perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no	Metro linear / Diária 24h	0	104	**104**	**67,80**	**7.051,20**

	equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear Pedido mínimo: 06 diárias ou 06 metros linear.						
92	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente externo/pórticos) (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q30, em perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear. Pedido mínimo: 06 diárias ou 06 metros linear.	Metro linear / Diária 24h	72	84	**156**	**122,84**	**19.163,04**
93	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de telão (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de Tela de projeção de 180 a 300 polegadas com tripé, para ambientes internos ou externos. Unidade: 1 diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	03	04	**07**	**385,50**	**2.698,50**
94	**Serviço de transmissão simultânea por streaming (CATSER 3778):** Serviço de transmissão do evento em telão, utilizando projetor de, no mínimo, 3.000 lúmens, telão de, no mínimo, 150 polegadas e 2 caixas de som amplificadas para transmissão de imagem e sonorização simultânea, com, no mínimo, 3 (três) pontos de captura de imagens com câmeras FullHD, computador/notebook para gerenciamento da imagem e transmissão no YouTube. A Contratada deverá fornecer os profissionais para operar o sistema de transmissão simultânea. A Contratada deverá fornecer o serviço, equipamentos e materiais necessários para conexão com o protocolo internet. Unidade: hora. Pedido mínimo: 1 unidade / hora.	Unidade / hora	08	0	**08**	**500,00**	**4.000,00**
95	**Locação de banheiro químico (CATSER 17612):** Locação de banheiro químico feminino ou masculino com identificação, trincos nas portas, fornecimento de bactericida e desodorizante, papel higiênico, limpeza diária e transporte dos efluentes. O serviço inclui transporte e disposição em local e horário a combinar com solicitante. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	08	0	**08**	**350,00**	**2.800,00**
Valor Estimado Para o Grupo 10 em (R$)							**398.898,95**

GRUPO 11: RECURSOS HUMANOS													
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Petrolina**	**Reitoria**	**Ouricuri**	**Petrolina Zona Rural**	**Floresta**	**Santa Maria da Boa Vista**	**Serra Talhada**	**Salgueiro**	**Total**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
96	**Serviço de Garçom (CATSER 5363):** Serviço de Garçom para eventos e solenidades. Profissional devidamente qualificado para realizar todo o serviço correspondente à função de garçom. Unidade: Hora. Pedido mínimo: 01 unidade / hora.	Unidade / Hora	0	162	232	0	0	50	0	06	**450**	**51,07**	**22.981,50**
97	**Serviços de Prevenção Combate Incêndio/ Brigadista (CATSER 25550):** Serviços de contratação de Bombeiro Civil: Os serviços de segurança contra incêndio e pânico em áreas privadas serão prestados por profissional qualificado e capacitado, que possua certificado de curso de formação, expedido por empresa credenciada ou certificado de capacitação expedido por Corpo de Bombeiros Militar. O brigadista deverá permanecer identificado e uniformizado durante a realização do evento. Os materiais a serem disponibilizados deverão estar em conformidade com as necessidades da prestação do serviço, incluindo Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), materiais de primeiros socorros, itens de comunicação e identificação, além de outros materiais de apoio essenciais para a execução adequada das atividades, conforme legislação do Corpo de Bombeiros Militar de Pernambuco, sem ônus à Contratante. Contratação de, no mínimo, dois Bombeiros Civis para estabelecimentos com capacidade para até 300 pessoas, sendo que a cada 200 pessoas a mais deve ser acrescido um Bombeiro Civil (com base na Lei nº 15.873 de 07 de julho de 2016, do	Unidade / Hora	0	486	102	100	72	50	0	0	**810**	**90,00**	**72.900,00**

	Estado de Pernambuco, que altera a Lei º 15.232/2014). Unidade: Hora. Pedido mínimo: 02 unidades / horas.											
Valor Estimado Para o Grupo 11 em (R$)												**95.881,50**
Valor Total da Contratação em (R$)												**7.583.704,73**

Petrolina – PE, 13/11/2026

gov.br
Documento assinado digitalmente
JOSE ALCIERMES MARQUES VIANA
Data: 13/11/2026 15:38:55-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

ANEXO III - PLANILHA DE REQUISIÇÃO MÍNIMA E MÁXIMA

Objeto: Contratação de Empresa Especializada Para Realização de Eventos

GRUPO 01: SERVIÇOS DE LOCAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EVENTOS E SOLENIDADES

Item	Descrição	Unidade	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
01	**Serviço de Locação de espaço físico, com capacidade para 100 pessoas (CATSER 22721):** Serviço de Locação de espaço físico, com capacidade para 100 pessoas, com número proporcional de cadeiras, ar-condicionado, tribuna em boas condições, auditório com separação acústica em relação a outros ambientes, mesa oficial com no mínimo 8 lugares, 8 cadeiras em estrutura estofada em excelentes condições, suporte para 3 bandeiras no mínimo, toalha e sobretoalha, com serviço de água para o público e para a mesa de autoridades, projetor multimídia, computador e telão, com sonorização e operador apropriados para o espaço, contendo, no mínimo, 2 microfones sem fio e 2 microfones com fio, com pedestal modelo girafa e caixas de som. Foyer coberto para no mínimo 50 pessoas. Dispor de rede WI-FI liberada no auditório e na área de credenciamento / recepção, com no mínimo 2 pontos de atendimento. Dispor de saída de emergência devidamente sinalizada e suficiente para atender ao público estimado, bem como conter equipamento de proteção que permita o combate a princípio de incêndio. Locação em cidade indicada pelo demandante dentro do raio de atuação da instituição. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 1 diária.	Unidade	0	37 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 3	0	02 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 2	0	04 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 4	03 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 3	0	**46**

02	**Serviço de Locação de espaço físico, com capacidade para 300 pessoas (CATSER 22721):** Serviço de locação de espaço físico, com capacidade para 300 pessoas, com número proporcional de cadeiras, ar-condicionado, tribuna em boas condições, auditório com separação acústica em relação a outros ambientes, mesa oficial com no mínimo 10 lugares, 10 cadeiras em estrutura estofada em excelentes condições, suporte para 3 bandeiras no mínimo. Toalha e sobretoalha, com serviço de água para o público e para a mesa de autoridades, projetor multimídia, computador e telão, com sonorização e operador apropriados para o espaço, contendo, no mínimo, 2 microfones sem fio e 2 microfones com fio, pedestal modelo girafa e caixas de som. Foyer coberto para, no mínimo, 150 pessoas. Dispor de rede WI-FI liberada no auditório e na área de credenciamento / recepção, com, no mínimo, 4 pontos de atendimento. Dispor de saída de emergência devidamente sinalizada e suficiente para atender ao público estimado, bem como conter equipamento de proteção que permita o combate a princípio de incêndio. Locação em cidade indicada pelo demandante dentro do raio de atuação da instituição. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 1 diária.	Unidade	0	22 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 2	0	02 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 2	01 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 1	04 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 4	02 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 2	01 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 1	**32**
03	**Serviço de Locação de espaço físico, com capacidade para 500 pessoas (CATSER 22721):** Serviço de locação de espaço físico, com capacidade para 500 pessoas, com número proporcional de cadeiras, ar-condicionado, tribuna em boas condições, auditório com separação acústica em relação a outros ambientes, mesa oficial com no mínimo 10 lugares, 10 cadeiras em estrutura estofada em excelentes condições, suporte para 3 bandeiras, no mínimo. Toalha e sobretoalha, com serviço de água para o público e para a mesa de autoridades, projetor multimídia, computador e telão, com sonorização e operador apropriados para o espaço, contendo,	Unidade	0	07 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 1	10 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 10	02 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 2	01 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 1	04 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 4	0	08 Req. Mín.: 8 Req. Máx.: 8	**32**

	no mínimo, 2 microfones sem fio e 2 microfones com fio, pedestal modelo girafa e caixas de som. Foyercoberto para, no mínimo, 250 pessoas. Dispor de rede WI-FI liberada no auditório e na área de credenciamento / recepção, com, no mínimo, 8 pontos de atendimento. Dispor de saída de emergência devidamente sinalizada e suficiente para atender ao público estimado, bem como conter equipamento de proteção que permita o combate a princípio de incêndio. Locação em cidade indicada pelo demandante dentro do raio de atuação da instituição ou distante a no máximo 50 km. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 1 diária.										
04	**Serviço de Hospedagem (CATSER 9946):** Contratação de serviço de hospedagem em meios de hospedagens, categoria mínima 3 estrelas ou similar, em Unidades Habitacionais (UHs) duplo, triplo ou quádruplo, com ar-condicionado, televisor, e banheiro privativo com serviço de café da manhã e internet inclusos, para hospedar alunos ou artistas que participarão de eventos institucionais. Hospedagem em cidade indicada pelo demandante dentro do raio de atuação da instituição ou em município próximo distante até 50 km. Unidade: diária. Pedido mínimo: 1 diária	Unidade	0	110 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 45	125 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 50	20 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 20	0	30 Req. Mín.: 3 Req. Máx.: 30	0	22 Req. Mín.: 2 Req. Máx.: 22	**307**

GRUPO 02: SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E SOLENIDADES							
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Petrolina**	**Reitoria**	**Petrolina Zona Rural**	**Santa Maria da Boa Vista**	**Total**
05	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO/JANTAR (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO / JANTAR: Composição mínima sugerida: 2 pratos base (arroz branco, arroz integral, baião de dois, arroz com legumes, arroz de leite) e 1 leguminosa (feijão carioca, feijão preto, feijão verde, feijão de corda), 2 proteínas sendo 1 opção de carne vermelha (picadinho bovino, bife ao molho, carne de sol acebolada, Isca acebolada, panqueca de carne moída) e 1 opção de ave ou peixe (strogonoff de frango, filé de peito grelhado, sobrecoxa assada, frango guisado, peixe grelhado, moqueca simples); 3 guarnições sendo 1 de massas (macarrão espaguete alho e óleo, macarrão espaguete à bolonhesa ou talharim ao molho branco); 1 de tubérculos (purê de batata, batata frita, macaxeira cozida, macaxeira frita ou purê de macaxeira) e 1 de farofa (farofa de banana da terra, farofa simples ou farofa de cuscuz); 2 tipos de saladas, sendo 1 crua (alface, rúcula, pepino e cenoura ou vinagrete) e 1 cozida (salada maionese ou beterraba e cenoura cozida, ou repolho refogado com cenoura), 1 sobremesa (pudim, pavê, sorvete); 1 fruta (abacaxi tropical, melancia, laranja), 2 opções de bebida (suco de fruta ou polpa – laranja, limão, acerola, caju, abacaxi, goiaba). Fornecimento de refeição em evento à americana (buffet). Disposição das comidas em bandejas em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado, preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos. Se necessário utilizarréchaud para manutenção da temperatura dos alimentos até a finalização do serviço. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. O solicitante poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, intolerantes à lactose, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos	Unidade	550 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 550	1.260 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 600	0	200 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 200	**2.010**

	conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.						
06	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO Estrutura básica: 2 fatias de pão de forma (tamanho padrão), 1 fatia de presunto (de peru ou suíno), 1 fatia de queijo (prato ou muçarela), hortaliças (alface, tomate, cenoura), pasta/patê (frango, atum, requeijão), embalado individualmente em plástico filme (devendo seguir as normas de higienização dos alimentos e acondicionamento adequado até o momento de servir ao público); 1 fatia (80g) de bolo simples embalado individualmente (laranja, formigueiro, chocolate); 1 pacote de clube social ou pão de mel; 1 garrafa (200ml) de suco de fruta ou de polpa (laranja, uva, acerola, abacaxi, manga, goiaba). O suco deve ser servido gelado (suco não industrializado); 1 fruta devidamente higienizada e embalada individualmente (Maçã, pera, tangerina, banana ou goiaba). As frutas devem estar higienizadas, íntegras, sem furos e machucados, em bom estado para consumo e acondicionadas adequadamente. O solicitante no pedido informará como deve ser o recheio do sanduíche, o sabor do bolo e do suco. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. A distribuição dos alimentos é de responsabilidade da contratante, porém o armazenamento até o momento da distribuição é de responsabilidade da contratada. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade	1.370 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 1370	12.566 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 600	1.000 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 1000	1.800 Req. Mín.: 180 Req. Máx.: 1800	**16.736**
07	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01 (coffeebreak) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01. Para fornecimento em capacitações e eventos científicos. Estrutura sugerida por pessoa: 2 tipos de bolos, sendo 1 regional (milho, macaxeira, rolo, fubá, tapioca) e 1 de sabores variados (formigueiro, leite, laranja, limão, coco, chocolate, ameixa) de 50g cada pedaço; 2 tipos de salgados fritos (coxinha de frango; bolinha de queijo; pastel frito; risole; croquete de carne; bolinho de macaxeira com carne seca) e 2 assados (empada; esfirra; enroladinho; mini quiche; mini sanduíche quente; tortinha salgada); petit four doces e	Unidade	3.166 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 2046	7.450 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 600	5.000 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 5000	2.000 Req. Mín.: 260 Req. Máx.: 2000	**17.616**

	salgados; salada de frutas; bebidas quentes (café com e sem açúcar - 50ml por pessoa e achocolatado 50ml por pessoa); 2 tipos de sucos regionais com e sem açúcar - 150ml por pessoa (caju, acerola, goiaba, abacaxi, manga). No Pedido o solicitante informará quais salgados irá compor o cardápio, o sabor dos bolos e dos sucos. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado (bandejas). Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.						
08	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02 (Solenidades) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02. Apenas para solenidades institucionais. Composição recomendada: 1 tipo de Minicroissant salgado (queijo coalho; frango cremoso; peito de peru; ricota com ervas), 1 tipo de minicroissant doce (goiabada com queijo ou doce de leite); 2 tipos de salgados finos assado (mini quiche de queijo coalho, mini quiche de alho poró; mini quiche de bacalhau, mini empada de camarão, folhado de frango, esfirra de carne), 1 tipo de Salgado fino frito (bolinho de macaxeira com carne seca, croquete de charque, camarão empanado); 2 tipos de salgados simples fritos (coxinha; bolinha de queijo; pastel; pastel de carne polvilhado com açúcar, risoli); 1 tipo de Salgado simples assado (enroladinho; mini pizza; empadinha; tortinha salgada, barquete); 2 tipos de canapés com a base de: torradas integrais; pão australiano; massa folhada leve; tapioca crocante) e a cobertura podendo ser: pasta de frango; ricota temperada; queijo coalho com tomate seco; atum com ervas); 2 tipos de Docinhos (surpresa de uva, beijinho, brigadeiro, ninho, crocante, 2 tipos de sucos de frutas (acerola, cajá, graviola, manga, maracujá, caju), 2 tipos de refrigerantes (tradicional tipo cola e guaraná zero); café (com e sem açúcar). Quantidade por pessoa sugeridos: 1 Minicroissant salgado ou 1 minicroissant doce; 1 salgado fino assado, 1 salgado fino frito, 2 salgados simples fritos, 2	Unidade	2.200 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 2200	5.340 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 600	3.000 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 3000	1.800 Req. Mín.: 180 Req. Máx.: 1800	**12.340**

	salgados simples assado, 1 tipo de canapé, 2 tipos de docinhos, 150ml de suco, 150ml de refrigerante, 50ml de café. No Pedido o solicitante informará quais salgados, doces, sucos, refrigerantes, sabor dos sucos irão compor o cardápio. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Montagem de ilhas com identificação dos principais ingredientes dos alimentos e bebidas que não estiverem de fácil reconhecimento. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte (bandejas, potes) utilizados. Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.						

GRUPO 03: SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E SOLENIDADES					
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Ouricuri**	**Salgueiro**	**Total**
09	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO/JANTAR (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO / JANTAR: Composição mínima sugerida: 2 pratos base (arroz branco, arroz integral, baião de dois, arroz com legumes, arroz de leite) e 1 leguminosa (feijão carioca, feijão preto, feijão verde, feijão de corda), 2 proteínas sendo 1 opção de carne vermelha (picadinho bovino, bife ao molho, carne de sol acebolada, Isca acebolada, panqueca de carne moída) e 1 opção de ave ou peixe (strogonoff de frango, filé de peito grelhado, sobrecoxa assada, frango guisado, peixe grelhado, moqueca simples); 3 guarnições sendo 1 de massas (macarrão espaguete alho e óleo, macarrão espaguete à bolonhesa ou talharim ao molho branco); 1	Unidade	2.410 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 200	500 Req. Mín.: 100 Req. Máx.: 500	**2.910**

	de tubérculos (purê de batata, batata frita, macaxeira cozida, macaxeira frita ou purê de macaxeira) e 1 de farofa (farofa de banana da terra, farofa simples ou farofa de cuscuz); 2 tipos de saladas, sendo 1 crua (alface, rúcula, pepino e cenoura ou vinagrete) e 1 cozida (salada maionese ou beterraba e cenoura cozida, ou repolho refogado com cenoura), 1 sobremesa (pudim, pavê, sorvete); 1 fruta (abacaxi tropical, melancia, laranja), 2 opções de bebida (suco de fruta ou polpa – laranja, limão, acerola, caju, abacaxi, goiaba). Fornecimento de refeição em evento à americana (buffet). Disposição das comidas em bandejas em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado, preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos. Se necessário utilizarréchaud para manutenção da temperatura dos alimentos até a finalização do serviço. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. O solicitante poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, intolerantes à lactose, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.				
10	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO Estrutura básica: 2 fatias de pão de forma (tamanho padrão), 1 fatia de presunto (de peru ou suíno), 1 fatia de queijo (prato ou muçarela), hortaliças (alface, tomate, cenoura), pasta/patê (frango, atum, requeijão), embalado individualmente em plástico filme (devendo seguir as normas de higienização dos alimentos e acondicionamento adequado até o momento de servir ao público); 1 fatia (80g) de bolo simples embalado individualmente (laranja, formigueiro, chocolate); 1 pacote de clube social ou pão de mel; 1 garrafa (200ml) de suco de fruta ou de polpa (laranja, uva, acerola, abacaxi, manga, goiaba). O suco deve ser servido gelado (suco não industrializado); 1 fruta devidamente higienizada e embalada individualmente (Maçã, pera, tangerina, banana ou goiaba). As frutas devem estar higienizadas, íntegras, sem furos e machucados, em bom estado para consumo e acondicionadas adequadamente. O solicitante no pedido informará como deve ser o recheio do sanduíche, o sabor do bolo e do suco. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. A distribuição dos alimentos é de responsabilidade da contratante, porém o armazenamento até o momento da distribuição é de responsabilidade da contratada. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade	3.200 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 200	1.880 Req. Mín.: 80 Req. Máx.: 1880	**5.080**

11	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01 (coffeebreak) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01. Para fornecimento em capacitações e eventos científicos. Estrutura sugerida por pessoa: 2 tipos de bolos, sendo 1 regional (milho, macaxeira, rolo, fubá, tapioca) e 1 de sabores variados (formigueiro, leite, laranja, limão, coco, chocolate, ameixa) de 50g cada pedaço; 2 tipos de salgados fritos (coxinha de frango; bolinha de queijo; pastel frito; risole; croquete de carne; bolinho de macaxeira com carne seca) e 2 assados (empada; esfirra; enroladinho; mini quiche; mini sanduíche quente; tortinha salgada); petit four doces e salgados; salada de frutas; bebidas quentes (café com e sem açúcar - 50ml por pessoa e achocolatado 50ml por pessoa); 2 tipos de sucos regionais com e sem açúcar - 150ml por pessoa (caju, acerola, goiaba, abacaxi, manga). No Pedido o solicitante informará quais salgados irá compor o cardápio, o sabor dos bolos e dos sucos. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado (bandejas). Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade	10.680 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 200	2.660 Req. Mín.: 100 Req. Máx.: 2660	**13.340**
12	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02 (Solenidades) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02. Apenas para solenidades institucionais. Composição recomendada: 1 tipo de Minicroissant salgado (queijo coalho; frango cremoso; peito de peru; ricota com ervas), 1 tipo de minicroissant doce (goiabada com queijo ou doce de leite); 2 tipos de salgados finos assado (mini quiche de queijo coalho, mini quiche de alho poró; mini quiche de bacalhau, mini empada de camarão, folhado de frango, esfirra de carne), 1 tipo de Salgado fino frito (bolinho de macaxeira com carne seca, croquete de charque, camarão empanado); 2 tipos de salgados simples fritos (coxinha; bolinha de queijo; pastel; pastel de carne polvilhado com açúcar, risoli); 1 tipo de Salgado simples assado (enroladinho; mini pizza; empadinha; tortinha salgada, barquete); 2 tipos de canapés com a base de: torradas integrais; pão australiano; massa folhada leve; tapioca crocante) e a cobertura podendo ser: pasta de frango; ricota temperada; queijo coalho com tomate seco; atum com ervas); 2 tipos de Docinhos (surpresa de uva, beijinho, brigadeiro, ninho, crocante, 2 tipos de sucos de frutas (acerola, cajá, graviola, manga, maracujá, caju), 2 tipos de refrigerantes (tradicional tipo cola e guaraná zero); café (com e sem açúcar). Quantidade por pessoa sugeridos: 1	Unidade	2.400 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 200	5.100 Req. Mín.: 100 Req. Máx.: 5100	**7.500**

	Minicroissant salgado ou 1 minicroissant doce; 1 salgado fino assado, 1 salgado fino frito, 2 salgados simples fritos, 2 salgados simples assado, 1 tipo de canapé, 2 tipos de docinhos, 150ml de suco, 150ml de refrigerante, 50ml de café. No Pedido o solicitante informará quais salgados, doces, sucos, refrigerantes, sabor dos sucos irão compor o cardápio. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Montagem de ilhas com identificação dos principais ingredientes dos alimentos e bebidas que não estiverem de fácil reconhecimento. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte (bandejas, potes) utilizados. Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.				

GRUPO 04: SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E SOLENIDADES					
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Floresta**	**Serra Talhada**	**Total**
13	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO/JANTAR (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO / JANTAR: Composição mínima sugerida: 2 pratos base (arroz branco, arroz integral, baião de dois, arroz com legumes, arroz de leite) e 1 leguminosa (feijão carioca, feijão preto, feijão verde, feijão de corda), 2 proteínas sendo 1 opção de carne vermelha (picadinho bovino, bife ao molho, carne de sol acebolada, Isca acebolada, panqueca de carne moída) e 1 opção de ave ou peixe (strogonoff de frango, filé de peito grelhado, sobrecoxa assada, frango guisado, peixe grelhado, moqueca simples); 3 guarnições sendo 1 de massas (macarrão espaguete alho e óleo, macarrão espaguete à bolonhesa ou talharim ao molho branco); 1 de tubérculos (purê de batata, batata frita, macaxeira cozida, macaxeira	Unidade	200 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 200	120 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 120	**320**

	frita ou purê de macaxeira) e 1 de farofa (farofa de banana da terra, farofa simples ou farofa de cuscuz); 2 tipos de saladas, sendo 1 crua (alface, rúcula, pepino e cenoura ou vinagrete) e 1 cozida (salada maionese ou beterraba e cenoura cozida, ou repolho refogado com cenoura), 1 sobremesa (pudim, pavê, sorvete); 1 fruta (abacaxi tropical, melancia, laranja), 2 opções de bebida (suco de fruta ou polpa – laranja, limão, acerola, caju, abacaxi, goiaba). Fornecimento de refeição em evento à americana (buffet). Disposição das comidas em bandejas em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado, preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos. Se necessário utilizarréchaud para manutenção da temperatura dos alimentos até a finalização do serviço. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. O solicitante poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, intolerantes à lactose, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.				
14	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO Estrutura básica: 2 fatias de pão de forma (tamanho padrão), 1 fatia de presunto (de peru ou suíno), 1 fatia de queijo (prato ou muçarela), hortaliças (alface, tomate, cenoura), pasta/patê (frango, atum, requeijão), embalado individualmente em plástico filme (devendo seguir as normas de higienização dos alimentos e acondicionamento adequado até o momento de servir ao público); 1 fatia (80g) de bolo simples embalado individualmente (laranja, formigueiro, chocolate); 1 pacote de clube social ou pão de mel; 1 garrafa (200ml) de suco de fruta ou de polpa (laranja, uva, acerola, abacaxi, manga, goiaba). O suco deve ser servido gelado (suco não industrializado); 1 fruta devidamente higienizada e embalada individualmente (Maçã, pera, tangerina, banana ou goiaba). As frutas devem estar higienizadas, íntegras, sem furos e machucados, em bom estado para consumo e acondicionadas adequadamente. O solicitante no pedido informará como deve ser o recheio do sanduíche, o sabor do bolo e do suco. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. A distribuição dos alimentos é de responsabilidade da contratante, porém o armazenamento até o momento da distribuição é de responsabilidade da contratada. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade	1.820 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 1820	2.340 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 2340	**4.160**
15	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01**	Unidade	3.100	4.750	**7.850**

	(coffeebreak) (CATSER 3697): Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01. Para fornecimento em capacitações e eventos científicos. Estrutura sugerida por pessoa: 2 tipos de bolos, sendo 1 regional (milho, macaxeira, rolo, fubá, tapioca) e 1 de sabores variados (formigueiro, leite, laranja, limão, coco, chocolate, ameixa) de 50g cada pedaço; 2 tipos de salgados fritos (coxinha de frango; bolinha de queijo; pastel frito; risole; croquete de carne; bolinho de macaxeira com carne seca) e 2 assados (empada; esfirra; enroladinho; mini quiche; mini sanduíche quente; tortinha salgada); petit four doces e salgados; salada de frutas; bebidas quentes (café com e sem açúcar - 50ml por pessoa e achocolatado 50ml por pessoa); 2 tipos de sucos regionais com e sem açúcar - 150ml por pessoa (caju, acerola, goiaba, abacaxi, manga). No Pedido o solicitante informará quais salgados irá compor o cardápio, o sabor dos bolos e dos sucos. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado (bandejas). Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.		Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 3100	Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 2000	
16	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02 (Solenidades) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02. Apenas para solenidades institucionais. Composição recomendada: 1 tipo de Minicroissant salgado (queijo coalho; frango cremoso; peito de peru; ricota com ervas), 1 tipo de minicroissant doce (goiabada com queijo ou doce de leite); 2 tipos de salgados finos assado (mini quiche de queijo coalho, mini quiche de alho poró; mini quiche de bacalhau, mini empada de camarão, folhado de frango, esfirra de carne), 1 tipo de Salgado fino frito (bolinho de macaxeira com carne seca, croquete de charque, camarão empanado); 2 tipos de salgados simples fritos (coxinha; bolinha de queijo; pastel; pastel de carne polvilhado com açúcar, risoli); 1 tipo de Salgado simples assado (enroladinho; mini pizza; empadinha; tortinha salgada, barquete); 2 tipos de canapés com a base de: torradas integrais; pão australiano; massa folhada leve; tapioca crocante) e a cobertura podendo ser: pasta de frango; ricota temperada; queijo coalho com tomate seco; atum com ervas); 2 tipos de Docinhos (surpresa de uva, beijinho, brigadeiro, ninho, crocante, 2 tipos de sucos de frutas (acerola, cajá, graviola, manga, maracujá, caju), 2 tipos de refrigerantes (tradicional tipo cola e guaraná zero); café (com e sem açúcar). Quantidade por pessoa sugeridos: 1 Minicroissant salgado ou 1 minicroissant doce; 1 salgado fino assado, 1	Unidade	3.100 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 3100	1.600 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 600	**4.700**

	salgado fino frito, 2 salgados simples fritos, 2 salgados simples assado, 1 tipo de canapé, 2 tipos de docinhos, 150ml de suco, 150ml de refrigerante, 50ml de café. No Pedido o solicitante informará quais salgados, doces, sucos, refrigerantes, sabor dos sucos irão compor o cardápio. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Montagem de ilhas com identificação dos principais ingredientes dos alimentos e bebidas que não estiverem de fácil reconhecimento. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte (bandejas, potes) utilizados. Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.				

GRUPO 05: SERVIÇOS DE DECORAÇÃO E DE LOCAÇÃO DE ACESSÓRIOS E MOBILIÁRIO PARA EVENTOS

Item	Descrição	Unidade	Petrolina	Reitoria	Petrolina Zona Rural	Santa Maria da Boa Vista	Total
17	**Serviço de decoração tipo 1 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 1 com fornecimento de 2 arranjos de flores e folhagens naturais de 50 cm de altura x 20 cm de largura; 1 arranjo de flores e folhagens naturais para mesa de honra com altura mín. 0,40 m x largura mín. 1,5 m), 2 pedestais para decoração de ambientes.Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser definidos em acordo com o demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as	Unidade	13 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 8	32 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 5	24 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 24	09 Req. Mín.: 2 Req. Máx.: 9	**78**

	dimensões totais pré-definidas. Inclui serviço de montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 1 serviço.						
18	**Serviço de decoração tipo 2 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 2. Com fornecimento de tapete tipo passarela com 1,5m de largura e pelo menos 10m de cumprimento, para área interna e externa, com base emborrachada com espessura de 5mm (tapete em perfeitas condições), 6 puffs retangulares ou quadrados estofados, 20m² de malhas (tensionadas, trançadas e penduradas), fornecimento de 6 arranjos de flores e folhagens naturais de 50cm de altura por 30 cm de largura, 2 arranjos de flores e folhagens naturais para mesa de honra (altura mín. 0,40m x largura mín. 1,5m), 2 bases, 4 pedestais para decoração de ambientes. Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser definidos em acordo com o demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. O serviço deve incluir equipe qualificada, responsável por montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 1 serviço.	Unidade	06 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 5	33 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 3	24 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 24	06 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 6	**69**
19	**Locação de Mesa bistrô redonda (CATSER 20460):** Locação de Mesa Bistrô M 841, aço, acabamento cromado (Altura 87cm, Largura 53cm, Profundidade 53cm). Unidade: diária (24horas). Pedido mínimo: 1 unidade / diária	Unidade	0	50 Req. Mín.: 2 Req. Máx.: 15	0	50 Req. Mín.: 5 Req. Máx.: 50	**100**
20	**Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) (CATSER 20460):** Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) na cor branca padronizadas, limpas e em perfeito estado com braço ou sem braço, a critério do demandante. Com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, com capacidade para suportar até 150kg. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 20 unidades / diárias.	Unidade	0	5.330 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 600	2.000 Req. Mín.: 20 Req. Máx.:	900 Req. Mín.: 90 Req. Máx.: 900	**8.230**

					2000		
21	**Locação de cadeiras com assento estofado em acrílico ou metal pintado ou de ferro (CATSER 20460):** Locação de cadeiras estofadas em metal pintado ou acrílico ou de ferro, sem braço, em cor a definir pela contratante. As cadeiras deverão ser fornecidas conforme número de formandos, mesa diretora, autoridades, convidados e deverão estar limpas em ótimas condições de uso. Colocação devidamente organizada em local determinado pela organização e retirada após o evento. A entrega, com definição de cor e de quantidade a serem utilizadas, deverá ocorrer na data e hora definida pela contratante conforme especificação na Ordem de Serviço. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade	0	190 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 100	0	100 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 100	**290**
22	**Locação: letreiro luminoso (CATSER 30003):** Locação de Letreiro com medidas aproximadas para cada letra de: Largura: 55cm / Altura: 90cm / Profundidade: 25cm. Cada letra deve ser iluminada por cerca de 10 (dez) lâmpadas na cor amarelo/âmbar em LED. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 03 unidades / diárias.	Unidade	0	110 Req. Mín.: 3 Req. Máx.: 10	09 Req. Mín.: 3 Req. Máx.: 9	04 Req. Mín.: 3 Req. Máx.: 4	**123**
23	**Locação de capa para cadeira (CATSER 17124):** Locação de capa na cor branca para cadeiras plásticas sem braço com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, limpas e passadas. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias	Unidade	0	1.200 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 600	2.000 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 2000	800 Req. Mín.: 80 Req. Máx.: 800	**4.000**
24	**Locação de toalha de mesa retangular ou redonda (CATSER 17124):** Locação de toalha ou sobre toalha (cobre mancha) para mesa retangular ou redonda de preferência em material tipo organza ou oxford com cores variadas, a critério do demandante. Com metragens aproximadas de: 2,2m a 4 metros de cumprimento e 0,08m x 3m de largura. Entrega limpa, passada e em bom estado de conservação. Entrega conforme acordado com demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade	0	290 Req. Mín.: 5 Req. Máx.: 100	500 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 500	04 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 4	**794**
25	**Locação de mesa plástica (polipropileno) (CATSER**	Unidade	0	290	530	220	**1.040**

	20460): Locação de mesa plástica (polipropileno) na cor branca padronizadas, medindo 70 x 70cm cada, coberta com toalha de tecido na cor branca com caimento até o chão e com sobretoalha quadrada, esta última medindo pelo menos 70cm x 70cm com cor demandada pela contratante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.			Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 100	Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 530	Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 220	
26	**Locação de mesa diretora (CATSER 20460):** A mesa diretora deverá ter tamanho compatível entre 6 a 11 cadeiras e instalada em local do evento/palco a ser definido pela Contratante. Deverão ser fornecidas, sem ônus para a Contratante, toalhas e sobretoalhas, de tecido de boa qualidade, em ótimas condições de uso e em cor a definir pela contratante. Unidade: diária (24h) Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade	0	11 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 2	0	4 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 4	**15**
27	**Locação de tampão redondo em MDF (CATSER 20460):** Locação de tampão redondo em MDF 15mm, com 1,40m de diâmetro, para mesas com 8 lugares, com dispositivo para fixação em mesas plásticas. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade	50 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 50	119 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 100	500 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 500	20 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 20	**689**
28	**Serviço de Locação de becas (CATSER 17876):** Locação de becas pretas (para integrantes da mesa de honra ou formandos) em cetim ou oxford, com fechamento em velcro, manga longa, gola tipo padre, modelo unissex, com jabô em renda branca, cordão, pelerine em tecido crepe welck com aplicação de passamanarias na mesma cor do tecido, 4 botões frontais e 2 rococós feitos com cordão. São Francisco e Faixa confeccionada em tecido crepe welck na cor da pelerine (cores e tamanhos das faixas e pelerine a serem definidas em cada solicitação). O capelo deverá ser na cor preta e ajustável. A empresa deverá entregar e recolher no local do evento. As becas devem ser apresentadas em perfeito estado, limpas e passadas. A contratada deverá ajudar na colocação dos trajes nos formandos. Grade de tamanhos do PP ao XG. Entrega na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: diária. Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade	400 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 400	70 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 10	500 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 500	100 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 100	**1.070**

GRUPO 06: SERVIÇOS DE DECORAÇÃO E DE LOCAÇÃO DE ACESSÓRIOS E MOBILIÁRIO PARA EVENTOS					
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Ouricuri**	**Salgueiro**	**Total**
29	**Serviço de decoração tipo 1 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 1 com fornecimento de 2 arranjos de flores e folhagens naturais de 50 cm de altura x 20 cm de largura; 1 arranjo de flores e folhagens naturais para mesa de honra com altura mín. 0,40 m x largura mín. 1,5 m), 2 pedestais para decoração de ambientes. Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser definidos em acordo com o demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. Inclui serviço de montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 1 serviço.	Unidade	22 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 10	09 Req. Mín.: 2 Req. Máx.: 9	**31**
30	**Serviço de decoração tipo 2 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 2. Com fornecimento de tapete tipo passarela com 1,5m de largura e pelo menos 10m de cumprimento, para área interna e externa, com base emborrachada com espessura de 5mm (tapete em perfeitas condições), 6 puffs retangulares ou quadrados estofados, 20m² de malhas (tensionadas, trançadas e penduradas), fornecimento de 6 arranjos de flores e folhagens naturais de 50cm de altura por 30 cm de largura, 2 arranjos de flores e folhagens naturais para mesa de honra (altura mín. 0,40m x largura mín. 1,5m), 2 bases, 4 pedestais para decoração de ambientes. Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser definidos em acordo com o demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. O serviço deve incluir equipe qualificada, responsável por montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 1	Unidade	22 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 10	06 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 6	**28**

	serviço.				
31	**Locação de Mesa bistrô redonda (CATSER 20460):** Locação de Mesa Bistrô M 841, aço, acabamento cromado (Altura 87cm, Largura 53cm, Profundidade 53 cm). Unidade: diária (24horas). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade	100 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 100	0	**100**
32	**Locação de cadeiras plásticas polipropileno (CATSER 20460):** Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) na cor branca padronizadas, limpas e em perfeito estado com braço ou sem braço, a critério do demandante. Com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, com capacidade para suportar até 150kg. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 20 unidades / diárias.	Unidade	2.870 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 100	400 Req. Mín.: 400 Req. Máx.: 400	**3.270**
33	**Locação de cadeiras com assento estofado em acrílico ou metal pintado ou de ferro (CATSER 20460):** Locação de cadeiras estofadas em metal pintado ou acrílico ou de ferro, sem braço, em cor a definir pela contratante. As cadeiras deverão ser fornecidas conforme número de formandos, mesa diretora, autoridades, convidados e deverão estar limpas em ótimas condições de uso. Colocação devidamente organizada em local determinado pela organização e retirada após o evento. A entrega, com definição de cor e de quantidade a serem utilizadas, deverá ocorrer na data e hora definida pela contratante conforme especificação na Ordem de Serviço. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade	100 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 100	200 Req. Mín.: 200 Req. Máx.: 200	**300**
34	**Locação: letreiro luminoso (CATSER 30003):** Locação de Letreiro com medidas aproximadas para cada letra de: Largura: 55cm / Altura: 90cm / Profundidade: 25cm. Cada letra deve ser iluminada por cerca de 10 (dez) lâmpadas na cor amarelo/âmbar em LED. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 03 unidades / diárias.	Unidade	0	13 Req. Mín.: 3 Req. Máx.: 13	**13**
35	**Locação de capa para cadeira (CATSER 17124):** Locação de capa na cor branca para cadeiras plásticas sem braço com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, limpas e passadas. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias	Unidade	520 Req. Mín.: 10	600 Req. Mín.: 200	**1.120**

			Req. Máx.: 100	Req. Máx.: 600	
36	**Locação de toalha de mesa retangular ou redonda (CATSER 17124):** Locação de toalha ou sobre toalha (cobre mancha) para mesa retangular ou redonda de preferência em material tipo organza ou oxford com cores variadas, a critério do demandante. Com metragens aproximadas de: 2,2m a 4 metros de cumprimento e 0,08m x 3m de largura. Entrega limpa, passada e em bom estado de conservação. Entrega conforme acordado com demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade	343 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 100	10 Req. Mín.: 2 Req. Máx.: 10	**353**
37	**Locação de mesa plástica polipropileno (CATSER 20460):** Locação de mesa plástica (polipropileno) na cor branca padronizadas, medindo 70 x 70cm cada, coberta com toalha de tecido na cor branca com caimento até o chão e com sobretoalha quadrada, esta última medindo pelo menos 70cm x 70cm com cor demandada pela contratante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade	643 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 100	200 Req. Mín.: 200 Req. Máx.: 200	**843**
38	**Locação de mesa diretora (CATSER 20460):** A mesa diretora deverá ter tamanho compatível entre 6 a 11 cadeiras e instalada em local do evento/palco a ser definido pela Contratante. Deverão ser fornecidas, sem ônus para a Contratante, toalhas e sobretoalhas, de tecido de boa qualidade, em ótimas condições de uso e em cor a definir pela contratante. Unidade: diária (24h) Pedido mínimo: 1 unidade / diária	Unidade	40 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 20	04 Req. Mín.: 4 Req. Máx.: 4	**44**
39	**Locação de tampão redondo em MDF (CATSER 20460):** Locação de tampão redondo em MDF 15mm, com 1,40m de diâmetro, para mesas com 8 lugares, com dispositivo para fixação em mesas plásticas. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade	200 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 100	200 Req. Mín.: 200 Req. Máx.: 200	**400**
40	**Serviço de Locação de becas (CATSER 17876):** Locação de becas pretas (para integrantes da mesa de honra ou formandos) em cetim ou oxford, com fechamento em velcro, manga longa, gola tipo padre, modelo unissex, com jabô em renda branca, cordão, pelerine em tecido crepe welck com aplicação de passamanarias na mesma cor do tecido, 4 botões frontais e 2 rococós feitos com cordão. São Francisco e Faixa confeccionada em tecido crepe welck na cor da pelerine (cores e	Unidade	240 Req. Mín.: 10 Req. Máx.:	430 Req. Mín.: 30 Req. Máx.:	**670**

	tamanhos das faixas e pelerine a serem definidas em cada solicitação). O capelo deverá ser na cor preta e ajustável. A empresa deverá entregar e recolher no local do evento. As becas devem ser apresentadas em perfeito estado, limpas e passadas. A contratada deverá ajudar na colocação dos trajes nos formandos. Grade de tamanhos do PP ao XG. Entrega na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: diária. Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.		100	430	

GRUPO 07: SERVIÇOS DE DECORAÇÃO E DE LOCAÇÃO DE ACESSÓRIOS E MOBILIÁRIO PARA EVENTOS					
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Floresta**	**Serra Talhada**	**Total**
41	**Serviço de decoração tipo 1 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 1 com fornecimento de 2 arranjos de flores e folhagens naturais de 50 cm de altura x 20 cm de largura; 1 arranjo de flores e folhagens naturais para mesa de honra com altura mín. 0,40 m x largura mín. 1,5 m), 2 pedestais para decoração de ambientes. Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser definidos em acordo com o demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. Inclui serviço de montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 01 serviço.	Unidade	04 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 4	18 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 18	**22**
42	**Serviço de decoração tipo 2 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 2. Com fornecimento de tapete tipo passarela com 1,5m de largura e pelo menos 10m de cumprimento, para área interna e externa, com base emborrachada com espessura de 5mm (tapete em perfeitas condições), 6 puffs retangulares ou quadrados estofados, 20m² de malhas (tensionadas, trançadas e penduradas), fornecimento de 6 arranjos de flores e folhagens naturais de 50cm de altura por 30 cm de largura, 2 arranjos de flores e	Unidade	06 Req. Mín.: 1 Req. Máx.:	15 Req. Mín.: 1 Req. Máx.:	**21**

	folhagens naturais para mesa de honra (altura mín. 0,40m x largura mín. 1,5m), 2 bases, 4 pedestais para decoração de ambientes. Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser definidos em acordo com o demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. O serviço deve incluir equipe qualificada, responsável por montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 01 serviço.		6	15	
43	**Locação de Mesa bistrô redonda (CATSER 20460):** Locação de Mesa Bistrô M 841, aço, acabamento cromado (Altura 87cm, Largura 53cm, Profundidade 53cm). Unidade: diária (24horas). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade	0	02 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 2	**02**
44	**Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) (CATSER 20460):** Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) na cor branca padronizadas, limpas e em perfeito estado com braço ou sem braço, a critério do demandante. Com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, com capacidade para suportar até 150kg. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 20 unidades / diárias.	Unidade	2.140 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 800	910 Req. Mín.: 20 Req. Máx.: 400	**3.050**
45	**Locação de cadeiras com assento estofado em acrílico ou metal pintado ou de ferro (CATSER 20460):** Locação de cadeiras estofadas em metal pintado ou acrílico ou de ferro, sem braço, em cor a definir pela contratante. As cadeiras deverão ser fornecidas conforme número de formandos, mesa diretora, autoridades, convidados e deverão estar limpas em ótimas condições de uso. Colocação devidamente organizada em local determinado pela organização e retirada após o evento. A entrega, com definição de cor e de quantidade a serem utilizadas, deverá ocorrer na data e hora definida pela contratante conforme especificação na Ordem de Serviço. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade	60 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 60	28 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 28	**88**
46	**Locação: letreiro luminoso (CATSER 30003):** Locação de Letreiro com medidas aproximadas para cada letra de: Largura: 55cm / Altura: 90cm / Profundidade: 25cm. Cada letra deve ser iluminada por cerca de 10 (dez)	Unidade	0	56	**56**

	lâmpadas na cor amarelo/âmbar em LED. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 3 unidades / diárias.			Req. Mín.: 3 Req. Máx.: 56	
47	**Locação de capa para cadeira (CATSER 17124):** Locação de capa na cor branca para cadeiras plásticas sem braço com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, limpas e passadas. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias	Unidade	1.900 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 800	910	**2.810**
48	**Locação de toalha de mesa retangular ou redonda (CATSER 17124):** Locação de toalha ou sobre toalha (cobre mancha) para mesa retangular ou redonda de preferência em material tipo organza ou oxford com cores variadas, a critério do demandante. Com metragens aproximadas de: 2,2m a 4 metros de cumprimento e 0,08m x 3m de largura. Entrega limpa, passada e em bom estado de conservação. Entrega conforme acordado com demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade	12 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 12	0	**12**
49	**Locação de mesa plástica (polipropileno) (CATSER 20460):** Locação de mesa plástica (polipropileno) na cor branca padronizadas, medindo 70 x 70cm cada, coberta com toalha de tecido na cor branca com caimento até o chão e com sobretoalha quadrada, esta última medindo pelo menos 70cm x 70cm com cor demandada pela contratante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade	300 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 300	40 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 40	**340**
50	**Locação de mesa diretora (CATSER 20460):** A mesa diretora deverá ter tamanho compatível entre 6 a 11 cadeiras e instalada em local do evento/palco a ser definido pela Contratante. Deverão ser fornecidas, sem ônus para a Contratante, toalhas e sobretoalhas, de tecido de boa qualidade, em ótimas condições de uso e em cor a definir pela contratante. Unidade: diária (24h) Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade	0	02 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 2	**02**
51	**Serviço de Locação de becas (CATSER 17876):** Locação de becas pretas (para integrantes da mesa de honra ou formandos) em cetim ou oxford, com fechamento em velcro, manga longa, gola tipo padre, modelo	Unidade	150	60	**210**

	unissex, com jabô em renda branca, cordão, pelerine em tecido crepe welck com aplicação de passamanarias na mesma cor do tecido, 4 botões frontais e 2 rococós feitos com cordão. São Francisco e Faixa confeccionada em tecido crepe welck na cor da pelerine (cores e tamanhos das faixas e pelerine a serem definidas em cada solicitação). O capelo deverá ser na cor preta e ajustável. A empresa deverá entregar e recolher no local do evento. As becas devem ser apresentadas em perfeito estado, limpas e passadas. A contratada deverá ajudar na colocação dos trajes nos formandos. Grade de tamanhos do PP ao XG. Entrega na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: diária. Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.		Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 150	Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 35	

GRUPO 08: SERVIÇOS DE PALCO, COBERTURA, ILUMINAÇÃO E SONORIZAÇÃO							
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Petrolina**	**Reitoria**	**Petrolina Zona Rural**	**Santa Maria da Boa Vista**	**Total**
52	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de palco (CATSER 24376):** Locação, montagem e desmontagem de palco: Estrutura em aço ou alumínio com piso em madeira, forrado com carpete preto ou cinza anti chamas, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca em toda sua extensão e com saia em toda a base do palco em perfeitas condições, instalação de uma escada e uma rampa para acesso ao palco em perfeitas condições com corrimão de acesso para pessoas com deficiência. A altura do palco ficará entre 0,5m e 1,5m, conforme solicitação. O palco deverá comportar a mesa de autoridades, as mesas de apoio, a tribuna e o módulo completo de praticável, ter aterramento de acordo com a ABNT, 4mm em todas as suas dimensões. A empresa deverá providenciar as devidas ARTs exigidas em Lei. Área do palco a definir pelo demandante. Todos os equipamentos de segurança exigidos pelo Corpo de Bombeiros para licenciamento são de responsabilidade da Contratada, incluindo extintores de incêndio, proteção para sapatas, sinalizações, etc. Unidade: diária (24h) m².	m²	100 Req. Mín.: 6 Req. Máx.: 100	430 Req. Mín.: 15 Req. Máx.: 100	60 Req. Mín.: 12 Req. Máx.: 60	06 Req. Mín.: 6 Req. Máx.: 6	**596**

	Pedido mínimo: 6 m².						
53	**Serviço de locação de tablado (CATSER 24376):** Serviço de locação, montagem e desmontagem de tablado (m²), confeccionado em madeira, com altura 10 a 20 cm em módulos, revestimento em carpete antichamas (com laudo técnico e ART), de cor escura, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4 m²	m²	0	279 Req. Mín.: 4 Req. Máx.: 80	0	50 Req. Mín.: 5 Req. Máx.: 50	**329**
54	**Locação: painel de fundo e laterais (CATSER 14249):** O painel deverá ser em tecido antichamas, em cor escura, preferencialmente preta ou cinza, e instalado conforme palco do local de evento (com laudo técnico e ART). O painel deverá cobrir todo o fundo do palco e laterais, quando necessário. A instalação e desinstalação ficarão a cargo da Contratada, sem ônus para a Contratante. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4m².	Unidade	0	1.440 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 300	48 Req. Mín.: 8 Req. Máx.: 48	30 Req. Mín.: 4 Req. Máx.: 30	**1.518**
55	**Locação de Toldo (CATSER 17809):** Serviço de locação de toldo de aço galvanizado em boas condições e resistente a ventos, de 5m x 5m, com cobertura de lona vinílica impermeável, antichamas, antimofo, proteção UV, preferencialmente de cor branca, incluindo transporte, montagem segura e desmontagem em local e horário indicado pelo demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade	0	119 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 15	20 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 20	12 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 12	**151**
56	**Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte (CATSER 30003):** Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte com 8 Canhões Refletores Led Par 64 DWM, 177 Leds e 1w Strobo Digital, 240V,50/60HZ, Consumo 20W, leds de alto brilho, ângulo e lentes 15 ou 45. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade	13 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 8	18 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 4	11 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 11	10 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 10	**52**
57	**Serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte (CATSER 30003):** Locação de serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte com 4 refletores PAR 38, de luz branca, verde, azul e vermelho, 4 moving Head 200W e 4 Refletores Led 64 Rgbw 54 Leds. Modo de operação automático. Máquina de Fumaça 1500w, Controle com fio e sem Fio 8 Leds RGB Triled, Voltagem: 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e	Unidade	06 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 6	108 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 2	08 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 8	10 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 10	**132**

	deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária						
58	**Serviço de Fornecimento de sonorização para eventos de médio e grande porte (até 500 participantes) (CATSER 13757):** Serviço de fornecimento de sonorização: contendo 8 caixas mistas 15 04SUB18 (P.A tipo FLY), retorno, 01 duo CD Player, 01 mesa com 32 canais ou superior Midas, 3 microfones sem fio, 2 microfones com fio e pedestal para o mestre de cerimônia, 16 microfones multidirecionais profissional mais pedestais tipo girafa, caixas de retorno, microfonar bateria e 1 operador para execução da sonorização. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade	01 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 1	119 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 2	11 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 11	10 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 10	**141**
59	**Serviço de locação de ventiladores aspersores (CATSER 20818):** Serviço de locação de aspersores de névoa d'água para 50m², capacidade 2.500 m³/hora, consumo:75Kwh, potência 560W, corrente 2.5A, consumo d'água 12 L/hora, reservatório d'água 60L, peso 30Kg operacional, ruído ≤ 70dB, dimensões 2m de altura (retrátil a 1,5m), voltagem 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade	0	110 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 10	20 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 20	20 Req. Mín.: 2 Req. Máx.: 20	**150**
60	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente interno/cenografia/fotos) (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q15, em perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear. Pedido mínimo: 06 diárias / metro linear.	Unidade	200 Req. Mín.: 6 Req. Máx.: 200	950 Req. Mín.: 8 Req. Máx.: 100	42 Req. Mín.: 8 Req. Máx.: 42	20 Req. Mín.: 6 Req. Máx.: 20	**1.212**
61	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente externo/pórticos) (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q30, em perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear. Pedido mínimo: 06 diárias / metro linear.	Unidade	0	1.290 Req. Mín.: 8 Req. Máx.: 100	42 Req. Mín.: 8 Req. Máx.: 42	20 Req. Mín.: 6 Req. Máx.: 20	**1.352**
62	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de telão (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de	Unidade	0	22	10	10	**42**

	Tela de projeção de 180 a 300 polegadas com tripé, para ambientes internos ou externos. Unidade: 01 diária (24h). Pedido mínimo: 01 diária.			Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 4	Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 10	Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 10	
63	**Serviço de transmissão simultânea por streaming (CATSER 3778):** Serviço de transmissão do evento em telão, utilizando projetor de, no mínimo, 3.000 lúmens, telão de, no mínimo, 150 polegadas e 2 caixas de som amplificadas para transmissão de imagem e sonorização simultânea, com, no mínimo, 3 (três) pontos de captura de imagens com câmeras FullHD, computador/notebook para gerenciamento da imagem e transmissão no YouTube. A Contratada deverá fornecer os profissionais para operar o sistema de transmissão simultânea. A Contratada deverá fornecer o serviço, equipamentos e materiais necessários para conexão com o protocolo internet. Unidade: hora. Pedido mínimo: 01 hora.	Unidade	0	150 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 16	0	10 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 10	**160**
64	**Locação de Grade de proteção (CATSER 2224):** Locação de grade de proteção devidamente galvanizada com 1,10 metros de altura por 2,10 metros de largura, confeccionada em aço, com pés de proteção em formato de “V”, com encaixe tipo: macho-fêmea em todas as peças. Compreendendo os serviços de instalação e remoção completa das grades. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 06 unidades / diárias.	Unidade	0	191 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 100	06 Req. Mín.: 6 Req. Máx.: 6	40 Req. Mín.: 6 Req. Máx.: 40	**237**
65	**Locação de banheiro químico (CATSER 17612):** Locação de banheiro químico feminino ou masculino com identificação, trincos nas portas, fornecimento de batericida e desodorizante, papel higiênico, limpeza diária e transporte dos efluentes. O serviço inclui transporte e disposição em local e horário a combinar com solicitante. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade	0	14 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 7	0	40 Req. Mín.: 4 Req. Máx.: 40	**54**
66	**Locação Gerador de Energia 115 kVA (CATSER 21679):** Locação Gerador de Energia 115 VA, montagem, instalação e retirada de conjunto de grupo gerador super silenciado, motor de 115KVA, 60Hz automático, microprocessado e quadro de transferência, 75Db a 1,5metro, para funcionamento, em regime “contínuo”, para atender sistema de iluminação, 12 horas em funcionamento. Unidade: diária (24h). Pedido	Unidade	0	26 Req. Mín.: 1 Req.	20 Req. Mín.: 1 Req.	10 Req. Mín.: 1 Req.	**56**

	mínimo: 1 unidade / diária.			Máx.: 4	Máx.: 20	Máx.: 10	
67	**Locação de Unifilas para delimitação e organização de espaço (CATSER 20460):** Locação de Unifilas para delimitação e organização de espaço, sistema retrátil, tendo tripla recepção de fita base 340mm, Tubo 3´´, altura 960mm. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 05 unidades / diárias.	Unidade	0	199 Req. Mín.: 5 Req. Máx.: 50	0	20 Req. Mín.: 5 Req. Máx.: 20	**219**

GRUPO 09: SERVIÇOS DE PALCO, COBERTURA, ILUMINAÇÃO E SONORIZAÇÃO					
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Ouricuri**	**Salgueiro**	**Total**
68	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de palco (CATSER 24376):** Locação, montagem e desmontagem de palco: Estrutura em aço ou alumínio com piso em madeira, forrado com carpete preto ou cinza anti chamas, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca em toda sua extensão e com saia em toda a base do palco em perfeitas condições, instalação de uma escada e uma rampa para acesso ao palco em perfeitas condições com corrimão de acesso para pessoas com deficiência. A altura do palco ficará entre 0,5m e 1,5m, conforme solicitação. O palco deverá comportar a mesa de autoridades, as mesas de apoio, a tribuna e o módulo completo de praticável, ter aterramento de acordo com a ABNT, 4mm em todas as suas dimensões.A empresa deverá providenciar as devidas ARTs exigidas em Lei. Área do palco a definir pelo demandante. Todos os equipamentos de segurança exigidos pelo Corpo de Bombeiros para licenciamento são de responsabilidade da Contratada, incluindo extintores de incêndio, proteção para sapatas, sinalizações, etc. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 6 m².	m²	62 Req. Mín.: 6 Req. Máx.: 36	70 Req. Mín.: 6 Req. Máx.: 70	**132**
69	**Serviço de locação de tablado (CATSER 24376):** Serviço de locação, montagem e desmontagem de tablado (m²), confeccionado em madeira, com altura 10 a 20 cm em módulos, revestimento em carpete antichamas (com laudo técnico e ART), de cor escura, sem rasgos, furos ou outros tipos	m²	04 Req. Mín.:	80 Req. Mín.:	**84**

	de marca. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4 m²		4 Req. Máx.: 4	80 Req. Máx.: 80	
70	**Locação: painel de fundo e laterais (CATSER 14249):** O painel deverá ser em tecido antichamas, em cor escura, preferencialmente preta ou cinza, e instalado conforme palco do local de evento (com laudo técnico e ART). O painel deverá cobrir todo o fundo do palco e laterais, quando necessário. A instalação e desinstalação ficarão a cargo da Contratada, sem ônus para a Contratante. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4m²	Unidade	42 Req. Mín.: 4 Req. Máx.: 20	82 Req. Mín.: 4 Req. Máx.: 82	**124**
71	**Locação de Toldo (CATSER 17809):** Serviço de locação de toldo de aço galvanizado em boas condições e resistente a ventos, de 5m x 5m, com cobertura de lona vinílica impermeável, antichamas, antimofo, proteção UV, preferencialmente de cor branca, incluindo transporte, montagem segura e desmontagem em local e horário indicado pelo demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade	33 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 10	200 Req. Mín.: 200 Req. Máx.: 200	**233**
72	**Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte (CATSER 30003):** Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte com 8 Canhões Refletores Led Par 64 DWM, 177 Leds e 1w Strobo Digital, 240V,50/60HZ, Consumo 20W, leds de alto brilho, ângulo e lentes 15 ou 45. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade	23 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 10	09 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 9	**32**
73	**Serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte (CATSER 30003):** Locação de serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte com 4 refletores PAR 38, de luz branca, verde, azul e vermelho, 4 moving Head 200W e 4 Refletores Led 64 Rgbw 54 Leds. Modo de operação automático. Máquina de Fumaça 1500w, Controle com fio e sem Fio 8 Leds RGB Triled, Voltagem: 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade	15 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 10	07 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 7	**22**
74	**Serviço de Fornecimento de sonorização para eventos de médio e grande porte (até 500 participantes) (CATSER 13757):** Serviço de fornecimento de sonorização: contendo 8 caixas mistas 15 04SUB18 (P.A tipo FLY), retorno, 01 duo CD Player, 01 mesa com 32 canais ou superior	Unidade	21 Req. Mín.: 1	07 Req. Mín.: 1	**28**

	Midas, 3 microfones sem fio, 2 microfones com fio e pedestal para o mestre de cerimônia, 16 microfones multidirecionais profissional mais pedestais tipo girafa, caixas de retorno, microfonar bateria e 1 operador para execução da sonorização. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.		Req. Máx.: 10	Req. Máx.: 7	
75	**Serviço de locação de ventiladores aspersores (CATSER 20818):** Serviço de locação de aspersores de névoa d'água para 50m², capacidade 2.500 m³/hora, consumo:75Kwh, potência 560W, corrente 2.5A, consumo d'água 12 L/hora, reservatório d'água 60L, peso 30Kg operacional, ruído ≤ 70dB, dimensões 2m de altura (retrátil a 1,5m), voltagem 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade	86 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 20	06 Req. Mín.: 6 Req. Máx.: 6	**92**
76	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente interno/cenografia/fotos) (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q15, em perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear Pedido mínimo: 06 diárias ou 06 metros linear.	Unidade	67 Req. Mín.: 6 Req. Máx.: 10	70 Req. Mín.: 6 Req. Máx.: 70	**137**
77	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente externo/pórticos) (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q30, em perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear. Pedido mínimo: 06 diárias ou 06 metros linear	Unidade	0	60 Req. Mín.: 6 Req. Máx.: 60	**60**
78	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de telão (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de Tela de projeção de 180 a 300 polegadas com tripé, para ambientes internos ou externos. Unidade: 1 diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade	0	06 Req. Mín.: 6 Req. Máx.: 6	**06**
79	**Locação de Grade de proteção (CATSER 2224):** Locação de grade de proteção devidamente galvanizada com 1,10 metros de altura por 2,10 metros de largura, confeccionada em aço, com pés de proteção em	Unidade	100	0	**100**

	formato de “V”, com encaixe tipo: macho-fêmea em todas as peças. Compreendendo os serviços de instalação e remoção completa das grades. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 06 unidades / diárias		Req. Mín.: 6 Req. Máx.: 50		
80	**Locação de banheiro químico (CATSER 17612):** Locação de banheiro químico feminino ou masculino com identificação, trincos nas portas, fornecimento de bactericida e desodorizante, papel higiênico, limpeza diária e transporte dos efluentes. O serviço inclui transporte e disposição em local e horário a combinar com solicitante. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade	32 Req. Mín.: 2 Req. Máx.: 32	0	**32**
81	**Locação Gerador de Energia 115 kVA (CATSER 21679):** Locação Gerador de Energia 115 VA, montagem, instalação e retirada de conjunto de grupo gerador super silenciado, motor de 115KVA, 60Hz automático, microprocessado e quadro de transferência, 75Db a 1,5metro, para funcionamento, em regime “contínuo”, para atender sistema de iluminação, 12 horas em funcionamento. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade	02 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 2	0	**02**
82	**Locação de Unifilas para delimitação e organização de espaço (CATSER 20460):** Locação de Unifilas para delimitação e organização de espaço, sistema retrátil, tendo tripla recepção de fita base 340mm, Tubo 3´´, altura 960mm. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 05 unidades / diárias	Unidade	150 Req. Mín.: 10 Req. Máx.: 50	0	**150**

GRUPO 10: SERVIÇOS DE PALCO, COBERTURA, ILUMINAÇÃO E SONORIZAÇÃO					
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Floresta**	**Serra Talhada**	**Total**

83	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de palco (CATSER 24376):** Locação, montagem e desmontagem de palco: Estrutura em aço ou alumínio com piso em madeira, forrado com carpete preto ou cinza anti chamas, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca em toda sua extensão e com saia em toda a base do palco em perfeitas condições, instalação de uma escada e uma rampa para acesso ao palco em perfeitas condições com corrimão de acesso para pessoas com deficiência. A altura do palco ficará entre 0,5m e 1,5m, conforme solicitação. O palco deverá comportar a mesa de autoridades, as mesas de apoio, a tribuna e o módulo completo de praticável, ter aterramento de acordo com a ABNT, 4mm em todas as suas dimensões.A empresa deverá providenciar as devidas ARTs exigidas em Lei. Área do palco a definir pelo demandante. Todos os equipamentos de segurança exigidos pelo Corpo de Bombeiros para licenciamento são de responsabilidade da Contratada, incluindo extintores de incêndio, proteção para sapatas, sinalizações, etc. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 6 m².	m²	72 Req. Mín.: 6 Req. Máx.: 72	64 Req. Mín.: 12 Req. Máx.: 64	**136**
84	**Serviço de locação de tablado (CATSER 24376):** Serviço de locação, montagem e desmontagem de tablado (m²), confeccionado em madeira, com altura 10 a 20 cm em módulos, revestimento em carpete antichamas (com laudo técnico e ART), de cor escura, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4 m²	m²	84 Req. Mín.: 4 Req. Máx.: 84	0	**84**
85	**Locação: painel de fundo e laterais (CATSER 14249):** O painel deverá ser em tecido antichamas, em cor escura, preferencialmente preta ou cinza, e instalado conforme palco do local de evento (com laudo técnico e ART). O painel deverá cobrir todo o fundo do palco e laterais, quando necessário. A instalação e desinstalação ficarão a cargo da Contratada, sem ônus para a Contratante. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4m²	m²	72 Req. Mín.: 4 Req. Máx.: 72	100 Req. Mín.: 4 Req. Máx.: 100	**172**
86	**Locação de Toldo (CATSER 17809):** Serviço de locação de toldo de aço galvanizado em boas condições e resistente a ventos, de 5m x 5m, com cobertura de lona vinílica impermeável, antichamas, antimofo, proteção UV, preferencialmente de cor branca, incluindo transporte, montagem segura e desmontagem em local e horário indicado pelo demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade	100 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 100	20 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 10	**120**
87	**Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte (CATSER 30003):** Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte com 8	Unidade	15	19	**34**

	Canhões Refletores Led Par 64 DWM, 177 Leds e 1w Strobo Digital, 240V,50/60HZ, Consumo 20W, leds de alto brilho, ângulo e lentes 15 ou 45. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária		Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 15	Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 8	
88	**Serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte (CATSER 30003):** Locação de serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte com 4 refletores PAR 38, de luz branca, verde, azul e vermelho, 4 moving Head 200W e 4 Refletores Led 64 Rgbw 54 Leds. Modo de operação automático. Máquina de Fumaça 1500w, Controle com fio e sem Fio 8 Leds RGB Triled, Voltagem: 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade	18 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 18	19 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 8	**37**
89	**Serviço de Fornecimento de sonorização para eventos de médio e grande porte (até 500 participantes) (CATSER 13757):** Serviço de fornecimento de sonorização: contendo 8 caixas mistas 15 04SUB18 (P.A tipo FLY), retorno, 01 duo CD Player, 01 mesa com 32 canais ou superior Midas, 3 microfones sem fio, 2 microfones com fio e pedestal para o mestre de cerimônia, 16 microfones multidirecionais profissional mais pedestais tipo girafa, caixas de retorno, microfonar bateria e 1 operador para execução da sonorização. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade	18 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 18	17 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 8	**35**
90	**Serviço de locação de ventiladores aspersores (CATSER 20818):** Serviço de locação de aspersores de névoa d'água para 50m², capacidade 2.500 m³/hora, consumo:75Kwh, potência 560W, corrente 2.5A, consumo d'água 12 L/hora, reservatório d'água 60L, peso 30Kg operacional, ruído ≤ 70dB, dimensões 2m de altura (retrátil a 1,5m), voltagem 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade	28 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 28	12 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 12	**40**
91	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente interno/cenografia/fotos) (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q15, em perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear Pedido mínimo: 06 diárias ou 06 metros linear.	Unidade	0	104 Req. Mín.: 6 Req. Máx.: 60	**104**
92	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box**	Unidade	72	84	**156**

	Truss (Ambiente externo/pórticos) (CATSER 4405): Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q30, em perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear. Pedido mínimo: 06 diárias ou 06 metros linear.		Req. Mín.: 6 Req. Máx.: 72	Req. Mín.: 6 Req. Máx.: 42	
93	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de telão (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de Tela de projeção de 180 a 300 polegadas com tripé, para ambientes internos ou externos. Unidade: 1 diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade	03 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 3	04 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 4	**07**
94	**Serviço de transmissão simultânea por streaming (CATSER 3778):** Serviço de transmissão do evento em telão, utilizando projetor de, no mínimo, 3.000 lúmens, telão de, no mínimo, 150 polegadas e 2 caixas de som amplificadas para transmissão de imagem e sonorização simultânea, com, no mínimo, 3 (três) pontos de captura de imagens com câmeras FullHD, computador/notebook para gerenciamento da imagem e transmissão no YouTube. A Contratada deverá fornecer os profissionais para operar o sistema de transmissão simultânea. A Contratada deverá fornecer o serviço, equipamentos e materiais necessários para conexão com o protocolo internet. Unidade: hora. Pedido mínimo: 1 unidade / hora.	Unidade	08 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 8	0	**08**
95	**Locação de banheiro químico (CATSER 17612):** Locação de banheiro químico feminino ou masculino com identificação, trincos nas portas, fornecimento de batericida e desodorizante, papel higiênico, limpeza diária e transporte dos efluentes. O serviço inclui transporte e disposição em local e horário a combinar com solicitante. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade	08 Req. Mín.: 1 Req. Máx.: 8	0	**08**

GRUPO 11: RECURSOS HUMANOS											
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Petrolina**	**Reitoria**	**Ouricuri**	**Petrolina Zona Rural**	**Floresta**	**Santa Maria da Boa Vista**	**Serra Talhada**	**Salgueiro**	**Total**
96	**Serviço de Garçom (CATSER 5363):** Serviço de Garçom para eventos e solenidades. Profissional devidamente qualificado para realizar todo o serviço correspondente à função de garçom. Unidade: Hora. Pedido mínimo: 01 unidade / hora.	Unidade / hora	0	162 Req. Mín.: 2 Req. Máx.: 32	232 Req. Mín.: 2 Req. Máx.: 20	0	0	50 Req. Mín.: 5 Req. Máx.: 50	0	06 Req. Mín.: 6 Req. Máx.: 6	**450**

97	**Serviços de Prevenção Combate Incêndio/ Brigadista (CATSER 25550):** Serviços de contratação de Bombeiro Civil: Os serviços de segurança contra incêndio e pânico em áreas privadas serão prestados por profissional qualificado e capacitado, que possua certificado de curso de formação, expedido por empresa credenciada ou certificado de capacitação expedido por Corpo de Bombeiros Militar. O brigadista deverá permanecer identificado e uniformizado durante a realização do evento. Os materiais a serem disponibilizados deverão estar em conformidade com as necessidades da prestação do serviço, incluindo Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), materiais de primeiros socorros, itens de comunicação e identificação, além de outros materiais de apoio essenciais para a execução adequada das atividades, conforme legislação do Corpo de Bombeiros Militar de Pernambuco, sem ônus à Contratante. Contratação de, no mínimo, dois Bombeiros Civis para estabelecimentos com capacidade para até 300 pessoas, sendo que a cada 200 pessoas a mais deve ser acrescido um Bombeiro Civil (com base na Lei nº 15.873 de 07 de julho de 2016, do Estado de Pernambuco, que altera a Lei º 15.232/2014). Unidade: Hora. Pedido mínimo: 02 unidades / horas.	Unidade / hora	0	486 Req. Mín.: 2 Req. Máx.: 72	102 Req. Mín.: 2 Req. Máx.: 20	100 Req. Mín.: 2 Req. Máx.: 100	72 Req. Mín.: 2 Req. Máx.: 72	50 Req. Mín.: 5 Req. Máx.: 50	0	0	**810**

gov.br
Documento assinado digitalmente
DANIELLE ANDRADE DE LUCENA CARVALHO
Data: 13/11/2026 15:39:30-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

ANEXO IV

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23302.101524/2026-65

1. Definição: INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – documento anexo ao contrato que define, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento;

2. Objetivo a atingir: obtenção da melhor execução do objeto, mediante a definição de indicadores de acompanhamento de qualidade dos serviços prestados durante a vigência do contrato.

3. Forma de avaliação: definição das situações, indicadores (Tabela 2) que caracterizem o não atendimento do objetivo e atribuição de grau de correspondência (Tabela 1), de 1 a 3, de acordo com os indicativos de metas a cumprir, compreendendo glosas, que podem ser cumulativas, de 2% a 5% do valor da fatura referente ao serviço executado.

4. Apuração: o registro de ocorrências será apurado a cada execução de evento, aplicando-se a respectiva pontuação por meio da qual caberá ao representante da unidade formalizar à(o) Diretoria/Departamento de Administração e Planejamento (DAP) ou à Pró-Reitoria de Orçamento e Administração no caso da Reitoria, relatórios detalhados da execução do evento quando do atesto da nota fiscal.

5. Sanções: Quando o percentual de glosas for superior a 10% (dez por cento) sobre o valor da nota fiscal do evento, caracterizar-se-á inexecução parcial, o que implicará na abertura de procedimento de aplicação das penalidades previstas no contrato.

TABELA 1

Grau de Relevância Correspondência	**Correspondência**
1	Glosa de 2 % sobre o valor da Ordem de Serviço do evento
2	Glosa de 3 % sobre o valor da Ordem de Serviço do evento
3	Glosa de 5 % sobre o valor da Ordem de Serviço do evento

TABELA 2

Ordem	Serviço	Infração	Grau
01	**Recursos Humanos** *aplica-se para todos os serviços que envolvem recursos humanos	Atraso na apresentação do profissional provocando transtorno na execução do evento.	3
		Profissional não apresentar qualificação para exercer a função.	3
		Mesmo profissional exercendo mais de uma das funções em divergência ao contratado trazendo transtornos ao evento.	2
		Não se apresentar de forma adequada (moldes descritos no termo de referência).	1
02	**Locação de espaço**	Local possuir apresentação inadequada como sujo, mofado, sem o mobiliário e equipamentos mínimos exigidos.	3
		Espaço com capacidade inferior da contratada.	2
		Atraso na disponibilização do espaço, se ocasionar prejuízo para a execução do evento.	3
03	**Locação de Equipamentos**	Fornecimento de equipamento com especificação técnica inferior da contratada.	3
		Fornecimento de equipamento com quantidade inferior da contratada.	3
		Atraso na apresentação do profissional responsável e/ou equipe responsável pela instalação e funcionamento do equipamento causando transtornos na execução do evento.	3

04	**Alimentação** (dentro e fora do ambiente hoteleiro)	Fornecimento de produtos em quantidade inferior ao contratado.	3
		Fornecimento de produtos com qualidade inferior ao contratado, causando problemas de saúde aos consumidores.	3
		Fornecimento de produtos com qualidade inferior à contratada, sem causar problemas de saúde aos consumidores.	2
		Acomodação dos alimentos em recipientes inadequados.	1
		Identificação de objetos estranhos aos alimentos, a exemplo de cabelos, insetos e/ou outros.	2
		Atraso no fornecimento do serviço, comprometendo a execução do evento.	3
		Fornecimento de louças inadequadas ao nível do evento.	2
		Alimentos apresentados em temperatura inadequada ao produto, quente quando deveria estar frio e frio quando deveria estar quente.	2
05	**Decoração**	Não entregar no prazo acordado, causando transtorno na execução do evento.	3
		Não atendimento às especificações da decoração apresentadas pelo demandante.	2
		Fornecimento de produto com qualidade inferior ao contratado.	2
06	**Montagens, Instalações e Mobiliário**	Atraso na reposição de equipamento danificado na instalação.	2

		Fornecer estrutura com solidez e seguranças comprometidas ou deixar cabos, fios, ferragens e itens da instalação à mostra, sem adotar providência de adequação.	3
		Fornecimento de produto com qualidade inferior ao contratado ou diverso do caracterizado em Ata.	2
		Atraso na entrega e/ou montagem dos equipamentos e mobiliários, causando transtorno para a execução do evento.	3
07	**Outros serviços**	Atrasar na entrega do produto, ou na prestação do serviço, causando transtorno na execução do evento.	3
		Fornecimento de produto ou prestação de serviços com qualidade inferior ao contratado ou diverso do caracterizado em Ata.	2

6. Os valores apurados em decorrência de descumprimento dos itens indicados no IMR serão objeto de glosa na nota fiscal da empresa.

7. Nos casos de inviabilidade de glosa, o recolhimento da importância deverá ocorrer mediante pagamento de Guia de Recolhimento da União no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da emissão da GRU.

INST.FED.EDUC.CIENC.E TEC.SERTÃO PERNAMBUCANO

Ata de Registro de Preços 80/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
80/2026	158149-INST.FED.EDUC.CIENC.E TEC.SERTãO PERNAMBUCANO	FRANKLIN TORRES BRANDAO	13/11/2026 16:02 (v 0.5)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23302.101524/2026-65

1. DO OBJETO

ANEXO III

Minuta de Ata de Registro de Preços nº XX/2026

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO - IFSertãoPE

Processo Administrativo n° **23302.101524/2026-65**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, com sede no(a) *[endereço]*, na cidade de *[cidade]/[UF]*, inscrito(a) no CNPJ sob o nº *[CNPJ]*, neste ato representado(a) pelo(a) [*cargo e nome*], nomeado(a) pela Portaria nº *XX*, de *[dia]* de *[mês]* de *[ano]*, publicada no *DOU* de *[dia]* de *[mês]* de *[ano]*, portador da Matrícula Funcional nº *[nº matrícula]*, considerando o julgamento da *licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica*, **para REGISTRO DE PREÇOS nº 90011/2026**, publicada no ..... de ...../...../202....., processo administrativo n.º **23302.101524/2026-65** RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no **Edital de licitação do Pregão Eletrônico SRP nº 90011/2026,** sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual **Contratação de empresa especializada no ramo de eventos e solenidades para atender às demandas das unidades que compõem o IFSertãoPE,** especificado(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, **anexo I do edital de licitação do Pregão Eletrônico SRP nº 90011/2026,** que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1.O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item , fornecedor (es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	**Fornecedor** ***[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]***							
X	Especificação	Marca *(se exigida no edital)*	Modelo *(se exigido no edital)*	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o(a) **a Reitoria do IFSertãoPE**

3.2. Além do gerenciador, são órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

3.2.1. 158500 / Campus Floresta – IFSertãoPE;

3.2.2. 158278 / Campus Petrolina Zona Rural – IFSertãoPE;

3.2.3. 158570 / Campus Ouricuri – IFSertãoPE;

3.2.4. 158740 / Campus Santa Maria da Boa Vista – IFSertãoPE;

3.2.5. 158499 / Campus Petrolina – IFSertãoPE;

3.2.6. 158741 / Campus Serra Talhada – IFSertãoPE; e

3.2.7. 158568 / Campus Salgueiro – IFSertãoPE;

Item nº	***Órgãos Participantes***	***Unidade***	***Quantidade***

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

4.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1..1. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

5.4.1. 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 do Pregão Eletrônico SRP n° 90011/2026** e se obrigar nos limites dela;

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

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no ***Edital do Pregão Eletrônico SRP n° 90011/2026****;* e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do ***Edital do Pregão Eletrônico SRP n° 90011/2026***, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado 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.

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

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. 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 registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no ***Edital do Pregão Eletrônico SRP n° 90011/2026.***

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao **Edital do Pregão Eletrônico SRP n° 90011/2026.**

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada **em 2 (duas) vias** de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, **vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).**

Petrolina/PE, na data assinatura.

Jean Carlos Coelho de Alencar

Reitor do IFSertãoPE

Decreto Presidencial de Nomeação de 16 de maio de 2024

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

12. ANEXO

Anexo I

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	**Fornecedor *[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]***							
X	Especificação	Marca *(se exigida no edital)*	Modelo *(se exigido no edital)*	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	**Fornecedor *[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]***							
X	Especificação	Marca *(se exigida no edital)*	Modelo *(se exigido no edital)*	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

13. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

JEAN CARLOS COELHO DE ALENCAR

Autoridade competente

Assinou eletronicamente em 13/11/2026 às 16:02:07.

INST.FED.EDUC.CIENC.E TEC.SERTÃO PERNAMBUCANO

Contrato 35/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
35/2026	158149-INST.FED.EDUC.CIENC.E TEC.SERTãO PERNAMBUCANO	FRANKLIN TORRES BRANDAO	13/11/2026 16:02 (v 0.6)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23302.101524/2026-65

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

ANEXO II

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO - IFSertãoPE

(Processo Administrativo n° **23302.101524/2026-65)**

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ***XX/2026*****,** QUE FAZEM ENTRE SI O **IFSertãoPE**, POR INTERMÉDIO DO (A) ..... E .....

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, por intermédio do(a) **Reitoria /Campus do IFSertãoPE**, com sede no(a) [endereço], na cidade de [cidade]/[UF], inscrito(a) no CNPJ sob o nº [CNPJ], neste ato representado(a) pelo(a) [cargo e nome], nomeado(a) pela Portaria nº XX, de [dia] de [mês] de [ano], publicada no DOU de [dia] de [mês] de [ano], portador da Matrícula Funcional nº [nº matrícula], doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) [CONTRATADO], inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº [CNPJ], sediado(a) na [endereço], na cidade de [cidade]/[UF], doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por [nome e função no CONTRATADO], conforme [atos constitutivos da empresa] **OU** [procuração apresentada nos autos], tendo em vista o que consta no Processo nº **23302.101524/2026-65** e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) **Pregão Eletrônico nº 90011/2026**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **Contratação de empresa especializada noramo de eventos e solenidades para atender às demandas das unidades que compõem o IFSertãoPE**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

***1.3.2. O Edital da Licitação* - Pregão Eletrônico nº 90011/2026**

1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados do(a) **da assinatura do contrato,** prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

2.2.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.2.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;

2.2.5. Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e

2.2.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

2.3. O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R$ **xxxxxx** (**xxxxxxxxx**) **(preencher com o resultado da licitação)**

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.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao CONTRATADO dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.1.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:

8.1.8.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.1.8.2. ixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;

8.1.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

8.1.8.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

8.1.8.5. demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e

8.1.8.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.

8.1.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

8.1.10.1 A Administração terá o prazo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.11 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de ***30 (trinta) dias.***

8.1.12. 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.

8.2. 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.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. 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:

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, 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, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.5. 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:

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO ;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. 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, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

9.8. 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;

9.9. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;

9.10. 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;

9.11. 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;

9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.13. 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;

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

9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;

9.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;

9.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;

9.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

9.19. 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;

9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

9.22.. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

9.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;

9.25. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato;

> 9,.25.1. 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.

9.26. 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;

9.27. 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 contrato;

9.28. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;

9.29. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;

9.30. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC),quando for o caso;

9.31. Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;

9.32. 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;

9.33. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

9.34. 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;

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, 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.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

> 10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes

13.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, mediante justificativa formal de que não dispõe de créditos orçamentários para sua continuidade ou de que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.2.1. Nesse caso, a extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência formal do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133, de 2021 para a contagem deste prazo.

13.3. O contrato poderá ser extinto com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário, desde que ocorra com ônus para o CONTRATANTE, conforme previsto no art. 138, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

13.4. 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, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.5. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.6. 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.

13.7. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.8. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.8.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.8.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.8.3. Das indenizações e multas.

13.9. 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.

13.10. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.10.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.10.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento 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.

13.11. O contrato poderá ser extinto 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 na licitação ou na 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.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

14.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

I) Gestão/unidade: **26430/158149**;

II) Fonte de recursos: [...];

III) Programa de trabalho: [...];

IV) Elemento de despesa: [...]; e

V) Plano interno: [...]; e

VI) Nota de empenho: [...];

15.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em **Pernambuco,** Seção Judiciária de **Petrolina** para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

Petrolina/PE, na data assinatura.

Jean Carlos Coelho de Alencar

Reitor do IFSertãoPE

Decreto Presidencial de Nomeação de 16 de maio de 2024

TESTEMUNHAS:

1-

2-

19. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

JEAN CARLOS COELHO DE ALENCAR

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 13/11/2026 às 16:02:33.

Sport começa montagem do próximo elenco

Após disputar o último jogo do ano, clube monta comitê de transição para encaminhar as saídas e chegadas do elenco; eleição será dia 12 de dezembro



PAULO PAIVA/SCR

Continuidade do técnico argentino Mariano Soso está na pauta do comitê de transição

GABRIEL FARIAS

Com o encerramento da temporada de 2026, o Sport começa a voltar as atenções para a montagem do elenco que disputará o próximo ano. Em meio ao processo eleitoral, marcado para 12 de dezembro, o clube terá uma série de decisões a tomar sobre o futuro do departamento de futebol.

A formação de um comitê de transição, com integrantes da atual gestão e representantes das duas chapas que disputam a eleição, deverá ajudar a encaminhar essas questões. Um dos primeiros movimentos já foi oficializado. O lateral-direito Claudinho teve a rescisão contratual registrada no Boletim Informativo Diário (BID) da CBF ontem e se tornou o primeiro jogador a deixar oficialmente o clube. O atleta retorna ao Vitória.

RAIO-X DO ELENCO

O goleiro Thiago Couto possui vínculo com o Sport até dezembro de 2027 e têm permanência assegurada para a próxima temporada. Nas laterais Augusto Pucci, na direita, e Felipinho, na esquerda, têm contrato até o fim de 2027. Claudinho volta ao Vitória e Raí Lopes não deve seguir na Ilha.

Na zaga, Marcelo Benevenuto, Habraão e Kayky Almeida encerram seus contratos em 2026. Marcelo Ajul, formado nas categorias de base do clube, tem contrato vigente para a próxima temporada.

No meio de campo, Willian Oliveira tem contrato até dezembro de 2027, enquanto Fernando Sobral possui vínculo até dezembro de 2028. Patrick de Paula e Biel têm contrato com encerramento previsto para novembro.

Diego Hernández tem contrato até dezembro de 2027. Carlos de Pena, por sua vez, tem vínculo até novembro de 2026. Já Juan Alano possui contrato inicial até 28 de fevereiro de 2027, com previsão de renovação automática até 31 de dezembro do mesmo ano e, posteriormente, até o fim de 2028.

No ataque, Barletta possui o vínculo mais longo do elenco: até julho de 2029. Já Pedro Perotti é uma das prioridades do comitê de transição. Clayson, Marlon Douglas e Dudu Teodora têm contratos com encerramento este mês.

RAFAEL RIBEIRO/CBF



Baixo rendimento do time tem gerado críticas a Ancelotti

AMISTOSO

Pressionado, Brasil pega Singapura

Com o técnico Carlo Ancelotti cada vez mais questionado, o Brasil visita Singapura hoje, em seu último amistoso de 2026, no qual buscará uma goleada contra a fraca seleção local para se redimir da derrota por 3 a 2 para o Japão.

Expulso nos minutos finais da partida do último sábado contra os japoneses, Ancelotti ficará em um dos camarotes do Estádio Nacional de Singapura.

Conhecido por sua habitual calma, o treinador italiano se irritou com a arbitragem, um reflexo da tensão gerada pela falta de bom futebol e resultados positivos.

DESEMPENHO FRACO

Ancelotti assumiu o cargo em meados de 2025 com a missão de recolocar a seleção nos trilhos, mas a equipe foi eliminada nas oitavas de final da Copa do Mundo este ano.

Em 21 jogos sob o comando do treinador italiano de 67 anos, o Brasil tem um retrospecto de 12 vitórias, quatro empates e cinco derrotas.

Com uma média de 1,90 ponto por partida, 'Carletto' ostenta o pior desempenho entre todos os treinadores na história da seleção com mais de 16 jogos dirigidos. **(AFP).**



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

GOVERNO DO BRASIL DO LADO DO POVO BRASILEIRO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

AVISO DE LICITAÇÃO

Pregão Eletrônico SRP – Edital nº 90011/2026
Publicação da Contratação no PNCP nº 17/2026 – UASG 158149

Nº Processo: 23302101524202665. **Objeto**: Contratação de empresa especializada no ramo de eventos e solenidades para atender às demandas das unidades que compõem o IFSertãoPE. Total de Itens Licitados: 97 itens (11 grupos). **Valor Total Estimado da Contratação:** R$ R$ 7.583.704,73. Data de início de recebimento de propostas: 17/11/2026 às 08h00. Forma de apresentação: Eletrônica. Data de Abertura: 02/12/2026 às 09h00. Endereço Eletrônico do Edital: https://cnetmobile.estaleiro.serpro.gov.br/comprasnet-web/public/compras/acompanhamento-compra?com pra=15814905000172026

Franklin Torres Brandão
Equipe de Apoio ao Pregoeiro
Portaria nº 771, de 05 de Março de 2026

AUDITORIA MILITAR

MINISTÉRIO DA DEFESA

GOVERNO DO BRASIL DO LADO DO POVO BRASILEIRO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 900007/2026

Processo Licitatório nº 000300/26-07.76 – Pregão Eletrônico nº 007/2026, objetivando a contratação de empresa para aquisição de bens permanentes (mobiliário padronizado), mesas, cadeiras e armários, com início de recebimento de propostas em 05/11/2026, às 08h01, fim de recebimento das propostas 19/11/2026, às 08h01, ocorrendo neste mesmo dia e horário a abertura das propostas. Os interessados deverão dirigir-se à Divisão Administrativa da Auditoria, caso queiram, a partir do dia 05/11/2026, na sede da Auditoria da 7ª CJM. Telefones: (081) 98112-6771, situada na Avenida Engenheiro Domingos Ferreira, 3510, bairro de Boa Viagem, Recife/PE, das 11 às 17h de segunda a quinta-feira e das 08 às 13h na sexta-feira, para retirar a cópia do edital, ou ainda, pelos e-mails, alexandrearruda@stm.jus.br, brunobarbosa@stm.jus.br ou aud7@stm.jus.br. O edital também estará disponível no site www.comprasnet.gov.br

Maria do Socorro Leal
Juíza Federal da Justiça Militar

EXTRATO DE APOSTILAMENTO Nº 2/2026 - UASG 158154

Número do Contrato: 83154/2024.
Nº Processo: 23305.021512/2024-66.
Contratante: INSTITUTO FEDERAL DE SAO PAULO. Contratado: 05.927.075/0001-36 - SATELITE PROMOCOES E COMERCIO LTDA. Objeto: Em 11 de novembro de 2026, na sede do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP), situado a Rua Pedro Vicente, 625, Canindé, São Paulo/SP, foi lavrado o presente termo de apostilamento ao termo de contrato nº 83-154/2024, visando o reajuste de valores mensais do contrato, nos termos que se seguem: 1. Com base nas planilhas de custos, demonstrativos do impacto da aplicação do índice IPCA-IBGE de 4,142850%, e considerando as disposições contidas no artigo 61, da Instrução Normativa MPOG nº 05, de 26/05/2017, o valor mensal passa a ser de R$ 34.697,69 e o valor anual atualizado do contrato fica em R$ 416.372,38 a partir de 01/04/2025. Deir Oliveira de Oliveira - Diretor de Logística e Aquisições IFSP. Vigência: 18/11/2026 a 18/11/2027. Valor Total Atualizado do Contrato: R$ 416.372,38. Data de Assinatura: 12/11/2026.

(COMPRASNET 4.0 - 12/11/2026).

CAMPUS REGISTRO

EXTRATO DE CONTRATO Nº 12/2025 - UASG 158586

Nº Processo: 23436.000134/2025-72.
Inexigibilidade Nº 12/2025. Contratante: IFSP - CAMPUS REGISTRO.
Contratado: 02.328.280/0001-97 - ELEKTRO REDES S.A.. Objeto: Contratação de empresa para fornecimento de serviços de energia elétrica para o campus registro do ifsp.
Fundamento Legal: LEI 14.133/2021 - Artigo: 74 - Inciso: CAPUT. Vigência: 01/12/2026 a 31/12/2027. Valor Total: R$ 432.180,00. Data de Assinatura: 18/08/2026.

(COMPRASNET 4.0 - 16/11/2026).

CAMPUS SÃO ROQUE

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 2329/2026 - UASG 158329

Número do Contrato: 3329/2025.
Nº Processo: 23314.001612/2024-67.
Pregão. Nº 90102/2025. Contratante: IFSP - CAMPUS SAO ROQUE. Contratado: 12.139.246/0001-28 - ENGELINK LTDA.. Objeto: Manutenção predial (reembolso creche e escala 5x2). Vigência: 11/11/2026 a 12/04/2027. Valor Total Atualizado do Contrato: R$ 315.492,48. Data de Assinatura: 11/11/2026.

(COMPRASNET 4.0 - 11/11/2026).

CAMPUS ITAQUAQUECETUBA

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

2º ADITAMENTO DO CONTRATO Nº 9/2026
Objeto: aditamento de vigência.
Contratante: IFSP - Campus Itaquaquecetuba
Contratada: Merianye Ribas de Souza
Vigência: 14/11/2026 a 13/12/2026.
Assinaturas: Aumir Antunes Graciano, pela contratante, e Merianye Ribas de Souza, contratada.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

EDITAL Nº 13, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2026
PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE PROFESSOR SUBSTITUTO

O Diretor-Geral do Campus Ouricuri do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, no uso da competência que lhe foi delegada pela Portaria nº 174, de 01 de março de 2024, publicada no Diário Oficial da União em 04 de março de 2024, considerando o disposto na Lei nº 8.745/1993 e suas alterações, bem como o que consta no Processo Administrativo nº 23416.100638/2026-19, com prestação de serviços docentes teórico-práticos nos diferentes níveis da Educação Profissional, Extensão e Pesquisa nas áreas especificadas no Anexo II, nos termos do presente edital.

I - Será realizado Processo Seletivo Simplificado para contratação de Professor Substituto de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, para atuar na Educação Básica, na Educação Superior, na Educação Profissional e Tecnológica para o perfil/habilitação detalhado no Quadro do anexo II da versão completa do Edital.

II - O candidato aprovado deve estar ciente de que as aulas e atividades são presencial.

1. DAS UNIDADES CURRICULARES, DOS PERFIS/HABILITAÇÕES EXIGIDOS E DAS VAGAS

1.1 Será realizado Processo Seletivo Simplificado para contratação de Professor Substituto de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, para atuar na Educação Básica, na Educação Superior, na Educação Profissional e Tecnológica, na forma presencial para o perfil/habilitação detalhada no Quadro de Vagas a seguir:

CAMPUS OURICURI

ÁREA	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Administração	1. Abordagem sistêmica das organizações: Conceito de organização, objetivos organizacionais, eficiência, eficácia e efetividade;
	2. Evolução do pensamento administrativo: Das abordagens clássicas às teorias modernas e contemporâneas da administração;
	3. O processo administrativo: Planejamento, Organização, Direção e Controle como funções integradas da gestão organizacional;
	4. Gestão de Projetos Empresariais: Conceitos fundamentais, ciclo de vida do projeto e estrutura analítica do projeto;
	5. Plano de Negócios como ferramenta de empreendedorismo: Conceito, objetivos e estrutura essencial;
	6. Planejamento de Marketing: Conceito, análise de ambiente e os elementos do mix de marketing;
	7. Planejamento e Controle da Produção: Conceitos, objetivos, níveis de planejamento e principais ferramentas de controle de estoque e capacidade;
	8. Introdução à Ciência Econômica: Definição, objeto de estudo, o problema da escassez e a diferenciação entre Microeconomia e Macroeconomia;
	9. Introdução ao Agronegócio: Conceito de Agribusiness, análise das cadeias produtivas (antes, dentro e depois da porteira) e a importância socioeconômica do setor;
	10. Gestão de Organizações Coletivas: Conceitos, diferenciação entre cooperativismo e associativismo.
Agroindústria	1. Tecnologia de carne e derivados;
	2. Tecnologia de leite e derivados;
	3. Tecnologia de frutas e hortaliças;
	4. Panificação e confeitaria;
	5. Análise físico-química e bioquímica de alimentos;
	6. Microbiologia de alimentos;
	7. Aproveitamento de resíduos agroindustriais;
	8. Tecnologia de Grãos cereais e tubérculos;
	9. Produtos agroindustriais não alimentícios;
	10. Análise Sensorial.

1.2 Os cursos solicitados para cada habilitação (Licenciatura, Cursos Superiores de Tecnologia) devem ser reconhecidos ou revalidados nos termos da Lei nº 9.394/1996 e alterações subsequentes, ou legislação anterior, quando cabível.

2. DAS INSCRIÇÕES

2.1 Período de inscrição: 16 de novembro a 29 de novembro de 2026, até 23h59min (horário local)

2.2 Para proceder à sua inscrição no Processo Seletivo Simplificado, o candidato deverá:

2.2.1 Satisfazer todas as condições do presente Edital, anulando-se todos os atos decorrentes de inscrição efetuada em desacordo com as normas nele contidas;

2.2.2 As inscrições serão realizadas exclusivamente mediante o preenchimento do Formulário Online: https://forms.gle/cQvnRn8hSN3q6Yit6, desde que detenha ou possua acesso uma conta de e-mail válido e ativo;

2.2.3 O recolhimento da taxa de inscrição deverá ser feito através de GRU - Guia de Recolhimento da União, pago em qualquer agência do Banco do Brasil, no valor de R$ 60,00 (sessenta reais).

2.3 Somente serão aceitas inscrições realizadas até 23h59min do dia 29 de novembro de 2026, após essa data não será possível gerar outro boleto bancário para pagamento.

2.3.1 O pagamento da inscrição poderá ser realizado até o dia 30 de novembro de 2026.

3. DO PROCESSO SELETIVO

3.1 O Processo Seletivo Simplificado para o cargo de Professor Substituto de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, cujas atribuições encontram-se previstas no artigo 111 da Lei nº 11.784/2008, sem prejuízo das previstas nas normas internas do IFSertãoPE, constará de duas provas: Prova de Desempenho (1ª etapa), de caráter eliminatório e classificatório; Prova de Títulos (2ª etapa), de caráter classificatório.

4. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

4.1 O extrato do presente Edital será publicado no Diário Oficial da União e a versão completa está disponível no endereço eletrônico https://www.ifsertaope.edu.br/.

JEAN CARLOS COELHO DE ALENCAR

PRÓ-REITORIA DE ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

AVISO DE LICITAÇÃO

Modalidade: Pregão 17/2026 / Número do processo: 23302101524202665 / Objeto: Contratação de empresa especializada no ramo de eventos e solenidades para atender às demandas das unidades que compõem o IFSertãoPE.
Data de início de recebimento de propostas: 17/11/2026, 08:00. Forma de apresentação: Eletrônica
Data de Abertura: 02/12/2026, 09:00
Endereço eletrônico do Edital: https://cnetmobile.estaleiro.serpro.gov.br/comprasnet-web/public/compras/acompanhamento-compra?compra=15814905000172026

FRANKLIN TORRES BRANDAO
p/ Equipe de apoio

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS GERAIS

PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO

EXTRATO DE APOSTILAMENTO Nº 21/2026 - UASG 158123

Número do Contrato: 3/2025.
Nº Processo: 23222.002524/2024-10.
Contratante: INSTITUTO FED CIENCIA TECNOL SUDESTE MG - CAMPUS RIO POMBA. Contratado: 20.320.503/0001-51 - FUNDACAO ARTHUR BERNARDES. Objeto: Repactuação do contrato 03/2025 para utilização de recurso proveniente dos rendimentos de aplicação financeira . O valor acrescido ao contrato é de R$ 27.486,05 (vinte e sete mil, quatrocentos e oitenta e seis reais, cinco centavos) e o seu valor atualizado passará para R$ 227.486,05 (duzentos e vinte e sete mil, quatrocentos e oitenta e seis reais, cinco centavos). O presente termo de apostilamento terá efeitos retroativos a 11/11/2026 e vigorará até o dia 13/02/2027. Vigência: 13/02/2025 a 13/02/2027. Valor Total Atualizado do Contrato: R$ 27.486,05. Data de Assinatura: 13/11/2026.

(COMPRASNET 4.0 - 13/11/2026).

CAMPUS SANTOS DUMONT

EXTRATO DE RESCISÃO

CONTRATO: 40/2025
OBJETIVO: Rescisao de contrato por interesse da Administracao - Professor Substituto
CONTRATANTE: Instituto Federal Sudeste de Minas Gerais - Campus Santos Dumont
CONTRATADO: Fernanda do Nascimento Oliveira
AREA: Engenharia Mecanica/de Producao/Metalurgica/Ferroviaria e Metroviaria/Mecatronica
CARGA HORARIA: 40 horas
DATA DA RESCISAO: 16 de novembro de 2026
Processo: 23505.000339/2025-97

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

AVISO DE LICITAÇÃO

Modalidade: Pregão 395/2026 / Número do processo: 23500.002188.2026-32 / Objeto: Materiais de consumo de eletroeletrônica
Data de início de recebimento de propostas: 17/11/2026, 08:00. Forma de apresentação: Eletrônica
Data de Abertura: 02/12/2026, 09:00
Endereço eletrônico do Edital: https://cnetmobile.estaleiro.serpro.gov.br/comprasnet-web/public/compras/acompanhamento-compra?compra=15813705003952026

ANDREZA CANDIDA DE OLIVEIRA
Agente de contratação

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE

PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE PLANEJAMENTO

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 1/2026 - UASG 158126

Número do Contrato: 11/2024.
Nº Processo: 23163.000714/2024-36.
Pregão. Nº 47/2023. Contratante: INST.FED.DE EDUC.,CIE.E TEC.SUL-RIO-GRANDENSE. Contratado: 79.283.065/0001-41 - ORBENK ADMINISTRACAO E SERVICOS LTDA.. Objeto: O presente termo aditivo tem por objeto reduzir a jornada de trabalho de 44 horas para 40 horas semanais dos seguintes serviços contínuos, objeto do contrato nº 11/2024, na forma da legislação federal regulamentar vigente: vigia 44h. Vigência: 28/07/2026 a 05/03/2029. Valor Total Atualizado do Contrato: R$ 3.493.585,46. Data de Assinatura: 27/07/2026.

(COMPRASNET 4.0 - 27/07/2026).