



FUNDAÇÃO ALEXANDRE DE GUSMÃO
Esplanada dos Ministérios, Bloco H, Anexo II, Térreo, Brasília/DF, CEP 70170-900
Telefone: (61) 2030-9140 e Fax: (61) 2030-9125 - <https://gov.br/funag/>

EDITAL Nº 3/2023

Processo nº 09100.000060/2023-73

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2023

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a Fundação Alexandre de Gusmão, por meio da Coordenação-Geral de Administração, Orçamento e Finanças, Coordenação de Administração e Finanças, Divisão de Administração, sediada na Esplanada dos Ministérios, Bloco H, Ministério das Relações Exteriores (MRE), Anexo II, Térreo, CEP.: 70170-900, realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento menor preço global do grupo, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, da Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 14/03/2023.

Horário: 09h00

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de eventos e correlatos, sob demanda, em âmbito nacional, para atender às necessidades da Fundação Alexandre de Gusmão - FUNAG, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

1.2. O critério de julgamento adotado será o menor preço GLOBAL do grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus anexos quanto às especificações do objeto.

1.3. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no Portal de Compras do Governo Federal e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no Orçamento da União para o exercício de 2022, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 244001/24290
Fonte: 0100
Programa de Trabalho: 07573221623670001
Elemento de Despesa: 339039

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade da licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. A 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.

3.5. É de responsabilidade do cadastrado 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.

3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que estejam com credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

4.1.1. As licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao sistema.

4.2. As empresas estrangeiras que funcionem no país, autorizadas por Decreto do Poder Executivo na forma do inciso V, do art. 28, da Lei nº 8.666, de 1993, devem se cadastrar no SICAF com a identificação do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas, conforme disposto no art. 20-B da Instrução Normativa SEGES/ME nº 10, de 2020.

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.3.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.3.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.3.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes

expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.3.4. que se enquadrem nas vedações previstas no art. 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.3.5. que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.3.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.3.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário); e

4.3.8. sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017, bem como o disposto no Termo de Conciliação firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a AGU.

4.4. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão CONTRATANTE.

4.4.1. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13; art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013; e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010).

4.5. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura CONTRATADA que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão CONTRATANTE.

4.6. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.6.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

4.6.1.1. 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 a licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

4.6.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.6.3. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.6.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.6.5. que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição;

4.6.6. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;

4.6.7. que não possui, em sua cadeia produtiva, 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;

4.6.8. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.6.9. que observará o princípio do desenvolvimento sustentável em suas dimensões econômica, social, ambiental e cultural, no mínimo, em conformidade com a legislação pertinente a compras governamentais, tais como o Decreto nº 1.024, de 20 de setembro de 2019, e as Leis nº 8.666/1993 e nº 14.133/2021.

4.7. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará a licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. As licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no Edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, que deverá ser preenchida conforme instruções contidas neste Edital, bem como deverá ser acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no item 9 deste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. As licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado as demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 123, de 2006.

5.5. Incumbirá a licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Até a abertura da sessão pública, as licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação da licitante melhor classificada somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5.9. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

5.10. Como requisito para a participação no Pregão Eletrônico, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

5.10.1. Caso o sistema do Pregão Eletrônico disponibilize o envio de declarações de conhecimento e concordância com os termos do Edital, as licitantes participantes deverão assim proceder.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. valor global do grupo;

6.1.2. descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

6.1.3. **A licitante não deverá cotar o serviço 81 "Locação de espaço físico" e deverá contemplar para esse serviço o valor estimado pela administração de R\$ 309.000,00 (trezentos e nove mil reais);**

6.1.4. todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a CONTRATADA.

6.2. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos, conforme anexo deste Edital.

6.2.1. A CONTRATADA deverá 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, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.2.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da CONTRATANTE, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MPDG nº 5, de 2017.

6.3. 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, devendo a licitante ou CONTRATADA apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

6.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.5. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços 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.

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

6.7. O lance vencedor valerá como **proposta e terá validade de 90 (noventa) dias** corridos, a contar da data de sua apresentação.

6.8. As licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

6.8.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados 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, DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E DA FORMAÇÃO DE LANCES

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

7.2. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, Anexo I.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique a licitante;

7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;

7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e as licitantes;

7.4.1. Durante a fase de lances, não serão aceitos contatos telefônicos, ou via e-

mail, com o(a) pregoeiro(a) e com a equipe de apoio, inclusive para pedidos de exclusão de lances dados equivocadamente, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis, já que tal ato configura a identificação da licitante durante a sessão pública, o que é legalmente vedado.

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

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do grupo.

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

7.7. A licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior 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 de R\$ 100 (cem reais).**

7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que as licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

7.14. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia.

7.14.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

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

7.16. Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da licitante.

7.17. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances.

7.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro 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 aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.19. O critério de julgamento adotado será o **menor preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

7.21. 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. 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.

7.22. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.23. A melhor classificada nos termos do item 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.

7.24. 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 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.25. 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.

7.26. 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.

7.27. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:

7.27.1. prestados por empresas brasileiras;

7.27.2. prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.27.3. prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.28. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

7.29. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

7.29.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

7.29.2. A proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, bem como os documentos exigidos para a habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital, por meio de funcionalidade presente no sistema (*upload*), no prazo de **04 (quatro) horas**, após a convocação de anexo. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do correio eletrônico da@funag.gov.br.

7.30. Após a negociação do preço, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro 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 no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto nº 10.024, de 2019.

8.2. A proposta deverá ser encaminhada pela licitante exclusivamente via sistema, no prazo de 4 (quatro) horas, contado da solicitação do pregoeiro, de sua proposta detalhada, conforme Modelo de Proposta de Preços, Anexo III deste Edital, que deverá ser elaborado conforme orientações abaixo, sob pena de desclassificação e sujeitando-se as sanções previstas neste Edital.

8.3. O julgamento da licitação a ser realizada deverá se dar pelo critério adotado de menor valor global.

8.4. Para análise da aceitabilidade dos valores ofertados para o item/grupo, a licitante deverá encaminhar a proposta de preços detalhada, conforme Modelo de Proposta de Preços, Anexo III deste Edital, na qual serão analisados todos os valores dos serviços, que formam o valor global.

8.4.1. A licitante que apresentar proposta de preço com valores superiores aos estabelecidos na planilha estimativa de custos (Anexo II), poderá ser desclassificada;

8.4.2. O valor total e os valores dos subitens deverão ser expressos em Real (R\$) com até 02 (duas) casas decimais;

8.4.3. A licitante não deverá cotar o serviço 81 "Locação de espaço físico" e deverá contemplar para esse serviço o valor estimado pela administração de R\$ 309.000,00 (trezentos e nove mil reais);

8.4.4. Será rejeitada a proposta que apresentar irregularidades insanáveis, valores irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado.

8.5. O licitante que apresentar erros materiais que não majorem o lance encaminhado pela empresa vencedora, terá até 2 (duas) hora, após ser convocado pelo pregoeiro, via chat do Comprasnet, para retificar erro material ou formal no preenchimento de sua tabela.

8.6. Caso o valor da proposta seja inferior a 50% (cinquenta por cento) do valor total geral estimado pela Administração, conforme Planilha Estimativa de Custos, Anexo II, o licitante enviará juntamente com sua proposta a comprovação de exequibilidade dos valores apresentados por meio de comprovação da existência de condições materiais/legais para a sua execução, com a apresentação de documentos fiscais e contratuais emitidos por fornecedores ou prestadores de serviços diretamente a licitante, pessoa jurídica ou física, sobre os quais poderão ser realizadas diligências, se necessário.

8.6.1. a não comprovação da exequibilidade dos preços ou a não confirmação da autenticidade de documentos acarretará a imediata desclassificação da proposta da licitante.

8.7. Se a proposta de menor valor não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências deste Edital, o responsável pela condução do certame examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda aos requisitos estabelecidos neste Edital.

8.8. Não serão consideradas propostas alternativas, devendo as licitantes se limitarem às especificações deste Edital, sob pena de serem desclassificadas.

8.9. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências deste Edital quanto aos prazos, o responsável pela condução do certame examinará a proposta ou o lance subsequente, por ordem de classificação até que seja habilitada e declarada a vencedora.

8.10. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP nº 5/2017, que:

8.10.1. não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

8.10.2. contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.10.3. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

8.10.4. apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

8.10.4.1. Quando a licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

a) for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da própria licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

b) apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como

leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

8.11. Se houver indícios de inexecutabilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.12. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

8.12.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

8.13. O pregoeiro poderá convocar a licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.13.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pela licitante, antes de findo o prazo;

8.13.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo pregoeiro, destaca-se a planilha de custos readequada ao valor final ofertado.

8.14. Todos os dados informados pela licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

8.15. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos com aqueles praticados no mercado.

8.16. A licitante que apresentar erros materiais que não afetem sua proposta terá até 2 (duas) horas, após ser convocado pelo pregoeiro via chat do Comprasnet para retificar erro material ou formal no preenchimento de sua tabela.

8.16.1. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pela licitante, no prazo estabelecido acima, desde que não haja majoração do preço;

8.16.2. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.16.3. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.17. Serão desclassificadas as propostas que sejam omissas e que apresentem irregularidades insanáveis.

8.18. 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.

8.19. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.20. Havendo necessidade, o pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.21. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.22. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação da licitante, observado o disposto neste Edital.

8.23. No caso de desconexão do pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção de lances, e ao retornar o pregoeiro dará prosseguimento à sessão, sem prejuízo dos atos realizados durante o tempo em que permaneceu desconectada.

8.24. Caso a desconexão persista por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa, e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação da licitante detentora da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php;

d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

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

9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o pregoeiro e sua equipe realizará diligência junto ao gestor do contrato do órgão que aplicou a sanção, para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

9.1.2.3. A licitante será convocada para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará a licitante inabilitada, por falta de condição de participação.

9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação da licitante será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

9.2.2. É dever da licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação da licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto nº 10.024, de 2019.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, a licitante será convocada a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

9.4. 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.

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

9.6. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante 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.

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, as licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.8. Habilitação jurídica:

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

9.8.2. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

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

9.8.4. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país: decreto de autorização;

9.8.5. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

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

9.9.2. 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.9.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS); Prova de regularidade perante a Seguridade Social (CND/INSS)

9.9.4. 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;

9.9.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.9.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.9.7. Caso a licitante seja considerada isenta dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.9.8. Caso a licitante detentora do menor preço seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente

alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.10. Relativa ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal:

9.10.1. Em relação ao cumprimento do disposto no inciso V, do art. 27, da Lei nº 8.666/1993, referente ao disposto no inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal, a licitante deverá apresentar declaração de que não emprega menor.

9.11. **Qualificação Econômico-Financeira:**

9.11.1. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da licitante;

9.11.1.1. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, a licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei nº 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

9.11.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.11.2.1. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.11.2.2. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social;

9.11.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

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

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

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

9.11.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10 (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9.12. **Qualificação Técnica:**

9.12.1. A empresa interessada em participar do certame deverá apresentar atestado de capacidade técnica, expedido em seu nome, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o seu desempenho em fornecimento pertinente e compatível com os serviços em características, nas quantidades e nos prazos compatíveis com o previsto neste estudo técnico preliminar;

9.12.2. Comprovação que já executou objeto compatível, em prazo, com o que está sendo licitado, mediante a comprovação de experiência mínima de 3 (três) anos na execução de objeto semelhante ao da contratação, podendo ser aceito o somatório de atestados;

9.12.3. O atestado de capacidade técnica deverá comprovar que a empresa prestou serviços, a contento e de forma satisfatória, na realização de eventos, com:

9.12.3.1. disponibilização/atuação de intérpretes ou tradução simultânea;

9.12.3.2. filmagem e sonorização;

9.12.3.3. hospedagem de, no mínimo, 10 (dez) participantes com alimentação em ambiente hoteleiro; e

9.12.3.4. realização de serviço de transporte.

9.12.4. Certificado válido de cadastramento no Ministério do Turismo, de que trata o art. 22 da Lei nº 11.771, de 2008, e nos termos do Decreto nº 7.381, de 2010, demonstrando que está autorizado a prestar serviço de organização de eventos;

9.12.5. O atestado deverá conter a identificação do signatário, o quantitativo com a descrição do serviço realizado e a identificação do responsável pela emissão do atestado com nome, função e telefone para possível solicitação de informações adicionais de interesse da Fundação;

9.12.6. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelos menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

9.13. A licitante enquadrada como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

9.14. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.14.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.15. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pela licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.16. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior

acarretará a inabilitação da licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação das licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa e empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.17. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.18. Será inabilitado a licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.19. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.20. Disposições gerais da habilitação:

9.20.1. A licitante deverá apresentar, via Sistema ComprasNet, a declaração de concordância, ciência e cumprimento dos requisitos de habilitação e das condições contidas no Edital; a declaração de Inexistência de Fato Superveniente; a declaração de que não emprega menor; e a declaração de ME/EPP;

9.20.2. A declaração falsa, relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, sujeitará a licitante às sanções previstas em Edital;

9.20.3. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados no seu original, cópia autenticada em cartório de notas, publicação em órgão da imprensa oficial ou por cópias, desde que acompanhadas dos originais para conferência pelo pregoeiro.

9.20.4. As empresas regularmente cadastradas e habilitadas parcialmente no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores - SICAF, instituído pela administração federal, conforme Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018, ficarão dispensadas de apresentar os documentos de que tratam os subitens acima.

9.20.5. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos:

9.20.5.1. para fins de habilitação, a verificação de certidões nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissoras de certidões constituirá meio legal de prova;

9.20.5.2. à licitante já cadastrada no SICAF será assegurado o direito de apresentar, caso esteja com algum documento vencido, a documentação atualizada e regularizada.

9.21. Serão realizadas consultas da empresa vencedora do certame, conforme Acórdão nº 1793/2011 do Tribunal de Contas da União, junto ao:

9.21.1. Cadastro nacional de empresas inidôneas e suspensas, disponível no portal da transparência;

9.21.2. Cadastro nacional de condenações cíveis por ato de improbidade administrativa, quanto à existência de registros impeditivos de contratação, disponível no portal do Conselho Nacional de Justiça –CNJ.

9.22. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, a licitante será declarado vencedora.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final da licitante declarada vencedora deverá ser encaminhada no prazo de 4 (quatro) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pela licitante ou seu representante legal;

10.1.2. apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o modelo anexo a este instrumento convocatório.

10.1.3. conter a indicação do banco, número da conta e agência da licitante vencedora, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à CONTRATADA, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a CONTRATADA.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento, o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada da licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

11.5. Não serão conhecidos recursos interpostos fora do sistema eletrônico ou intempestivamente.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando a licitante declarada vencedora não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da Lei Complementar nº 123, de 2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico *chat*, e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade da licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado à licitante declarada vencedora, por ato do pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA CONTRATUAL

14.1. Os condições da garantia contratual estão previstos no Termo de Referência.

15. DO TERMO DE CONTRATO

15.1. A validade do Contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por iguais períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme previsto no Artigo 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93.

15.2. A previsão da possibilidade de prorrogação contratual se justifica em razão de o objeto se enquadrar como serviço de natureza continuada, tendo em vista que compreende a prestação de serviço necessário para o desempenho das atribuições estatutárias da CONTRATANTE, cuja interrupção pode vir a comprometer as atividades institucionais.

15.3. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

15.4. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar eletronicamente o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.4.1. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

15.5. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

15.5.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

15.5.2. a CONTRATADA se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.5.3. a CONTRATADA reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

15.6. A presente contratação vigorará até a conclusão de seu objeto.

15.7. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

15.7.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

15.7.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.8. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pela licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

15.9. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a essa licitante, poderá convocar outra licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

16. **DO REAJUSTE DO CONTRATO**
- 16.1. As regras estão estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.
17. **DO LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS, DO RECEBIMENTO, EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO**
- 17.1. Os critérios estão previstos no Termo de Referência, Anexo I deste Edital
18. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**
- 18.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA estão estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.
19. **DA LIQUIDAÇÃO E DOS PAGAMENTOS À CONTRATADA**
- 19.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.
20. **DA RESCISÃO CONTRATUAL**
- 20.1. A hipóteses de rescisão contratual estão descritas no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.
21. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**
- 21.1. As sanções estão estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.
22. **DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**
- 22.1. Até três dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital
- 22.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail da@funag.gov.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço indicado neste Edital.
- 22.3. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
- 22.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 22.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado neste Edital.
- 22.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.
- 22.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 22.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 22.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.
23. **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**
- 23.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 23.2. 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.
- 23.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 23.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 23.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 23.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 23.7. As licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas. A Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 23.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 23.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento da licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 23.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 23.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br e <http://www.funag.gov.br/index.php/pt-br/component/content/article/40-lei-de-acesso-a-informacao/12-licitacoes-novo>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Esplanada dos Ministérios, Bloco H, Ministério das Relações Exteriores (MRE), Anexo II, Térreo, CEP: 70170-900, nos dias úteis, no horário das 9h às 17h, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 23.12. O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Justiça Federal – Seção Judiciária do Distrito Federal, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
- 23.13. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 23.13.1. ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA;
- 23.13.2. ANEXO II - PLANILHA - VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO;
- 23.13.3. ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;

- 23.13.4. ANEXO IV - MODELO DE CONTRATO;
23.13.5. ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL.



Documento assinado eletronicamente por **Dirceu Ricardo Lemos Ceccatto, Coordenador(a)- Geral de Administração, Orçamento e Finanças**, em 01/03/2023, às 10:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 2º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.funag.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador 0068736 e o código CRC 69D69818.

ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2023

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de eventos e correlatos, sob demanda, em âmbito nacional, para atender às necessidades da Fundação Alexandre de Gusmão - FUNAG, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum e continuado, cujos padrões de desempenho podem ser previamente definidos mediante especificações usuais do mercado, nos termos do Artigo 1º da Lei nº 10.520, de 2022.

1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela do item 3.

1.4. A presente contratação adotará como regime de execução menor Preço Global.

1.5. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei nº 8.666, de 1993.

1.6. Catálogo de Serviços (CATSER): nº 14591 - PROMOÇÃO DE EVENTO.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada abaixo.

3.2. A solução para a contratação pretendida, conforme especificações contidas neste Termo de Referência se dará mediante a contratação de empresa especializada para realização de eventos e correlatos para atender as demandas da FUNAG, no Distrito Federal e nos demais estados da Federação.

3.3. Os serviços objeto deste Termo de Referência foram agrupados em um único grupo, pois a sua fragmentação poderá comprometer a execução do programa de trabalho da Contratante.

3.4. Os serviços a serem demandados pela Fundação estão descritos de acordo com a sua respectiva categoria no quadro abaixo, bem como detalhados neste Termo de Referência.

I - HOSPEDAGEM COM CAFÉ DA MANHÃ INCLUSO

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
1	Apartamento individual categoria "5 estrelas"	Apartamento "standard". Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Diária	50
2	Apartamento individual categoria "4 estrelas"	Apartamento "standard". Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Diária	500

II - ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
3	Fornecimento de água mineral	Água mineral, sem gás - garrafa 330 ml.	Unidade	1.100
4	Almoço ou jantar	Buffet ou à la carte: - Entrada: opções de pratos frios (saladas, cremes ou mousses). - Prato principal: opções de pratos quentes (peixes, aves e carnes), com respectivas guarnições e opções de massas. Sobremesa: 2 (dois) tipos de doces, frutas variadas da estação. - Bebidas não-alcoólicas: até 2 (duas) unidades, por exemplo: água mineral com ou sem gás, suco natural, água de coco (natural, sem açúcar) ou refrigerante, e 1 (uma) xícara de café ou chá.	Por pessoa	550

III - TRANSPORTE

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
5	Veículo passeio simples	Veículo passeio simples tipo sedan, com no máximo dois anos de uso, 4 (quatro) portas, ar condicionado, incluindo combustível e serviço de motorista, com celular.	Diária de 10h	120
6	Van tipo executivo	Veículo com capacidade de 16 (dezesesseis) passageiros, com no máximo dois anos de uso, ar condicionado, incluindo combustível e serviço de motorista, com celular. Adequada e adaptada para possíveis passageiros com deficiência.	Diária de 10h	20
7	Micro-ônibus tipo executivo	Com motorista, celular, combustível, ar condicionado, capacidade de transporte para 27 (vinte e sete) passageiros. Adequado e adaptado para possíveis passageiros com deficiência.	Diária de 10h	5

IV - RECURSOS HUMANOS

A) HOSPEDAGEM E TRANSPORTE

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
		Profissional responsável por supervisionar e coordenar as operações de transporte de pessoas, elaborar e controlar metas,		

8	Coordenador de transporte	planilhas de transporte, cumprimentos de prazos e qualidade no atendimento. A Contratante poderá solicitar a esse profissional a elaboração de estratégia de prestação de serviços de transporte de autoridades e colaboradores participantes do evento. É obrigatória a experiência prévia em coordenação na área de transportes. Esse profissional deverá estar à disposição antes, durante e depois do evento, e terá que ser expressamente demandado pela Contratante.	Diária de 8h	20
9	Coordenador de hospedagem	Profissional capacitado para supervisionar, coordenar com o hotel desde o "check-in", o "check-out" e a alimentação dos hóspedes de acordo com a lista de participantes definida pela Contratante. O profissional deverá estar à disposição desde o "check-in" até o "check-out", e terá que ser expressamente demandado pela Contratante.	Diária de 8h	20
B) EVENTOS				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
10	Coordenador de eventos	Profissional com experiência na coordenação, implementação, organização, acompanhamento, montagem, realização e desmontagem do evento, devendo possuir experiência comprovada no trato com autoridades. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Diária de 12h	140
11	Recepcionista português	Profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizada, devendo possuir experiência no trato com autoridades.	Diária de 8h	100
12	Recepcionista bilíngue de idiomas básicos	Profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizada, com fluência em um dos idiomas básicos (inglês, espanhol e francês), além da língua portuguesa, devendo possuir experiência no trato com autoridades.	Diária de 8h	40
13	Auxiliar de Serviços Gerais	Profissional com experiência, devendo possuir experiência no trato com autoridades e desenvoltura para apoio a eventos em tarefas de serviços gerais. A Contratada deverá dispor ao profissional de serviços gerais instrumentos, equipamento de segurança e uniforme adequados à consecução do serviço, conforme atividades a serem implementadas, de acordo com normas de segurança do trabalho e biossegurança.	Diária de 8h	50
14	Limpeza e Conservação	Profissionais treinados, capacitados e uniformizados para execução dos serviços de limpeza e conservação, com honorários compatíveis com o piso sindical da categoria, incluindo todo o material e equipamentos necessários, tais como: luvas, botas adequadas, carrinho para coleta em geral, pano de chão, aspirador, vassouras, baldes, produtos químicos e etc. A Contratada deverá dispor ao profissional de limpeza e conservação, equipamento de segurança e uniforme adequados à consecução do serviço, de acordo com normas de segurança do trabalho e biossegurança.	Diária de 8h	66
15	Segurança desarmada	Profissional treinado e capacitado para execução de segurança desarmada diurna ou noturna, conforme demanda, uniformizado e munido dos equipamentos necessários ao desempenho de suas funções, sendo de competência da Contratada a comprovação da solicitação dos critérios de experiência.	Diária de 12h	66
16	Brigadista	Profissional qualificado e capacitado para prestar serviços de primeiros socorros, prevenção e segurança contra incêndio e pânico em plantas e/ou edificações privadas ou públicas, sendo responsável por executar ações de prevenção e de emergência exclusivamente no local em que atua como brigadista, sendo de competência da Contratada a comprovação da solicitação dos critérios de experiência.	Diária de 12h	10
17	Mestre de cerimônias ou Locutor	O serviço deverá ser executado por profissional capacitado e com experiência na atividade de mestre de cerimônias e locução, no trato com autoridades e habilidade em lidar com pessoas, boa postura, desenvoltura, adequada presença de palco, boa dicção, voz adequada à apresentação de cerimonial, articulação e interpretação de possíveis imprevistos no cerimonial.	Diária de 8h	10
C) ESPECIALIZADOS				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
18	Intérprete e/ou tradutor simultâneo de idiomas básicos	Intérprete e/ou tradutor simultâneo de idiomas básicos, treinado, capacitado e com experiência comprovada para acompanhamento de reuniões, visitas, eventos, etc. Para os efeitos desta tabela, são considerados idiomas básicos, além do português: inglês, francês e espanhol. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Diária de 6h	60
19	Intérprete de Libras	Diária de 6 (seis) horas a ser realizada por 2 (dois) profissionais em regime de revezamento, a cada 20 (vinte) minutos, conforme preconizam as entidades de classe, para a execução dos serviços de tradução/interpretação da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) para a língua portuguesa, e vice-versa, nas modalidades falada, nas formas simultânea ou consecutiva, ao vivo ou ensaiada, gravada ou não, em eventos da FUNAG, dentro do Distrito Federal, ou, se necessário, em outras Unidades da Federação, com cessão de uso de voz e imagem por tempo indeterminado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Diária de 6h	60
20	Intérprete de audiodescrição	Serviço de profissionais nas formas simultânea ou consecutiva, ao vivo ou ensaiada, gravada ou não, com utilização de tecnologia assistiva ou ajuda técnica, visando a narração, em língua portuguesa, sincronizada com o som original, contendo descrições de sons, de elementos visuais e de quaisquer informações adicionais que sejam relevantes para possibilitar a melhor compreensão por pessoas com deficiência visual, devendo observar os requisitos da ABNT NBR 16452 - Acessibilidade em Comunicação – Audiodescrição.	Hora	180
21	Legendagem	Transcrição/legenda de idiomas básicos (português, inglês, espanhol e francês).	Hora	180
V - SERVIÇOS DE LOGÍSTICA - ALIMENTAÇÃO/EVENTOS				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
22	Fornecimento de água mineral	- Fornecimento de água mineral sem gás em garrafa individual de 330 ml.	Unidade	100
23	Bebedouro - Instalação e manutenção	Bebedouro - Instalação e manutenção, tipo geladeira, com 1 (um) garrafão de água, tipo galão 20 (vinte) litros (cheio), padrão ABNT, com fornecimento de copos descartáveis de boa qualidade e lixeira de capacidade de no mínimo 50 (cinquenta) litros pelo período do evento. Devem estar agregados todos os custos descritos neste item.	Diária	60
24	Fornecimento de garrafão de água mineral 20 litros (cheio)	Fornecimento de garrafão de água, tipo galão 20 (vinte) litros (cheio), padrão ABNT, quando demandando pela contratante.	Unidade	60
25	Coffee break	- Bebidas: café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada e leite aquecidos (UHT desnatado ou integral), acondicionados em garrafas térmicas. Duas opções de chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial em sachê; adoçante em sachê; 2 (dois) tipos de sucos de frutas sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca, em garrafas de 330 ml; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero) em garrafas individuais ou latas, que poderão ser dispostos, preferencialmente, em baldes de aço inox. - Alimentos: 1 (um) tipo de minissanduíche; minipães de queijo (relação ideal de 8 (oito) unidades para cada participante, dispostos em <i>réchaud</i>); 1 (um) tipo de bolo; e salada de frutas (sem açúcar). - Serviço à americana: Pratos de sobremesa, garfos e colheres de sobremesa, taças em vidro para servir salada de frutas, guardanapos e porta- guardanapos; taças para água, suco e refrigerante; conjuntos de chá e café com xícaras e pires; colheres de chá e café. - Equipe de apoio: coordenador, garçons, copeiros. Tempo de duração: 30 (trinta) a 60 (sessenta) minutos Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Por pessoa	500
26	Coquetel	- Serviço volante. Todos os utensílios e detalhes de metal deverão ser feitos de aço inoxidável liso ou escovado. Guardanapos e porta guardanapos. - Equipe de apoio: Garçons treinados; equipe de copa e cozinha; todo material necessário para a realização do coquetel, ex: taças, copos, guardanapos, pratos, talheres entre outros. - Tempo de duração: 1 (uma) a 4 (quatro) horas. - Serviço de alimentos: em porções individuais dispostas à bandeja: 12 (doze) tipos de iguarias (sugestões: folhados, quiches, tartelettes, mousses e patisserie); a) 3 (três) canapés frios; b) 2 (dois) canapés quentes; c) 2 (dois) tipos de pratos quentes em mini porções (sugestões: escondidinhos, suflês, risotos entre outros), em tigelas individuais; d) 2 (dois) tipos de petiscos quentes; e) 3 (três) tipos de mini doce (sugestões: mousses, etc.). - Serviço de bebidas: em taças dispostas à bandeja: água mineral com e sem gás; 2 (dois) tipos de sucos de frutas (sem açúcar); 1 (uma) água de coco (natural, sem açúcar); 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero). Bebidas alcoólicas: vinho (tinto e branco), espumante e coquetel de frutas com álcool. Todas de boa qualidade. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Por pessoa	300
		- Bebidas: café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada e leite aquecidos (UHT desnatado ou integral), acondicionados em garrafas térmicas. Duas opções de chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial em sachê; adoçante em sachê; 2 (dois) tipos de sucos de frutas com e sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca, em garrafas de 330 ml; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero) em garrafas individuais ou latas, que poderão ser dispostos, preferencialmente, em baldes de aço inox.		

27	Brunch	<p>- Alimentos: 2 (dois) tipos de saladas, servidos em peça de vidro com ou sem suporte de metal; molho para salada, em molheira; galheteiro com azeite extra virgem, vinagre comum ou balsâmico, e sal. Tábua de frios e queijos variados e cesta com quatro tipos de pães. 1 (um) tipo de prato frio; 2 (dois) tipos de pratos salgados servidos em <i>réchaud</i>; um tipo de massa com molho servidos em <i>réchaud</i>. 2 (dois) tipos de pratos quentes (carne ou frango ou peixe ou camarão) servidos em <i>réchaud</i>. 2 (dois) tipos de minidoces e 1 (um) tipo de torta doce, servidos em peças de vidro com ou sem suporte de metal. 3 (três) tipos de frutas laminadas ou salada de frutas sem açúcar; 2 (dois) tipos de frutas secas ou oleaginosas.</p> <p>- Serviço à americana. Descanso de utensílios de serviço individualizados por tipo de alimento; pratos médios; garfos e facas de mesa; pratos de sobremesa; garfo, faca e colher de sobremesa; taças em vidro para servir salada de frutas; taças para água, suco e refrigerante; conjuntos de chá e café; guardanapos e porta-guardanapos.</p> <p>- Equipe de apoio: coordenador, garçons, copeiros, cozinheiros. Tempo de duração: 60 (sessenta) a 120 (cento e vinte) minutos. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.</p>	Por pessoa	200
28	Minipão de queijo, café, chá, água de coco e água	<p>- Alimento: porção de minipães de queijo assados ao ponto na relação de 8 (oito) unidades para cada participante.</p> <p>- Bebidas: café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada, acondicionados em garrafas térmicas. Chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Água em garrafas de 330 ml, lacradas de fábrica, sem gás, geladas, acondicionadas em baldes de aço inox, acompanhadas de taças de vidro. Água de coco natural, sem açúcar, acondicionada em jarra de vidro, acompanhada de taças.</p> <p>- Compõe o serviço: conjuntos com xícaras e pires para café e chá e colheres de café; açúcar refinado especial e adoçante, ambos em sachê; base e tampa para cobrir as taças em inox, cumбуca de vidro.</p> <p>- Equipe de apoio: garçons e copeiros. O garçom também servirá a mesa diretora sempre que solicitado pela Contratante.</p> <p>- Periodicidade: por até 4 (quatro) horas.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.</p>	Por pessoa	3.000
29	Petit four	<p>Porção de petit four (doce e salgado) com relação ideal de 50g para cada participante. Desde que solicitada/prevista na Ordem de Serviço.</p> <p>Opções de sabor: amanteigado de nozes/castanhas, ervas finas, nata, goiaba, coco.</p>	Por pessoa	250
30	Almoço ou jantar no ambiente do evento	<p>- Buffet completo ou à la carte - Entrada (Opções): pratos frios (saladas/cremes/mousses). Prato principal: opções de pratos quentes (aves e carnes), com respectivas guarnições e opções de massas. Sobremesa (Opções): tipos de doces, frutas variadas da estação e sorvetes.</p> <p>- Bebidas: Duas opções de chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial, em açucareiro ou sachê; adoçante em sachê ou porta-adoçante; 2 (dois) tipos de sucos de frutas com e sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um normal e um zero) em garrafas individuais ou latas, água de coco natural, sem açúcar, acondicionada em jarra de vidro, acompanhada de taças e café.</p> <p>- Equipe de apoio: coordenador, garçons, copeiros, cozinheiro.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.</p>	Por pessoa	250
31	Almoço ou jantar - Externo ao ambiente do evento	<p>- Buffet completo ou à la carte em estabelecimentos do ramo de alimentação (restaurantes, churrascarias e similares) de alto padrão. Entrada: 2 (duas) opções de pratos frios. Prato principal: 2 (dois) tipos de pratos quentes (aves e carnes), com respectivas guarnições e 2 (dois) tipos de massas; Sobremesa: pelo menos 2 (duas) opções (doces e frutas variadas da estação).</p> <p>- Bebidas não alcoólicas: até 3 (três) unidades entre as seguintes opções: água mineral natural ou gasosa em garrafa individual, suco natural, água de coco, refrigerante em garrafa individual ou lata, ou coquetel de frutas (sem álcool), e uma xícara de café ou chá.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.</p>	Por pessoa	300
VI - OUTROS MATERIAIS				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
32	Estande montagem básica – TS	Estande básico, estrutura modular, Painel TS dupla face 2,20A, carpete em cor a ser definida de 4mm fixado no piso com fita banana/dupla face, paredes divisórias em material tipo octanorme, laminados TS na cor branca, iluminação tipo spot, tomadas de 3 (três) pinos, arandela, 1 (uma) testeira 1X0,5m em policarbonato, com identificação adesiva com nome do expositor em caixa alta, 1 (um) balcão com gaveta com chave, 1 (uma) banquetta, 1 (uma) mesa redonda (tipo Bistrô) com tampa de vidro e pés cromados com 4 (quatro) cadeiras, prateleiras, depósito, 2 (dois) baús, 1 (uma) lixeira cromada pequena, extintor de incêndio, 1 (um) frigobar e armários. Cenografia externa: parede canalitada construída em madeira pintada com aplicação de logomarca; montagem, iluminação e instalações elétricas necessárias, fita de isolamento de área e tecido TNT (conforme a demanda do evento). Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio com Wi-Fi (igual ou superior a 802.11 AC – 5 GHz) com velocidade nominal mínima de 10Mbps, e 1 (um) notebook com cabo de aço de segurança e demais cabos que se fizerem necessários. Os itens acima especificados são exemplificativos, sendo necessária a apresentação prévia de projeto com planta baixa e leiaute para aprovação da Contratante, com antecedência de até 15 (dias) antes do evento.	m²	200
33	Estande montagem especial	Estande especial, painel em MDF, piso (com rampa de acesso para deficientes) e cobertura, conforme evento ou estrutura modular com utilização de outros materiais, como, peças em madeira, serralheria, vidro, sistema “spider”, “Box truss”, entre outros. Carpete em cor a ser definida de 4mm fixado, iluminação com alta qualidade e tecnologia e instalações elétricas necessárias, tomadas de 3 (três) pinos, arandelas, 1 (um) balcão com gaveta com chave, 2 (duas) banquetas altas, 2 (duas) mesas redondas (tipo Bistrô) com tampa de vidro e pés cromados com 3 (três) cadeiras, prateleiras, depósito, 3 (três) baús, 2 (duas) lixeiras cromadas pequenas, extintor de incêndio, 1 (um) frigobar e armários. Cenografia externa: parede canalitada construída em madeira pintada com aplicação de logomarca. Paisagismo, montagem, fita de isolamento de área e tecido TNT (conforme a demanda do evento). Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio com Wi-Fi (igual ou superior a 802.11 AC – 5 GHz) com velocidade nominal mínima de 10Mbps, e 1 (um) notebook com cabo de aço de segurança e demais cabos que se fizerem necessários. Os itens acima especificados são exemplificativos, sendo necessária a apresentação prévia de projeto com planta baixa e leiaute para aprovação da Contratante, com antecedência de até 15 (dias) antes do evento.	m²	200
34	Balcão para recepção	Balcão caixa com uma gaveta com chave e mesa teclado, gaveta com divisórias em MDF, medindo 1,50 m comprimento x 1,10 m altura x 0,50 m profundidade.	Unidade/Diária	5
35	Adesivação de Superfícies	Plotagem em até cinco cores impressão digital – adesivo vinil – com aplicação. Arte fornecida pela Contratante.	m²	200
36	Gerador de energia	500 kVA. A empresa Contratada deverá deixar um técnico no local do evento para operar o equipamento na montagem e no dia do evento.	Unidade/Diária	1
37	Régua de energia	Régua de energia com 6 (seis) entradas para tomada.	Unidade/Diária	100
38	Cadeira estofada sem braço	Cadeira estofada sem braço para plateia, a cor será definida pela contratante. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	4.000
39	Cadeira tipo poltrona, “Talk Show”	Cadeira tipo poltrona, “Talk Show”, em couro com braço, fixa ou giratória, que suporte 150 kg, a cor será definida pela contratante. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	30
40	Banqueta	Estofada, para balcão, com apoio para as costas. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	20
41	Mesa estilo bistrô	Bistrô com tampo de vidro e pés inox e 3 (três) banquetas com encosto em estrutura interna em aço inox, com espuma poliuretano injetada, estrutura com acabamento cromado e acento em couro sintético. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	100
42	Mesa redonda de 4 lugares	Mesas redonda de pelo menos 1,20 m de diâmetro e 75 cm de altura, forradas com toalhas na cor verde musgo, branca ou preta, cobre mancha em tecido fino, na cor definida pela Contratante, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, com 4 (quatro) cadeiras estofadas sem braço. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	50
43	Mesa redonda de 8 lugares	Mesas redonda 1,60 m de diâmetro e 75 cm de altura, com pernas dobráveis em tubo em aço carbono, sistema de dobradiças com travas automáticas, tampo em compensado 18 mm, acabamento em fórmica, com bordas, forradas com toalhas na cor verde musgo, branca ou preta, cobre mancha em tecido fino, na cor definida pela Contratante, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, com cadeiras. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	50
44	Mesa de Canto	Formato redondo/quadrado, com estrutura em tubos de aço cromados. Tampo composto de vidro temperado (modelos a serem escolhidos pela contratante). Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	20
45	Pranchão para 3 pessoas	Mesas Retangulares medindo 1,80 x 0,60 m e 75 cm de altura, com pernas dobráveis, sistema de dobradiças com travas automáticas, tampo em compensado de pelo menos 18 mm, acabamento em fórmica ou madeira, em perfeito estado. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	200
46	Toalha para mesa Diretora / Plenário	Formato retangular, tamanho 4 metros, em tecido de alta qualidade, estilo e padrões de acordo com o evento, na cor branca, musgo ou preta definida na solicitação de serviço, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo.	Unidade/Diária	200
47	Toalha de mesa para	Toalhas nas cores branca ou preta, em tecido nobre, acabamento fino, nas dimensões do pranchão (1,80 x 0,60 m e 75 cm de	Unidade/Diária	200

47	pranchão 3 (três) lugares	altura). As cores serão definidas pela Contratante.	Unidade/Diária	200
48	Saia de mesa para evento	Locação diária de saia para decoração de mesa quadrada ou retangular de 3 lugares, cor a ser definida pela Contratante.	Unidade	200
49	Materiais em lona (banner)	Impressão e acabamento em lona vinílica 300 dpi, 4/0 cores.	m²	250
50	Materiais em lona (faixa de mesa)	Impressão e acabamento em lona vinílica 300 dpi, 4/0 cores e instalada.	m²	200
51	Materiais em lona (fundo de palco)	Impressão em lona vinílica 300 dpi, acabamento, instalação e montagem de estrutura em metal/ <i>box truss</i> , 4/0 cores.	m²	1.000
52	Prisma de mesa em acrílico	Medindo 30 cm de comprimento, 11 cm de altura e 2 mm de espessura (formato em "L").	Unidade/Diária	400
53	Porta-banner	Pedestal tripé 3 (três) estágios em alumínio/ferro, haste telescópica com base articulada, regulação de altura de 1 (um) a 3 (três) metros.	Unidade/Diária	80
54	Púlpito	Descrição aproximada: madeira ou acrílico, espessura: 10mm, altura mínima: 1,30, plataforma de leitura: 37x40cm, com suporte para microfone e água.	Diária	5
55	Praticável ou Tablado	Praticável ou Tablado de madeira/ferro elevado c/ 20cm a 40cm estruturado com madeira/ferro, piso carpetado, nivelado, com acabamento e rodapés, com rampa/escada de acesso de ferro, conforme solicitação, modelo e cor a ser definido pela Contratante.	m²	200
56	Arranjo de flores – tipo jardineira ou tipo pedestal	Arranjos tipo jardineira para ornamentação em frente à mesa de solenidade, no mínimo com 1m x 0,6m x 0,3m (largura x altura x profundidade), com flores nobres sem cheiro.	Unidade/Diária	20
VII - EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA E TELECOMUNICAÇÕES				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
57	Notebook	Memória 12GB, SSD de 240GB, CPU com pelo menos 4 núcleos, clock mínimo de 2.0GHz, WebCam integrada 720p, microfone embutido, placa de rede 10/100/1000Mbit, placa de rede wireless 802.11n/ac, Bluetooth, dispositivo apontador do tipo touchpad, caixa de som embutida, pelo menos 2 portas USB 2.0 e 1 porta USB 3.0, saída de vídeo HDMI, com Windows 10 ou superior e Office 2013 ou superior, Internet Explorer 11, Google Chrome atualizado.	Unidade/Diária	20
58	Impressora Multifuncional laser colorida	Impressora multifuncional laser colorida, duplex, com impressão de pelo menos 20 ppm (preto/colorido), copiadora 20ppm (preto/colorido), scanner com resolução mínima 1200 x 1200 dpi, conectividade USB 2.0, Ethernet e Wireless 802.11 b/g/n, com todos os insumos e materiais (papel, toner preto e colorido) para no mínimo 1.000 (mil) impressões e instalação. Capacidade da Bandeja de Entrada: 200 folhas.	Unidade/Diária	20
59	Ponto de rede	Ponto de rede com tomada RJ-45, padrão CAT5e ou superior, 1000 mbps, com os <i>switches</i> necessários. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Diária	30
60	Link dedicado de Internet	Link de Internet dedicada de 40Mbps Full Duplex de <i>upload</i> e <i>download</i> simétricos (<i>upload=download</i>) com garantia de velocidade de 100%. Todos os links devem possuir 4 IPs válidos e fixos para Internet. Os <i>links</i> devem ser sem filtros de portas. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Unidade/Diária	30
61	Internet Wi-Fi	Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio, com velocidade nominal mínima de 10Mbps por senha de acesso/computador. Deverão estar previstas no custo todos os equipamentos necessários no serviço, inclusive o serviço de provedor de acesso à Internet e roteadores para distribuição de sinal em modo Wi-Fi (sem fio padrão 802.11 n/ac) e via cabo, com no mínimo de 4 saídas RJ-45. O sinal Wi-Fi deverá ser distribuído de forma a cobrir os locais do evento e deverá haver cabos em quantidade e comprimento suficiente para conexão. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Diária	30
VIII - SONORIZAÇÃO				
A) SONORIZAÇÃO PARA AMBIENTE FECHADO				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
62	Sonorização para ambiente fechado	Características mínimas do equipamento de sonorização para ambiente fechado: Console de Mixagem digital (Mesa de som digital) – 32 Canais XLR balanceada e 6 saídas auxiliares. Caixas Acústicas Ativa 1000 RMS (potência de saída), Power Rating 1500, Resposta de frequência HZ (±3 dB) 60 - 20.000. Sistema de torre de som PA profissional. c) Caixas Acústicas Subwoofer Ativo de 15", Faixa de frequência: (-10 dB) 36 Hz – 98 Hz, Amplificador Class-D 1500W. d) 4 (quatro) microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo Gooseneck, fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa. e) 2 (dois) microfones sem fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide e transmissão em banda de frequência UHF (Frequência Ultra Alta), fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa. f) Main Power de 250A; g) Cabos necessário para a montagem de todo evento. h) 1 (um) técnico especializado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Diária 8h	90
B) SONORIZAÇÃO ESPECIAL PARA LOCAIS COM DIFICULDADES ACÚSTICAS				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
63	Sonorização especial para locais com dificuldades acústicas	Características mínimas do equipamento de sonorização para ambiente fechado: Console de Mixagem digital (Mesa de som digital) – 32 Canais XLR balanceada e 6 saídas auxiliares. Caixas Acústicas Ativa 1000 RMS (potência de saída), Power Rating 1500, Resposta de frequência HZ (±3 dB) 60 - 20.000. Sistema de torre de som PA profissional. c) Caixas Acústicas Subwoofer Ativo de 15", Faixa de frequência: (-10 dB) 36 Hz – 98 Hz, Amplificador Class-D 1500W, com características de dispersão sonora especial para locais com dificuldades acústicas (Ex.: locais com RT60 acima de 3000 milissegundos); d) 4 (quatro) microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo Gooseneck, fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa. e) 2 (dois) microfones sem fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide e transmissão em banda de frequência UHF (Frequência Ultra Alta), fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa. f) Main Power de 250A; g) Cabos necessário para a montagem de todo evento. h) 1 (um) técnico especializado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Diária 8h	20
C) MICROFONES				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
64	Microfone lapela	Microfone de lapela sem fio UHF, tipo condensador, frequência mínima 50 Hz, frequência máxima 20000 kHz, sensibilidade: -43.5 dB, impedância 600 ohms, com fornecimento contínuo de bateria.	Unidade/Diária	10
65	Microfone de mesa digital tipo Gooseneck com haste	Microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo <i>Gooseneck</i> , fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa, de acordo com a necessidade da Contratante. Suporte de mesa com alta sensibilidade. Microfone com base para mesa e suporte flexível com cápsula de condensador saída XLR. LED de cor vermelha próximo à cápsula, que acende quando o microfone é acionado e chama a atenção do operador para o mesmo acionar o canal respectivo. Conjunto composto por haste, base e espuma.	Unidade/Diária	400
66	Microfone sem fio	Microfones sem fio, <i>Main Power</i> de 250A, com todos os materiais necessários.	Unidade/Diária	30
IX - GRAVAÇÃO E DESGRAVAÇÃO DE ÁUDIO				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
		Gravador de Áudio. 24 bits / 96kHz, faixas de gravação simultâneas: 6, faixas de reprodução simultânea: 6, mic (s) integrado (s), fones de ouvido: 1 x 1/8", alto-falante embutido, memória (removível): SD / SDHC / SDXC (até 128 GB), formato de arquivo:		

67	Gravação de áudio digital	WAV, MP3, efeitos: Filtro passa-alta, compressor, limitador) com fornecimento contínuo de bateria; Fone de ouvido, estereofônico com qualidade de estúdio; c) 1 (um) técnico especializado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Hora	50
68	Desgravação em português	Transcrição de áudio com entrega do produto final em mídia digital em formato de arquivos editáveis com o nome e a data do evento. Prazo de entrega: 1 (um) dia útil para cada hora desgravada. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Hora	100
69	Desgravação de idiomas básicos (inglês, espanhol e francês)	Transcrição de áudio com entrega do produto final em formato eletrônico editável com o nome e a data do evento. Prazo de entrega: 1 (um) dia útil para cada hora desgravada. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Hora	60
X - SISTEMA DE TRANSMISSÃO ENTRE SALAS DE ÁUDIO/VÍDEO LOCAIS				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
70	Sistema de transmissão entre salas de áudio/vídeo local	Transmissão de áudio e vídeo dentro do espaço físico onde será realizado o evento. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Diária	3
XI - PROJEÇÃO DE IMAGENS				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
71	Projeção de imagens	a) Sistema de projeção de imagens a partir de 5.000 ansi lumens Ultra HD. Tela de 120 ou 150 b) 1 (um) técnico especializado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Diária 8h	40
72	Monitor de TV	Monitor em LED de 65, qualidade Full HD ou superior, entrada para UHF/VHF/CATV/USB/HDMI. Com Selo Procel de Eficiência Energética. Com suporte de chão ou pedestal.	Unidade/Diária	100
73	Painel de LED	a) Painel de Led, Indoor P3, Distância entre pixels: 3 mm, Tamanho do módulo: 192x192mm, LED: SMD, Taxa de atualização: >2000, Pixel configuração: 1R1G1B, Voltagem: 220V, Montagem em base (box truss), em aço. b) 1 (um) técnico especializado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	m ² /diária	100
XII - SISTEMA DE TRADUÇÃO SIMULTÂNEA				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
74	Sistema de tradução simultânea infravermelho (fixo)	Composto de transmissor, com saída de áudio que permita a gravação da tradução, rádios receptores para até cinco canais, fones de ouvido (sendo 2 (dois) com microfone acoplado) e 1 (um) operador, para distribuição e controle dos fones.	Diária	30
75	Sistema tradução simultânea infravermelho (móvel)	Composto de transmissor, com saída de áudio que permita a gravação da tradução, rádios receptores para até cinco canais, fones de ouvido (sendo 2 (dois) com microfone acoplado) e 1 (um) operador, para distribuição e controle dos fones.	Diária	10
76	Receptor Infravermelho (fixo)	Receptor infravermelho (fixo) com fones de ouvido para no mínimo 5 (cinco) canais.	Diária	1.000
77	Receptor Infravermelho (móvel)	Receptor infravermelho (móvel) com fones de ouvido para no mínimo 5 (cinco) canais.	Diária	200
XIII - FILMAGEM E FOTOGRAFIA				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
78	Filmagem digital com edição em tempo real (3 câmeras)	a) 03 (três) Câmeras Digitais 4k, 4096 x 2160 (4K DCI), 3840 x 2160 (Ultra HD), 1920 x 1080 (HD). Formato de saída de vídeo (Transmissão ao vivo), 1920 x 1080p (Progressivo) Full HD: 59,94 / 29,97 / 23,98 (50 Mb/s), 2 Lente EF 70-200 mm f/2.8L IS III USM, 1 Lente EF 24-105mm f/4L IS II USM, 1 Lente Objetiva 12-40mm F/2.8. b) 3 (Três) Cartão De Memória SDXC Extreme Pro 256GB, 200MB/s (para gravação do conteúdo das câmeras) c) 5 (cinco) Micro conversores bidirecional SDI/HDMI 12G d) 1 (um) Distribuidor SDI 1(um) Entrada (in) e 8 (oito) saídas (out). e) 1 (uma) mesa de corte (Switches), 8 Entradas SDI, 4 saídas auxiliares, 2 Saídas de Programa, 720p59.94, 720p60. 1080p23.98, 1080p24, 1080p25, 1080p29.97, 1080p30, 1080p50, 1080p59.94, 1080p60. 1080i50, 1080i59.94, 1080i60, 60Hz. Taxas SDI 270Mb, 1.5G, 3G. f) 1 (um) monitor no mínimo 20 polegadas para preview. Cabos necessários para interligar todos os equipamentos de acordo com a necessidade do evento. g) 2 (dois) Servidor para transmissão ao vivo com especificação mínima. Processador i7 2.6 GHz até 5 GHz, cache de 12MB, Placa de vídeo dedicada de no mínimo 4gb, Memória Ram de no mínimo 16GB, SSD de no mínimo 250gb. 3 portas USB 3.0 no mínimo e Placa De Rede Gigabit Pci Express X1 10/100/1000. h) 5 (cinco) Placas de captura com conexões USB 3.0 ou Thunderbolt 3. A Placa de captura deve conter, entrada SDI e HDMI para capturar o sinal da mesa de corte com áudio e tem que ter saída USB 3.0 ou Thunderbolt 3. i) 4 (quatro) refletores de led luz fria 300watts cada, com modificador balão chinês ou lantern. dimerização de 0 a 100% (contínuo). j) 2 (dois) Transmissor de Vídeo sem fio HDMI/SDI 300 Metros k) 1 (um) sistema de intercom sem fio com 5 (cinco) pontos. l) 1 (um) Hyperdeck de gravação. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Diária de 8h	100
B) FOTOGRAFIA				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
79	Serviços de fotografia - tipo 1	Serviço de fotografia durante a realização do evento. Deverá possuir os seguintes requisitos mínimos: a) Padrão de qualidade de uma máquina profissional digital com resolução a partir de 10 Megapixels; b) Flash externo, adequado ao evento; c) Entrega do produto final em mídia digital com identificação do evento no formato mínimo aproximado de 26x17cm, resolução mínima de 300 dpi, devendo conter, no arquivo, as seguintes informações: nome do evento, data, cidade e crédito do fotógrafo. Prazo de entrega do material: 2 (dois) dias úteis; d) Ao final do dia do evento, o fotógrafo deverá disponibilizar à FUNAG o arquivo/memória de foto para cópia; e) O fotógrafo deverá disponibilizar de imediato, caso seja solicitado pela FUNAG, fotos no decorrer do evento.	Diária de 4h	10
80	Serviços de fotografia - tipo 2	Serviço de fotografia durante a realização do evento. Deverá possuir os seguintes requisitos mínimos: a) Padrão de qualidade de uma máquina profissional digital com resolução a partir de 10 Megapixels; b) Flash externo, adequado ao evento; c) Entrega do produto final em mídia digital com identificação do evento no formato mínimo aproximado de 26x17cm, resolução mínima de 300 dpi, devendo conter, no arquivo, as seguintes informações: nome do evento, data, cidade e crédito do fotógrafo. Prazo de entrega do material: 2 (dois) dias úteis; d) Ao final do dia do evento, o fotógrafo deverá disponibilizar à FUNAG o arquivo/memória de foto para cópia; e) O fotógrafo deverá disponibilizar de imediato, caso seja solicitado pela FUNAG, fotos no decorrer do evento.	Diária de 8h	10
SUBTOTAL VALOR ESTIMADO (R\$)				
XIV - ITENS DE VALOR VARIÁVEL				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO (R\$)	TAXA DE ADMINISTRAÇÃO
81	Locação de espaço físico	Locação de espaço físico. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	300.000,00	3% (não cotar)
TOTAL VALOR ESTIMADO (R\$)				

3.5. Hospedagem e alimentação em ambiente hoteleiro:

- O agenciamento de serviços de hospedagem consiste em disponibilizar hospedagem para os participantes dos eventos realizados pela FUNAG, em quartos individuais, respeitando a legislação de pessoas com deficiência, em hotéis com café da manhã, acesso à Internet e devem ser contemplados todos os custos da empresa, inclusive com taxas (taxa de turismo, por exemplo) e impostos, observando os seguintes critérios:
 - Apartamento "standard" em hotéis de categorias 5 e 4 estrelas;
 - Entende-se por apartamento "standard" o apartamento padrão disponível no hotel, com banheiro privativo. Os apartamentos devem estar em boas condições de pintura, conter roupa de cama/banho e colchão em boas condições de uso, telefone, ar condicionado, frigobar, televisão, banheiro, acesso gratuito à Internet banda larga e café da manhã incluso na diária.
- A contratada deverá prestar junto aos hotéis garantia de não apresentação (*no-show*), somente quando exigido pelo estabelecimento, com eficácia apenas para o primeiro dia da reserva.
- Os serviços de hospedagem no Rio de Janeiro serão na orla da zona sul da cidade, em Brasília, na zona central da cidade (Setor de Hotéis de Turismo Norte – SHTN, Setor Hoteleiro Sul – SHS ou Setor Hoteleiro Norte – SHN). Nos demais estados da Federação, deverão ser submetidos os locais e os hotéis à Contratante para a escolha.
- Os serviços de alimentação em ambiente hoteleiro compreendem as especificações descritas na planilha acima.
- Sempre que os serviços de hospedagem forem formalmente solicitados pela Contratante, a Contratada deverá apresentar pelo menos 3 (três) opções de hotéis para apreciação e posterior aprovação da Contratante.
- A antecedência mínima para requisição, alteração de quantidade ou cancelamento dos serviços de hospedagem é de 48 (quarenta e oito) horas.
- Quando solicitado o serviço de hospedagem, a Contratada deverá encaminhar as opções de hotéis no prazo de 5 (cinco) dias da solicitação. Poderá a Contratante solicitar, em casos excepcionais, prazos inferiores a cinco dias.

3.6. Transporte:

- Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, observando as prescrições contidas na Lei nº 9.503/97, de 23 de setembro de 1997, e alterações posteriores e suas regulamentações, inclusive os dispositivos legais que vierem a substituí-la, alterá-la ou complementá-la. Observando as normas relativas à segurança da viagem e ao conforto dos passageiros, bem como cumprir a legislação de trânsito e de tráfego rodoviário.
- Comprovar formação técnica e específica dos motoristas dos veículos, mediante apresentação de habilitação expedida pelos órgãos competentes, segundo as normas e leis de trânsito, regulamentadas pelo DENATRAN e DETRAN.
- O transporte será realizado para o deslocamento dos participantes e para o apoio dos servidores da FUNAG no âmbito dos eventos, que deverão ser realizados pelos meios de transporte especificados na planilha acima.
- Os veículos tipo passeio simples serão do tipo sedan, para acomodação de bagagens, com 4 (quatro) portas, com no máximo 2 (dois) anos de fabricação e com motoristas com vestimenta formal.
- Podem ser solicitados, entre outros, os trajetos: aeroporto-hotel; hotel-aeroporto; hotel-evento; evento-hotel; aeroporto-evento; evento-aeroporto.
- A Contratante poderá contratar o serviço de recepcionista para o serviço de recepção, e acompanhamento do participante ou palestrante durante o trajeto até o destino final.
- Poderá ser solicitado pela Contratante o serviço de transporte dentro do município do evento ou entre municípios.
- A diária para a realização deste serviço corresponde à 10 (dez) horas de acordo com o serviço solicitado.
- A antecedência mínima para requisição, alteração de quantidade ou cancelamento dos serviços de transporte é de 24 (vinte e quatro) horas.

3.7. Recursos humanos:

- A Contratada deverá apresentar com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência para cada evento, lista contendo nomes dos profissionais e documento de identidade dos profissionais relacionados nos itens abaixo, conforme o caso.
- Todos os profissionais a serviço da Contratada deverão observar o seguinte protocolo: agir com presteza, polidez e cortesia, observados os valores éticos e os princípios da Administração Pública, sob qualquer circunstância.
 - Os profissionais deverão apresentar-se com os respectivos uniformes devidamente limpos e passados, sem rasgos, partes desgastadas ou remendos.
 - Com vistas a diferenciar as categorias profissionais, será admitida personalização por meio do uso de lenços de seda, pins e broches de lapela.
 - Sapatos de couro devem ser devidamente engraxados e lustrados.
 - Os uniformes estarão permanentemente sujeitos à aprovação, resguardando-se à FUNAG o direito de exigir pronta substituição daqueles julgados inadequados pelo fiscal administrativo do contrato; a qualquer momento em que for constatada a inadequação pelo responsável pelo evento para o qual foi designado; especialmente durante as etapas de preparação, montagem, execução, acompanhamento e supervisão do evento; e
 - Os profissionais a serviço da Contratada deverão, além de trajar o uniforme correspondente e portar os acessórios necessários à execução do serviço, evitar o uso exagerado de perfumes e cosméticos perfumados.
- Na proposta de preços, o valor da diária dos profissionais deve considerar um intervalo de 1 (uma) hora destinado ao almoço, além de despesas com uniforme, transporte e alimentação dos profissionais prestadores dos serviços contratados.
- Os serviços a serem desempenhados pelas recepcionistas serão, entre outros: atendimento a solicitações de palestrantes, conferencistas, autoridades; prestação de informações, montagem, distribuição de materiais e recolhimento assinaturas para as listas de presença.

3.8. Recursos humanos para os eventos/ especializados:

Coordenador de Eventos

- O serviço de coordenador de eventos deverá ser realizado por profissional com experiência na coordenação, planejamento, implementação, organização, acompanhamento, montagem, realização e desmontagem do evento, devendo possuir experiência comprovada no trato com autoridades. O coordenador de eventos deverá:
 - estar à disposição em tempo integral, inclusive na montagem, no decorrer do evento e na desmontagem do evento;
 - acompanhar, necessariamente, a montagem e os testes prévios a serem realizados para o evento, tanto quanto o bom funcionamento dos equipamentos e dos serviços demandados no evento;
 - contemplar proatividade e capacidade de atuar com diligência, discrição e presteza diante de situações previstas e imprevistas durante a fase de planejamento do evento, exigindo dos profissionais a serviço da Contratada igual postura. Deverá estar munido de telefone celular em pleno funcionamento e sempre ligado, comunicando seu número ao responsável da FUNAG pelo evento.
 - atender às orientações e instruções do responsável pelo evento;
 - controlar o fluxo de bens e serviços sob responsabilidade da Contratada;
 - acompanhar, orientar e instruir os profissionais a serviço da Contratada;
 - controlar a execução do serviço, gerenciando o fluxo de informação entre os profissionais a serviço da Contratada e o responsável pelo evento;
 - reportar ao responsável pelo evento a iminência de fatos e aspectos, previstos e imprevistos, que possam prejudicar o andamento dos serviços de apoio, propondo-lhe sugestões de solução;
 - propor inovações que reduzam o desperdício e melhorem a eficiência por meio de técnicas de organização de eventos.
- O serviço de coordenação de evento será demandado pelo gestor do contrato por diária, conforme a necessidade da Contratante.

Recepcionista bilíngue

- O serviço de recepcionista bilíngue de idiomas básicos deve ser executado por profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizada, com fluência em um dos idiomas básicos (inglês, espanhol e francês), além da língua portuguesa, devendo possuir experiência no trato com autoridades. A diária para a realização deste serviço corresponde ao período de 8 (oito) horas.

Serviços de tradução e interpretação de idiomas:

- Intérprete e/ou tradutor treinado, capacitado e com experiência comprovada para acompanhamento de eventos, reuniões, visitas, etc.
- A jornada de trabalho/diária por intérprete e/ou tradutor simultâneo será de 6 (seis) horas.
- Os intérpretes deverão apresentar-se com discrição e sobriedade, utilizando trajes sociais e compatíveis com a profissão.
- A conduta ética dos intérpretes será pautada pelos preceitos da confiabilidade, imparcialidade, discrição e fidelidade.
- Os profissionais devem obedecer às normas disciplinares e de segurança da Administração e zelar pelo respeito e pela cortesia no relacionamento entre colegas, usuários do serviço e servidores.
- Na proposta de preços, o valor da diária deve considerar o intervalo destinado ao almoço, além de despesas com transporte e alimentação dos profissionais prestadores dos serviços contratados.
- Os tradutores/intérpretes deverão assinar o termo de autorização de uso de imagem, voz e tradução de idiomas cedendo o direito patrimonial e a propriedade intelectual em caráter definitivo de todos os resultados produzidos em consequência da prestação dos serviços, inclusive sobre eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, para a Contratante, podendo esta reproduzir, alterar e utilizá-los sem limitações, na íntegra ou em partes, para fins institucionais, educativos, informativos, técnicos e culturais, dentre outros, visando à exibição e reexibição em qualquer mídia existente ou que vier a existir, em todo o território nacional e internacional, em número ilimitado de vezes, seja qual for o processo de transporte de sinal que venha a ser utilizado pela FUNAG e seus parceiros.
- Os direitos autorais dos produtos gerados serão da Contratante, ficando proibida sua utilização por parte da Contratada sem que exista autorização formal, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.
- Os profissionais deverão apresentar-se no local estabelecido com 1 (uma) hora de antecedência de seu início, a fim de verificar as condições e características do local, do público e das atividades a serem realizadas, bem como assinar o termo de autorização de uso de imagem, voz e tradução de idiomas. Esse período não será computado como hora trabalhada para efeito de contabilização do pagamento da prestação do serviço.

Serviços de tradução e interpretação de libras:

- Prestação de serviços, por demanda da FUNAG, de tradução/interpretação da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) para a língua portuguesa, e vice-versa, nas modalidades falada, nas formas simultânea ou consecutiva, ao vivo ou ensaiada, gravada ou não, em eventos da FUNAG, dentro do Distrito Federal, ou, se necessário, em outras Unidades da Federação, com cessão de uso de imagem por tempo indeterminado.
- A conduta ética dos intérpretes será pautada pelos preceitos da confiabilidade, imparcialidade, discrição e fidelidade, baseando-se no Código de Ética integrante do Regimento Interno do Departamento Nacional de Intérpretes da Federação Nacional de Educação e Integração dos Surdos (Feneis) e na Lei nº 12.319/2010, que regulamenta a profissão de tradutor/ intérprete de Libras.
- Os profissionais devem obedecer às normas disciplinares e de segurança da Administração e zelar pelo respeito e pela cortesia no relacionamento entre colegas, usuários do serviço e servidores.
- O valor da diária deve considerar o intervalo de destinado ao almoço, além de despesas com uniforme, transporte e alimentação dos profissionais prestadores dos serviços contratados.
- Está incluso no serviço a cessão de uso de imagem e voz.
- O serviço deverá ser prestado por 2 (dois) profissionais em regime de revezamento, a cada 20 (vinte) minutos, conforme preconizam as entidades

de classe.

- Os profissionais deverão apresentar-se no local estabelecido com 1 (uma) hora de antecedência de seu início, a fim de verificar as condições e características do local, do público e das atividades a serem realizadas. Esse período não será computado como hora trabalhada para efeito de contabilização do pagamento da prestação do serviço.

Todos os profissionais

- A equipe de profissionais deverá possuir experiência comprovada em eventos nacionais e/ou internacionais para a prestação dos serviços necessários.
- Os profissionais a serviço da Contratada deverão trajar uniformes e usar acessórios segundo descrição:

Mulher:

- a) Blazer preto ou azul-escuro (mesma cor da calça);
- b) Calça social preta ou azul-escuro (mesma cor do blazer);
- c) Camisa social branca;
- d) Sapatos de couro fechados pretos.

Homem:

- a) Traje passeio completo: Blazer preto ou azul-escuro (mesma cor da calça);
- b) Calça social preta ou azul-escuro (mesma cor do blazer);
- c) Camisa social branca;
- d) Gravata lisa em cores discretas;
- e) Sapatos de couro e cinto pretos.

- A Contratada deverá informar à Contratante, com até 72 (setenta e duas) horas de antecedência da data de realização do evento, os dados cadastrais de todos os profissionais envolvidos no evento.
- Caso seja necessária a troca de profissionais, a Contratada deverá informar a Contratante, por telefone e por e-mail (dias úteis), os dados cadastrais do substituto, em horário comercial de 8h às 18h, com até 24 (vinte e quatro) horas de antecedência ao início do evento.
- Serviços distintos a serem executados de forma concomitante deverão ser realizados por profissionais diferentes, sob pena do não pagamento de mais de um serviço realizado por um mesmo profissional. Nesse caso, será feito o pagamento pela atribuição de menor custo, sem prejuízo das sanções cabíveis pela não apresentação do profissional que desempenharia o serviço previsto.
- Para todos os serviços de Recursos Humanos, a contratação somente será realizada quando solicitada pela Contratante.

3.9. Serviços de logística no âmbito dos eventos.

- Alimentação e bebidas:
 - Os produtos solicitados conterão a data de validade legível.
 - Os produtos encomendados serão entregues selecionados, em perfeito estado, observando-se, na data da entrega e assados no dia da entrega.
 - Os produtos deverão ser de primeira qualidade e apresentar ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos, não podendo apresentar manchas, queimaduras e de pontos específicos de bolores, etc.
 - A avaliação da qualidade do produto será realizada por pessoa designada pela Contratante para essa finalidade.
 - Os produtos requisitados deverão estar bem armazenados e não poderão ser expostos a chuva, sol, calor excessivo, etc.
 - Os itens de alimentação e bebidas deverão ser servidos em louças, talheres e copos/talhas de vidro de boa qualidade e ótimo estado de conservação.
 - Os utensílios a serem utilizados, quando necessários, nos "serviços de logística - alimentação/eventos" devem observar as seguintes descrições e características:
 - Utensílios em aço inoxidável liso ou escovado:
 - Açucareiro: formato arredondado com tampa.
 - Bandeja circular: com borda e os detalhes, se houver, deverão ser discretos. Deverá ser forrada com toalha branca em sua área interna.
 - Bandeja retangular: com borda e alças laterais. Deverá ser forrada com toalha branca em sua área interna.
 - Bule: com capacidade mínima para 1 (um) litro.
 - Talheres: colher de chá.
 - Descanso de copos com tampa.
 - Porta-guardanapos: em dimensões adequadas para acomodar, conforme o tipo de serviço, guardanapos pequenos ou médios.
 - Réchaud: em dimensões adequadas para acondicionar os alimentos.
 - Utensílios de serviço: colheres, pegadores, etc., em dimensões adequadas e suficientes para serviço dos alimentos aos participantes.
 - Utensílios de porcelana (lisos, brancos, sem estampa, com friso discreto e se possível sem identificação de marca):
 - Conjunto com xícara para café e pires: o formato da xícara será cônico ou cilíndrico, tipo café expresso.
 - Porta-adoçante: em dimensões adequadas e suficientes para acondicionar pelo menos 30 (trinta) sachês de adoçante.
 - Prato de sobremesa: diâmetro aproximado de 16 cm.
 - Utensílios feitos de materiais diversos:
 - Cumbuca: em dimensões suficientes e adequadas para acondicionar porções de 12 (doze) minipães de queijo. Feito de vidro liso, transparente, incolor e cristalino sem estampas ou desenhos, ou de porcelana, e a identificação de marca, se houver, deverá ser discreta e

- estar inscrita somente no fundo.
- Descanso de utensílios de serviço.
- Garrafa térmica: em formato cilíndrico, com capacidade para no mínimo 1,5 litro, sistema para servir por pressão, em perfeito funcionamento, bico corta-pingos, acabamento predominante de aço inoxidável escovado e detalhes de borracha e plástico pretos.
- Guardanapo: feito de papel, folha dupla macia predominantemente lisa, duas dobras, branco, sem estampa ou identificação de marca, de qualidade superior, com formato (pequeno ou médio) a ser definido pela Contratante.
- Mesa circular: para compor a mesa de alimentos. Tampo feito de madeira, de aproximadamente 120 a 140 cm de diâmetro, com estrutura metálica perfeitamente ajustada ao chão, de modo a evitar jogo e balanços da mesa.
- Mesa retangular: para compor a mesa de alimentos. Tampo feito de madeira, de aproximadamente 100 x 220 cm, com estrutura metálica perfeitamente ajustada ao chão, de modo a evitar jogo e balanços da mesa.
- Peça de vidro com suporte de metal: conjunto com chapas circulares de vidro liso, transparente, incolor, cristalino, diâmetros diversos, vazadas no centro, suportadas por estrutura de aço inoxidável, conforme o tipo de serviço.
- Prisma de mesa: para identificação de cada alimento e bebida servida, descritos em português e, quando for o caso, no(s) idioma(s) oficial(ais) do evento. Feito de acrílico liso, transparente, incolor, cristalino, em formato retangular aproximado de 14 x 10 cm.
- Taça: para o serviço de água. Feita de vidro liso, transparente, incolor e cristalino, sem friso, estampa ou desenho, formato cilíndrico, borda com diâmetro aproximado de 70 mm, haste e base lisas, e a identificação de marca, se houver, deverá ser discreta e estar inscrita somente no fundo ou na base.
- Toalha para mesa: feita de tecido liso, sem estampas ou bordados, cor branca, preta ou verde musgo (a critério da FUNAG), devidamente passada e sem marcas de dobra, em dimensões suficientes e adequadas para forrar a mesa até o chão, de modo a cobrir completamente sua estrutura e conferir aspecto simétrico.
- Utensílios alternativos: para substituir utensílios entre os acima previstos com vistas a melhor acondicionar alimentos e bebidas e variar a decoração à mesa, deverão ser previamente aprovados pelo responsável da FUNAG.
- Qualquer dano ou extravio de talheres, louças, bandejas, etc. será de responsabilidade da empresa Contratada.
- A utilização de materiais descartáveis deve ser previamente autorizada pela Contratante. Nesse caso, os produtos deverão ser de ótima qualidade e biodegradáveis.
- A Contratada deverá apresentar utensílios de mesma coleção ou estilo, de modo a padronizar o serviço e que mantenham a harmonia e a organização da mesa, consoante às regras universais de etiqueta. De maneira geral, são preferíveis os utensílios lisos e sem estampas ou frisos, se possível sem identificação de marca.
- A Contratada será responsável pela coordenação e execução dos serviços, inclusive montagem e desmontagem de mesas.
- Recomenda-se à Contratada dispor de carrinho com rodízio, a fim de facilitar o transporte de utensílios, alimentos e bebidas até o local de realização do evento.
- Todos os alimentos e bebidas deverão ser identificados com prismas individuais, com descrição em português e, quando houver a participação de estrangeiros, nos demais idiomas oficiais do evento, mediante orientação do demandante pelos serviços na Contratante. A tradução do cardápio ficará a cargo da Contratada.
- Os serviços deverão ser prestados por copeiras e garçons com experiência e preparo para a função, devidamente uniformizados, quando não forem utilizados restaurantes e similares.
- Deverá haver quantidades suficientes de utensílios, alimentos e bebidas para serviço aos participantes, devendo ser repostos e substituídos sempre que necessário ou sempre que solicitado pelo responsável da Contratante, e atentando-se especialmente para o abastecimento de garrafas térmicas de água e café.
- Os serviços de alimentação e bebidas deverão considerar o acompanhamento por *staff* de apoio pertinente à correta condução do serviço, da sua preparação ao seu encerramento, incluindo o recolhimento de todos os artefatos introduzidos no ambiente do evento, por ocasião da prestação dos referidos serviços.
- A Contratante garantirá a contratação dos serviços para, no mínimo, a quantidade de participantes informada no planejamento do evento.
- A antecedência mínima para a demanda dos serviços de alimentação e bebidas será de 72 (setenta e duas) horas.
- Para cancelamento, redução ou acréscimo da demanda de alimentação e bebidas o prazo será de 48 (quarenta e oito) horas antes do evento.
- Para os demais serviços constantes neste Termo de Referência, o prazo para cancelamento, redução ou acréscimo será de 24 (vinte e quatro) horas antes do evento.

3.10. Equipamentos de informática / telecomunicações:

- Os equipamentos de informática e telecomunicações deverão ser instalados e testados no local do evento pelo coordenador do evento designado pela Contratada, com antecedência mínima de 12 (doze) horas do início do evento.
 - a Contratada deverá manter toda a infraestrutura necessária para o funcionamento dos equipamentos contratados;
 - em caso de pemoite entre a montagem e a realização do evento a Contratada poderá retirar os equipamentos contratados e reinstalá-los com antecedência mínima de 2 (duas) horas do início do evento.
- Todos os insumos (papel, toner, extensão, estabilizadores de voltagem, bateria e outros) necessários ao funcionamento dos equipamentos e à

efetiva prestação dos serviços deverão ser supridos pela Contratada e seus custos considerados na proposta.

- Na locação dos equipamentos/serviços, deverão estar inclusos a instalação, a manutenção e a desinstalação, bem como as configurações/especificações mínimas descritas.
- A Contratante não pagará por dia de montagem, somente serão pagos os dias de realização dos eventos.

3.11.

Sonorização:

- Os equipamentos de sonorização deverão ser instalados e testados no local do evento, pelo coordenador do evento designado pela Contratada, com antecedência mínima de 12 (doze) horas do início do evento.
 - a Contratada deverá manter toda a infraestrutura necessária para o funcionamento dos equipamentos contratados.
- A diária para a realização deste serviço corresponderá a 8 (oito) horas.

Equipamento de sonorização para ambientes fechados deverá possuir as seguintes características mínimas:

a) Console de mixagem digital (mesa de som digital) – 32 canais de microfone programáveis e 16 saídas XLR balanceadas, mais saídas de Control Room balanceadas assim como XLR e TRS ¼”;

– 6 entradas/saídas de linha balanceadas adicionais nos conectores TRS ¼”, duas saídas para fones e uma seção Talkback com microfone integrado;

– Seção LCR principal, mais 16 grupos de mixagem com Inserts, EQ paramétrico de 6 bandas e processamento dinâmico que também pode ser configurado como sub-grupo;
– 6 grupos de mixagem principal com Inserts, EQ paramétrico de 6 bandas e processamento dinâmico;

– 6 grupos de MUTE e 8 grupos DCA num total de 8 potenciômetros motorizados de 100mm;

– Rack virtual de efeitos interno com 8 entradas de efeitos estéreo e algoritmos de pontos flutuantes;

– Tela LCD colorida com iluminação traseira em cada canal e grupo DCA/mixagem;

– Pontos de Insert, dinâmica total e processamento de EQ disponível em todos os canais e grupos de mixagem;

– Delays de linha ajustáveis e disponíveis em todas as entradas e saídas físicas do console;

– Gerenciamento de cenas para fácil manuseio e produção de shows mais exigentes;

– 25 potenciômetros de 100mm motorizados e controles de canal extensivos, mais uma seção de controles customizáveis;

– Conexão USB para gravações EZ não comprimidas, armazenamento de arquivos de Preset e atualização do sistema disponível;

– Duas portas AES50, cada uma com um sistema de rede de entrada e saída 48 canais, ultranet para seu sistema de monitoração pessoal de 16 canais, saída digital estéreo AES/EBU e MIDI;

– As portas AES50 permitem uma comunicação ultra rápida e com baixíssimo índice de ruído ou latência entre sua X32 e as redes de cabos e gravadores;

– Porta de expansão para cartões USB/FW opcional, assim como também conexão em rede multi-canal padrão;

– Portas de rede Ethernet e USB no painel de trás para controle remoto em rede ou configuração do seu show.

b) Caixas acústicas em disposição de Torre de Som PA Profissional Array (arranjo vertical) em guias de onda cilíndrica com resposta de frequência entre 60Hz e 20KHz em quantidade e potência adequadas para o fim destinado, fixados no chão ou em pontos de fixação próprios no local do evento de acordo com a necessidade da Contratante. Especificações mínimas:

- Potência de Saída (W RMS) 1000 (Caixa Ativa)

- Power Rating (W, Peak) 1500

- Resposta de Frequência Hz (± 3 dB) 60 - 20,000

- SPL Máximo (Pico dB) 137

- Padrão de Cobertura Acústica (Nominal) 90° x 50°

c) caixas acústicas dedicadas a faixa de sub-graves que compreendem de 20 a 60KHz (**Caixa Subwoofer**). Especificações mínimas:

- Subwoofer Ativo de 15”

- Saída SPL máxima de 131 dB

- Faixa de frequência: (-10 dB) 36 Hz – 98 Hz

- Resposta de frequência: (± 3 dB) 40 Hz – 87 Hz

- Dois conectores combinados XLR / 1/4” fêmeas balanceados

- Impedância de entrada 20K Ohms (balanceado)

- Indicadores de sinal: Limite: o LED amarelo indica que a saída máxima foi atingida e o limitador dsp está agindo. Sinal: LED verde indica sinal presente. Alimentação: Azul indica que o sistema possui energia e está pronto para passar o áudio.

- Controle Dinâmico (Entrada) circuito limitador dbx tipo IV TM
- System Low Pass
- DSP de 80 Hz
- Loop out Frequência de Crossover 80 Hz Digital 24db / oitava Linkwitz-Riley Filter
- Amplificador Class-D 1500W
- Entrada de alimentação CA – 100V – 240V ~ 50/60 Hz
- LF Driver: 1 x JBL 2275H 15"
- Transporte: 2 alças

d) sistema de caixas acústicas com sistema informatizado de alinhamento;

e) 4 (quatro) microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo Gooseneck, fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa, de acordo com a necessidade da Contratante;

f) 2 (dois) microfones sem fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide e transmissão em banda de frequência UHF (Frequência Ultra Alta) multicanais ajustáveis manualmente fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa, de acordo com a necessidade da Contratante;

g) Main Power de 250A;

h) demais materiais que se fizerem necessários;

i) recursos humanos: 1 (um) técnico especializado.

Equipamento de sonorização especial para locais com dificuldades acústicas deverá possuir as seguintes características mínimas:

a) Console de mixagem digital (mesa de som digital) – 32 canais de microfone programáveis e 16 saídas XLR balanceadas, mais saídas de Control Room balanceadas assim como XLR e TRS 1/4";

- 6 entradas/saídas de linha balanceadas adicionais nos conectores TRS 1/4", duas saídas para fones e uma seção Talkback com microfone integrado;

- Seção LCR principal, mais 16 grupos de mixagem com Inserts, EQ paramétrico de 6 bandas e processamento dinâmico que também pode ser configurado como sub-grupo;
- 6 grupos de mixagem principal com Inserts, EQ paramétrico de 6 bandas e processamento dinâmico;

- 6 grupos de MUTE e 8 grupos DCA num total de 8 potenciômetros motorizados de 100mm;

- Rack virtual de efeitos interno com 8 entradas de efeitos estéreo e algoritmos de pontos flutuantes;

- Tela LCD colorida com iluminação traseira em cada canal e grupo DCA/mixagem;

- Pontos de Insert, dinâmica total e processamento de EQ disponível em todos os canais e grupos de mixagem;

- Delays de linha ajustáveis e disponíveis em todas as entradas e saídas físicas do console;

- Gerenciamento de cenas para fácil manuseio e produção de shows mais exigentes;

- 25 potenciômetros de 100mm motorizados e controles de canal extensivos, mais uma seção de controles customizáveis;

- Conexão USB para gravações EZ não comprimidas, armazenamento de arquivos de Preset e atualização do sistema disponível;

- Duas portas AES50, cada uma com um sistema de rede de entrada e saída 48 canais, ultranet para seu sistema de monitoração pessoal de 16 canais, saída digital estéreo AES/EBU e MIDI;

- As portas AES50 permitem uma comunicação ultra rápida e com baixíssimo índice de ruído ou latência entre sua X32 e as redes de cabos e gravadores;

- Porta de expansão para cartões USB/FW opcional, assim como também conexão em rede multi-canal padrão;

- Portas de rede Ethernet e USB no painel de trás para controle remoto em rede ou configuração do seu show.

b) Caixas acústicas em disposição de Torre de Som PA Profissional Array (arranjo vertical) em guias de onda cilíndrica com resposta de frequência entre 60Hz e 20KHz em quantidade e potência adequadas para o fim destinado, fixados no chão ou em pontos de fixação próprios no local do evento de acordo com a necessidade da Contratante. Especificações mínimas:

- Potência de Saída (W RMS) 1000 (Caixa Ativa)
- Power Rating (W, Peak) 1500
- Resposta de Frequência Hz (±3 dB) 60 - 20,000
- SPL Máximo (Pico dB) 137
- Padrão de Cobertura Acústica (Nominal) 90° x 50°

c) caixas acústicas dedicadas a faixa de sub-graves que compreendem de 20 a 60KHz (**Caixa Subwoofer**), em quantidade e potência adequadas para o fim destinado com características de dispersão sonora especial

para locais com dificuldades acústicas (Ex: locais com RT60 acima de 3.000 milissegundos). Especificações mínimas:

- Subwoofer Ativo de 15"
- Saída SPL máxima de 131 dB
- Faixa de frequência: (-10 dB) 36 Hz – 98 Hz
- Resposta de frequência: (\pm 3 dB) 40 Hz – 87 Hz
- Dois conectores combinados XLR / 1/4" fêmeas balanceados
- Impedância de entrada 20K Ohms (balanceado)
- Indicadores de sinal: Limite: o LED amarelo indica que a saída máxima foi atingida e o limitador dsp está agindo. Sinal: LED verde indica sinal presente. Alimentação: Azul indica que o sistema possui energia e está pronto para passar o áudio.
- Controle Dinâmico (Entrada) circuito limitador dbx tipo IV TM
- System Low Pass
- DSP de 80 Hz
- Loop out Frequência de Crossover 80 Hz Digital 24db / oitava Linkwitz-Riley Filter
- Amplificador Class-D 1500W
- Entrada de alimentação CA – 100V – 240V ~ 50/60 Hz
- LF Driver: 1 x JBL 2275H 15"
- Transporte: 2 alças

d) sistema de caixas acústicas com sistema informatizado de alinhamento;

e) 4 (quatro) microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo Gooseneck, fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa, de acordo com a necessidade da Contratante;

f) 2 (dois) microfones sem fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide e transmissão em banda de frequência UHF (Frequência Ultra Alta) multicanais ajustáveis manualmente fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa, de acordo com a necessidade da Contratante;

g) Main Power de 250A;

h) demais materiais que se fizerem necessários;

i) recursos humanos: 1 (um) técnico especializado.

- A Contratante não pagará por dia de montagem, somente serão pagos os dias de realização dos eventos.
- Microfones Digitais: os microfones digitais devem possuir os seguintes recursos e características mínimas:

a) Microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo Gooseneck, fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa, com suporte de mesa com alta sensibilidade. Microfone com base para mesa e suporte flexível com cápsula de condensador saída XLR, LED de cor vermelha próximo à cápsula, que acende quando o microfone é acionado e chama a atenção do operador para acionar o canal. Conjunto composto por haste, base e espuma.

b) Microfones sem fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide e transmissão em banda de frequência UHF multicanais ajustáveis manualmente fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa, de acordo com a necessidade da Contratante.

c) Microfone de lapela - Microfone de lapela sem fio UHF, tipo condensador, frequência mínima 50 Hz, frequência máxima 20000 kHz, sensibilidade: -43.5 dB, impedância 600 ohms, com fornecimento contínuo de bateria.

3.12. Gravação/Desgravação de áudio:

- A gravação de áudio deverá seguir os seguintes requisitos mínimos:

a) Sistema de gravação exatamente do mesmo conteúdo do sistema principal e das traduções simultâneas;

b) Gravador de Áudio. Resolução A / D: 24 bits / 96kHz, faixas de gravação simultâneas: 6, faixas de reprodução simultânea: 6, mic (s) integrado (s): Modular (inclui cápsula de mic X / Y), entradas analógicas: 4 x XLR-1/4 "combo (mic / linha), saídas analógicas: 1x 1/8 "TRS (saída de linha estéreo), fones de ouvido: 1 x 1/8 ", alto-falante embutido, memória (removível): SD / SDHC / SDXC (até 128 GB), formato de arquivo: WAV, MP3, efeitos: Filtro passa-alta, compressor, limitador) com fornecimento contínuo de bateria;

c) DirectInject Box ativo para gravação de áudio - Alimentação fantasma 18VDC a 48 VDC - Pilha 9V 6LR91, entradas jaques de 1/4" e ligação XLR assimétrica, frequência 10 Hz a 93KHz, Impedância entrada maior que 250 ohms, Saída maior que 600 ohms, Saídas ligação XLR simétrica, relação sinal/ruído: -110 dBu, suspensão de borracha para isolamento mecânico e elétrico. Chave Ground.

d) computador em paralelo, como forma de cópia de segurança, para gravação de áudio contendo o mesmo conteúdo do Sistema principal, com taxa de bits 24bits/96KHZ ou mais;

e) fone de ouvido, estereofônico com qualidade de estúdio;

f) qualidade do áudio com alta fidelidade com boa relação, sem sinal/ruído;

g) gravação deve ser feita com o áudio do sistema principal, e das traduções simultâneas utilizando as faixas de gravação simultâneas especificada no item (b).

h) entrega do material de áudio em mídia digital, imediatamente após o término do evento;

i) recursos humanos: 1 (um) técnico especializado.

- A desgravação de áudio deverá seguir os seguintes requisitos mínimos:
 - O material base para a desgravação serão, em regra, as mídias provenientes das gravações de áudio ou das gravações de vídeo do evento;
 - A desgravação deve ser integral e fiel ao conteúdo fornecido (ipsis litteris);
 - O documento será entregue em meio digital, em formato de arquivos editáveis;
 - Quando já houver equipamento de som para o evento, a gravação poderá ocorrer a partir da saída de áudio desse equipamento;
 - A desgravação será com base no idioma original.
 - Transcrição de áudio com entrega do produto final em mídia digital em formato de arquivos editáveis com o nome e a data do evento. Prazo de entrega: 1 (um) dia útil para cada hora desgravada.
- O valor hora/gravação e desgravação de áudio inclui todo o equipamento necessário para sua execução, não podendo, portanto, serem cobrados seus itens separadamente.
- Para efeitos de cálculo da contraprestação pecuniária dos itens de gravação e desgravação de áudio, o valor da hora/gravação deverá ser contado em hora centesimal com duas casas decimais (Exemplo: 01h7 = 1,11h).

3.13. **Projeções de imagens:**

- Os equipamentos de projeção de imagens deverão ser instalados e testados no local do evento pelo coordenador do evento designado pela Contratada quando solicitado pela contratante, com antecedência mínima de 12 (doze) horas do início do evento.
 - a Contratada deverá manter toda a infraestrutura necessária para o funcionamento dos equipamentos contratados;
 - em caso de pernoite entre a montagem e a realização do evento a Contratada poderá retirar os equipamentos contratados e reinstalá-los com antecedência mínima de 2 (duas) horas do início do evento.
- O sistema de projeção de imagens, a partir de 5.000 ansi lumens Ultra HD Deverá possuir as seguintes especificações:

a) Sistema de projeção

- Tecnologia Epson 3LCD de 3 chips
- Modo de projeção: Frontal/traseiro/instalado no teto
- Visor LCD: 0,59-polegadas (C2fine)
- Método de projeção: Matriz ativa TFT de polissilício
- Número de pixels: 1.024.000 pixels (1280 x 800) x 3
- Resolução nativa: WXGA
- Relação de aspecto: 16:10
- Brilho em cores: 5.000 lúmens
- Brilho em branco: 5.000 lúmens
- Relação de contraste: Até 2.500.000:1
- Reprodução de cores: Até 1 bilhão de cores
- Alto-falante monaural: 16W x 1
- Ruído do ventilador: 26 dB/36 dB

- Telas de projeção frontal e/ou traseira com tamanhos diagonais de 100, 120 e 150 polegadas com fixação dos tipos tripé, mapa, armação fast-fold (armação rápida) ou em estrutura em box truss;
- Projetores com potência luminosa (Laser) a partir de 5.000 ansi lumens (de acordo com o evento) com tecnologia 3 LCD, resolução nativa de no mínimo 1920x1200 pixels e taxa de contraste de no mínimo 15.000:1;

a) Lente de projeção

- Tipo: Zoom não óptico (manual)/Foco (manual)
- Número - F 1,6
- Distância focal: 6,4 mm
- Relação de zoom: 1,0 - 1,35 (zoom digital)
- Relação de tiro: 0,48 - 0,65
- Tamanho da imagem: 53" a 120" [54 cm a 126 cm]
- Distância de projeção para imagem padrão 60": " 0,91 m
- Correção de Keystone: +/-30 graus a +/-30 graus
- Quick Corner: Sim

b) Conectividade do projetor

- D-sub 15pin - Entrada do computador: x2
- RCA Vídeo In (amarelo x 1): x1
- HDMI®: x2
- D-sub 15pin - Saída do computador: x2
- Áudio entrada RCA (branco x 1, vermelho x1): x1
- Stereo mini - Entrada: x2
- Stereo mini - Saída: x1
- Microfone entrada: x1
- RS-232C: x1
- USB Tipo A (para módulo sem fio): x1
- USB Tipo B: x1

- Suporte de chão para os projetores ou suporte de teto para os projetores com recurso de alinhamento fino e cabos de segurança, conforme o caso;
- 1 (um) técnico especializado;
- Notebook;
- Todas as categorias de projetores deverão ter entradas de vídeo composto, VGA e DV/HDMI;
- Passador sem fio para apresentações com ponteira laser.
- Especificações técnicas para o painel de LED:

- Indoor P3;

- Distância entre pixels: 3 mm;

- Pixel configuração: 1R1G1B;
- Tamanho do módulo: 192x192;
- Brilho (nits): 1800; LED: SMD;
- Taxa de atualização: >2000;
- Dimensão (mm): 576x576;
- Escala de cinzas: 14(bit);
- Grau de proteção: IP43;
- Peso (kg): 13;
- Max consumo w/m²: 400;
- Tipo de gabinete: Alumínio;
- Voltagem: será de acordo com a localidade do evento.
- Em caso de dano ou extravio de quaisquer aparelhos relacionados, a responsabilidade será da empresa Contratada, sem qualquer ônus para a Contratante.
- A Contratante não pagará por dia de montagem, somente serão pagos os dias de realização dos eventos.

3.14. Sistema de tradução simultânea

- O sistema de tradução simultânea infravermelho (fixo) deverá possuir as seguintes configurações/especificações mínimas:
 - Garantia de transmissão de áudio em alta fidelidade de 1 (um) a 5 (cinco) canais distintos;
 - Possuir cabines isoladas acusticamente e com iluminação adequada para os intérpretes;
 - Transmissores, os quais devem dispor de saída de sinal de áudio que permita a gravação direta da tradução;
 - O conjunto deve possuir transmissores, receptores com fones de ouvido estereofônico e unidades de comutação de intérpretes com microfone e fone de ouvido estereofônico;
 - 1 (uma) cabine dupla;
 - 1 (uma) unidade de interpretação dupla com seus respectivos headsets;
 - 1 (um) processador e radiadores de acordo com o ambiente;
 - 1 (um) técnico especializado;
 - 1 (um) apoio para controle, gerenciamento e distribuição de receptores, com experiência com trato de autoridades;
 - Receptor de infravermelho com fone de ouvido para até 5 (cinco) canais.
- O sistema de tradução simultânea infravermelho (móvel) deverá possuir as seguintes configurações/especificações mínimas:
 - Garantia de transmissão de áudio em alta fidelidade de 1 (um) a 5 (cinco) canais distintos;
 - O conjunto deve possuir transmissores, receptores com fones de ouvido estereofônico e unidades de comutação de intérpretes com microfone e fone de ouvido estereofônico;
 - 1 (um) processador e radiadores móveis;
 - Transmissores com saída de sinal de áudio;
 - 1 (um) técnico especializado;
 - 1 (um) apoio para controle, gerenciamento e distribuição de receptores, com experiência no trato de autoridades;
 - Receptor de infravermelho com fone de ouvido para até 5 (cinco) canais.
 - Em caso de dano ou extravio de quaisquer aparelhos relacionados, a responsabilidade será da empresa Contratada; sem qualquer ônus para a Contratante.

3.15. Filmagem e fotografia:

- Os equipamentos de filmagem deverão ser instalados e testados no local do evento pelo coordenador do evento designado pela Contratada, com antecedência mínima de 12 (doze) horas do início do evento.
 - a Contratada deverá manter toda a infraestrutura necessária para o funcionamento dos equipamentos contratados;
 - em caso de pernoite entre a montagem e a realização do evento a Contratada poderá retirar os equipamentos contratados e reinstalá-los com antecedência mínima de 2 (duas) horas do início do evento.
- Os serviços de filmagem (03 Câmeras) digital, com edição em tempo real, deverá possuir os seguintes requisitos mínimos:

- a) Filmagem com 3 (três) câmeras digitais de alta resolução, com transmissão para telões e web links:

Características Técnicas: Recursos Da Câmera
Tamanho Efetivo do Sensor: 18.96mm x 10mm (Quatro Terços)

Montagem de Lente: Encaixe de lente MFT ativo.

Comando de Lente: Íris, foco e zoom em lentes compatíveis.

Faixa Dinâmica: 13 Stops.

Resoluções de Filmagem
 4096 x 2160 (4K DCI), 3840 x 2160 (Ultra HD), 1920 x 1080 (HD).

Formato de saída de vídeo (Transmissão ao vivo)

1920 x 1080p (Progressivo) Full HD: 59,94 / 29,97 / 23,98 (50 Mb/s).

Taxas de Quadro: Taxa de quadros máxima do sensor dependente da resolução e codec selecionados. Taxas de quadro compatíveis com projetos de 23.98, 24, 25, 29.97, 30, 50, 59.94 e 60 fps.

Taxas de quadros off-speed de até 60p em 4K DCI, 120 fps em HD janelado.

Padrões de Vídeo: 1080p23.98, 1080p24, 1080p25, 1080p29.97, 1080p30, 1080p50, 1080p59.94, 1080p60.

Padrões de Vídeo Ultra HD: 2160p23.98, 2160p24, 2160p25, 2160p29.97, 2160p30, 2160p50, 2160p59.94, 2160p60.

Padrões de Vídeo DCI 4K: 4KDCIp23.98, 4KDCIp24, 4KDCIp25, 4KDCIp29.97, 4KDCIp30, 4KDCIp50, 4KDCIp59.94, 4KDCIp60

Foco: o botão Focus ativa nível de saliência, foco automático disponível utilizando lentes compatíveis.

Controle de Íris: anel de íris e deslizador na tela de toque para o ajuste manual da íris em lentes eletronicamente controláveis, botão Iris para configurações automáticas de íris em lentes compatíveis, assim nenhum pixel é perdido no modo filme. Exposição automática da média de cena no modo vídeo.

Dimensões da Tela: 5" 1920 x 1080.

Tipo de Tela: Tela de toque LCD capacitiva.

Suporte a Metadados: Dados de lente populados automaticamente de lentes Micro Quatro Terços eletrônicas. Gravação automática das configurações de câmera e dados da claquete, como projeto, número de cena, tomada e notas especiais.

Controles: Menus de toque na tela de 5 polegadas. 1 x chave de alimentação, 1 x botão de gravação, 1 x botão para fotografias, 1 x roda de rolagem com botão de pressão integrado ao apoio de mão, 1 x botão ISO, 1 x botão para o balanço de branco, 1 x botão para o obturador, 3 x botões funcionais configurados por software, 1 x botão para grande alcance dinâmico (HDR), 1 x botão para zoom, 1 x botão para menu, 1 x botão de gravação, 1 x botão de foco and 1 x botão para íris.

Conexões - Total de Saídas de Vídeo: 1 x HDMI tipo A. 1 x SDI.

Entradas de Áudio Analógico: 1 x mini XLR analógico alternável entre nível de microfone e linha com alimentação fantasma (até +14 dBu). 1 x entrada estéreo de 3.5 mm. Também pode ser utilizada para entrada de código de tempo.

Saídas de Áudio Analógico: 1 x conector de 3.5 mm tipo jack para fones de ouvido.

Interface de Computador: USB Tipo-C para gravação em drives externos, atualizações de software e download de mídias.

Áudio – Microfone: Microfone estéreo integrado.

Alto-falante Integrado

Formatos de Mídia: Capacidade para a formatação de cartões para sistemas de arquivo ExFAT para Windows e Mac ou HFS+ para Mac.

Codecs Suportados: CinemaDNG RAW, CinemaDNG RAW 3:1, CinemaDNG RAW 4:1, ProRes 422 HQ QuickTime, ProRes 422 QuickTime, ProRes 422 LT QuickTime, ProRes 422 Proxy QuickTime.

Recursos de Armazenamento: Tipo de Armazenamento
1 x CFast 2.0
1 x cartões SD UHS-II.

Storage Rates
4096 x 2160
CinemaDNG RAW - 270 MB/s
CinemaDNG RAW 3:1 - 128 MB/s
CinemaDNG RAW 4:1 - 96 MB/s
3840 x 2160
Apple ProRes 422 HQ - 110 MB/s
Apple ProRes 422 - 73.6 MB/s
Apple ProRes 422 LT - 51 MB/s
Apple ProRes Proxy - 22.4 MB/s
1920 x 1080
Apple ProRes 422 HQ - 27.5 MB/s
Apple ProRes 422 - 18.4 MB/s
Apple ProRes 422 LT - 12.75 MB/s
Apple ProRes Proxy - 5.6 MB/s
Taxas de armazenamento baseadas em 30 quadros por segundo.

Formatos de Gravação: CinemaDNG RAW, RAW 3:1 e RAW 4:1 sem perda com alcance dinâmico de filme em 4096 x 2160, 3840 x 2160 e 1920 x 1080. Apple ProRes 4096 x 2160, 3840 x 2160 e 1920 x 1080 com alcance dinâmico de filme, vídeo e vídeo expandido.

Requisitos de Potência - Fonte de Alimentação: 1 x fonte de alimentação externa de 12 V.

Entrada de Alimentação Externa: 1 x conector de 2 pinos com trava.

Tipo de Bateria: Canon LP-E6.

2 Lente EF 70-200 mm f/2.8L IS III USM

Abertura máxima de f/2.8

Diafragma de 8 lâminas

Construção da lente com 23 elementos em 19 grupos

Ângulo diagonal de visão de 34° (70mm) e 12° (200mm)

Ajuste de foco na extensão total da lente

Distância mínima focal de 1,2m

1 Lente EF 24-105mm f/4L IS II USM

Distância focal - 24-105 mm

Abertura máxima - f/4

Magnificação máxima - 0.23x (a 105 mm)

Distância mínima de focagem (m) - 0.45m

Diâmetro do filtro - 77 mm

Ângulo de visão diagonal (full frame) - 84° - 23° 20'

Estabilizador de imagem - Sim

Motor de Foco - USM

1 Lente Objetiva 12-40mm F/2.8

Abertura Máxima f / 2.8

Abertura Mínima f / 22

Montagem da lente Micro Quatro Terços

Compatibilidade de formato Micro Quatro Terços

Ângulo de visão 84 ° a 30 °

Distância mínima de foco 7,87 "/ 20 cm

Ampliação Máxima 0,3x

Design Ótico 14 elementos em 9 grupos

Lâminas de Diafragma 7, arredondado

Tipo de Foco Auto-foco

Estabilização de imagem Sim

3 (Três) Cartão De Memória Sandisk SDXC Extreme Pro, 256GB, 200MB/s (para gravação do conteúdo das câmeras)

5 (cinco) Micro conversores BiDirecional SDI/HDMI 12G

Entradas

Conectores de Vídeo:

1x BNC (12G-SDI / 3G-SDI / HD-SDI / SD-SDI) Fêmea

1x HDMI (HDMI 2.0) Fêmea

Formato de vídeo:

SDI (8/10-Bit 4:2:2 RGB, YUV)

DCI 4K 23.98/24/25/29.97/30/47.95/48/50/59.94/60 fps

UHD 4K 23.98/24/25/29.97/30/47.95/48/50/59.94/60 fps

DCI 2K 23.98/24/25/29.97/30/47.95/48/50/59.94/60 fps

DCI 2KPsF 25/29.97/30 fps

1080p 23.98/24/25/29.97/30/47.95/48/50/59.94/60 fps

1080PsF 25/29.97/30 fps

1080i 50/59.94/60 fps

720p 50/59.94/60 fps

NTSC 59.94 fps

PAL 50 fps

HDMI (8/10-Bit 4:2:2 RGB, YUV)

DCI 4K 23.98/24/25/29.97/30/47.95/48/50/59.94/60 fps

UHD 4K 23.98/24/25/29.97/30/47.95/48/50/59.94/60 fps

1080p 23.98/24/25/29.97/30/47.95/48/50/59.94/60 fps

1080i 50/59.94/60 fps

720p 50/59.94/60 fps

NTSC 29.97 fps

PAL 25 fps

Entrada de áudio integrada: HDMI e SDI

Saídas

Conectores de Vídeo:

1x BNC (12G-SDI / 3G-SDI / HD-SDI / SD-SDI) Fêmea

1x HDMI (HDMI 2.0) Fêmea

Formato de Vídeo:

SDI (8/10-Bit 4:2:2 RGB, YUV)

DCI 4K 23.98/24/25/29.97/30/47.95/48/50/59.94/60 fps

UHD 4K 23.98/24/25/29.97/30/47.95/48/50/59.94/60 fps

DCI 2K 23.98/24/25/29.97/30/47.95/48/50/59.94/60 fps

DCI 2KPsF 25/29.97/30 fps

1080p 23.98/24/25/29.97/30/47.95/48/50/59.94/60 fps

1080PsF 25/29.97/30 fps

1080i 50/59.94/60 fps

720p 50/59.94/60 fps

NTSC 29.97 fps

PAL (768 x 576) 25 fps

Saída de áudio integrada: HDMI e SDI

1 Distribuidor SDI 1 Entrada (in) e 8 saídas (out).

Entrada de Vídeo SDI Comutável entre SD, HD e SDI de 3 Gb/s.

Amostragem de Vídeo SDI 4:2:2 e 4:4:4

Amostragem de áudio SDI

Taxa de amostragem padrão de televisão de 48 kHz e 24 bits.

Precisão de cores SDI 4:2:2 e 4:4:4

Espaço de cores SDI YUV e RGB

Comutação Automática SDI

Seleciona automaticamente entre SD SDI, HD-SDI e 3 Gb/s SDI.

525i59.94 NTSC, 625i50 PAL

Padrões de Vídeo FullHD

720p50, 720p59.94, 720p60, 1080i50, 1080i59.94, 1080i60, 1080p23.98, 1080PsF23.98, 1080p24, 1080PsF24, 1080p25, 1080PsF25, 1080p29.97, 1080PsF29.97, 1080p30, 1080PsF30, 1080p50, 1080p59.94, 1080p60

Padrões de Vídeo 2K

2K DCI 23.98p, 2K DCI 24p, 2K DCI 25p, 2K DCI 23.98PsF, 2K DCI 24PsF, 2K DCI 25PsF

Padrões de Vídeo Ultra HD

2160p23.98, 2160p24, 2160p25, 2160p29.97, 2160p30

Padrões de Vídeo 4K

4K DCI 23.98p, 4K DCI 24p, 4K DCI 25p

Conformidade SDI

SMPTE 259M, SMPTE 292M, SMPTE 269M, SMPTE 372M, SMPTE ST-2081, ITU-R BT.656 e ITU-R BT.601

Taxas de Vídeo SDI

Detecção automática de definição padrão e alta definição nas entradas de vídeo SDI.

Amostragem de Vídeo SDI

4:2:2 e 4:4:4.

Amostragem de Áudio SDI

Taxa de amostragem padrão para televisão de 48 kHz e 24 bits.

Precisão de Cor SDI

4:2:2 e 4:4:4.

Espaço de Cor SDI

YUV e RGB.

Comutação Automática SDI

Detecção automática de SD, HD ou 6G.

Suporte a ASI

Sim.

2 (dois) Transmissor de Vídeo sem fio Hdmi/sdi 300 Metros

Características principais

- Transmite até um sinal 1080p60 HDMI / SDI para uma saída HDMI ou SDI dupla
- Transmissão em linha de visão de 1000 'com uma latência baixa de 40 ms
- Criptografia AES-128 para evitar vazamento de vídeo
- Seleção inteligente de canal
- Suporta UVC pull streaming
- Saída loop-through SDI no transmissor
- Banda de frequência de 5 GHz
- Tela OLED
- Opção de entrada de energia USB Tipo C
- Placas de bateria da série L na parte traseira de cada unidade
- Alimentação com adaptador DC incluído ou com adaptador USB opcional

Portas de Antenas

Transmissor/Receptor: 2 x RP-SMA Fêmea

Vídeo

Transmissor: 1 x entrada BNC (3G-SDI)

Transmissor: 1 x entrada tipo A HDMI

Transmissor: 1 x BNC (3G-SDI) Saída de loop

Receptor: Saída 2 x BNC (3G-SDI)

Receptor: 1 x saída tipo A HDMI

Áudio Embutido

HDMI/SDI: 2 canais

Transmissor/Receptor: 1 x Coax (16 VDC) Entrada

Outras E/S

Transmissor/Receptor: 1 x USB 3.1 / USB 3.2 Gen 1 (USB

Type-C) Entrada

Encriptação 128-Bit AES

Alcance Wireless 304.8 m

Largura de Banda do Canal
40 MHz

Alcance de Frequência US: 5.1 a 5.9 GHz

Latência 40 ms

Wi-Fi Sim
Formato de Vídeo
HDMI/SDI 1080p: 60

Suporte Timecode Sim

Entrada de Energia DC 6 a 16 VDC
Transmissor/Receptor: 1 x Série L
1 x Cold Show

b) 1 (uma) mesa de corte (switcher) para edição entre as câmeras ao vivo (ou tempo real):

Formatos de Vídeos

720p50, 720p59.94, 720p60.
1080p23.98, 1080p24, 1080p25, 1080p29.97, 1080p30,
1080p50, 1080p59.94, 1080p60.
1080i50, 1080i59.94, 1080i60.

Resoluções de Entrada SDI

720p50, 720p59.94, 720p60.
1080p23.98, 1080p24, 1080p25, 1080p29.97, 1080p30,
1080p50, 1080p59.94, 1080p60.
1080i50, 1080i59.94, 1080i60.60Hz.

Resoluções de Entrada SDI

720p50, 720p59.94, 720p60.
1080p23.98, 1080p24, 1080p25, 1080p29.97, 1080p30,
1080p50, 1080p59.94, 1080p60.
1080i50, 1080i59.94, 1080i60, 60Hz. Taxas SDI 270Mb,
1.5G, 3G.

Saídas de Programa SDI

**2 (duas) saídas no mínimo, Full HD de 10 bits alternáveis.
Canais de áudio embutidos na saída SDI.**

Saídas Auxiliar SDI

**4 (quatro) saídas no mínimo, Full HD de 10 bits alternáveis.
Canais de áudio embutidos na saída SDI.**

Entradas de Vídeo SDI

8 (oito) entradas no mínimo, SD/Full HD de 10 bits alternáveis. 2 canais de áudio embutido.

**1 (um) monitor no mínimo 20 polegadas para preview.
Cabos necessários para interligar todos os equipamentos
de acordo com a necessidade do evento.**

c) 2 (dois) Servidor para transmissão ao vivo com especificação mínima. Processador i7 2.6 GHz até 5 GHz, cache de 12MB, Placa de vídeo dedicada de no mínimo 4gb, Memória Ram de no mínimo 16GB, SSD de no mínimo 250gb. 3 portas USB 3.0 no mínimo e Placa De Rede Gigabit Pci Express X1 10/100/1000. Compatível para transmissão para telões e para transmissões ao vivo pela Internet:

5 (cinco) Placas de captura com conexões USB 3.0 ou Thunderbolt. A Placa de captura deve conter, entrada SDI e HDMI para capturar o sinal da mesa de corte com áudio e tem que ter saída USB 3.0 ou Thunderbolt. As placas têm que suportar todos os padrões de vídeos listados abaixo.

Padrões de Vídeo HD

720p50, 720p59.94, 720p60

1080p23.98, 1080p24, 1080p25, 1080p29.97, 1080p30,
1080p50, 1080p59.94, 1080p60

1080PsF23.98, 1080PsF24, 1080PsF25, 1080PsF29.97,
1080PsF30

1080i50, 1080i59.94, 1080i60, com áudio embutido.

Padrões de Vídeo 2K

2Kp23.98 DCI, 2Kp24 DCI, 2Kp25 DCI, 2Kp29.97 DCI, 2Kp30 DCI, 2Kp50 DCI, 2Kp59.94 DCI, 2Kp60 DCI

2KPsF23.98 DCI, 2KPsF24 DCI, 2KPsF25 DCI, 2KPsF29.97 DCI, 2KPsF30 DCI com áudio embutido.

f) 4 (quatro) refletores de led luz fria 300watts cada, com modificador balão chinês ou lantern. dimerização de 0 a 100% (contínuo).

Especificações mínimas:

Ângulo do feixe: 55 °

Temperatura de cor: 5500K

Padrão de precisão de cores: CRI 96 a 5500K / TLCI 96 a 5500K / CQS 95 a 5500K

Sistema de refrigeração Combo Fan / Passivo

Dimerização: 0 a 100% (contínuo)

Material da carcaça Alumínio

Fotometria: 55 ° a 5500K: 325,1 fc / 3500 lux a 9,84 ' / 3 m
Dimensões do aparelho Geral: 298,4 x 215,6 x 344,5 mm
Placa da bateria: 2- Montagem em V
Conector de entrada de energia: power CON
Conector DMX XLR de 5 pinos
Montagem do refletor: Bowens S-Type
Montagem de fixação: Soquete de 5/8 "
Tipo de garfo: Garfo / Suporte
Tipo de controle remoto Bluetooth, DMX, Wireless proprietário
Número de modos de canal DMX: 512
Alcance sem fio: 100 m
Canais / grupos sem fio 3/4
Alimentação de entrada CA: 100 a 240 VCA, 50/60 Hz a 3,5 A
Potência de entrada DC: 12 a 16,8 VCC
Fonte de energia: Adaptador CA, Bateria Externa
Consumo máximo de energia: 350 W

g) 1 (um) sistema de intercom sem fio com 5 (cinco) pontos:

Sistema de intercom tem de suportar comunicação 300 metros Full Duplex sem fio, que transmita sinal de áudio bidirecional simultânea sem latência. Especificações mínimas: Resposta de Frequência: 300Hz para 5KHz
Signal - to - Noise Ration: >50dB
Distorção: <2%
Alcance: Sob LOS, 300 metros de distância da base ao beltpack
Banda de Frequência: 1.9GHz
Modo de Modulação: GFSK
Transmissão de Energia: Máximo de 24dBm
Sensitividade do Receiver: -93dBm

h) Hyperdeck de gravação. Gravar todo o conteúdo que está sendo transmitido ao vivo ou para os telões conforme gravação de áudio e vídeo contratado. Todo sinal dos cortes ao vivo e para os telões tem que estar gravado e no formato do codec H264 higer;

Padrões de Vídeo HD

720p50, 720p59.94, 720p60
1080p23.98, 1080p24, 1080p25, 1080p29.97, 1080p30,
1080p50, 1080p59.94, 1080p60
1080PsF23.98, 1080PsF24, 1080PsF25, 1080PsF29.97,
1080PsF30
1080i50, 1080i59.94, 1080i60.

Padrões de Vídeo Ultra HD

2160p23.98, 2160p24, 2160p25, 2160p29.97, 2160p30.

Entrega de todo material de áudio e vídeo em um HD externo de no mínimo 1 (um) Terabyte cedida pela contratada, imediatamente após o término do evento;

i) 3 (três) cinegrafistas, 1 (um) produtor responsável, 1 (um) operador de switcher (Mesa de Corte), 1 (um) operador para transmissão (Servidor de transmissão).

- Os serviços de filmagem digital serão contratados por diária de 8 (oito) horas.
- O serviço de fotografia deverá ser realizado por profissional especializado, de acordo com o evento, seguindo as seguintes especificações mínimas:

a) Padrão de qualidade de uma máquina profissional digital com resolução a partir de 10 Megapixels;

b) Flash externo, adequado ao evento;

c) Entrega do produto final em mídia digital com identificação do evento no formato mínimo aproximado de 26x17cm, resolução mínima de 300 dpi, devendo conter, no arquivo, as seguintes informações: nome do evento, data, cidade e crédito do fotógrafo, bem como assinatura de termo de cessão de direitos de imagens. Prazo de entrega do material: após término do evento;

d) O fotógrafo deverá disponibilizar de imediato, caso seja solicitado pela FUNAG, fotos no decorrer do evento.

- Os serviços de fotografia serão contratados por:

a) Fotografia – tipo 1, diária de 4 (quatro) horas

b) Fotografia – tipo 2, diária de 8 (oito) horas.

3.16.

Locação de espaço físico:

- A locação de espaço físico deverá contemplar a infraestrutura logística e os serviços adequados para a realização de eventos, conforme demandado pela Contratante.
- Para a locação de espaço físico para feiras e bienais de livros, será cotado o espaço por metro quadrado.
- Para a locação de espaço físico para eventos, a Contratada poderá submeter à pedido da Contratante, no mínimo, 3 (três) propostas com os respectivos orçamentos, cabendo à Contratante escolher a opção que melhor atender seus interesses.

a) Quando não for possível a apresentação de três propostas, a Contratada deverá demonstrar que o preço a ser pago está de acordo com a realização de outros eventos no mesmo local mesmo que se trate de fornecedor exclusivo para o tipo de evento.

- No caso de subcontratação da locação de espaços para a realização de eventos, a CONTRATADA deverá apresentar cópia autenticada do documento fiscal, comprovando efetivamente o valor pago.
- Quando da necessidade de subcontratação de espaços, a CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, sempre que possível, no mínimo, 3

- (três) propostas alternativas com os respectivos orçamentos, cabendo à CONTRATANTE escolher a opção que melhor atender seus interesses.
- Quando não for possível a apresentação de três propostas, a CONTRATANTE deverá demonstrar que o preço pago está de acordo com a realização de outros eventos no mesmo local.
 - Quando da subcontratação, tomando como referência o valor constante do documento fiscal emitido pela subcontratada, a CONTRATADA deverá emitir sua nota fiscal considerando o valor do local aprovado pelo Gestor do Contrato acrescido da taxa de administração no percentual de 3%. Sobre o valor da nota fiscal emitida pela CONTRATADA incidirão as retenções obrigatórias na fonte, como por exemplo IRPJ, CSLL, PIS, COFINS e ISS.
 - O valor da "taxa de administração" engloba taxa de administração, lucros, despesas indiretas e tributos adequados ao regime tributário da CONTRATADA.
 - O percentual de taxa de administração deverá ser informado pela CONTRATADA, cabendo destacar que o percentual máximo que a Administração está disposta a pagar corresponde ao montante de 3% (três por cento).
 - Caberá à licitante, de acordo com sua estrutura, capacidade de negócios e enquadramento tributário, apresentar esse percentual em sua proposta de preços.
 - As notas fiscais emitidas pela CONTRATADA deverão considerar e conter o somatório do valor da subcontratação acrescido dos demais componentes de custos, conforme tabela abaixo:

Locação de espaços para realização de eventos		
Valor Disponível para Contratação (*)		R\$
Taxa de Administração	A ser informado pela licitante em percentual incidente sobre o valor do espaço contratado pago pela empresa	3%
Valor Total	Valor pago pela Contratada acrescido da taxa de administração	R\$

- Especificações mínimas dos espaços passíveis de serem demandados pela Contratante ao longo da vigência do contrato:
 - a) Sala em hotel ou outras instalações, com ar condicionado, ponto lógico de Internet e Wi-Fi, conforme leiaute solicitado pela Contratante. Preferencialmente, o local deverá ter estacionamento para acomodar automóveis dos participantes e condições de acessibilidade para pessoas com deficiência.
 - b) Sala em hotel ou outras instalações, cujo espaço deverá ser separado em dois ambientes distintos, conforme leiaute solicitado pela Contratante. Os ambientes devem possuir ar condicionado, ponto lógico de Internet (mínimo 10 mbpsfull-duplex com largura entre 5 e 15 mbps) e Wi-Fi, mobiliário adequado, incluídos no valor total da locação. Preferencialmente, o local deverá ter estacionamento para acomodar automóveis dos participantes e condições de acessibilidade para pessoas com deficiência.
 - c) Conjunto de salas em hotel ou outras instalações: espaço do tipo auditório, privativo, amplo, climatizado e apropriado para realização de encontros, seminários ou palestras, que deverá comportar o número de participantes informados na demanda da FUNAG, no formato demandado. O espaço deve ser separado em três ambientes distintos, sendo um para o receptivo e credenciamento dos participantes, outro para recepção diferenciada de autoridades que compõem a mesa diretora do evento (sala VIP) e outro para a realização do evento propriamente dito, todos com ar condicionado, ponto lógico de Internet (mínimo 10 mbpsfull-duplex com largura entre 5 e 15 mbps) e Wi-Fi, mobiliário adequado, incluídos no valor total da locação. Preferencialmente, o local deverá ter estacionamento para acomodar automóveis dos participantes e condições de acessibilidade para pessoas com deficiência.
 - d) Locação de área para estande: deverá ser locado por metro quadrado.
- Os espaços indicados acima são apenas exemplificativos, podendo a Contratante, a depender do evento a ser realizado, demandar espaços com outras características, formatos e dimensões.
- Os espaços deverão contar com instalações sanitárias dimensionadas e compatíveis com o número de pessoas previsto para a ocupação desses, inclusive no que se refere acessibilidade e instalações sanitárias adaptadas a pessoa com deficiência, dependências climatizadas conforme as necessidades adequadas para os eventos realizados fora das dependências do Ministério das Relações Exteriores/FUNAG.
- Durante o transcorrer dos eventos, inclusive antes da abertura desses, a Contratada ficará responsável pela limpeza e manutenção da higiene em todas as instalações, em especial nos sanitários, provendo insumos necessários, por exemplo, cestos de lixo, sacos plásticos, vassouras, baldes, rodos, material de limpeza pesada, toalhas descartáveis, sabonete líquido, papel higiênico, entre outros, assim como contará com profissionais de manutenção e limpeza em número suficiente para a adequada e confortável condução dos eventos.

3.17. Por fim, as horas extras para os serviços especificados na Planilha Estimativa de Custos será de 10% (dez por cento) sob o valor especificado do serviço, salvo os serviços de intérprete e/ou tradutor simultâneo de idiomas básicos que será de 25% (vinte e cinco por cento).

4. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

4.3. 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. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. O presente processo de contratação deve estar aderente à Constituição Federal, à Lei nº 8.666/93, (Lei de Licitações), à Lei nº 10.520/02 (Lei do Pregão), ao Decreto nº 10.024/2019 (Pregão Eletrônico) e a outras legislações aplicáveis.

5.2. Conforme estabelecido na Portaria FUNAG nº 96/2017, os serviços em tela são considerados como de caráter continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, sua interrupção pode afetar o cumprimento da missão institucional do órgão.

5.3. São requisitos essenciais à prestação dos serviços objeto da presente contratação:

5.3.1. A Contratada deverá disponibilizar profissionais com formação, habilidades e conhecimentos mínimos exigidos;

5.3.2. Os serviços deverão ser executados com a utilização de técnicas e rotinas adequadas, e em estrita concordância e obediência às normas técnicas vigentes;

5.3.3. A Empresa especializada em organização, planejamento, organização, coordenação e acompanhamento de eventos executará o objeto deste Termo de Referência em âmbito nacional.

5.4. Além do atendimento aos requisitos de regularidades jurídica, fiscal, trabalhista e previdenciária e da qualificação econômico-financeira necessárias à contratação com a Administração Pública Federal, que estarão descritas em Edital, a empresa a ser contratada deverá comprovar, ainda, qualificação técnica para o atendimento da necessidade da Contratante, constantes neste Termo de Referência.

5.5. Por se tratar de serviço de natureza comum, não haverá necessidade da contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.

5.6. A Duração inicial do contrato de prestação de serviços de natureza continuada será no prazo de 12 (doze) meses contados do(a) data de assinatura do respectivo termo de contrato, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles constantes do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência, bem como aqueles previstos nas especificações do objeto e em lei especial.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

7.1. Devido ao fato de o objeto desta licitação não ser complexo, a vistoria técnica não se aplica.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. A CONTRATANTE demandará os serviços à CONTRATADA, por meio de Ordem de Serviço - OS, contendo todas as especificações necessárias, com base nos detalhes contidos no presente Termo de Referência e demais documentos editalícios.

8.2. Todos os serviços serão solicitados pelo gestor(a) ou gestor(a) substituto do Contrato por ordem de serviço numerada sequencialmente.

8.3. A ordem de serviço será enviada à Contratada para a realização dos serviços logísticos descritos neste termo de referência até 5 (cinco) dias antes do evento, salvo para a demanda dos serviços de alimentação e bebidas que poderá ser com a antecedência de 48 (quarenta e oito) horas.

8.4. Para serviços que necessitem de personalização e locação de espaço físico, ressaltando que quando houver hospedagens, o espaço físico será preferencialmente no mesmo ambiente hoteleiro, a ordem de serviço será enviada à Contratada com antecedência mínima de 15 (quinze) dias.

8.5. Dos Prazos:

8.5.1. A Ordem de Serviço (O.S.) observará os prazos a seguir:

- a) Eventos de pequeno porte: no mínimo 5 (cinco) dias corridos da data prevista para o evento;
- b) Eventos de médio porte: no mínimo 10 (dez) dias corridos da data prevista para o evento;
- c) Eventos de grande porte: no mínimo 15 (quinze) dias corridos da data prevista para o evento.

8.5.2. Requisição de serviço:

- a) A antecedência mínima para requisição, alteração de quantidade ou cancelamento dos serviços de hospedagem é de 48 (quarenta e oito) horas.
- b) A antecedência mínima para requisição, alteração de quantidade ou cancelamento dos serviços de transporte é de 24 (vinte e quatro) horas
- c) A antecedência mínima para a demanda dos serviços de alimentação e bebidas será de 72 (setenta e duas) horas

8.5.3. Cancelamento de Serviços:

- a) Para cancelamento, redução ou acréscimo da demanda de alimentação e bebidas o prazo será de 24 (vinte e quatro) horas antes do evento.
- b) Para os demais serviços constantes no termo de referência, o prazo para cancelamento, redução ou acréscimo será de 24 (vinte e quatro) horas antes do evento.

8.5.4. Equipamentos:

- a) Os equipamentos de informática e telecomunicações deverão ser instalados e testados no local do evento pelo coordenador do evento designado pela Contratada, com antecedência mínima de 12 (doze) horas do início do evento
- b) Os equipamentos de sonorização deverão ser instalados e testados no local do evento, pelo coordenador do evento designado pela Contratada, com antecedência mínima de 12 (doze) horas do início do evento.
- c) Os equipamentos de projeção de imagens deverão ser instalados e testados no local do evento pelo coordenador do evento designado pela Contratada quando solicitado pela contratante, com antecedência mínima de 12 (doze) horas do início do evento.
- d) Os equipamentos de filmagem deverão ser instalados e testados no local do evento pelo coordenador do evento designado pela Contratada, com antecedência mínima de 12 (doze) horas do início do evento.
- e) Para todos os equipamentos que possam ser retirados, em caso de pernoite entre

a montagem e a realização do evento a Contratada poderá retirar os equipamentos contratados e reinstalá-los com antecedência mínima de 2 (duas) horas do início do evento.

8.5.5. Entrega de Serviços:

- a) Entrega do material de áudio em mídia digital, imediatamente após o término do evento;
- b) Transcrição de áudio com entrega do produto final em mídia digital em formato de arquivos editáveis com o nome e a data do evento. Prazo de entrega: 1 (um) dia útil para cada hora desgravada;
- c) O produto final de todos os serviços de filmagem digital deve ser a filmagem bruta e editada, com resolução mínima de 1080p, a qual deverá ser entregue ao final do evento.
- d) O serviço de fotografia deverá ser entregue o produto final em mídia digital com identificação do evento no formato mínimo aproximado de 26x17cm, resolução mínima de 300 dpi, devendo conter, no arquivo, as seguintes informações: nome do evento, data, cidade e crédito do fotógrafo, bem como assinatura de termo de cessão de direitos de imagens. Prazo de entrega do material: após término do evento;
- e) O fotógrafo deverá disponibilizar de imediato, caso seja solicitado pela FUNAG, fotos no decorrer do evento.

8.5.6. Quando solicitado o serviço de hospedagem, a Contratada deverá encaminhar as opções de hotéis no prazo de 5 (cinco) dias da solicitação. Poderá a Contratante solicitar, em casos excepcionais, prazos inferiores a cinco dias.

8.5.7. Os profissionais (Intérpretes/Tradutores) deverão apresentar-se no local estabelecido com no mínimo 1 (uma) hora de antecedência de seu início, a fim de verificar as condições e características do local, do público e das atividades a serem realizadas, bem como assinar o termo de autorização de uso de imagem, voz e tradução de idiomas. Esse período não será computado como hora trabalhada para efeito de contabilização do pagamento da prestação do serviço.

8.5.8. A Contratada deverá informar à Contratante, com até 72 (setenta e duas) horas de antecedência da data de realização do evento, os dados cadastrais de todos os profissionais envolvidos no evento.

8.5.9. Caso seja necessária a troca de profissionais, a Contratada deverá informar a Contratante, por telefone e por e-mail em dias úteis, os dados cadastrais do substituto, em horário comercial de 8h às 18h, com até 24 (vinte e quatro) horas de antecedência ao início do evento.

8.5.10. Para os serviços de alimentação em eventos, a Contratada deverá submeter o cardápio completo para apreciação e escolha da Contratante, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas antes do evento.

8.5.11. Para todos os equipamentos que possam ser retirados, em caso de pernoite entre a montagem e a realização do evento, a Contratada poderá retirar os equipamentos contratados e reinstalá-los com antecedência mínima de 2 (duas) horas do início do evento.

8.5.12. Para serviços que necessitem de personalização e locação de espaço físico, ressaltando quando houver hospedagens, o espaço físico será preferencialmente no mesmo ambiente hoteleiro, a ordem de serviço será enviada à Contratada com antecedência mínima de 15 (quinze) dias.

8.6. Poderá a Contratante solicitar, em casos excepcionais, prazos inferiores aos descritos acima.

8.7. A Contratante poderá requisitar, em casos excepcionais, serviços em prazo inferior aos estabelecidos nos itens acima.

8.8. Caso o evento seja cancelado, em parte ou integralmente, a menos de 72 (setenta e duas) horas do seu início, a Fundação ressarcirá as despesas decorrentes, desde que devidamente comprovadas.

8.9. Após o término do evento, a Contratada encaminhará à FUNAG o relatório consolidado dos serviços prestados que deverá ser aprovado pelo gestor ou gestor substituto do Contrato antes da emissão da nota fiscal.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência, promovendo a sua substituição sempre que demandado pelo Gestor do Contrato, nos prazos estabelecidos no "Modelo de Execução do Objeto".

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1. O julgamento da licitação a ser realizada deverá se dar pelo critério adotado de menor valor global.

10.2. Para análise da aceitabilidade dos valores ofertados para os itens, a licitante deverá encaminhar a proposta de preços detalhada, conforme Modelo em Edital, na qual serão analisados todos os valores dos serviços, que formam o valor global.

10.3. A licitante que apresentar proposta de preço com valores superiores aos estabelecidos pelo edital será desclassificada.

10.4. A licitante não deverá cotar o serviço 84 "locação de espaço físico" e deverá contemplar para esse serviço o valor estimado pela administração, conforme Modelo de Proposta de Preços.

10.5. O valor total e os valores dos subitens deverão ser expressos em Real (R\$) com até 02 (duas) casas decimais.

10.6. Será rejeitada a proposta que apresentar irregularidades insanáveis, valores irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado.

10.7. Não serão consideradas propostas alternativas, devendo as licitantes se limitarem às especificações do Termo de Referência, sob pena de serem desclassificadas.

10.8. A prestação dos serviços será realizada em conformidade com as cláusulas, condições, garantias, obrigações e responsabilidades entre as partes conforme instrumento contratual.

10.9. A licitante deverá declarar que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

- 11.2. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.
- 11.3. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 11.4. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP nº 5/2017.
- 11.5. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- 11.5.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- 11.5.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
- 11.5.3. Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
- 11.5.4. Considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 11.6. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.
- 11.7. Realizar avaliações da qualidade dos serviços, após seu recebimento.
- 11.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada.
- 11.9. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.10. Demandar os serviços por da emissão de ordem de serviço.
- 11.11. Rejeitar os serviços executados em desacordo com as obrigações assumidas pela Contratada, exigindo sua correção, de acordo com a situação, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior, devidamente justificados e aceitos.
- 11.12. Comunicar oficialmente à Contratada toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do serviço e quaisquer falhas ocorridas, principalmente as consideradas de natureza grave.
- 11.13. Exigir o imediato afastamento e/ou substituição de qualquer empregado da Contratada que não mereça confiança no trato dos serviços, que produza complicações para a supervisão e fiscalização, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das atribuições que lhe foram designadas.
- 11.14. Solicitar, em tempo hábil, a substituição ou correção dos serviços ou materiais/equipamentos que não tenham sido considerados adequados.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1. Contratar os recursos humanos previstos neste Termo de Referência, que não se caracterizam, em hipótese alguma, como mão de obra terceirizada pela FUNAG, bem como recolher todos os impostos e contribuições referentes à contratação de serviços e dos seus recursos humanos que venham a atuar no âmbito dos serviços que integram o presente Termo de Referência junto a Fundação e em seus eventos.
- 12.2. Designar responsável titular e seu substituto para manterem interface junto ao gestor(a) e seu substituto pela FUNAG para o atendimento das demandas da Fundação.
- 12.3. Receber os valores contratuais devidos pela execução dos serviços, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências estabelecidas no Contrato.
- 12.4. Cumprir todas as orientações da FUNAG e as obrigações contidas neste Termo de Referência e demais documentos licitatórios, para o fiel desempenho das atividades específicas.
- 12.5. Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da FUNAG, prestando todos os esclarecimentos solicitados, de forma clara, concisa e lógica, atendendo prontamente às reclamações formuladas.
- 12.6. Arcar com as reclamações levadas ao seu conhecimento por parte do gestor do Contrato a ser firmado, cuidando imediatamente das providências necessárias para a correção, evitando repetição de fatos.
- 12.7. Relatar toda e qualquer irregularidade observada em função da prestação dos serviços licitados.
- 12.8. Providenciar a imediata troca de todo material/equipamento que vier a apresentar defeito durante a realização de qualquer evento.
- 12.9. Responder por quaisquer danos causados diretamente a bens de propriedade da FUNAG ou do ambiente escolhido para o evento, quando ocasionados pelos empregados da empresa durante a realização do evento.
- 12.10. Manter, ainda, seus empregados identificados por crachá e uniforme quando em trabalho, devendo substituí-los, imediatamente, caso sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas éticas e disciplinares da FUNAG.
- 12.11. Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados, quando da realização dos serviços.
- 12.12. O transporte do(s) material(is)/equipamento(s), gêneros alimentícios, bebidas, mesas, cadeiras e pessoal contratado, é de responsabilidade da Contratada, bem como dos recursos humanos demandados.
- 12.13. Designar, após a assinatura do Contrato no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, responsável e seu substituto para representarem a Contratada junto à Contratante para atendimento das demandas da Fundação, bem como os demais assuntos inerentes ao Contrato.
- 12.14. Caso o representante da Contratada não atenda em imediato às demandas e demais assuntos relativos ao Contrato, será solicitada a sua substituição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.
- 12.15. Retirar todo e qualquer material e/ou infraestrutura montadas e instaladas no prazo máximo de 12 (doze) horas após o encerramento do evento e de acordo com as datas contidas nas demandas encaminhadas pelo gestor do contrato. O referido prazo poderá ser prorrogado desde que comunicado antecipadamente à Contratante e aprovado pelo Gestor do Contrato.
- 12.16. Responsabilizar-se pela fidelidade e sigilo absoluto das gravações e informações do

evento.

12.17. Todo material bruto gravado deverá ser entregue à Contratante ao final do evento.

12.18. Responder pela utilização inapropriada de equipamentos e meios de comunicação, quando executar serviços no local do evento, ou em outros locais que venham a ser indicados, assumindo a responsabilidade pelos danos eventualmente causados a Contratante ou a terceiros, direta ou indiretamente, por si, seus empregados ou prepostos.

12.19. Todos os equipamentos/materiais deverão estar instalados e testados.

12.20. Os recursos humanos demandados pela FUNAG à Contratada deverão chegar com antecedência mínima de até 1 (uma) hora antes do início das atividades, no local ou onde se fizer necessário, sem qualquer ônus à Contratante.

12.21. O transporte, o deslocamento e alimentação dos funcionários da Contratada e de fornecedores serão de responsabilidade da própria empresa.

12.22. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo gestor do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

12.23. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

12.24. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

12.25. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010.

12.26. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.

12.27. Comunicar ao gestor do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

12.28. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

12.29. Paralisar, por determinação da 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.

12.30. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

12.31. 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 este Termo de Referência, no prazo determinado.

12.32. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

12.33. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

12.34. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

12.35. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.36. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

12.37. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

12.38. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante.

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

12.40. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

12.40.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

12.40.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

12.41. Por se tratar de serviço de natureza comum, não haverá necessidade da Contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.

13. SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Para fins da prestação dos serviços, será admitida a subcontratação parcial dos itens descritos neste Termo de Referência.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

15.3. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

15.6. A Fiscalização do Contrato avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto neste Termo de Referência, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

15.7. Durante a execução do objeto, o gestor do contrato deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.8. O gestor do contrato deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

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

15.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.

15.12. As ocorrências de desempenho ou comportamento insatisfatório, irregularidades, falhas, insuficiências, erros e omissões constatados pela Contratante serão registrados e comunicados, por escrito, à empresa Contratada, fixando-se prazo para a sua correção, conforme conveniência.

15.13. O gestor e o gestor substituto do contrato ficarão responsáveis pelo aceite definitivo da execução do serviço mediante respectivo atesto na nota fiscal.

15.14. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

15.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16. CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

16.1. Para o acompanhamento e avaliação dos serviços prestados pela CONTRATADA, será estabelecido e utilizado o Instrumento de Medição de Resultado – IMR entre as partes.

16.2. Definição: Instrumento de Medição de Resultado – IMR é o ajuste escrito anexo ao contrato entre o provedor de serviços e o órgão contratante, que define, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento.

16.3. Objetivo a atingir: Prestação do serviço em elevados níveis de qualidade.

16.4. 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, incidindo sobre o valor da fatura referente ao serviço executado.

16.5. 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 demandante e a fiscalização formalizar em relatório detalhado, conforme tabela 2, para embasamento do atesto da nota fiscal.

16.6. Sanções: Quando o percentual de glosas for superior a 10% (dez por cento) sobre o valor da nota fiscal do evento, caracterizar-se à inexecução parcial, o que implicará abertura de procedimento de aplicação de penalidades previstas no contrato.

16.7. O IMR seguirá as condições definidas neste Termo de Referência e fará parte do Termo do Contrato como obrigação entre às partes.

16.8. A mensuração da quantidade, qualidade, tempestividade de entrega, dentre outras características da prestação do serviço serão aferidas pelo Gestor do Contrato.

16.9. Para o atesto dos serviços, o gestor do contrato elaborará o RELATÓRIO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO, consolidando as informações relativas às ocorrências verificadas na execução.

16.10. A utilização do IMR não se confunde com a aplicação das penalidades, mas ambas podem, inclusive, ser aplicadas concorrentemente, observadas as peculiaridades de cada caso; o IMR será aplicado quando do atesto pelo Gestor do Contrato, sendo condição e regra para o cumprimento do objeto e pagamento dos serviços, enquanto que a sanção administrativa deverá ser aplicada observando-se o contraditório e a ampla defesa da CONTRATADA, em processo instaurado independentemente do processo administrativo principal da contratação.

16.11. 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.

TABELA 1	
Grau de relevância	Correspondência
1	Glosa de 1% sobre o valor da Ordem de Serviço do evento
2	Glosa de 2% sobre o valor da Ordem de Serviço do evento
3	Glosa de 3% sobre o valor da Ordem de Serviço do evento

TABELA 2		
SERVIÇO	INFRAÇÃO	GRAU
Recursos Humanos	Atraso na apresentação do profissional, provocando transtorno ao evento.	2
	Ausência do profissional, no limite de até 5%, conforme quantidade exigida para o evento.	1
	Ausência do profissional, no limite de até 10%, conforme quantidade exigida para o evento.	2
	Ausência do profissional, em limite superior a 10% em relação ao exigido para o evento.	3
	Ausência de integrante da equipe de coordenação/por ocorrência.	3
	Apresentação de profissional sem qualificação para exercer função.	2
	Um único funcionário exercendo mais de uma função, trazendo transtornos ao evento.	2
	Não se apresentar devidamente uniformizado.	1
Locação de espaço físico	No caso de garçons: não conhecer o cardápio.	1
	Local apresenta-se em más condições (sujo, mofado, sem manutenção, etc)	2
	Local com capacidade inferior ao contratado	3
Serviço de alimentação	Atraso na disponibilização do espaço	2
	Acomodação dos alimentos em local inadequado	1
	Serviço foi iniciado com cardápio incompleto	2
	Modificação (alteração ou exclusão) de ingrediente (s) expressamente previsto (s) na preparação de pratos ou bebidas do cardápio aprovado	2
	Houve ausência de item do cardápio, sem autorização	3
Demais serviços	Entrega dos materiais/equipamentos fora do prazo estipulado	2
	Materiais/equipamentos em quantidade inferior ao contratado	3
	Atraso na reposição de material/equipamento danificado na instalação	1
	Material/equipamento entregue é divergente com o contratado (cor, modelo, etc.)	3
AVALIAÇÃO DA UNIDADE DEMANDANTE DO EVENTO		
DEMANDANTE DO EVENTO:	INFRAÇÃO	GRAU
	O serviço solicitado iniciou com atraso, descumprindo a ordem de serviço	3
	O alimento não estava na temperatura adequada	1
	A bebida não estava na temperatura adequada	1
	Identificação de objetos estranhos aos alimentos (cabelo, insetos, etc)	3
	Materiais como louças, copos e talheres em condições ruins (avariados, sujos, etc)	2
	Materiais de decoração, inclusive arranjos florais, apresentam qualidade inferior ao contratado (rasgados, amassados, furados, trincados, sujos, manchados, flores murchas e/ou danificadas, etc)	2
	Demais serviços, tais como audiovisuais/informática/brindes, apresentando qualidade inferior ao contratado (materiais rasgados e/ou danificadas, etc)	2

17. RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

17.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, nos termos abaixo.

17.2. No prazo de até 10 dias corridos, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual.

17.3. O recebimento provisório será realizado pelo gestor do contrato após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

17.3.1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

17.3.2. Para efeito de recebimento será analisado o desempenho e qualidade da prestação dos serviços, conforme demandado.

17.3.3. A Contratada fica obrigada 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 até que sejam sanadas todas as eventuais pendências.

17.4. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo gestor do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

18. PAGAMENTO

18.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

18.2. Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

18.3. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

18.3.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

18.4. 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. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

18.4.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

18.5. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 18.5.1. o prazo de validade;
- 18.5.2. a data da emissão;
- 18.5.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 18.5.4. o período de prestação dos serviços;
- 18.5.5. o valor a pagar; e
- 18.5.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

18.6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

18.8. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

18.9. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.

18.10. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.

18.11. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

18.12.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

18.13. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

18.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

18.15. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

18.16. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = $I \times N \times VP$, sendo:
EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela a ser paga.
 $I = \text{Índice de compensação financeira} = 0,00016438$, assim apurado:
 $I = (TX)$
 $I = (6/100) / 365$
 $I = 0,00016438$
TX = Percentual da taxa anual = 6%

19. REAJUSTE

19.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

19.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994:

$R = V(I - I^0) / I^0$, onde:
R = Valor do reajuste procurado;
V = Valor contratual a ser reajustado;
 I^0 = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;
I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

19.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

19.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

19.7. 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.

19.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

20. GARANTIA DA EXECUÇÃO

20.1. A CONTRATADA deverá indicar qual das seguintes modalidades de garantia previstas nos incisos do § 1º do artigo 56 da lei nº 8.666/93 será apresentada à CONTRATANTE, com o objetivo de assegurar todas as condições assumidas na execução do contrato a ser assinado, inclusive para pagamento de obrigações de natureza trabalhista, previdenciária e para com o FGTS, correspondendo essa garantia ao valor de 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato, com prazo de validade de 90 (noventa) dias após o encerramento do Contrato.

- 20.1.1. Caução em dinheiro;
- 20.1.2. Títulos da dívida pública;
- 20.1.3. Seguro – garantia; ou
- 20.1.4. Fiança bancária.

20.2. O valor expresso no subitem anterior será reajustado no mesmo prazo e condições constantes no Contrato.

20.3. Quando da assinatura do Contrato, da recomposição ou da atualização do valor da garantia, ou, ainda, da prorrogação do seu prazo de validade, a CONTRATADA ficará obrigada a fazê-lo no prazo de 10 (dez) dias úteis contados a partir da ocorrência:

- 20.3.1. a inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento);
- 20.3.2. o atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da lei nº 8.666/1993.

20.4. A CONTRATANTE poderá utilizar a garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

- 20.4.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
- 20.4.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 20.4.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à CONTRATADA; e
- 20.4.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONTRATADA, quando couber.

20.5. A garantia reverterá em favor da CONTRATANTE, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão contratual por culpa exclusiva da CONTRATADA, sem prejuízo da responsabilidade de ressarcir eventuais perdas e danos devidos à Fundação.

20.6. A garantia da execução do contrato ou seu saldo, se houver, será devolvida à CONTRATADA, após o cumprimento integral das obrigações contratuais por ela assumidas.

20.7. A garantia somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

21.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

21.2.1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

21.2.2. **Multa de:**

- a) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- b) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- c) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- d) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
- e) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
- f) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

21.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até

dois anos;

21.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

21.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

21.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

21.4. As sanções previstas nos subitens “21.2.1”, “21.2.3”, “21.2.4” e “21.2.5” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

21.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor da Ordem de Serviço do evento
2	0,4% ao dia sobre o valor da Ordem de Serviço do evento
3	0,8% ao dia sobre o valor da Ordem de Serviço do evento
4	1,6% ao dia sobre o valor da Ordem de Serviço do evento
5	3,2% ao dia sobre o valor da Ordem de Serviço do evento

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
6	Atrasar o fornecimento da relação nominal completa de todo pessoal que vai trabalhar no evento, por ocorrência. Obs. Cada dia será considerado uma ocorrência;	01
7	Utilizar as dependências da Fundação Alexandre de Gusmão ou do local de realização do evento para fins diversos do objeto do contrato, por ocorrência;	03
8	Reproduzir, divulgar ou utilizar, sem consentimento da Fundação Alexandre de Gusmão, em benefício próprio ou de terceiros, de quaisquer informações de que seus empregados tenham tido conhecimento em razão da execução dos serviços por ocorrência;	05
Para os itens a seguir, deixar de:		
9	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
10	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
11	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
12	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
13	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
14	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01
15	Responsabilizar-se, durante e após a realização de cada evento, pela manutenção, conservação e limpeza da cozinha e local da prestação do serviço, por ocorrência;	02
16	Responsabilizar-se pelo gerenciamento ambientalmente adequado dos resíduos sólidos que produz, por ocorrência;	03
17	Apresentar, juntamente com o documento fiscal, as comprovações atualizadas das regularidades fiscal (Federal, Estadual e Municipal), previdenciária (INSS), trabalhista (CNDT) e fundiária (FGTS), da inexistência de registros impeditivos de contratação no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - (CEIS) do Portal da Transparência e da inexistência de registros impeditivos de contratação por improbidade administrativa no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa, disponível no Portal do CNJ e da inexistência de registros impeditivos de contratação por improbidade administrativa no Cadastro de Licitantes Inidôneos disponível no Portal do TCU, por ocorrência;	02
18	Comunicar verbal e imediatamente ao Contratante todas as ocorrências anormais verificadas na execução dos serviços e, no menor espaço de tempo possível, reduzir à escrita a comunicação verbal, acrescentando todos os dados e circunstâncias julgados necessários aos esclarecimentos dos fatos, por ocorrência	02

21.6. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

21.6.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

21.6.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

21.6.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

21.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

21.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

21.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

21.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

21.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

21.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação

preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

21.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

21.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

21.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

22.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

22.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

22.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

22.3.1. A empresa interessada em participar do certame deverá apresentar atestado de capacidade técnica, expedido em seu nome, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o seu desempenho em fornecimento pertinente e compatível com os serviços em características, nas quantidades e nos prazos compatíveis com o previsto neste Termo de Referência;

22.3.2. Comprovação que já executou objeto compatível, em prazo, com o que está sendo licitado, mediante a comprovação de experiência mínima de 3 (três) anos na execução de objeto semelhante ao da contratação, podendo ser aceito o somatório de atestados;

22.3.3. O atestado de capacidade técnica deverá comprovar que a empresa prestou serviços, a contento e de forma satisfatória, na realização de eventos, com:

- disponibilização/atuação de intérpretes ou tradução simultânea;
- filmagem e sonorização;
- hospedagem de, no mínimo, 10 (dez) participantes com alimentação em ambiente hoteleiro; e
- realização de serviço de transporte.

22.3.4. Certificado válido de cadastramento no Ministério do Turismo, de que trata o art. 22 da Lei nº 11.771, de 2008, e nos termos do Decreto nº 7.381, de 2010, demonstrando que está autorizado a prestar serviço de organização de eventos;

22.3.5. O atestado deverá conter a identificação do signatário, o quantitativo com a descrição do serviço realizado e a identificação do responsável pela emissão do atestado com nome, função e telefone para possível solicitação de informações adicionais de interesse da Fundação;

22.3.6. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelos menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

22.4. Tendo em vista a necessidade de realização de eventos com a presença de autoridades, especialistas e acadêmicos nacionais e estrangeiros, a fim de que seja selecionada uma empresa capaz de executar as demandas de forma satisfatória, faz-se necessária a comprovação de atestados de capacidade técnica, a fim de não gerar prejuízos técnicos e financeiros para a administração pública. Os atestados acima requisitados foram definidos com base no histórico de eventos da Fundação, constante deste Termo de Referência.

22.5. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.5.1. Valor Global: R\$ 2.765.500,02 (dois milhões, setecentos e sessenta e cinco mil e quinhentos reais e dois centavos).

22.5.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

23.1. O custo estimado global da contratação é de R\$ 2.765.500,02 (dois milhões, setecentos e sessenta e cinco mil e quinhentos reais e dois centavos).

24. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

24.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no Orçamento da União para o exercício de 2023, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 244001/24290
Fonte: 0100
Programa de Trabalho: 07573221623670001
Elemento de Despesa: 339039

ANEXO - II - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2023

PLANILHA - VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

Considerando o mapa comparativo de pesquisa de mercado, estima-se que o valor global da contratação é de R\$ 2.765.500,02 (dois milhões, setecentos e sessenta e cinco mil e quinhentos reais e dois centavos).

I - HOSPEDAGEM COM CAFÉ DA MANHÃ INCLUSO						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
1	Apartamento individual categoria "5 estrelas"	Apartamento "standard". Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária	50	1.094,33	54.716,50
2	Apartamento individual categoria "4 estrelas"	Apartamento "standard". Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária	500	591,14	295.570,00
II - ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
	Fornecimento de água					

3	Fornecimento de água mineral	Água mineral, sem gás - garrafa 330 ml.	Unidade	1.100	5,55	6.105,00
4	Almoço ou jantar	Buffet ou à la carte: - <u>Entrada</u> : opções de pratos frios (saladas, cremes ou mousses). - <u>Prato principal</u> : opções de pratos quentes (peixes, aves e carnes), com respectivas guarnições e opções de massas. Sobremesa: 2 (dois) tipos de doces, frutas variadas da estação. - <u>Bebidas não-alcoólicas</u> : até 2 (duas) unidades, por exemplo: água mineral com ou sem gás, suco natural, água de coco (natural, sem açúcar) ou refrigerante, e 1 (uma) xícara de café ou chá.	Por pessoa	550	103,67	57.018,50
III - TRANSPORTE						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
5	Veículo passeio simples	Veículo passeio simples tipo sedan, com no máximo dois anos de uso, 4 (quatro) portas, ar condicionado, incluindo combustível e serviço de motorista, com celular.	Diária de 10h	120	436,35	52.362,00
6	Van tipo executivo	Veículo com capacidade de 16 (dezesesseis) passageiros, com no máximo dois anos de uso, ar condicionado, incluindo combustível e serviço de motorista, com celular. Adequada e adaptada para possíveis passageiros com deficiência.	Diária de 10h	20	766,43	15.328,60
7	Micro-ônibus tipo executivo	Com motorista, celular, combustível, ar condicionado, capacidade de transporte para 27 (vinte e sete) passageiros. Adequado e adaptado para possíveis passageiros com deficiência.	Diária de 10h	5	1.004,00	5.020,00
IV - RECURSOS HUMANOS						
A) HOSPEDAGEM E TRANSPORTE						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
8	Coordenador de transporte	Profissional responsável por supervisionar e coordenar as operações de transporte de pessoas, elaborar e controlar metas, planilhas de transporte, cumprimentos de prazos e qualidade no atendimento. A Contratante poderá solicitar a esse profissional a elaboração de estratégia de prestação de serviços de transporte de autoridades e colaboradores participantes do evento. É obrigatória a experiência prévia em coordenação na área de transportes. Esse profissional deverá estar à disposição antes, durante e depois do evento, e terá que ser expressamente demandado pela Contratante.	Diária de 8h	20	501,29	10.025,80
9	Coordenador de hospedagem	Profissional capacitado para supervisionar, coordenar com o hotel desde o "check-in", o "check-out" e a alimentação dos hóspedes de acordo com a lista de participantes definida pela Contratante. O profissional deverá estar à disposição desde o "check-in" até o "check-out", e terá que ser expressamente demandado pela Contratante.	Diária de 8h	20	374,17	7.483,40
B) EVENTOS						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
10	Coordenador de eventos	Profissional com experiência na coordenação, implementação, organização, acompanhamento, montagem, realização e desmontagem do evento, devendo possuir experiência comprovada no trato com autoridades. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária de 12h	140	323,98	45.357,20
11	Recepcionista português	Profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizada, devendo possuir experiência no trato com autoridades.	Diária de 8h	100	201,18	20.118,00
12	Recepcionista bilíngue de idiomas básicos	Profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizada, com fluência em um dos idiomas básicos (inglês, espanhol e francês), além da língua portuguesa, devendo possuir experiência no trato com autoridades.	Diária de 8h	40	228,25	9.130,00
13	Auxiliar de Serviços Gerais	Profissional com experiência, devendo possuir experiência no trato com autoridades e desenvoltura para apoio a eventos em tarefas de serviços gerais. A Contratada deverá dispor ao profissional de serviços gerais instrumentos, equipamento de segurança e uniforme adequados à consecução do serviço, conforme atividades a serem implementadas, de acordo com normas de segurança do trabalho e biossegurança.	Diária de 8h	50	139,29	6.964,50
14	Limpeza e Conservação	Profissionais treinados, capacitados e uniformizados para execução dos serviços de limpeza e conservação, com honorários compatíveis com o piso sindical da categoria, incluindo todo o material e equipamentos necessários, tais como: luvas, botas adequadas, carrinho para coleta em geral, pano de chão, aspirador, vassouras, baldes, produtos químicos e etc. A Contratada deverá dispor ao profissional de limpeza e conservação, equipamento de segurança e uniforme adequados à consecução do serviço, de acordo com normas de segurança do trabalho e biossegurança.	Diária de 8h	66	151,67	10.010,22
15	Segurança desarmada	Profissional treinado e capacitado para execução de segurança desarmada diurna ou noturna, conforme demanda, uniformizado e munido dos equipamentos necessários ao desempenho de suas funções, sendo de competência da Contratada a comprovação da solicitação dos critérios de experiência.	Diária de 12h	66	258,44	17.057,04
16	Brigadista	Profissional qualificado e capacitado para prestar serviços de primeiros socorros, prevenção e segurança contra incêndio e pânico em plantas e/ou edificações privadas ou públicas, sendo responsável por executar ações de prevenção e de emergência exclusivamente no local em que atua como brigadista, sendo de competência da Contratada a comprovação da solicitação dos critérios de experiência.	Diária de 12h	10	233,32	2.333,20
17	Mestre de cerimônias ou Locutor	O serviço deverá ser executado por profissional capacitado e com experiência na atividade de mestre de cerimônias e locução, no trato com autoridades e habilidade em lidar com pessoas, boa postura, desenvoltura, adequada presença de palco, boa dicção, voz adequada à apresentação de cerimonial, articulação e interpretação de possíveis improvisos no cerimonial.	Diária de 8h	10	807,63	8.076,30
C) ESPECIALIZADOS						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
18	Intérprete e/ou tradutor simultâneo de idiomas básicos	Intérprete e/ou tradutor simultâneo de idiomas básicos, treinado, capacitado e com experiência comprovada para acompanhamento de reuniões, visitas, eventos, etc. Para os efeitos desta tabela, são considerados idiomas básicos, além do português: inglês, francês e espanhol. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária de 6h	60	1.144,75	68.685,00
19	Intérprete de Libras	Diária de 6 (seis) horas a ser realizada por 2 (dois) profissionais em regime de revezamento, a cada 20 (vinte) minutos, conforme preconizam as entidades de classe, para a execução dos serviços de tradução/interpretação da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) para a língua portuguesa, e vice-versa, nas modalidades falada, nas formas simultânea ou consecutiva, ao vivo ou ensaiada, gravada ou não, em eventos da FUNAG, dentro do Distrito Federal, ou, se necessário, em outras Unidades da Federação, com cessão de uso de voz e imagem por tempo indeterminado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária de 6h	60	674,50	40.470,00

20	Intérprete de audiodescrição	Serviço de profissionais nas formas simultânea ou consecutiva, ao vivo ou ensaiada, gravada ou não, com utilização de tecnologia assistiva ou ajuda técnica, visando a narração, em língua portuguesa, sincronizada com o som original, contendo descrições de sons, de elementos visuais e de quaisquer informações adicionais que sejam relevantes para possibilitar a melhor compreensão por pessoas com deficiência visual, devendo observar os requisitos da ABNT NBR 16452 - Acessibilidade em Comunicação – Audiodescrição.	Hora	180	372,75	67.095,00
21	Legendagem	Transcrição/legenda de idiomas básicos (português, inglês, espanhol e francês).	Hora	180	514,74	92.653,20
V - SERVIÇOS DE LOGÍSTICA - AUMENTAÇÃO/EVENTOS						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
22	Fornecimento de água mineral	- Fornecimento de água mineral sem gás em garrafa individual de 330 ml.	Unidade	100	4,03	403,00
23	Bebedouro - Instalação e manutenção	Bebedouro - Instalação e manutenção, tipo geladeira, com 1 (um) garrafão de água, tipo galão 20 (vinte) litros (cheio), padrão ABNT, com fornecimento de copos descartáveis de boa qualidade e lixeira de capacidade de no mínimo 50 (cinquenta) litros pelo período do evento. Devem estar agregados todos os custos descritos neste item.	Diária	60	83,67	5.020,20
24	Fornecimento de garrafão de água mineral 20 litros (cheio)	Fornecimento de garrafão de água, tipo galão 20 (vinte) litros (cheio), padrão ABNT, quando demandando pela contratante.	Unidade	60	23,00	1.380,00
25	Coffee break	- Bebidas: café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada e leite aquecidos (UHT desnatado ou integral), acondicionados em garrafas térmicas. Duas opções de chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial em sachê; adoçante em sachê; 2 (dois) tipos de sucos de frutas sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca, em garrafas de 330 ml; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero) em garrafas individuais ou latas, que poderão ser dispostos, preferencialmente, em baldes de aço inox. - Alimentos: 1 (um) tipo de minissanduíche; minipães de queijo (relação ideal de 8 (oito) unidades para cada participante, dispostos em <i>réchaud</i>); 1 (um) tipo de bolo; e salada de frutas (sem açúcar). - Serviço à americana. Pratos de sobremesa, garfos e colheres de sobremesa, taças em vidro para servir salada de frutas, guardanapos e porta- guardanapos; taças para água, suco e refrigerante; conjuntos de chá e café com xícaras e pires; colheres de chá e café. - Equipe de apoio: coordenador, garçons, copeiros. Tempo de duração: 30 (trinta) a 60 (sessenta) minutos Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Por pessoa	500	42,20	21.100,00
26	Coquetel	- Serviço volante. Todos os utensílios e detalhes de metal deverão ser feitos de aço inoxidável liso ou escovado. Guardanapos e porta guardanapos. - Equipe de apoio: Garçons treinados; equipe de copa e cozinha; todo material necessário para a realização do coquetel, ex: taças, copos, guardanapos, pratos, talheres entre outros. - Tempo de duração: 1 (uma) a 4 (quatro) horas. - Serviço de alimentos: em porções individuais dispostas à bandeja: 12 (doze) tipos de iguarias (sugestões: folhados, quiches, tartelettes, mousses e patisserie): a) 3 (três) canapés frios; b) 2 (dois) canapés quentes; c) 2 (dois) tipos de pratos quentes em mini porções (sugestões: escondidinhos, soufflés, risotos entre outros), em tigelas individuais; d) 2 (dois) tipos de petiscos quentes; e) 3 (três) tipos de mini doce (sugestões: mousses, etc.). - Serviço de bebidas: em taças dispostas à bandeja: água mineral com e sem gás; 2 (dois) tipos de sucos de frutas (sem açúcar); 1 (uma) água de coco (natural, sem açúcar); 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero). Bebidas alcoólicas: vinho (tinto e branco), espumante e coquetel de frutas com álcool. Todas de boa qualidade. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Por pessoa	300	314,57	94.371,00
27	Brunch	- Bebidas: café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada e leite aquecidos (UHT desnatado ou integral), acondicionados em garrafas térmicas. Duas opções de chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial em sachê; adoçante em sachê; 2 (dois) tipos de sucos de frutas com e sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca, em garrafas de 330 ml; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero) em garrafas individuais ou latas, que poderão ser dispostos, preferencialmente, em baldes de aço inox. - Alimentos: 2 (dois) tipos de saladas, servidos em peça de vidro com ou sem suporte de metal; molho para salada, em molheira; galheteiro com azeite extra virgem, vinagre comum ou balsâmico, e sal. Tábua de frios e queijos variados e cesta com quatro tipos de pães. 1 (um) tipo de prato frio; 2 (dois) tipos de pratos salgados servidos em <i>réchaud</i> ; um tipo de massa com molho servidos em <i>réchaud</i> . 2 (dois) tipos de pratos quentes (carne ou frango ou peixe ou camarão) servidos em <i>réchaud</i> . 2 (dois) tipos de minidoces e 1 (um) tipo de torta doce, servidos em peças de vidro com ou sem suporte de metal. 3 (três) tipos de frutas laminadas ou salada de frutas sem açúcar; 2 (dois) tipos de frutas secas ou oleaginosas. - Serviço à americana. Descansos de utensílios de serviço individualizados por tipo de alimento; pratos médios; garfos e facas de mesa; pratos de sobremesa; garfo, faca e colher de sobremesa; taças em vidro para servir salada de frutas; taças para água, suco e refrigerante; conjuntos de chá e café; guardanapos e porta-guardanapos. - Equipe de apoio: coordenador, garçons, copeiros, cozinheiros. Tempo de duração: 60 (sessenta) a 120 (cento e vinte) minutos. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Por pessoa	200	69,09	13.818,00
28	Minipão de queijo, café, chá, água de coco e água	- Alimento: porção de minipães de queijo assados ao ponto na relação de 8 (oito) unidades para cada participante. - Bebidas: café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada, acondicionados em garrafas térmicas. Chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Água em garrafas de 330 ml, lacradas de fábrica, sem gás, geladas, acondicionadas em baldes de aço inox, acompanhadas de taças de vidro. Água de coco natural, sem açúcar, acondicionada em jarra de vidro, acompanhada de taças. - Compõe o serviço: conjuntos com xícaras e pires para café e chá e colheres de café; açúcar refinado especial e adoçante, ambos em sachê; base e tampa para cobrir as taças em inox, cumbuca de vidro. - Equipe de apoio: garçons e copeiros. O garçom também servirá a mesa diretora sempre que solicitado pela Contratante. - Periodicidade: por até 4 (quatro) horas. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Por pessoa	3.000	31,00	93.000,00
29	Petit four	Porção de petit four (doce e salgado) com relação ideal de 50g para cada participante. Desde que solicitada/prevista na Ordem de Serviço. Opções de sabor: amanteigado de nozes/castanhas, ervas finas, nata, goiaba, coco.	Por pessoa	250	23,33	5.832,50
		- Buffet completo ou à la carte - Entrada (Opções): pratos frios				

30	Almoço ou jantar no ambiente do evento	(saladas/cremes/mousses). Prato principal: opções de pratos quentes (aves e carnes), com respectivas guarnições e opções de massas. Sobremesa (Opções): tipos de doces, frutas variadas da estação e sorvetes. - <u>Bebidas</u> : Duas opções de chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial, em açucareiro ou sachê; adoçante em sachê ou porta-adoçante; 2 (dois) tipos de sucos de frutas com e sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um normal e um zero) em garrafas individuais ou latas, água de coco natural, sem açúcar, acondicionada em jarra de vidro, acompanhada de taças e café. - <u>Equipe de apoio</u> : coordenador, garçons, copeiros, cozinheiro. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Por pessoa	250	125,79	31.447,50
31	Almoço ou jantar - Externo ao ambiente do evento	- <u>Buffet completo ou à la carte</u> em estabelecimentos do ramo de alimentação (restaurantes, churrascarias e similares) de alto padrão. Entrada: 2 (duas) opções de pratos frios. Prato principal: 2 (dois) tipos de pratos quentes (aves e carnes), com respectivas guarnições e 2 (dois) tipos de massas; Sobremesa: pelo menos 2 (duas) opções (doces e frutas variadas da estação). - <u>Bebidas não alcoólicas</u> : até 3 (três) unidades entre as seguintes opções: água mineral natural ou gasosa em garrafa individual, suco natural, água de coco, refrigerante em garrafa individual ou lata, ou coquetel de frutas (sem álcool), e uma xícara de café ou chá. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Por pessoa	300	196,70	59.010,00
VI - OUTROS MATERIAIS						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
32	Estande montagem básica – TS	Estande básico, estrutura modular, Paineis TS dupla face 2,20A, carpete em cor a ser definida de 4mm fixado no piso com fita banana/dupla face, paredes divisórias em material tipo octanorme, laminados TS na cor branca, iluminação tipo spot, tomadas de 3 (três) pinos, arandela, 1 (uma) testeira 1X0,5m em policarbonato, com identificação adesiva com nome do expositor em caixa alta, 1 (um) balcão com gaveta com chave, 1 (uma) banquetta, 1 (uma) mesa redonda (tipo Bistrô) com tampa de vidro e pés cromados com 4 (quatro) cadeiras, prateleiras, depósito, 2 (dois) baús, 1 (uma) lixeira cromada pequena, extintor de incêndio, 1 (um) frigobar e armários. Cenografia externa: parede canaletada construída em madeira pintada com aplicação de logomarca; montagem, iluminação e instalações elétricas necessárias, fita de isolamento de área e tecido TNT (conforme a demanda do evento). Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio com Wi-Fi (igual ou superior a 802.11 AC – 5 GHz) com velocidade nominal mínima de 10Mbps, e 1 (um) notebook com cabo de aço de segurança e demais cabos que se fizerem necessários. Os itens acima especificados são exemplificativos, sendo necessária a apresentação prévia de projeto com planta baixa e leiaute para aprovação da Contratante, com antecedência de até 15 (dias) antes do evento.	m²	200	283,33	56.666,00
33	Estande montagem especial	Estande especial, painel em MDF, piso (com rampa de acesso para deficientes) e cobertura, conforme evento ou estrutura modular com utilização de outros materiais, como, peças em madeira, serralheria, vidro, sistema “spider”, “Box truss”, entre outros. Carpete em cor a ser definida de 4mm fixado, iluminação com alta qualidade e tecnologia e instalações elétricas necessárias, tomadas de 3 (três) pinos, arandelas, 1 (um) balcão com gaveta com chave, 2 (duas) banquetas altas, 2 (duas) mesas redondas (tipo Bistrô) com tampa de vidro e pés cromados com 3 (três) cadeiras, prateleiras, depósito, 3 (três) baús, 2 (duas) lixeiras cromadas pequenas, extintor de incêndio, 1 (um) frigobar e armários. Cenografia externa: parede canaletada construída em madeira pintada com aplicação de logomarca. Paisagismo, montagem, fita de isolamento de área e tecido TNT (conforme a demanda do evento). Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio com Wi-Fi (igual ou superior a 802.11 AC – 5 GHz) com velocidade nominal mínima de 10Mbps, e 1 (um) notebook com cabo de aço de segurança e demais cabos que se fizerem necessários. Os itens acima especificados são exemplificativos, sendo necessária a apresentação prévia de projeto com planta baixa e leiaute para aprovação da Contratante, com antecedência de até 15 (dias) antes do evento.	m²	200	440,00	88.000,00
34	Balcão para recepção	Balcão caixa com uma gaveta com chave e mesa teclado, gaveta com divisórias em MDF, medindo 1,50 m comprimento x 1,10 m altura x 0,50 m profundidade.	Unidade/Diária	5	171,42	857,10
35	Adesivação de Superfícies	Plotagem em até cinco cores impressão digital – adesivo vinil – com aplicação. Arte fornecida pela Contratante.	m²	200	32,31	6.462,00
36	Gerador de energia	500 kVA. A empresa Contratada deverá deixar um técnico no local do evento para operar o equipamento na montagem e no dia do evento.	Unidade/Diária	1	1.533,33	1.533,33
37	Régua de energia	Régua de energia com 6 (seis) entradas para tomada.	Unidade/Diária	100	22,30	2.230,00
38	Cadeira estofada sem braço	Cadeira estofada sem braço para plateia, a cor será definida pela contratante. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	4.000	21,45	85.800,00
39	Cadeira tipo poltrona, “Talk Show”	Cadeira tipo poltrona, “Talk Show”, em courvin com braço, fixa ou giratória, que suporte 150 kg, a cor será definida pela contratante. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	30	82,76	2.482,80
40	Banqueta	Estofada, para balcão, com apoio para as costas. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	20	59,36	1.187,20
41	Mesa estilo bistrô	Bistrô com tampo de vidro e pés inox e 3 (três) banquetas com encosto em estrutura interna em aço inox, com espuma poliuretano injetada, estrutura com acabamento cromado e acento em couro sintético. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	100	62,24	6.224,00
42	Mesa redonda de 4 lugares	Mesas redonda de pelo menos 1,20 m de diâmetro e 75 cm de altura, forradas com toalhas na cor verde musgo, branca ou preta, cobre mancha em tecido fino, na cor definida pela Contratante, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, com 4 (quatro) cadeiras estofadas sem braço. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	50	121,76	6.088,00
43	Mesa redonda de 8 lugares	Mesas redonda 1,60m de diâmetro e 75 cm de altura, com pernas dobráveis em tubo em aço carbono, sistema de dobradiças com travas automáticas, tampo em compensado 18 mm, acabamento em fórmica, com bordas, forradas com toalhas na cor verde musgo, branca ou preta, cobre mancha em tecido fino, na cor definida pela Contratante, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, com cadeiras. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	50	81,21	4.060,50
44	Mesa de Canto	Formato redondo/quadrado, com estrutura em tubos de aço cromados. Tampo composto de vidro temperado (modelos a serem escolhidos pela contratante). Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	20	72,87	1.457,40
45	Pranchão para 3 pessoas	Mesas Retangulares medindo 1,80 x 0,60 m e 75 cm de altura, com pernas dobráveis, sistema de dobradiças com travas automáticas, tampo em compensado de pelo menos 18 mm, acabamento em fórmica ou madeira, em perfeito estado. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	200	34,26	6.852,00
46	Toalha para mesa Diretora	Formato retangular, tamanho 4 metros, em tecido de alta qualidade, estilo e padrões de acordo com o evento, na cor branca, musgo ou preta definida na solicitação de	Unidade/Diária	200	30,08	6.016,00

46	/ Plenário	de acordo com o evento, na cor branca, bege ou preta definida na solicitação de serviço, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo.	Unidade/Diária	200	30,68	6.136,00
47	Toalha de mesa para pranchão 3 (três) lugares	Toalhas nas cores branca ou preta, em tecido nobre, acabamento fino, nas dimensões do pranchão (1,80 x 0,60 m e 75 cm de altura). As cores serão definidas pela Contratante.	Unidade/Diária	200	30,68	6.136,00
48	Saia de mesa para evento	Locação diária de saia para decoração de mesa quadrada ou retangular de 3 lugares, cor a ser definida pela Contratante.	Unidade	200	171,35	34.270,00
49	Materiais em lona (banner)	Impressão e acabamento em lona vinílica 300 dpi, 4/0 cores.	m²	250	51,38	12.845,00
50	Materiais em lona (faixa de mesa)	Impressão e acabamento em lona vinílica 300 dpi, 4/0 cores e instalada.	m²	200	49,11	9.822,00
51	Materiais em lona (fundo de palco)	Impressão em lona vinílica 300 dpi, acabamento, instalação e montagem de estrutura em metal/box truss, 4/0 cores.	m²	1.000	53,96	53.960,00
52	Prisma de mesa em acrílico	Medindo 30 cm de comprimento, 11 cm de altura e 2 mm de espessura (formato em "L").	Unidade/Diária	400	12,83	5.132,00
53	Porta-banner	Pedestal tripé 3 (três) estágios em alumínio/ferro, haste telescópica com base articulada, regulagem de altura de 1 (um) a 3 (três) metros.	Unidade/Diária	80	43,50	3.480,00
54	Púlpito	Descrição aproximada: madeira ou acrílico, espessura: 10mm, altura mínima: 1,30, plataforma de leitura: 37x40cm, com suporte para microfone e água.	Diária	5	116,27	581,35
55	Praticável ou Tablado	Praticável ou Tablado de madeira/ferro elevado c/ 20cm a 40cm estruturado com madeira/ferro, piso carpetado, nivelado, com acabamento e rodapés, com rampa/escada de acesso de ferro, conforme solicitação, modelo e cor a ser definido pela Contratante.	m²	200	47,58	9.516,00
56	Arranjo de flores – tipo jardineira ou tipo pedestal	Arranjos tipo jardineira para ornamentação em frente à mesa de solenidade, no mínimo com 1m x 0,6m x 0,3m (largura x altura x profundidade), com flores nobres sem cheiro.	Unidade/Diária	20	235,56	4.711,20

VII - EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA E TELECOMUNICAÇÕES

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
57	Notebook	Memória 12GB, SSD de 240GB, CPU com pelo menos 4 núcleos, clock mínimo de 2.0GHz, WebCam integrada 720p, microfone embutido, placa de rede 10/100/1000Mbit, placa de rede wireless 802.11n/ac, Bluetooth, dispositivo apontador do tipo touchpad, caixa de som embutida, pelo menos 2 portas USB 2.0 e 1 porta USB 3.0, saída de vídeo HDMI, com Windows 10 ou superior e Office 2013 ou superior, Internet Explorer 11, Google Chrome atualizado.	Unidade/Diária	20	150,00	3.000,00
58	Impressora Multifuncional laser colorida	Impressora multifuncional laser colorida, duplex, com impressão de pelo menos 20 ppm (preto/colorido), copiadora 20ppm (preto/colorido), scanner com resolução mínima 1200 x 1200 dpi, conectividade USB 2.0, Ethernet e Wireless 802.11 b/g/n, com todos os insumos e materiais (papel, toner preto e colorido) para no mínimo 1.000 (mil) impressões e instalação. Capacidade da Bandeja de Entrada: 200 folhas.	Unidade/Diária	20	248,75	4.975,00
59	Ponto de rede	Ponto de rede com tomada RJ-45, padrão CAT5e ou superior, 1000 mbps, com os switches necessários. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Diária	30	110,00	3.300,00
60	Link dedicado de Internet	Link de Internet dedicada de 40Mbps Full Duplex de upload e download simétricos (upload=download) com garantia de velocidade de 100%. Todos os links devem possuir 4 IPs válidos e fixos para Internet. Os links devem ser sem filtros de portas. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Unidade/Diária	30	1.516,67	45.500,10
61	Internet Wi-Fi	Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio, com velocidade nominal mínima de 10Mbps por senha de acesso/computador. Deverão estar previstas no custo todos os equipamentos necessários no serviço, inclusive o serviço de provedor de acesso à Internet e roteadores para distribuição de sinal em modo Wi-Fi (sem fio padrão 802.11 n/ac) e via cabo, com no mínimo de 4 saídas RJ-45. O sinal Wi-Fi deverá ser distribuído de forma a cobrir os locais do evento e deverá haver cabos em quantidade e comprimento suficiente para conexão. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Diária	30	1.783,33	53.499,90

VIII - SONORIZAÇÃO

A) SONORIZAÇÃO PARA AMBIENTE FECHADO

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
62	Sonorização para ambiente fechado	Características mínimas do equipamento de sonorização para ambiente fechado: Console de Mixagem digital (Mesa de som digital) – 32 Canais XLR balanceada e 6 saídas auxiliares. Caixas Acústicas Ativa 1000 RMS (potência de saída), Power Rating 1500, Resposta de frequência HZ (±3 dB) 60 - 20.000. Sistema de torre de som PA profissional. c) Caixas Acústicas Subwoofer Ativo de 15", Faixa de frequência: (-10 dB) 36 Hz – 98 Hz, Amplificador Class-D 1500W. d) 4 (quatro) microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo Gooseneck, fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa. e) 2 (dois) microfones sem fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide e transmissão em banda de frequência UHF (Frequência Ultra Alta), fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa. f) Main Power de 250A; g) Cabos necessário para a montagem de todo evento. h) 1 (um) técnico especializado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária 8h	90	1.203,80	108.342,00

B) SONORIZAÇÃO ESPECIAL PARA LOCAIS COM DIFICULDADES ACÚSTICAS

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
63	Sonorização especial para locais com dificuldades acústicas	Características mínimas do equipamento de sonorização para ambiente fechado: Console de Mixagem digital (Mesa de som digital) – 32 Canais XLR balanceada e 6 saídas auxiliares. Caixas Acústicas Ativa 1000 RMS (potência de saída), Power Rating 1500, Resposta de frequência HZ (±3 dB) 60 - 20.000. Sistema de torre de som PA profissional. c) Caixas Acústicas Subwoofer Ativo de 15", Faixa de frequência: (-10 dB) 36 Hz – 98 Hz, Amplificador Class-D 1500W, com características de dispersão sonora especial para locais com dificuldades acústicas (Ex.: locais com RT60 acima de 3000 milissegundos); d) 4 (quatro) microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo Gooseneck, fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa. e) 2 (dois) microfones sem fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide e transmissão em banda de frequência UHF (Frequência Ultra Alta), fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa. f) Main Power de 250A; g) Cabos necessário para a montagem de todo evento.	Diária 8h	20	3.066,67	61.333,40

		h) 1 (um) técnico especializado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.				
C) MICROFONES						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
64	Microfone lapela	Microfone de lapela sem fio UHF, tipo condensador, frequência mínima 50 Hz, frequência máxima 20000 kHz, sensibilidade: -43.5 dB, impedância 600 ohms, com fornecimento contínuo de bateria.	Unidade/Diária	10	89,00	890,00
65	Microfone de mesa digital tipo Gooseneck com haste	Microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo <i>Gooseneck</i> , fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa, de acordo com a necessidade da Contratante. Suporte de mesa com alta sensibilidade. Microfone com base para mesa e suporte flexível com cápsula de condensador saída XLR. LED de cor vermelha próximo à cápsula, que acende quando o microfone é acionado e chama a atenção do operador para o mesmo acionar o canal respectivo. Conjunto composto por haste, base e espuma.	Unidade/Diária	400	49,86	19.944,00
66	Microfone sem fio	Microfones sem fio, <i>Main Power</i> de 250A, com todos os materiais necessários.	Unidade/Diária	30	58,69	1.760,70
IX - GRAVAÇÃO E DESGRAVAÇÃO DE ÁUDIO						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
67	Gravação de áudio digital	Gravador de Áudio. 24 bits / 96kHz, faixas de gravação simultâneas: 6, faixas de reprodução simultânea: 6, mic (s) integrado (s), fones de ouvido: 1 x 1/8", alto-falante embutido, memória (removível): SD / SDHC / SDXC (até 128 GB), formato de arquivo: WAV, MP3, efeitos: Filtro passa-alta, compressor, limitador) com fornecimento contínuo de bateria; Fone de ouvido, estereofônico com qualidade de estúdio; c) 1 (um) técnico especializado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Hora	50	163,39	8.169,50
68	Desgravação em português	Transcrição de áudio com entrega do produto final em mídia digital em formato de arquivos editáveis com o nome e a data do evento. Prazo de entrega: 1 (um) dia útil para cada hora desgravada. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Hora	100	233,06	23.306,00
69	Desgravação de idiomas básicos (inglês, espanhol e francês)	Transcrição de áudio com entrega do produto final em formato eletrônico editável com o nome e a data do evento. Prazo de entrega: 1 (um) dia útil para cada hora desgravada. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Hora	60	373,33	22.399,80
X - SISTEMA DE TRANSMISSÃO ENTRE SALAS DE ÁUDIO/VÍDEO LOCAIS						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
70	Sistema de transmissão entre salas de áudio/vídeo local	Transmissão de áudio e vídeo dentro do espaço físico onde será realizado o evento. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária	3	2.447,06	7.341,18
XI - PROJEÇÃO DE IMAGENS						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
71	Projeção de imagens	a) Sistema de projeção de imagens a partir de 5.000 ansi lumens Ultra HD. Tela de 120 ou 150 b) 1 (um) técnico especializado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária 8h	40	474,43	18.977,20
72	Monitor de TV	Monitor em LED de 65, qualidade Full HD ou superior, entrada para UHF/VHF/CATV/USB/HDMI. Com Selo Procel de Eficiência Energética. Com suporte de chão ou pedestal.	Unidade/Diária	100	160,00	16.000,00
73	Painel de LED	a) Pannel de Led, Indoor P3, Distância entre pixels: 3 mm, Tamanho do módulo: 192x192mm, LED: SMD, Taxa de atualização: >2000, Pixel configuração: 1R1G1B, Voltagem: 220V, Montagem em base (box truss), em aço. b) 1 (um) técnico especializado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	m²/diária	100	464,29	46.429,00
XII - SISTEMA DE TRADUÇÃO SIMULTÂNEA						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
74	Sistema de tradução simultânea infravermelho (fixo)	Composto de transmissor, com saída de áudio que permita a gravação da tradução, rádios receptores para até cinco canais, fones de ouvido (sendo 2 (dois) com microfone acoplado) e 1 (um) operador, para distribuição e controle dos fones.	Diária	30	658,68	19.760,40
75	Sistema tradução simultânea infravermelho (móvel)	Composto de transmissor, com saída de áudio que permita a gravação da tradução, rádios receptores para até cinco canais, fones de ouvido (sendo 2 (dois) com microfone acoplado) e 1 (um) operador, para distribuição e controle dos fones.	Diária	10	1.158,33	11.583,30
76	Receptor Infravermelho (fixo)	Receptor infravermelho (fixo) com fones de ouvido para no mínimo 5 (cinco) canais.	Diária	1.000	14,68	14.680,00
77	Receptor Infravermelho (móvel)	Receptor infravermelho (móvel) com fones de ouvido para no mínimo 5 (cinco) canais.	Diária	200	16,47	3.294,00
XIII - FILMAGEM E FOTOGRAFIA						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
78	Filmagem digital com edição em tempo real (3 câmeras)	a) 03 (três) Câmeras Digitais 4k, 4096 x 2160 (4K DCI), 3840 x 2160 (Ultra HD), 1920 x 1080 (HD). Formato de saída de vídeo (Transmissão ao vivo), 1920 x 1080p (Progressivo) Full HD: 59,94 / 29,97 / 23,98 (50 Mb/s), 2 Lente EF 70-200 mm f/2.8L IS III USM, 1 Lente EF 24-105mm f/4L IS II USM, 1 Lente Objetiva 12-40mm F/2.8. b) 3 (Três) Cartão De Memória SDXC Extreme Pro 256GB, 200MB/s (para gravação do conteúdo das câmeras) c) 5 (cinco) Micro conversores bidirecional SDI/HDMI 12G d) 1 (um) Distribuidor SDI 1(um) Entrada (in) e 8 (oito) saídas (out). e) 1 (uma) mesa de corte (Switches), 8 Entradas SDI, 4 saídas auxiliares, 2 Saídas de Programa, 720p50, 720p59.94, 720p60. 1080p23.98, 1080p24, 1080p25, 1080p29.97, 1080p30, 1080p50, 1080p59.94, 1080p60. 1080i50, 1080i59.94, 1080i60, 60Hz. Taxas SDI 270Mb, 1.5G, 3G. f) 1 (um) monitor no mínimo 20 polegadas para preview. Cabos necessários para interligar todos os equipamentos de acordo com a necessidade do evento. g) 2 (dois) Servidor para transmissão ao vivo com especificação mínima. Processador i7	Diária de 8h	100	3.104,33	310.433,00

		2.6 GHz até 5 GHz, cache de 12MB, Placa de vídeo dedicada de no mínimo 4gb, Memória Ram de no mínimo 16GB, SSD de no mínimo 250gb. 3 portas USB 3.0 no mínimo e Placa De Rede Gigabit Pci Express X1 10/100/1000. h) 5 (cinco) Placas de captura com conexões USB 3.0 ou Thunderbolt 3. A Placa de captura deve conter, entrada SDI e HDMI para capturar o sinal da mesa de corte com áudio e tem que ter saída USB 3.0 ou Thunderbolt 3. i) 4 (quatro) refletores de led luz fria 300watts cada, com modificador balão chinês ou lantern. dimerização de 0 a 100% (contínuo). j) 2 (dois) Transmissor de Vídeo sem fio HDMI/SDI 300 Metros k) 1 (um) sistema de intercom sem fio com 5 (cinco) pontos. l) 1 (um) Hyperdeck de gravação. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.				
B) FOTOGRAFIA						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
79	Serviços de fotografia - tipo 1	Serviço de fotografia durante a realização do evento. Deverá possuir os seguintes requisitos mínimos: a) Padrão de qualidade de uma máquina profissional digital com resolução a partir de 10 Megapixels; b) Flash externo, adequado ao evento; c) Entrega do produto final em mídia digital com identificação do evento no formato mínimo aproximado de 26x17cm, resolução mínima de 300 dpi, devendo conter, no arquivo, as seguintes informações: nome do evento, data, cidade e crédito do fotógrafo. Prazo de entrega do material: 2 (dois) dias úteis; d) Ao final do dia do evento, o fotógrafo deverá disponibilizar à FUNAG o arquivo/memória de foto para cópia; e) O fotógrafo deverá disponibilizar de imediato, caso seja solicitado pela FUNAG, fotos no decorrer do evento.	Diária de 4h	10	775,00	7.750,00
80	Serviços de fotografia - tipo 2	Serviço de fotografia durante a realização do evento. Deverá possuir os seguintes requisitos mínimos: a) Padrão de qualidade de uma máquina profissional digital com resolução a partir de 10 Megapixels; b) Flash externo, adequado ao evento; c) Entrega do produto final em mídia digital com identificação do evento no formato mínimo aproximado de 26x17cm, resolução mínima de 300 dpi, devendo conter, no arquivo, as seguintes informações: nome do evento, data, cidade e crédito do fotógrafo. Prazo de entrega do material: 2 (dois) dias úteis; d) Ao final do dia do evento, o fotógrafo deverá disponibilizar à FUNAG o arquivo/memória de foto para cópia; e) O fotógrafo deverá disponibilizar de imediato, caso seja solicitado pela FUNAG, fotos no decorrer do evento.	Diária de 8h	10	1.050,00	10.500,00
SUBTOTAL VALOR ESTIMADO (R\$)						2.456.500,02
XIV - ITENS DE VALOR VARIÁVEL						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	Valor unitário (R\$)	Taxa de administração	Valor total estimado (R\$)	
81	Locação de espaço físico	Locação de espaço físico. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	300.000,00 (não cotar)	3% (não cotar)	309.000,00 (não cotar)	
TOTAL VALOR ESTIMADO (R\$)						2.765.500,02

ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2023

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

Razão social:

CNPJ:

Inscrição estadual:

Telefone:

Pessoa para contato:

I - HOSPEDAGEM COM CAFÉ DA MANHÃ INCLUSO						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
1	Apartamento individual categoria "5 estrelas"	Apartamento "standard". Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária	50		
2	Apartamento individual categoria "4 estrelas"	Apartamento "standard". Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária	500		
II - ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
3	Fornecimento de água mineral	Água mineral, sem gás - garrafa 330 ml.	Unidade	1.100		
4	Almoço ou jantar	Buffet ou à la carte: - <u>Entrada</u> : opções de pratos frios (saladas, cremes ou mousses). - <u>Prato principal</u> : opções de pratos quentes (peixes, aves e carnes), com respectivas guarnições e opções de massas. Sobremesa: 2 (dois) tipos de doces, frutas variadas da estação. - <u>Bebidas não-alcoólicas</u> : até 2 (duas) unidades, por exemplo: água mineral com ou sem gás, suco natural, água de coco (natural, sem açúcar) ou refrigerante, e 1 (uma) xícara de café ou chá.	Por pessoa	550		
III - TRANSPORTE						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO TOTAL

				MESES	(R\$)	(R\$)
5	Veículo passeio simples	Veículo passeio simples tipo sedan, com no máximo dois anos de uso, 4 (quatro) portas, ar condicionado, incluindo combustível e serviço de motorista, com celular.	Diária de 10h	120		
6	Van tipo executivo	Veículo com capacidade de 16 (dezesseis) passageiros, com no máximo dois anos de uso, ar condicionado, incluindo combustível e serviço de motorista, com celular. Adequada e adaptada para possíveis passageiros com deficiência.	Diária de 10h	20		
7	Micro-ônibus tipo executivo	Com motorista, celular, combustível, ar condicionado, capacidade de transporte para 27 (vinte e sete) passageiros. Adequado e adaptado para possíveis passageiros com deficiência.	Diária de 10h	5		
IV - RECURSOS HUMANOS						
A) HOSPEDAGEM E TRANSPORTE						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
8	Coordenador de transporte	Profissional responsável por supervisionar e coordenar as operações de transporte de pessoas, elaborar e controlar metas, planilhas de transporte, cumprimentos de prazos e qualidade no atendimento. A Contratante poderá solicitar a esse profissional a elaboração de estratégia de prestação de serviços de transporte de autoridades e colaboradores participantes do evento. É obrigatória a experiência prévia em coordenação na área de transportes. Esse profissional deverá estar à disposição antes, durante e depois do evento, e terá que ser expressamente demandado pela Contratante.	Diária de 8h	20		
9	Coordenador de hospedagem	Profissional capacitado para supervisionar, coordenar com o hotel desde o "check-in", o "check-out" e a alimentação dos hóspedes de acordo com a lista de participantes definida pela Contratante. O profissional deverá estar à disposição desde o "check-in" até o "check-out", e terá que ser expressamente demandado pela Contratante.	Diária de 8h	20		
B) EVENTOS						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
10	Coordenador de eventos	Profissional com experiência na coordenação, implementação, organização, acompanhamento, montagem, realização e desmontagem do evento, devendo possuir experiência comprovada no trato com autoridades. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária de 12h	140		
11	Recepcionista português	Profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizada, devendo possuir experiência no trato com autoridades.	Diária de 8h	100		
12	Recepcionista bilíngue de idiomas básicos	Profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizada, com fluência em um dos idiomas básicos (inglês, espanhol e francês), além da língua portuguesa, devendo possuir experiência no trato com autoridades.	Diária de 8h	40		
13	Auxiliar de Serviços Gerais	Profissional com experiência, devendo possuir experiência no trato com autoridades e desenvoltura para apoio a eventos em tarefas de serviços gerais. A Contratada deverá dispor ao profissional de serviços gerais instrumentos, equipamento de segurança e uniforme adequados à consecução do serviço, conforme atividades a serem implementadas, de acordo com normas de segurança do trabalho e biossegurança.	Diária de 8h	50		
14	Limpeza e Conservação	Profissionais treinados, capacitados e uniformizados para execução dos serviços de limpeza e conservação, com honorários compatíveis com o piso sindical da categoria, incluindo todo o material e equipamentos necessários, tais como: luvas, botas adequadas, carrinho para coleta em geral, pano de chão, aspirador, vassouras, baldes, produtos químicos e etc. A Contratada deverá dispor ao profissional de limpeza e conservação, equipamento de segurança e uniforme adequados à consecução do serviço, de acordo com normas de segurança do trabalho e biossegurança.	Diária de 8h	66		
15	Segurança desarmada	Profissional treinado e capacitado para execução de segurança desarmada diurna ou noturna, conforme demanda, uniformizado e munido dos equipamentos necessários ao desempenho de suas funções, sendo de competência da Contratada a comprovação da solicitação dos critérios de experiência.	Diária de 12h	66		
16	Brigadista	Profissional qualificado e capacitado para prestar serviços de primeiros socorros, prevenção e segurança contra incêndio e pânico em plantas e/ou edificações privadas ou públicas, sendo responsável por executar ações de prevenção e de emergência exclusivamente no local em que atua como brigadista, sendo de competência da Contratada a comprovação da solicitação dos critérios de experiência.	Diária de 12h	10		
17	Mestre de cerimônias ou Locutor	O serviço deverá ser executado por profissional capacitado e com experiência na atividade de mestre de cerimônias e locução, no trato com autoridades e habilidade em lidar com pessoas, boa postura, desenvoltura, adequada presença de palco, boa dicção, voz adequada à apresentação de cerimonial, articulação e interpretação de possíveis imprevistos no cerimonial.	Diária de 8h	10		
C) ESPECIALIZADOS						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
18	Intérprete e/ou tradutor simultâneo de idiomas básicos	Intérprete e/ou tradutor simultâneo de idiomas básicos, treinado, capacitado e com experiência comprovada para acompanhamento de reuniões, visitas, eventos, etc. Para os efeitos desta tabela, são considerados idiomas básicos, além do português: inglês, francês e espanhol. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária de 6h	60		
19	Intérprete de Libras	Diária de 6 (seis) horas a ser realizada por 2 (dois) profissionais em regime de revezamento, a cada 20 (vinte) minutos, conforme preconizam as entidades de classe, para a execução dos serviços de tradução/interpretação da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) para a língua portuguesa, e vice-versa, nas modalidades falada, nas formas simultânea ou consecutiva, ao vivo ou ensaiada, gravada ou não, em eventos da FUNAG, dentro do Distrito Federal, ou, se necessário, em outras Unidades da Federação, com cessão de uso de voz e imagem por tempo indeterminado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária de 6h	60		
20	Intérprete de audiodescrição	Serviço de profissionais nas formas simultânea ou consecutiva, ao vivo ou ensaiada, gravada ou não, com utilização de tecnologia assistiva ou ajuda técnica, visando a narração, em língua portuguesa, sincronizada com o som original, contendo descrições de sons, de elementos visuais e de quaisquer informações adicionais que sejam relevantes para possibilitar a melhor compreensão por pessoas com deficiência visual, devendo observar os requisitos da ABNT NBR 16452 - Acessibilidade em Comunicação – Audiodescrição.	Hora	180		
21	Legendagem	Transcrição/legenda de idiomas básicos (português, inglês, espanhol e francês).	Hora	180		
V - SERVIÇOS DE LOGÍSTICA - ALIMENTAÇÃO/EVENTOS						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)

22	Fornecimento de água mineral	- Fornecimento de água mineral sem gás em garrafa individual de 330 ml.	Unidade	100		
23	Bebedouro - Instalação e manutenção	Bebedouro - Instalação e manutenção, tipo geladeira, com 1 (um) garrafão de água, tipo galão 20 (vinte) litros (cheio), padrão ABNT, com fornecimento de copos descartáveis de boa qualidade e lixeira de capacidade de no mínimo 50 (cinquenta) litros pelo período do evento. Devem estar agregados todos os custos descritos neste item.	Diária	60		
24	Fornecimento de garrafão de água mineral 20 litros (cheio)	Fornecimento de garrafão de água, tipo galão 20 (vinte) litros (cheio), padrão ABNT, quando demandando pela contratante.	Unidade	60		
25	Coffee break	- Bebidas: café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada e leite aquecidos (UHT desnatado ou integral), acondicionados em garrafas térmicas. Duas opções de chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial em sachê; adoçante em sachê; 2 (dois) tipos de sucos de frutas sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca, em garrafas de 330 ml; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero) em garrafas individuais ou latas, que poderão ser dispostos, preferencialmente, em baldes de aço inox. - Alimentos: 1 (um) tipo de minissanduíche; minipães de queijo (relação ideal de 8 (oito) unidades para cada participante, dispostos em <i>réchaud</i> ; 1 (um) tipo de bolo; e salada de frutas (sem açúcar). - Serviço à americana: Pratos de sobremesa, garfos e colheres de sobremesa, taças em vidro para servir salada de frutas, guardanapos e porta-guardanapos; taças para água, suco e refrigerante; conjuntos de chá e café com xícaras e pires; colheres de chá e café. - Equipe de apoio: coordenador, garçons, copeiros. Tempo de duração: 30 (trinta) a 60 (sessenta) minutos Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Por pessoa	500		
26	Coquetel	- Serviço volante: Todos os utensílios e detalhes de metal deverão ser feitos de aço inoxidável liso ou escovado. Guardanapos e porta guardanapos. - Equipe de apoio: Garçons treinados; equipe de copa e cozinha; todo material necessário para a realização do coquetel, ex: taças, copos, guardanapos, pratos, talheres entre outros. - Tempo de duração: 1 (uma) a 4 (quatro) horas. - Serviço de alimentos: em porções individuais dispostas à bandeja: 12 (doze) tipos de iguarias (sugestões: folhados, quiches, tartelettes, mousses e patisserie): a) 3 (três) canapés frios; b) 2 (dois) canapés quentes; c) 2 (dois) tipos de pratos quentes em mini porções (sugestões: escondidinhos, soufflés, risotos entre outros), em tigelas individuais; d) 2 (dois) tipos de petiscos quentes; e) 3 (três) tipos de mini doce (sugestões: mousses, etc.). - Serviço de bebidas: em taças dispostas à bandeja: água mineral com e sem gás; 2 (dois) tipos de sucos de frutas (sem açúcar); 1 (uma) água de coco (natural, sem açúcar); 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero). Bebidas alcoólicas: vinho (tinto e branco), espumante e coquetel de frutas com álcool. Todas de boa qualidade. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Por pessoa	300		
27	Brunch	- Bebidas: café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada e leite aquecidos (UHT desnatado ou integral), acondicionados em garrafas térmicas. Duas opções de chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial em sachê; adoçante em sachê; 2 (dois) tipos de sucos de frutas com e sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca, em garrafas de 330 ml; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero) em garrafas individuais ou latas, que poderão ser dispostos, preferencialmente, em baldes de aço inox. - Alimentos: 2 (dois) tipos de saladas, servidos em peça de vidro com ou sem suporte de metal; molho para salada, em molheira; galletteiro com azeite extra virgem, vinagre comum ou balsâmico, e sal. Tábua de frios e queijos variados e cesta com quatro tipos de pães. 1 (um) tipo de prato frio; 2 (dois) tipos de pratos salgados servidos em <i>réchaud</i> ; um tipo de massa com molho servidos em <i>réchaud</i> . 2 (dois) tipos de pratos quentes (carne ou frango ou peixe ou camarão) servidos em <i>réchaud</i> . 2 (dois) tipos de minidoces e 1 (um) tipo de torta doce, servidos em peças de vidro com ou sem suporte de metal. 3 (três) tipos de frutas laminadas ou salada de frutas sem açúcar; 2 (dois) tipos de frutas secas ou oleaginosas. - Serviço à americana: Descansos de utensílios de serviço individualizados por tipo de alimento; pratos médios; garfos e facas de mesa; pratos de sobremesa; garfo, faca e colher de sobremesa; taças em vidro para servir salada de frutas; taças para água, suco e refrigerante; conjuntos de chá e café; guardanapos e porta-guardanapos. - Equipe de apoio: coordenador, garçons, copeiros, cozinheiros. Tempo de duração: 60 (sessenta) a 120 (cento e vinte) minutos. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Por pessoa	200		
28	Minipão de queijo, café, chá, água de coco e água	- Alimento: porção de minipães de queijo assados ao ponto na relação de 8 (oito) unidades para cada participante. - Bebidas: café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada, acondicionados em garrafas térmicas. Chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Água em garrafas de 330 ml, lacradas de fábrica, sem gás, geladas, acondicionadas em baldes de aço inox, acompanhadas de taças de vidro. Água de coco natural, sem açúcar, acondicionada em jarra de vidro, acompanhada de taças. - Compõe o serviço: conjuntos com xícaras e pires para café e chá e colheres de café; açúcar refinado especial e adoçante, ambos em sachê; base e tampa para cobrir as taças em inox, cumbuca de vidro. - Equipe de apoio: garçons e copeiros. O garçom também servirá a mesa diretora sempre que solicitado pela Contratante. - Periodicidade: por até 4 (quatro) horas. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Por pessoa	3.000		
29	Petit four	Porção de petit four (doce e salgado) com relação ideal de 50g para cada participante. Desde que solicitada/prevista na Ordem de Serviço. Opções de sabor: amanteigado de nozes/castanhas, ervas finas, nata, goiaba, coco.	Por pessoa	250		
30	Almoço ou jantar no ambiente do evento	- Buffet completo ou à la carte - Entrada (Opções): pratos frios (saladas/cremes/mousses). Prato principal: opções de pratos quentes (aves e carnes), com respectivas guarnições e opções de massas. Sobremesa (Opções): tipos de doces, frutas variadas da estação e sorvetes. - Bebidas: Duas opções de chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial, em açúcar ou sachê; adoçante em sachê ou porta-adoçante; 2 (dois) tipos de sucos de frutas com e sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um normal e um zero) em garrafas individuais ou latas, água de coco natural, sem açúcar, acondicionada em jarra de vidro, acompanhada de taças e café. - Equipe de apoio: coordenador, garçons, copeiros, cozinheiro. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Por pessoa	250		
	Almoço ou jantar	- Buffet completo ou à la carte em estabelecimentos do ramo de alimentação (restaurantes, churrascarias e similares) de alto padrão. Entrada: 2 (duas) opções de pratos frios. Prato principal: 2 (dois) tipos de pratos quentes (aves e carnes), com respectivas guarnições e 2 (dois) tipos de massas; Sobremesa: pelo menos 2 (duas)				

31	Almôço ou jantar - Externo ao ambiente do evento	opções (doces e frutas variadas da estação). - Bebidas não alcoólicas: até 3 (três) unidades entre as seguintes opções: água mineral natural ou gasosa em garrafa individual, suco natural, água de coco, refrigerante em garrafa individual ou lata, ou coquetel de frutas (sem álcool), e uma xícara de café ou chá. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Por pessoa	300		
VI - OUTROS MATERIAIS						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
32	Estande montagem básica – TS	Estande básico, estrutura modular, Painel TS dupla face 2,20A, carpete em cor a ser definida de 4mm fixado no piso com fita banana/dupla face, paredes divisórias em material tipo octanorme, laminados TS na cor branca, iluminação tipo spot, tomadas de 3 (três) pinos, arandela, 1 (uma) testeira 1X0,5m em policarbonato, com identificação adesiva com nome do expositor em caixa alta, 1 (um) balcão com gaveta com chave, 1 (uma) banqueteta, 1 (uma) mesa redonda (tipo Bistrô) com tampa de vidro e pés cromados com 4 (quatro) cadeiras, prateleiras, depósito, 2 (dois) baús, 1 (uma) lixeira cromada pequena, extintor de incêndio, 1 (um) frigobar e armários. Cenografia externa: parede canaletada construída em madeira pintada com aplicação de logomarca; montagem, iluminação e instalações elétricas necessárias, fita de isolamento de área e tecido TNT (conforme a demanda do evento). Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio com Wi-Fi (igual ou superior a 802.11 AC – 5 GHz) com velocidade nominal mínima de 10Mbps, e 1 (um) notebook com cabo de aço de segurança e demais cabos que se fizerem necessários. Os itens acima especificados são exemplificativos, sendo necessária a apresentação prévia de projeto com planta baixa e leiaute para aprovação da Contratante, com antecedência de até 15 (dias) antes do evento.	m²	200		
33	Estande montagem especial	Estande especial, painel em MDF, piso (com rampa de acesso para deficientes) e cobertura, conforme evento ou estrutura modular com utilização de outros materiais, como, peças em madeira, serralheria, vidro, sistema “spider”, “Box truss”, entre outros. Carpete em cor a ser definida de 4mm fixado, iluminação com alta qualidade e tecnologia e instalações elétricas necessárias, tomadas de 3 (três) pinos, arandelas, 1 (um) balcão com gaveta com chave, 2 (duas) banquetas altas, 2 (duas) mesas redondas (tipo Bistrô) com tampa de vidro e pés cromados com 3 (três) cadeiras, prateleiras, depósito, 3 (três) baús, 2 (duas) lixeiras cromadas pequenas, extintor de incêndio, 1 (um) frigobar e armários. Cenografia externa: parede canaletada construída em madeira pintada com aplicação de logomarca. Paisagismo, montagem, fita de isolamento de área e tecido TNT (conforme a demanda do evento). Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio com Wi-Fi (igual ou superior a 802.11 AC – 5 GHz) com velocidade nominal mínima de 10Mbps, e 1 (um) notebook com cabo de aço de segurança e demais cabos que se fizerem necessários. Os itens acima especificados são exemplificativos, sendo necessária a apresentação prévia de projeto com planta baixa e leiaute para aprovação da Contratante, com antecedência de até 15 (dias) antes do evento.	m²	200		
34	Balcão para recepção	Balcão caixa com uma gaveta com chave e mesa teclado, gaveta com divisórias em MDF, medindo 1,50 m comprimento x 1,10 m altura x 0,50 m profundidade.	Unidade/Diária	5		
35	Adesivação de Superfícies	Plotagem em até cinco cores impressão digital – adesivo vinil – com aplicação. Arte fornecida pela Contratante.	m²	200		
36	Gerador de energia	500 kVA. A empresa Contratada deverá deixar um técnico no local do evento para operar o equipamento na montagem e no dia do evento.	Unidade/Diária	1		
37	Régua de energia	Régua de energia com 6 (seis) entradas para tomada.	Unidade/Diária	100		
38	Cadeira estofada sem braço	Cadeira estofada sem braço para plateia, a cor será definida pela contratante. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	4.000		
39	Cadeira tipo poltrona, “Talk Show”	Cadeira tipo poltrona, “Talk Show”, em couvrin com braço, fixa ou giratória, que suporte 150 kg, a cor será definida pela contratante. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	30		
40	Banqueta	Estofada, para balcão, com apoio para as costas. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	20		
41	Mesa estilo bistrô	Bistrô com tampo de vidro e pés inox e 3 (três) banquetas com encosto em estrutura interna em aço inox, com espuma poliuretano injetada, estrutura com acabamento cromado e acento em couro sintético. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	100		
42	Mesa redonda de 4 lugares	Mesas redonda de pelo menos 1,20 m de diâmetro e 75 cm de altura, forradas com toalhas na cor verde musgo, branca ou preta, cobre mancha em tecido fino, na cor definida pela Contratante, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, com 4 (quatro) cadeiras estofadas sem braço. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	50		
43	Mesa redonda de 8 lugares	Mesas redonda 1,60m de diâmetro e 75 cm de altura, com pernas dobráveis em tubo em aço carbono, sistema de dobradiças com travas automáticas, tampo em compensado 18 mm, acabamento em fórmica, com bordas, forradas com toalhas na cor verde musgo, branca ou preta, cobre mancha em tecido fino, na cor definida pela Contratante, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, com cadeiras. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	50		
44	Mesa de Canto	Formato redondo/quadrado, com estrutura em tubos de aço cromados. Tampo composto de vidro temperado (modelos a serem escolhidos pela contratante). Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	20		
45	Pranchão para 3 pessoas	Mesas Retangulares medindo 1,80 x 0,60 m e 75 cm de altura, com pernas dobráveis, sistema de dobradiças com travas automáticas, tampo em compensado de pelo menos 18 mm, acabamento em fórmica ou madeira, em perfeito estado. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	200		
46	Toalha para mesa Diretora / Plenário	Formato retangular, tamanho 4 metros, em tecido de alta qualidade, estilo e padrões de acordo com o evento, na cor branca, musgo ou preta definida na solicitação de serviço, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo.	Unidade/Diária	200		
47	Toalha de mesa para pranchão 3 (três) lugares	Toalhas nas cores branca ou preta, em tecido nobre, acabamento fino, nas dimensões do pranchão (1,80 x 0,60 m e 75 cm de altura). As cores serão definidas pela Contratante.	Unidade/Diária	200		
48	Saia de mesa para evento	Locação diária de saia para decoração de mesa quadrada ou retangular de 3 lugares, cor a ser definida pela Contratante.	Unidade	200		
49	Materiais em lona (banner)	Impressão e acabamento em lona vinílica 300 dpi, 4/0 cores.	m²	250		
50	Materiais em lona (faixa de mesa)	Impressão e acabamento em lona vinílica 300 dpi, 4/0 cores e instalada.	m²	200		
51	Materiais em lona (fundo de palco)	Impressão em lona vinílica 300 dpi, acabamento, instalação e montagem de estrutura em metal/box truss, 4/0 cores.	m²	1.000		
52	Prisma de mesa em acrílico	Medindo 30 cm de comprimento, 11 cm de altura e 2 mm de espessura (formato em “L”).	Unidade/Diária	400		
53	Porta-banner	Pedestal tripé 3 (três) estágios em alumínio/ferro, haste telescópica com base	Unidade/Diária	80		

53	Porta-banheiro	articulada, regulagem de altura de 1 (um) a 3 (três) metros.	Unidade/Diária	5		
54	Púlpito	Descrição aproximada: madeira ou acrílico, espessura: 10mm, altura mínima: 1,30, plataforma de leitura: 37x40cm, com suporte para microfone e água.	Diária	5		
55	Praticável ou Tablado	Praticável ou Tablado de madeira/ferro elevado c/ 20cm a 40cm estruturado com madeira/ferro, piso carpetado, nivelado, com acabamento e rodapés, com rampa/escada de acesso de ferro, conforme solicitação, modelo e cor a ser definido pela Contratante.	m²	200		
56	Arranjo de flores – tipo jardineira ou tipo pedestal	Arranjos tipo jardineira para ornamentação em frente à mesa de solenidade, no mínimo com 1m x 0,6m x 0,3m (largura x altura x profundidade), com flores nobres sem cheiro.	Unidade/Diária	20		
VII - EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA E TELECOMUNICAÇÕES						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
57	Notebook	Memória 12GB, SSD de 240GB, CPU com pelo menos 4 núcleos, clock mínimo de 2.0GHz, WebCam integrada 720p, microfone embutido, placa de rede 10/100/1000Mbit, placa de rede wireless 802.11n/ac, Bluetooth, dispositivo apontador do tipo touchpad, caixa de som embutida, pelo menos 2 portas USB 2.0 e 1 porta USB 3.0, saída de vídeo HDMI, com Windows 10 ou superior e Office 2013 ou superior, Internet Explorer 11, Google Chrome atualizado.	Unidade/Diária	20		
58	Impressora Multifuncional laser colorida	Impressora multifuncional laser colorida, duplex, com impressão de pelo menos 20 ppm (preto/colorido), copiadora 20ppm (preto/colorido), scanner com resolução mínima 1200 x 1200 dpi, conectividade USB 2.0, Ethernet e Wireless 802.11 b/g/n, com todos os insumos e materiais (papel, toner preto e colorido) para no mínimo 1.000 (mil) impressões e instalação. Capacidade da Bandeja de Entrada: 200 folhas.	Unidade/Diária	20		
59	Ponto de rede	Ponto de rede com tomada RJ-45, padrão CAT5e ou superior, 1000 mbps, com os <i>switches</i> necessários. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Diária	30		
60	Link dedicado de Internet	Link de Internet dedicada de 40Mbps Full Duplex de <i>upload</i> e <i>download</i> simétricos (<i>upload=download</i>) com garantia de velocidade de 100%. Todos os links devem possuir 4 IPs válidos e fixos para Internet. Os <i>links</i> devem ser sem filtros de portas. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Unidade/Diária	30		
61	Internet Wi-Fi	Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio, com velocidade nominal mínima de 10Mbps por senha de acesso/computador. Deverão estar previstas no custo todos os equipamentos necessários no serviço, inclusive o serviço de provedor de acesso à Internet e roteadores para distribuição de sinal em modo Wi-Fi (sem fio padrão 802.11 n/ac) e via cabo, com no mínimo de 4 saídas RJ-45. O sinal Wi-Fi deverá ser distribuído de forma a cobrir os locais do evento e deverá haver cabos em quantidade e comprimento suficiente para conexão. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Diária	30		
VIII - SONORIZAÇÃO						
A) SONORIZAÇÃO PARA AMBIENTE FECHADO						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
62	Sonorização para ambiente fechado	Características mínimas do equipamento de sonorização para ambiente fechado: Console de Mixagem digital (Mesa de som digital) – 32 Canais XLR balanceada e 6 saídas auxiliares. Caixas Acústicas Ativa 1000 RMS (potência de saída), Power Rating 1500, Resposta de frequência HZ (±3 dB) 60 - 20.000. Sistema de torre de som PA profissional. c) Caixas Acústicas Subwoofer Ativo de 15", Faixa de frequência: (-10 dB) 36 Hz – 98 Hz, Amplificador Class-D 1500W. d) 4 (quatro) microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo Gooseneck, fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa. e) 2 (dois) microfones sem fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide e transmissão em banda de frequência UHF (Frequência Ultra Alta), fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa. f) Main Power de 250A; g) Cabos necessário para a montagem de todo evento. h) 1 (um) técnico especializado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária 8h	90		
B) SONORIZAÇÃO ESPECIAL PARA LOCAIS COM DIFICULDADES ACÚSTICAS						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
63	Sonorização especial para locais com dificuldades acústicas	Características mínimas do equipamento de sonorização para ambiente fechado: Console de Mixagem digital (Mesa de som digital) – 32 Canais XLR balanceada e 6 saídas auxiliares. Caixas Acústicas Ativa 1000 RMS (potência de saída), Power Rating 1500, Resposta de frequência HZ (±3 dB) 60 - 20.000. Sistema de torre de som PA profissional. c) Caixas Acústicas Subwoofer Ativo de 15", Faixa de frequência: (-10 dB) 36 Hz – 98 Hz, Amplificador Class-D 1500W, com características de dispersão sonora especial para locais com dificuldades acústicas (Ex.: locais com RT60 acima de 3000 milissegundos); d) 4 (quatro) microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo Gooseneck, fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa. e) 2 (dois) microfones sem fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide e transmissão em banda de frequência UHF (Frequência Ultra Alta), fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa. f) Main Power de 250A; g) Cabos necessário para a montagem de todo evento. h) 1 (um) técnico especializado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária 8h	20		
C) MICROFONES						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
64	Microfone lapela	Microfone de lapela sem fio UHF, tipo condensador, frequência mínima 50 Hz, frequência máxima 20000 kHz, sensibilidade: -43.5 dB, impedância 600 ohms, com fornecimento contínuo de bateria.	Unidade/Diária	10		
65	Microfone de mesa digital tipo Gooseneck com haste	Microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo <i>Gooseneck</i> , fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa, de acordo com a necessidade da Contratante. Suporte de mesa com alta sensibilidade. Microfone com base para mesa e suporte flexível com cápsula de condensador saída XLR. LED de cor vermelha próximo à cápsula, que acende quando o microfone é acionado e chama a atenção do operador para o mesmo acionar o canal respectivo. Conjunto composto por haste, base e espuma.	Unidade/Diária	400		
66	Microfone sem fio	Microfones sem fio, <i>Main Power</i> de 250A, com todos os materiais necessários.	Unidade/Diária	30		
IX - GRAVAÇÃO E DESGRAVAÇÃO DE ÁUDIO						

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
67	Gravação de áudio digital	Gravador de Áudio. 24 bits / 96kHz, faixas de gravação simultâneas: 6, faixas de reprodução simultânea: 6, mic (s) integrado (s), fones de ouvido: 1 x 1/8", alto-falante embutido, memória (removível): SD / SDHC / SDXC (até 128 GB), formato de arquivo: WAV, MP3, efeitos: Filtro passa-alta, compressor, limitador) com fornecimento contínuo de bateria; Fone de ouvido, estereofônico com qualidade de estúdio; c) 1 (um) técnico especializado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Hora	50		
68	Desgravação em português	Transcrição de áudio com entrega do produto final em mídia digital em formato de arquivos editáveis com o nome e a data do evento. Prazo de entrega: 1 (um) dia útil para cada hora desgravada. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Hora	100		
69	Desgravação de idiomas básicos (inglês, espanhol e francês)	Transcrição de áudio com entrega do produto final em formato eletrônico editável com o nome e a data do evento. Prazo de entrega: 1 (um) dia útil para cada hora desgravada. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Hora	60		
X - SISTEMA DE TRANSMISSÃO ENTRE SALAS DE ÁUDIO/VÍDEO LOCAIS						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
70	Sistema de transmissão entre salas de áudio/vídeo local	Transmissão de áudio e vídeo dentro do espaço físico onde será realizado o evento. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária	3		
XI - PROJEÇÃO DE IMAGENS						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
71	Projeção de imagens	a) Sistema de projeção de imagens a partir de 5.000 ansi lumens Ultra HD. Tela de 120 ou 150 b) 1 (um) técnico especializado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária 8h	40		
72	Monitor de TV	Monitor em LED de 65, qualidade Full HD ou superior, entrada para UHF/VHF/CATV/USB/HDMI. Com Selo Procel de Eficiência Energética. Com suporte de chão ou pedestal.	Unidade/Diária	100		
73	Painel de LED	a) Painel de Led, Indoor P3, Distância entre pixels: 3 mm, Tamanho do módulo: 192x192mm, LED: SMD, Taxa de atualização: >2000, Pixel configuração: 1R1G1B, Voltagem: 220V, Montagem em base (box truss), em aço. b) 1 (um) técnico especializado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	m²/diária	100		
XII - SISTEMA DE TRADUÇÃO SIMULTÂNEA						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
74	Sistema de tradução simultânea infravermelho (fixo)	Composto de transmissor, com saída de áudio que permita a gravação da tradução, rádios receptores para até cinco canais, fones de ouvido (sendo 2 (dois) com microfone acoplado) e 1 (um) operador, para distribuição e controle dos fones.	Diária	30		
75	Sistema tradução simultânea infravermelho (móvel)	Composto de transmissor, com saída de áudio que permita a gravação da tradução, rádios receptores para até cinco canais, fones de ouvido (sendo 2 (dois) com microfone acoplado) e 1 (um) operador, para distribuição e controle dos fones.	Diária	10		
76	Receptor Infravermelho (fixo)	Receptor infravermelho (fixo) com fones de ouvido para no mínimo 5 (cinco) canais.	Diária	1.000		
77	Receptor Infravermelho (móvel)	Receptor infravermelho (móvel) com fones de ouvido para no mínimo 5 (cinco) canais.	Diária	200		
XIII - FILMAGEM E FOTOGRAFIA						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
78	Filmagem digital com edição em tempo real (3 câmeras)	a) 03 (três) Câmeras Digitais 4k, 4096 x 2160 (4K DCI), 3840 x 2160 (Ultra HD), 1920 x 1080 (HD). Formato de saída de vídeo (Transmissão ao vivo), 1920 x 1080p (Progressivo) Full HD: 59,94 / 29,97 / 23,98 (50 Mb/s), 2 Lente EF 70-200 mm f/2.8L IS III USM, 1 Lente EF 24-105mm f/4L IS II USM, 1 Lente Objetiva 12-40mm F/2.8. b) 3 (Três) Cartão De Memória SDXC Extreme Pro 256GB, 200MB/s (para gravação do conteúdo das câmeras) c) 5 (cinco) Micro conversores bidirecional SDI/HDMI 12G d) 1 (um) Distribuidor SDI 1(um) Entrada (in) e 8 (oito) saídas (out). e) 1 (uma) mesa de corte (Switches), 8 Entradas SDI, 4 saídas auxiliares, 2 Saídas de Programa, 720p50, 720p59.94, 720p60. 1080p23.98, 1080p24, 1080p25, 1080p29.97, 1080p30, 1080p50, 1080p59.94, 1080p60. 1080i50, 1080i59.94, 1080i60, 60Hz. Taxas SDI 270Mb, 1.5G, 3G. f) 1 (um) monitor no mínimo 20 polegadas para preview. Cabos necessários para interligar todos os equipamentos de acordo com a necessidade do evento. g) 2 (dois) Servidor para transmissão ao vivo com especificação mínima. Processador i7 2.6 GHz até 5 GHz, cache de 12MB, Placa de vídeo dedicada de no mínimo 4gb, Memória Ram de no mínimo 16GB, SSD de no mínimo 250gb. 3 portas USB 3.0 no mínimo e Placa De Rede Gigabit Pci Express X1 10/100/1000. h) 5 (cinco) Placas de captura com conexões USB 3.0 ou Thunderbolt 3. A Placa de captura deve conter, entrada SDI e HDMI para capturar o sinal da mesa de corte com áudio e tem que ter saída USB 3.0 ou Thunderbolt 3. i) 4 (quatro) refletores de led luz fria 300watts cada, com modificador balão chinês ou lantern. dimerização de 0 a 100% (contínuo). j) 2 (dois) Transmissor de Vídeo sem fio HDMI/SDI 300 Metros k) 1 (um) sistema de intercom sem fio com 5 (cinco) pontos. l) 1 (um) Hyperdeck de gravação. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária de 8h	100		
B) FOTOGRAFIA						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
		Serviço de fotografia durante a realização do evento. Deverá possuir os seguintes requisitos mínimos: a) Padrão de qualidade de uma máquina profissional digital com resolução a partir de 10 Megapixels; b) Flash externo, adequado ao evento; c) Entrega do				

79	Serviços de fotografia - tipo 1	produto final em mídia digital com identificação do evento no formato mínimo aproximado de 26x17cm, resolução mínima de 300 dpi, devendo conter, no arquivo, as seguintes informações: nome do evento, data, cidade e crédito do fotógrafo. Prazo de entrega do material: 2 (dois) dias úteis; d) Ao final do dia do evento, o fotógrafo deverá disponibilizar à FUNAG o arquivo/memória de foto para cópia; e) O fotógrafo deverá disponibilizar de imediato, caso seja solicitado pela FUNAG, fotos no decorrer do evento.	Diária de 4h	10		
80	Serviços de fotografia - tipo 2	Serviço de fotografia durante a realização do evento. Deverá possuir os seguintes requisitos mínimos: a) Padrão de qualidade de uma máquina profissional digital com resolução a partir de 10 Megapixels; b) Flash externo, adequado ao evento; c) Entrega do produto final em mídia digital com identificação do evento no formato mínimo aproximado de 26x17cm, resolução mínima de 300 dpi, devendo conter, no arquivo, as seguintes informações: nome do evento, data, cidade e crédito do fotógrafo. Prazo de entrega do material: 2 (dois) dias úteis; d) Ao final do dia do evento, o fotógrafo deverá disponibilizar à FUNAG o arquivo/memória de foto para cópia; e) O fotógrafo deverá disponibilizar de imediato, caso seja solicitado pela FUNAG, fotos no decorrer do evento.	Diária de 8h	10		
SUBTOTAL VALOR ESTIMADO (R\$)						
XIV - ITENS DE VALOR VARIÁVEL						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	Valor unitário (R\$)	Taxa de administração	Valor total estimado (R\$)	
81	Locação de espaço físico	Locação de espaço físico. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	300.000,00 (não cotar)	3% (não cotar)	309.000,00 (não cotar)	
TOTAL VALOR ESTIMADO (R\$)						

VALIDADE DA PROPOSTA:

COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS:

Nos preços propostos acima estão incluídos todas as despesas com tributos, e demais encargos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto deste Pregão.

Esta empresa declara estar ciente de que a apresentação da presente proposta implica na plena aceitação das condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, e que tomamos conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações.

(CIDADE/UF), ____ de ____ de 202X.
(Assinatura do Representante Legal, com NOME COMPLETO e IDENTIFICAÇÃO)

ANEXO IV- PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2023

MODELO DE CONTRATO

CONTRATO XXXXXXXX, QUE ENTRE
SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO
ALEXANDRE DE GUSMÃO - FUNAG E
A EMPRESA
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

A FUNDAÇÃO ALEXANDRE DE GUSMÃO – FUNAG, fundação pública, com sede no Ministério das Relações Exteriores, Bloco H, Anexo II, Térreo, na cidade de Brasília, Distrito Federal, inscrita no C.N.P.J. sob o n.º 00.662.197/0001-24, doravante denominada CONTRATANTE, neste ato representada pelo (a) _____, Senhor (a) _____, carteira de identidade n.º ____/____, inscrito (a) no CPF sob o n.º _____, nomeado (a) pelo (a) _____ de ____ de ____ de _____, publicado (a) no Diário Oficial da União do dia ____ de _____ de _____, a Empresa _____, com sede em _____, na cidade de _____, inscrita no C.N.P.J./CPF sob o n.º _____, daqui por diante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo Senhor (a) _____, carteira de identidade n.º ____/____, inscrito (a) no CPF sob o n.º _____, resolvem celebrar o presente Contrato de XXXXXX, de acordo com o que consta no Processo nº 09100.0000XX/20XX-XX e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº/20...., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO
- 1.1.

O presente Contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de eventos e correlatos, sob demanda, em âmbito nacional, para atender às necessidades da Fundação Alexandre de Gusmão - FUNAG, pelo período de 12 (doze) meses, conforme especificações contidas neste Contrato.
- 1.2.

Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo, e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.
- 1.3.

Objeto da contratação:

I - HOSPEDAGEM COM CAFÉ DA MANHÃ INCLUSO						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
1	Apartamento individual categoria "5 estrelas"	Apartamento "standard". Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária	50		
2	Apartamento individual categoria "4 estrelas"	Apartamento "standard". Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária	500		
II - ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
	Fornecimento de água					

3	Fornecimento de água mineral	Água mineral, sem gás - garrafa 330 ml.	Unidade	1.100		
4	Almoço ou jantar	Buffet ou à la carte: - <u>Entrada</u> : opções de pratos frios (saladas, cremes ou mousses). - <u>Prato principal</u> : opções de pratos quentes (peixes, aves e carnes), com respectivas guarnições e opções de massas. Sobremesa: 2 (dois) tipos de doces, frutas variadas da estação. - <u>Bebidas não-alcoólicas</u> : até 2 (duas) unidades, por exemplo: água mineral com ou sem gás, suco natural, água de coco (natural, sem açúcar) ou refrigerante, e 1 (uma) xícara de café ou chá.	Por pessoa	550		
III - TRANSPORTE						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
5	Veículo passeio simples	Veículo passeio simples tipo sedan, com no máximo dois anos de uso, 4 (quatro) portas, ar condicionado, incluindo combustível e serviço de motorista, com celular.	Diária de 10h	120		
6	Van tipo executivo	Veículo com capacidade de 16 (dezesesseis) passageiros, com no máximo dois anos de uso, ar condicionado, incluindo combustível e serviço de motorista, com celular. Adequada e adaptada para possíveis passageiros com deficiência.	Diária de 10h	20		
7	Micro-ônibus tipo executivo	Com motorista, celular, combustível, ar condicionado, capacidade de transporte para 27 (vinte e sete) passageiros. Adequado e adaptado para possíveis passageiros com deficiência.	Diária de 10h	5		
IV - RECURSOS HUMANOS						
A) HOSPEDAGEM E TRANSPORTE						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
8	Coordenador de transporte	Profissional responsável por supervisionar e coordenar as operações de transporte de pessoas, elaborar e controlar metas, planilhas de transporte, cumprimentos de prazos e qualidade no atendimento. A Contratante poderá solicitar a esse profissional a elaboração de estratégia de prestação de serviços de transporte de autoridades e colaboradores participantes do evento. É obrigatória a experiência prévia em coordenação na área de transportes. Esse profissional deverá estar à disposição antes, durante e depois do evento, e terá que ser expressamente demandado pela Contratante.	Diária de 8h	20		
9	Coordenador de hospedagem	Profissional capacitado para supervisionar, coordenar com o hotel desde o "check-in", o "check-out" e a alimentação dos hóspedes de acordo com a lista de participantes definida pela Contratante. O profissional deverá estar à disposição desde o "check-in" até o "check-out", e terá que ser expressamente demandado pela Contratante.	Diária de 8h	20		
B) EVENTOS						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
10	Coordenador de eventos	Profissional com experiência na coordenação, implementação, organização, acompanhamento, montagem, realização e desmontagem do evento, devendo possuir experiência comprovada no trato com autoridades. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária de 12h	140		
11	Recepcionista português	Profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizada, devendo possuir experiência no trato com autoridades.	Diária de 8h	100		
12	Recepcionista bilíngue de idiomas básicos	Profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizada, com fluência em um dos idiomas básicos (inglês, espanhol e francês), além da língua portuguesa, devendo possuir experiência no trato com autoridades.	Diária de 8h	40		
13	Auxiliar de Serviços Gerais	Profissional com experiência, devendo possuir experiência no trato com autoridades e desenvoltura para apoio a eventos em tarefas de serviços gerais. A Contratada deverá dispor ao profissional de serviços gerais instrumentos, equipamento de segurança e uniforme adequados à consecução do serviço, conforme atividades a serem implementadas, de acordo com normas de segurança do trabalho e biossegurança.	Diária de 8h	50		
14	Limpeza e Conservação	Profissionais treinados, capacitados e uniformizados para execução dos serviços de limpeza e conservação, com honorários compatíveis com o piso sindical da categoria, incluindo todo o material e equipamentos necessários, tais como: luvas, botas adequadas, carrinho para coleta em geral, pano de chão, aspirador, vassouras, baldes, produtos químicos e etc. A Contratada deverá dispor ao profissional de limpeza e conservação, equipamento de segurança e uniforme adequados à consecução do serviço, de acordo com normas de segurança do trabalho e biossegurança.	Diária de 8h	66		
15	Segurança desarmada	Profissional treinado e capacitado para execução de segurança desarmada diurna ou noturna, conforme demanda, uniformizado e munido dos equipamentos necessários ao desempenho de suas funções, sendo de competência da Contratada a comprovação da solicitação dos critérios de experiência.	Diária de 12h	66		
16	Brigadista	Profissional qualificado e capacitado para prestar serviços de primeiros socorros, prevenção e segurança contra incêndio e pânico em plantas e/ou edificações privadas ou públicas, sendo responsável por executar ações de prevenção e de emergência exclusivamente no local em que atua como brigadista, sendo de competência da Contratada a comprovação da solicitação dos critérios de experiência.	Diária de 12h	10		
17	Mestre de cerimônias ou Locutor	O serviço deverá ser executado por profissional capacitado e com experiência na atividade de mestre de cerimônias e locução, no trato com autoridades e habilidade em lidar com pessoas, boa postura, desenvoltura, adequada presença de palco, boa dicção, voz adequada à apresentação de cerimonial, articulação e interpretação de possíveis imprevistos no cerimonial.	Diária de 8h	10		
C) ESPECIALIZADOS						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
		Intérprete e/ou tradutor simultâneo de idiomas básicos, treinado, capacitado e com experiência comprovada para acompanhamento de				

18	Intérprete e/ou tradutor simultâneo de idiomas básicos	reuniões, visitas, eventos, etc. Para os efeitos desta tabela, são considerados idiomas básicos, além do português: inglês, francês e espanhol. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária de 6h	60		
19	Intérprete de Libras	Diária de 6 (seis) horas a ser realizada por 2 (dois) profissionais em regime de revezamento, a cada 20 (vinte) minutos, conforme preconizam as entidades de classe, para a execução dos serviços de tradução/interpretação da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) para a língua portuguesa, e vice-versa, nas modalidades falada, nas formas simultânea ou consecutiva, ao vivo ou ensaiada, gravada ou não, em eventos da FUNAG, dentro do Distrito Federal, ou, se necessário, em outras Unidades da Federação, com cessão de uso de voz e imagem por tempo indeterminado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária de 6h	60		
20	Intérprete de audiodescrição	Serviço de profissionais nas formas simultânea ou consecutiva, ao vivo ou ensaiada, gravada ou não, com utilização de tecnologia assistiva ou ajuda técnica, visando a narração, em língua portuguesa, sincronizada com o som original, contendo descrições de sons, de elementos visuais e de quaisquer informações adicionais que sejam relevantes para possibilitar a melhor compreensão por pessoas com deficiência visual, devendo observar os requisitos da ABNT NBR 16452 - Acessibilidade em Comunicação – Audiodescrição.	Hora	180		
21	Legendagem	Transcrição/legenda de idiomas básicos (português, inglês, espanhol e francês).	Hora	180		
V - SERVIÇOS DE LOGÍSTICA - ALIMENTAÇÃO/EVENTOS						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
22	Fornecimento de água mineral	- Fornecimento de água mineral sem gás em garrafa individual de 330 ml.	Unidade	100		
23	Bebedouro - Instalação e manutenção	Bebedouro - Instalação e manutenção, tipo geladeira, com 1 (um) garrafão de água, tipo galão 20 (vinte) litros (cheio), padrão ABNT, com fornecimento de copos descartáveis de boa qualidade e lixeira de capacidade de no mínimo 50 (cinquenta) litros pelo período do evento. Devem estar agregados todos os custos descritos neste item.	Diária	60		
24	Fornecimento de garrafão de água mineral 20 litros (cheio)	Fornecimento de garrafão de água, tipo galão 20 (vinte) litros (cheio), padrão ABNT, quando demandando pela contratante.	Unidade	60		
25	Coffee break	- <u>Bebidas</u> : café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada e leite aquecidos (UHT desnatado ou integral), acondicionados em garrafas térmicas. Duas opções de chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial em sachê; adoçante em sachê; 2 (dois) tipos de sucos de frutas sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca, em garrafas de 330 ml; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero) em garrafas individuais ou latas, que poderão ser dispostos, preferencialmente, em baldes de aço inox. - <u>Alimentos</u> : 1 (um) tipo de minissanduíche; minipães de queijo (relação ideal de 8 (oito) unidades para cada participante, dispostos em <i>réchaud</i>); 1 (um) tipo de bolo; e salada de frutas (sem açúcar). - <u>Serviço à americana</u> . Pratos de sobremesa, garfos e colheres de sobremesa, taças em vidro para servir salada de frutas, guardanapos e porta-guardanapos; taças para água, suco e refrigerante; conjuntos de chá e café com xicaras e pires; colheres de chá e café. - <u>Equipe de apoio</u> : coordenador, garçons, copeiros. Tempo de duração: 30 (trinta) a 60 (sessenta) minutos Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Por pessoa	500		
26	Coquetel	- <u>Serviço volante</u> . Todos os utensílios e detalhes de metal deverão ser feitos de aço inoxidável liso ou escovado. Guardanapos e porta-guardanapos. - <u>Equipe de apoio</u> : Garçons treinados; equipe de copa e cozinha; todo material necessário para a realização do coquetel, ex: taças, copos, guardanapos, pratos, talheres entre outros. - <u>Tempo de duração</u> : 1 (uma) a 4 (quatro) horas. - <u>Serviço de alimentos</u> : em porções individuais dispostas à bandeja: 12 (doze) tipos de iguarias (sugestões: folhados, quiches, tartelettes, mousses e patisserie): a) 3 (três) canapés frios; b) 2 (dois) canapés quentes; c) 2 (dois) tipos de pratos quentes em mini porções (sugestões: escondidinhos, suflês, risotos entre outros), em tigelas individuais; d) 2 (dois) tipos de petiscos quentes; e) 3 (três) tipos de mini doce (sugestões: mousses, etc.). - <u>Serviço de bebidas</u> : em taças dispostas à bandeja: água mineral com e sem gás; 2 (dois) tipos de sucos de frutas (sem açúcar); 1 (uma) água de coco (natural, sem açúcar); 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero). <u>Bebidas alcoólicas</u> : vinho (tinto e branco), espumante e coquetel de frutas com álcool. Todas de boa qualidade. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Por pessoa	300		
27	Brunch	- <u>Bebidas</u> : café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada e leite aquecidos (UHT desnatado ou integral), acondicionados em garrafas térmicas. Duas opções de chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial em sachê; adoçante em sachê; 2 (dois) tipos de sucos de frutas com e sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca, em garrafas de 330 ml; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero) em garrafas individuais ou latas, que poderão ser dispostos, preferencialmente, em baldes de aço inox. - <u>Alimentos</u> : 2 (dois) tipos de saladas, servidos em peça de vidro com ou sem suporte de metal; molho para salada, em molheira; galheteiro com azeite extra virgem, vinagre comum ou balsâmico, e sal. Tábua de frios e queijos variados e cesta com quatro tipos de pães. 1 (um) tipo de prato frio; 2 (dois) tipos de pratos salgados servidos em <i>réchaud</i> ; um tipo de massa com molho servidos em <i>réchaud</i> . 2 (dois) tipos de pratos quentes (carne ou frango ou peixe ou camarão) servidos em <i>réchaud</i> . 2 (dois) tipos de minidoces e 1 (um) tipo de torta doce, servidos em peças de vidro com ou sem suporte de metal. 3 (três) tipos de frutas laminadas ou salada de frutas sem açúcar; 2 (dois) tipos de frutas secas ou oleaginosas. - <u>Serviço à americana</u> . Descansos de utensílios de serviço	Por pessoa	200		

		individualizados por tipo de alimento; pratos médios; garfos e facas de mesa; pratos de sobremesa; garfo, faca e colher de sobremesa; taças em vidro para servir salada de frutas; taças para água, suco e refrigerante; conjuntos de chá e café; guardanapos e porta-guardanapos. - Equipe de apoio: coordenador, garçons, copeiros, cozinheiros. Tempo de duração: 60 (sessenta) a 120 (cento e vinte) minutos. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.				
28	Minipão de queijo, café, chá, água de coco e água	- Alimento: porção de minipães de queijo assados ao ponto na relação de 8 (oito) unidades para cada participante. - Bebidas: café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada, acondicionados em garrafas térmicas. Chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Água em garrafas de 330 ml, lacradas de fábrica, sem gás, geladas, acondicionadas em baldes de aço inox, acompanhadas de taças de vidro. Água de coco natural, sem açúcar, acondicionada em jarra de vidro, acompanhada de taças. - Compõe o serviço: conjuntos com xícaras e pires para café e chá e colheres de café; açúcar refinado especial e adoçante, ambos em sachê; base e tampa para cobrir as taças em inox, cumbuca de vidro. - Equipe de apoio: garçons e copeiros. O garçom também servirá a mesa diretora sempre que solicitado pela Contratante. - Periodicidade: por até 4 (quatro) horas. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Por pessoa	3.000		
29	Petit four	Porção de petit four (doce e salgado) com relação ideal de 50g para cada participante. Desde que solicitada/prevista na Ordem de Serviço. Opções de sabor: amanteigado de nozes/castanhas, ervas finas, nata, goiaba, coco.	Por pessoa	250		
30	Almoço ou jantar no ambiente do evento	- Buffet completo ou à la carte - Entrada (Opções): pratos frios (saladas/cremes/mousses). Prato principal: opções de pratos quentes (aves e carnes), com respectivas guarnições e opções de massas. Sobremesa (Opções): tipos de doces, frutas variadas da estação e sorvetes. - Bebidas: Duas opções de chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial, em açucareiro ou sachê; adoçante em sachê ou porta-adoçante; 2 (dois) tipos de sucos de frutas com e sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um normal e um zero) em garrafas individuais ou latas, água de coco natural, sem açúcar, acondicionada em jarra de vidro, acompanhada de taças e café. - Equipe de apoio: coordenador, garçons, copeiros, cozinheiro. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Por pessoa	250		
31	Almoço ou jantar - Externo ao ambiente do evento	- Buffet completo ou à la carte em estabelecimentos do ramo de alimentação (restaurantes, churrascarias e similares) de alto padrão. Entrada: 2 (duas) opções de pratos frios. Prato principal: 2 (dois) tipos de pratos quentes (aves e carnes), com respectivas guarnições e 2 (dois) tipos de massas; Sobremesa: pelo menos 2 (duas) opções (doces e frutas variadas da estação). - Bebidas não alcoólicas: até 3 (três) unidades entre as seguintes opções: água mineral natural ou gasosa em garrafa individual, suco natural, água de coco, refrigerante em garrafa individual ou lata, ou coquetel de frutas (sem álcool), e uma xícara de café ou chá. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Por pessoa	300		

VI - OUTROS MATERIAIS

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
32	Estande montagem básica – TS	Estande básico, estrutura modular, Painel TS dupla face 2,20A, carpete em cor a ser definida de 4mm fixado no piso com fita banana/dupla face, paredes divisórias em material tipo octanorme, laminados TS na cor branca, iluminação tipo spot, tomadas de 3 (três) pinos, arandela, 1 (uma) testeira 1X0,5m em policarbonato, com identificação adesiva com nome do expositor em caixa alta, 1 (um) balcão com gaveta com chave, 1 (uma) banquetta, 1 (uma) mesa redonda (tipo Bistrô) com tampa de vidro e pés cromados com 4 (quatro) cadeiras, prateleiras, depósito, 2 (dois) baús, 1 (uma) lixeira cromada pequena, extintor de incêndio, 1 (um) frigobar e armários. Cenografia externa: parede canaletada construída em madeira pintada com aplicação de logomarca; montagem, iluminação e instalações elétricas necessárias, fita de isolamento de área e tecido TNT (conforme a demanda do evento). Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio com Wi-Fi (igual ou superior a 802.11 AC – 5 GHz) com velocidade nominal mínima de 10Mbps, e 1 (um) notebook com cabo de aço de segurança e demais cabos que se fizerem necessários. Os itens acima especificados são exemplificativos, sendo necessária a apresentação prévia de projeto com planta baixa e leiaute para aprovação da Contratante, com antecedência de até 15 (dias) antes do evento.	m²	200		
33	Estande montagem especial	Estande especial, painel em MDF, piso (com rampa de acesso para deficientes) e cobertura, conforme evento ou estrutura modular com utilização de outros materiais, como, peças em madeira, serralheria, vidro, sistema “spider”, “Box truss”, entre outros. Carpete em cor a ser definida de 4mm fixado, iluminação com alta qualidade e tecnologia e instalações elétricas necessárias, tomadas de 3 (três) pinos, arandelas, 1 (um) balcão com gaveta com chave, 2 (duas) banquetas altas, 2 (duas) mesas redondas (tipo Bistrô) com tampa de vidro e pés cromados com 3 (três) cadeiras, prateleiras, depósito, 3 (três) baús, 2 (duas) lixeiras cromadas pequenas, extintor de incêndio, 1 (um) frigobar e armários. Cenografia externa: parede canaletada construída em madeira pintada com aplicação de logomarca. Paisagismo, montagem, fita de isolamento de área e tecido TNT (conforme a demanda do evento). Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio com Wi-Fi (igual ou superior a 802.11 AC – 5 GHz) com velocidade nominal mínima de 10Mbps, e 1 (um) notebook com cabo de aço de segurança e demais cabos que se fizerem necessários. Os itens acima especificados são exemplificativos, sendo necessária a apresentação prévia de projeto com planta baixa e leiaute para aprovação da Contratante, com antecedência de até 15 (dias) antes do evento.	m²	200		

34	Balcão para recepção	Balcão caixa com uma gaveta com chave e mesa teclado, gaveta com divisórias em MDF, medindo 1,50 m comprimento x 1,10 m altura x 0,50 m profundidade.	Unidade/Diária	5		
35	Adesivação de Superfícies	Plotagem em até cinco cores impressão digital – adesivo vinil – com aplicação. Arte fornecida pela Contratante.	m²	200		
36	Gerador de energia	500 kVA. A empresa Contratada deverá deixar um técnico no local do evento para operar o equipamento na montagem e no dia do evento.	Unidade/Diária	1		
37	Régua de energia	Régua de energia com 6 (seis) entradas para tomada.	Unidade/Diária	100		
38	Cadeira estofada sem braço	Cadeira estofada sem braço para plateia, a cor será definida pela contratante. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	4.000		
39	Cadeira tipo poltrona, "Talk Show"	Cadeira tipo poltrona, "Talk Show", em courovin com braço, fixa ou giratória, que suporte 150 kg, a cor será definida pela contratante. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	30		
40	Banqueta	Estofada, para balcão, com apoio para as costas. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	20		
41	Mesa estilo bistrô	Bistrô com tampo de vidro e pés inox e 3 (três) banquetas com encosto em estrutura interna em aço inox, com espuma poliuretano injetada, estrutura com acabamento cromado e acento em couro sintético. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	100		
42	Mesa redonda de 4 lugares	Mesas redonda de pelo menos 1,20 m de diâmetro e 75 cm de altura, forradas com toalhas na cor verde musgo, branca ou preta, cobre mancha em tecido fino, na cor definida pela Contratante, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, com 4 (quatro) cadeiras estofadas sem braço. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	50		
43	Mesa redonda de 8 lugares	Mesas redonda 1,60m de diâmetro e 75 cm de altura, com pernas dobráveis em tubo em aço carbono, sistema de dobradiças com travas automáticas, tampo em compensado 18 mm, acabamento em fórmica, com bordas, forradas com toalhas na cor verde musgo, branca ou preta, cobre mancha em tecido fino, na cor definida pela Contratante, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, com cadeiras. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	50		
44	Mesa de Canto	Formato redondo/quadrado, com estrutura em tubos de aço cromados. Tampo composto de vidro temperado (modelos a serem escolhidos pela contratante). Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	20		
45	Pranchão para 3 pessoas	Mesas Retangulares medindo 1,80 x 0,60 m e 75 cm de altura, com pernas dobráveis, sistema de dobradiças com travas automáticas, tampo em compensado de pelo menos 18 mm, acabamento em fórmica ou madeira, em perfeito estado. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade/Diária	200		
46	Toalha para mesa Diretora / Plenário	Formato retangular, tamanho 4 metros, em tecido de alta qualidade, estilo e padrões de acordo com o evento, na cor branca, musgo ou preta definida na solicitação de serviço, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo.	Unidade/Diária	200		
47	Toalha de mesa para pranchão 3 (três) lugares	Toalhas nas cores branca ou preta, em tecido nobre, acabamento fino, nas dimensões do pranchão (1,80 x 0,60 m e 75 cm de altura). As cores serão definidas pela Contratante.	Unidade/Diária	200		
48	Saia de mesa para evento	Locação diária de saia para decoração de mesa quadrada ou retangular de 3 lugares, cor a ser definida pela Contratante.	Unidade	200		
49	Materiais em lona (banner)	Impressão e acabamento em lona vinílica 300 dpi, 4/0 cores.	m²	250		
50	Materiais em lona (faixa de mesa)	Impressão e acabamento em lona vinílica 300 dpi, 4/0 cores e instalada.	m²	200		
51	Materiais em lona (fundo de palco)	Impressão em lona vinílica 300 dpi, acabamento, instalação e montagem de estrutura em metal/ <i>box truss</i> , 4/0 cores.	m²	1.000		
52	Prisma de mesa em acrílico	Medindo 30 cm de comprimento, 11 cm de altura e 2 mm de espessura (formato em "L").	Unidade/Diária	400		
53	Porta-banner	Pedestal tripé 3 (três) estágios em alumínio/ferro, haste telescópica com base articulada, regulagem de altura de 1 (um) a 3 (três) metros.	Unidade/Diária	80		
54	Púlpito	Descrição aproximada: madeira ou acrílico, espessura: 10mm, altura mínima: 1,30, plataforma de leitura: 37x40cm, com suporte para microfone e água.	Diária	5		
55	Praticável ou Tablado	Praticável ou Tablado de madeira/ferro elevado c/ 20cm a 40cm estruturado com madeira/ferro, piso carpetado, nivelado, com acabamento e rodapés, com rampa/escada de acesso de ferro, conforme solicitação, modelo e cor a ser definido pela Contratante.	m²	200		
56	Arranjo de flores – tipo jardineira ou tipo pedestal	Arranjos tipo jardineira para ornamentação em frente à mesa de solenidade, no mínimo com 1m x 0,6m x 0,3m (largura x altura x profundidade), com flores nobres sem cheiro.	Unidade/Diária	20		

VII - EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA E TELECOMUNICAÇÕES

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
57	Notebook	Memória 12GB, SSD de 240GB, CPU com pelo menos 4 núcleos, clock mínimo de 2.0GHz, WebCam integrada 720p, microfone embutido, placa de rede 10/100/1000Mbps, placa de rede wireless 802.11n/ac, Bluetooth, dispositivo apontador do tipo touchpad, caixa de som embutida, pelo menos 2 portas USB 2.0 e 1 porta USB 3.0, saída de vídeo HDMI, com Windows 10 ou superior e Office 2013 ou superior, Internet Explorer 11, Google Chrome atualizado.	Unidade/Diária	20		
58	Impressora Multifuncional laser colorida	Impressora multifuncional laser colorida, duplex, com impressão de pelo menos 20 ppm (preto/colorido), copiadora 20ppm (preto/colorido), scanner com resolução mínima 1200 x 1200 dpi, conectividade USB 2.0, Ethernet e Wireless 802.11 b/g/n, com todos os insumos e materiais (papel, toner preto e colorido) para no mínimo 1.000 (mil) impressões e instalação. Capacidade da Bandeja de Entrada: 200 folhas.	Unidade/Diária	20		
59	Ponto de rede	Ponto de rede com tomada RJ-45, padrão CAT5e ou superior, 1000 mbps, com os switches necessários. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Diária	30		
		Link de Internet dedicada de 40Mbps Full Duplex de <i>upload</i> e <i>download</i> simétricos (<i>upload=download</i>) com garantia de velocidade de 100%.				

60	Link dedicado de Internet	Todos os links devem possuir 4 IPs válidos e fixos para Internet. Os <i>links</i> devem ser sem filtros de portas. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Unidade/Diária	30		
61	Internet Wi-Fi	Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio, com velocidade nominal mínima de 10Mbps por senha de acesso/computador. Deverão estar previstas no custo todos os equipamentos necessários no serviço, inclusive o serviço de provedor de acesso à Internet e roteadores para distribuição de sinal em modo Wi-Fi (sem fio padrão 802.11 n/ac) e via cabo, com no mínimo de 4 saídas RJ-45. O sinal Wi-Fi deverá ser distribuído de forma a cobrir os locais do evento e deverá haver cabos em quantidade e comprimento suficiente para conexão. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Diária	30		
VIII - SONORIZAÇÃO						
A) SONORIZAÇÃO PARA AMBIENTE FECHADO						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
62	Sonorização para ambiente fechado	Características mínimas do equipamento de sonorização para ambiente fechado: Console de Mixagem digital (Mesa de som digital) – 32 Canais XLR balanceada e 6 saídas auxiliares. Caixas Acústicas Ativa 1000 RMS (potência de saída), Power Rating 1500, Resposta de frequência HZ (±3 dB) 60 - 20,000. Sistema de torre de som PA profissional. c) Caixas Acústicas Subwoofer Ativo de 15", Faixa de frequência: (-10 dB) 36 Hz – 98 Hz, Amplificador Class-D 1500W. d) 4 (quatro) microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo Gooseneck, fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa. e) 2 (dois) microfones sem fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide e transmissão em banda de frequência UHF (Frequência Ultra Alta), fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa. f) Main Power de 250A; g) Cabos necessário para a montagem de todo evento. h) 1 (um) técnico especializado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária 8h	90		
B) SONORIZAÇÃO ESPECIAL PARA LOCAIS COM DIFICULDADES ACÚSTICAS						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
63	Sonorização especial para locais com dificuldades acústicas	Características mínimas do equipamento de sonorização para ambiente fechado: Console de Mixagem digital (Mesa de som digital) – 32 Canais XLR balanceada e 6 saídas auxiliares. Caixas Acústicas Ativa 1000 RMS (potência de saída), Power Rating 1500, Resposta de frequência HZ (±3 dB) 60 - 20,000. Sistema de torre de som PA profissional. c) Caixas Acústicas Subwoofer Ativo de 15", Faixa de frequência: (-10 dB) 36 Hz – 98 Hz, Amplificador Class-D 1500W, com características de dispersão sonora especial para locais com dificuldades acústicas (Ex.: locais com RT60 acima de 3000 milissegundos); d) 4 (quatro) microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo Gooseneck, fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa. e) 2 (dois) microfones sem fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide e transmissão em banda de frequência UHF (Frequência Ultra Alta), fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa. f) Main Power de 250A; g) Cabos necessário para a montagem de todo evento. h) 1 (um) técnico especializado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária 8h	20		
C) MICROFONES						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
64	Microfone lapela	Microfone de lapela sem fio UHF, tipo condensador, frequência mínima 50 Hz, frequência máxima 20000 kHz, sensibilidade: -43.5 dB, impedância 600 ohms, com fornecimento contínuo de bateria.	Unidade/Diária	10		
65	Microfone de mesa digital tipo Gooseneck com haste	Microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo <i>Gooseneck</i> , fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa, de acordo com a necessidade da Contratante. Suporte de mesa com alta sensibilidade. Microfone com base para mesa e suporte flexível com cápsula de condensador saída XLR. LED de cor vermelha próximo à cápsula, que acende quando o microfone é acionado e chama a atenção do operador para o mesmo acionar o canal respectivo. Conjunto composto por haste, base e espuma.	Unidade/Diária	400		
66	Microfone sem fio	Microfones sem fio, <i>Main Power</i> de 250A, com todos os materiais necessários.	Unidade/Diária	30		
IX - GRAVAÇÃO E DESGRAVAÇÃO DE ÁUDIO						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
67	Gravação de áudio digital	Gravador de Áudio. 24 bits / 96kHz, faixas de gravação simultâneas: 6, faixas de reprodução simultânea: 6, mic(s) integrado(s), fones de ouvido: 1 x 1/8", alto-falante embutido, memória (removível): SD / SDHC / SDXC (até 128 GB), formato de arquivo: WAV, MP3, efeitos: Filtro passa-alta, compressor, limitador) com fornecimento contínuo de bateria; Fone de ouvido, estereofônico com qualidade de estúdio; c) 1 (um) técnico especializado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Hora	50		
68	Desgravação em português	Transcrição de áudio com entrega do produto final em mídia digital em formato de arquivos editáveis com o nome e a data do evento. Prazo de entrega: 1 (um) dia útil para cada hora desgravada. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Hora	100		
		Transcrição de áudio com entrega do produto final em formato				

69	Desgravação de idiomas básicos (inglês, espanhol e francês)	eletrônico editável com o nome e a data do evento. Prazo de entrega: 1 (um) dia útil para cada hora desgravada. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Hora	60		
X - SISTEMA DE TRANSMISSÃO ENTRE SALAS DE ÁUDIO/VÍDEO LOCAIS						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
70	Sistema de transmissão entre salas de áudio/vídeo local	Transmissão de áudio e vídeo dentro do espaço físico onde será realizado o evento. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária	3		
XI - PROJEÇÃO DE IMAGENS						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
71	Projeção de imagens	a) Sistema de projeção de imagens a partir de 5.000 ansi lumens Ultra HD. Tela de 120 ou 150 b) 1 (um) técnico especializado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária 8h	40		
72	Monitor de TV	Monitor em LED de 65, qualidade Full HD ou superior, entrada para UHF/VHF/CATV/USB/HDMI. Com Selo Procel de Eficiência Energética. Com suporte de chão ou pedestal.	Unidade/Diária	100		
73	Painel de LED	a) Painel de Led, Indoor P3, Distância entre pixels: 3 mm, Tamanho do módulo: 192x192mm, LED: SMD, Taxa de atualização: >2000, Pixel configuração: 1R1G1B, Voltagem: 220V, Montagem em base (box truss), em aço. b) 1 (um) técnico especializado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	m ² /diária	100		
XII - SISTEMA DE TRADUÇÃO SIMULTÂNEA						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
74	Sistema de tradução simultânea infravermelho (fixo)	Composto de transmissor, com saída de áudio que permita a gravação da tradução, rádios receptores para até cinco canais, fones de ouvido (sendo 2 (dois) com microfone acoplado) e 1 (um) operador, para distribuição e controle dos fones.	Diária	30		
75	Sistema tradução simultânea infravermelho (móvel)	Composto de transmissor, com saída de áudio que permita a gravação da tradução, rádios receptores para até cinco canais, fones de ouvido (sendo 2 (dois) com microfone acoplado) e 1 (um) operador, para distribuição e controle dos fones.	Diária	10		
76	Receptor Infravermelho (fixo)	Receptor infravermelho (fixo) com fones de ouvido para no mínimo 5 (cinco) canais.	Diária	1.000		
77	Receptor Infravermelho (móvel)	Receptor infravermelho (móvel) com fones de ouvido para no mínimo 5 (cinco) canais.	Diária	200		
XIII - FILMAGEM E FOTOGRAFIA						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
78	Filmagem digital com edição em tempo real (3 câmeras)	a) 03 (três) Câmeras Digitais 4k, 4096 x 2160 (4K DCI), 3840 x 2160 (Ultra HD), 1920 x 1080 (HD). Formato de saída de vídeo (Transmissão ao vivo), 1920 x 1080p (Progressivo) Full HD: 59,94 / 29,97 / 23,98 (50 Mb/s), 2 Lente EF 70-200 mm f/2.8L IS III USM, 1 Lente EF 24-105mm f/4L IS II USM, 1 Lente Objetiva 12-40mm F/2.8. b) 3 (Três) Cartão De Memória SDXC Extreme Pro 256GB, 200MB/s (para gravação do conteúdo das câmeras) c) 5 (cinco) Micro conversores bidirecional SDI/HDMI 12G d) 1 (um) Distribuidor SDI 1(um) Entrada (in) e 8 (oito) saídas (out). e) 1 (uma) mesa de corte (Switches), 8 Entradas SDI, 4 saídas auxiliares, 2 Saídas de Programa, 720p50, 720p59.94, 720p60. 1080p23.98, 1080p24, 1080p25, 1080p29.97, 1080p30, 1080p50, 1080p59.94, 1080p60. 1080i50, 1080i59.94, 1080i60, 60Hz. Taxas SDI 270Mb, 1.5G, 3G. f) 1 (um) monitor no mínimo 20 polegadas para preview. Cabos necessários para interligar todos os equipamentos de acordo com a necessidade do evento. g) 2 (dois) Servidor para transmissão ao vivo com especificação mínima. Processador i7 2.6 GHz até 5 GHz, cache de 12MB, Placa de vídeo dedicada de no mínimo 4gb, Memória Ram de no mínimo 16GB, SSD de no mínimo 250gb. 3 portas USB 3.0 no mínimo e Placa De Rede Gigabit Pci Express X1 10/100/1000. h) 5 (cinco) Placas de captura com conexões USB 3.0 ou Thunderbolt 3. A Placa de captura deve conter, entrada SDI e HDMI para capturar o sinal da mesa de corte com áudio e tem que ter saída USB 3.0 ou Thunderbolt 3. i) 4 (quatro) refletores de led luz fria 300watts cada, com modificador balão chinês ou lantern. dimerização de 0 a 100% (contínuo). j) 2 (dois) Transmissor de Vídeo sem fio HDMI/SDI 300 Metros k) 1 (um) sistema de intercom sem fio com 5 (cinco) pontos. l) 1 (um) Hyperdeck de gravação. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	Diária de 8h	100		
B) FOTOGRAFIA						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
79	Serviços de fotografia - tipo 1	Serviço de fotografia durante a realização do evento. Deverá possuir os seguintes requisitos mínimos: a) Padrão de qualidade de uma máquina profissional digital com resolução a partir de 10 Megapixels; b) Flash externo, adequado ao evento; c) Entrega do produto final em mídia digital com identificação do evento no formato mínimo aproximado de 26x17cm, resolução mínima de 300 dpi, devendo conter, no arquivo, as seguintes informações: nome do evento, data, cidade e crédito do fotógrafo. Prazo de entrega do material: 2 (dois) dias úteis; d) Ao final do dia do evento, o fotógrafo deverá disponibilizar à FUNAG o arquivo/memória de foto para cópia; e) O fotógrafo deverá disponibilizar de imediato, caso seja solicitado pela FUNAG, fotos no decorrer do evento.	Diária de 4h	10		

80	Serviços de fotografia - tipo 2	Serviço de fotografia durante a realização do evento. Deverá possuir os seguintes requisitos mínimos: a) Padrão de qualidade de uma máquina profissional digital com resolução a partir de 10 Megapixels; b) Flash externo, adequado ao evento; c) Entrega do produto final em mídia digital com identificação do evento no formato mínimo aproximado de 26x17cm, resolução mínima de 300 dpi, devendo conter, no arquivo, as seguintes informações: nome do evento, data, cidade e crédito do fotógrafo. Prazo de entrega do material: 2 (dois) dias úteis; d) Ao final do dia do evento, o fotógrafo deverá disponibilizar à FUNAG o arquivo/memória de foto para cópia; e) O fotógrafo deverá disponibilizar de imediato, caso seja solicitado pela FUNAG, fotos no decorrer do evento.	Diária de 8h	10	
SUBTOTAL VALOR ESTIMADO (R\$)					
XIV - ITENS DE VALOR VARIÁVEL					
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	Valor unitário (R\$)	Taxa de administração	Valor total estimado (R\$)
81	Locação de espaço físico	Locação de espaço físico. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.	300.000,00	3% (não cotar)	309.000,00
TOTAL VALOR ESTIMADO (R\$)					

2. CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA

2.1. A vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por iguais períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme previsto no artigo 57, inciso II da Lei nº 8.666/93, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- 2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
- 2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - PREÇO

- 3.1. O valor global da contratação é de R\$..... (.....)
- 3.2. 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.
- 3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos, demandados, de serviços efetivamente prestados

4. CLÁUSULA QUARTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 244001/24290
 Fonte: XXX
 Elemento de Despesa: xxxxxx
 Programa de Trabalho: xxxxxxxxxxxxxxxxx
 Nota de Empenho nº 202xNExxxxxx

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA - PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, Anexo I do Edital e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

6. CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I do Edital, anexo a este Contrato

7. CLÁUSULA SÉTIMA - GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência, Anexo I do Edital.

8. CLÁUSULA OITAVA - REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÃO DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - RESCISÃO

- 11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:
 - 11.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I

a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, Anexo I ao Edital.

11.1.1.1. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - VEDAÇÕES E PERMISSÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

12.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

12.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

12.2.2. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A CONTRATADA é obrigada 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.

13.3. 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. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - FORO

16.1. Será competente o foro da cidade de Brasília, Distrito Federal, para dirimir eventuais litígios referentes ao presente Contrato.

E por estarem de acordo com o ajustado neste Instrumento, as partes assinam o presente Contrato.

Brasília, (dia) de (mês) de 20XX.

XXXXXXXXXXXXX
contratante

XXXXXXXXXXXXX
contratada

ANEXO V- PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2023

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Edital de Pregão Eletrônico nº xx/2023

À Fundação Alexandre de Gusmão - FUNAG

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xx/2023

PROponente: _____

Endereço: _____

CNPJ: _____

FONE/FAX:(0xx) _____

