

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 26/2024

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE					
<p>QUAL A NECESSIDADE A SER ATENDIDA?</p>	<p>Este ETP tem por objetivo identificar e analisar os cenários para viabilizar a contratação futura de pessoa jurídica especializada na prestação de Serviço de Organização de Eventos, sob demanda, visando a gestão, planejamento, organização, promoção, coordenação, operacionalização, produção e assessoria de eventos institucionais, corporativos, de representação e promocionais, envolvendo solenidades, seminários, encontros, palestras, cursos, conferências, treinamentos, oficinas, workshops, festivais, congressos e outros eventos, demonstrando a viabilidade técnica e econômica das soluções disponíveis no mercado e fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo.</p> <p>Ante o exposto, demonstra-se necessária a contratação para atender a execução de políticas públicas, econômicas, programas e ações do Governo do Estado do Pará, além da realização de eventos institucionais, que são oportunos para a integração entre os representantes dos órgãos e instituições envolvidos, a fim de fomentar o desenvolvimento das relações interpessoais e interinstitucionais.</p> <p>Por oportuno, sugerimos a aplicação da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, alterada pela Medida Provisória (MP) nº 1.167 de 31 de março de 2023, nestes autos, mediante manifestação expressa pela autoridade competente.</p> <p>Neste mesmo sentido, sugerimos que a pesquisa de preços para formulação da estimativa do valor da contratação, seja realizado pelo setor competente, com base no Decreto Estadual nº 2.734, de 07 de novembro de 2022, publicado no DOE nº 35.180 de 08 de novembro de 2023.</p>				
DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO					
<p>QUAL O TIPO DE OBJETO?</p>	<p><input type="checkbox"/> Bem.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Serviço.</p>				
<p>QUAL A NATUREZA?</p>	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"><input checked="" type="checkbox"/> Continuada.</td> <td style="width: 50%;"><input type="checkbox"/> Com monopólio.</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Não continuada.</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Sem monopólio.</td> </tr> </table>	<input checked="" type="checkbox"/> Continuada.	<input type="checkbox"/> Com monopólio.	<input type="checkbox"/> Não continuada.	<input checked="" type="checkbox"/> Sem monopólio.
<input checked="" type="checkbox"/> Continuada.	<input type="checkbox"/> Com monopólio.				
<input type="checkbox"/> Não continuada.	<input checked="" type="checkbox"/> Sem monopólio.				
<p>QUAL A VIGÊNCIA?</p>	<p><input type="checkbox"/> 30 dias (pronta entrega).</p> <p><input type="checkbox"/> 180 dias.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 12 meses.</p> <p><input type="checkbox"/> Indeterminado.</p> <p style="text-align: right;"><input type="checkbox"/> dias.</p> <p><input type="checkbox"/> Outro: nnn <input type="checkbox"/> meses.</p> <p style="text-align: right;"><input type="checkbox"/> anos.</p>				

PODERÁ HAVER PRORROGAÇÃO?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. <input type="checkbox"/> Não se aplica porque o prazo é indeterminado.	
HÁ TRANSIÇÃO COM CONTRATO ANTERIOR?	Contrato nº: Prazo final: <input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não.	
PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE	ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA
	LOTE I	
	SISTEMA DE ILUMINAÇÃO – Locação, montagem e desmontagem de sistema de iluminação profissional para atender a eventos de pequeno, médio e grande porte, em lugares fechados (teatros e auditórios) e/ou lugares abertos (open air)	
	1.	SISTEMA DE ILUMINAÇÃO – (AUDITÓRIO OU SIMILAR): 12 Refletores Par Led; 01 mesa de iluminação DMX; 01 rack dimmer; Cabos e conectores para ligação de todos os equipamentos.
	2.	SISTEMA DE ILUMINAÇÃO PEQUENO PORTE: 01 mesa de iluminação DMX 2048; Rack de dimmer com 16 canais de 4000 watts; 36 canais de pro power; 16 refletores de led de 12 watts; 4 elipsoidais de 36 graus; 8 lâmpadas par 64 foco 2 ou 5; 02 strobos atômico 3000; 01 máquina de fumaça de 3000 watts; 01 ventilador; 08 Movings beams; 02 refletores minibrutt de 6 lâmpadas; Cabos e conectores para ligação de todos os equipamentos; Iluminação suspensa devidamente instalada em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos. A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.
	3.	SISTEMA DE ILUMINAÇÃO MÉDIO PORTE: 01 mesa de iluminação DMX 2048; Rack de dimmer com 32 canais de 4000 watts; 36 canais de pro power; 24 refletores de led de 12 watts; 08 elipsoidais de 36 graus; 16 lâmpadas par 64 foco 2 ou 5; 04 strobos atômico 3000; 02 máquinas de fumaça de 3000 watts; 02 ventiladores; 16 Movings beams; 04 refletores minibrutt de 6 lâmpadas; Cabos e conectores para ligação de todos os equipamentos; Iluminação suspensa devidamente instalada em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo
	4.	SISTEMA DE ILUMINAÇÃO DE GRANDE PORTE: 02 mesas de iluminação DMX 204; Rack de dimmer com 64 canais de 4000 watts; 48 canais de pro power; 48 refletores de led de 12 watts; 16 elipsoidais de 36 graus; 24 lâmpadas par 64 foco 2 ou 5; 08 strobos atômico 3000; 03 máquinas de fumaça de 3000 watts; 03 ventiladores; 01 canhão seguidor de 1200; 24 Movings beams; 16 moving heads spots; 08 refletores minibrutt de 6 lâmpadas; Cabos e conectores para ligação de todos os equipamentos; Iluminação suspensa devidamente instalada em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos. A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.
5.	SISTEMA DE ILUMINAÇÃO DE MEGA PORTE: 02 Consoles de iluminação de grande porte com no mínimo 4 universos (Avolites pearl 2010, Avolites tiger touch, grand MA fullsize, Avolites saphira); Rack de dimmer com 76 canais de 4000 watts; 36 lâmpadas par 64 foco 2 ou 5; 64 refletores par led de 15 watts rgbwa; 20 refletores elipsoidais de 36 graus; 12 strobos atômico 3000; 04 máquinas de fumaça de 3000 watts; 04 ventiladores; 03 canhões seguidores hmi 1200; 32 movings beams; 24 moving heads spot LED; 12 refletores minibrutt com 6 lâmpadas; Cabos e conectores para ligação de todos os equipamentos; Iluminação suspensa devidamente instalada em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos. A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.	
LOTE II		

SISTEMA DE SONORIZAÇÃO: Locação Montagem e Desmontagem de Sistemas de Sonorização profissional para atender eventos de pequeno, médio e grande porte, em lugares fechados (teatros e auditórios) e ou lugares abertos (open air).	
6.	SISTEMA DE SONORIZAÇÃO (AUDITÓRIO OU SIMILAR): 04 Caixas amplificadas com até 300rms de potência cada, com tripé; 02 Caixas amplificadas com até 100rms de potência cada para retorno, com tripé; 01 Mix console com até 10 canais; 02 Microfones sem fio UHF; 04 Microfones com fio; 06 Pedestais para microfones; 01 Aparelho CDJ profissional; 01 mixer profissional; 01 main power trifásico de 30 ampères por fase; Cabos e conectores para ligação do sistema.
7.	MICROFONE TIPO GOOSENECK: Instalação fixa e móvel, com adaptador de energia XLR integrado com 250Hz de atenuação de grave, anel LED e interruptor liga/desliga. Disponibilidade em três comprimentos diferentes: 15 cm ou 30 cm ou 50 cm (6", 12", 20"); Cabos e conectores para ligação do sistema.
8.	MICROFONE DE MÃO COM FIO: Microfone de mão com fio, dispositivo de áudio que permite capturar sons e transmiti-los, garantindo uma conexão estável e som consistente.
9.	MICROFONE DE MÃO SEM FIO: Microfone de mão sem fio, dispositivo de áudio que permite capturar sons e transmiti-los a um sistema de amplificação ou gravação sem a necessidade de cabos físicos. Ideais para palestrantes, oradores interagindo com a plateia, onde possam se mover livremente no palco, mantendo a qualidade de áudio.
10.	MICROFONE SEM FIO (LAPELA OU HEADSET): Microfone sem fio pequenos e discretos, projetados para serem presos à roupa ou usados ao redor da cabeça. São comumente usados em entrevistas, apresentações corporativas ou outros.
11.	SISTEMA DE SONORIZAÇÃO PEQUENO PORTE: Sistema de PA Line Array com 04 caixas suspensas, sendo 02 por lado, devidamente instaladas em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos; 04 Caixas subgraves, 02 por lado, com processamento e amplificação compatível; 01 Mix Console Digital com no mínimo 32 canais para P.A.; 01 Processador digital; 01 Aparelho de MP3 Player; 02 Monitores com no mínimo 02 falantes de 12 polegadas e 01 drive em cada; 04 Microfones sem fio UHF; 08 Microfones com fio; 12 Pedestais para microfones; Cabos, Conectores e Extensões para ligação do sistema; 01 Main power trifásico de 125 ampères por fase, regulador de tensão, voltímetro, amperímetro e transformador isolador de 5.000 watts para alimentação em 110 volts; A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.
12.	SISTEMA DE SONORIZAÇÃO MÉDIO PORTE SISTEMA DE P.A.: 01 Mix Console Digital com no mínimo 32 canais para P.A.; 08 Caixas para subgraves (08 falantes, 18 polegadas); Sistema de PA Line Array com 08 caixas suspensas, sendo 04 por lado, devidamente instaladas em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos; Amplificadores compatíveis com o sistema de PA; 01 Processador digital; 01 Multicabo com no mínimo 32 vias (60mts); 01 Aparelho de MP3 Player; MONITOR (PALCO); 01 Mixing Console Digital com no mínimo 32 canais contendo o mínimo de 08 subgrupos, 16 vias auxiliares máster LR, 02 bandas de equalização mais 01 paramétrico com ponto de INSERT em todos os canais; 04 Monitores tipo Spot passivo/ativo; Amplificadores compatível com o sistema de monitores; 01 sistema de Side Fill contendo 02 Caixas para subgraves (04 falantes, 18 polegadas; 02 Caixas vias médio grave e médio agudo; 01 Processador digital; 01 multicabo com spleeter consert 32 com 02 sub snake com multipinos ou similar; BACK LINE: 01 bateria completa; 01 kit de microfones para bateria; 01 amplificador para baixo; 01 amplificador para guitarra; 16 microfones (shure SM 58 ou similar); 04 microfones sem fio UHF; 20 pedestais; 08 direct box; 02 sub Snake com multipinos; 01 kit de microfones para percussão; Mainpower trifásico de 125 ampères por fase, regulador de tensão, voltímetro, amperímetro e transformador isolador de 5.000 watts para alimentação em 110 volts; A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.
13.	SISTEMA DE SONORIZAÇÃO GRANDE PORTE SISTEMA DE P.A.: 01 Mix Console com 48 canais de entrada, equalização paramétrica de 4 bandas; 24 auxiliares, 08 dcas, 02 fontes de alimentação; 01 rack driver com: 01 processador; 01 aparelho de MP3 Player; 01 central de intercon com 02 pontos; 01 multicabo com spleeter consert 48 com 04 sub snake com multipinos ou similar; Sistema de PA Line Array com 16 caixas

		<p>suspensas, sendo 08 por lado, devidamente instaladas em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos; 16 caixas de sub grave; Front Fill com 4 caixas; Sistema de amplificação compatível com o sistema; MONITOR (PALCO): 01 Mix Console com 48 canais de entrada, 24 auxiliares, equalização paramétrica; 02 fontes de alimentação; 02 processadores digitais para o sidefill; 01 sidefill com 04 caixas de sub; 04 caixas de alta frequência; 08 monitores; Sistema de amplificação compatível; 01 sistema power player com 08 vias; Sistema de Ear Fone com 06 vias; 12 direct box; BACK LINE: 01 bateria completa; 01 kit de microfones para bateria; 02 amplificadores para baixo; 02 amplificadores para guitarra; 24 microfones (shure SM 58 ou similar) com pedestais; 08 microfones sem fio UHF com pedestais; 32 Pedestais girafas; 12 direct box; 04 sub Snake com multipinos; 02 kits de microfones para percussão; Mainpower trifásico de 125 ampères por fase, regulador de tensão, voltímetro, amperímetro e transformador isolador de 5.000 watts para alimentação em 110 volts; A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.</p>
	14.	<p>SISTEMA DE SONORIZAÇÃO MEGA PORTE SISTEMA DE P.A: 01 Mix Console com 64 canais de entrada, equalização paramétrica de 4 bandas; 24 auxiliares, 08 dcas, 02 fontes de alimentação; 01 rack driver com: 01 processador; 01 aparelho de MP3 Player; 01 central de intercon com 02 pontos; 02 multicabos com spleeter consert 56 com 06 sub snake com multipinos; Sistema de PA Line Array com 32 caixas suspensas, sendo 16 por lado, devidamente instaladas em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos; 32 caixas de sub grave; Front Fill com 4 caixas; Sistema de amplificação compatível com o sistema; MONITOR (PALCO): 01 Mix Console com 64 canais de entrada, 24 auxiliares, equalização paramétrica; 02 fontes de alimentação; 01 sidefill com 04 caixas de sub; 04 caixas de alta frequência; 16 monitores; Sistema de amplificação compatível; 01 sistema power player com 08 vias; Sistema de Ear Fone com 12 vias; 16 direct box; BACK LINE: 02 Aparelhos CDJ's profissional; 01 mixer profissional; 02 baterias completas; 02 kits de microfones para bateria; 02 amplificadores para baixo; 02 amplificadores para guitarra; 36 microfones (shure SM 58 ou similar) com pedestais; 16 microfones sem fio UHF com pedestais; 48 Pedestais girafas; 16 direct box; 06 sub Snake com multipinos; 04 kits de microfones para percussão. SISTEMA DE TORRE DE DELAY: 02 torres contendo em cada uma: 04 caixas de alta ativas ou passivas; 04 subs graves ativas ou passivas; Amplificadores compatível com o sistema; Distribuidores de AC trifásico, neutro e terra, com 125 amperes por fase, transformador isolador de 5.0000 watts regulador de tensão, amperímetro, voltímetro, conectores Camlock e jogo de cabos de 50mm com 25 metros cada; A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.</p>
	15.	<p>SONORIZAÇÃO DE GRANDE PORTE PARA ORQUESTRA (IMPULS LIST ANEXO A ESTE CADERNO TÉCNICO) SISTEMA DE P.A: PA necessariamente Line Array com no mínimo 12 caixas suspensas com frequências médias e altas por cada lado, devidamente instaladas em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos; 12 caixas de subgraves por cada lado; 02 consoles digitais com capacidade de entrada de 48 canais cada uma, total 96 canais; 02 multicabos balanceados com 48 canais cada e com 80 metros de comprimento; 06 sub snakes com 12 canais cada com multipino; 75 MICROFONES seguindo a relação e ordem do Impul List MONITOR; 02 consoles digitais com capacidade de entrada de 48 canais cada uma, totalizando 96 canais. Essas mesas obrigatoriamente terão que oferecer 32 saídas de áudio independentes; 16 caixas de monitor modelo spots com 02 alto falantes de 12" e um drive; 08 amplificadores de potência (estéreo), com capacidade de produzir 600 watts por canal sem distorções ou ruídos; Side Fill duplo com um sistema four wa, processado eletronicamente; Aproximadamente 150 cabos de microfones com no mínimo 12 metros cada; A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.</p>
		<p style="text-align: center;">LOTE III</p> <p>SISTEMA DE GERAÇÃO DE ENERGIA – Contratação de empresa especializada na Locação de Gerador de Energia e Força devidamente Aterrado. Conforme especificação abaixo:</p> <p>Descrição de ATERRAMENTO PARA GERADOR - Sistema de Aterramento em Linha</p>

<p>(nos termos da NBR 5410, NBR 5419 e NR 10), compreende serviço de instalação elétrica do Sistema de aterramento em linha para proteção contra falha de isolamento elétrica e descargas atmosféricas com Fornecimento dos seguintes materiais:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Mínimo de 06 (seis) “hastes de aterramento 5/8” X 3m tipo Copeld, ✓ cordoalha de cobre nu na bitola de 16 mm², ✓ Mínimo de 06 (seis) conectores de compressão em latão ou cobre, ✓ 01 (uma) Química a base de gel para mistura com a terra 	
16.	<p>Grupo gerador singular de 500kva – Container tratado acusticamente (nível de 75 db a 5mt de distância), com regulador automático de tensão frequência, painel elétrico completo (voltímetro, amperímetro, comandos), disjuntor geral tripolar, nas tensões de 220 volts, 380 volts ou 440 volts. Com potência máxima de regime de trabalho de 500kvas, com combustível, operador, cabos elétricos com comprimento de até 50 metros, até 50 metros de passa cabos, extintor de incêndio ABC, caixa intermediária de distribuição elétrica com medidas de 50x40x20cm contendo internamente 05 barras de cobre sendo 03 fazes 01 neutro e 01 terra isolado por epóxi, proteção externa e altura do solo de 10cm. Período de utilização do gerador de 12 horas e sistema de aterramento com no mínimo 03 hastes de 5/8 e de 2,40 de comprimento.</p>
17.	<p>Grupo gerador singular de 350kva – Container tratado acusticamente (nível de 75 db a 5mt de distância), com regulador automático de tensão frequência, painel elétrico completo (voltímetro, amperímetro, comandos), disjuntor geral tripolar, nas tensões de 220 volts, 380 volts ou 440 volts. Com potência máxima de regime de trabalho de 350kvas, com combustível, operador, cabos elétricos com comprimento de até 50 metros, até 50 metros de passa cabos, extintor de incêndio ABC, caixa intermediária de distribuição elétrica com medidas de 50x40x20cm contendo internamente 05 barras de cobre sendo 03 fazes 01 neutro e 01 terra isolado por epóxi, proteção externa e altura do solo de 10cm. Período de utilização do gerador de 12 horas e sistema de aterramento com no mínimo 03 hastes de 5/8 e de 2,40 de comprimento.</p>
18.	<p>Grupo gerador singular de 250kva – Container tratado acusticamente (nível de 75 db a 5mt de distância), com regulador automático de tensão frequência, painel elétrico completo (voltímetro, amperímetro, comandos), disjuntor geral tripolar, nas tensões de 220 volts, 380 volts ou 440 volts. Com potência máxima de regime de trabalho de 250kvas, com combustível, operador, cabos elétricos com comprimento de até 50 metros, até 50 metros de passa cabos, extintor de incêndio ABC, caixa intermediária de distribuição elétrica com medidas de 50x40x20cm contendo internamente 05 barras de cobre sendo 03 fazes 01 neutro e 01 terra isolado por epóxi, proteção externa e altura do solo de 10cm. Período de utilização do gerador de 12 horas e sistema de aterramento com no mínimo 03 hastes de 5/8 e de 2,40 de comprimento.</p>
19.	<p>Grupo gerador singular de 180kva – Container tratado acusticamente (nível de 75 db a 5mt de distância), com regulador automático de tensão frequência, painel elétrico completo (voltímetro, amperímetro, comandos), disjuntor geral tripolar, nas tensões de 220 volts, 380 volts ou 440 volts. Com potência máxima de regime de trabalho de 180kvas, com combustível, operador, cabos elétricos com comprimento de até 50 metros, até 50 metros de passa cabos, extintor de incêndio ABC, caixa intermediária de distribuição elétrica com medidas de 50x40x20cm contendo internamente 05 barras de cobre sendo 03 fazes 01 neutro e 01 terra isolado por epóxi, proteção externa e altura do solo de 10cm. Período de utilização do gerador de 12 horas e sistema de aterramento com no mínimo 03 hastes de 5/8 e de 2,40 de comprimento.</p>
20.	<p>Grupo gerador singular de 75kva – Container tratado acusticamente (nível de 75 db a 5mt de distância), com regulador automático de tensão frequência, painel elétrico completo (voltímetro, amperímetro, comandos), disjuntor geral tripolar, nas tensões de 220 volts, 380 volts ou 440 volts. Com potência máxima de regime de trabalho de 75kvas, com combustível, operador, cabos elétricos com comprimento de até 50 metros, até 50 metros de passa cabos, extintor de incêndio ABC, caixa intermediária de distribuição elétrica com medidas de 50x40x20cm contendo internamente 05 barras de cobre sendo 03 fazes 01 neutro e 01 terra isolado por epóxi, proteção externa e altura do solo de 10cm. Período de utilização do gerador de 12 horas e sistema de aterramento com no mínimo 03 hastes de 5/8 e de 2,40 de comprimento.</p>

LOTE IV

AUDIOVISUAL: painéis de led, projeções, captação de imagens, edição de vídeos, transmissão de imagens e afins.

- | | |
|-----|---|
| 21. | <p>PAINEIS DE LED PARA USO EM AMBIENTES EXTERNOS OU INTERNOS: Características dos painéis OUTDOOR ou INDOOR: Painéis de LED 3mx2m (6m2), modular com gabinetes slim fabricados em liga de alumínio e com peso inferior a 18 Kg/gabinete, placas com medidas de 0,768x0,768 – fator de proteção : IP65 Frontal e Traseiro. – painéis tipo SMD (3 em 1) ou RGB, com resolução (dot pitch) entre 2.6mm e 9mm real, taxa de refresh rate de no máximo 2500Hz, temperatura de cor entre 5.000°K 9.000°K, ângulo de visão mínimo de 140° graus e brilho de 6.000 cd/m², painéis dotados de sistema de hanging (sustentação) compostos de bumper e hastes verticais em alumínio com resistência mecânica a tração de no mínimo 260Mpa, com encaixes macho e fêmea compartilhado em linhas verticais, com capacidade de sustentar em cada apoio até 500 kg. Painéis de LED devidamente instalados em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos. A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.</p> |
| 22. | <p>SISTEMA DE CAPTAÇÃO E TRANSMISSÃO DE VIDEOS PARA OS TELÕES Descrição dos equipamentos e serviços necessários à transmissão Simultânea e Gravação Digital HD/SDI/HDMI: 01 Mesa de corte HSDSI com: tela de preview; 06 saídas output sendo: 4HDMI e 2SDI; Sistema de gravação HD do PGM; 01 sistema de comunicação para cinegrafistas e operador de corte; 03 Câmeras PTZs Robóticas profissionais com Saída para transmissão HD-SDI-HDMI; Fornecimento de joystick de controle; 03 Tripés profissionais; Sistema de Cabeamento de vídeo HD-SDI-HDMI – completo; Sistema de AC completo para HouseMix.</p> |
| 23. | <p>RÁDIO COMUNICADOR HT – fornecimento de rádio comunicador modelo HT, com alcance de 8km, 02 baterias inclusas, fone de ouvido, antena e carregador.</p> |
| 24. | <p>PROJETOR 3000 LUMENS - Fornecimento, montagem, manutenção, operação e desmontagem de projetor multimídia com Luminosidade (mínima) de 3000 Ansi lumens. Relação de aspecto ótico: 4:3. Resolução nativa: 1024x768 (XGA). Vida útil da lâmpada (mínima): 5000 horas (modo padrão) Keystone - Correção trapezoidal (mínima): Vertical: ± 30 graus e Horizontal ± 30 graus Relação de contraste (mínima): 3000:1. Reprodução de cores (mímica): 16,77 milhões de cores. LENTE DE PROJEÇÃO: Zoom: Zoom óptico / Foco manual. Cobertura da tela: De 30 a 300 polegadas, sendo considerada a área visível medida diagonalmente. Relação de zoom (mínima): 1,0 - 1,2 INTERFACE: Sinal de vídeo analógico: NTSC / NTSC4.43 / PAL / PAL-M / PAL-N / PAL60 / SECAM Sinal de vídeo digital: SDTV(480i, 576i), EDTV (480p, 576p), HDTV (720p,1080i/p) Entradas (mínimas): HDMI x 1 /VGA RGB : D-sub 15-pinos x 1 /S-Vídeo (Mini DIN 4pin) x 1 /Vídeo Composto: RCA (Amarelo) x1 /USB tipo Ax1 /USB tipo Bx1 Áudio-In x1 INTERFACES DE REDE: Rede: Wireless LAN OUTROS REQUISITOS: Alto falantes incorporados (mínimo): 2 W (Mono) x1. Temperatura de operação: 5°C a 40°C ao nível do mar. Tensão: 100 - 240 V ±10%, 50/60 Hz. Consumo de energia (máximo): 330 W. Nível de ruído (máximo): 29dB /37dB (Eco/Normal) Segurança: Trava de segurança tipo Kensington* Dimensão máxima (A X L X P): 10 X 36 X 25 cm. Peso (máximo): 4 Kg. Deverá ser acompanhado de todos os acessórios e cabos necessários para o pleno funcionamento do mesmo.</p> |
| 25. | <p>PROJETOR 5000 LUMENS - Fornecimento, montagem, manutenção, operação e desmontagem de projetor de 5.000 Lumens ANSI, Taxa de contraste com relação de 2000:1 ou superior; Com suporte para os formatos de tela 16:10; Brilho mínimo de 5000 ansi lumens; Reprodução de cores (mímica): 16,77 milhões de cores. LENTE DE PROJEÇÃO: Zoom: Zoom óptico / Foco manual. Cobertura da tela mínima de 30 a 300 polegadas, sendo considerada a área visível medida diagonalmente. Relação de zoom (mínima): 1,0 - 1,2 INTERFACE: Sinal de vídeo analógico: NTSC / NTSC4.43 / PAL / PAL-M / PAL-N / PAL60 / SECAM Sinal de vídeo digital: SDTV(480i, 576i), EDTV (480p, 576p), HDTV (720p,1080i/p) Entradas (mínimas): HDMI x 1 /VGA RGB : D-sub 15-pinos x 1 /S-Vídeo (Mini DIN 4pin) x 1 /Vídeo Composto: RCA (Amarelo) x1 /USB tipo Ax1 /USB tipo Bx1 Áudio-In x1 INTERFACES DE REDE: Rede: Wireless LAN OUTROS REQUISITOS: Alto falantes incorporados (mínimo): 2 W (Mono) x1. Tensão: 100 - 240 V ±10%, 50/60 Hz; Nível de ruído (máximo): 29dB /37dB (Eco/Normal) Segurança: Trava de segurança tipo Kensington*; Deverá mostrar no mínimo 60 quadros por segundo; Ajustes de Zoom,</p> |

		Keystone e foco; Resolução Full HD, 1080p; Conectividade: Entrada: DVI-D x1 (ou HDMI com adaptador HDMI-DVI-D), RS-232C x1, RJ-45 x01. 4.4.11. Deverá suportar temperatura de operação no intervalo de 5 a 35°C ; 4.4.12; Com controle remoto e pilhas; Capacidade para projetar numa tela de 5x4 metros a uma distância de no máximo 11 metros; Dimensões máximas L x A x P (sem lente): 74 x 50 x 133 cm; Com peso máximo 20 kg. Deverá ser acompanhado de todos os acessórios e cabos necessários para o pleno funcionamento do mesmo.
	26.	PROJETOR 10000 LUMENS - Fornecimento, montagem, manutenção e desmontagem de projetor multimídia com Luminosidade (mínima) de 10.000 ANSI lumens, relação de contraste 10.000:1, aspect ratio 16:9, 4:3, compatibilidade com sinais de dados nativa 1024x768, sinais de vídeo: 480i (525i), 480p (525p), 576i (625i), 576p (625p), 720 (750) / 50p, 720 (750) / 60p, 1080 (1125) / 24p, 1080 (1125) / 50i, 1080 (1125) / 50p, 1080 (1125) / 60i, 1080 (1125) / 60p NTSC, PAL-M, PAL-N, PAL 60, SECAM, NTSC, NTSC 4.43; (Modo padrão) Keystone – correção trapezoidal (mínima): Vertical ± 30 graus e Horizontal ± 30 graus. Reprodução de cores (mínima): 16,77 milhões de cores. Lente de projeção com zoom óptico/foco manual. Entradas Componente, RCA (Y, Pb, Pr) x 1, Vídeo Composto, RCA x 1; HDMI 1.3 (High-Definition Multimedia Interface, versão 1.3) x 3 S-Vídeo (Mini DIN 4 pinos (Y / C)) x 1 VGA (dados analógicos, mini D-Sub 15- pin) x 1 RS-232 (Serial) x 1. Deverá ser acompanhado de todos os acessórios e cabos necessários para o pleno funcionamento do mesmo.
	27.	TELA DE PROJEÇÃO 180 POLEGADAS - Fornecimento, montagem, manutenção e desmontagem de Tela de projeção portátil (tripé), tamanho de até 180 polegadas, na cor branca, com suporte de montagem rápida, com acabamento em tinta eletrostática preta.
	28.	TELA DE PROJEÇÃO 300 POLEGADAS - Fornecimento, montagem, manutenção e desmontagem de Tela de projeção portátil (tripé), tamanho de até 300 polegadas, na cor branca, com suporte de montagem rápida, com acabamento em tinta eletrostática preta.
	29.	PROJEÇÃO MAPEADA - SISTEMA PARA PROJEÇÃO: Projeção mapeada de vídeo em objetos ou superfícies irregulares, tais como estruturas de grandes dimensões, fachadas de edifícios e estátuas (cuja projeção pode ser feita a 360°). Através da utilização de um software especializado os objetos de duas ou três dimensões são formados virtualmente, a partir dessas informações o software interage com um projetor para adaptar qualquer imagem à superfície do objeto e gerenciado pelo sistema de produção e reprodução para multi-displays e mapping (mapeamento) que permite a orquestração de animações, gráficos, vídeo, som, luz, interatividade e live feeds e podendo ser operado remotamente. Fornecimento de Sistema para projeção mapeada. 02 KIT's CONTENDO: 01 Projetor Barco Hdx w20, 15.000 ansi-lumens, resolução nativa 1920 x 1200P; 01 Lente 0.67:1; 01 lente 1,39 a 1.7:1; 01 Media server 2 x 4k Arena 5.1 com 2 live nput HDSDI 1080P; 01 conversor HDMI x HDSDI; 01 Macbook pro retina; 01 Controladora; 01 Cabeamento 100 metros (Fibra Ótica); 01 Conversores DVI x FIBRA x DVI resolução 1920 x 1200P; B01 Sistema de AC, Main Power e cabeamento stack para o sistema; 01 Todo cabeamento de sinal digital, fibra ótica, DVI/HDMI / HDSDI; 01 Técnico especializado em mapeamento de vídeo. OBS.: Infraestrutura a ser disponibilizada pelo contratada: 1) 01 torre em box truss Q30 com as seguintes dimensões: 02 metros de altura, 01 metros de largura, 01 metros de profundidade, piso a 02 metros de altura, forração em lona para proteger os equipamentos da chuva, a estrutura deve ser estaiada, aterrada e acompanhada de ART devidamente assinada pelo responsável técnico pela estrutura com registro válido no órgão regulador. Sistema devidamente instalado em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos. A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.
	30.	CAPTAÇÃO DE IMAGENS (CÂMERA EOS DSLR): Prestação de serviços de captura de imagens, com gravação em Alta Definição de eventos específicos realizados (para simples registro, transmissão ao vivo ou produção profissional de vídeos) com fornecimento de 01 Câmera Digital Profissional EOS DSLR, com tripé e cabeamentos, conforme a necessidade. Registro videográfico para atender as ações do projeto/evento, contemplando todas as atividades que seja solicitado pela contratante. Material deverá ser entregue organizado em mídia digital sujeita à aprovação da contratante.
	31.	CAPTAÇÃO DE IMAGENS (CÂMERA PTZ/ROBÓTICA): Prestação de serviços de captura de imagens, com gravação em Alta Definição, para transmissão ao vivo via streaming de eventos específicos realizados, com fornecimento de 01 Câmera Digital

		Profissional PTZ Robótica (sem necessidade de operador), com fornecimento de joystick de controle e cabamentos, conforme a necessidade.
32.		SERVIDOR DE STREAMING Servidor de Streaming para transmitir áudio e vídeo pela internet, em tempo real, de eventos, incluindo housemix com: equipamentos para streaming com gerenciamento online de transmissão, recepção de estações ativas (speakers) externas conectadas em rede WAN e LAN, mesa de corte, monitores de vídeos, mascaras de tela, softwares e serviços de transmissão profissional nas diversas redes sociais (Youtube, Facebook, Instagram e outros).
33.		REDE E LINK DE INTERNET (FIBRA ÓTICA) - Link (Fibra Ótica) dedicados de internet com 100mb, instalação, rede estruturada categoria 6, infraestrutura em eletrocalhas, instalação elétrica de baixa tensão, lançamento das fibras óticas, suporte, cabeamento, implantação e administração de redes Wifi, WiMax, Fibra- Óptica e UTP, distribuição de antenas de Wifi, cabeamento metálico (cat 5e, cat 6 e cat 6ª horizontal e vertical), crimpagem em Patch Panel, montagem de rack e distribuição de circuito de fibra ótica, cabo CI, montagem de voicepanel, cabeamento de voz, conectorização de tomadas RJ45 e RJ11. A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.
34.		COMPUTADOR - configurações mínimas: processador Intel Core 2 Duo ou similar, 2,8 GHz de velocidade, HD 320GB, memória RAM 2GB, leitor e gravador de CD e DVD, entradas USB e monitor LCD de 17 polegadas.
35.		NOTEBOOK: Configuração mínima: Intel Core I-7 ou superior, 4 GB de memória RAM, disco rígido de 1Tb GB, teclado, mouse sem fio, com pad mouse, leitor/gravador de cd/dvd, placa de rede, fax, som, vídeo on board e placa de wireless; Monitor LCD de 14" ou superior; Softwares – Windows 10 e Office2013 completo, aplicativos ZIP, Acrobat Reader, Flash Reader, Word, Power Point, drivers dos equipamentos e acessórios disponíveis para reinstalação em caso de problemas.
36.		IMPRESSORA LASERJET COLORIDA (HP - CP-4025-DN com postscript ou similar com as mesmas características), com 1 conjunto de toners.
37.		IMPRESSORA LASERJET P&B (HP - P2035N com postscript ou similar com as mesmas características, com 1 toner.
38.		IMPRESSORA MULTIFUNCIONAL: fotocopiadora, impressora, scanner, fax, (HP-LJ- M2727-MPS com postscript ou similar com as mesmas características), com 1 conjunto de toners.
39.		NOBREAK 600 VA; Tensão de entrada nominal Bivolt: 115/220V; Tensão nominal de saída: 600 VA; Fato de potência: 0,65; Frequência de entrada: 60 Hz +/- 5 Hz; Tipo de Tomada: mínimo 6 Tomadas/Bornes padrão NBR14136; Forma de onda: Semi-Senoidal; Tipo de Bateria: Interna com 1 banco de bateria 12vdc/7ah; Bateria selada livre de manutenção de chumboácido com electrólito suspens: à prova de fugas; Gabinete: Sim; Cabo de força: Sim; Atendem a norma brasileira: Sim.
40.		EDIÇÃO DE VÍDEOS: Prestação de serviços de edição imagens ou vídeos ao vivo (transmissão via streaming) ou edição de conteúdos de vídeo de produção, de material institucional, cinematográfico ou videográfico, assim como imagens não sequenciais. A edição deve ser digital, com finalização computadorizada, produção de vinheta, elaboração de trilha sonora especial, sonorização, inclusão de legendas, libras, locuções, efeitos especiais, lettering, criação de caracteres, animação em computação gráfica, etc.), conforme a necessidade.
41.		EDIÇÃO DE VÍDEOS REDES SOCIAIS: Prestação de serviços de edição audiovisual de conteúdos institucionais digitais para divulgação nas redes sociais (Whatsapp, Instagram (stories e feed) e Youtube). Contendo roteiro, edição, efeitos sonoros, lettering, videografismo, locução (1voz) animação gráfica e demais elementos de identidade visual, pós-produção e finalização, conforme a necessidade.
42.		FILMMAKER REDES SOCIAIS: Prestação de serviços de filmagens de conteúdo audiovisual exclusivo para redes sociais, através de celular de Alta definição, voltado à promoção e divulgação de campanhas institucionais, produtos ou serviços. O profissional deverá ser responsável por todas as etapas de criação, desde a concepção da ideia até a entrega do material final, adequando-se ao perfil das plataformas de redes sociais, como Instagram, Facebook, YouTube, TikTok e similares, conforme a necessidade.

	43.	REGISTRO FOTÓGRAFICO (COM EDIÇÃO) – Prestação de serviços de registro fotográfico com equipamento digital profissional reflexa, mínimo de 8,5 megapixel. O fotógrafo deverá realizar cobertura fotográfica com qualidade jornalística editada e tratada, imagens de montagem e desmontagens de estruturas para prestação de contas do evento, devendo ser entregue em material digital. Material deverá ser entregue organizado em mídia. Indicação de profissional sujeita à aprovação da contratante.
	44.	FILMAGEM AÉREA: Prestação de serviços de produção de vídeo e fotos aéreas em alta definição para uso institucional. a filmagem aérea deve ser realizada através de drone equipado com câmeras de gravação full hd. Especificações das filmagens aéreas com drone: 1. gravação em full dh, 2. autonomia voo de aproximadamente 60 minutos; 3. formato de vídeo: mov; 4. formato de imagens: jpg; 5. livre de bisfenol-a; 6. sistema gps inteligente; 7. seguro de danos contra terceiros; 8. equipamentos certificados e homologados; 9. cumprimento das normas e regulamentos de segurança publicadas pela anac e pelo decea; 10. profissional capacitado para operar com ciência de tais normas e regras seguindo-as e respeitando-as.
	45.	TV INTERNA / INDOOR (SINALIZAÇÃO DIGITAL) - Prestação de serviços de Sinalização Digital (Digital Signage IP) - TV Corporativa em painéis digitais que tem como objetivo transmitir conteúdos que ofereçam entretenimento e veiculem informações dos eventos, portais de notícias, redes sociais, informativos, incluindo implantação, treinamento e suporte técnico remotos. A empresa deverá disponibilizar, em regime de comodato, os seguintes itens: monitor de lcd ou led, no mínimo 43 polegadas e player com configuração mínima capaz de executar satisfatoriamente o software de exibição. Instalação suportes ou em estrutura metálica Box Truss (Q-15) de acordo com todas as normas técnicas.
	46.	TOTENS INTERATIVOS - Totens de autoatendimento utilizados para a divulgação de produtos, como: serviços, informações, notícias, vídeos institucionais ou Impressão de fotos personalizadas no evento, com 2 metros de altura, podendo ser tirada fotos e enviá-las por e-mail.
	47.	PÚLPITO DIGITAL: em acrílico, com TV de LED 43" Vertical, com suporte para microfone e água.
	48.	TELEVISÃO DE LCD OU LED DE 42" ou 50", com suporte para retorno de vídeo conforme o local, necessidade e especificidade do evento.
	49.	CLIPPING ELETRÔNICO: Prestação de serviços produção de clipping eletrônico de matérias ou reportagens jornalísticas, em emissoras de tv, rádios, portais de notícias web, sites, jornais impressos, revistas, blogs, redes sociais e mídias digitais de diferentes regiões do estado. O clipping eletrônico monitora diariamente o noticiário dos meios de comunicação, sobre as notícias (rádios, tvs, impressos e web) que citem ou façam referência à instituição, bem como outras matérias de interesse. Ao mesmo tempo, o serviço subsidiará a Assessoria de Comunicação Social para a análise e a tomada de decisões estratégicas de gestão.
	LOTE V Recursos Humanos	
	50.	ATENDENTE DE CREDENCIAMENTO: Profissional capacitado para recepcionar, com civilidade, todos os participantes/credenciados e público em geral do evento, observando as questões de identidade de gênero, raça, língua, condição social e, principalmente, as questões de acessibilidade, prestando atendimento aos participantes/credenciados, analisando as reclamações dos participantes/credenciados. Deverá distribuir materiais de trabalho, prestar informações pertinentes ao local da reunião, realizar serviços de credenciamento (registrar, recuperar, alterar, acrescentar informações do participante na base de dados do evento), atender ao público em geral. Deverá executar outras tarefas afetas ao serviço de credenciamento que forem demandadas. Deverá estar trajando uniforme na cor preta.
	51.	AUXILIAR DE LIMPEZA: Profissional capacitado, trajando uniforme, para execução de serviços de limpeza, quando da realização de evento fora da rede hoteleira. Deverá ter à disposição, material completo para limpeza e manutenção do evento. Deverá remover, com pano úmido, o pó das mesas, armários, arquivos, prateleiras, persianas, peitoris, caixilhos das janelas, bem como dos demais móveis existentes (inclusive aparelhos elétricos, extintores de incêndio, etc.); lavar os cinzeiros situados nas áreas reservadas para fumantes; remover capachos e tapetes, procedendo a sua limpeza; aspirar o pó em todo o piso

		<p>acarpetado, quando necessário; proceder à lavagem de bacias, assentos e pias dos sanitários com saneante domissanitário desinfetante, no mínimo quatro vezes ao dia e sempre que necessário; varrer, remover manchas e lustrar os pisos encerados de madeira; varrer, passar pano úmido e polir os balcões e os pisos vinílicos, de mármore, cerâmicos, de marmorite e emborrachados; varrer os pisos de cimento; limpar com saneantes, os sanitários os pisos dos sanitários, copas e outras áreas molhadas, no mínimo de quatro vezes e sempre que necessário. Abastecer com papel toalha, papel higiênico e sabonete líquido, de qualidade, os sanitários; quando necessário, retirar o pó dos telefones com flanela e produtos adequados; limpar os elevadores com produtos adequados. Passar pano úmido com álcool nos tampos das mesas e assentos das salas de reuniões, salas de conferências, auditórios, entre outros ambientes; passar pano úmido com álcool nos tampos das mesas e assentos dos refeitórios antes e após as refeições; retirar o lixo quatro vezes ao dia e, sempre quando necessário, acondicionando-o em sacos plásticos, removendo-os para o local adequado; limpar os corrimãos. Os serviços serão contratados com base na área física a ser limpa, devendo disponibilizar um profissional para cada perímetro mínimo de 800 m².</p>
	52.	<p>AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS: Profissional capacitado, trajando uniforme, para execução de serviços de limpeza, quando da realização de evento fora da rede hoteleira. Deverá ter à disposição, material completo para limpeza e manutenção do evento. Deverá remover, com pano úmido, o pó das mesas, armários, arquivos, prateleiras, persianas, peitoris, caixilhos das janelas, bem como dos demais móveis existentes (inclusive aparelhos elétricos, extintores de incêndio, etc.); lavar os cinzeiros situados nas áreas reservadas para fumantes; remover capachos e tapetes, procedendo a sua limpeza; aspirar o pó em todo o piso acarpetado, quando necessário; proceder à lavagem de bacias, assentos e pias dos sanitários com saneante domissanitário desinfetante, no mínimo quatro vezes ao dia e sempre que necessário; varrer, remover manchas e lustrar os pisos encerados de madeira; varrer, passar pano úmido e polir os balcões e os pisos vinílicos, de mármore, cerâmicos, de marmorite e emborrachados; varrer os pisos de cimento; limpar com saneantes, os sanitários os pisos dos sanitários, copas e outras áreas molhadas, no mínimo de quatro vezes e sempre que necessário. Abastecer com papel toalha, papel higiênico e sabonete líquido, de qualidade, os sanitários; quando necessário, retirar o pó dos telefones com flanela e produtos adequados; limpar os elevadores com produtos adequados. Passar pano úmido com álcool nos tampos das mesas e assentos das salas de reuniões, salas de conferências, auditórios, entre outros ambientes; passar pano úmido com álcool nos tampos das mesas e assentos dos refeitórios antes e após as refeições; retirar o lixo quatro vezes ao dia e, sempre quando necessário, acondicionando-o em sacos plásticos, removendo-os para o local adequado; limpar os corrimãos. Os serviços serão contratados com base na área física a ser limpa, devendo disponibilizar um profissional para cada perímetro mínimo de 800 m².</p>
	53.	<p>APOIO ADMINISTRATIVO - Profissional destinado a auxiliar a equipe de organização dos eventos corporativos do CONTRATANTE nas diversas atividades que são realizadas durante os eventos.</p>
	54.	<p>CARREGADOR - Apoio para serviços gerais. Pessoa responsável pelo transporte de carga, equipamentos, materiais diversos e apoio em pequenos serviços como afixação de painel, ajuste de mobiliários, etc. Deverá usar equipamento de proteção individual, como luvas grossas, e camiseta identificada da empresa.</p>
	55.	<p>COORDENADOR GERAL: Profissional, com experiência, capacitado para executar as funções de coordenador e orientador de todas as ações do evento, garantindo a perfeita execução, possuindo poder de decisão, responsabilizando-se em nome da CONTRATADA. Deverá coordenar todas as atividades a serem realizadas durante o evento, através da supervisão dos serviços, bem como pelo controle de funções e atendimento permanente aos participantes, fazendo-se presente durante o evento, desde a fase inicial até o momento de finalização, supervisionar a montagem e desmontagem dos equipamentos, incluindo a supervisão e implantação de todos os serviços necessários para o bom andamento do evento, coordenar a preparação, organização e distribuição dos materiais (crachás, certificados, impressos, pastas, sinalização, equipamentos, mesas, cadeiras, bebedouros e outros), coordenar a montagem das salas para o evento (sessões plenárias, mesas redondas, sala dos palestrantes, convidados da sala de imprensa, stands, auditórios, palanques entre outros), coordenar a sala VIP, supervisionar a recepção dos convidados, coordenar e atender os participantes, convidados e palestrantes, juntamente com a equipe de profissionais selecionados para atendimento em todas as atividades programadas; organizar e controlar o</p>

	cerimonial (desde a abertura do evento até o encerramento), supervisionar o controle da entrada no local do evento e nas salas, coordenar e controlar toda a programação, incluindo o atendimento no evento das salas (sessões plenárias, simpósios, mesas redondas, sala dos palestrantes, convidados da sala de imprensa, stands, auditórios, palanques entre outros), coordenar e controlar a hospedagem/transporte (em conjunto com os respectivos coordenadores de hospedagem e logística), supervisionar os demais contratados, e executar as demais atividades inerentes ao cargo e necessárias ao bom desempenho do trabalho. Deverá estar trajando uniforme na cor preta, com aparelho celular.
56.	COORDENADOR DE TRANSPORTE: Profissional responsável pelo planejamento e acompanhamento das atividades e necessidades de transporte, como organização de chegada e saída dos participantes do evento, recolhimento de assinaturas e elaboração de relatórios de utilização dos serviços, providenciando soluções às possíveis solicitações existentes. Não poderá acumular com a função de motorista. Deverá estar trajando uniforme na cor preta, com aparelho celular.
57.	COPEIRO (A): Profissional capacitado, para executar os serviços inerentes a copa, trajando uniforme, observando as normas de higiene pessoal e de serviço, sobre a manipulação e preparo de café, chá, suco e outras bebidas, conforme requerido. Deverá lavar e higienizar as louças (xícaras de café e pires, xícaras de chá e pires, copos de vidro, garrafas térmicas, colheres de café, talheres, pratos, jarras e demais utensílios), limpar geladeiras e outros eletrodomésticos, se necessário, bem como piso e balcões da copa, objetivando a conservação e preservação dos seus equipamentos. Lavar as garrafas térmicas com água quente antes de abastecê-las, deixando-as prontas para o atendimento, limpar e guardar os utensílios nos respectivos lugares, mantendo a ordem e a higiene do local, utilizar pano de secagem das louças e utensílios exclusivamente para esta finalidade. Executar as demais atividades inerentes ao cargo e necessárias ao bom desempenho do trabalho.
58.	ELETRICISTA DE EVENTOS Profissional responsável por executar serviços de manutenção elétrica preventiva e corretiva, instalando, checando e reparando aparelhos, redes e instalações elétricas nos eventos. Necessária experiência com instalações elétricas em eventos. Desejável curso / formação na área. Uniformizado com camiseta e identificação da empresa.
59.	ENTREGADOR/MENSAGEIRO - Profissional destinado a proceder entrega de convites e materiais diversos. Faz-se necessário a utilização de motocicleta da empresa prestadora do serviço, a qual deve estar prevista no preço praticado.
60.	GARÇOM: Profissional com experiência, trajando uniforme, capacitado para servir bebidas e alimentos em geral, executar o preparo de bandejas de café, sucos, chás de infusão e outras bebidas. Deverá saber lidar com público, auxiliar a copeiragem, quando necessário, informar e agir com rapidez e destreza, quando houver algum imprevisto (tais como, quebra de copo, derramamento de bebida, entre outros), retirar os utensílios que são mais necessários à mesa, repor água e café sempre que necessário/solicitado, verificar o reabastecimento de bebidas e alimentos, quando necessário, entre outras atividades da função. A CONTRATADA deverá disponibilizar utensílios para uso do garçom, em quantidade suficiente para cada dia do evento: bandejas, xícaras de café com pires, xícaras de chá com pires, colheres de café, copo de vidro transparente de, no mínimo, 200ml, jarras de vidro para servir água de, no mínimo, 1 litro e açucareiro para serviço do garçom e disponibilizando utensílios sobressalentes, caso haja necessidade de substituição. O referido profissional deverá auxiliar quando da solicitação nos manuseios de gêneros alimentícios fornecidos no evento.
61.	GERENTE DE PRODUÇÃO - Profissional destinado a auxiliar a equipe da CONTRATANTE na realização das atividades inerentes às apresentações culturais durante os eventos.
62.	GUIA TURÍSTICO - Profissional que conheça bem a história da cidade em que esteja sendo realizado o evento e a explique aos participantes durante os passeios realizados. Com experiência e certificado reconhecido pelo ministério do Turismo. Língua: Português BR.
63.	GUIA TURÍSTICO BILÍNGUE - Profissional que conheça bem a história da cidade em que esteja sendo realizado o evento e a explique aos participantes durante os passeios realizados. Com experiência e certificado reconhecido pelo ministério do Turismo. Fluência em uma língua estrangeira (inglês ou espanhol) e portuguesa - BR.
64.	INTÉRPRETE DE LIBRAS - Profissional capacitado para a realização de serviços de tradução/interpretação de Língua Brasileira de Sinais LIBRAS (surdo-mudo), de acordo com a Lei nº 12.319, de 1º de setembro de 2010, para traduzir e interpretar, em Libras/Língua

		Portuguesa/Libra, textos, palestras, conferências, discursos, eventos similares, sinalizar com clareza e fidelidade o conteúdo da mensagem, ser expressivo, conseguir contextualizar a mensagem ao passar da estrutura de uma língua para outra, sem perder a sua essência, viabilizar a comunicação entre usuários e não usuários de LIBRAS, mediar a comunicação entre surdos e ouvintes, respeitar rigorosamente o sigilo profissional, de acordo com o código de ética profissional. Deverá apresentar-se de forma discreta, preferencialmente com vestimenta superior adequada de cor neutra. A cotação para esse item deverá ser para dupla.
65.		CERIMONIALISTA: Profissional capacitado, com experiência na atividade de cerimonialista, para conduzir o evento durante todo o período de duração. Profissional deverá ser desenvolvido, para apresentação de eventos; ter conhecimento de normas de cerimonial público, segurança e conhecimento dos passos do evento, ter cuidado com aparência, discrição e sobriedade, postura correta e trajar roupas conforme o evento requer, prestar serviços de mestre de cerimônias, realizar apresentação de evento, seguindo protocolos estabelecidos pela profissão, conduzindo estritamente o que será proposto no evento.
66.		RECEPCIONISTA: Profissional capacitado, com experiência, trajando uniforme, para recepcionar a entrada e controlar/dar assistência a saída dos participantes/público; auxiliar na localização de pessoas (palestrantes, autoridades, entre outros); ser cordial, agradável, solícito e colaborativo para prestar informações; encaminhar corretamente os participantes/público ao local desejado; executar outras tarefas correlatas, tais como credenciamento, conforme necessidade ou a critério do evento; proceder a distribuição de materiais aos participantes, quando necessário; vestir-se de forma discreta, trajando uniforme ou roupa clássica.
67.		RECEPCIONISTA BILÍNGUE: Profissional capacitado, com domínio nos idiomas inglês e espanhol, para recepcionar a entrada e controlar/dar assistência na saída dos participantes/público; auxiliar na localização de pessoas (palestrantes, autoridades, entre outros); ser cordial, agradável, solícito e colaborativo para prestar informações; encaminhar corretamente os participantes/público ao local desejado; executar outras tarefas correlatas, tais como credenciamento, conforme necessidade ou a critério do evento; proceder a distribuição de materiais aos participantes, quando necessário; vestir-se de forma discreta, trajando uniforme ou roupa clássica.
68.		TRADUTOR DE IDIOMAS (INGLÊS, ESPANHOL E FRANCÊS) - Prestação de serviços profissionais de tradução, na forma escrita, de textos de qualquer natureza, de idioma estrangeiro para a língua portuguesa (Brasil), considerando as variáveis culturais, bem como os aspectos terminológicos e estilísticos.
69.		INTÉRPRETES DE TRADUÇÃO SIMULTÂNEA (2 PESSOAS) - Prestação de serviços profissionais de DUPLA de intérpretes qualificados e certificados para a realização de tradução simultânea, com experiência comprovada em eventos. Idiomas: Inglês, espanhol e francês.
70.		BRIGADISTA DE INCÊNDIO - Brigadista para o período diurno e noturno, sendo profissionais com qualificação técnica comprovada e capacitados para atuar na prevenção, abandono de área, combate a princípio de incêndio e prestação de primeiros socorros. Atender com presteza ao alarme de incêndio, investigar possíveis sinais de princípio de incêndio, combater o fogo no seu início com recursos apropriados, retirar pessoas rapidamente em caso de incêndio ou pânico, relatar imediatamente irregularidades e riscos encontrados em inspeções, acionar o Corpo de Bombeiros quando necessário prestando todo apoio de acordo com as normas técnicas e regulamentações, devidamente uniformizados, munidos de rádio e dos equipamentos necessários ao desempenho de suas funções. A cotação para esse item deverá ser para dupla.
71.		FOTÓGRAFO (COM EDIÇÃO) Profissional capacitado com equipamento digital profissional reflexa, mínimo de 10 megapixel. O fotógrafo deverá realizar cobertura fotográfica com qualidade jornalística editada e tratada, imagens de montagem e desmontagens de estruturas para prestação de contas do evento, devendo ser entregue em material digital. Material deverá ser entregue organizado em mídia. Indicação de profissional sujeita à aprovação da contratante.
72.		DESIGNER GRÁFICO - para criação de artes para todo o material promocional e publicitário (banners, fundos de palco, filipetas, crachás, cartazes, programas, camisetas, livretos, bolsas, brindes diversos, blocos, certificados, pulseiras, etc). Indicação de profissional sujeita à aprovação da contratante.

73.	WEB DESIGNER - Profissional responsável pela criação ou desenvolvimento da parte gráfica ou estética de uma página da internet, elaboração de layouts, ícones e templates funcionais; pela estruturação de textos e imagens, infográficos, ilustrações e animações para sites; pela realização de manutenção, atualização e produção de conteúdo para sites; pelo desenvolvimento de alternativas gráficas para estruturas já elaboradas ou em utilização; pela criação de websites dentro de um conceito ou identidade de marca, utilizando logomarcas, ícones personalizados, cores, botões, textos, buscando o desenvolvimento de um projeto de comunicação visual para o site; pelo desenvolvimento de sites seguros, com mecanismos de segurança (para submissão de formulários, votações, etc), estabilidade e confiabilidade, de acordo com as orientações e necessidades do contratante. Indicação de profissional sujeita à aprovação da contratante.
74.	ASSISTENTE DE PALCO (ROADIE) - Prestação de serviços de profissional qualificado para atuar na Assistência de Direção, palco, com larga experiência comprovada em Portifólio para: leitura e execução de Rider Técnico de sonorização, Iluminação, Backline, mapa de palco e Input list.
75.	SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÉDICO SUPORTE BÁSICO À VIDA - UTI/Móvel completa, com equipamentos para atendimentos de urgência e equipe capacitada (médico, enfermeiro e motorista).
76.	TÉCNICO EM INFORMÁTICA - Profissional capacitado, com conhecimento em Windows, Internet Explorer e Office, bem como em conexões de rede wireless/cabeada; deverá instalar e configurar impressoras, scanner e equipamentos multimídias; instalar e testar programas; instalar aplicativos; gerenciar os sistemas e aplicações; realizar manutenção de sistemas e aplicações; executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas as funções de Técnico de informática.
LOTE VI	
Decoração e Mobiliário	
77.	ARRANJO - TIPO 1: Serviço de fornecimento de Arranjos Florais de mesa baixos para banquete (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens), uma diária.
78.	ARRANJO - TIPO 2: Serviço de fornecimento de Arranjos Florais altos para mesas de serviço de buffet (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens), uma diária.
79.	ARRANJO - TIPO 3: Serviço de fornecimento de Arranjos Florais para colocação à frente da mesa diretiva para eventos em auditório (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens), uma diária.
80.	MALHA TENSIONADA: Serviço de aplicação de malha tensionada decorativa sob o forro do salão do evento, com iluminação cênica, de acordo com a temática da ocasião.
81.	PLANTA - ATÉ 0,6M: Serviço de fornecimento de Vaso com Planta Decorativa medindo até 0,60 m para colocação em ambiente de eventos (palmeiras ou outra planta decorativa alta, com todos os complementos, iluminação indireta e folhagens), uma diária.
82.	PLANTA - ATÉ 1,5M: Serviço de fornecimento de Vaso com Planta Decorativa medindo até 1,5 m para colocação em ambiente de eventos (palmeiras ou outra planta decorativa alta, com todos os complementos, iluminação indireta e folhagens), uma diária.
83.	PLANTA - ACIMA DE 1,5M: Serviço de fornecimento de Vaso com Planta Decorativa de altura acima de 1,5 m para colocação em ambiente de eventos (palmeiras ou outra planta decorativa alta, com todos os complementos, iluminação indireta e folhagens), uma diária.
84.	TOALHA BRANCA PARA MESA QUADRADA: Serviço de locação de Toalha Branca para Mesa Quadrada para uso em mesas redondas de até 10 lugares em ambiente de eventos, uma diária.
85.	TOALHA BRANCA PARA MESA REDONDA: Serviço de locação de Toalha Branca para Mesa Redonda para uso em mesas redondas de até 10 lugares em ambiente de eventos, uma diária.
86.	DECORAÇÃO DE PEQUENO PORTE: Serviço de Decoração para eventos de Pequeno Porte englobando o seguinte: Até 15 toalhas brancas de mesa para banquete (redondas ou quadradas); Até 15 Arranjos florais de mesa baixos para banquete (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens); Até 02 Arranjos florais altos para mesas de serviço de buffet (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens);

		Até 08 Arranjos de plantas de até 60 cm de altura com cachepôs decorativos; Até 04 Arranjos de plantas de até 1,0 m de altura; Até 04 Arranjos de plantas de até 1,2 m de altura; 01 Lounge composto de sofás estofados de 2 e 3 lugares, bancos estofados, mesas de centro, puffs, poltronas, mesas laterais com arranjos florais de pequeno porte e mesas altas com banquetas; Deve ser feita a aplicação de pelo menos 30 metros quadrados de malha tensionada, ou aplicação de outros elementos decorativos, como balões, em todo o forro do salão do evento, de acordo com a temática do evento; Deve ser feita a aplicação de iluminação indireta (cênica) sobre os arranjos de plantas que fizerem parte da decoração do ambiente; Deve ser disponibilizado 1 profissional de decoração para atuação durante todo o evento, com vistas a deixar o salão permanentemente decorado; Devem estar inclusos nos preços dos serviços todos os materiais e acessórios necessários à realização da decoração, tais como: refletores, extensões, fios, fitas, conectores e demais necessidades. Para evento que pode durar de 1 a 3 dias.
	87.	DECORAÇÃO DE MÉDIO PORTE: Serviço de Decoração para eventos de Médio Porte englobando o seguinte: Até 40 toalhas brancas de mesa para banquete (redondas ou quadradas); Até 40 Arranjos florais de mesa baixos para banquete (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens); Até 05 Arranjos florais altos para mesas de serviço de buffet (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens); Até 30 Arranjos de plantas de até 60 cm de altura com cachepôs decorativos; Até 10 Arranjos de plantas de até 1,0 m de altura; Até 10 Arranjos de plantas de até 1,2 m de altura; 02 Lounges compostos de sofás estofados de 2 e 3 lugares, bancos estofados, mesas de centro, puffs, poltronas, mesas laterais com arranjos florais de pequeno porte e mesas altas com banquetas; Deve ser feita a aplicação de pelo menos 100 metros quadrados de malha tensionada, ou aplicação de outros elementos decorativos, como balões, em todo o forro do salão do evento, de acordo com a temática do evento; Deve ser feita a aplicação de iluminação indireta (cênica) sobre os arranjos de plantas que fizerem parte da decoração do ambiente; Deve ser disponibilizado 1 profissional de decoração para atuação durante todo o evento, com vistas a deixar o salão permanentemente decorado; Devem estar inclusos nos preços dos serviços todos os materiais e acessórios necessários à realização da decoração, tais como: refletores, extensões, fios, fitas, conectores e demais necessidades. Para evento que pode durar de 1 a 3 dias.
	88.	DECORAÇÃO DE GRANDE PORTE: Serviço de Decoração para eventos de Grande Porte englobando o seguinte: Até 60 toalhas brancas de mesa para banquete (redondas ou quadradas); Até 60 Arranjos florais de mesa baixos para banquete (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens); Até 08 Arranjos florais altos para mesas de serviço de buffet (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens); Até 60 Arranjos de plantas de até 60 cm de altura com cachepôs decorativos; Até 20 Arranjos de plantas de até 1,0 m de altura; Até 15 Arranjos de plantas de até 1,2 m de altura; 03 Lounges compostos de sofás estofados de 2 e 3 lugares, bancos estofados, mesas de centro, puffs, poltronas, mesas laterais com arranjos florais de pequeno porte e mesas altas com banquetas; Deve ser feita a aplicação de pelo menos 150 metros quadrados de malha tensionada, ou aplicação de outros elementos decorativos, como balões, em todo o forro do salão do evento, de acordo com a temática do evento; Deve ser feita a aplicação de iluminação indireta (cênica) sobre os arranjos de plantas que fizerem parte da decoração do ambiente; Devem ser disponibilizados no mínimo 2 profissionais de decoração para atuação durante todo o evento, com vistas a deixar o salão permanentemente decorado; Devem estar inclusos nos preços dos serviços todos os materiais e acessórios necessários à realização da decoração, tais como: refletores, extensões, fios, fitas, conectores e demais necessidades; Serviço de Decoração para eventos de Extra Grande Porte englobando o seguinte: Até 100 toalhas brancas de mesa para banquete (redondas ou quadradas); Até 100. Para evento que pode durar de 1 a 3 dias.
	89.	ARMÁRIO: Serviço de locação de armário em MDF com duas portas e com fechadura, medindo 3,0 m x 3,0 m de frente.
	90.	BANQUETA: Serviço de locação de banqueta alta para recepção, com assento estofado.
	91.	BANCO PARA RECEPÇÃO: Serviço de locação de banco para uso em balcão de recepção, com assento estofado.
	92.	BANCO PARA LOUNGE: Serviço de locação de banco para uso em lounge, com assento estofado.

93.	BANCO PARA MÚSICO: Serviço de locação de banco para músico (baterista ou tecladista), com assento estofado.
94.	MESA TIPO BISTRÔ: Serviço de locação de mesa tipo bistrô com tampo redondo ou quadrado. Altura média de 1,20m.
95.	CADEIRA SEM BRAÇO: Serviço de locação de cadeira para palco, sem braço.
96.	CADEIRA COM BRAÇO ESTOFADA: Serviço de locação de cadeira com encosto, estofada, com braço.
97.	CADEIRA COM BRAÇO ESTOFADA - GIRATÓRIA: Serviço de locação de cadeira com encosto, estofada, com braço, tipo diretor
98.	CADEIRA EM PVC SEM BRAÇO - BRANCA: Serviço de locação de cadeira resistente em PVC na cor branca, sem braço.
99.	CADEIRA EM PVC COM BRAÇO - BRANCA: Serviço de locação de cadeira resistente em PVC na cor branca, com braço.
100.	CONJUNTO EM PVC - MESA E 4 CADEIRAS SEM BRAÇO NA COR BRANCA: Serviço de locação de conjunto resistente em PVC na cor branca, com mesa e 4 cadeiras sem braço. As mesas dever ser cobertas com toalha branca por conta do fornecedor.
101.	CONJUNTO EM PVC - MESA E 4 CADEIRAS COM BRAÇO NA COR BRANCA: Serviço de locação de conjunto resistente em PVC na cor branca, com mesa e 4 cadeiras com braço. As mesas dever ser cobertas com toalha branca por conta do fornecedor.
102.	CADEIRAS SEM BRAÇO - TIPO TIFANY: Serviço de locação de cadeiras sem braço Tipo Tiffany - Cor Branca ou Transparente
103.	CONJUNTO EM POLICARBONATO TRANSPARENTE MESA E 4 CADEIRAS SEM BRAÇO, TIPO TIFANY: Serviço de locação de conjunto em Policarbonato Transparente, com mesa redonda e 4 cadeiras sem braço Tipo Tiffany. As mesas dever ser cobertas com toalha branca por conta do fornecedor.
104.	MESA EM PVC NA COR BRANCA - QUADRADA: Serviço de locação de mesa resistente em PVC na cor branca, formato quadrado.
105.	MESA EM PVC NA COR BRANCA - REDONDA: Serviço de locação de mesa resistente em PVC na cor branca, formato redondo.
106.	MESA PARA BANQUETE EM MADEIRA - REDONDA: Serviço de locação de mesa para banquete com cavalete de madeira e tampo em compensado resistente, formato redondo.
107.	MESA PARA BANQUETE EM MADEIRA - QUADRADA: Serviço de locação de mesa para banquete com cavalete de madeira e tampo em compensado resistente, formato quadrado.
108.	MESA DE CENTRO COM TAMPO DE VIDRO: Serviço de locação de mesa de centro com tampo de vidro. Altura média de 0,40 m, formato redondo.
109.	SOFÁ ESTOFADO COM 2 LUGARES - PADRÃO SUPERIOR: Serviço de locação de sofá estofado de 2 lugares, padrão superior.
110.	SOFÁ ESTOFADO COM 3 LUGARES - PADRÃO SUPERIOR: Serviço de locação de sofá estofado de 3 lugares, padrão superior.
111.	SOFÁ ESTOFADO COM 4 LUGARES - PADRÃO SUPERIOR: Serviço de locação de sofá estofado de 4 lugares, padrão superior.
112.	PUFF ESTOFADO - QUADRADO - 45 CM X 45 CM: Serviço de locação de puff estofado quadrado medindo pelo menos 45 cm X 45 cm, padrão superior.
113.	PUFF ESTOFADO - RETANGULAR - 120 CM X 45 CM: Serviço de locação de puff estofado retangular medindo pelo menos 120 cm X 45 cm, padrão superior.
114.	PUFF ESTOFADO - RETANGULAR - 150 CM X 45 CM: Serviço de locação de puff estofado retangular medindo pelo menos 150 cm X 45 cm, padrão superior.
115.	PUFF ESTOFADO - QUADRADO - 80 CM DE DIÂMETRO: Serviço de locação de puff estofado redondo medindo pelo menos 80 cm de diâmetro, padrão superior.
116.	ARMÁRIO: Serviço de locação de armário em MDF com duas portas e com fechadura, medindo 3,0 m x 3,0 m de frente.
117.	BANQUETA: Serviço de locação de banquetta alta para recepção, com assento estofado.
118.	BANCO PARA RECEPÇÃO: Serviço de locação de banco para uso em balcão de recepção, com assento estofado.

	119.	BANCO PARA LOUNGE: Serviço de locação de banco para uso em lounge, com assento estofado.
	120.	BANCO PARA MÚSICO: Serviço de locação de banco para músico (baterista ou tecladista), com assento estofado.
	121.	MESA TIPO BISTRÔ: Serviço de locação de mesa tipo bistrô com tampo redondo ou quadrado. Altura média de 1,20m.
	122.	CADEIRA SEM BRAÇO: Serviço de locação de cadeira para palco, sem braço.
	123.	CADEIRA COM BRAÇO ESTOFADA: Serviço de locação de cadeira com encosto, estofada, com braço.
	LOTE VII Alimentação	
	124.	BRUNCH - PEQUENO PORTE: Serviço de fornecimento de Brunch para eventos de Pequeno Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 2 Tipos de Chocolate quente: normal e diet; 02 Tipos de Chocolate frio: normal e diet; 01 Tipo de Leite quente: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 01 Tipo de Leite frio: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 03 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 02 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; 02 Tipos de Chá: camomila, chá verde, erva doce, erva cidreira, hortelã e mate; 02 Tipos de Geleias de Frutas Frescas: normal e diet; 02 Tipos de Iogurte: morango, frutas vermelhas, aveia, integral, maracujá, creme, integral e chocolate (normal e diet); Água mineral em garrafa de 500 ml; Baldes com cubos de gelo; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar, adoçante (líquido e em pó), chocolate em pó, café em pó (tradicional e forte) e cappuccino em pó. Comidas: 03 Tipos de Frutas: uva, mamão, banana, maçã, manga, abacaxi, morango, melão e kiwi; 03 Tipos de Mini Sanduiches: peito de peru, queijo minas, requeijão, salada, frango, presunto, blanquet de peru ou queijo e presunto (servidos no pão integral, pão de forma, ou pão de batata); 03 Tipos de Tapioca: manteiga, queijo, presunto, leite condensado e ovo; 03 Tipos de Mini Salgados: pão de queijo, quiche de frango, quiche de 4 queijos, quiche napolitano, croissant de queijo, croissant de queijo e presunto, gravatinha de massa folhada, enroladinho de queijo e presunto, enroladinho de salsicha, empada de frango, esfiha de carne, esfiha de frango, esfiha paraense, coxinha de frango, quibe, rissole de frango, rissole de camarão, bolinho de bacalhau, pastelzinho folhado de bacalhau e pão de queijo cuia; 03 Tipos de Doces: Bolo de macaxeira, bolo de chuva, bolo inglês, bolo marmorizado, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo comum, tartelete de cupuaçu, tapioquinha doce, mini orelha, mini sonho, mini torta de chocolate, trufas recheadas e bombons regionais recheados; 03 Tipos de Frios: queijo prato, queijo tipo reino, queijo provolone, queijo muçarela, presunto de peru light, presunto suíno, peito de peru defumado light, blaquet de peru, peito de peru, salame tipo hamburguês, salame tradicional e copa; 03 Tipos de Pães: pão de forma, pão de centeio, pão tipo baguete, pão tipo francês, pão integral, pão de milho, pão de leite, pão de chá, pão de batata, pão árabe, pão Pulman e pão italiano; Devem ser disponibilizados recipientes com requeijão (normal e light) e manteiga com e sem sal. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada. O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.
	125.	BRUNCH - MÉDIO PORTE: Serviço de fornecimento de Brunch para eventos de Médio Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 02 Tipos de Chocolate quente: normal e diet; 02 Tipos de Chocolate frio: normal e diet; 02 Tipos de Leite quente: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 02 Tipos de Leite frio: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 04 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 04 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; 04 Tipos de Chá: camomila, chá verde, erva doce, erva cidreira, hortelã e mate; - 02 Tipos de Geleias de Frutas Frescas: normal e diet; 02 Tipos de Iogurte: morango, frutas vermelhas, aveia, integral, maracujá, creme, integral e chocolate (normal e diet); Água mineral em garrafa de 500 ml; Baldes com cubos de gelo; Devem ser

	<p>disponibilizados recipientes com sachês de açúcar, adoçante (líquido e em pó), chocolate em pó, café em pó (tradicional e forte) e cappuccino em pó. Comidas; 04 Tipos de Frutas: uva, mamão, banana, maçã, uva, manga, abacaxi, morango, melão, kiwi, ou outra que seja aprovada pelo Banco; 04 Tipos de Mini Sanduíches: peito de peru, queijo minas, requeijão, salada, frango, presunto, blanquet de peru ou queijo e presunto (servidos no pão integral, pão de forma, ou pão de batata); 04 Tipos de Tapioca: manteiga, queijo, presunto, leite condensado e ovo; 04 Tipos de Mini Salgados: pão de queijo, quiche de frango, quiche de 4 queijos, quiche napolitano, croissant de queijo, croissant de queijo e presunto, gravatinha de massa folhada, enroladinho de queijo e presunto, enroladinho de salsicha, empada de frango, esfiha de carne, esfiha de frango, esfiha paraense, coxinha de frango, quibe, rissole de frango, rissole de camarão, bolinho de bacalhau, pastelzinho folhado de bacalhau e pão de queijo cuia; 04 Tipos de Doces: Bolo de macaxeira, bolo de chuva, bolo inglês, bolo marmorizado, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo comum, tartelete de cupuaçu, tapioquinha doce, mini orelha, mini sonho, mini torta de chocolate, trufas recheadas e bombons regionais recheados; 04 Tipos de Frios: queijo prato, queijo tipo reino, queijo provolone, queijo muçarela, presunto de réu light, presunto suíno, peito de peru defumado light, blaquet de peru, peito de peru, salame tipo hamburguês, salame tradicional e copa; 04 Tipos de Pães: pão de forma, pão de centeio, pão tipo baguete, pão tipo francês, pão integral, pão de milho, pão de leite, pão de chá, pão de batata, pão árabe, pão Pulman e pão italiano; Devem ser disponibilizados recipientes com requeijão (normal e light) e manteiga com e sem sal. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada; O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>
126.	<p>BRUNCH - GRANDE PORTE: Serviço de fornecimento de Brunch para eventos de Grande Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 02 Tipos de Chocolate quente: normal e diet; 02 Tipos de Chocolate frio: normal e diet; - 04 Tipos de Leite quente: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 04 Tipos de Leite frio: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 05 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 06 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; 06 Tipos de Chá: camomila, chá verde, erva doce, erva cidreira, hortelã e mate; 04 Tipos de Geleias de Frutas Frescas: normal e diet; 04 Tipos de Iogurte: morango, frutas vermelhas, aveia, integral, maracujá, creme, integral e chocolate (normal e diet); Água mineral em garrafa de 500 ml; Baldes com cubos de gelo; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar, adoçante (líquido e em pó), chocolate em pó, café em pó (tradicional e forte) e cappuccino em pó. Comidas: 06 Tipos de Frutas: uva, mamão, banana, maçã, uva, manga, abacaxi, morango, melão, kiwi, ou outra que seja aprovada pelo Banco; 06 Tipos de Mini Sanduíches: peito de peru, queijo minas, requeijão, salada, frango, presunto, blanquet de peru ou queijo e presunto (servidos no pão integral, pão de forma, ou pão de batata); 06 Tipos de Tapioca: manteiga, queijo, presunto, leite condensado e ovo; 06 Tipos de Mini Salgados: pão de queijo, quiche de frango, quiche de 4 queijos, quiche napolitano, croissant de queijo, croissant de queijo e presunto, gravatinha de massa folhada, enroladinho de queijo e presunto, enroladinho de salsicha, empada de frango, esfiha de carne, esfiha de frango, esfiha paraense, coxinha de frango, quibe, rissole de frango, rissole de camarão, bolinho de bacalhau, pastelzinho folhado de bacalhau e pão de queijo cuia; 06 Tipos de Doces: Bolo de macaxeira, bolo de chuva, bolo inglês, bolo marmorizado, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo comum, tartelete de cupuaçu, tapioquinha doce, mini orelha, mini sonho, mini torta de chocolate, trufas recheadas e bombons regionais recheados; 06 Tipos de Frios: queijo prato, queijo tipo reino, queijo provolone, queijo muçarela, presunto de réu light, presunto suíno, peito de peru defumado light, blaquet de peru, peito de peru, salame tipo hamburguês, salame tradicional e copa; 06 Tipos de Pães: pão de forma, pão de centeio, pão tipo baguete, pão tipo francês, pão integral, pão de milho, pão de leite, pão de chá, pão de batata, pão árabe, pão Pulman e pão italiano; Devem ser disponibilizados recipientes com requeijão (normal e light) e manteiga com e sem sal. Observações: Devem</p>

		<p>ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada; O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>
	127.	<p>COFFEE BREAK - PEQUENO PORTE: Serviço de fornecimento de Coffee Break para eventos de Pequeno Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 02 Tipos de Chocolate quente: normal e diet; 02 Tipos de Leite quente: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 03 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 02 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; Água mineral em garrafa de 500 ml; Baldes com cubos de gelo; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar, adoçante (líquido e em pó), chocolate em pó, café em pó (tradicional e forte) e cappuccino em pó. Comidas: 03 Tipos de Mini Sanduiches: peito de peru, queijo minas, requeijão, salada, frango, presunto, blanquet de peru ou queijo e presunto (servidos no pão integral, pão de forma, ou pão de batata); 03 Tipos de Mini Salgados: pão de queijo, quiche de frango, quiche de 4 queijos, quiche napolitano, croissant de queijo, croissant de queijo e presunto, gravatinha de massa folhada, enroladinho de queijo e presunto, enroladinho de salsicha, empada de frango, esfiha de carne, esfiha de frango, esfiha paraense, coxinha de frango, quibe, rissole de frango, rissole de camarão, bolinho de bacalhau, pastelzinho folhado de bacalhau e pão de queijo cuia; 03 Tipos de Doces: Bolo de macaxeira, bolo de chuva, bolo inglês, bolo marmorizado, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo comum, tartelete de cupuaçu, tapioquinha doce, mini orelha, mini sonho, mini torta de chocolate, trufas recheadas e bombons regionais recheados. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada. O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>
	128.	<p>COFFEE BREAK - MÉDIO PORTE: Serviço de fornecimento de Coffee Break para eventos de Médio Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas; 02 Tipos de Chocolate quente: normal e diet; 02 Tipos de Leite quente: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 03 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 04 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; Água mineral em garrafa de 500 ml; Baldes com cubos de gelo; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar, adoçante (líquido e em pó), chocolate em pó, café em pó (tradicional e forte) e cappuccino em pó. Comidas: 04 Tipos de Mini Sanduiches: peito de peru, queijo minas, requeijão, salada, frango, presunto, blanquet de peru ou queijo e presunto (servidos no pão integral, pão de forma, ou pão de batata); 04 Tipos de Mini Salgados: pão de queijo, quiche de frango, quiche de 4 queijos, quiche napolitano, croissant de queijo, croissant de queijo e presunto, gravatinha de massa folhada, enroladinho de queijo e presunto, enroladinho de salsicha, empada de frango, esfiha de carne, esfiha de frango, esfiha paraense, coxinha de frango, quibe, rissole de frango, rissole de camarão, bolinho de bacalhau, pastelzinho folhado de bacalhau e pão de queijo cuia; 04 Tipos de Doces: Bolo de macaxeira, bolo de chuva, bolo inglês, bolo marmorizado, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo comum, tartelete de cupuaçu, tapioquinha doce, mini orelha, mini sonho, mini torta de chocolate, trufas recheadas e bombons regionais recheados. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada. O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>

	129.	<p>COFFEE BREAK - GRANDE PORTE: Serviço de fornecimento de Coffee Break para eventos de Grande Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 02 Tipos de Chocolate quente: normal e diet; 04 Tipos de Leite quente: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 05 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 06 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; Água mineral em garrafa de 500 ml; Baldes com cubos de gelo; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar, adoçante (líquido e em pó), chocolate em pó, café em pó (tradicional e forte) e cappuccino em pó. Comidas: 06 Tipos de Mini Sanduiches: peito de peru, queijo minas, requeijão, salada, frango, presunto, blanquet de peru ou queijo e presunto (servidos no pão integral, pão de forma, ou pão de batata); 06 Tipos de Mini Salgados: pão de queijo, quiche de frango, quiche de 4 queijos, quiche napolitano, croissant de queijo, croissant de queijo e presunto, gravatinha de massa folhada, enroladinho de queijo e presunto, enroladinho de salsicha, empada de frango, esfiha de carne, esfiha de frango, esfiha paraense, coxinha de frango, quibe, rissole de frango, rissole de camarão, bolinho de bacalhau, pastelzinho folhado de bacalhau e pão de queijo cuia; 06 Tipos de Doces: Bolo de macaxeira, bolo de chuva, bolo inglês, bolo marmorizado, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo comum, tartelete de cupuaçu, tapioquinha doce, mini orelha, mini sonho, mini torta de chocolate, trufas recheadas e bombons regionais recheados. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada. O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>
	130.	<p>COQUETEL - PEQUENO PORTE: Serviço de fornecimento de Coquetel para eventos de Pequeno Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 04 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 02 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; Água mineral; As bebidas devem ser servidas geladas e deve ser previsto a utilização de cubos de gelo, caso necessário; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar e adoçante (líquido e em pó). Comidas: 03 Tipos de Canapés: vol au vent de roquefort, tartelete folhada de camarão, frapê de queijo, tartelete folhada de carne seca, folhado com camarão e jambu, palito de peru com cereja e vol au vent de lagosta; 03 Tipos de Salgados Frios: frapê de queijo, tartelete de frango com fios de ovos, mini quiche com geleia de pimentão, mini quiche de bacalhau, mini quiche de camarão, mini quiche de cebola, palito de queijo e azeitona, tartelete de legumes, tartelete de camarão, tartelete de bacalhau, empada de bacalhau, empada de frango, empada de camarão e tartelete de ricota; 03 Tipos de Salgados Quentes: quibe de carne, quibe de queijo, coxinha de frango, coxinha de caranguejo, bolinho de provolone, rissole de camarão, rissole de carne, croquete de carne, bolinho de bacalhau, camarão empanado e pasteis de palmito; 02 Tipos de Mini Degustações: risoto de cordeiro, pirarucu de casaca, escondidinho de carne seca com purê de batata ou macaxeira, risoto de bacalhau, risoto de pato, risoto de camarão, creme de camarão, creme de bacalhau, arroz de pato, arroz de mariscos, arroz paraense, suflê de legumes, suflê de camarão, suflê de bacalhau e cascata de camarão rosa; Os salgados quentes devem ser feitos na hora. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada. O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>
	131.	<p>BUFFET - MÉDIO PORTE: Serviço de fornecimento de Coquetel para eventos de Médio Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 05 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 04 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; Água mineral; As bebidas devem ser servidas geladas e deve ser previsto a utilização de cubos de gelo, caso necessário; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar e adoçante (líquido e em pó).</p>

		<p>Comidas: 04 Tipos de Canapés: vol au vent de roquefort, tartelete folhada de camarão, frapê de queijo, tartelete folhada de carne seca, folhado com camarão e jambu, palito de peru com cereja e vol au vent de lagosta; 04 Tipos de Salgados Frios: frapê de queijo, tartelete de frango com fios de ovos, mini quiche com geleia de pimentão, mini quiche de bacalhau, mini quiche de camarão, mini quiche de cebola, palito de queijo e azeitona, tartelete de legumes, tartelete de camarão, tartelete de bacalhau, empada de bacalhau, empada de frango, empada de camarão e tartelete de ricota; 04 Tipos de Salgados Quentes: quibe de carne, quibe de queijo, coxinha de frango, coxinha de caranguejo, bolinho de provolone, rissole de camarão, rissole de carne, croquete de carne, bolinho de bacalhau, camarão empanado e pasteis de palmito; 04 Tipos de Mini Degustações: risoto de cordeiro, pirarucu de casaca, escondidinho de carne seca com purê de batata ou macaxeira, risoto de bacalhau, risoto de pato, risoto de camarão, creme de camarão, creme de bacalhau, arroz de pato, arroz de mariscos, arroz paraense, suflê de legumes, suflê de camarão, suflê de bacalhau e cascata de camarão rosa; Os salgados quentes devem ser feitos na hora. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada. O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>
	132.	<p>BUFFET - GRANDE PORTE: Serviço de fornecimento de Coquetel para eventos de Grande Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 05 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 06 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; Água mineral; As bebidas devem ser servidas geladas e deve ser previsto a utilização de cubos de gelo, caso necessário; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar e adoçante (líquido e em pó). Comidas: 06 Tipos de Canapés: vol au vent de roquefort, tartelete folhada de camarão, frapê de queijo, tartelete folhada de carne seca, folhado com camarão e jambu, palito de peru com cereja e vol au vent de lagosta; 06 Tipos de Salgados Frios: frapê de queijo, tartelete de frango com fios de ovos, mini quiche com geleia de pimentão, mini quiche de bacalhau, mini quiche de camarão, mini quiche de cebola, palito de queijo e azeitona, tartelete de legumes, tartelete de camarão, tartelete de bacalhau, empada de bacalhau, empada de frango, empada de camarão e tartelete de ricota; 06 Tipos de Salgados Quentes: quibe de carne, quibe de queijo, coxinha de frango, coxinha de caranguejo, bolinho de provolone, rissole de camarão, rissole de carne, croquete de carne, bolinho de bacalhau, camarão empanado e pasteis de palmito; 06 Tipos de Mini Degustações: risoto de cordeiro, pirarucu de casaca, escondidinho de carne seca com purê de batata ou macaxeira, risoto de bacalhau, risoto de pato, risoto de camarão, creme de camarão, creme de bacalhau, arroz de pato, arroz de mariscos, arroz paraense, suflê de legumes, suflê de camarão, suflê de bacalhau e cascata de camarão rosa; Os salgados quentes devem ser feitos na hora. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada. O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>
	133.	<p>ÁGUA MINERAL COPO 200 ML SEM GÁS - Fornecimento de água mineral em COPO 200 ML sem gás e gelada. O material deverá ser disponibilizado em local a ser definido pela CONTRATANTE.</p>
	134.	<p>ÁGUA MINERAL GARRAFA DE 500 ML - Fornecimento de água mineral em GARRAFA DE 500 ML sem gás e gelada. O material deverá ser disponibilizado em local a ser definido pela CONTRATANTE.</p>
	135.	<p>ÁGUA MINERAL GARRAFA DE 1,5 LITROS - Fornecimento de água mineral em GARRAFA DE 1,5 LITROS sem gás e gelada. O material deverá ser disponibilizado em local a ser definido pela CONTRATANTE.</p>

136.	ÁGUA MINERAL GARRAFÃO DE 5,0 LITROS - Fornecimento de água mineral em GARRAFÃO DE 5,0 LITROS sem gás. O material deverá ser disponibilizado em local a ser definido pela CONTRATANTE.
137.	BANDEJA DE FRIOS COM 08 OPÇÕES: queijo prato, queijo tipo reino, queijo provolone, queijo muçarela, presunto de réu light, presunto suíno, peito de peru defumado light, blaquet de peru, peito de peru, salame tipo hamburguês, salame tradicional, copa, ou outro que seja aprovado pelo Banco, para eventos.
138.	BANDEJA DE FRUTAS COM 06 OPÇÕES DE FRUTAS: uva, mamão, banana, maçã, uva, manga, abacaxi, morango, melão, kiwi, ou outra que seja aprovado pelo Banco, para eventos.
139.	PORÇÃO COM 08 TIPOS DE CANAPÉS: vol au vent de roquefort, tartelete folhada de camarão, frapê de queijo, tartelete folhada de carne seca, folhado com camarão e jambu, palito de peru com cereja e vol au vent de lagosta, ou outro que seja aprovado pelo Banco, para eventos.
140.	BISCOITOS RECHEADOS: sabores diversos a escolha, em pacotes de 120g para eventos.
141.	BOMBONS REGIONAIS RECHEADOS: sabores cupuaçu, castanha do Pará, brigadeiro e bacuri para eventos.
142.	CHOCOLATE EM BARRA: sabor Ao Leite, embalagem com 180g para eventos.
143.	CAFÉ QUENTE: em Garrafa Térmica com 1,5 litros, para eventos.
144.	LEITE QUENTE: em Garrafa Térmica com 1,5 litros, para eventos.
145.	CHOCOLATE QUENTE: em Garrafa Térmica com 1,5 litros, para eventos.
146.	REFRIGERANTE LATA 350 ML: de primeira linha em latas de 350 ml. OPÇÃO DE SABORES: Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta Uva, Fanta Laranja, Guaraná Antártica, Guaraná Baré).
147.	REFRIGERANTE PET 600 ML: de primeira linha em garrafas pet de 600 ml. OPÇÃO DE SABORES: Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta Uva, Fanta Laranja, Guaraná Antártica, Guaraná Baré).
148.	REFRIGERANTE PET 1,5 ML: de primeira linha em garrafas pet de 1,5 litros. OPÇÃO DE SABORES: Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta Uva, Fanta Laranja, Guaraná Antártica, Guaraná Baré).
149.	REFRIGERANTE PET 2,0 L: de primeira linha em garrafas pet de 2,0 litros. OPÇÃO DE SABORES: Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta Uva, Fanta Laranja, Guaraná Antártica, Guaraná Baré).
150.	SALGADINHOS FRITOS/ASSADOS - TIPO 1: podendo ser: kibe, coxinha de frango, rissoles, bolinha de queijo, surpresinha e pastel, quentes e prontos para o consumo.
151.	SALGADINHOS FRITOS/ASSADOS - TIPO 2: podendo ser: quibe de carne, quibe de queijo, coxinha de frango, coxinha de caranguejo, bolinho de provolone, rissole de camarão, rissole de carne, croquete de carne, bolinho de bacalhau, camarão empanado e pasteis de palmito, quentes e prontos para o consumo.
152.	SANDUICHE NATURAL: (pão de forma) com alface, tomate, queijo tipo muçarela e presunto tipo fatiado, fabricação própria.
153.	SORVETE: sabores variados (cupuaçu, bacuri, açaí, tapioca, coco, abacaxi, flocos e chocolate. EMBALAGEM DE 2,0 L.
154.	SUCO DE FRUTAS: sabores variados (abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja. EMBALAGEM TETRA PAK DE 1,0 L.
155.	TAPIOQUINHA SIMPLES COM MANTEIGA: as tapiocas devem ser feitas na hora do evento e o fornecedor deve providenciar pessoal qualificado e utensílios (frigideiras, gás, fogão...etc) necessários à prestação do serviço.
156.	KIT LANCHE INFANTIL: Sanduíche frio, pão de forma sem casca com queijo prato, presunto e manteiga embalado individualmente, biscoito doce recheado com aproximadamente 48 g 2 sabores ou biscoito Salgado (Tipo Pit Stop) com aproximadamente 162g ou biscoito Waffer com aproximadamente 160g, e barrinha de cereal com aproximadamente 72 g 5 sabores, 1 tipo de fruta e refrigerante lata de 350ml 1º linha.

157.	KIT LANCHE INFANTO-JUVENIL: Um salgado de forno (100g) ou sanduíche (presunto, queijo, pasta de ricota/atum, tomate, alface) ou Hot Dog, mais uma fruta ou uma fatia de bolo recheado, e um refrigerante (diet ou convencional) em lata de 350ml, embalados em recipiente térmico.
158.	KIT DE DOCES PARA CRIANÇA: contendo pipoca doce, pipoca salgada, algodão doce, crepe de queijo, bombons variados e refrigerante em lata de 350 ml (serviço para 100 crianças). *obs.: tudo dentro do prazo de validade de no mínimo 3 meses à frente da data do pedido e da entrega.
159.	REFEIÇÃO POR PESSOA: Arroz branco, feijão, carne (bovina ou suína ou ave ou pescado), purê de batata e salada verde embalada individualmente marmita térmica, refrigerante lata de 350 ml, 1 tipo de fruta, guardanapo, canudo, garfo e faca resistente descartável.
LOTE VIII Materiais e equipamentos para eventos.	
160.	PASSADOR DE SLIDES SEM FIO: Locação de Passador de Slides sem Fio para uso em palestras e apresentações.
161.	ROTEADOR PARA REDE SEM FIO: Serviço de locação de Roteador para Rede sem Fio com a seguinte configuração: - Padrão: IEEE 802.11a; IEEE 802.11b; IEEE 802.11g; IEEE 802.11n; IEEE 802.11ac draft; IEEE 802.3; IEEE 802.3u; Taxa de transferência: Até 750 Mbps; Segurança: WPA/WPA2 (Wi-fi Protected Access) e WPS (Wi-fi Protected Setup); Portas: 4 x Ethernet 10/100 (RJ-45) e 1 x WAN 10/100; Conexões Suportadas: DHCP (IP-Dinâmico); PPoE (DSL); IP Estático; Modo de Operação: Roteador; Frequência: 2,4 GHz; 5 GHz; Antenas de saída: 2 x 5 dbi.
162.	NOBREAK DE 3 KVA: Serviço de Locação Nobreaks com a seguinte configuração mínima: 3kVA (2700w) com tecnologia de controle digital DSP • Dupla conversão Modelo Torre com capacidade opcional para fixação em Rack 3U. Fator de potência (0.98) Tensão de entrada (208V/220V/230V/240VAC) ajustável via LCD • Tensão de saída (208V/220V/230V/240VAC) ajustável via LCD • Seleção de tensão de desligamento em modo bateria através LCD • By pass Range de Voltagem: (115~295) ±5VAC Meia carga - Carga Plena (145-295) ±5VAC Frequência: (Sincronizado a Rede AC); 50/60 ± 0.2Hz (Modo Bateria) Tempo de Transferência: Modo Rede AC para Modo Bateria: Oms / Modo Inversor para Modo By-pass: 4ms Capacidade de Sobre Carga: 105%-150%: Transfere para By-pass após 30s; />150%: Transfere para By-pass após 300ms Forma de Onda: Pura Senoidal Porta de comunicação SNMP (Obrigatório) - Gerenciamento Remoto Centralizado via web-browser (Obrigatório) Portas RS232, RJ45 e USB Controle automático de velocidade dos ventiladores quando a carga varia Carregamento bateria automaticamente no modo de UPS off Correção de fator de potência de entrada (PFC) B) Eficiência Modo Rede AC: ≥90% Modo Bateria: ≥87% Modo ECO: >98% C) Baterias Voltagem DC: 72V • Quantidade de Baterias Internas: No mínimo 6 (seis) 9Ah Carregador: 1A • Tempo de Recarga: No máximo 8 (oito) horas 90% capacidade Ruído: <50dB (Im) D) Gerenciamento Standard RS-232 (Opcional USB): Suporta Windows 7/8/10 – SNMP.
163.	SERVIÇO DE DIGITALIZAÇÃO DE FITAS DE VÍDEO ANALÓGICAS (UMATIC, VHS, SVHS, BETACAM, DVCAM, MINIDV): Preservação, higienização, organização, digitalização, upload e catalogação em repositório digital de fitas audiovisuais analógicas, nos formatos Type B ou C (uma polegada - BV) e U-matic (¾ de polegada), pertencentes ao acervo da Contratante, para discos rígidos de longa duração, apropriados para guarda de backups, com capacidade de armazenamento de, no mínimo, 10 Tb, formato SATA 6Gbps de 7200 rpm de velocidade contendo a integralidade dos arquivos digitalizados pelo projeto, inclusive os arquivos comprimidos, para preservação e reprodução, proporcionando a permanência e a durabilidade deste acervo bem como sua identificação e organização visando a acessibilidade.
164.	SERVIÇO DE MINI-TRIO ELETRICO COM: 01 Caminhão de pequeno porte com 04 caixas na frente, 06 caixas no fundo e 16 caixas nas laterais, sendo 08 por lado, com falantes de 15" 10" + driver por caixa, mesa de som de 16 canais digital, 02 microfones sem fio UHF, 06 microfones dinâmicos, 01 CD/DVD player e 01 Notebook - cabos e conexões necessárias para ligação de todo o equipamento acima descrito, assim como para ligar instrumentos como violões, teclados, cavacos e entre outros.

165.	SERVIÇO DE TRIO ELETRICO TOCO COM: 01 Caminhão com som de Médio Porte e com Gerador de energia. Comprimento total: 10,00m Largura:3,20m Potência sonora de 80.000 watts (40mil watts em R.M.S)- Atingindo uma distância de 250m, mediante ao local e a regulagem do som. Gerador Stemac 80 KVA ou energia elétrica trifásica.
166.	SERVIÇO DE TRIO ELETRICO TRUCADO COM: 01 Caminhão com som de Grande Porte e com Gerador de energia. Comprimento total: 14,00m, Largura: 4,20m, Potência sonora de 116.000 watts (58mil watts em R.M.S) - Atingindo uma distância de 400m, mediante ao local e a regulagem do som. Gerador Stemac 100 KVA ou energia elétrica trifásica.
LOTE IX Estrutura	
167.	ARQUIBANCADA DESCOBERTA DE OITO DEGRAUS, com montagem e desmontagem em estrutura modulada metálica, piso ANTE DERRAPANTE em compensado naval ou FIBRA DE VIDRO, estruturado com perfil metálico, largura mínima de degrau 0,61m, revestimento no fundo com 2,45m de altura mínima, em tapume metálico pintado com tinta ante ferruginosa na cor prata metálica, considerar espaçamento de 0,60m por pessoa, passarela frontal de 01.70 m mínimo, altura entre degraus de 0,25m nos três primeiros degraus (espaço destinado a terceira idade), e altura máxima de 0,33m nos degraus restantes. CONSIDERAR DOIS ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA.
168.	ARQUIBANCADA COBERTA DE OITO DEGRAUS com montagem e desmontagem em estrutura modulada metálica, piso ANTE DERRAPANTE em compensado naval ou FIBRA DE VIDRO, estruturado com perfil metálico, largura mínima de degrau 0,61m, revestimento no fundo com 2,45m de altura mínima, em tapume metálico pintado com tinta ante ferruginosa na cor prata metálica, considerar espaçamento de 0,60m por pessoa, passarela frontal de 01.70 m mínimo, altura entre degraus de 0,25m nos três primeiros degraus (espaço destinado a terceira idade), e altura máxima de 0,33m nos degraus restantes.
169.	BALCÃO DE ATENDIMENTO: Locação, montagem e desmontagem de mesa de atendimento em estrutura de material padronizado octanorm com painéis, tampos e laterais em TS na cor branco. Altura de aproximadamente 60 cm.
170.	BALCÃO 1: Cego adesivado em cores, com tampo de fórmica, prateleiras, porta de correr e fechadura com tranca, medindo 1mx1m.
171.	BALCÃO 2: com estrutura em alumínio Octanorm e fechamento em TS branco, com porta de correr, prateleira e chave, medindo 1,00 x 0,50 x 1,00.
172.	BALCÃO 3: com estrutura em alumínio Octanorm e fechamento em TS branco, sem porta e com prateleira, medindo 1,00 x 0,50 x 1,00 m.
173.	BALCÃO 4: vitrinado adesivado em cores, com portas de correr, prateleiras internas e tranca, medindo 1mx1m.
174.	BANCADA: com estrutura em alumínio octanorme e TS branco, medindo 1,00 x 0,50 x 0,70.
175.	BANDEIRAS COM PEDESTAIS: Mastro em material resistente, com ponteira, altura do mastro de aproximadamente 2 metros, o mastro é completo para amarração das Bandeiras.
176.	BANHEIRO QUÍMICO, em polietileno expandido, tipo stander, com tratamento de resíduos através de produtos químicos, com manutenção, limpeza e higienização através de sistema a vácuo.
177.	BANHEIRO PNE, em polietileno expandido, tipo stander, com tratamento de resíduos através de produtos químicos, com manutenção, limpeza e higienização através de sistema a vácuo. Deverá sempre ser prevista a utilização conjunta de banheiros para portadores de necessidades especiais.
178.	BANHEIRO QUÍMICO DE LUXO, com no mínimo: Porta-objetos, Peças de louça, e não de plástico, Decoração elegante, Espelhos de qualidade, Armários, Cabines para portadores de necessidades especiais.
179.	BARRACAS PADRONIZADAS: (1,5m x 1,5m, 2m x 2m ou 3m x 3m) com estrutura metálica desmontável, com cobertura e saia de lona, com sistema de montagem rápida, com uma bancada de material metálico, impermeável, com bordas laterais de 10 cm, que tenha resistência suficiente para suportar os produtos a serem expostos e/ou as atividades a serem sobre ela executadas, com ponto de iluminação e de energia elétrica, no mínimo, 02

	(dois) pontos de tomada 110/220 volts. Deverão ser apresentadas limpas e em excelente estado de conservação.
180.	BEBEDOURO: Locação de bebedouro de coluna de 20 litros, padrão de 01m.
181.	CABINE DE SOM: Em estrutura de alumínio, no sistema octanorm ou similar coberta em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 700g/m ² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente.
182.	CAIXA ISOTÉRMICA 1: Em polietileno plástica. Gabinete externo e interno. Tampa com limitadores para empilhamento seguro e superfície 100% lisa - Ladrão para água - super resistente - A tampa quando aberta permanece em 90°.
183.	CAIXA ISOTÉRMICA 2: 160 litros Gabinete externo e interno manufaturado em Isopor.
184.	CAIXA ISOTÉRMICA 3: 360 litros Gabinete externo e interno manufaturado em isopor.
185.	CAMARIM: Com montagem e desmontagem. Climatizado, composto de estrutura de alumínio, com montantes de 02,70m de altura, e placas formicada tipo TS na cor branca brilhante, piso COM 10CM DE ALTURA MINIMA em compensado ante derrapante OU FIBRA DE VIDRO estruturado com perfil metálico recapeado com carpete na cor preta, cobertura deverá ser em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.
186.	CAMAROTE COBERTO EM DOIS ANDARES: Com montagem e desmontagem em estrutura tubular metálica nas dimensões de 3,00m x 3,00 x 2,10m, pé direito de 2,50m, piso em compensado ante derrapante, estruturado com perfil metálico pintado com tinta PVA na cor preta, revestido na saia, fundos e laterais até o guarda-corpo com tapumes metálicos, pintado com tinta ante ferruginosa na cor prata, cobertura deverá ser em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m ² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente. Com capacidade para 20 lugares.
187.	CENOGRAFIA, com estruturas metálicas, e aplicação de mock ups, personagens e imagens em 3D, mascotes, portais de entrada, painéis, letras caixa, back-light e front-light personalizados, chão e paredes de vidro ou marcenaria revestida. Cenografia composta por elementos ligados ao tema do evento; tudo deverá estar ligado à temática do evento, exemplos: - Círio de Nossa senhora de Nazaré, -Natal, Outubro rosa, - Novembro azul.
188.	CENTRAL DE REFRIGERAÇÃO, com capacidade de 25 Tr's, no chamado sistema Splitão, devendo ter suas bocas divisórias de saída de ar, e dutos flexíveis em molas revestidas de isolante térmico com comprimento mínimo de 10m cada.
189.	CERCA MODULADA: Em estrutura tubular metálica modulada nas dimensões de 01,00m,02,00m, ou 03,00m de comprimento por 01,10 metro de altura, executadas com tubos galvanizados OU PINTADOS NA COR PRATA BRILHANTE, de diâmetro mínimo de 1 ¼ polegadas com espessura mínima de 2,00 mm de parede. As divisões internas de fechamento das cercas poderão ser em tubos ou barras metálicas, não podendo proporcionar espaçamento maior que 10 centímetros entre elas de modo a não causar acidentes com crianças. As ligações entre cercas deverão ser um sistema de encaixe E ATRACAÇÃO EM BRAÇADEIRAS PLÁSTICAS DE 30CM que garanta a continuidade e estabilidade da linha, permitindo a transferência e distribuição de cargas entre elas. ORÇAR EM METROS LINEARES.
190.	CLIMATIZADORES EVAPORATIVOS: novos capazes de produzir Evento de climatização em grandes ambientes sem a presença de nevoa ou gotículas: Área de abrangência de 200m ² à 250m ² aproximadamente, Tensão: 220V: Autonomia do reservatório a plena carga: 01 hora; reservatório de água com capacidade adequada à autonomia; modo de reposição de água no reservatório: manualmente, Direcionamento do fluxo: vertical e horizontal das aletas; Plug de conexão elétrica do equipamento no novo padrão brasileiro.
191.	CONTAINER CAMARIM: Container em aço, com aproximadamente 2,3m x 6m x 2,5m (largura x comprimento x altura), com 01 porta convencional, 02 janelas, revestimento interno em EPS + fórmica ou PVC, piso em compensado naval revestido em borracha ou

		Paviflex, instalações elétricas completas, 2 pontos de luz e 2 tomadas, banheiro, ar-condicionado compatível com o espaço, incluindo o transporte de ida e volta, instalação, desinstalação e manutenção.
	192.	CONTAINER DE ATENDIMENTO: Container em aço, com aproximadamente 2,3m x 6m x 2,5m (largura x comprimento x altura), com 01 porta convencional, 02 janelas, revestimento interno em EPS + fórmica ou PVC, piso em compensado naval revestido em borracha ou Paviflex, instalações elétricas completas, 2 pontos de luz e 2 tomadas, ar-condicionado, incluindo o transporte de ida e volta, instalação, desinstalação e manutenção.
	193.	CONTAINER SANITÁRIO, com instalação elétrica e hidráulica, no mínimo 4 cabines sanitárias e 01 cabine com chuveiro elétrico.
	194.	CONJUNTO DE LIXEIRA SELETIVA: Lixeira Para Coleta Seletiva Basculante, com capacidade de 50 ou 60 Litros com suporte (5 Lixeiras): Metais, Plásticos, Papeis, Orgânicos, não recicláveis.
	195.	CONJUNTO DE LIXEIRA SELETIVA EM INOX: Lixeira Para Coleta Seletiva com tampa meia esfera em INOX, com capacidade de 50 ou 60 Litros com suporte (5 Lixeiras): Metais, Plásticos, Papeis, Orgânicos, não recicláveis.
	196.	ESTANDE BÁSICO: com piso elevado em 10cm, sistema de montagem em fórmica e alumínio anodizado na cor alumínio brilhante, testeiras em vidro no sistema Spidercom um metro de largura, iluminação em arandelas a cada 03m2, plotagem com logo do cliente com área de 01m2 em policromia, tendo como mobiliário básico por cada 09m2 01-balcão cego, 01 jogo de mesa com tampo de vidro e quatro cadeiras, 07 prateleiras. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.
	197.	ESTANDE CONSTRUÍDO, Seguindo projeto especial aprovado, em madeira, mdf, tijolo, ferro e lambri bruto, piso em tapete vinílico, carpete ou vidro plotado com motivos do evento retro iluminado, adesivagem total nas paredes externas e internas, quando necessário, sistema de iluminação a ser projetado pelo fornecedor mantendo padrão de norma e segurança. No mínimo, 2 pontos de tomada monofásica tripolar para cada 4m². Depósito totalmente fechado com porta e chave. Obs: Apresentar projeto do ambiente com imagens e layout em 3d para aprovação.
	198.	ESTANDE EM OCTANORM E TS - TIPO 01: Locação, montagem e desmontagem de estandes com divisórias altas (aproximadamente 220x100 cm), contendo paredes em painéis TS dupla face branco, com 4mm de espessura, emoldurados por perfis octogonais e travessas de alumínio anodizado.
	199.	ESTANDE EM OCTANORM E TS - TIPO 2: Locação, montagem e desmontagem de estandes com divisórias baixas (aproximadamente 100x100 cm), contendo paredes em painéis TS dupla face branco, com 4mm de espessura, emoldurados por perfis octogonais e travessas de alumínio anodizado. Unidade: um metro quadrado por diária.
	200.	ESTANDE FECHADO: para receber a Climatização e permitir privacidade de palestras ou Conferências, construído no sistema Octanorm ou similar, com a seguinte ambientação mínima: Testeira Curva Pannel em Fórmica TS branco brilhante e plotado conforme aprovado pela contratante; com adesivo vinílico; Forro em placas de TS formicado em toda sua extensão: Iluminação com calhas auto portantes a cada 03m2; Tomadas de 220v compatíveis com o número de eletrônicos que as utilizarão; Porta em blindex: 03 Prateleiras com mão francesa em Alumínio com graduação de nível;01 contendo 01 mesa de apoio, 50 cadeiras sem braço, Piso elevado e acarpetado na cor cinza claro; Sistema de refrigeração compatível com o volume. É obrigatório apresentar o cálculo do dimensionamento da refrigeração.
	201.	ESTANDE FECHADO COM MEIA PAREDE EM VIDRO: Para receber a Climatização e permitir privacidade de palestras ou Conferências, construído no sistema Octanorm ou similar, com a seguinte Ambientação mínima: Testeira Curva de 170mm x 1.100mm, Pannel em Fórmica TS branco brilhante com ½ parede e ½ vidro temperado de 06mm. O TS poderá ser adesivado, quando solicitado. Forro em placas de TS formicado em toda sua extensão, Iluminação com calhas auto portante a cada 03m2, Tomadas de 220v compatíveis com o número de eletrônicos que as utilizarão, 9.8-Porta em blindex, Prateleiras com mão francesa em Alumínio com graduação de nível, Piso acarpetado na cor cinza claro, 9.16-Sistema de refrigeração compatível com o volume.
	202.	ESTANDE MISTO: Piso elevado em vidro com motivos do evento retro iluminado Testeira: distribuída na fachada dos estandes com identidade visual, onde será adesivado o

	<p>letreiro em vinil, iluminada com um spot e lâmpada de led 100 watts Paredes laterais e de fundo composta por material padronizado, com divisórias em painéis TS branco ou similar, na cor branca, painéis medindo 2,20 x 1,00m, emoldurados com perfis e travessas de alumínio anodizado, na cor natural, octavado ou similar que poderão ser adesivadas de acordo com projeto</p>
203.	<p>EXTINTOR: Tipo ABC. Extintor de Incêndio ABC de 12kgs, inspecionado, com carga completa e dentro da validade, afixando sinalização padrão e legível, devendo cumprir todas as recomendações e orientações do Corpo de Bombeiros.</p>
204.	<p>FORRAÇÃO TIPO CARPETE, de 3mm de espessura na cor solicitada. Deve ser apresentado limpo e em excelente estado de conservação.</p>
205.	<p>FREEZER HORIZONTAL, de 222 litros, em bom estado de conservação.</p>
206.	<p>FRIGOBAR, de 117 litros</p>
207.	<p>GALPÃO 1: mínimo de 15x30 metros e máximo de 40x60. Locação de Pavilhão em estrutura modular medindo 15x30m, com altura mínima de 6 metros, autoportante, de alta resistência, com travessas, colunas e vigas de alumínio, com sistemas integrado de encaixe para as lonas nas arestas da estrutura proporcionando uma vedação completa, conjunto de cabos de aço dispostos em "X" nas laterais e tetos entre os arcos de estrutura a cada 30m no mínimo ao longo da cobertura para contraventamento, sapatas em chapa de aço carbono fixadas junto ao solo através de estacas ou parabolts e, podendo ser ainda tencionado por cabos de aço 5/16" (cálculo de arrasto de 2.000kg) e/ ou outros caso haja necessidade mediante avaliação técnica. As lonas são tipo KP1000, antimoho, impermeável, antichama, blackout e na cor branca, sendo aplicada no teto e quando nas laterais são de fácil manuseio, pois possibilitam a abertura e/ ou fechamento. Com serviço de montagem e desmontagem, conforme projeto do evento.</p>
208.	<p>GALPÃO 2: Galpão em estrutura de aço ou de alumínio, coberto e com fechamento lateral em lona vinílica, totalmente vedado para receber climatização, contendo portas em blindex de frente e de fundo, com interligações com outras coberturas. O isolamento da refrigeração se dará através de 14 cortinas de ar com 10m cada, e nas dimensões máximas de 40m de largura (vão livre) x 72,50m de comprimento.</p>
209.	<p>GRUPO GERADOR 180 KVA: Locação, montagem, instalação e retirada de conjunto de grupo gerador devidamente abastecido, super silenciado motor de 180/KVA, para funcionamento contínuo com 24 horas de autonomia, com cabeamento de no mínimo 50m de comprimento.</p>
210.	<p>GRUPO GERADOR 300 KVA: Locação, montagem, instalação e retirada de conjunto de grupo gerador devidamente abastecido, super silenciado, motor de 300/KVA, 60HZ, microprocessador e quadro de transferência, 75DB A 1,5 metros, para funcionamento em regime "contínuo" com cabeamento de no mínimo 50m de comprimento.</p>
211.	<p>ILUMINAÇÃO EM ARANDELA: Locação e instalação de arandelas de alumínio anodizado (spots) e lâmpadas de LED de no mínimo 25W, a serem instaladas nos estandes.</p>
212.	<p>LINÓLEO: Locação de Linóleo na cor preto fosco, em ótimo estado, com instalação, sendo que deverá ficar preso, esticado e passado fita em toda extensão, devendo ficar completamente esticado, sem ondulações, com posterior retirada.</p>
213.	<p>ORGANIZADOR DE FILA, modelo clássico-luxo, poste DOURADO com corda trançada cheio de curvas.</p>
214.	<p>PAINÉIS DIVISÓRIOS: Locação, montagem e desmontagem de painel de TS melamínica (dupla face) branco na altura de 2,20m, estruturados por montantes octogonais e travessas Z400 de alumínio anodizado. Unidade: um metro por diária.</p>
215.	<p>PALCO MINI: Medindo 6m x 4m, com montagem e desmontagem em estrutura, com pilares em treliças de cantoneiras metálicas ou em box truss Q30 OU P50, com pisos em compensado naval ante derrapante com 15 mm de espessura, estruturados e fixados em tubos e perfis metálicos sem a utilização de pregos. As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. Cobertura em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente. · As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se</p>

		fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, até SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.
	216.	PALCO PEQUENO: Medindo 8m X 6m: Com montagem e desmontagem em estrutura, com pilares em treliças de cantoneiras metálicas ou em box truss Q30 OU P50, com pisos em compensado naval ante derrapante com 15 mm de espessura, estruturados e fixados em tubos e perfis metálicos sem a utilização de pregos. As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. Cobertura deverá ser em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente. As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, até SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.
	217.	PALCO MÉDIO 1: locação de palco medindo 10 x 08 x 6 (largura x comprimento x altura) para shows em estrutura de alumínio com colunas em box truss P-30, cobertura com torre P-30, piso em praticável antiderrapante, com fechamento lateral, cobertura do palco em lona antichamas, escada compatível e rampa de acesso destinados a portadores de necessidades especiais, com revestimento antiderrapante (segundo normas ABNT), serviço de montagem e desmontagem. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, até SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.
	218.	PALCO MÉDIO 2: Medindo 12m X 08m: Com montagem e desmontagem em estrutura, com pilares em treliças de cantoneiras metálicas ou em box truss Q30 OU P50, com pisos em compensado naval antiderrapante com 15 mm de espessura, estruturados e fixados em tubos e perfis metálicos sem a utilização de pregos. As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. Cobertura deverá ser em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m ² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente. As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, até SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.
	219.	PALCO GRANDE: Medindo 18m X 12m: Com montagem e desmontagem em estrutura, com pilares em treliças de cantoneiras metálicas ou em box truss Q30 OU P50, com pisos em compensado naval ante derrapante com 15 mm de espessura, estruturados e fixados em tubos e perfis metálicos sem a utilização de pregos. As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. A Cobertura deverá ser em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m ² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente. As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, até SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.
	220.	PASSARELA: Com montagem e desmontagem em estrutura metálica desmontável, com largura de 3,00m x 1,50m de altura E COMPRIMENTO DE 09M, pisos em Compensado naval ante derrapante, e revestimentos externos em tapume metálico pintado com tinta ante ferruginosa na cor prata. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.
	221.	PISO ELEVADO EM VIDRO, adesivado com motivos do evento retro iluminado.
	222.	PISO ELEVADO EM COMPENSADO, com 140mm de altura, em estrutura de Alumínio, no sistema Alumipac ou similar, formado por travessa de 50mm x 960mm, perfil U de 50mm x 960mm, macacos de Canto, de lateral, e de centro com rosca para ajuste fino. Sobre a estrutura de Alumínio placas em compensado fenólico ante derrapante nas dimensões de 1.000mm x 1.000mm
	223.	PISO VINÍLICO: em várias tonalidades, a escolha do contratante.

	224.	PISO EM TABLADO MODULAR DE MADEIRA (DECK): Locação de piso em tablado modular de madeira, estruturado em sarrafos e chapas de madeirite naval de 15mm, nivelado e elevado a 0,10m. Deverá ser fornecido montado de acordo com o projeto do evento e posterior desmontagem.
	225.	antifogo padrão UL, não propaga chamas, protegido contra raios ultravioletas, moldado em plástico polipropileno de alta resistência e impacto, superfície totalmente antiderrapante, perfeito ajuste entre secções, permitindo uma superfície lisa e uniforme, com serviço de montagem e desmontagem, conforme projeto do evento.
	226.	PORTAS: Locação, montagem e desmontagem de portas em painéis TS dupla face branca, com 4mm de espessura com tranca, emolduradas por perfis octogonais e travessas de alumínio. Dimensões de aproximadamente 80x200cm.
	227.	PÓRTICO EM OCTANORM: Em estrutura de material padronizado octanorm.
	228.	PÓRTICO PADRÃO: Com montagem e desmontagem Em estrutura tubular metálica, com Evento vão de 10,00m de largura x 5,00m de altura. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, até SISTEMADELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.
	229.	PRATICÁVEL 1: Locação de Praticável modular para piso, 2x1m, antiderrapante e pés reguláveis de 60 a 90cm, montado de acordo com o projeto e necessidade do evento e posterior desmontagem.
	230.	PRATICÁVEL 2: Locação de Praticável para TV em estrutura modulada metálica, nas dimensões de 1,50m x 2,20m x 2,00m de altura; com piso em compensado estruturado com perfil metálico, escada, guarda-corpo, e cobertura em lona vinílica, montado de acordo com o projeto e necessidade do evento e posterior desmontagem.
	231.	PÚLPITOS, podendo ser em Vidro, Acrílico, madeira e com comunicação visual.
	232.	RAMPA DE ACESSO DE MADEIRA: Locação, montagem e desmontagem de rampa de acesso de madeira, estruturado em sarrafos e chapas de madeirite naval de 15mm, destinados a portadores de necessidades especiais, com revestimento antiderrapante (Segundo normas ABNT).
	233.	SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO, com Split's de 60.000 btu (05tr') no chamado sistema de piso/parede
	234.	TAPUME EM COMPENSADO: Será em painel de madeira e compensado naval de 2,20x1,60ml, pintado com tinta bate-pedra na cor preta, sendo fixado em estrutura tubular metálica com contraventamentos tubulares, e piquetes
	235.	TAPUME METÁLICO: Será em chapa de aço galvanizada emoldurada com perfil de alta resistência, com altura mínima de 2,45m, fixada ao solo com mão- francesa e piquete de aço.
	236.	TENDA ABERTA 1: Medindo 10m X 06m com calhas metálicas: Cobertura em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m ² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente a ser coberto. Deverá ser montada sobre pilares com tubos quadrados de 100mm x 10mm que permita a descida da água pluvial pelos mesmos, devidamente estaiados no solo ou em outra estrutura de apoio através de cabos de aço. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.
	237.	TENDA ABERTA 2: Medindo 6m X 6m com calhas metálicas: Cobertura em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/ filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente a ser coberto. Deverá ser montada sobre pilares com tubos quadrados de 100mm x 10mm que permita a descida da água pluvial pelos mesmos, devidamente instalados no solo ou em outra estrutura de apoio através de cabos de aço. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.
	238.	TENDA ABERTA 3: Medindo 6m X 4m com calhas metálicas: Cobertura em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura até três mínimas de 550g/m ² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico dias no ambiente a ser coberto. Deverá ser montada sobre pilares com tubos galvanizados de diâmetro mínimo de 1 ½ polegadas (48,30 mm). contra ventados em tubos metálicos,

		devidamente estalados no solo ou em outra estrutura de apoio excedente através de cabos de aço. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.
	239.	TENDA ABERTA 4: Medindo 3m X 3m com calhas metálicas: Cobertura em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente a ser coberto. Deverá ser montada sobre pilares com tubos galvanizados de diâmetro mínimo de 1 ½ polegadas (48,30 mm), contraventados em tubos metálicos, devidamente estaiados no solo ou em outra estrutura de apoio através de cabos de aço. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.
	240.	TENDA MODULADA 1: em lona vinílica impermeável sobre tenda modulável em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 700g/m ² e filtro solar. Deverá ser montada sobre pilares com tubos galvanizados de diâmetro mínimo de 1 ½ polegadas (48,30 mm), contra ventados em tubos metálicos, devidamente estaiados no solo ou em outra estrutura de apoio através de cabos de aço; com lona de proteção lateral na cor branca, antimofo, antichamas, antirraios e resistência a ruptura até 200kgf/m ² , com resistência a ventos de até 120 km/h. Deverão ser instaladas e ficar enroladas e desenrolar somente no momento de chuva. 01 (um) ponto de iluminação pendente de lâmpada mista de no mínimo 250w ou Led de 75w, luminária de emergência de 30 leds, bivolt. Mínimo de 2 unidades. Deverão ser apresentadas limpas e em excelente estado de conservação. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.
	241.	TENDA MODULADA 2: Medindo 10m X 10m: tipo galpão duas águas. Deverá ser montada sobre pilares com tubos quadrados de 100mm x 100mm que permita a descida da água pluvial pelos mesmos. As bases deverão ser fixadas ao solo através de estacas de aço de modo a se ter uma perfeita e segura rigidez da estrutura. Cobertura em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m ² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente a ser coberto. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.
	242.	TOMADA: Locação e instalação de tomada monofásica em estande, com disjuntor de segurança. A fiação elétrica deverá estar devidamente instalada, acabada, isolada e embutida. As instalações elétricas nos estandes deverão obedecer às diretrizes da NR 5410/90.
	243.	TOTEM EM OCTANORM: Sistema de montantes de alumínio anodizado tipo “octanorm” com fechamento em MDF branco, dupla face, com base em madeira revestido.
	244.	TORRES DE SOM: Em estrutura tubular metálica, com pilares com tubos galvanizados de diâmetro mínimo de 1 ½ polegadas (48,30 mm), pintadas, e com 08m de altura.
	245.	TRELIÇA Q15: Locação de treliça em alumínio P15/Q15, com acessórios necessários à montagem de acordo com o projeto do evento e posterior desmontagem.
	246.	TRELIÇA Q30: Locação de treliça em alumínio P30/Q15, com acessórios necessários à montagem de acordo com o projeto do evento e posterior desmontagem.
	247.	TRELIÇA Q50: Locação de treliça em alumínio P50/Q50, montado de acordo com a necessidade do evento e posterior desmontagem.
	248.	VENTILADOR INDUSTRIAL DE PAREDE, 1 metro ou Coluna oscilante, poderá ser instalado em diversos ambientes, motor blindado com 1/2CV de potência, pás de nylon injetado com reforço de fibra de carbono.
	249.	TRANSPORTE ATÉ 100 KM, em caminhão Truck Baú, em ida e volta por trecho, Incluso frete, deslocamento, hospedagem e vigilância dos equipamentos
	250.	TRANSPORTE DE 100 ATÉ 150 KM, em caminhão Truck Baú, em ida e volta por trecho, Incluso frete, deslocamento, hospedagem e vigilância dos equipamentos.
	251.	TRANSPORTE DE 150 ATÉ 200 KM, em caminhão Truck Baú, em ida e volta por trecho, Incluso frete, deslocamento, hospedagem e vigilância dos equipamentos.
	252.	TRANSPORTE DE 200 ATÉ 300 KM, em caminhão Truck Baú, em ida e volta por trecho, Incluso frete, deslocamento, hospedagem e vigilância dos equipamentos.
	253.	TRANSPORTE DE 300 ATÉ 400 KM, em caminhão Truck Baú, em ida e volta por trecho, Incluso frete, deslocamento, hospedagem e vigilância dos equipamentos.

	254.	TRANSPORTE DE 400 ATÉ 500 KM, em caminhão Truck Baú, em ida e volta por trecho, Incluso frete, deslocamento, hospedagem e vigilância dos equipamentos.
	255.	TRANSPORTE DE 500 KM ATÉ 1.000 KM, em caminhão Truck Baú, em ida e volta por trecho, Incluso frete, deslocamento, hospedagem e vigilância dos equipamentos.
LOTE X ESTRUTURA / ACOMODAÇÕES COP 30		
	256.	<p>Locação, Transporte, Montagem, e Desmontagem de Estruturas de Hotel de Campanha em Aço, Alumínio, Fórmica, Madeira de Lei Ranhurada ante derrapante, Lona com Blecaute e a prova de chamas em incêndios, Forro Integral, para Hospedagem Padrão Popular com capacidade para 3 mil pessoas, necessárias ao abrigo, digno e com conforto, para os Povos Indígenas e integrantes do Movimento dos Sem Terra.</p> <p>NECESSIDADES MINIMAS:</p> <p>Pinturas com características representativas dos Povos Indígenas, e utilização de materiais como pedra natural, bambu, vegetação ornamental e pergolado em madeira.</p> <p>Ocas octogonais com 06m de lado-face acrescida com tenda quadradas de 06m x 06m unidas por triângulos de 4,40m x 5,58m, e fechamentos (paredes) em fórmica e alumínio no sistema Octanorm, e pisos tipo Deck.</p> <p>02 Restaurantes mobiliados e climatizados com capacidade de até 430 lugares cada.</p> <p>08 Baterias de Banheiros com capacidade de 70 pessoas cada, Climatizados.</p> <p>Leitos em beliches amadeirados nas dimensões de 198 cm x 96 cm x 130 cm de altura que será fornecido, com os respectivos conjuntos de cama como colchões, travesseiros, e lençóis.</p> <p>Armários na proporção de 01 por leito, móveis das entradas das OCAS assim como os móveis das cozinhas e Refeitórios, como estabelecidos no Projeto anexo.</p> <p>Contemplar o conforto térmico com a instalação de Centrais Splitões de 15 TR´s cada, com dutos direcionais, e bocais difusores.</p> <p>O valor ofertado deve contemplar os serviços de Montagem, Desmontagem, Transporte, e Locação de 20.931 metros quadrados de 28 Ocas, 02 Refeitórios, e 04 baterias de Banheiros, contemplando Coberturas, Pisos Deck, Fechamentos, Sistema de Iluminação, Sistema de Ar Condicionado, Sistema de Água das instalações, Interligações com os Esgotos, Manutenção durante o período de hospedagem, e Programação Visual.</p> <p>O prazo de montagem de todo o sistema de hospedagem será de no máximo 180 dias, e de desmontagem de 90 dias.</p> <p>SERÁ OBRIGATÓRIO APRESENTAR PROJETO ARQUITETÔNICO E EXECUTIVO PARA APROVAÇÃO.</p>
HÁ CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim.	<p>Especificar: adotar, na execução do objeto contratual, práticas de sustentabilidade e de racionalização no uso de materiais e serviços, incluindo:</p> <ol style="list-style-type: none"> política de separação dos resíduos recicláveis descartados e sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, conforme Decreto n. 5.940/2006; utilização de equipamentos com baixo consumo de água tratada e/ou energia elétrica;

	<p>3. racionalização do uso de substâncias e produtos potencialmente tóxicas/poluentes, observando as classificações e especificações determinadas pela ANVISA;</p> <p>4. treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios/poluição;</p> <p>5. a promoção de acessibilidade previstos em normas vigentes, incluído o atendimento a todas as pessoas portadoras de necessidades especiais, participantes dos eventos.</p> <p><input type="checkbox"/> Não.</p>
--	---

<p>HÁ NECESSIDADE DE TREINAMENTO?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sim. Especificar:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Não.</p>
--	--

LEVANTAMENTO DE MERCADO

<p>ONDE FORAM PESQUISADAS AS POSSÍVEIS SOLUÇÕES?</p>	<p><input type="checkbox"/> Consulta a fornecedores. <input type="checkbox"/> Contratações similares.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Internet. <input type="checkbox"/> Audiência pública.</p> <p><input type="checkbox"/> Outro.</p>
---	---

<p>JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA PARA A ESCOLHA DA MELHOR SOLUÇÃO</p>	<p>Para a contratação em estudo, foram analisados processos licitatórios similares com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias e inovações que melhor atendam às necessidades do Governo do Estado do Pará.</p> <p>Nos pregões pesquisados, em sua grande maioria, os lotes foram divididos por especialidade na execução permitindo que as empresas possam concorrer dentro da sua expertise.</p> <p>Do ponto de vista técnico, a divisão em lotes permite que diferentes fornecedores, com especializações específicas, atendam às variadas demandas de um evento, como som, iluminação, alimentação, segurança e infraestrutura. Isso garante uma maior qualidade e personalização nos serviços prestados, pois cada lote será contratado com base na expertise do fornecedor em sua área, o que eleva o padrão dos eventos.</p> <p>Economicamente, a divisão em lotes favorece a competitividade entre os fornecedores, promovendo uma maior concorrência nas licitações, o que tende a resultar em preços mais baixos e melhores condições para o governo.</p> <p>Além disso, essa estratégia também permite uma melhor alocação de recursos, já que cada lote pode ser planejado de acordo com a necessidade específica do evento, evitando custos desnecessários e sobrecarga de fornecedores únicos, que poderiam não ter capacidade total para atender a todas as demandas com a mesma eficiência. Assim, a divisão em lotes otimiza a gestão dos eventos, tanto em termos de qualidade quanto de custo, assegurando maior controle e eficiência.</p> <p>Neste sentido, a solução acima descrita, com base no levantamento de mercado, é a que mais se aproxima dos requisitos definidos em lei, além do que foi possível</p>
--	--

	observar a viabilidade da competição entre as licitantes, levando ainda em considerando a economicidade, eficácia, eficiência, padronização e boas práticas do mercado.
HÁ RESTRIÇÃO DE FORNECEDORES?	<input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não.
DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO	
O QUE SERÁ CONTRATADO?	<p>Em conformidade com o especificado na exposição da necessidade da contratação e na justificativa técnica e econômica deste Estudo Técnico Preliminar, a descrição da solução como um todo abarca a prestação do serviço de gestão de eventos, sob demanda, envolvendo as etapas de planejamento, organização, coordenação, montagem e desmontagem e acompanhamento, contemplando todos os serviços indispensáveis à plena execução das ordens de serviço, a fim de prover recursos técnicos, materiais/equipamentos e serviços para atender as necessidades dos órgãos e entidades do Poder Executivo Estadual.</p>
QUAL O PRAZO DA GARANTIA CONTRATUAL?	<input checked="" type="checkbox"/> Não há. <input type="checkbox"/> 90 dias. <input type="checkbox"/> 12 meses. <input type="checkbox"/> dias. <input type="checkbox"/> Outro: 03 <input checked="" type="checkbox"/> meses. <input type="checkbox"/> anos.
HÁ NECESSIDADE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA?	<input type="checkbox"/> Sim. Justificativa: <input checked="" type="checkbox"/> Não.
HÁ NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO?	<input type="checkbox"/> Sim. Descrever solução: <input checked="" type="checkbox"/> Não.
ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO NECESSÁRIO	
COMO SE OBTVEU O QUANTITATIVO ESTIMADO?	<input type="checkbox"/> Análise de contratações anteriores. <input type="checkbox"/> Análise de contratações similares. <input checked="" type="checkbox"/> Outro. Especificar: Quantidade de órgãos e entidades que compõem a Administração Pública Estadual, estimando que todos realizarão ao menos 01 (um) evento de cada porte, 01 (uma) vez ao mês, no período de 12 (doze) meses.
DESCRIÇÃO DO QUANTITATIVO?	Quantitativo por unidade, com estimativa de que cada um dos 74 (setenta e quatro) órgãos do Executivo Estadual realize, pelo menos, 01 (um) evento de cada porte, 01 (uma) vez ao mês, no período de 12 (doze) meses.

	Item	Descrição	Und.	Qtd
ESPECIFICAÇÃO	LOTE I SISTEMA DE ILUMINAÇÃO – Locação, montagem e desmontagem de sistema de iluminação profissional para atender a eventos de pequeno, médio e grande porte, em lugares fechados (teatros e auditórios) e/ou lugares abertos (open air)			
	1.	SISTEMA DE ILUMINAÇÃO – (AUDITÓRIO OU SIMILAR): 12 Refletores Par Led; 01 mesa de iluminação DMX; 01 rack dimmer; Cabos e conectores para ligação de todos os equipamentos.	Diária	827
	2.	SISTEMA DE ILUMINAÇÃO PEQUENO PORTE: 01 mesa de iluminação DMX 2048; Rack de dimmer com 16 canais de 4000 watts; 36 canais de pro power; 16 refletores de led de 12 watts; 4 elipsoidais de 36 graus; 8 lâmpadas par 64 foco 2 ou 5; 02 strobos atômico 3000; 01 máquina de fumaça de 3000 watts; 01 ventilador; 08 Movings beams; 02 refletores minibrutt de 6 lâmpadas; Cabos e conectores para ligação de todos os equipamentos; Iluminação suspensa devidamente instalada em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos. A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.	Diária	827
	3.	SISTEMA DE ILUMINAÇÃO MÉDIO PORTE: 01 mesa de iluminação DMX 2048; Rack de dimmer com 32 canais de 4000 watts; 36 canais de pro power; 24 refletores de led de 12 watts; 08 elipsoidais de 36 graus; 16 lâmpadas par 64 foco 2 ou 5; 04 strobos atômico 3000; 02 máquinas de fumaça de 3000 watts; 02 ventiladores; 16 Movings beams; 04 refletores minibrutt de 6 lâmpadas; Cabos e conectores para ligação de todos os equipamentos; Iluminação suspensa devidamente instalada em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo	Diária	427
	4.	SISTEMA DE ILUMINAÇÃO DE GRANDE PORTE: 02 mesas de iluminação DMX 204; Rack de dimmer com 64 canais de 4000 watts; 48 canais de pro power; 48 refletores de led de 12 watts; 16 elipsoidais de 36 graus; 24 lâmpadas par 64 foco 2 ou 5; 08 strobos atômico 3000; 03 máquinas de fumaça de 3000 watts; 03 ventiladores; 01 canhão seguidor de 1200; 24 Movings beams; 16 moving heads spots; 08 refletores minibrutt de 6 lâmpadas; Cabos e conectores para ligação de todos os equipamentos; Iluminação suspensa devidamente instalada em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos. A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.	Diária	252
	5.	SISTEMA DE ILUMINAÇÃO DE MEGA PORTE: 02 Consoles de iluminação de grande porte com no mínimo 4 universos (Avolites pearl 2010, Avolites tiger touch, grand MA fullsize, Avolites saphira); Rack de dimmer com 76 canais de 4000 watts; 36 lâmpadas par 64 foco 2 ou 5; 64 refletores par led de 15 watts rgbwa; 20 refletores elipsoidais de 36 graus; 12 strobos atômico 3000; 04 máquinas de fumaça de 3000 watts; 04 ventiladores; 03 canhões seguidores hmi 1200; 32 movings beams; 24 moving heads spot LED; 12	Diária	155

	refletores minibrutt com 6 lâmpadas; Cabos e conectores para ligação de todos os equipamentos; Iluminação suspensa devidamente instalada em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos. A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.		
LOTE II			
SISTEMA DE SONORIZAÇÃO: Locação Montagem e Desmontagem de Sistemas de Sonorização profissional para atender eventos de pequeno, médio e grande porte, em lugares fechados (teatros e auditórios) e ou lugares abertos (open air).			
6.	SISTEMA DE SONORIZAÇÃO (AUDITÓRIO OU SIMILAR): 04 Caixas amplificadas com até 300rms de potência cada, com tripé; 02 Caixas amplificadas com até 100rms de potência cada para retorno, com tripé; 01 Mix console com até 10 canais; 02 Microfones sem fio UHF; 04 Microfones com fio; 06 Pedestais para microfones; 01 Aparelho CDJ profissional; 01 mixer profissional; 01 main power trifásico de 30 ampères por fase; Cabos e conectores para ligação do sistema.	Diária	916
7.	MICROFONE TIPO GOOSENECK: Instalação fixa e móvel, com adaptador de energia XLR integrado com 250Hz de atenuação de grave, anel LED e interruptor liga/desliga. Disponibilidade em três comprimentos diferentes: 15 cm ou 30 cm ou 50 cm (6", 12", 20"); Cabos e conectores para ligação do sistema.	Diária	1.000
8.	MICROFONE DE MÃO COM FIO: Microfone de mão com fio, dispositivo de áudio que permite capturar sons e transmiti-los, garantindo uma conexão estável e som consistente.	Diária	1.000
9.	MICROFONE DE MÃO SEM FIO: Microfone de mão sem fio, dispositivo de áudio que permite capturar sons e transmiti-los a um sistema de amplificação ou gravação sem a necessidade de cabos físicos. Ideais para palestrantes, oradores interagindo com a plateia, onde possam se mover livremente no palco, mantendo a qualidade de áudio.	Diária	1.000
10.	MICROFONE SEM FIO (LAPELA OU HEADSET): Microfone sem fio pequenos e discretos, projetados para serem presos à roupa ou usados ao redor da cabeça. São comumente usados em entrevistas, apresentações corporativas ou outros.	Diária	1.000
11.	SISTEMA DE SONORIZAÇÃO PEQUENO PORTE: Sistema de PA Line Array com 04 caixas suspensas, sendo 02 por lado, devidamente instaladas em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos; 04 Caixas subgraves, 02 por lado, com processamento e amplificação compatível; 01 Mix Console Digital com no mínimo 32 canais para P.A; 01 Processador digital; 01 Aparelho de MP3 Player; 02 Monitores com no mínimo 02 falantes de 12 polegadas e 01 drive em cada; 04 Microfones sem fio UHF; 08 Microfones com fio; 12 Pedestais para microfones; Cabos, Conectores e Extensões para ligação do sistema; 01 Main power trifásico de 125 ampères por fase, regulador de tensão, voltímetro, amperímetro e transformador isolador de 5.000 watts para alimentação em 110 volts; A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.	Diária	916
12.	SISTEMA DE SONORIZAÇÃO MÉDIO PORTE SISTEMA DE P.A.: 01 Mix Console Digital com no mínimo 32 canais para P.A; 08 Caixas para subgraves (08 falantes, 18	Diária	490

		<p>polegadas); Sistema de PA Line Array com 08 caixas suspensas, sendo 04 por lado, devidamente instaladas em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos; Amplificadores compatíveis com o sistema de PA; 01 Processador digital; 01 Multicabo com no mínimo 32 vias (60mts); 01 Aparelho de MP3 Player; MONITOR (PALCO); 01 Mixing Console Digital com no mínimo 32 canais contendo o mínimo de 08 subgrupos, 16 vias auxiliares máster LR, 02 bandas de equalização mais 01 paramétrico com ponto de INSERT em todos os canais; 04 Monitores tipo Spot passivo/ativo; Amplificadores compatível com o sistema de monitores; 01 sistema de Side Fill contendo 02 Caixas para subgraves (04 falantes, 18 polegadas; 02 Caixas vias médio grave e médio agudo; 01 Processador digital; 01 multicabo com spleeter consert 32 com 02 sub snake com multipinos ou similar;</p> <p>BACK LINE: 01 bateria completa; 01 kit de microfones para bateria; 01 amplificador para baixo; 01 amplificador para guitarra; 16 microfones (shure SM 58 ou similar); 04 microfones sem fio UHF; 20 pedestais; 08 direct box; 02 sub Snake com multipinos; 01 kit de microfones para percussão; Mainpower trifásico de 125 ampères por fase, regulador de tensão, voltímetro, amperímetro e transformador isolador de 5.000 watts para alimentação em 110 volts; A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.</p>		
	13.	<p>SISTEMA DE SONORIZAÇÃO GRANDE PORTE SISTEMA DE P.A.: 01 Mix Console com 48 canais de entrada, equalização paramétrica de 4 bandas; 24 auxiliares, 08 dcas, 02 fontes de alimentação; 01 rack driver com: 01 processador; 01 aparelho de MP3 Player; 01 central de intercon com 02 pontos; 01 multicabo com spleeter consert 48 com 04 sub snake com multipinos ou similar; Sistema de PA Line Array com 16 caixas suspensas, sendo 08 por lado, devidamente instaladas em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos; 16 caixas de sub grave; Front Fill com 4 caixas; Sistema de amplificação compatível com o sistema; MONITOR (PALCO); 01 Mix Console com 48 canais de entrada, 24 auxiliares, equalização paramétrica; 02 fontes de alimentação; 02 processadores digitais para o sidefill; 01 sidefill com 04 caixas de sub; 04 caixas de alta frequência; 08 monitores; Sistema de amplificação compatível; 01 sistema power player com 08 vias; Sistema de Ear Fone com 06 vias; 12 direct box; BACK LINE: 01 bateria completa; 01 kit de microfones para bateria; 02 amplificadores para baixo; 02 amplificadores para guitarra; 24 microfones (shure SM 58 ou similar) com pedestais; 08 microfones sem fio UHF com pedestais; 32 Pedestais girafas; 12 direct box; 04 sub Snake com multipinos; 02 kits de microfones para percussão; Mainpower trifásico de 125 ampères por fase, regulador de tensão, voltímetro, amperímetro e transformador isolador de 5.000 watts para alimentação em 110 volts; A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.</p>	Diária	260
	14.	<p>SISTEMA DE SONORIZAÇÃO MEGA PORTE SISTEMA DE P.A: 01 Mix Console com 64 canais de entrada, equalização paramétrica de 4 bandas; 24 auxiliares, 08 dcas, 02 fontes de alimentação; 01 rack driver com: 01</p>	Diária	180

		<p>processador; 01 aparelho de MP3 Player; 01 central de intercon com 02 pontos; 02 multicabos com spleeter consert 56 com 06 sub snake com multipinos; Sistema de PA Line Array com 32 caixas suspensas, sendo 16 por lado, devidamente instaladas em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos; 32 caixas de sub grave; Front Fill com 4 caixas; Sistema de amplificação compatível com o sistema;</p> <p>MONITOR (PALCO): 01 Mix Console com 64 canais de entrada, 24 auxiliares, equalização paramétrica; 02 fontes de alimentação; 01 sidefill com 04 caixas de sub; 04 caixas de alta frequência; 16 monitores; Sistema de amplificação compatível; 01 sistema power player com 08 vias; Sistema de Ear Fone com 12 vias; 16 direct box;</p> <p>BACK LINE: 02 Aparelhos CDJ's profissional; 01 mixer profissional; 02 baterias completas; 02 kits de microfones para bateria; 02 amplificadores para baixo; 02 amplificadores para guitarra; 36 microfones (shure SM 58 ou similar) com pedestais; 16 microfones sem fio UHF com pedestais; 48 Pedestais girafas; 16 direct box; 06 sub Snake com multipinos; 04 kits de microfones para percussão.</p> <p>SISTEMA DE TORRE DE DELAY: 02 torres contendo em cada uma: 04 caixas de alta ativas ou passivas; 04 subs graves ativas ou passivas; Amplificadores compatível com o sistema; Distribuidores de AC trifásico, neutro e terra, com 125 amperes por fase, transformador isolador de 5.0000 watts regulador de tensão, amperímetro, voltímetro, conectores Camlock e jogo de cabos de 50mm com 25 metros cada; A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.</p>		
	15.	<p>SONORIZAÇÃO DE GRANDE PORTE PARA ORQUESTRA (IMPUT LIST ANEXO A ESTE CADERNO TÉCNICO) SISTEMA DE P.A: PA necessariamente Line Array com no mínimo 12 caixas suspensas com frequências médias e altas por cada lado, devidamente instaladas em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos; 12 caixas de subgraves por cada lado; 02 consoles digitais com capacidade de entrada de 48 canais cada uma, total 96 canais; 02 multicabos balanceados com 48 canais cada e com 80 metros de comprimento; 06 sub snakes com 12 canais cada com multipino; 75 MICROFONES seguindo a relação e ordem do Imput List MONITOR; 02 consoles digitais com capacidade de entrada de 48 canais cada uma, totalizando 96 canais. Essas mesas obrigatoriamente terão que oferecer 32 saídas de áudio independentes; 16 caixas de monitor modelo spots com 02 alto falantes de 12" e um drive; 08 amplificadores de potência (estéreo), com capacidade de produzir 600 watts por canal sem distorções ou ruídos; Side Fill duplo com um sistema four wa, processado eletronicamente; Aproximadamente 150 cabos de microfones com no mínimo 12 metros cada; A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.</p>	Diária	90
<p style="text-align: center;">LOTE III</p> <p>SISTEMA DE GERAÇÃO DE ENERGIA – Contratação de empresa especializada na Locação de Gerador de Energia e Força devidamente Aterrado. Conforme especificação abaixo</p>				

Descrição de ATERRAMENTO PARA GERADOR - Sistema de Aterramento em Linha (nos termos da NBR 5410, NBR 5419 e NR 10), compreende serviço de instalação elétrica do Sistema de aterramento em linha para proteção contra falha de isolamento elétrica e descargas atmosféricas com Fornecimento dos seguintes materiais: ✓ Mínimo de 06 (seis) “hastes de aterramento 5/8” X 3m tipo Copeld, ✓ cordoalha de cobre nu na bitola de 16 mm ² , ✓ Mínimo de 06 (seis) conectores de compressão em latão ou cobre, ✓ 01 (uma) Química a base de gel para mistura com a terra			
16.	Grupo gerador singular de 500kva – Container tratado acusticamente (nível de 75 db a 5mt de distância), com regulador automático de tensão frequência, painel elétrico completo (voltímetro, amperímetro, comandos), disjuntor geral tripolar, nas tensões de 220 volts, 380 volts ou 440 volts. Com potência máxima de regime de trabalho de 500kvas, com combustível, operador, cabos elétricos com comprimento de até 50 metros, até 50 metros de passa cabos, extintor de incêndio ABC, caixa intermediária de distribuição elétrica com medidas de 50x40x20cm contendo internamente 05 barras de cobre sendo 03 fazes 01 neutro e 01 terra isolado por epóxi, proteção externa e altura do solo de 10cm. Período de utilização do gerador de 12 horas e sistema de aterramento com no mínimo 03 hastes de 5/8 e de 2,40 de comprimento.	Diária	50
17.	Grupo gerador singular de 350kva – Container tratado acusticamente (nível de 75 db a 5mt de distância), com regulador automático de tensão frequência, painel elétrico completo (voltímetro, amperímetro, comandos), disjuntor geral tripolar, nas tensões de 220 volts, 380 volts ou 440 volts. Com potência máxima de regime de trabalho de 350kvas, com combustível, operador, cabos elétricos com comprimento de até 50 metros, até 50 metros de passa cabos, extintor de incêndio ABC, caixa intermediária de distribuição elétrica com medidas de 50x40x20cm contendo internamente 05 barras de cobre sendo 03 fazes 01 neutro e 01 terra isolado por epóxi, proteção externa e altura do solo de 10cm. Período de utilização do gerador de 12 horas e sistema de aterramento com no mínimo 03 hastes de 5/8 e de 2,40 de comprimento.	Diária	100
18.	Grupo gerador singular de 250kva – Container tratado acusticamente (nível de 75 db a 5mt de distância), com regulador automático de tensão frequência, painel elétrico completo (voltímetro, amperímetro, comandos), disjuntor geral tripolar, nas tensões de 220 volts, 380 volts ou 440 volts. Com potência máxima de regime de trabalho de 250kvas, com combustível, operador, cabos elétricos com comprimento de até 50 metros, até 50 metros de passa cabos, extintor de incêndio ABC, caixa intermediária de distribuição elétrica com medidas de 50x40x20cm contendo internamente 05 barras de cobre sendo 03 fazes 01 neutro e 01 terra isolado por epóxi, proteção externa e altura do solo de 10cm. Período de utilização do gerador de 12 horas e sistema de aterramento com no mínimo 03 hastes de 5/8 e de 2,40 de comprimento.	Diária	150
19.	Grupo gerador singular de 180kva – Container tratado acusticamente (nível de 75 db a 5mt de distância), com regulador automático de tensão frequência, painel elétrico completo (voltímetro, amperímetro, comandos), disjuntor	Diária	200

		<p>geral tripolar, nas tensões de 220 volts, 380 volts ou 440 volts. Com potência máxima de regime de trabalho de 180kvas, com combustível, operador, cabos elétricos com comprimento de até 50 metros, até 50 metros de passa cabos, extintor de incêndio ABC, caixa intermediária de distribuição elétrica com medidas de 50x40x20cm contendo internamente 05 barras de cobre sendo 03 fazes 01 neutro e 01 terra isolado por epóxi, proteção externa e altura do solo de 10cm. Período de utilização do gerador de 12 horas e sistema de aterramento com no mínimo 03 hastes de 5/8 e de 2,40 de comprimento.</p>		
	20.	<p>Grupo gerador singular de 75kva – Container tratado acusticamente (nível de 75 db a 5mt de distância), com regulador automático de tensão frequência, painel elétrico completo (voltímetro, amperímetro, comandos), disjuntor geral tripolar, nas tensões de 220 volts, 380 volts ou 440 volts. Com potência máxima de regime de trabalho de 75kvas, com combustível, operador, cabos elétricos com comprimento de até 50 metros, até 50 metros de passa cabos, extintor de incêndio ABC, caixa intermediária de distribuição elétrica com medidas de 50x40x20cm contendo internamente 05 barras de cobre sendo 03 fazes 01 neutro e 01 terra isolado por epóxi, proteção externa e altura do solo de 10cm. Período de utilização do gerador de 12 horas e sistema de aterramento com no mínimo 03 hastes de 5/8 e de 2,40 de comprimento.</p>	Diária	250
LOTE IV				
AUDIOVISUAL: painéis de led, projeções, captação de imagens, edição de vídeos, transmissão de imagens e afins.				
	21.	<p>PAINEIS DE LED PARA USO EM AMBIENTES EXTERNOS OU INTERNOS: Características dos painéis OUTDOOR ou INDOOR: Painéis de LED 3mx2m (6m2), modular com gabinetes slim fabricados em liga de alumínio e com peso inferior a 18 Kg/gabinete, placas com medidas de 0,768x0,768 – fator de proteção : IP65 Frontal e Traseiro. – painéis tipo SMD (3 em 1) ou RGB, com resolução (dot pitch) entre 2.6mm e 9mm real, taxa de refresh rate de no máximo 2500Hz, temperatura de cor entre 5.000°K 9.000°K, ângulo de visão mínimo de 140° graus e brilho de 6.000 cd/m², painéis dotados de sistema de hanging (sustentação) compostos de bumper e hastes verticais em alumínio com resistência mecânica a tração de no mínimo 260Mpa, com encaixes macho e fêmea compartilhado em linhas verticais, com capacidade de sustentar em cada apoio até 500 kg. Painéis de LED devidamente instalados em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos. A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.</p>	Diária	1.000
	22.	<p>SISTEMA DE CAPTAÇÃO E TRANSMISSÃO DE VIDEOS PARA OS TELÕES Descrição dos equipamentos e serviços necessários à transmissão Simultânea e Gravação Digital HD/SDI/HDMI: 01 Mesa de corte HDSDI com: tela de preview; 06 saídas output sendo: 4HDMI e 2SDI; Sistema de gravação HD do PGM; 01 sistema de comunicação para cinegrafistas e operador de corte; 03 Câmeras PTZs Robóticas profissionais com Saída para transmissão HD-SDI-HDMI; Fornecimento de joystick de controle; 03 Tripés profissionais; Sistema de Cabeamento de vídeo HD-SDI-HDMI – completo; Sistema de AC completo para HouseMix.</p>	Diária	1.000

	23.	RÁDIO COMUNICADOR HT – fornecimento de rádio comunicador modelo HT, com alcance de 8km, 02 baterias inclusas, fone de ouvido, antena e carregador.	Diária	1.000
	24.	PROJETOR 3000 LUMENS - Fornecimento, montagem, manutenção, operação e desmontagem de projetor multimídia com Luminosidade (mínima) de 3000 Ansi lumens. Relação de aspecto ótico: 4:3. Resolução nativa: 1024x768 (XGA). Vida útil da lâmpada (mínima): 5000 horas (modo padrão) Keystone - Correção trapezoidal (mínima): Vertical: ± 30 graus e Horizontal ± 30 graus Relação de contraste (mínima): 3000:1. Reprodução de cores (mímica): 16,77 milhões de cores. LENTE DE PROJEÇÃO: Zoom: Zoom óptico / Foco manual. Cobertura da tela: De 30 a 300 polegadas, sendo considerada a área visível medida diagonalmente. Relação de zoom (mínima): 1,0 - 1,2 INTERFACE: Sinal de vídeo analógico: NTSC / NTSC4.43 / PAL / PAL-M / PAL-N / PAL60 / SECAM Sinal de vídeo digital: SDTV(480i, 576i), EDTV (480p, 576p), HDTV (720p,1080i/p) Entradas (mínimas): HDMI x 1 /VGA RGB : D-sub 15-pinos x 1 / S-Vídeo (Mini DIN 4pin) x 1 / Vídeio Composto: RCA (Amarelo) x1 /USB tipo Ax1 /USB tipo Bx1 Áudio-In x1 INTERFACES DE REDE: Rede: Wireless LAN OUTROS REQUISITOS: Alto falantes incorporados (mínimo): 2 W (Mono) x1. Temperatura de operação: 5°C a 40°C ao nível do mar. Tensão: 100 - 240 V ±10%, 50/60 Hz. Consumo de energia (máximo): 330 W. Nível de ruído (máximo): 29dB /37dB (Eco/Normal) Segurança: Trava de segurança tipo Kensington* Dimensão máxima (A X L X P): 10 X 36 X 25 cm. Peso (máximo): 4 Kg. Deverá ser acompanhado de todos os acessórios e cabos necessários para o pleno funcionamento do mesmo.	Diária	1.000
	25.	PROJETOR 5000 LUMENS - Fornecimento, montagem, manutenção, operação e desmontagem de projetor de 5.000 Lumens ANSI, Taxa de contraste com relação de 2000:1 ou superior; Com suporte para os formatos de tela 16:10; Brilho mínimo de 5000 ansi lumens; Reprodução de cores (mímica): 16,77 milhões de cores. LENTE DE PROJEÇÃO: Zoom: Zoom óptico / Foco manual. Cobertura da tela mínima de 30 a 300 polegadas, sendo considerada a área visível medida diagonalmente. Relação de zoom (mínima): 1,0 - 1,2 INTERFACE: Sinal de vídeo analógico: NTSC / NTSC4.43 / PAL / PAL-M / PAL-N / PAL60 / SECAM Sinal de vídeo digital: SDTV(480i, 576i), EDTV (480p, 576p), HDTV (720p,1080i/p) Entradas (mínimas): HDMI x 1 /VGA RGB : D-sub 15-pinos x 1 / S-Vídeo (Mini DIN 4pin) x 1 / Vídeio Composto: RCA (Amarelo) x1 /USB tipo Ax1 /USB tipo Bx1 Áudio-In x1 INTERFACES DE REDE: Rede: Wireless LAN OUTROS REQUISITOS: Alto falantes incorporados (mínimo): 2 W (Mono) x1. Tensão: 100 - 240 V ±10%, 50/60 Hz; Nível de ruído (máximo): 29dB /37dB (Eco/Normal) Segurança: Trava de segurança tipo Kensington*; Deverá mostrar no mínimo 60 quadros por segundo; Ajustes de Zoom, Keystone e foco; Resolução Full HD, 1080p; Conectividade: Entrada: DVI-D x1 (ou HDMI com adaptador HDMI-DVI-D), RS-232C x1, RJ-45 x01. 4.4.11. Deverá suportar temperatura de operação no intervalo de 5 a 35°C ; 4.4.12; Com controle remoto e pilhas; Capacidade para projetar numa tela de 5x4 metros a uma distância de no máximo 11 metros; Dimensões máximas L x A x P (sem	Diária	1.000

		lente): 74 x 50 x 133 cm; Com peso máximo 20 kg. Deverá ser acompanhado de todos os acessórios e cabos necessários para o pleno funcionamento do mesmo.		
26.		PROJETOR 10000 LUMENS - Fornecimento, montagem, manutenção e desmontagem de projetor multimídia com Luminosidade (mínima) de 10.000 ANSI lumens, relação de contraste 10.000:1, aspect ratio 16:9, 4:3, compatibilidade com sinais de dados nativa 1024x768, sinais de vídeo: 480i (525i), 480p (525p), 576i (625i), 576p (625p), 720 (750) / 50p, 720 (750) / 60p, 1080 (1125) / 24p, 1080 (1125) / 50i, 1080 (1125) / 50p, 1080 (1125) / 60i, 1080 (1125) / 60p NTSC, PAL-M, PAL-N, PAL 60, SECAM, NTSC, NTSC 4.43; (Modo padrão) Keystone – correção trapezoidal (mínima): Vertical \pm 30 graus e Horizontal \pm 30 graus. Reprodução de cores (mínima): 16,77 milhões de cores. Lente de projeção com zoom óptico/foco manual. Entradas Componente, RCA (Y, Pb, Pr) x 1, Vídeo Composto, RCA x 1; HDMI 1.3 (High-Definition Multimedia Interface, versão 1.3) x 3 S-Vídeo (Mini DIN 4 pinos (Y / C)) x 1 VGA (dados analógicos, mini D-Sub 15- pin) x 1 RS-232 (Serial) x 1. Deverá ser acompanhado de todos os acessórios e cabos necessários para o pleno funcionamento do mesmo.	Diária	500
27.		TELA DE PROJEÇÃO 180 POLEGADAS - Fornecimento, montagem, manutenção e desmontagem de Tela de projeção portátil (tripé), tamanho de até 180 polegadas, na cor branca, com suporte de montagem rápida, com acabamento em tinta eletrostática preta.	Diária	1.000
28.		TELA DE PROJEÇÃO 300 POLEGADAS - Fornecimento, montagem, manutenção e desmontagem de Tela de projeção portátil (tripé), tamanho de até 300 polegadas, na cor branca, com suporte de montagem rápida, com acabamento em tinta eletrostática preta.	Diária	1.000
29.		PROJEÇÃO MAPEADA - SISTEMA PARA PROJEÇÃO: Projeção mapeada de vídeo em objetos ou superfícies irregulares, tais como estruturas de grandes dimensões, fachadas de edifícios e estátuas (cuja projeção pode ser feita a 360°). Através da utilização de um software especializado os objetos de duas ou três dimensões são formados virtualmente, a partir dessas informações o software interage com um projetor para adaptar qualquer imagem à superfície do objeto e gerenciado pelo sistema de produção e reprodução para multi-displays e mapping (mapeamento) que permite a orquestração de animações, gráficos, vídeo, som, luz, interatividade e live feeds e podendo ser operado remotamente. Fornecimento de Sistema para projeção mapeada. 02 KIT's CONTENDO: 01 Projetor Barco Hdx w20, 15.000 ansi-lumens, resolução nativa 1920 x 1200P; 01 Lente 0.67:1; 01 lente 1,39 a 1.7:1; 01 Media server 2 x 4k Arena 5.1 com 2 live nput HDSDI 1080P; 01 conversor HDMI x HDSDI; 01 Macbook pro retina; 01 Controladora; 01 Cabeamento 100 metros (Fibra Ótica); 01 Conversores DVI x FIBRA x DVI resolução 1920 x 1200P; B01 Sistema de AC, Main Power e cabeamento stack para o sistema; 01 Todo cabeamento de sinal digital, fibra ótica, DVI/ HDMI / HDSDI; 01 Técnico especializado em mapeamento de vídeo. OBS.: Infraestrutura a ser disponibilizada pelo contratada: 1) 01 torre em box truss Q30 com as seguintes dimensões: 02 metros de altura, 01 metros de largura, 01 metros de profundidade, piso a 02	Diária	1.000

		metros de altura, forração em lona para proteger os equipamentos da chuva, a estrutura deve ser estaiada, aterrada e acompanhada de ART devidamente assinada pelo responsável técnico pela estrutura com registro válido no órgão regulador. Sistema devidamente instalado em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos. A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.		
	30.	CAPTAÇÃO DE IMAGENS (CÂMERA EOS DSLR): Prestação de serviços de captura de imagens, com gravação em Alta Definição de eventos específicos realizados (para simples registro, transmissão ao vivo ou produção profissional de vídeos) com fornecimento de 01 Câmera Digital Profissional EOS DSLR, com tripé e cabeamentos, conforme a necessidade. Registro videográfico para atender as ações do projeto/evento, contemplando todas as atividades que seja solicitado pela contratante. Material deverá ser entregue organizado em mídia digital sujeita à aprovação da contratante.	Diária	1.000
	31.	CAPTAÇÃO DE IMAGENS (CÂMERA PTZ/ROBÓTICA): Prestação de serviços de captura de imagens, com gravação em Alta Definição, para transmissão ao vivo via streaming de eventos específicos realizados, com fornecimento de 01 Câmera Digital Profissional PTZ Robótica (sem necessidade de operador), com fornecimento de joystick de controle e cabeamentos, conforme a necessidade.	Diária	1.000
	32.	SERVIDOR DE STREAMING Servidor de Streaming para transmitir áudio e vídeo pela internet, em tempo real, de eventos, incluindo housemix com: equipamentos para streaming com gerenciamento online de transmissão, recepção de estações ativas (speakers) externas conectadas em rede WAN e LAN, mesa de corte, monitores de vídeos, mascaras de tela, softwares e serviços de transmissão profissional nas diversas redes sociais (Youtube, Facebook, Instagram e outros).	Diária	1.000
	33.	REDE E LINK DE INTERNET (FIBRA ÓTICA) - Link (Fibra Ótica) dedicados de internet com 100mb, instalação, rede estruturada categoria 6, infraestrutura em eletrocalhas, instalação elétrica de baixa tensão, lançamento das fibras óticas, suporte, cabeamento, implantação e administração de redes Wifi, WiMax, Fibra- Óptica e UTP, distribuição de antenas de Wifi, cabeamento metálico (cat 5e, cat 6 e cat 6ª horizontal e vertical), crimpagem em Patch Panel, montagem de rack e distribuição de circuito de fibra ótica, cabo CI, montagem de voicepanel, cabeamento de voz, conectorização de tomadas RJ45 e RJ11. A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.	Diária	1.000
	34.	COMPUTADOR - configurações mínimas: processador Intel Core 2 Duo ou similar, 2,8 GHz de velocidade, HD 320GB, memória RAM 2GB, leitor e gravador de CD e DVD, entradas USB e monitor LCD de 17 polegadas.	Diária	1.000
	35.	NOTEBOOK: Configuração mínima: Intel Core I-7 ou superior, 4 GB de memória RAM, disco rígido de 1Tb GB, teclado, mouse sem fio, com pad mouse, leitor/gravador de cd/dvd, placa de rede, fax, som, vídeo on board e placa de wireless; Monitor LCD de 14" ou superior; Softwares – Windows 10 e Office2013 completo, aplicativos ZIP, Acrobat Reader, Flash Reader, Word, Power Point, drivers dos	Diária	1.000

		equipamentos e acessórios disponíveis para reinstalação em caso de problemas.		
36.		IMPRESSORA LASERJET COLORIDA (HP - CP-4025-DN com postscript ou similar com as mesmas características), com 1 conjunto de toners.	Diária	1.000
37.		IMPRESSORA LASERJET P&B (HP - P2035N com postscript ou similar com as mesmas características, com 1 toner.	Diária	1.000
38.		IMPRESSORA MULTIFUNCIONAL: fotocopiadora, impressora, scanner, fax, (HP-LJ- M2727-MPS com postscript ou similar com as mesmas características), com 1 conjunto de toners.	Diária	1.000
39.		NOBREAK 600 VA; Tensão de entrada nominal Bivolt: 115/220V; Tensão nominal de saída: 600 VA; Fato de potência: 0,65; Frequência de entrada: 60 Hz +/- 5 Hz; Tipo de Tomada: mínimo 6 Tomadas/Bornes padrão NBR14136; Forma de onda: Semi-Senoidal; Tipo de Bateria: Interna com 1 banco de bateria 12vdc/7ah; Bateria selada livre de manutenção de chumboácido com electrólito suspens: à prova de fugas; Gabinete: Sim; Cabo de força: Sim; Atendem a norma brasileira: Sim.	Diária	1.000
40.		EDIÇÃO DE VÍDEOS: Prestação de serviços de edição imagens ou vídeos ao vivo (transmissão via streaming) ou edição de conteúdos de vídeo de produção, de material institucional, cinematográfico ou videográfico, assim como imagens não sequenciais. A edição deve ser digital, com finalização computadorizada, produção de vinheta, elaboração de trilha sonora especial, sonorização, inclusão de legendas, libras, locuções, efeitos especiais, lettering, criação de caracteres, animação em computação gráfica, etc.), conforme a necessidade.	Diária	1.000
41.		EDIÇÃO DE VÍDEOS REDES SOCIAIS: Prestação de serviços de edição audiovisual de conteúdos institucionais digitais para divulgação nas redes sociais (Whatsapp, Instagram (stories e feed) e Youtube). Contendo roteiro, edição, efeitos sonoros, lettering, videografismo, locução (1voz) animação gráfica e demais elementos de identidade visual, pós-produção e finalização, conforme a necessidade.	Diária	1.000
42.		FILMMAKER REDES SOCIAIS: Prestação de serviços de filmagens de conteúdo audiovisual exclusivo para redes sociais, através de celular de Alta definição, voltado à promoção e divulgação de campanhas institucionais, produtos ou serviços. O profissional deverá ser responsável por todas as etapas de criação, desde a concepção da ideia até a entrega do material final, adequando-se ao perfil das plataformas de redes sociais, como Instagram, Facebook, YouTube, TikTok e similares, conforme a necessidade.	Diária	1.000
43.		REGISTRO FOTÓGRAFICO (COM EDIÇÃO) – Prestação de serviços de registro fotográfico com equipamento digital profissional reflexa, mínimo de 8,5 megapixel. O fotógrafo deverá realizar cobertura fotográfica com qualidade jornalística editada e tratada, imagens de montagem e desmontagens de estruturas para prestação de contas do evento, devendo ser entregue em material digital. Material deverá ser entregue organizado em mídia. Indicação de profissional sujeita à aprovação da contratante.	Diária	20
44.		FILMAGEM AÉREA: Prestação de serviços de produção de vídeo e fotos aéreas em alta definição para uso institucional. a filmagem aérea deve ser realizada através de drone equipado	Diária	1.000

		com câmeras de gravação full hd. Especificações das filmagens aéreas com drone: 1. gravação em full dh, 2. autonomia voo de aproximadamente 60 minutos; 3. formato de vídeo: mov; 4. formato de imagens: jpg; 5. livre de bisfenol-a; 6. sistema gps inteligente; 7. seguro de danos contra terceiros; 8. equipamentos certificados e homologados; 9. cumprimento das normas e regulamentos de segurança publicadas pela anac e pelo decea; 10. profissional capacitado para operar com ciência de tais normas e regras seguindo-as e respeitando-as.		
	45.	TV INTERNA / INDOOR (SINALIZAÇÃO DIGITAL) - Prestação de serviços de Sinalização Digital (Digital Signage IP) - TV Corporativa em painéis digitais que tem como objetivo transmitir conteúdos que ofereçam entretenimento e veiculem informações dos eventos, portais de notícias, redes sociais, informativos, incluindo implantação, treinamento e suporte técnico remotos. A empresa deverá disponibilizar, em regime de comodato, os seguintes itens: monitor de lcd ou led, no mínimo 43 polegadas e player com configuração mínima capaz de executar satisfatoriamente o software de exibição. Instalação suportes ou em estrutura metálica Box Truss (Q-15) de acordo com todas as normas técnicas.	Diária	1.000
	46.	TOTENS INTERATIVOS - Totens de autoatendimento utilizados para a divulgação de produtos, como: serviços, informações, notícias, vídeos institucionais ou Impressão de fotos personalizadas no evento, com 2 metros de altura, podendo ser tirada fotos e enviá-las por e-mail.	Diária	1.000
	47.	PÚLPITO DIGITAL: em acrílico, com TV de LED 43" Vertical, com suporte para microfone e água.	Diária	1.000
	48.	TELEVISÃO DE LCD OU LED DE 42" ou 50", com suporte para retorno de vídeo conforme o local, necessidade e especificidade do evento.	Diária	1.000
	49.	CLIPPING ELETRÔNICO: Prestação de serviços produção de clipping eletrônico de matérias ou reportagens jornalísticas, em emissoras de tv, rádios, portais de notícias web, sites, jornais impressos, revistas, blogs, redes sociais e mídias digitais de diferentes regiões do estado. O clipping eletrônico monitora diariamente o noticiário dos meios de comunicação, sobre as notícias (rádios, tvs, impressos e web) que citem ou façam referência à instituição, bem como outras matérias de interesse. Ao mesmo tempo, o serviço subsidiará a Assessoria de Comunicação Social para a análise e a tomada de decisões estratégicas de gestão.	Diária	1.000
LOTE V				
Recursos Humanos				
	50.	ATENDENTE DE CREDENCIAMENTO: Profissional capacitado para recepcionar, com civilidade, todos os participantes/credenciados e público em geral do evento, observando as questões de identidade de gênero, raça, língua, condição social e, principalmente, as questões de acessibilidade, prestando atendimento aos participantes/credenciados, analisando as reclamações dos participantes/credenciados. Deverá distribuir materiais de trabalho, prestar informações pertinentes ao local da reunião, realizar serviços de credenciamento (registrar, recuperar, alterar, acrescentar informações do participante na base de dados do evento), atender ao público em geral. Deverá executar outras tarefas afetas ao serviço de credenciamento	Diária (4 horas)	60

		que forem demandadas. Deverá estar trajando uniforme na cor preta.		
51.		AUXILIAR DE LIMPEZA: Profissional capacitado, trajando uniforme, para execução de serviços de limpeza, quando da realização de evento fora da rede hoteleira. Deverá ter à disposição, material completo para limpeza e manutenção do evento. Deverá remover, com pano úmido, o pó das mesas, armários, arquivos, prateleiras, persianas, peitoris, caixilhos das janelas, bem como dos demais móveis existentes (inclusive aparelhos elétricos, extintores de incêndio, etc.); lavar os cinzeiros situados nas áreas reservadas para fumantes; remover capachos e tapetes, procedendo a sua limpeza; aspirar o pó em todo o piso acarpetado, quando necessário; proceder à lavagem de bacias, assentos e pias dos sanitários com saneante domissanitário desinfetante, no mínimo quatro vezes ao dia e sempre que necessário; varrer, remover manchas e lustrear os pisos encerados de madeira; varrer, passar pano úmido e polir os balcões e os pisos vinílicos, de mármore, cerâmicos, de marmorite e emborrachados; varrer os pisos de cimento; limpar com saneantes, os sanitários os pisos dos sanitários, copas e outras áreas molhadas, no mínimo de quatro vezes e sempre que necessário. Abastecer com papel toalha, papel higiênico e sabonete líquido, de qualidade, os sanitários; quando necessário, retirar o pó dos telefones com flanela e produtos adequados; limpar os elevadores com produtos adequados. Passar pano úmido com álcool nos tampos das mesas e assentos das salas de reuniões, salas de conferências, auditórios, entre outros ambientes; passar pano úmido com álcool nos tampos das mesas e assentos dos refeitórios antes e após as refeições; retirar o lixo quatro vezes ao dia e, sempre quando necessário, acondicionando-o em sacos plásticos, removendo-os para o local adequado; limpar os corrimãos. Os serviços serão contratados com base na área física a ser limpa, devendo disponibilizar um profissional para cada perímetro mínimo de 800 m ² .	Diária (8 horas)	60
52.		AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS: Profissional capacitado, trajando uniforme, para execução de serviços de limpeza, quando da realização de evento fora da rede hoteleira. Deverá ter à disposição, material completo para limpeza e manutenção do evento. Deverá remover, com pano úmido, o pó das mesas, armários, arquivos, prateleiras, persianas, peitoris, caixilhos das janelas, bem como dos demais móveis existentes (inclusive aparelhos elétricos, extintores de incêndio, etc.); lavar os cinzeiros situados nas áreas reservadas para fumantes; remover capachos e tapetes, procedendo a sua limpeza; aspirar o pó em todo o piso acarpetado, quando necessário; proceder à lavagem de bacias, assentos e pias dos sanitários com saneante domissanitário desinfetante, no mínimo quatro vezes ao dia e sempre que necessário; varrer, remover manchas e lustrear os pisos encerados de madeira; varrer, passar pano úmido e polir os balcões e os pisos vinílicos, de mármore, cerâmicos, de marmorite e emborrachados; varrer os pisos de cimento; limpar com saneantes, os sanitários os pisos dos sanitários, copas e outras áreas molhadas, no mínimo de quatro vezes e sempre que necessário. Abastecer com papel toalha, papel higiênico e sabonete líquido, de qualidade, os sanitários; quando necessário, retirar o pó dos telefones com flanela e produtos adequados; limpar os elevadores com produtos adequados.	Diária (10 horas)	60

		Passar pano úmido com álcool nos tampos das mesas e assentos das salas de reuniões, salas de conferências, auditórios, entre outros ambientes; passar pano úmido com álcool nos tampos das mesas e assentos dos refeitórios antes e após as refeições; retirar o lixo quatro vezes ao dia e, sempre quando necessário, acondicionando-o em sacos plásticos, removendo-os para o local adequado; limpar os corrimãos. Os serviços serão contratados com base na área física a ser limpa, devendo disponibilizar um profissional para cada perímetro mínimo de 800 m ² .		
53.	APOIO ADMINISTRATIVO - Profissional destinado a auxiliar a equipe de organização dos eventos corporativos do CONTRATANTE nas diversas atividades que são realizadas durante os eventos.	Diária (10 horas)	60	
54.	CARREGADOR - Apoio para serviços gerais. Pessoa responsável pelo transporte de carga, equipamentos, materiais diversos e apoio em pequenos serviços como afixação de painel, ajuste de mobiliários, etc. Deverá usar equipamento de proteção individual, como luvas grossas, e camiseta identificada da empresa.	Diária (10 horas)	60	
55.	COORDENADOR GERAL: Profissional, com experiência, capacitado para executar as funções de coordenador e orientador de todas as ações do evento, garantindo a perfeita execução, possuindo poder de decisão, responsabilizando-se em nome da CONTRATADA. Deverá coordenar todas as atividades a serem realizadas durante o evento, através da supervisão dos serviços, bem como pelo controle de funções e atendimento permanente aos participantes, fazendo-se presente durante o evento, desde a fase inicial até o momento de finalização, supervisionar a montagem e desmontagem dos equipamentos, incluindo a supervisão e implantação de todos os serviços necessários para o bom andamento do evento, coordenar a preparação, organização e distribuição dos materiais (crachás, certificados, impressos, pastas, sinalização, equipamentos, mesas, cadeiras, bebedouros e outros), coordenar a montagem das salas para o evento (sessões plenárias, mesas redondas, sala dos palestrantes, convidados da sala de imprensa, stands, auditórios, palanques entre outros), coordenar a sala VIP, supervisionar a recepção dos convidados, coordenar e atender os participantes, convidados e palestrantes, juntamente com a equipe de profissionais selecionados para atendimento em todas as atividades programadas; organizar e controlar o cerimonial (desde a abertura do evento até o encerramento), supervisionar o controle da entrada no local do evento e nas salas, coordenar e controlar toda a programação, incluindo o atendimento no evento das salas (sessões plenárias, simpósios, mesas redondas, sala dos palestrantes, convidados da sala de imprensa, stands, auditórios, palanques entre outros), coordenar e controlar a hospedagem/transporte (em conjunto com os respectivos coordenadores de hospedagem e logística), supervisionar os demais contratados, e executar as demais atividades inerentes ao cargo e necessárias ao bom desempenho do trabalho. Deverá estar trajando uniforme na cor preta, com aparelho celular.	Diária (10 horas)	30	
56.	COORDENADOR DE TRANSPORTE: Profissional responsável pelo planejamento e acompanhamento das atividades e necessidades de transporte, como organização de chegada e saída dos participantes do evento, recolhimento de	Diária (10 horas)	30	

		assinaturas e elaboração de relatórios de utilização dos serviços, providenciando soluções às possíveis solicitações existentes. Não poderá acumular com a função de motorista. Deverá estar trajando uniforme na cor preta, com aparelho celular.		
57.		COPEIRO (A): Profissional capacitado, para executar os serviços inerentes a copa, trajando uniforme, observando as normas de higiene pessoal e de serviço, sobre a manipulação e preparo de café, chá, suco e outras bebidas, conforme requerido. Deverá lavar e higienizar as louças (xícaras de café e pires, xícaras de chá e pires, copos de vidro, garrafas térmicas, colheres de café, talheres, pratos, jarras e demais utensílios), limpar geladeiras e outros eletrodomésticos, se necessário, bem como piso e balcões da copa, objetivando a conservação e preservação dos seus equipamentos. Lavar as garrafas térmicas com água quente antes de abastecê-las, deixando-as prontas para o atendimento, limpar e guardar os utensílios nos respectivos lugares, mantendo a ordem e a higiene do local, utilizar pano de secagem das louças e utensílios exclusivamente para esta finalidade. Executar as demais atividades inerentes ao cargo e necessárias ao bom desempenho do trabalho.	Diária (10 horas)	60
58.		ELETRICISTA DE EVENTOS Profissional responsável por executar serviços de manutenção elétrica preventiva e corretiva, instalando, checando e reparando aparelhos, redes e instalações elétricas nos eventos. Necessária experiência com instalações elétricas em eventos. Desejável curso / formação na área. Uniformizado com camiseta e identificação da empresa.	Diária (10 horas)	30
59.		ENTREGADOR/MENSAGEIRO - Profissional destinado a proceder entrega de convites e materiais diversos. Faz-se necessário a utilização de motocicleta da empresa prestadora do serviço, a qual deve estar prevista no preço praticado.	Diária (10 horas)	30
60.		GARÇOM: Profissional com experiência, trajando uniforme, capacitado para servir bebidas e alimentos em geral, executar o preparo de bandejas de café, sucos, chás de infusão e outras bebidas. Deverá saber lidar com público, auxiliar a copeiragem, quando necessário, informar e agir com rapidez e destreza, quando houver algum imprevisto (tais como, quebra de copo, derramamento de bebida, entre outros), retirar os utensílios que são mais necessários à mesa, repor água e café sempre que necessário/solicitado, verificar o reabastecimento de bebidas e alimentos, quando necessário, entre outras atividades da função. A CONTRATADA deverá disponibilizar utensílios para uso do garçom, em quantidade suficiente para cada dia do evento: bandejas, xícaras de café com pires, xícaras de chá com pires, colheres de café, copo de vidro transparente de, no mínimo, 200ml, jarras de vidro para servir água de, no mínimo, 1 litro e açucareiro para serviço do garçom e disponibilizando utensílios sobressalentes, caso haja necessidade de substituição. O referido profissional deverá auxiliar quando da solicitação nos manuseios de gêneros alimentícios fornecidos no evento.	Diária (10 horas)	100
61.		GERENTE DE PRODUÇÃO - Profissional destinado a auxiliar a equipe da CONTRATANTE na realização das atividades inerentes às apresentações culturais durante os eventos.	Diária (10 horas)	30

	62.	GUIA TURÍSTICO - Profissional que conheça bem a história da cidade em que esteja sendo realizado o evento e a explique aos participantes durante os passeios realizados. Com experiência e certificado reconhecido pelo ministério do Turismo. Língua: Português BR.	Diária (8 horas)	30
	63.	GUIA TURÍSTICO BILÍNGUE - Profissional que conheça bem a história da cidade em que esteja sendo realizado o evento e a explique aos participantes durante os passeios realizados. Com experiência e certificado reconhecido pelo ministério do Turismo. Fluência em uma língua estrangeira (inglês ou espanhol) e portuguesa - BR.	Diária (8 horas)	20
	64.	INTÉRPRETE DE LIBRAS - Profissional capacitado para a realização de serviços de tradução/interpretação de Língua Brasileira de Sinais LIBRAS (surdo-mudo), de acordo com a Lei nº 12.319, de 1º de setembro de 2010, para traduzir e interpretar, em Libras/Língua Portuguesa/Libra, textos, palestras, conferências, discursos, eventos similares, sinalizar com clareza e fidelidade o conteúdo da mensagem, ser expressivo, conseguir contextualizar a mensagem ao passar da estrutura de uma língua para outra, sem perder a sua essência, viabilizar a comunicação entre usuários e não usuários de LIBRAS, mediar a comunicação entre surdos e ouvintes, respeitar rigorosamente o sigilo profissional, de acordo com o código de ética profissional. Deverá apresentar-se de forma discreta, preferencialmente com vestimenta superior adequada de cor neutra. A cotação para esse item deverá ser para dupla.	Diária (10 horas)	10
	65.	CERIMONIALISTA: Profissional capacitado, com experiência na atividade de cerimonialista, para conduzir o evento durante todo o período de duração. Profissional deverá ser desenvolto, para apresentação de eventos; ter conhecimento de normas de cerimonial público, segurança e conhecimento dos passos do evento, ter cuidado com aparência, discrição e sobriedade, postura correta e trajar roupas conforme o evento requer, prestar serviços de mestre de cerimônias, realizar apresentação de evento, seguindo protocolos estabelecidos pela profissão, conduzindo estritamente o que será proposto no evento.	Diária (6 horas)	15
	66.	RECEPCIONISTA: Profissional capacitado, com experiência, trajando uniforme, para recepcionar a entrada e controlar/dar assistência a saída dos participantes/público; auxiliar na localização de pessoas (palestrantes, autoridades, entre outros); ser cordial, agradável, solícito e colaborativo para prestar informações; encaminhar corretamente os participantes/público ao local desejado; executar outras tarefas correlatas, tais como credenciamento, conforme necessidade ou a critério do evento; proceder a distribuição de materiais aos participantes, quando necessário; vestir-se de forma discreta, trajando uniforme ou roupa clássica.	Diária (10 horas)	100
	67.	RECEPCIONISTA BILÍNGUE: Profissional capacitado, com domínio nos idiomas inglês e espanhol, para recepcionar a entrada e controlar/dar assistência na saída dos participantes/público; auxiliar na localização de pessoas (palestrantes, autoridades, entre outros); ser cordial, agradável, solícito e colaborativo para prestar informações; encaminhar corretamente os participantes/público ao local desejado; executar outras tarefas correlatas, tais como credenciamento, conforme necessidade ou a critério do evento; proceder a distribuição de materiais aos participantes, quando necessário;	Diária (10 horas)	10

		vestir-se de forma discreta, trajando uniforme ou roupa clássica.		
68.		TRADUTOR DE IDIOMAS (INGLÊS, ESPANHOL E FRANCÊS) - Prestação de serviços profissionais de tradução, na forma escrita, de textos de qualquer natureza, de idioma estrangeiro para a língua portuguesa (Brasil), considerando as variáveis culturais, bem como os aspectos terminológicos e estilísticos.	Diária (10 horas)	10
69.		INTÉRPRETES DE TRADUÇÃO SIMULTÂNEA (2 PESSOAS) - Prestação de serviços profissionais de DUPLA de intérpretes qualificados e certificados para a realização de tradução simultânea, com experiência comprovada em eventos. Idiomas: Inglês, espanhol e francês.	Diária (10 horas)	10
70.		BRIGADISTA DE INCÊNDIO - Brigadista para o período diurno e noturno, sendo profissionais com qualificação técnica comprovada e capacitados para atuar na prevenção, abandono de área, combate a princípio de incêndio e prestação de primeiros socorros. Atender com presteza ao alarme de incêndio, investigar possíveis sinais de princípio de incêndio, combater o fogo no seu início com recursos apropriados, retirar pessoas rapidamente em caso de incêndio ou pânico, relatar imediatamente irregularidades e riscos encontrados em inspeções, acionar o Corpo de Bombeiros quando necessário prestando todo apoio de acordo com as normas técnicas e regulamentações, devidamente uniformizados, munidos de rádio e dos equipamentos necessários ao desempenho de suas funções. A cotação para esse item deverá ser para dupla.	Diária (10 horas)	10
71.		FOTÓGRAFO (COM EDIÇÃO) Profissional capacitado com equipamento digital profissional reflexa, mínimo de 10 megapixel. O fotógrafo deverá realizar cobertura fotográfica com qualidade jornalística editada e tratada, imagens de montagem e desmontagens de estruturas para prestação de contas do evento, devendo ser entregue em material digital. Material deverá ser entregue organizado em mídia. Indicação de profissional sujeita à aprovação da contratante.	Und. (evento 1 a 3 dias)	20
72.		DESIGNER GRÁFICO - para criação de artes para todo o material promocional e publicitário (banners, fundos de palco, filipetas, crachás, cartazes, programas, camisetas, livretos, bolsas, brindes diversos, blocos, certificados, pulseiras, etc). Indicação de profissional sujeita à aprovação da contratante.	Und.	20
73.		WEB DESIGNER - Profissional responsável pela criação ou desenvolvimento da parte gráfica ou estética de uma página da internet, elaboração de layouts, ícones e templates funcionais; pela estruturação de textos e imagens, infográficos, ilustrações e animações para sites; pela realização de manutenção, atualização e produção de conteúdo para sites; pelo desenvolvimento de alternativas gráficas para estruturas já elaboradas ou em utilização; pela criação de websites dentro de um conceito ou identidade de marca, utilizando logomarcas, ícones personalizados, cores, botões, textos, buscando o desenvolvimento de um projeto de comunicação visual para o site; pelo desenvolvimento de sites seguros, com mecanismos de segurança (para submissão de formulários, votações, etc), estabilidade e confiabilidade, de acordo com as orientações e necessidades do contratante. Indicação de profissional sujeita à aprovação da contratante.	Und.	20
74.		ASSISTENTE DE PALCO (ROADIE) - Prestação de serviços de profissional qualificado para atuar na Assistência de Direção, palco, com larga experiência comprovada em	Und.	20

	Portifólio para: leitura e execução de Rider Técnico de sonorização, Iluminação, Backline, mapa de palco e Input list.		
75.	SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÉDICO SUPORTE BÁSICO À VIDA - UTI/Móvel completa, com equipamentos para atendimentos de urgência e equipe capacitada (médico, enfermeiro e motorista).	Diária	60
76.	TÉCNICO EM INFORMÁTICA - Profissional capacitado, com conhecimento em Windows, Internet Explorer e Office, bem como em conexões de rede wireless/cabeada; deverá instalar e configurar impressoras, scanner e equipamentos multimídias; instalar e testar programas; instalar aplicativos; gerenciar os sistemas e aplicações; realizar manutenção de sistemas e aplicações; executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas as funções de Técnico de informática.	Diária (8 horas)	20
LOTE VI			
Decoração e Mobiliário			
77.	ARRANJO - TIPO 1: Serviço de fornecimento de Arranjos Florais de mesa baixos para banquete (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens), uma diária.	Diária	150
78.	ARRANJO - TIPO 2: Serviço de fornecimento de Arranjos Florais altos para mesas de serviço de buffet (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens), uma diária.	Diária	100
79.	ARRANJO - TIPO 3: Serviço de fornecimento de Arranjos Florais para colocação à frente da mesa diretiva para eventos em auditório (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens), uma diária.	Diária	50
80.	MALHA TENSIONADA: Serviço de aplicação de malha tensionada decorativa sob o forro do salão do evento, com iluminação cênica, de acordo com a temática da ocasião.	m2	500
81.	PLANTA - ATÉ 0,6M: Serviço de fornecimento de Vaso com Planta Decorativa medindo até 0,60 m para colocação em ambiente de eventos (palmeiras ou outra planta decorativa alta, com todos os complementos, iluminação indireta e folhagens), uma diária.	Diária	30
82.	PLANTA - ATÉ 1,5M: Serviço de fornecimento de Vaso com Planta Decorativa medindo até 1,5 m para colocação em ambiente de eventos (palmeiras ou outra planta decorativa alta, com todos os complementos, iluminação indireta e folhagens), uma diária.	Diária	20
83.	PLANTA - ACIMA DE 1,5M: Serviço de fornecimento de Vaso com Planta Decorativa de altura acima de 1,5 m para colocação em ambiente de eventos (palmeiras ou outra planta decorativa alta, com todos os complementos, iluminação indireta e folhagens), uma diária.	Diária	20
84.	TOALHA BRANCA PARA MESA QUADRADA: Serviço de locação de Toalha Branca para Mesa Quadrada para uso em mesas redondas de até 10 lugares em ambiente de eventos, uma diária.	Diária	3.000
85.	TOALHA BRANCA PARA MESA REDONDA: Serviço de locação de Toalha Branca para Mesa Redonda para uso em mesas redondas de até 10 lugares em ambiente de eventos, uma diária.	Diária	3.000
86.	DECORAÇÃO DE PEQUENO PORTE: Serviço de Decoração para eventos de Pequeno Porte englobando o seguinte: Até 15 toalhas brancas de mesa para banquete (redondas ou quadradas); Até 15 Arranjos florais de mesa	Und.	50

		baixos para banquete (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens); Até 02 Arranjos florais altos para mesas de serviço de buffet (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens); Até 08 Arranjos de plantas de até 60 cm de altura com cachepôs decorativos; Até 04 Arranjos de plantas de até 1,0 m de altura; Até 04 Arranjos de plantas de até 1,2 m de altura; 01 Lounge composto de sofás estofados de 2 e 3 lugares, bancos estofados, mesas de centro, puffs, poltronas, mesas laterais com arranjos florais de pequeno porte e mesas altas com banquetas; Deve ser feita a aplicação de pelo menos 30 metros quadrados de malha tensionada, ou aplicação de outros elementos decorativos, como balões, em todo o forro do salão do evento, de acordo com a temática do evento; Deve ser feita a aplicação de iluminação indireta (cênica) sobre os arranjos de plantas que fizerem parte da decoração do ambiente; Deve ser disponibilizado 1 profissional de decoração para atuação durante todo o evento, com vistas a deixar o salão permanentemente decorado; Devem estar inclusos nos preços dos serviços todos os materiais e acessórios necessários à realização da decoração, tais como: refletores, extensões, fios, fitas, conectores e demais necessidades. Para evento que pode durar de 1 a 3 dias.		
	87.	DECORAÇÃO DE MÉDIO PORTE: Serviço de Decoração para eventos de Médio Porte englobando o seguinte: Até 40 toalhas brancas de mesa para banquete (redondas ou quadradas); Até 40 Arranjos florais de mesa baixos para banquete (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens); Até 05 Arranjos florais altos para mesas de serviço de buffet (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens); Até 30 Arranjos de plantas de até 60 cm de altura com cachepôs decorativos; Até 10 Arranjos de plantas de até 1,0 m de altura; Até 10 Arranjos de plantas de até 1,2 m de altura; 02 Lounges compostos de sofás estofados de 2 e 3 lugares, bancos estofados, mesas de centro, puffs, poltronas, mesas laterais com arranjos florais de pequeno porte e mesas altas com banquetas; Deve ser feita a aplicação de pelo menos 100 metros quadrados de malha tensionada, ou aplicação de outros elementos decorativos, como balões, em todo o forro do salão do evento, de acordo com a temática do evento; Deve ser feita a aplicação de iluminação indireta (cênica) sobre os arranjos de plantas que fizerem parte da decoração do ambiente; Deve ser disponibilizado 1 profissional de decoração para atuação durante todo o evento, com vistas a deixar o salão permanentemente decorado; Devem estar inclusos nos preços dos serviços todos os materiais e acessórios necessários à realização da decoração, tais como: refletores, extensões, fios, fitas, conectores e demais necessidades. Para evento que pode durar de 1 a 3 dias.	Und.	30
	88.	DECORAÇÃO DE GRANDE PORTE: Serviço de Decoração para eventos de Grande Porte englobando o seguinte: Até 60 toalhas brancas de mesa para banquete (redondas ou quadradas); Até 60 Arranjos florais de mesa baixos para banquete (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens); Até 08 Arranjos florais altos para mesas de serviço de buffet (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens); Até 60 Arranjos de plantas de até 60 cm de altura com cachepôs decorativos; Até	Und.	20

		20 Arranjos de plantas de até 1,0 m de altura; Até 15 Arranjos de plantas de até 1,2 m de altura; 03 Lounges compostos de sofás estofados de 2 e 3 lugares, bancos estofados, mesas de centro, puffs, poltronas, mesas laterais com arranjos florais de pequeno porte e mesas altas com banquetas; Deve ser feita a aplicação de pelo menos 150 metros quadrados de malha tensionada, ou aplicação de outros elementos decorativos, como balões, em todo o forro do salão do evento, de acordo com a temática do evento; Deve ser feita a aplicação de iluminação indireta (cênica) sobre os arranjos de plantas que fizerem parte da decoração do ambiente; Devem ser disponibilizados no mínimo 2 profissionais de decoração para atuação durante todo o evento, com vistas a deixar o salão permanentemente decorado; Devem estar inclusos nos preços dos serviços todos os materiais e acessórios necessários à realização da decoração, tais como: refletores, extensões, fios, fitas, conectores e demais necessidades; Serviço de Decoração para eventos de Extra Grande Porte englobando o seguinte: Até 100 toalhas brancas de mesa para banquete (redondas ou quadradas); Até 100. Para evento que pode durar de 1 a 3 dias.		
89.	ARMÁRIO: Serviço de locação de armário em MDF com duas portas e com fechadura, medindo 3,0 m x 3,0 m de frente.	Diária	10	
90.	BANQUETA: Serviço de locação de banqueta alta para recepção, com assento estofado.	Diária	20	
91.	BANCO PARA RECEPÇÃO: Serviço de locação de banco para uso em balcão de recepção, com assento estofado.	Diária	30	
92.	BANCO PARA LOUNGE: Serviço de locação de banco para uso em lounge, com assento estofado.	Diária	80	
93.	BANCO PARA MÚSICO: Serviço de locação de banco para músico (baterista ou tecladista), com assento estofado.	Diária	50	
94.	MESA TIPO BISTRÔ: Serviço de locação de mesa tipo bistrô com tampo redondo ou quadrado. Altura média de 1,20m.	Diária	20	
95.	CADEIRA SEM BRAÇO: Serviço de locação de cadeira para palco, sem braço.	Diária	100	
96.	CADEIRA COM BRAÇO ESTOFADA: Serviço de locação de cadeira com encosto, estofada, com braço.	Diária	50	
97.	CADEIRA COM BRAÇO ESTOFADA - GIRATÓRIA: Serviço de locação de cadeira com encosto, estofada, com braço, tipo diretor	Diária	50	
98.	CADEIRA EM PVC SEM BRAÇO - BRANCA: Serviço de locação de cadeira resistente em PVC na cor branca, sem braço.	Diária	1.000	
99.	CADEIRA EM PVC COM BRAÇO - BRANCA: Serviço de locação de cadeira resistente em PVC na cor branca, com braço.	Diária	1.000	
100.	CONJUNTO EM PVC - MESA E 4 CADEIRAS SEM BRAÇO NA COR BRANCA: Serviço de locação de conjunto resistente em PVC na cor branca, com mesa e 4 cadeiras sem braço. As mesas dever ser cobertas com toalha branca por conta do fornecedor.	Diária	1.000	
101.	CONJUNTO EM PVC - MESA E 4 CADEIRAS COM BRAÇO NA COR BRANCA: Serviço de locação de conjunto resistente em PVC na cor branca, com mesa e 4 cadeiras com braço. As mesas dever ser cobertas com toalha branca por conta do fornecedor.	Diária	1.000	
102.	CADEIRAS SEM BRAÇO - TIPO TIFANY: Serviço de locação de cadeiras sem braço Tipo Tiffany - Cor Branca ou Transparente	Diária	1.000	

103.	CONJUNTO EM POLICARBONATO TRANSPARENTE MESA E 4 CADEIRAS SEM BRAÇO, TIPO TIFANY: Serviço de locação de conjunto em Policarbonato Transparente, com mesa redonda e 4 cadeiras sem braço Tipo Tiffany. As mesas dever ser cobertas com toalha branca por conta do fornecedor.	Diária	150
104.	MESA EM PVC NA COR BRANCA - QUADRADA: Serviço de locação de mesa resistente em PVC na cor branca, formato quadrado.	Diária	1.000
105.	MESA EM PVC NA COR BRANCA - REDONDA: Serviço de locação de mesa resistente em PVC na cor branca, formato redondo.	Diária	400
106.	MESA PARA BANQUETE EM MADEIRA - REDONDA: Serviço de locação de mesa para banquete com cavalete de madeira e tampo em compensado resistente, formato redondo.	Diária	300
107.	MESA PARA BANQUETE EM MADEIRA - QUADRADA: Serviço de locação de mesa para banquete com cavalete de madeira e tampo em compensado resistente, formato quadrado.	Diária	300
108.	MESA DE CENTRO COM TAMPO DE VIDRO: Serviço de locação de mesa de centro com tampo de vidro. Altura média de 0,40 m, formato redondo.	Diária	30
109.	SOFÁ ESTOFADO COM 2 LUGARES - PADRÃO SUPERIOR: Serviço de locação de sofá estofado de 2 lugares, padrão superior.	Diária	30
110.	SOFÁ ESTOFADO COM 3 LUGARES - PADRÃO SUPERIOR: Serviço de locação de sofá estofado de 3 lugares, padrão superior.	Diária	30
111.	SOFÁ ESTOFADO COM 4 LUGARES - PADRÃO SUPERIOR: Serviço de locação de sofá estofado de 4 lugares, padrão superior.	Diária	20
112.	PUFF ESTOFADO - QUADRADO - 45 CM X 45 CM: Serviço de locação de puff estofado quadrado medindo pelo menos 45 cm X 45 cm, padrão superior.	Diária	50
113.	PUFF ESTOFADO - RETANGULAR - 120 CM X 45 CM: Serviço de locação de puff estofado retangular medindo pelo menos 120 cm X 45 cm, padrão superior.	Diária	50
114.	PUFF ESTOFADO - RETANGULAR - 150 CM X 45 CM: Serviço de locação de puff estofado retangular medindo pelo menos 150 cm X 45 cm, padrão superior.	Diária	20
115.	PUFF ESTOFADO - QUADRADO - 80 CM DE DIÂMETRO: Serviço de locação de puff estofado redondo medindo pelo menos 80 cm de diâmetro, padrão superior.	Diária	20
116.	ARMÁRIO: Serviço de locação de armário em MDF com duas portas e com fechadura, medindo 3,0 m x 3,0 m de frente.	Diária	10
117.	BANQUETA: Serviço de locação de banquetta alta para recepção, com assento estofado.	Diária	20
118.	BANCO PARA RECEPÇÃO: Serviço de locação de banco para uso em balcão de recepção, com assento estofado.	Diária	30
119.	BANCO PARA LOUNGE: Serviço de locação de banco para uso em lounge, com assento estofado.	Diária	80
120.	BANCO PARA MÚSICO: Serviço de locação de banco para músico (baterista ou tecladista), com assento estofado.	Diária	50
121.	MESA TIPO BISTRÔ: Serviço de locação de mesa tipo bistrô com tampo redondo ou quadrado. Altura média de 1,20m.	Diária	20

	122.	CADEIRA SEM BRAÇO: Serviço de locação de cadeira para palco, sem braço.	Diária	100
	123.	CADEIRA COM BRAÇO ESTOFADA: Serviço de locação de cadeira com encosto, estofada, com braço.	Diária	50
LOTE VII				
Alimentação				
	124.	BRUNCH - PEQUENO PORTE: Serviço de fornecimento de Brunch para eventos de Pequeno Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 2 Tipos de Chocolate quente: normal e diet; 02 Tipos de Chocolate frio: normal e diet; 01 Tipo de Leite quente: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 01 Tipo de Leite frio: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 03 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 02 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; 02 Tipos de Chá: camomila, chá verde, erva doce, erva cidreira, hortelã e mate; 02 Tipos de Geleias de Frutas Frescas: normal e diet; 02 Tipos de Iogurte: morango, frutas vermelhas, aveia, integral, maracujá, creme, integral e chocolate (normal e diet); Água mineral em garrafa de 500 ml; Baldes com cubos de gelo; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar, adoçante (líquido e em pó), chocolate em pó, café em pó (tradicional e forte) e cappuccino em pó. Comidas: 03 Tipos de Frutas: uva, mamão, banana, maçã, manga, abacaxi, morango, melão e kiwi; 03 Tipos de Mini Sanduiches: peito de peru, queijo minas, requeijão, salada, frango, presunto, blanquet de peru ou queijo e presunto (servidos no pão integral, pão de forma, ou pão de batata); 03 Tipos de Tapioca: manteiga, queijo, presunto, leite condensado e ovo; 03 Tipos de Mini Salgados: pão de queijo, quiche de frango, quiche de 4 queijos, quiche napolitano, croissant de queijo, croissant de queijo e presunto, gravatinha de massa folhada, enroladinho de queijo e presunto, enroladinho de salsicha, empada de frango, esfiha de carne, esfiha de frango, esfiha paraense, coxinha de frango, quibe, rissole de frango, rissole de camarão, bolinho de bacalhau, pastelzinho folhado de bacalhau e pão de queijo cuia; 03 Tipos de Doces: Bolo de macaxeira, bolo de chuva, bolo inglês, bolo marmorizado, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo comum, tartelete de cupuaçu, tapioquinha doce, mini orelha, mini sonho, mini torta de chocolate, trufas recheadas e bombons regionais recheados; 03 Tipos de Frios: queijo prato, queijo tipo reino, queijo provolone, queijo muçarela, presunto de peru light, presunto suíno, peito de peru defumado light, blaquet de peru, peito de peru, salame tipo hamburguês, salame tradicional e copa; 03 Tipos de Pães: pão de forma, pão de centeio, pão tipo baguete, pão tipo francês, pão integral, pão de milho, pão de leite, pão de chá, pão de batata, pão árabe, pão Pulman e pão italiano; Devem ser disponibilizados recipientes com requeijão (normal e light) e manteiga com e sem sal. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada. O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas,	Und.	1.000

		ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.		
125.		BRUNCH - MÉDIO PORTE: Serviço de fornecimento de Brunch para eventos de Médio Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 02 Tipos de Chocolate quente: normal e diet; 02 Tipos de Chocolate frio: normal e diet; 02 Tipos de Leite quente: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 02 Tipos de Leite frio: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 04 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 04 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; 04 Tipos de Chá: camomila, chá verde, erva doce, erva cidreira, hortelã e mate; - 02 Tipos de Geleias de Frutas Frescas: normal e diet; 02 Tipos de Iogurte: morango, frutas vermelhas, aveia, integral, maracujá, creme, integral e chocolate (normal e diet); Água mineral em garrafa de 500 ml; Baldes com cubos de gelo; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar, adoçante (líquido e em pó), chocolate em pó, café em pó (tradicional e forte) e cappuccino em pó. Comidas; 04 Tipos de Frutas: uva, mamão, banana, maçã, uva, manga, abacaxi, morango, melão, kiwi, ou outra que seja aprovada pelo Banco; 04 Tipos de Mini Sanduiches: peito de peru, queijo minas, requeijão, salada, frango, presunto, blanquet de peru ou queijo e presunto (servidos no pão integral, pão de forma, ou pão de batata); 04 Tipos de Tapioca: manteiga, queijo, presunto, leite condensado e ovo; 04 Tipos de Mini Salgados: pão de queijo, quiche de frango, quiche de 4 queijos, quiche napolitano, croissant de queijo, croissant de queijo e presunto, gravatinha de massa folhada, enroladinho de queijo e presunto, enroladinho de salsicha, empada de frango, esfiha de carne, esfiha de frango, esfiha paraense, coxinha de frango, quibe, rissole de frango, rissole de camarão, bolinho de bacalhau, pastelzinho folhado de bacalhau e pão de queijo cuia; 04 Tipos de Doces: Bolo de macaxeira, bolo de chuva, bolo inglês, bolo marmorizado, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo comum, tartelete de cupuaçu, tapioquinha doce, mini orelha, mini sonho, mini torta de chocolate, trufas recheadas e bombons regionais recheados; 04 Tipos de Frios: queijo prato, queijo tipo reino, queijo provolone, queijo muçarela, presunto de réu light, presunto suíno, peito de peru defumado light, blaquet de peru, peito de peru, salame tipo hamburguês, salame tradicional e copa; 04 Tipos de Pães: pão de forma, pão de centeio, pão tipo baguete, pão tipo francês, pão integral, pão de milho, pão de leite, pão de chá, pão de batata, pão árabe, pão Pulman e pão italiano; Devem ser disponibilizados recipientes com requeijão (normal e light) e manteiga com e sem sal. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada; O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.	Und.	1.000

	126.	<p>BRUNCH - GRANDE PORTE: Serviço de fornecimento de Brunch para eventos de Grande Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 02 Tipos de Chocolate quente: normal e diet; 02 Tipos de Chocolate frio: normal e diet; - 04 Tipos de Leite quente: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 04 Tipos de Leite frio: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 05 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 06 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; 06 Tipos de Chá: camomila, chá verde, erva doce, erva cidreira, hortelã e mate; 04 Tipos de Geleias de Frutas Frescas: normal e diet; 04 Tipos de Iogurte: morango, frutas vermelhas, aveia, integral, maracujá, creme, integral e chocolate (normal e diet); Água mineral em garrafa de 500 ml; Baldes com cubos de gelo; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar, adoçante (líquido e em pó), chocolate em pó, café em pó (tradicional e forte) e cappuccino em pó. Comidas: 06 Tipos de Frutas: uva, mamão, banana, maçã, uva, manga, abacaxi, morango, melão, kiwi, ou outra que seja aprovada pelo Banco; 06 Tipos de Mini Sanduiches: peito de peru, queijo minas, requeijão, salada, frango, presunto, blanquet de peru ou queijo e presunto (servidos no pão integral, pão de forma, ou pão de batata); 06 Tipos de Tapioca: manteiga, queijo, presunto, leite condensado e ovo; 06 Tipos de Mini Salgados: pão de queijo, quiche de frango, quiche de 4 queijos, quiche napolitano, croissant de queijo, croissant de queijo e presunto, gravatinha de massa folhada, enroladinho de queijo e presunto, enroladinho de salsicha, empada de frango, esfiha de carne, esfiha de frango, esfiha paraense, coxinha de frango, quibe, rissole de frango, rissole de camarão, bolinho de bacalhau, pastelzinho folhado de bacalhau e pão de queijo cuia; 06 Tipos de Doces: Bolo de macaxeira, bolo de chuva, bolo inglês, bolo marmorizado, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo comum, tartelete de cupuaçu, tapioquinha doce, mini orelha, mini sonho, mini torta de chocolate, trufas recheadas e bombons regionais recheados; 06 Tipos de Frios: queijo prato, queijo tipo reino, queijo provolone, queijo muçarela, presunto de réu light, presunto suíno, peito de peru defumado light, blaquet de peru, peito de peru, salame tipo hamburguês, salame tradicional e copa; 06 Tipos de Pães: pão de forma, pão de centeio, pão tipo baguete, pão tipo francês, pão integral, pão de milho, pão de leite, pão de chá, pão de batata, pão árabe, pão Pulman e pão italiano; Devem ser disponibilizados recipientes com requeijão (normal e light) e manteiga com e sem sal. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada; O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>	Und.	1.000
	127.	<p>COFFEE BREAK - PEQUENO PORTE: Serviço de fornecimento de Coffee Break para eventos de Pequeno Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 02 Tipos</p>	Und.	4.000

	<p>de Chocolate quente: normal e diet; 02 Tipos de Leite quente: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 03 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 02 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; Água mineral em garrafa de 500 ml; Baldes com cubos de gelo; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar, adoçante (líquido e em pó), chocolate em pó, café em pó (tradicional e forte) e cappuccino em pó. Comidas: 03 Tipos de Mini Sanduiches: peito de peru, queijo minas, requeijão, salada, frango, presunto, blanquet de peru ou queijo e presunto (servidos no pão integral, pão de forma, ou pão de batata); 03 Tipos de Mini Salgados: pão de queijo, quiche de frango, quiche de 4 queijos, quiche napolitano, croissant de queijo, croissant de queijo e presunto, gravatinha de massa folhada, enroladinho de queijo e presunto, enroladinho de salsicha, empada de frango, esfiha de carne, esfiha de frango, esfiha paraense, coxinha de frango, quibe, rissole de frango, rissole de camarão, bolinho de bacalhau, pastelzinho folhado de bacalhau e pão de queijo cuia; 03 Tipos de Doces: Bolo de macaxeira, bolo de chuva, bolo inglês, bolo marmorizado, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo comum, tartelete de cupuaçu, tapioquinha doce, mini orelha, mini sonho, mini torta de chocolate, trufas recheadas e bombons regionais recheados. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada. O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>		
128.	<p>COFFEE BREAK - MÉDIO PORTE: Serviço de fornecimento de Coffee Break para eventos de Médio Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas; 02 Tipos de Chocolate quente: normal e diet; 02 Tipos de Leite quente: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 03 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 04 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; Água mineral em garrafa de 500 ml; Baldes com cubos de gelo; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar, adoçante (líquido e em pó), chocolate em pó, café em pó (tradicional e forte) e cappuccino em pó. Comidas: 04 Tipos de Mini Sanduiches: peito de peru, queijo minas, requeijão, salada, frango, presunto, blanquet de peru ou queijo e presunto (servidos no pão integral, pão de forma, ou pão de batata); 04 Tipos de Mini Salgados: pão de queijo, quiche de frango, quiche de 4 queijos, quiche napolitano, croissant de queijo, croissant de queijo e presunto, gravatinha de massa folhada, enroladinho de queijo e presunto, enroladinho de salsicha, empada de frango, esfiha de carne, esfiha de frango, esfiha paraense, coxinha de frango, quibe, rissole de frango, rissole de camarão, bolinho de bacalhau, pastelzinho folhado de bacalhau e pão de queijo cuia; 04 Tipos de Doces: Bolo de macaxeira, bolo de chuva, bolo inglês, bolo marmorizado,</p>	Und.	2.000

		<p>bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo comum, tartelete de cupuaçu, tapiquinha doce, mini orelha, mini sonho, mini torta de chocolate, trufas recheadas e bombons regionais recheados. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada. O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>		
	129.	<p>COFFEE BREAK - GRANDE PORTE: Serviço de fornecimento de Coffee Break para eventos de Grande Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 02 Tipos de Chocolate quente: normal e diet; 04 Tipos de Leite quente: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 05 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 06 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; Água mineral em garrafa de 500 ml; Baldes com cubos de gelo; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar, adoçante (líquido e em pó), chocolate em pó, café em pó (tradicional e forte) e cappuccino em pó. Comidas: 06 Tipos de Mini Sanduiches: peito de peru, queijo minas, requeijão, salada, frango, presunto, blanquet de peru ou queijo e presunto (servidos no pão integral, pão de forma, ou pão de batata); 06 Tipos de Mini Salgados: pão de queijo, quiche de frango, quiche de 4 queijos, quiche napolitano, croissant de queijo, croissant de queijo e presunto, gravatinha de massa folhada, enroladinho de queijo e presunto, enroladinho de salsicha, empada de frango, esfiha de carne, esfiha de frango, esfiha paraense, coxinha de frango, quibe, rissole de frango, rissole de camarão, bolinho de bacalhau, pastelzinho folhado de bacalhau e pão de queijo cuia; 06 Tipos de Doces: Bolo de macaxeira, bolo de chuva, bolo inglês, bolo marmorizado, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo comum, tartelete de cupuaçu, tapiquinha doce, mini orelha, mini sonho, mini torta de chocolate, trufas recheadas e bombons regionais recheados. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada. O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>	Und.	2.000
	130.	<p>COQUETEL - PEQUENO PORTE: Serviço de fornecimento de Coquetel para eventos de Pequeno Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 04 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 02 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; Água mineral; As bebidas devem ser servidas geladas e deve ser</p>	Und.	4.000

		<p>previsto a utilização de cubos de gelo, caso necessário; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar e adoçante (líquido e em pó). Comidas: 03 Tipos de Canapés: vol au vent de roquefort, tartelete folhada de camarão, frapê de queijo, tartelete folhada de carne seca, folhado com camarão e jambu, palito de peru com cereja e vol au vent de lagosta; 03 Tipos de Salgados Frios: frapê de queijo, tartelete de frango com fios de ovos, mini quiche com geleia de pimentão, mini quiche de bacalhau, mini quiche de camarão, mini quiche de cebola, palito de queijo e azeitona, tartelete de legumes, tartelete de camarão, tartelete de bacalhau, empada de bacalhau, empada de frango, empada de camarão e tartelete de ricota; 03 Tipos de Salgados Quentes: quibe de carne, quibe de queijo, coxinha de frango, coxinha de caranguejo, bolinho de provolone, rissole de camarão, rissole de carne, croquete de carne, bolinho de bacalhau, camarão empanado e pasteis de palmito; 02 Tipos de Mini Degustações: risoto de cordeiro, pirarucu de casaca, escondidinho de carne seca com purê de batata ou macaxeira, risoto de bacalhau, risoto de pato, risoto de camarão, creme de camarão, creme de bacalhau, arroz de pato, arroz de mariscos, arroz paraense, suflê de legumes, suflê de camarão, suflê de bacalhau e cascata de camarão rosa; Os salgados quentes devem ser feitos na hora. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada. O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>		
	131.	<p>BUFFET - MÉDIO PORTE: Serviço de fornecimento de Coquetel para eventos de Médio Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 05 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 04 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; Água mineral; As bebidas devem ser servidas geladas e deve ser previsto a utilização de cubos de gelo, caso necessário; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar e adoçante (líquido e em pó). Comidas: 04 Tipos de Canapés: vol au vent de roquefort, tartelete folhada de camarão, frapê de queijo, tartelete folhada de carne seca, folhado com camarão e jambu, palito de peru com cereja e vol au vent de lagosta; 04 Tipos de Salgados Frios: frapê de queijo, tartelete de frango com fios de ovos, mini quiche com geleia de pimentão, mini quiche de bacalhau, mini quiche de camarão, mini quiche de cebola, palito de queijo e azeitona, tartelete de legumes, tartelete de camarão, tartelete de bacalhau, empada de bacalhau, empada de frango, empada de camarão e tartelete de ricota; 04 Tipos de Salgados Quentes: quibe de carne, quibe de queijo, coxinha de frango, coxinha de caranguejo, bolinho de provolone, rissole de camarão, rissole de carne, croquete de carne, bolinho de bacalhau, camarão empanado e pasteis de palmito; 04 Tipos de Mini Degustações: risoto de cordeiro, pirarucu de casaca, escondidinho de carne seca com purê de batata ou macaxeira, risoto de bacalhau, risoto de pato, risoto de camarão, creme de</p>	Und.	2.000

		<p>camarão, creme de bacalhau, arroz de pato, arroz de mariscos, arroz paraense, suflê de legumes, suflê de camarão, suflê de bacalhau e cascata de camarão rosa; Os salgados quentes devem ser feitos na hora. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada. O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>		
	132.	<p>BUFFET - GRANDE PORTE: Serviço de fornecimento de Coquetel para eventos de Grande Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 05 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 06 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; Água mineral; As bebidas devem ser servidas geladas e deve ser previsto a utilização de cubos de gelo, caso necessário; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar e adoçante (líquido e em pó). Comidas: 06 Tipos de Canapés: vol au vent de roquefort, tartelete folhada de camarão, frapê de queijo, tartelete folhada de carne seca, folhado com camarão e jambu, palito de peru com cereja e vol au vent de lagosta; 06 Tipos de Salgados Frios: frapê de queijo, tartelete de frango com fios de ovos, mini quiche com geleia de pimentão, mini quiche de bacalhau, mini quiche de camarão, mini quiche de cebola, palito de queijo e azeitona, tartelete de legumes, tartelete de camarão, tartelete de bacalhau, empada de bacalhau, empada de frango, empada de camarão e tartelete de ricota; 06 Tipos de Salgados Quentes: quibe de carne, quibe de queijo, coxinha de frango, coxinha de caranguejo, bolinho de provolone, rissole de camarão, rissole de carne, croquete de carne, bolinho de bacalhau, camarão empanado e pasteis de palmito; 06 Tipos de Mini Degustações: risoto de cordeiro, pirarucu de casaca, escondidinho de carne seca com purê de batata ou macaxeira, risoto de bacalhau, risoto de pato, risoto de camarão, creme de camarão, creme de bacalhau, arroz de pato, arroz de mariscos, arroz paraense, suflê de legumes, suflê de camarão, suflê de bacalhau e cascata de camarão rosa; Os salgados quentes devem ser feitos na hora. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada. O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>	Und.	2.500
	133.	<p>ÁGUA MINERAL COPO 200 ML SEM GÁS - Fornecimento de água mineral em COPO 200 ML sem gás e gelada. O material deverá ser disponibilizado em local a ser definido pela CONTRATANTE.</p>	Und.	3.500

134.	ÁGUA MINERAL GARRAFA DE 500 ML - Fornecimento de água mineral em GARRAFA DE 500 ML sem gás e gelada. O material deverá ser disponibilizado em local a ser definido pela CONTRATANTE.	Und.	1.000
135.	ÁGUA MINERAL GARRAFA DE 1,5 LITROS - Fornecimento de água mineral em GARRAFA DE 1,5 LITROS sem gás e gelada. O material deverá ser disponibilizado em local a ser definido pela CONTRATANTE.	Und.	500
136.	ÁGUA MINERAL GARRAFÃO DE 5,0 LITROS - Fornecimento de água mineral em GARRAFÃO DE 5,0 LITROS sem gás. O material deverá ser disponibilizado em local a ser definido pela CONTRATANTE.	Und.	250
137.	BANDEJA DE FRIOS COM 08 OPÇÕES: queijo prato, queijo tipo reino, queijo provolone, queijo muçarela, presunto de réu light, presunto suíno, peito de peru defumado light, blaquet de peru, peito de peru, salame tipo hamburguês, salame tradicional, copa, ou outro que seja aprovado pelo Banco, para eventos.	Und.	350
138.	BANDEJA DE FRUTAS COM 06 OPÇÕES DE FRUTAS: uva, mamão, banana, maçã, uva, manga, abacaxi, morango, melão, kiwi, ou outra que seja aprovado pelo Banco, para eventos.	Und.	350
139.	PORÇÃO COM 08 TIPOS DE CANAPÉS: vol au vent de roquefort, tartelete folhada de camarão, frapê de queijo, tartelete folhada de carne seca, folhado com camarão e jambu, palito de peru com cereja e vol au vent de lagosta, ou outro que seja aprovado pelo Banco, para eventos.	Und.	350
140.	BISCOITOS RECHEADOS: sabores diversos a escolha, em pacotes de 120g para eventos.	Und.	1.000
141.	BOMBONS REGIONAIS RECHEADOS: sabores cupuaçu, castanha do Pará, brigadeiro e bacuri para eventos.	Und.	5.000
142.	CHOCOLATE EM BARRA: sabor Ao Leite, embalagem com 180g para eventos.	Und.	500
143.	CAFÉ QUENTE: em Garrafa Térmica com 1,5 litros, para eventos.	Und.	250
144.	LEITE QUENTE: em Garrafa Térmica com 1,5 litros, para eventos.	Und.	250
145.	CHOCOLATE QUENTE: em Garrafa Térmica com 1,5 litros, para eventos.	Und.	250
146.	REFRIGERANTE LATA 350 ML: de primeira linha em latas de 350 ml. OPÇÃO DE SABORES: Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta Uva, Fanta Laranja, Guaraná Antártica, Guaraná Baré).	Und.	2.000
147.	REFRIGERANTE PET 600 ML: de primeira linha em garrafas pet de 600 ml. OPÇÃO DE SABORES: Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta Uva, Fanta Laranja, Guaraná Antártica, Guaraná Baré).	Und.	500
148.	REFRIGERANTE PET 1,5 ML: de primeira linha em garrafas pet de 1,5 litros. OPÇÃO DE SABORES: Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta Uva, Fanta Laranja, Guaraná Antártica, Guaraná Baré).	Und.	500
149.	REFRIGERANTE PET 2,0 L: de primeira linha em garrafas pet de 2,0 litros. OPÇÃO DE SABORES: Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta Uva, Fanta Laranja, Guaraná Antártica, Guaraná Baré).	Und.	500

	150.	SALGADINHOS FRITOS/ASSADOS - TIPO 1: podendo ser: kibe, coxinha de frango, rissoles, bolinha de queijo, surpresinha e pastel, quentes e prontos para o consumo.	Und.	250
	151.	SALGADINHOS FRITOS/ASSADOS - TIPO 2: podendo ser: quibe de carne, quibe de queijo, coxinha de frango, coxinha de caranguejo, bolinho de provolone, rissole de camarão, rissole de carne, croquete de carne, bolinho de bacalhau, camarão empanado e pasteis de palmito, quentes e prontos para o consumo.	Und.	500
	152.	SANDUICHE NATURAL: (pão de forma) com alface, tomate, queijo tipo muçarela e presunto tipo fatiado, fabricação própria.	Und.	2.000
	153.	SORVETE: sabores variados (cupuaçu, bacuri, açaí, tapioca, coco, abacaxi, flocos e chocolate. EMBALAGEM DE 2,0 L.	Und.	300
	154.	SUCO DE FRUTAS: sabores variados (abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja. EMBALAGEM TETRA PAK DE 1,0 L.	Und.	600
	155.	TAPIOQUINHA SIMPLES COM MANTEIGA: as tapiocas devem ser feitas na hora do evento e o fornecedor deve providenciar pessoal qualificado e utensílios (frigideiras, gás, fogão...etc) necessários à prestação do serviço.	Und.	1.500
	156.	KIT LANCHE INFANTIL: Sanduíche frio, pão de forma sem casca com queijo prato, presunto e manteiga embalado individualmente, biscoito doce recheado com aproximadamente 48 g 2 sabores ou biscoito Salgado (Tipo Pit Stop) com aproximadamente 162g ou biscoito Waffer com aproximadamente 160g, e barrinha de cereal com aproximadamente 72 g 5 sabores, 1 tipo de fruta e refrigerante lata de 350ml 1º linha.	Und.	24.000
	157.	KIT LANCHE INFANTO-JUVENIL: Um salgado de forno (100g) ou sanduíche (presunto, queijo, pasta de ricota/atum, tomate, alface) ou Hot Dog, mais uma fruta ou uma fatia de bolo recheado, e um refrigerante (diet ou convencional) em lata de 350ml, embalados em recipiente térmico.	Und.	25.000
	158.	KIT DE DOCES PARA CRIANÇA: contendo pipoca doce, pipoca salgada, algodão doce, crepe de queijo, bombons variados e refrigerante em lata de 350 ml (serviço para 100 crianças). *obs.: tudo dentro do prazo de validade de no mínimo 3 meses à frente da data do pedido e da entrega.	Und.	1.000
	159.	REFEIÇÃO POR PESSOA: Arroz branco, feijão, carne (bovina ou suína ou ave ou pescado), purê de batata e salada verde embalada individualmente marmita térmica, refrigerante lata de 350 ml, 1 tipo de fruta, guardanapo, canudo, garfo e faca resistente descartável.	Und.	5.450
LOTE VIII				
Materiais e equipamentos para eventos.				
	160.	PASSADOR DE SLIDES SEM FIO: Locação de Passador de Slides sem Fio para uso em palestras e apresentações.	Diária	1.000
	161.	ROTEADOR PARA REDE SEM FIO: Serviço de locação de Roteador para Rede sem Fio com a seguinte configuração: - Padrão: IEEE 802.11a; IEEE 802.11b; IEEE 802.11g; IEEE 802.11n; IEEE 802.11ac draft; IEEE 802.3; IEEE 802.3u; Taxa de transferência: Até 750 Mbps; Segurança: WPA/WPA2 (Wi-fi Protected Access) e WPS (Wi-fi Protected Setup); Portas: 4 x Ethernet 10/100 (RJ-45) e 1 x WAN 10/100; Conexões Suportadas: DHCP (IP-Dinâmico); PPoE (DSL); IP Estático; Modo de Operação: Roteador; Frequência: 2,4 GHz; 5 GHz; Antenas de saída: 2 x 5 dbi.	Diária	1.000

	162.	<p>NOBREAK DE 3 KVA: Serviço de Locação Nobreaks com a seguinte configuração mínima: 3kVA (2700w) com tecnologia de controle digital DSP • Dupla conversão Modelo Torre com capacidade opcional para fixação em Rack 3U. Fator de potência (0.98) Tensão de entrada (208V/220V/230V/240VAC) ajustável via LCD • Tensão de saída (208V/220V/230V/240VAC) ajustável via LCD • Seleção de tensão de desligamento em modo bateria através LCD • By pass Range de Voltagem: (115~295) ±5VAC Meia carga - Carga Plena (145-295) ±5VAC Frequência: (Sincronizado a Rede AC); 50/60 ± 0.2Hz (Modo Bateria) Tempo de Transferência: Modo Rede AC para Modo Bateria: Oms / Modo Inversor para Modo By-pass: 4ms Capacidade de Sobre Carga: 105%-150%: Transfere para By-pass após 30s; />150%: Transfere para By-pass após 300ms Forma de Onda: Pura Senoidal Porta de comunicação SNMP (Obrigatório) - Gerenciamento Remoto Centralizado via web-browser (Obrigatório) Portas RS232, RJ45 e USB Controle automático de velocidade dos ventiladores quando a carga varia Carregamento bateria automaticamente no modo de UPS off Correção de fator de potência de entrada (PFC) B) Eficiência Modo Rede AC: ≥90% Modo Bateria: ≥87% Modo ECO: >98% C) Baterias Voltagem DC: 72V • Quantidade de Baterias Internas: No mínimo 6 (seis) 9Ah Carregador: 1A • Tempo de Recarga: No máximo 8 (oito) horas 90% capacidade Ruído: <50dB (Im) D) Gerenciamento Standard RS-232 (Opcional USB): Suporta Windows 7/8/10 – SNMP.</p>	Diária	1.000
	163.	<p>SERVIÇO DE DIGITALIZAÇÃO DE FITAS DE VÍDEO ANALÓGICAS (UMATIC, VHS, SVHS, BETACAM, DVCAM, MINIDV): Preservação, higienização, organização, digitalização, upload e catalogação em repositório digital de fitas audiovisuais analógicas, nos formatos Type B ou C (uma polegada - BV) e U-matic (¾ de polegada), pertencentes ao acervo da Contratante, para discos rígidos de longa duração, apropriados para guarda de backups, com capacidade de armazenamento de, no mínimo, 10 Tb, formato SATA 6Gbps de 7200 rpm de velocidade contendo a integralidade dos arquivos digitalizados pelo projeto, inclusive os arquivos comprimidos, para preservação e reprodução, proporcionando a permanência e a durabilidade deste acervo bem como sua identificação e organização visando a acessibilidade.</p>	Und.	12.000
	164.	<p>SERVIÇO DE MINI-TRIO ELETRICO COM: 01 Caminhão de pequeno porte com 04 caixas na frente, 06 caixas no fundo e 16 caixas nas laterais, sendo 08 por lado, com falantes de 15" 10" + driver por caixa, mesa de som de 16 canais digital, 02 microfones sem fio UHF, 06 microfones dinâmicos, 01 CD/DVD player e 01 Notebook - cabos e conexões necessárias para ligação de todo o equipamento acima descrito, assim como para ligar instrumentos como violões, teclados, cavacos e entre outros.</p>	Diária	145
	165.	<p>SERVIÇO DE TRIO ELETRICO TOCO COM: 01 Caminhão com som de Médio Porte e com Gerador de energia. Comprimento total: 10,00m Largura:3,20m Potência sonora de 80.000 watts (40mil watts em R.M.S)- Atingindo uma distância de 250m, mediante ao local e a regulagem do som. Gerador Stemac 80 KVA ou energia elétrica trifásica.</p>	Diária	141
	166.	<p>SERVIÇO DE TRIO ELETRICO TRUCADO COM: 01 Caminhão com som de Grande Porte e com Gerador de energia. Comprimento total: 14,00m, Largura: 4,20m,</p>	Diária	55

	Potência sonora de 116.000 watts (58mil watts em R.M.S) - Atingindo uma distância de 400m, mediante ao local e a regulagem do som. Gerador Stemac 100 KVA ou energia elétrica trifásica.		
LOTE IX			
Estrutura			
167.	ARQUIBANCADA DESCOBERTA DE OITO DEGRAUS, com montagem e desmontagem em estrutura modulada metálica, piso ANTE DERRAPANTE em compensado naval ou FIBRA DE VIDRO, estruturado com perfil metálico, largura mínima de degrau 0,61m, revestimento no fundo com 2,45m de altura mínima, em tapume metálico pintado com tinta ante ferruginosa na cor prata metálica, considerar espaçamento de 0,60m por pessoa, passarela frontal de 01.70 m mínimo, altura entre degraus de 0,25m nos três primeiros degraus (espaço destinado a terceira idade), e altura máxima de 0,33m nos degraus restantes. CONSIDERAR DOIS ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA.	Metro linear/dia	2.500
168.	ARQUIBANCADA COBERTA DE OITO DEGRAUS com montagem e desmontagem em estrutura modulada metálica, piso ANTE DERRAPANTE em compensado naval ou FIBRA DE VIDRO, estruturado com perfil metálico, largura mínima de degrau 0,61m, revestimento no fundo com 2,45m de altura mínima, em tapume metálico pintado com tinta ante ferruginosa na cor prata metálica, considerar espaçamento de 0,60m por pessoa, passarela frontal de 01.70 m mínimo, altura entre degraus de 0,25m nos três primeiros degraus (espaço destinado a terceira idade), e altura máxima de 0,33m nos degraus restantes.	Metro linear/dia	2.900
169.	BALCÃO DE ATENDIMENTO: Locação, montagem e desmontagem de mesa de atendimento em estrutura de material padronizado octanorm com painéis, tampos e laterais em TS na cor branco. Altura de aproximadamente 60 cm.	Und./dia	500
170.	BALCÃO 1: Cego adesivado em cores, com tampo de fórmica, prateleiras, porta de correr e fechadura com tranca, medindo 1mx1m.	Und./dia	605
171.	BALCÃO 2: com estrutura em alumínio Octanorm e fechamento em TS branco, com porta de correr, prateleira e chave, medindo 1,00 x 0,50 x 1,00.	Und./dia	385
172.	BALCÃO 3: com estrutura em alumínio Octanorm e fechamento em TS branco, sem porta e com prateleira, medindo 1,00 x 0,50 x 1,00 m.	Und./dia	605
173.	BALCÃO 4: vitrinado adesivado em cores, com portas de correr, prateleiras internas e tranca, medindo 1mx1m.	Und./dia	715
174.	BANCADA: com estrutura em alumínio octanorme e TS branco, medindo 1,00 x 0,50 x 0,70.	Und./dia	385
175.	BANDEIRAS COM PEDESTAIS: Mastro em material resistente, com ponteira, altura do mastro de aproximadamente 2 metros, o mastro é completo para amarração das Bandeiras.	Und./dia	900
176.	BANHEIRO QUÍMICO, em polietileno expandido, tipo stander, com tratamento de resíduos através de produtos químicos, com manutenção, limpeza e higienização através de sistema a vácuo.	Und./dia	340
177.	BANHEIRO PNE, em polietileno expandido, tipo stander, com tratamento de resíduos através de produtos químicos, com manutenção, limpeza e higienização através de sistema a	Und./dia	200

		vácuo. Deverá sempre ser prevista a utilização conjunta de banheiros para portadores de necessidades especiais.		
178.		BANHEIRO QUÍMICO DE LUXO, com no mínimo: Porta-objetos, Peças de louça, e não de plástico, Decoração elegante, Espelhos de qualidade, Armários, Cabines para portadores de necessidades especiais.	Und./dia	550
179.		BARRACAS PADRONIZADAS: (1,5m x 1,5m, 2m x 2m ou 3m x 3m) com estrutura metálica desmontável, com cobertura e saia de lona, com sistema de montagem rápida, com uma bancada de material metálico, impermeável, com bordas laterais de 10 cm, que tenha resistência suficiente para suportar os produtos a serem expostos e/ou as atividades a serem sobre ela executadas, com ponto de iluminação e de energia elétrica, no mínimo, 02 (dois) pontos de tomada 110/220 volts. Deverão ser apresentadas limpas e em excelente estado de conservação.	M2/dia	2.700
180.		BEBEDOURO: Locação de bebedouro de coluna de 20 litros, padrão de 01m.	Und./dia	385
181.		CABINE DE SOM: Em estrutura de alumínio, no sistema octanorm ou similar coberta em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 700g/m ² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente.	M2/dia	380
182.		CAIXA ISOTÉRMICA 1: Em polietileno plástica. Gabinete externo e interno. Tampa com limitadores para empilhamento seguro e superfície 100% lisa - Ladrão para água - super resistente - A tampa quando aberta permanece em 90°.	Und./dia	1.570
183.		CAIXA ISOTÉRMICA 2: 160 litros Gabinete externo e interno manufaturado em Isopor.	Und./dia	2.250
184.		CAIXA ISOTÉRMICA 3: 360 litros Gabinete externo e interno manufaturado em isopor.	Und./dia	500
185.		CAMARIM: Com montagem e desmontagem. Climatizado, composto de estrutura de alumínio, com montantes de 02,70m de altura, e placas formicada tipo TS na cor branca brilhante, piso COM 10CM DE ALTURA MINIMA em compensado ante derrapante OU FIBRA DE VIDRO estruturado com perfil metálico recapeado com carpete na cor preta, cobertura deverá ser em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m ² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	M2/dia	600
186.		CAMAROTE COBERTO EM DOIS ANDARES: Com montagem e desmontagem em estrutura tubular metálica nas dimensões de 3,00m x 3,00 x 2,10m, pé direito de 2,50m, piso em compensado ante derrapante, estruturado com perfil metálico pintado com tinta PVA na cor preta, revestido na saia, fundos e laterais até o guarda-corpo com tapumes metálicos, pintado com tinta ante ferruginosa na cor prata, cobertura deverá ser em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m ² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente. Com capacidade para 20 lugares.	Und./dia	220
187.		CENOGRAFIA, com estruturas metálicas, e aplicação de mock ups, personagens e imagens em 3D, mascotes, portais de entrada, painéis, letras caixa, back-light e front-light	M2/dia	3.900

		personalizados, chão e paredes de vidro ou marcenaria revestida. Cenografia composta por elementos ligados ao tema do evento; tudo deverá estar ligado à temática do evento, exemplos: - Círio de Nossa senhora de Nazaré, -Natal, Outubro rosa, - Novembro azul.		
188.		CENTRAL DE REFRIGERAÇÃO, com capacidade de 25 Tr's, no chamado sistema Splitão, devendo ter suas bocas divisórias de saída de ar, e dutos flexíveis em molas revestidas de isolante térmico com comprimento mínimo de 10m cada.	Tr's/dia	4.500
189.		CERCA MODULADA: Em estrutura tubular metálica modulada nas dimensões de 01,00m,02,00m, ou 03,00m de comprimento por 01,10 metro de altura, executadas com tubos galvanizados OU PINTADOS NA COR PRATA BRILHANTE, de diâmetro mínimo de 1 ¼ polegadas com espessura mínima de 2,00 mm de parede. As divisões internas de fechamento das cercas poderão ser em tubos ou barras metálicas, não podendo proporcionar espaçamento maior que 10 centímetros entre elas de modo a não causar acidentes com crianças. As ligações entre cercas deverão ser um sistema de encaixe E ATRACAÇÃO EM BRAÇADEIRAS PLÁSTICAS DE 30CM que garanta a continuidade e estabilidade da linha, permitindo a transferência e distribuição de cargas entre elas. ORÇAR EM METROS LINEARES.	Metro linear/dia	380
190.		CLIMATIZADORES EVAPORATIVOS: novos capazes de produzir Evento de climatização em grandes ambientes sem a presença de nevoa ou gotículas: Área de abrangência de 200m ² à 250m ² aproximadamente, Tensão: 220V: Autonomia do reservatório a plena carga: 01 hora; reservatório de água com capacidade adequada à autonomia; modo de reposição de água no reservatório: manualmente, Direcionamento do fluxo: vertical e horizontal das aletas; Plug de conexão elétrica do equipamento no novo padrão brasileiro.	Und./dia	200
191.		CONTAINER CAMARIM: Container em aço, com aproximadamente 2,3m x 6m x 2,5m (largura x comprimento x altura), com 01 porta convencional, 02 janelas, revestimento interno em EPS + fórmica ou PVC, piso em compensado naval revestido em borracha ou Paviflex, instalações elétricas completas, 2 pontos de luz e 2 tomadas, banheiro, ar-condicionado compatível com o espaço, incluindo o transporte de ida e volta, instalação, desinstalação e manutenção.	Und./dia	200
192.		CONTAINER DE ATENDIMENTO: Container em aço, com aproximadamente 2,3m x 6m x 2,5m (largura x comprimento x altura), com 01 porta convencional, 02 janelas, revestimento interno em EPS + fórmica ou PVC, piso em compensado naval revestido em borracha ou Paviflex, instalações elétricas completas, 2 pontos de luz e 2 tomadas, ar-condicionado, incluindo o transporte de ida e volta, instalação, desinstalação e manutenção.	Und./dia	200
193.		CONTAINER SANITÁRIO, com instalação elétrica e hidráulica, no mínimo 4 cabines sanitárias e 01 cabine com chuveiro elétrico.	Und./dia	600
194.		CONJUNTO DE LIXEIRA SELETIVA: Lixeira Para Coleta Seletiva Basculante, com capacidade de 50 ou 60 Litros com suporte (5 Lixeiras): Metais, Plásticos, Papeis, Orgânicos, não recicláveis.	Conj/dia	600
195.		CONJUNTO DE LIXEIRA SELETIVA EM INOX: Lixeira Para Coleta Seletiva com tampa meia esfera em INOX, com capacidade de 50 ou 60 Litros com suporte (5 Lixeiras): Metais,	Conj/dia	467

	Plásticos, Papeis, Orgânicos, não recicláveis.		
196.	ESTANDE BÁSICO: com piso elevado em 10cm, sistema de montagem em fórmica e alumínio anodizado na cor alumínio brilhante, testeiras em vidro no sistema Spidercom um metro de largura, iluminação em arandelas a cada 03m2, plotagem com logo do cliente com área de 01m2 em policromia, tendo como mobiliário básico por cada 09m2 01-balcão cego, 01 jogo de mesa com tampo de vidro e quatro cadeiras, 07 prateleiras. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	M2/dia	2.800
197.	ESTANDE CONSTRUÍDO, Seguindo projeto especial aprovado, em madeira, mdf, tijolo, ferro e lambri bruto, piso em tapete vinílico, carpete ou vidro plotado com motivos do evento retro iluminado, adesivagem total nas paredes externas e internas, quando necessário, sistema de iluminação a ser projetado pelo fornecedor mantendo padrão de norma e segurança. No mínimo, 2 pontos de tomada monofásica tripolar para cada 4m². Depósito totalmente fechado com porta e chave. Obs: Apresentar projeto do ambiente com imagens e layout em 3d para aprovação.	M2/dia	950
198.	ESTANDE EM OCTANORM E TS - TIPO 01: Locação, montagem e desmontagem de estandes com divisórias altas (aproximadamente 220x100 cm), contendo paredes em painéis TS dupla face branco, com 4mm de espessura, emoldurados por perfis octogonais e travessas de alumínio anodizado.	M2/dia	5.000
199.	ESTANDE EM OCTANORM E TS - TIPO 2: Locação, montagem e desmontagem de estandes com divisórias baixas (aproximadamente 100x100 cm), contendo paredes em painéis TS dupla face branco, com 4mm de espessura, emoldurados por perfis octogonais e travessas de alumínio anodizado. Unidade: um metro quadrado por diária.	M2/dia	2.000
200.	ESTANDE FECHADO: para receber a Climatização e permitir privacidade de palestras ou Conferências, construído no sistema Octanorm ou similar, com a seguinte ambientação mínima: Testeira Curva Painel em Fórmica TS branco brilhante e plotado conforme aprovado pela contratante; com adesivo vinílico; Forro em placas de TS formicado em toda sua extensão; Iluminação com calhas auto portantes a cada 03m2; Tomadas de 220v compatíveis com o número de eletrônicos que as utilizarão; Porta em blindex: 03 Prateleiras com mão francesa em Alumínio com graduação de nível; 01 contendo 01 mesa de apoio, 50 cadeiras sem braço, Piso elevado e acarpetado na cor cinza claro; Sistema de refrigeração compatível com o volume. É obrigatório apresentar o cálculo do dimensionamento da refrigeração.	M2/dia	3.720
201.	ESTANDE FECHADO COM MEIA PAREDE EM VIDRO: Para receber a Climatização e permitir privacidade de palestras ou Conferências, construído no sistema Octanorm ou similar, com a seguinte Ambientação mínima: Testeira Curva de 170mm x 1.100mm, Painel em Fórmica TS branco brilhante com ½ parede e ½ vidro temperado de 06mm. O TS poderá ser adesivado, quando solicitado. Forro em placas de TS formicado em toda sua extensão, Iluminação com calhas auto portante a cada 03m2, Tomadas de 220v compatíveis com o número de eletrônicos que as utilizarão, 9.8-Porta em blindex, Prateleiras com mão francesa em Alumínio com graduação de nível, Piso acarpetado na cor cinza claro, 9.16-	M2/dia	1.320

		Sistema de refrigeração compatível com o volume.		
202.		ESTANDE MISTO: Piso elevado em vidro com motivos do evento retro iluminado Testeira: distribuída na fachada dos estandes com identidade visual, onde será adesivado o letreiro em vinil, iluminada com um spot e lâmpada de led 100 watts Paredes laterais e de fundo composta por material padronizado, com divisórias em painéis TS branco ou similar, na cor branca, painéis medindo 2,20 x 1,00m, emoldurados com perfis e travessas de alumínio anodizado, na cor natural, octavado ou similar que poderão ser adesivadas de acordo com projeto	M2/dia	1.320
203.		EXTINTOR: Tipo ABC. Extintor de Incêndio ABC de 12kgs, inspecionado, com carga completa e dentro da validade, afixando sinalização padrão e legível, devendo cumprir todas as recomendações e orientações do Corpo de Bombeiros.	Und./dia	900
204.		FORRAÇÃO TIPO CARPETE, de 3mm de espessura na cor solicitada. Deve ser apresentado limpo e em excelente estado de conservação.	Und./dia	5.200
205.		FREEZER HORIZONTAL, de 222 litros, em bom estado de conservação.	Und./dia	100
206.		FRIGOBAR, de 117 litros	Und./dia	350
207.		GALPÃO 1: mínimo de 15x30 metros e máximo de 40x60. Locação de Pavilhão em estrutura modular medindo 15x30m, com altura mínima de 6 metros, autoportante, de alta resistência, com travessas, colunas e vigas de alumínio, com sistemas integrado de encaixe para as lonas nas arestas da estrutura proporcionando uma vedação completa, conjunto de cabos de aço dispostos em "X" nas laterais e tetos entre os arcos de estrutura a cada 30m no mínimo ao longo da cobertura para contraventamento, sapatas em chapa de aço carbono fixadas junto ao solo através de estacas ou parabolts e, podendo ser ainda tencionado por cabos de aço 5/16" (cálculo de arrasto de 2.000kg) e/ ou outros caso haja necessidade mediante avaliação técnica. As lonas são tipo KP1000, antimofa, impermeável, antichama, blackout e na cor branca, sendo aplicada no teto e quando nas laterais são de fácil manuseio, pois possibilitam a abertura e/ ou fechamento. Com serviço de montagem e desmontagem, conforme projeto do evento.	M2/dia	900
208.		GALPÃO 2: Galpão em estrutura de aço ou de alumínio, coberto e com fechamento lateral em lona vinílica, totalmente vedado para receber climatização, contendo portas em blindex de frente e de fundo, com interligações com outras coberturas. O isolamento da refrigeração se dará através de 14 cortinas de ar com 10m cada, e nas dimensões máximas de 40m de largura (vão livre) x 72,50m de comprimento.	M2/dia	14.000
209.		GRUPO GERADOR 180 KVA: Locação, montagem, instalação e retirada de conjunto de grupo gerador devidamente abastecido, super silenciado motor de 180/KVA, para funcionamento contínuo com 24 horas de autonomia, com cabeamento de no mínimo 50m de comprimento.	Diária	200
210.		GRUPO GERADOR 300 KVA: Locação, montagem, instalação e retirada de conjunto de grupo gerador devidamente abastecido, super silenciado, motor de 300/KVA, 60HZ, microprocessador e quadro de transferência, 75DB A 1,5 metros, para funcionamento em regime "contínuo" com cabeamento de no mínimo 50m de comprimento.	Diária	250

	211.	ILUMINAÇÃO EM ARANDELA: Locação e instalação de arandelas de alumínio anodizado (spots) e lâmpadas de LED de no mínimo 25W, a serem instaladas nos estandes.	Und./di a	5.000
	212.	LINÓLEO: Locação de Linóleo na cor preto fosco, em ótimo estado, com instalação, sendo que deverá ficar preso, esticado e passado fita em toda extensão, devendo ficar completamente esticado, sem ondulações, com posterior retirada.	M2/dia	10.000
	213.	ORGANIZADOR DE FILA, modelo clássico-luxo, poste DOURADO com corda trançada cheio de curvas.	Und./di a	1.000
	214.	PAINÉIS DIVISÓRIOS: Locação, montagem e desmontagem de painel de TS melamínica (dupla face) branco na altura de 2,20m, estruturados por montantes octogonais e travessas Z400 de alumínio anodizado. Unidade: um metro por diária.	metro/di a	5.000
	215.	PALCO MINI: Medindo 6m x 4m, com montagem e desmontagem em estrutura, com pilares em treliças de cantoneiras metálicas ou em box truss Q30 OU P50, com pisos em compensado naval ante derrapante com 15 mm de espessura, estruturados e fixados em tubos e perfis metálicos sem a utilização de pregos. As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. Cobertura em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente. · As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, até SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	Und./di a	113
	216.	PALCO PEQUENO: Medindo 8m X 6m: Com montagem e desmontagem em estrutura, com pilares em treliças de cantoneiras metálicas ou em box truss Q30 OU P50, com pisos em compensado naval ante derrapante com 15 mm de espessura, estruturados e fixados em tubos e perfis metálicos sem a utilização de pregos. As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. Cobertura deverá ser em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente. As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, até SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	Und./di a	199
	217.	PALCO MÉDIO 1: locação de palco medindo 10 x 08 x 6 (largura x comprimento x altura) para shows em estrutura de alumínio com colunas em box truss P-30, cobertura com torre P-30, piso em praticável antiderrapante, com fechamento lateral, cobertura do palco em lona antichamas, escada compatível e rampa de acesso destinados a portadores de necessidades especiais, com revestimento antiderrapante (segundo normas ABNT), serviço de montagem e desmontagem. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, até SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	Und./di a	1.200

218.	<p>PALCO MÉDIO 2: Medindo 12m X 08m: Com montagem e desmontagem em estrutura, com pilares em treliças de cantoneiras metálicas ou em box truss Q30 OU P50, com pisos em compensado naval antiderrapante com 15 mm de espessura, estruturados e fixados em tubos e perfis metálicos sem a utilização de pregos. As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. Cobertura deverá ser em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente. As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito seguro nivelamento da estrutura. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, até SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.</p>	Und./di a	132
219.	<p>PALCO GRANDE: Medindo 18m X 12m: Com montagem e desmontagem em estrutura, com pilares em treliças de cantoneiras metálicas ou em box truss Q30 OU P50, com pisos em compensado naval ante derrapante com 15 mm de espessura, estruturados e fixados em tubos e perfis metálicos sem a utilização de pregos. As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. A Cobertura deverá ser em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente. As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, até SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.</p>	Und./di a	174
220.	<p>PASSARELA: Com montagem e desmontagem em estrutura metálica desmontável, com largura de 3,00m x 1,50m de altura E COMPRIMENTO DE 09M, pisos em Com compensado naval ente derrapante, e revestimentos externos em tapume metálico pintado com tinta ante ferruginosa na cor prata. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.</p>	Und./di a	111
221.	<p>PISO ELEVADO EM VIDRO, adesivado com motivos do evento retro iluminado.</p>	M2/Und	1.700
222.	<p>PISO ELEVADO EM COMPENSADO, com 140mm de altura, em estrutura de Alumínio, no sistema Alumipac ou similar, formado por travessa de 50mm x 960mm, perfil U de 50mm x 960mm, macacos de Canto, de lateral, e de centro com rosca para ajuste fino. Sobre a estrutura de Alumínio placas em compensado fenólico ante derrapante nas dimensões de 1.000mm x 1.000mm</p>	M2/Und	36.750
223.	<p>PISO VINÍLICO: em várias tonalidades, a escolha do contratante.</p>	M2/Und	12.660
224.	<p>PISO EM TABLADO MODULAR DE MADEIRA (DECK): Locação de piso em tablado modular de madeira, estruturado em sarrafos e chapas de madeirite naval de 15mm, nivelado e elevado a 0,10m. Deverá ser fornecido montado de acordo com o projeto do evento e posterior desmontagem.</p>	M2/Und	8.000

225.	antifogo padrão UL, não propaga chamas, protegido contra raios ultravioletas, moldado em plástico polipropileno de alta resistência e impacto, superfície totalmente antiderrapante, perfeito ajuste entre seções, permitindo uma superfície lisa e uniforme, com serviço de montagem e desmontagem, conforme projeto do evento.	M2/Und	13.560
226.	PORTAS: Locação, montagem e desmontagem de portas em painéis TS dupla face branca, com 4mm de espessura com tranca, emolduradas por perfis octogonais e travessas de alumínio. Dimensões de aproximadamente 80x200cm.	M2/Und	500
227.	PÓRTICO EM OCTANORM: Em estrutura de material padronizado octanorm.	M2/Und	500
228.	PÓRTICO PADRÃO: Com montagem e desmontagem Em estrutura tubular metálica, com Evento vão de 10,00m de largura x 5,00m de altura. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, até SISTEMADELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	Und./dia	120
229.	PRATICÁVEL 1: Locação de Praticável modular para piso, 2x1m, antiderrapante e pés reguláveis de 60 a 90cm, montado de acordo com o projeto e necessidade do evento e posterior desmontagem.	Und./dia	5.000
230.	PRATICÁVEL 2: Locação de Praticável para TV em estrutura modulada metálica, nas dimensões de 1,50m x 2,20m x 2,00m de altura; com piso em compensado estruturado com perfil metálico, escada, guarda-corpo, e cobertura em lona vinílica, montado de acordo com o projeto e necessidade do evento e posterior desmontagem.	Und./dia	150
231.	PÚLPITOS, podendo ser em Vidro, Acrílico, madeira e com comunicação visual.	Und./dia	520
232.	RAMPA DE ACESSO DE MADEIRA: Locação, montagem e desmontagem de rampa de acesso de madeira, estruturado em sarrafos e chapas de madeirite naval de 15mm, destinados a portadores de necessidades especiais, com revestimento antiderrapante (Segundo normas ABNT).	M2/dia	800
233.	SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO, com Split's de 60.000 btu (05tr') no chamado sistema de piso/parede	Und./dia	1.200
234.	TAPUME EM COMPENSADO: Será em painel de madeira e compensado naval de 2,20x1,60ml, pintado com tinta bate-pedra na cor preta, sendo fixado em estrutura tubular metálica com contraventamentos tubulares, e piquetes	Metro linear/dia	1.610
235.	TAPUME METÁLICO: Será em chapa de aço galvanizada emoldurada com perfil de alta resistência, com altura mínima de 2,45m, fixada ao solo com mão- francesa e piquete de aço.	Metro linear/dia	1.590
236.	TENDA ABERTA 1: Medindo 10m X 06m com calhas metálicas: Cobertura em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m ² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente a ser coberto. Deverá ser montada sobre pilares com tubos quadrados de 100mm x 10mm que permita a descida da água pluvial pelos mesmos, devidamente estaiados no solo ou em outra estrutura de apoio através de cabos de aço. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	Und./dia	2.267
237.	TENDA ABERTA 2: Medindo 6m X 6m com calhas metálicas: Cobertura em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/ filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente a ser coberto. Deverá ser montada	Und./dia	3.262

		sobre pilares com tubos quadrados de 100mm x 10mm que permita a descida da água pluvial pelos mesmos, devidamente instalados no solo ou em outra estrutura de apoio através de cabos de aço. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.		
238.		TENDA ABERTA 3: Medindo 6m X 4m com calhas metálicas: Cobertura em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura até três mínimas de 550g/m ² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico dias no ambiente a ser coberto. Deverá ser montada sobre pilares com tubos galvanizados de diâmetro mínimo de 1 ½ polegadas (48,30 mm). contra ventados em tubos metálicos, devidamente estalados no solo ou em outra estrutura de apoio excedente através de cabos de aço. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	Und./di a	1.262
239.		TENDA ABERTA 4: Medindo 3m X 3m com calhas metálicas: Cobertura em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente a ser coberto. Deverá ser montada sobre pilares com tubos galvanizados de diâmetro mínimo de 1 ½ polegadas (48,30 mm), contraventados em tubos metálicos, devidamente estaiados no solo ou em outra estrutura de apoio através de cabos de aço. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	Diária	245
240.		TENDA MODULADA 1: em lona vinílica impermeável sobre tenda modulável em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 700g/m ² e filtro solar. Deverá ser montada sobre pilares com tubos galvanizados de diâmetro mínimo de 1 ½ polegadas (48,30 mm), contra ventados em tubos metálicos, devidamente estaiados no solo ou em outra estrutura de apoio através de cabos de aço; com lona de proteção lateral na cor branca, antimoho, antichamas, antirraios e resistência a ruptura até 200kgf/m ² , com resistência a ventos de até 120 km/h. Deverão ser instaladas e ficar enroladas e desenrolar somente no momento de chuva. 01 (um) ponto de iluminação pendente de lâmpada mista de no mínimo 250w ou Led de 75w, luminária de emergência de 30 leds, bivolt. Mínimo de 2 unidades. Deverão ser apresentadas limpas e em excelente estado de conservação. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	M2/dia	1.400
241.		TENDA MODULADA 2: Medindo 10m X 10m: tipo galpão duas águas. Deverá ser montada sobre pilares com tubos quadrados de 100mm x 100mm que permita a descida da água pluvial pelos mesmos. As bases deverão ser fixadas ao solo através de estacas de aço de modo a se ter uma perfeita e segura rigidez da estrutura. Cobertura em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m ² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente a ser coberto. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	Und./di a	1.306
242.		TOMADA: Locação e instalação de tomada monofásica em estande, com disjuntor de segurança. A fiação elétrica deverá	Und./di a	5.000

		estar devidamente instalada, acabada, isolada e embutida. As instalações elétricas nos estandes deverão obedecer às diretrizes da NR 5410/90.		
243.		TOTEM EM OCTANORM: Sistema de montantes de alumínio anodizado tipo “octanorm” com fechamento em MDF branco, dupla face, com base em madeira revestido.	M2/dia	500
244.		TORRES DE SOM: Em estrutura tubular metálica, com pilares com tubos galvanizados de diâmetro mínimo de 1 ½ polegadas (48,30 mm), pintadas, e com 08m de altura.	Conj/Dia	400
245.		TRELIÇA Q15: Locação de treliça em alumínio P15/Q15, com acessórios necessários à montagem de acordo com o projeto do evento e posterior desmontagem.	Metro/dia	3.000
246.		TRELIÇA Q30: Locação de treliça em alumínio P30/Q15, com acessórios necessários à montagem de acordo com o projeto do evento e posterior desmontagem.	Metro/dia	5.000
247.		TRELIÇA Q50: Locação de treliça em alumínio P50/Q50, montado de acordo com a necessidade do evento e posterior desmontagem.	Metro/dia	3.000
248.		VENTILADOR INDUSTRIAL DE PAREDE, 1 metro ou Coluna oscilante, poderá ser instalado em diversos ambientes, motor blindado com 1/2CV de potência, pás de nylon injetado com reforço de fibra de carbono.	Und./dia	140
249.		TRANSPORTE ATÉ 100 KM, em caminhão Truck Baú, em ida e volta por trecho, Incluso frete, deslocamento, hospedagem e vigilância dos equipamentos	Und.	20
250.		TRANSPORTE DE 100 ATÉ 150 KM, em caminhão Truck Baú, em ida e volta por trecho, Incluso frete, deslocamento, hospedagem e vigilância dos equipamentos.	Und.	20
251.		TRANSPORTE DE 150 ATÉ 200 KM, em caminhão Truck Baú, em ida e volta por trecho, Incluso frete, deslocamento, hospedagem e vigilância dos equipamentos.	Und.	20
252.		TRANSPORTE DE 200 ATÉ 300 KM, em caminhão Truck Baú, em ida e volta por trecho, Incluso frete, deslocamento, hospedagem e vigilância dos equipamentos.	Und.	20
253.		TRANSPORTE DE 300 ATÉ 400 KM, em caminhão Truck Baú, em ida e volta por trecho, Incluso frete, deslocamento, hospedagem e vigilância dos equipamentos.	Und.	20
254.		TRANSPORTE DE 400 ATÉ 500 KM, em caminhão Truck Baú, em ida e volta por trecho, Incluso frete, deslocamento, hospedagem e vigilância dos equipamentos.	Und.	20
255.		TRANSPORTE DE 500 KM ATÉ 1.000 KM, em caminhão Truck Baú, em ida e volta por trecho, Incluso frete, deslocamento, hospedagem e vigilância dos equipamentos.	Und.	20
LOTE X				
ESTRUTURA / ACOMODAÇÕES COP 30				
256.		Locação, Transporte, Montagem, e Desmontagem de Estruturas de Hotel de Campanha em Aço, Alumínio, Fórmica, Madeira de Lei Ranhurada ante derrapante, Lona com Blecaute e a prova de chamas em incêndios, Forro Integral, para Hospedagem Padrão Popular com capacidade para 3 mil pessoas, necessárias ao abrigo, digno e com conforto, para os Povos Indígenas e integrantes do Movimento dos Sem Terra. NECESSIDADES MINIMAS:	CONJ	01

	<p>Pinturas com características representativas dos Povos Indígenas, e utilização de materiais como pedra natural, bambu, vegetação ornamental e pergolado em madeira.</p> <p>Ocas octogonais com 06m de lado-face acrescida com tenda quadradas de 06m x 06m unidas por triângulos de 4,40m x 5,58m, e fechamentos (paredes) em fôrmica e alumínio no sistema Octanorm, e pisos tipo Deck.</p> <p>02 Restaurantes mobiliados e climatizados com capacidade de até 430 lugares cada.</p> <p>08 Baterias de Banheiros com capacidade de 70 pessoas cada, Climatizados.</p> <p>Leitos em beliches amadeirados nas dimensões de 198 cm x 96 cm x 130 cm de altura que será fornecido, com os respectivos conjuntos de cama como colchões, travesseiros, e lençóis.</p> <p>Armários na proporção de 01 por leito, móveis das entradas das OCAS assim como os móveis das cozinhas e Refeitórios, como estabelecidos no Projeto anexo.</p> <p>Contemplar o conforto térmico com a instalação de Centrais Splitões de 15 TR's cada, com dutos direcionais, e bocais difusores.</p> <p>O valor ofertado deve contemplar os serviços de Montagem, Desmontagem, Transporte, e Locação de 20.931 metros quadrados de 28 Ocas, 02 Refeitórios, e 04 baterias de Banheiros, contemplando Coberturas, Pisos Deck, Fechamentos, Sistema de Iluminação, Sistema de Ar Condicionado, Sistema de Água das instalações, Interligações com os Esgotos, Manutenção durante o período de hospedagem, e Programação Visual.</p> <p>O prazo de montagem de todo o sistema de hospedagem será de no máximo 180 dias, e de desmontagem de 90 dias.</p> <p>SERÁ OBRIGATÓRIO APRESENTAR PROJETO ARQUITETÔNICO E EXECUTIVO PARA APROVAÇÃO.</p>	
--	---	--

ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

MEIOS USADOS NAS PESQUISAS	<input checked="" type="checkbox"/> Painel de preços <input checked="" type="checkbox"/> Contratações similares <input checked="" type="checkbox"/> Simas. <input type="checkbox"/> Fornecedores <input checked="" type="checkbox"/> Internet <input type="checkbox"/> Outro
-----------------------------------	--

	Item	Descrição	Valor Unitário	Valor Total
ESTIMATIVA DE PREÇO	LOTE I			
	SISTEMA DE ILUMINAÇÃO – Locação, montagem e desmontagem de sistema de iluminação profissional para atender a eventos de pequeno, médio e grande porte, em lugares fechados (teatros e auditórios) e/ou lugares abertos (open air).			
	1.	SISTEMA DE ILUMINAÇÃO – (AUDITÓRIO OU SIMILAR): 12 Refletores Par Led; 01 mesa de	R\$ 4.500	R\$ 3.721.500

		iluminação DMX; 01 rack dimmer; Cabos e conectores para ligação de todos os equipamentos.		
	2.	SISTEMA DE ILUMINAÇÃO PEQUENO PORTE: 01 mesa de iluminação DMX 2048; Rack de dimmer com 16 canais de 4000 watts; 36 canais de pro power; 16 refletores de led de 12 watts; 4 elipsoidais de 36 graus; 8 lâmpadas par 64 foco 2 ou 5; 02 strobos atômico 3000; 01 máquina de fumaça de 3000 watts; 01 ventilador; 08 Movings beams; 02 refletores minibrutt de 6 lâmpadas; Cabos e conectores para ligação de todos os equipamentos; Iluminação suspensa devidamente instalada em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos. A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.	R\$ 3.000	R\$ 2.481.000
	3.	SISTEMA DE ILUMINAÇÃO MÉDIO PORTE: 01 mesa de iluminação DMX 2048; Rack de dimmer com 32 canais de 4000 watts; 36 canais de pro power; 24 refletores de led de 12 watts; 08 elipsoidais de 36 graus; 16 lâmpadas par 64 foco 2 ou 5; 04 strobos atômico 3000; 02 máquinas de fumaça de 3000 watts; 02 ventiladores; 16 Movings beams; 04 refletores minibrutt de 6 lâmpadas; Cabos e conectores para ligação de todos os equipamentos; Iluminação suspensa devidamente instalada em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo	R\$ 6.000	R\$ 2.562.000
	4.	SISTEMA DE ILUMINAÇÃO DE GRANDE PORTE: 02 mesas de iluminação DMX 204; Rack de dimmer com 64 canais de 4000 watts; 48 canais de pro power; 48 refletores de led de 12 watts; 16 elipsoidais de 36 graus; 24 lâmpadas par 64 foco 2 ou 5; 08 strobos atômico 3000; 03 máquinas de fumaça de 3000 watts; 03 ventiladores; 01 canhão seguidor de 1200; 24 Movings beams; 16 moving heads spots; 08 refletores minibrutt de 6 lâmpadas; Cabos e conectores para ligação de todos os equipamentos; Iluminação suspensa devidamente instalada em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos. A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.	R\$ 12.000	R\$ 3.024.000
	5.	SISTEMA DE ILUMINAÇÃO DE MEGA PORTE: 02 Consoles de iluminação de grande porte com no mínimo 4 universos (Avolites pearl 2010, Avolites tiger touch, grand MA fullsize, Avolites saphira); Rack de dimmer com 76 canais de 4000 watts; 36 lâmpadas par 64 foco 2 ou 5; 64 refletores par led de 15 watts rgbwa; 20 refletores elipsoidais de 36 graus; 12 strobos atômico 3000; 04 máquinas de fumaça de 3000 watts; 04 ventiladores; 03 canhões seguidores hmi 1200; 32 movings beams; 24 moving heads spot LED; 12	R\$ 20.000	R\$ 3.100.000

	refletores minibrutt com 6 lâmpadas; Cabos e conectores para ligação de todos os equipamentos; Iluminação suspensa devidamente instalada em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos. A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.		
VALOR TOTAL DO LOTE I: R\$ 14.888.500			
LOTE II			
SISTEMA DE SONORIZAÇÃO: Locação Montagem e Desmontagem de Sistemas de Sonorização profissional para atender eventos de pequeno, médio e grande porte, em lugares fechados (teatros e auditórios) e ou lugares abertos (open air).			
6.	SISTEMA DE SONORIZAÇÃO (AUDITÓRIO OU SIMILAR): 04 Caixas amplificadas com até 300rms de potência cada, com tripé; 02 Caixas amplificadas com até 100rms de potência cada para retorno, com tripé; 01 Mix console com até 10 canais; 02 Microfones sem fio UHF; 04 Microfones com fio; 06 Pedestais para microfones; 01 Aparelho CDJ profissional; 01 mixer profissional; 01 main power trifásico de 30 ampéres por fase; Cabos e conectores para ligação do sistema.	R\$ 3.700	R\$ 3.389.200
7.	MICROFONE TIPO GOOSENECK: Instalação fixa e móvel, com adaptador de energia XLR integrado com 250Hz de atenuação de grave, anel LED e interruptor liga/desliga. Disponibilidade em três comprimentos diferentes: 15 cm ou 30 cm ou 50 cm (6", 12", 20"); Cabos e conectores para ligação do sistema.	R\$ 60	R\$ 60.000
8.	MICROFONE DE MÃO COM FIO: Microfone de mão com fio, dispositivo de áudio que permite capturar sons e transmiti-los, garantindo uma conexão estável e som consistente.	R\$ 50	R\$ 50.000
9.	MICROFONE DE MÃO SEM FIO: Microfone de mão sem fio, dispositivo de áudio que permite capturar sons e transmiti-los a um sistema de amplificação ou gravação sem a necessidade de cabos físicos. Ideais para palestrantes, oradores interagindo com a plateia, onde possam se mover livremente no palco, mantendo a qualidade de áudio.	R\$ 160	R\$ 160.000
10.	MICROFONE SEM FIO (LAPELA OU HEADSET): Microfone sem fio pequenos e discretos, projetados para serem presos à roupa ou usados ao redor da cabeça. São comumente usados em entrevistas, apresentações corporativas ou outros.	R\$ 35	R\$ 35.000
11.	SISTEMA DE SONORIZAÇÃO PEQUENO PORTE: Sistema de PA Line Array com 04 caixas suspensas, sendo 02 por lado, devidamente instaladas em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos; 04 Caixas subgraves, 02 por lado, com processamento e amplificação compatível; 01 Mix Console Digital com no mínimo 32 canais para P.A; 01 Processador digital;	R\$ 2.500	R\$ 2.290.000

		01 Aparelho de MP3 Player; 02 Monitores com no mínimo 02 falantes de 12 polegadas e 01 drive em cada; 04 Microfones sem fio UHF; 08 Microfones com fio; 12 Pedestais para microfones; Cabos, Conectores e Extensões para ligação do sistema; 01 Main power trifásico de 125 ampères por fase, regulador de tensão, voltímetro, amperímetro e transformador isolador de 5.000 watts para alimentação em 110 volts; A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.		
	12.	SISTEMA DE SONORIZAÇÃO MÉDIO PORTE SISTEMA DE P.A.: 01 Mix Console Digital com no mínimo 32 canais para P.A; 08 Caixas para subgraves (08 falantes, 18 polegadas); Sistema de PA Line Array com 08 caixas suspensas, sendo 04 por lado, devidamente instaladas em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos; Amplificadores compatíveis com o sistema de PA; 01 Processador digital; 01 Multicabo com no mínimo 32 vias (60mts); 01 Aparelho de MP3 Player; MONITOR (PALCO); 01 Mixing Console Digital com no mínimo 32 canais contendo o mínimo de 08 subgrupos, 16 vias auxiliares máster LR, 02 bandas de equalização mais 01 paramétrico com ponto de INSERT em todos os canais; 04 Monitores tipo Spot passivo/ativo; Amplificadores compatível com o sistema de monitores; 01 sistema de Side Fill contendo 02 Caixas para subgraves (04 falantes, 18 polegadas; 02 Caixas vias médio grave e médio agudo; 01 Processador digital; 01 multicabo com spleeter consert 32 com 02 sub snake com multipinos ou similar; BACK LINE: 01 bateria completa; 01 kit de microfones para bateria; 01 amplificador para baixo; 01 amplificador para guitarra; 16 microfones (shure SM 58 ou similar); 04 microfones sem fio UHF; 20 pedestais; 08 direct box; 02 sub Snake com multipinos; 01 kit de microfones para percussão; Mainpower trifásico de 125 ampères por fase, regulador de tensão, voltímetro, amperímetro e transformador isolador de 5.000 watts para alimentação em 110 volts; A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.	R\$ 5.000	R\$ 2.450.000
	13.	SISTEMA DE SONORIZAÇÃO GRANDE PORTE SISTEMA DE P.A.: 01 Mix Console com 48 canais de entrada, equalização paramétrica de 4 bandas; 24 auxiliares, 08 dcas, 02 fontes de alimentação; 01 rack driver com: 01 processador; 01 aparelho de MP3 Player; 01 central de intercon com 02 pontos; 01 multicabo com spleeter consert 48 com 04 sub snake com multipinos ou similar; Sistema de PA Line Array com 16 caixas suspensas, sendo 08 por lado, devidamente instaladas em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos; 16 caixas de sub grave; Front Fill	R\$ 12.000	R\$ 3.120.000

		<p>com 4 caixas; Sistema de amplificação compatível com o sistema; MONITOR (PALCO); 01 Mix Console com 48 canais de entrada, 24 auxiliares, equalização paramétrica; 02 fontes de alimentação; 02 processadores digitais para o sidefill; 01 sidefill com 04 caixas de sub; 04 caixas de alta frequência; 08 monitores; Sistema de amplificação compatível; 01 sistema power player com 08 vias; Sistema de Ear Fone com 06 vias; 12 direct box;</p> <p>BACK LINE: 01 bateria completa; 01 kit de microfones para bateria; 02 amplificadores para baixo; 02 amplificadores para guitarra; 24 microfones (shure SM 58 ou similar) com pedestais; 08 microfones sem fio UHF com pedestais; 32 Pedestais girafas; 12 direct box; 04 sub Snake com multipinos; 02 kitS de microfones para percussão; Mainpower trifásico de 125 ampères por fase, regulador de tensão, voltímetro, amperímetro e transformador isolador de 5.000 watts para alimentação em 110 volts; A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.</p>		
	14.	<p>SISTEMA DE SONORIZAÇÃO MEGA PORTE SISTEMA DE P.A: 01 Mix Console com 64 canais de entrada, equalização paramétrica de 4 bandas; 24 auxiliares, 08 dcas, 02 fontes de alimentação; 01 rack driver com: 01 processador; 01 aparelho de MP3 Player; 01 central de intercon com 02 pontos; 02 multicabos com spleeter consert 56 com 06 sub snake com multipinos; Sistema de PA Line Array com 32 caixas suspensas, sendo 16 por lado, devidamente instaladas em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos; 32 caixas de sub grave; Front Fill com 4 caixas; Sistema de amplificação compatível com o sistema;</p> <p>MONITOR (PALCO): 01 Mix Console com 64 canais de entrada, 24 auxiliares, equalização paramétrica; 02 fontes de alimentação; 01 sidefill com 04 caixas de sub; 04 caixas de alta frequência; 16 monitores; Sistema de amplificação compatível; 01 sistema power player com 08 vias; Sistema de Ear Fone com 12 vias; 16 direct box;</p> <p>BACK LINE: 02 Aparelhos CDJ's profissional; 01 mixer profissional; 02 baterias completas; 02 kits de microfones para bateria; 02 amplificadores para baixo; 02 amplificadores para guitarra; 36 microfones (shure SM 58 ou similar) com pedestais; 16 microfones sem fio UHF com pedestais; 48 Pedestais girafas; 16 direct box; 06 sub Snake com multipinos; 04 kits de microfones para percussão.</p> <p>SISTEMA DE TORRE DE DELAY: 02 torres contendo em cada uma: 04 caixas de alta ativas ou passivas; 04 subs graves ativas ou passivas; Amplificadores compatível com o sistema; Distribuidores de AC trifásico, neutro e terra, com 125 amperes por fase, transformador isolador de</p>	R\$ 18.000	R\$ 3.240.000

		5.0000 watts regulador de tensão, amperímetro, voltímetro, conectores Camlock e jogo de cabos de 50mm com 25 metros cada; A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.		
	15.	SONORIZAÇÃO DE GRANDE PORTE PARA ORQUESTRA (IMPUT LIST ANEXO A ESTE CADERNO TÉCNICO) SISTEMA DE P.A: PA necessariamente Line Array com no mínimo 12 caixas suspensas com frequências médias e altas por cada lado, devidamente instaladas em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos; 12 caixas de subgraves por cada lado; 02 consoles digitais com capacidade de entrada de 48 canais cada uma, total 96 canais; 02 multicabos balanceados com 48 canais cada e com 80 metros de comprimento; 06 sub snakes com 12 canais cada com multipino; 75 MICROFONES seguindo a relação e ordem do Imput List MONITOR; 02 consoles digitais com capacidade de entrada de 48 canais cada uma, totalizando 96 canais. Essas mesas obrigatoriamente terão que oferecer 32 saídas de áudio independentes; 16 caixas de monitor modelo spots com 02 alto falantes de 12” e um drive; 08 amplificadores de potência (estéreo), com capacidade de produzir 600 watts por canal sem distorções ou ruídos; Side Fill duplo com um sistema four wa, processado eletronicamente; Aproximadamente 150 cabos de microfones com no mínimo 12 metros cada; A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.	R\$ 15.000	R\$ 1.350.000
VALOR TOTAL DO LOTE II: R\$ 16.144.200				
LOTE III				
SISTEMA DE GERAÇÃO DE ENERGIA – Contratação de empresa especializada na Locação de Gerador de Energia e Força devidamente Aterrado. Conforme especificação abaixo:				
Descrição de ATERRAMENTO PARA GERADOR - Sistema de Aterramento em Linha (nos termos da NBR 5410, NBR 5419 e NR 10), compreende serviço de instalação elétrica do Sistema de aterramento em linha para proteção contra falha de isolação elétrica e descargas atmosféricas com Fornecimento dos seguintes materiais:				
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mínimo de 06 (seis) “hastes de aterramento 5/8” X 3m tipo Copeld, ✓ cordoalha de cobre nu na bitola de 16 mm², ✓ Mínimo de 06 (seis) conectores de compressão em latão ou cobre, ✓ 01 (uma) Química a base de gel para mistura com a terra 				
	16.	Grupo gerador singular de 500kva – Container tratado acusticamente (nível de 75 db a 5mt de distância), com regulador automático de tensão frequência, painel elétrico completo (voltímetro, amperímetro, comandos), disjuntor geral tripolar, nas tensões de 220 volts, 380 volts ou 440 volts. Com potência máxima de regime de trabalho de 500kvas, com combustível, operador, cabos elétricos com comprimento de até 50 metros, até 50 metros de passa cabos, extintor de incêndio ABC, caixa intermediária de distribuição elétrica	R\$ 10.000	R\$ 500.000

		com medidas de 50x40x20cm contendo internamente 05 barras de cobre sendo 03 fases 01 neutro e 01 terra isolado por epóxi, proteção externa e altura do solo de 10cm. Período de utilização do gerador de 12 horas e sistema de aterramento com no mínimo 03 hastes de 5/8 e de 2,40 de comprimento.		
	17.	Grupo gerador singular de 350kva – Container tratado acusticamente (nível de 75 db a 5mt de distância), com regulador automático de tensão frequência, painel elétrico completo (voltímetro, amperímetro, comandos), disjuntor geral tripolar, nas tensões de 220 volts, 380 volts ou 440 volts. Com potência máxima de regime de trabalho de 350kvas, com combustível, operador, cabos elétricos com comprimento de até 50 metros, até 50 metros de passa cabos, extintor de incêndio ABC, caixa intermediária de distribuição elétrica com medidas de 50x40x20cm contendo internamente 05 barras de cobre sendo 03 fases 01 neutro e 01 terra isolado por epóxi, proteção externa e altura do solo de 10cm. Período de utilização do gerador de 12 horas e sistema de aterramento com no mínimo 03 hastes de 5/8 e de 2,40 de comprimento.	R\$ 7.000	R\$ 700.000
	18.	Grupo gerador singular de 250kva – Container tratado acusticamente (nível de 75 db a 5mt de distância), com regulador automático de tensão frequência, painel elétrico completo (voltímetro, amperímetro, comandos), disjuntor geral tripolar, nas tensões de 220 volts, 380 volts ou 440 volts. Com potência máxima de regime de trabalho de 250kvas, com combustível, operador, cabos elétricos com comprimento de até 50 metros, até 50 metros de passa cabos, extintor de incêndio ABC, caixa intermediária de distribuição elétrica com medidas de 50x40x20cm contendo internamente 05 barras de cobre sendo 03 fases 01 neutro e 01 terra isolado por epóxi, proteção externa e altura do solo de 10cm. Período de utilização do gerador de 12 horas e sistema de aterramento com no mínimo 03 hastes de 5/8 e de 2,40 de comprimento.	R\$ 6.300	R\$ 945.000
	19.	Grupo gerador singular de 180kva – Container tratado acusticamente (nível de 75 db a 5mt de distância), com regulador automático de tensão frequência, painel elétrico completo (voltímetro, amperímetro, comandos), disjuntor geral tripolar, nas tensões de 220 volts, 380 volts ou 440 volts. Com potência máxima de regime de trabalho de 180kvas, com combustível, operador, cabos elétricos com comprimento de até 50 metros, até 50 metros de passa cabos, extintor de incêndio ABC, caixa intermediária de distribuição elétrica com medidas de 50x40x20cm contendo internamente 05 barras de cobre sendo 03 fases 01 neutro e 01 terra isolado por epóxi, proteção externa e altura do solo de 10cm. Período de utilização do gerador de 12 horas e sistema de	R\$ 6.000	R\$ 1.200.000

		aterramento com no mínimo 03 hastes de 5/8 e de 2,40 de comprimento.		
20.		Grupo gerador singular de 75kva – Container tratado acusticamente (nível de 75 db a 5mt de distância), com regulador automático de tensão frequência, painel elétrico completo (voltímetro, amperímetro, comandos), disjuntor geral tripolar, nas tensões de 220 volts, 380 volts ou 440 volts. Com potência máxima de regime de trabalho de 75kvas, com combustível, operador, cabos elétricos com comprimento de até 50 metros, até 50 metros de passa cabos, extintor de incêndio ABC, caixa intermediária de distribuição elétrica com medidas de 50x40x20cm contendo internamente 05 barras de cobre sendo 03 fazes 01 neutro e 01 terra isolado por epóxi, proteção externa e altura do solo de 10cm. Período de utilização do gerador de 12 horas e sistema de aterramento com no mínimo 03 hastes de 5/8 e de 2,40 de comprimento.	R\$ 4.500	R\$ 1.125.000
VALOR TOTAL DO LOTE III: R\$ 4.470.000				
LOTE IV				
AUDIOVISUAL: painéis de led, projeções, captação de imagens, edição de vídeos, transmissão de imagens e afins.				
21.		PAINÉIS DE LED PARA USO EM AMBIENTES EXTERNOS OU INTERNOS: Características dos painéis OUTDOOR ou INDOOR: Painéis de LED 3mx2m (6m2), modular com gabinetes slim fabricados em liga de alumínio e com peso inferior a 18 Kg/gabinete, placas com medidas de 0,768x0,768 – fator de proteção : IP65 Frontal e Traseiro. – painéis tipo SMD (3 em 1) ou RGB, com resolução (dot pitch) entre 2.6mm e 9mm real, taxa de refresh rate de no máximo 2500Hz, temperatura de cor entre 5.000°K 9.000°K, ângulo de visão mínimo de 140° graus e brilho de 6.000 cd/m², painéis dotados de sistema de hanging (sustentação) compostos de bumper e hastes verticais em alumínio com resistência mecânica a tração de no mínimo 260Mpa, com encaixes macho e fêmea compartilhado em linhas verticais, com capacidade de sustentar em cada apoio até 500 kg. Painéis de LED devidamente instalados em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos. A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.	R\$ 4.200	R\$ 4.200.000
22.		SISTEMA DE CAPTAÇÃO E TRANSMISSÃO DE VIDEOS PARA OS TELÕES Descrição dos equipamentos e serviços necessários à transmissão Simultânea e Gravação Digital HD/SDI/HDMI: 01 Mesa de corte HDSDI com: tela de preview; 06 saídas output sendo: 4HDMI e 2SDI; Sistema de gravação HD do PGM; 01 sistema de comunicação para cinegrafistas e operador de corte; 03 Câmeras PTZs Robóticas	R\$ 1.800	R\$ 1.800.000

		profissionais com Saída para transmissão HD-SDI-HDMI; Fornecimento de joystick de controle; 03 Tripés profissionais; Sistema de Cabeamento de vídeo HD-SDI-HDMI – completo; Sistema de AC completo para HouseMix.		
	23.	RÁDIO COMUNICADOR HT – fornecimento de rádio comunicador modelo HT, com alcance de 8km, 02 baterias inclusas, fone de ouvido, antena e carregador.	R\$ 140	R\$ 140.000
	24.	PROJETOR 3000 LUMENS - Fornecimento, montagem, manutenção, operação e desmontagem de projetor multimídia com Luminosidade (mínima) de 3000 Ansi lumens. Relação de aspecto ótico: 4:3. Resolução nativa: 1024x768 (XGA). Vida útil da lâmpada (mínima): 5000 horas (modo padrão) Keystone - Correção trapezoidal (mínima): Vertical: ± 30 graus e Horizontal ± 30 graus Relação de contraste (mínima): 3000:1. Reprodução de cores (mímica): 16,77 milhões de cores. LENTE DE PROJEÇÃO: Zoom: Zoom óptico / Foco manual. Cobertura da tela: De 30 a 300 polegadas, sendo considerada a área visível medida diagonalmente. Relação de zoom (mínima): 1,0 - 1,2 INTERFACE: Sinal de vídeo analógico: NTSC / NTSC4.43 / PAL / PAL-M / PAL-N / PAL60 / SECAM Sinal de vídeo digital: SDTV(480i, 576i), EDTV (480p, 576p), HDTV (720p,1080i/p) Entradas (mínimas): HDMI x 1 /VGA RGB : D-sub 15-pinos x 1 / S-Vídeo (Mini DIN 4pin) x 1 / Vídeo Composto: RCA (Amarelo) x1 / USB tipo Ax1 / USB tipo Bx1 Áudio-In x1 INTERFACES DE REDE: Rede: Wireless LAN OUTROS REQUISITOS: Alto falantes incorporados (mínimo): 2 W (Mono) x1. Temperatura de operação: 5°C a 40°C ao nível do mar. Tensão: 100 - 240 V ±10%, 50/60 Hz. Consumo de energia (máximo): 330 W. Nível de ruído (máximo): 29dB /37dB (Eco/Normal) Segurança: Trava de segurança tipo Kensington* Dimensão máxima (A X L X P): 10 X 36 X 25 cm. Peso (máximo): 4 Kg. Deverá ser acompanhado de todos os acessórios e cabos necessários para o pleno funcionamento do mesmo.	R\$ 1.000	R\$ 1.000.00
	25.	PROJETOR 5000 LUMENS - Fornecimento, montagem, manutenção, operação e desmontagem de projetor de 5.000 Lumens ANSI, Taxa de contraste com relação de 2000:1 ou superior; Com suporte para os formatos de tela 16:10; Brilho mínimo de 5000 ansi lumens; Reprodução de cores (mímica): 16,77 milhões de cores. LENTE DE PROJEÇÃO: Zoom: Zoom óptico / Foco manual. Cobertura da tela mínima de 30 a 300 polegadas, sendo considerada a área visível medida diagonalmente. Relação de zoom (mínima): 1,0 - 1,2 INTERFACE: Sinal de vídeo analógico: NTSC / NTSC4.43 / PAL / PAL-M / PAL-N / PAL60 / SECAM Sinal de vídeo digital: SDTV(480i, 576i), EDTV (480p, 576p), HDTV (720p,1080i/p)	R\$ 2.000	R\$ 2.000.000

		Entradas (mínimas): HDMI x 1 /VGA RGB : D-sub 15-pinos x 1 /S-Vídeo (Mini DIN 4pin) x 1 /Vídeo Composto: RCA (Amarelo) x1 / USB tipo Ax1 / USB tipo Bx1 Áudio-In x1 INTERFACES DE REDE: Rede: Wireless LAN OUTROS REQUISITOS: Alto falantes incorporados (mínimo): 2 W (Mono) x1. Tensão: 100 - 240 V ±10%, 50/60 Hz; Nível de ruído (máximo): 29dB /37dB (Eco/Normal) Segurança: Trava de segurança tipo Kensington*; Deverá mostrar no mínimo 60 quadros por segundo; Ajustes de Zoom, Keystone e foco; Resolução Full HD, 1080p; Conectividade: Entrada: DVI-D x1 (ou HDMI com adaptador HDMI-DVI-D), RS-232C x1, RJ-45 x01. 4.4.11. Deverá suportar temperatura de operação no intervalo de 5 a 35°C ; 4.4.12; Com controle remoto e pilhas; Capacidade para projetar numa tela de 5x4 metros a uma distância de no máximo 11 metros; Dimensões máximas L x A x P (sem lente): 74 x 50 x 133 cm; Com peso máximo 20 kg. Deverá ser acompanhado de todos os acessórios e cabos necessários para o pleno funcionamento do mesmo.		
	26.	PROJETOR 10000 LUMENS - Fornecimento, montagem, manutenção e desmontagem de projetor multimídia com Luminosidade (mínima) de 10.000 ANSI lumens, relação de contraste 10.000:1, aspect ratio 16:9, 4:3, compatibilidade com sinais de dados nativa 1024x768, sinais de vídeo: 480i (525i), 480p (525p), 576i (625i), 576p (625p), 720 (750) / 50p, 720 (750) / 60p, 1080 (1125)/ 24p, 1080 (1125)/ 50i, 1080 (1125) / 50p, 1080 (1125) / 60i, 1080 (1125) / 60p NTSC, PAL-M, PAL-N, PAL 60, SECAM, NTSC, NTSC 4.43; (Modo padrão) Keystone – correção trapezoidal (mínima): Vertical ± 30 graus e Horizontal ± 30 graus. Reprodução de cores (mínima): 16,77 milhões de cores. Lente de projeção com zoom óptico/foco manual. Entradas Componente, RCA (Y, Pb, Pr) x 1, Vídeo Composto, RCA x 1; HDMI 1.3 (High-Definition Multimedia Interface, versão 1.3) x 3 S-Vídeo (Mini DIN 4 pinos (Y / C)) x 1 VGA (dados analógicos, mini D-Sub 15- pin) x 1 RS-232 (Serial) x 1. Deverá ser acompanhado de todos os acessórios e cabos necessários para o pleno funcionamento do mesmo.	R\$ 4.000	R\$ 2.000.000
	27.	TELA DE PROJEÇÃO 180 POLEGADAS - Fornecimento, montagem, manutenção e desmontagem de Tela de projeção portátil (tripé), tamanho de até 180 polegadas, na cor branca, com suporte de montagem rápida, com acabamento em tinta eletrostática preta.	R\$ 200	R\$ 200.000
	28.	TELA DE PROJEÇÃO 300 POLEGADAS - Fornecimento, montagem, manutenção e desmontagem de Tela de projeção portátil (tripé), tamanho de até 300 polegadas, na cor branca, com	R\$ 300	R\$ 300.000

		suporte de montagem rápida, com acabamento em tinta eletrostática preta.		
	29.	<p>PROJEÇÃO MAPEADA - SISTEMA PARA PROJEÇÃO: Projeção mapeada de vídeo em objetos ou superfícies irregulares, tais como estruturas de grandes dimensões, fachadas de edifícios e estátuas (cuja projeção pode ser feita a 360°). Através da utilização de um software especializado os objetos de duas ou três dimensões são formados virtualmente, a partir dessas informações o software interage com um projetor para adaptar qualquer imagem à superfície do objeto e gerenciado pelo sistema de produção e reprodução para multi-displays e mapping (mapeamento) que permite a orquestração de animações, gráficos, vídeo, som, luz, interatividade e live feeds e podendo ser operado remotamente.</p> <p>Fornecimento de Sistema para projeção mapeada. 02 KIT's CONTENDO: 01 Projetor Barco Hdx w20, 15.000 ansi-lumens, resolução nativa 1920 x 1200P; 01 Lente 0.67:1; 01 lente 1,39 a 1.7:1; 01 Media server 2 x 4k Arena 5.1 com 2 live nput HDSDI 1080P; 01 conversor HDMI x HDSDI; 01 Macbook pro retina; 01 Controladora; 01 Cabeamento 100 metros (Fibra Ótica); 01 Conversores DVI x FIBRA x DVI resolução 1920 x 1200P; B01 Sistema de AC, Main Power e cabeamento stack para o sistema; 01 Todo cabeamento de sinal digital, fibra ótica, DVI/HDMI / HDSDI; 01 Técnico especializado em mapeamento de vídeo. OBS.: Infraestrutura a ser disponibilizada pelo contratada: 1) 01 torre em box truss Q30 com as seguintes dimensões: 02 metros de altura, 01 metros de largura, 01 metros de profundidade, piso a 02 metros de altura, forração em lona para proteger os equipamentos da chuva, a estrutura deve ser estaiada, aterrada e acompanhada de ART devidamente assinada pelo responsável técnico pela estrutura com registro válido no órgão regulador. Sistema devidamente instalado em estrutura metálica (Box Truss) de acordo com todas as normas técnicas e aterramentos. A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.</p>	R\$ 9.000	R\$ 9.000.000
	30.	<p>CAPTAÇÃO DE IMAGENS (CÂMERA EOS DSLR): Prestação de serviços de captura de imagens, com gravação em Alta Definição de eventos específicos realizados (para simples registro, transmissão ao vivo ou produção profissional de vídeos) com fornecimento de 01 Câmera Digital Profissional EOS DSLR, com tripé e cabeamentos, conforme a necessidade. Registro videográfico para atender as ações do projeto/evento, contemplando todas as atividades que seja solicitado pela contratante. Material deverá ser entregue organizado em mídia digital sujeita à aprovação da contratante.</p>	R\$ 2.500	R\$ 2.500.000

	31.	CAPTAÇÃO DE IMAGENS (CÂMERA PTZ/ROBÓTICA): Prestação de serviços de captura de imagens, com gravação em Alta Definição, para transmissão ao vivo via streaming de eventos específicos realizados, com fornecimento de 01 Câmera Digital Profissional PTZ Robótica (sem necessidade de operador), com fornecimento de joystick de controle e cabeamentos, conforme a necessidade.	R\$ 3.000	R\$ 3.000.000
	32.	SERVIDOR DE STREAMING Servidor de Streaming para transmitir áudio e vídeo pela internet, em tempo real, de eventos, incluindo housemix com: equipamentos para streaming com gerenciamento online de transmissão, recepção de estações ativas (speakers) externas conectadas em rede WAN e LAN, mesa de corte, monitores de vídeos, mascaras de tela, softwares e serviços de transmissão profissional nas diversas redes sociais (Youtube, Facebook, Instagram e outros).	R\$ 7.500	R\$ 7.500.000
	33.	REDE E LINK DE INTERNET (FIBRA ÓTICA) - Link (Fibra Ótica) dedicados de internet com 100mb, instalação, rede estruturada categoria 6, infraestrutura em eletrocalhas, instalação elétrica de baixa tensão, lançamento das fibras óticas, suporte, cabeamento, implantação e administração de redes Wifi, WiMax, Fibra- Óptica e UTP, distribuição de antenas de Wifi, cabeamento metálico (cat 5e, cat 6 e cat 6ª horizontal e vertical), crimpagem em Patch Panel, montagem de rack e distribuição de circuito de fibra ótica, cabo CI, montagem de voicepanel, cabeamento de voz, conectorização de tomadas RJ45 e RJ11. A estrutura deverá ter ART devidamente registrada junto ao CREA e memorial descritivo.	R\$ 1.500	R\$ 1.500.000
	34.	COMPUTADOR - configurações mínimas: processador Intel Core 2 Duo ou similar, 2,8 GHz de velocidade, HD 320GB, memória RAM 2GB, leitor e gravador de CD e DVD, entradas USB e monitor LCD de 17 polegadas.	R\$ 550	R\$ 550.000
	35.	NOTEBOOK: Configuração mínima: Intel Core I-7 ou superior, 4 GB de memória RAM, disco rígido de 1Tb GB, teclado, mouse sem fio, com pad mouse, leitor/gravador de cd/dvd, placa de rede, fax, som, vídeo on board e placa de wireless; Monitor LCD de 14" ou superior; Softwares – Windows 10 e Office2013 completo, aplicativos ZIP, Acrobat Reader, Flash Reader, Word, Power Point, drivers dos equipamentos e acessórios disponíveis para reinstalação em caso de problemas.	R\$ 500	R\$ 500.00
	36.	IMPRESSORA LASERJET COLORIDA (HP - CP-4025-DN com postscript ou similar com as mesmas características), com 1 conjunto de toners.	R\$ 500	R\$ 500.000
	37.	IMPRESSORA LASERJET P&B (HP - P2035N com postscript ou similar com as mesmas características, com 1 toner.	R\$ 250	R\$ 250.000
	38.	IMPRESSORA MULTIFUNCIONAL: fotocopadora, impressora, scanner, fax, (HP- LJ- M2727-MPS com postscript ou similar com	R\$ 578	R\$ 578.000

		as mesmas características), com 1 conjunto de toners.		
39.		NOBREAK 600 VA; Tensão de entrada nominal Bivolt: 115/220V; Tensão nominal de saída: 600 VA; Fato de potência: 0,65; Frequência de entrada: 60 Hz +/- 5 Hz; Tipo de Tomada: mínimo 6 Tomadas/Bornes padrão NBR14136; Forma de onda: Semi-Senoidal; Tipo de Bateria: Interna com 1 banco de bateria 12vdc/7ah; Bateria selada livre de manutenção de chumboácido com electrólito suspens: à prova de fugas; Gabinete: Sim; Cabo de força: Sim; Atendem a norma brasileira: Sim.	R\$ 600	R\$ 600.000
40.		EDIÇÃO DE VÍDEOS: Prestação de serviços de edição imagens ou vídeos ao vivo (transmissão via streaming) ou edição de conteúdos de vídeo de produção, de material institucional, cinematográfico ou videográfico, assim como imagens não sequenciais. A edição deve ser digital, com finalização computadorizada, produção de vinheta, elaboração de trilha sonora especial, sonorização, inclusão de legendas, libras, locuções, efeitos especiais, lettering, criação de caracteres, animação em computação gráfica, etc.), conforme a necessidade.	R\$ 2.700	R\$ 2.700.000
41.		EDIÇÃO DE VÍDEOS REDES SOCIAIS: Prestação de serviços de edição audiovisual de conteúdos institucionais digitais para divulgação nas redes sociais (Whatsapp, Instagram (stories e feed) e Youtube). Contendo roteiro, edição, efeitos sonoros, lettering, videografismo, locução (1voz) animação gráfica e demais elementos de identidade visual, pós-produção e finalização, conforme a necessidade.	R\$ 2.000	R\$ 2.000.000
42.		FILMMAKER REDES SOCIAIS: Prestação de serviços de filmagens de conteúdo audiovisual exclusivo para redes sociais, através de celular de Alta definição, voltado à promoção e divulgação de campanhas institucionais, produtos ou serviços. O profissional deverá ser responsável por todas as etapas de criação, desde a concepção da ideia até a entrega do material final, adequando-se ao perfil das plataformas de redes sociais, como Instagram, Facebook, YouTube, TikTok e similares, conforme a necessidade.	R\$ 1.000	R\$ 1.000.000
43.		REGISTRO FOTÓGRAFICO (COM EDIÇÃO) – Prestação de serviços de registro fotográfico com equipamento digital profissional reflexa, mínimo de 8,5 megapixel. O fotógrafo deverá realizar cobertura fotográfica com qualidade jornalística editada e tratada, imagens de montagem e desmontagens de estruturas para prestação de contas do evento, devendo ser entregue em material digital. Material deverá ser entregue organizado em mídia. Indicação de profissional sujeita à aprovação da contratante.	R\$ 7.000	R\$140.000
44.		FILMAGEM AÉREA: Prestação de serviços de produção de vídeo e fotos aéreas em alta definição para uso institucional. a filmagem aérea deve ser realizada através de drone equipado com câmeras	R\$ 4.000	R\$ 4.000.000

		de gravação full hd. Especificações das filmagens aéreas com drone: 1. gravação em full dh, 2. autonomia voo de aproximadamente 60 minutos; 3. formato de vídeo: mov; 4. formato de imagens: jpg; 5. livre de bisfenol-a; 6. sistema gps inteligente; 7. seguro de danos contra terceiros; 8. equipamentos certificados e homologados; 9. cumprimento das normas e regulamentos de segurança publicadas pela anac e pelo decea; 10. profissional capacitado para operar com ciência de tais normas e regras seguindo-as e respeitando-as.		
	45.	TV INTERNA / INDOOR (SINALIZAÇÃO DIGITAL) - Prestação de serviços de Sinalização Digital (Digital Signage IP) - TV Corporativa em painéis digitais que tem como objetivo transmitir conteúdos que ofereçam entretenimento e veiculem informações dos eventos, portais de notícias, redes sociais, informativos, incluindo implantação, treinamento e suporte técnico remotos. A empresa deverá disponibilizar, em regime de comodato, os seguintes itens: monitor de lcd ou led, no mínimo 43 polegadas e player com configuração mínima capaz de executar satisfatoriamente o software de exibição. Instalação suportes ou em estrutura metálica Box Truss (Q-15) de acordo com todas as normas técnicas.	R\$ 2.000	R\$ 2.000.000
	46.	TOTENS INTERATIVOS - Totens de autoatendimento utilizados para a divulgação de produtos, como: serviços, informações, notícias, vídeos institucionais ou Impressão de fotos personalizadas no evento, com 2 metros de altura, podendo ser tirada fotos e enviá-las por e-mail.	R\$ 1.200	R\$ 1.200.000
	47.	PÚLPITO DIGITAL: em acrílico, com TV de LED 43" Vertical, com suporte para microfone e água.	R\$ 650	R\$ 650.000
	48.	TELEVISÃO DE LCD OU LED DE 42" ou 50", com suporte para retorno de vídeo conforme o local, necessidade e especificidade do evento.	R\$ 260	R\$ 260.000
	49.	CLIPPING ELETRÔNICO: Prestação de serviços produção de clipping eletrônico de matérias ou reportagens jornalísticas, em emissoras de tv, rádios, portais de notícias web, sites, jornais impressos, revistas, blogs, redes sociais e mídias digitais de diferentes regiões do estado. O clipping eletrônico monitora diariamente o noticiário dos meios de comunicação, sobre as notícias (rádios, tvs, impressos e web) que citem ou façam referência à instituição, bem como outras matérias de interesse. Ao mesmo tempo, o serviço subsidiará a Assessoria de Comunicação Social para a análise e a tomada de decisões estratégicas de gestão.	R\$ 3.000	R\$ 3.000.000
VALOR TOTAL DO LOTE IV: R\$ 48.928.000				
LOTE V				
Recursos Humanos				
	50.	ATENDENTE DE CREDENCIAMENTO: Profissional capacitado para recepcionar, com civildade, todos os participantes/credenciados e	R\$ 250,00	R\$ 15.000,00

		público em geral do evento, observando as questões de identidade de gênero, raça, língua, condição social e, principalmente, as questões de acessibilidade, prestando atendimento aos participantes/credenciados, analisando as reclamações dos participantes/credenciados. Deverá distribuir materiais de trabalho, prestar informações pertinentes ao local da reunião, realizar serviços de credenciamento (registrar, recuperar, alterar, acrescentar informações do participante na base de dados do evento), atender ao público em geral. Deverá executar outras tarefas afetas ao serviço de credenciamento que forem demandadas. Deverá estar trajando uniforme na cor preta.		
	51.	AUXILIAR DE LIMPEZA: Profissional capacitado, trajando uniforme, para execução de serviços de limpeza, quando da realização de evento fora da rede hoteleira. Deverá ter à disposição, material completo para limpeza e manutenção do evento. Deverá remover, com pano úmido, o pó das mesas, armários, arquivos, prateleiras, persianas, peitoris, caixilhos das janelas, bem como dos demais móveis existentes (inclusive aparelhos elétricos, extintores de incêndio, etc.); lavar os cinzeiros situados nas áreas reservadas para fumantes; remover capachos e tapetes, procedendo a sua limpeza; aspirar o pó em todo o piso acarpetado, quando necessário; proceder à lavagem de bacias, assentos e pias dos sanitários com saneante domissanitário desinfetante, no mínimo quatro vezes ao dia e sempre que necessário; varrer, remover manchas e lustrear os pisos encerados de madeira; varrer, passar pano úmido e polir os balcões e os pisos vinílicos, de mármore, cerâmicos, de marmorite e emborrachados; varrer os pisos de cimento; limpar com saneantes, os sanitários os pisos dos sanitários, copas e outras áreas molhadas, no mínimo de quatro vezes e sempre que necessário. Abastecer com papel toalha, papel higiênico e sabonete líquido, de qualidade, os sanitários; quando necessário, retirar o pó dos telefones com flanela e produtos adequados; limpar os elevadores com produtos adequados. Passar pano úmido com álcool nos tampos das mesas e assentos das salas de reuniões, salas de conferências, auditórios, entre outros ambientes; passar pano úmido com álcool nos tampos das mesas e assentos dos refeitórios antes e após as refeições; retirar o lixo quatro vezes ao dia e, sempre quando necessário, acondicionando-o em sacos plásticos, removendo-os para o local adequado; limpar os corrimãos. Os serviços serão contratados com base na área física a ser limpa, devendo disponibilizar um profissional para cada perímetro mínimo de 800 m ² .	R\$ 200,00	R\$ 12.000,00
	52.	AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS: Profissional capacitado, trajando uniforme, para execução de serviços de limpeza, quando da	R\$ 220,00	R\$ 13.200,00

		<p>realização de evento fora da rede hoteleira. Deverá ter à disposição, material completo para limpeza e manutenção do evento. Deverá remover, com pano úmido, o pó das mesas, armários, arquivos, prateleiras, persianas, peitoris, caixilhos das janelas, bem como dos demais móveis existentes (inclusive aparelhos elétricos, extintores de incêndio, etc.); lavar os cinzeiros situados nas áreas reservadas para fumantes; remover capachos e tapetes, procedendo a sua limpeza; aspirar o pó em todo o piso acarpetado, quando necessário; proceder à lavagem de bacias, assentos e pias dos sanitários com saneante domissanitário desinfetante, no mínimo quatro vezes ao dia e sempre que necessário; varrer, remover manchas e lustrear os pisos encerados de madeira; varrer, passar pano úmido e polir os balcões e os pisos vinílicos, de mármore, cerâmicos, de marmorite e emborrachados; varrer os pisos de cimento; limpar com saneantes, os sanitários os pisos dos sanitários, copas e outras áreas molhadas, no mínimo de quatro vezes e sempre que necessário. Abastecer com papel toalha, papel higiênico e sabonete líquido, de qualidade, os sanitários; quando necessário, retirar o pó dos telefones com flanela e produtos adequados; limpar os elevadores com produtos adequados. Passar pano úmido com álcool nos tampos das mesas e assentos das salas de reuniões, salas de conferências, auditórios, entre outros ambientes; passar pano úmido com álcool nos tampos das mesas e assentos dos refeitórios antes e após as refeições; retirar o lixo quatro vezes ao dia e, sempre quando necessário, acondicionando-o em sacos plásticos, removendo-os para o local adequado; limpar os corrimãos. Os serviços serão contratados com base na área física a ser limpa, devendo disponibilizar um profissional para cada perímetro mínimo de 800 m².</p>		
	53.	<p>APOIO ADMINISTRATIVO - Profissional destinado a auxiliar a equipe de organização dos eventos corporativos do CONTRATANTE nas diversas atividades que são realizadas durante os eventos.</p>	R\$ 4.000,00	R\$ 240.000,00
	54.	<p>CARREGADOR - Apoio para serviços gerais. Pessoa responsável pelo transporte de carga, equipamentos, materiais diversos e apoio em pequenos serviços como afixação de painel, ajuste de mobiliários, etc. Deverá usar equipamento de proteção individual, como luvas grossas, e camiseta identificada da empresa.</p>	R\$ 250,00	R\$ 15.000,00
	55.	<p>COORDENADOR GERAL: Profissional, com experiência, capacitado para executar as funções de coordenador e orientador de todas as ações do evento, garantindo a perfeita execução, possuindo poder de decisão, responsabilizando-se em nome da CONTRATADA. Deverá coordenar todas as atividades a serem realizadas durante o evento, através da supervisão dos serviços, bem como pelo controle de funções e atendimento permanente aos</p>	R\$ 3.500,00	R\$ 105.000,00

		<p>participantes, fazendo-se presente durante o evento, desde a fase inicial até o momento de finalização, supervisionar a montagem e desmontagem dos equipamentos, incluindo a supervisão e implantação de todos os serviços necessários para o bom andamento do evento, coordenar a preparação, organização e distribuição dos materiais (crachás, certificados, impressos, pastas, sinalização, equipamentos, mesas, cadeiras, bebedouros e outros), coordenar a montagem das salas para o evento (sessões plenárias, mesas redondas, sala dos palestrantes, convidados da sala de imprensa, stands, auditórios, palanques entre outros), coordenar a sala VIP, supervisionar a recepção dos convidados, coordenar e atender os participantes, convidados e palestrantes, juntamente com a equipe de profissionais selecionados para atendimento em todas as atividades programadas; organizar e controlar o cerimonial (desde a abertura do evento até o encerramento), supervisionar o controle da entrada no local do evento e nas salas, coordenar e controlar toda a programação, incluindo o atendimento no evento das salas (sessões plenárias, simpósios, mesas redondas, sala dos palestrantes, convidados da sala de imprensa, stands, auditórios, palanques entre outros), coordenar e controlar a hospedagem/transporte (em conjunto com os respectivos coordenadores de hospedagem e logística), supervisionar os demais contratados, e executar as demais atividades inerentes ao cargo e necessárias ao bom desempenho do trabalho. Deverá estar trajando uniforme na cor preta, com aparelho celular.</p>		
	56.	<p>COORDENADOR DE TRANSPORTE: Profissional responsável pelo planejamento e acompanhamento das atividades e necessidades de transporte, como organização de chegada e saída dos participantes do evento, recolhimento de assinaturas e elaboração de relatórios de utilização dos serviços, providenciando soluções às possíveis solicitações existentes. Não poderá acumular com a função de motorista. Deverá estar trajando uniforme na cor preta, com aparelho celular.</p>	R\$ 3.500,00	R\$ 105.000,00
	57.	<p>COPEIRO (A): Profissional capacitado, para executar os serviços inerentes a copa, trajando uniforme, observando as normas de higiene pessoal e de serviço, sobre a manipulação e preparo de café, chá, suco e outras bebidas, conforme requerido. Deverá lavar e higienizar as louças (xícaras de café e pires, xícaras de chá e pires, copos de vidro, garrafas térmicas, colheres de café, talheres, pratos, jarras e demais utensílios), limpar geladeiras e outros eletrodomésticos, se necessário, bem como piso e balcões da copa, objetivando a conservação e preservação dos seus equipamentos. Lavar as garrafas térmicas com água quente antes de abastecê-las, deixando-as prontas para o atendimento, limpar e guardar os</p>	R\$ 300,00	R\$ 18.000,00

		utensílios nos respectivos lugares, mantendo a ordem e a higiene do local, utilizar pano de secagem das louças e utensílios exclusivamente para esta finalidade. Executar as demais atividades inerentes ao cargo e necessárias ao bom desempenho do trabalho.		
	58.	ELETRICISTA DE EVENTOS Profissional responsável por executar serviços de manutenção elétrica preventiva e corretiva, instalando, checando e reparando aparelhos, redes e instalações elétricas nos eventos. Necessária experiência com instalações elétricas em eventos. Desejável curso / formação na área. Uniformizado com camiseta e identificação da empresa.	R\$ 1.500,00	R\$ 45.000,00
	59.	ENTREGADOR/MENSAGEIRO - Profissional destinado a proceder entrega de convites e materiais diversos. Faz-se necessário a utilização de motocicleta da empresa prestadora do serviço, a qual deve estar prevista no preço praticado.	R\$ 500,00	R\$ 15.000,00
	60.	GARÇOM: Profissional com experiência, trajando uniforme, capacitado para servir bebidas e alimentos em geral, executar o preparo de bandejas de café, sucos, chás de infusão e outras bebidas. Deverá saber lidar com público, auxiliar a copeiragem, quando necessário, informar e agir com rapidez e destreza, quando houver algum imprevisto (tais como, quebra de copo, derramamento de bebida, entre outros), retirar os utensílios que são mais necessários à mesa, repor água e café sempre que necessário/solicitado, verificar o reabastecimento de bebidas e alimentos, quando necessário, entre outras atividades da função. A CONTRATADA deverá disponibilizar utensílios para uso do garçom, em quantidade suficiente para cada dia do evento: bandejas, xícaras de café com pires, xícaras de chá com pires, colheres de café, copo de vidro transparente de, no mínimo, 200ml, jarras de vidro para servir água de, no mínimo, 1 litro e açucareiro para serviço do garçom e disponibilizando utensílios sobressalentes, caso haja necessidade de substituição. O referido profissional deverá auxiliar quando da solicitação nos manuseios de gêneros alimentícios fornecidos no evento.	R\$ 400,00	R\$ 40.000,00
	61.	GERENTE DE PRODUÇÃO - Profissional destinado a auxiliar a equipe da CONTRATANTE na realização das atividades inerentes às apresentações culturais durante os eventos.	R\$ 4.500,00	R\$ 135.000,00
	62.	GUIA TURÍSTICO - Profissional que conheça bem a história da cidade em que esteja sendo realizado o evento e a explique aos participantes durante os passeios realizados. Com experiência e certificado reconhecido pelo ministério do Turismo. Língua: Português BR.	R\$ 5.000,00	R\$ 150.000,00
	63.	GUIA TURÍSTICO BILÍNGUE - Profissional que conheça bem a história da cidade em que esteja sendo realizado o evento e a explique aos participantes durante os passeios realizados. Com experiência e certificado reconhecido pelo	R\$ 6.000,00	R\$ 120.000,00

		ministério do Turismo. Fluência em uma língua estrangeira (inglês ou espanhol) e portuguesa - BR.		
64.		INTÉRPRETE DE LIBRAS - Profissional capacitado para a realização de serviços de tradução/interpretação de Língua Brasileira de Sinais LIBRAS (surdo-mudo), de acordo com a Lei nº 12.319, de 1º de setembro de 2010, para traduzir e interpretar, em Libras/Língua Portuguesa/Libra, textos, palestras, conferências, discursos, eventos similares, sinalizar com clareza e fidelidade o conteúdo da mensagem, ser expressivo, conseguir contextualizar a mensagem ao passar da estrutura de uma língua para outra, sem perder a sua essência, viabilizar a comunicação entre usuários e não usuários de LIBRAS, mediar a comunicação entre surdos e ouvintes, respeitar rigorosamente o sigilo profissional, de acordo com o código de ética profissional. Deverá apresentar-se de forma discreta, preferencialmente com vestimenta superior adequada de cor neutra. A cotação para esse item deverá ser para dupla.	R\$ 3.000,00	R\$ 30.000,00
65.		CERIMONIALISTA: Profissional capacitado, com experiência na atividade de cerimonialista, para conduzir o evento durante todo o período de duração. Profissional deverá ser desenvolvido, para apresentação de eventos; ter conhecimento de normas de cerimonial público, segurança e conhecimento dos passos do evento, ter cuidado com aparência, discrição e sobriedade, postura correta e trajar roupas conforme o evento requer, prestar serviços de mestre de cerimônias, realizar apresentação de evento, seguindo protocolos estabelecidos pela profissão, conduzindo estritamente o que será proposto no evento.	R\$ 5.500,00	R\$ 82.500,00
66.		RECEPCIONISTA: Profissional capacitado, com experiência, trajando uniforme, para recepcionar a entrada e controlar/dar assistência a saída dos participantes/público; auxiliar na localização de pessoas (palestrantes, autoridades, entre outros); ser cordial, agradável, solícito e colaborativo para prestar informações; encaminhar corretamente os participantes/público ao local desejado; executar outras tarefas correlatas, tais como credenciamento, conforme necessidade ou a critério do evento; proceder a distribuição de materiais aos participantes, quando necessário; vestir-se de forma discreta, trajando uniforme ou roupa clássica.	R\$ 500,00	R\$ 50.000,00
67.		RECEPCIONISTA BILÍNGUE: Profissional capacitado, com domínio nos idiomas inglês e espanhol, para recepcionar a entrada e controlar/dar assistência na saída dos participantes/público; auxiliar na localização de pessoas (palestrantes, autoridades, entre outros); ser cordial, agradável, solícito e colaborativo para prestar informações; encaminhar corretamente os participantes/público ao local desejado; executar outras tarefas correlatas, tais como	R\$ 700,00	R\$ 7.000,00

		credenciamento, conforme necessidade ou a critério do evento; proceder a distribuição de materiais aos participantes, quando necessário; vestir-se de forma discreta, trajando uniforme ou roupa clássica.		
	68.	TRADUTOR DE IDIOMAS (INGLÊS, ESPANHOL E FRANCÊS) - Prestação de serviços profissionais de tradução, na forma escrita, de textos de qualquer natureza, de idioma estrangeiro para a língua portuguesa (Brasil), considerando as variáveis culturais, bem como os aspectos terminológicos e estilísticos.	R\$ 2.500,00	R\$ 25.000,00
	69.	INTÉRPRETES DE TRADUÇÃO SIMULTÂNEA (2 PESSOAS) - Prestação de serviços profissionais de DUPLA de intérpretes qualificados e certificados para a realização de tradução simultânea, com experiência comprovada em eventos. Idiomas: Inglês, espanhol e francês.	R\$ 8.000,00	R\$ 80.000,00
	70.	BRIGADISTA DE INCÊNDIO - Brigadista para o período diurno e noturno, sendo profissionais com qualificação técnica comprovada e capacitados para atuar na prevenção, abandono de área, combate a princípio de incêndio e prestação de primeiros socorros. Atender com presteza ao alarme de incêndio, investigar possíveis sinais de princípio de incêndio, combater o fogo no seu início com recursos apropriados, retirar pessoas rapidamente em caso de incêndio ou pânico, relatar imediatamente irregularidades e riscos encontrados em inspeções, acionar o Corpo de Bombeiros quando necessário prestando todo apoio de acordo com as normas técnicas e regulamentações, devidamente uniformizados, munidos de rádio e dos equipamentos necessários ao desempenho de suas funções. A cotação para esse item deverá ser para dupla.	R\$ 1.000,00	R\$ 10.000,00
	71.	FOTÓGRAFO (COM EDIÇÃO) Profissional capacitado com equipamento digital profissional reflexa, mínimo de 10 megapixel. O fotógrafo deverá realizar cobertura fotográfica com qualidade jornalística editada e tratada, imagens de montagem e desmontagens de estruturas para prestação de contas do evento, devendo ser entregue em material digital. Material deverá ser entregue organizado em mídia. Indicação de profissional sujeita à aprovação da contratante.	R\$ 7.000,00	R\$ 140.000,00
	72.	DESIGNER GRÁFICO - para criação de artes para todo o material promocional e publicitário (banners, fundos de palco, filipetas, crachás, cartazes, programas, camisetas, livretos, bolsas, brindes diversos, blocos, certificados, pulseiras, etc). Indicação de profissional sujeita à aprovação da contratante.	R\$ 5.000,00	R\$ 100.000,00
	73.	WEB DESIGNER - Profissional responsável pela criação ou desenvolvimento da parte gráfica ou estética de uma página da internet, elaboração de layouts, ícones e templates funcionais; pela estruturação de textos e imagens, infográficos, ilustrações e animações para sites; pela realização	R\$ 4.500,00	R\$ 90.000,00

		de manutenção, atualização e produção de conteúdo para sites; pelo desenvolvimento de alternativas gráficas para estruturas já elaboradas ou em utilização; pela criação de websites dentro de um conceito ou identidade de marca, utilizando logomarcas, ícones personalizados, cores, botões, textos, buscando o desenvolvimento de um projeto de comunicação visual para o site; pelo desenvolvimento de sites seguros, com mecanismos de segurança (para submissão de formulários, votações, etc), estabilidade e confiabilidade, de acordo com as orientações e necessidades do contratante. Indicação de profissional sujeita à aprovação da contratante.		
	74.	ASSISTENTE DE PALCO (ROADIE) - Prestação de serviços de profissional qualificado para atuar na Assistência de Direção, palco, com larga experiência comprovada em Portifólio para: leitura e execução de Rider Técnico de sonorização, Iluminação, Backline, mapa de palco e Input list.	R\$ 600,00	R\$ 12.000,00
	75.	SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÉDICO SUPORTE BÁSICO À VIDA - UTI/Móvel completa, com equipamentos para atendimentos de urgência e equipe capacitada (médico, enfermeiro e motorista).	R\$ 6.000,00	R\$ 360.000,00
	76.	TÉCNICO EM INFORMÁTICA - Profissional capacitado, com conhecimento em Windows, Internet Explorer e Office, bem como em conexões de rede wireless/cabeada; deverá instalar e configurar impressoras, scanner e equipamentos multimídias; instalar e testar programas; instalar aplicativos; gerenciar os sistemas e aplicações; realizar manutenção de sistemas e aplicações; executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas as funções de Técnico de informática.	R\$ 800,00	R\$ 16.000,00
VALOR TOTAL DO LOTE V: R\$ 2.030.700,00				
LOTE VI				
Decoração e Mobiliário				
	77.	ARRANJO - TIPO 1: Serviço de fornecimento de Arranjos Florais de mesa baixos para banquete (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens), uma diária.	R\$ 1.000,00	R\$ 150.000,00
	78.	ARRANJO - TIPO 2: Serviço de fornecimento de Arranjos Florais altos para mesas de serviço de buffet (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens), uma diária.	R\$ 1.000,00	R\$ 100.000,00
	79.	ARRANJO - TIPO 3: Serviço de fornecimento de Arranjos Florais para colocação à frente da mesa diretiva para eventos em auditório (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens), uma diária.	R\$ 1.500,00	R\$ 75.000,00
	80.	MALHA TENSIONADA: Serviço de aplicação de malha tensionada decorativa sob o forro do salão do evento, com iluminação cênica, de acordo com a temática da ocasião.	R\$ 2.000,00	R\$ 1.000.000,00
	81.	PLANTA - ATÉ 0,6M: Serviço de fornecimento de	R\$ 300,00	R\$ 9.000,00

		Vaso com Planta Decorativa medindo até 0,60 m para colocação em ambiente de eventos (palmeiras ou outra planta decorativa alta, com todos os complementos, iluminação indireta e folhagens), uma diária.		
	82.	PLANTA - ATÉ 1,5M: Serviço de fornecimento de Vaso com Planta Decorativa medindo até 1,5 m para colocação em ambiente de eventos (palmeiras ou outra planta decorativa alta, com todos os complementos, iluminação indireta e folhagens), uma diária.	R\$ 1.000,00	R\$ 20.000,00
	83.	PLANTA - ACIMA DE 1,5M: Serviço de fornecimento de Vaso com Planta Decorativa de altura acima de 1,5 m para colocação em ambiente de eventos (palmeiras ou outra planta decorativa alta, com todos os complementos, iluminação indireta e folhagens), uma diária.	R\$ 1.500,00	R\$ 30.000,00
	84.	TOALHA BRANCA PARA MESA QUADRADA: Serviço de locação de Toalha Branca para Mesa Quadrada para uso em mesas redondas de até 10 lugares em ambiente de eventos, uma diária.	R\$ 30,00	R\$ 90.000,00
	85.	TOALHA BRANCA PARA MESA REDONDA: Serviço de locação de Toalha Branca para Mesa Redonda para uso em mesas redondas de até 10 lugares em ambiente de eventos, uma diária.	R\$ 50,00	R\$ 50.000,00
	86.	DECORAÇÃO DE PEQUENO PORTE: Serviço de Decoração para eventos de Pequeno Porte englobando o seguinte: Até 15 toalhas brancas de mesa para banquete (redondas ou quadradas); Até 15 Arranjos florais de mesa baixos para banquete (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens); Até 02 Arranjos florais altos para mesas de serviço de buffet (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens); Até 08 Arranjos de plantas de até 60 cm de altura com cachepôs decorativos; Até 04 Arranjos de plantas de até 1,0 m de altura; Até 04 Arranjos de plantas de até 1,2 m de altura; 01 Lounge composto de sofás estofados de 2 e 3 lugares, bancos estofados, mesas de centro, puffs, poltronas, mesas laterais com arranjos florais de pequeno porte e mesas altas com banquetas; Deve ser feita a aplicação de pelo menos 30 metros quadrados de malha tensionada, ou aplicação de outros elementos decorativos, como balões, em todo o forro do salão do evento, de acordo com a temática do evento; Deve ser feita a aplicação de iluminação indireta (cênica) sobre os arranjos de plantas que fizerem parte da decoração do ambiente; Deve ser disponibilizado 1 profissional de decoração para atuação durante todo o evento, com vistas a deixar o salão permanentemente decorado; Devem estar inclusos nos preços dos serviços todos os materiais e acessórios necessários à realização da decoração, tais como: refletores, extensões, fios, fitas, conectores e demais necessidades. Para evento que pode durar de 1 a 3 dias.	R\$ 5.000,00	R\$ 250.000,00

	87.	<p>DECORAÇÃO DE MÉDIO PORTE: Serviço de Decoração para eventos de Médio Porte englobando o seguinte: Até 40 toalhas brancas de mesa para banquete (redondas ou quadradas); Até 40 Arranjos florais de mesa baixos para banquete (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens); Até 05 Arranjos florais altos para mesas de serviço de buffet (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens); Até 30 Arranjos de plantas de até 60 cm de altura com cachepôs decorativos; Até 10 Arranjos de plantas de até 1,0 m de altura; Até 10 Arranjos de plantas de até 1,2 m de altura; 02 Lounges compostos de sofás estofados de 2 e 3 lugares, bancos estofados, mesas de centro, puffs, poltronas, mesas laterais com arranjos florais de pequeno porte e mesas altas com banquetas; Deve ser feita a aplicação de pelo menos 100 metros quadrados de malha tensionada, ou aplicação de outros elementos decorativos, como balões, em todo o forro do salão do evento, de acordo com a temática do evento; Deve ser feita a aplicação de iluminação indireta (cênica) sobre os arranjos de plantas que fizerem parte da decoração do ambiente; Deve ser disponibilizado 1 profissional de decoração para atuação durante todo o evento, com vistas a deixar o salão permanentemente decorado; Devem estar inclusos nos preços dos serviços todos os materiais e acessórios necessários à realização da decoração, tais como: refletores, extensões, fios, fitas, conectores e demais necessidades. Para evento que pode durar de 1 a 3 dias.</p>	R\$ 8.000,00	R\$ 240.000,00
	88.	<p>DECORAÇÃO DE GRANDE PORTE: Serviço de Decoração para eventos de Grande Porte englobando o seguinte: Até 60 toalhas brancas de mesa para banquete (redondas ou quadradas); Até 60 Arranjos florais de mesa baixos para banquete (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens); Até 08 Arranjos florais altos para mesas de serviço de buffet (flores nobres nos tons branco e verde, com complementos e folhagens); Até 60 Arranjos de plantas de até 60 cm de altura com cachepôs decorativos; Até 20 Arranjos de plantas de até 1,0 m de altura; Até 15 Arranjos de plantas de até 1,2 m de altura; 03 Lounges compostos de sofás estofados de 2 e 3 lugares, bancos estofados, mesas de centro, puffs, poltronas, mesas laterais com arranjos florais de pequeno porte e mesas altas com banquetas; Deve ser feita a aplicação de pelo menos 150 metros quadrados de malha tensionada, ou aplicação de outros elementos decorativos, como balões, em todo o forro do salão do evento, de acordo com a temática do evento; Deve ser feita a aplicação de iluminação indireta (cênica) sobre os arranjos de plantas que fizerem parte da decoração do ambiente; Devem ser disponibilizados no mínimo 2 profissionais de</p>	R\$ 20.000,00	R\$ 400.000,00

		decoreção para atuação durante todo o evento, com vistas a deixar o salão permanentemente decorado; Devem estar inclusos nos preços dos serviços todos os materiais e acessórios necessários à realização da decoreção, tais como: refletores, extensões, fios, fitas, conectores e demais necessidades; Serviço de Decoreção para eventos de Extra Grande Porte englobando o seguinte: Até 100 toalhas brancas de mesa para banquete (redondas ou quadradas); Até 100. Para evento que pode durar de 1 a 3 dias.		
	89.	ARMÁRIO: Serviço de locação de armário em MDF com duas portas e com fechadura, medindo 3,0 m x 3,0 m de frente.	R\$ 200,00	R\$ 2.000,00
	90.	BANQUETA: Serviço de locação de banquetta alta para recepção, com assento estofado.	R\$ 60,00	R\$ 1.200,00
	91.	BANCO PARA RECEPÇÃO: Serviço de locação de banco para uso em balcão de recepção, com assento estofado.	R\$ 150,00	R\$ 4.500,00
	92.	BANCO PARA LOUNGE: Serviço de locação de banco para uso em lounge, com assento estofado.	R\$ 120,00	R\$ 9.600,00
	93.	BANCO PARA MÚSICO: Serviço de locação de banco para músico (baterista ou tecladista), com assento estofado.	R\$ 50,00	R\$ 2.500,00
	94.	MESA TIPO BISTRÔ: Serviço de locação de mesa tipo bistrô com tampo redondo ou quadrado. Altura média de 1,20m.	R\$ 70,00	R\$ 1.400,00
	95.	CADEIRA SEM BRAÇO: Serviço de locação de cadeira para palco, sem braço.	R\$ 50,00	R\$ 5.000,00
	96.	CADEIRA COM BRAÇO ESTOFADA: Serviço de locação de cadeira com encosto, estofada, com braço.	R\$ 80,00	R\$ 4.000,00
	97.	CADEIRA COM BRAÇO ESTOFADA - GIRATÓRIA: Serviço de locação de cadeira com encosto, estofada, com braço, tipo diretor	R\$ 120,00	R\$ 6.000,00
	98.	CADEIRA EM PVC SEM BRAÇO - BRANCA: Serviço de locação de cadeira resistente em PVC na cor branca, sem braço.	R\$ 10,00	R\$ 10.000,00
	99.	CADEIRA EM PVC COM BRAÇO - BRANCA: Serviço de locação de cadeira resistente em PVC na cor branca, com braço.	R\$ 15,00	R\$ 15.000,00
	100.	CONJUNTO EM PVC - MESA E 4 CADEIRAS SEM BRAÇO NA COR BRANCA: Serviço de locação de conjunto resistente em PVC na cor branca, com mesa e 4 cadeiras sem braço. As mesas dever ser cobertas com toalha branca por conta do fornecedor.	R\$ 50,00	R\$ 50.000,00
	101.	CONJUNTO EM PVC - MESA E 4 CADEIRAS COM BRAÇO NA COR BRANCA: Serviço de locação de conjunto resistente em PVC na cor branca, com mesa e 4 cadeiras com braço. As mesas dever ser cobertas com toalha branca por conta do fornecedor.	R\$ 70,00	R\$ 70.000,00
	102.	CADEIRAS SEM BRAÇO - TIPO TIFANY: Serviço de locação de cadeiras sem braço Tipo Tiffany - Cor Branca ou Transparente	R\$ 50,00	R\$ 50.000,00
	103.	CONJUNTO EM POLICARBONATO TRANSPARENTE MESA E 4 CADEIRAS SEM BRAÇO, TIPO TIFANY: Serviço de locação	R\$ 250,00	R\$ 37.500,00

		de conjunto em Policarbonato Transparente, com mesa redonda e 4 cadeiras sem braço Tipo Tiffany. As mesas devem ser cobertas com toalha branca por conta do fornecedor.		
104.		MESA EM PVC NA COR BRANCA - QUADRADA: Serviço de locação de mesa resistente em PVC na cor branca, formato quadrado.	R\$ 20,00	R\$ 20.000,00
105.		MESA EM PVC NA COR BRANCA - REDONDA: Serviço de locação de mesa resistente em PVC na cor branca, formato redondo.	R\$ 25,00	R\$ 10.000,00
106.		MESA PARA BANQUETE EM MADEIRA - REDONDA: Serviço de locação de mesa para banquete com cavalete de madeira e tampo em compensado resistente, formato redondo.	R\$ 80,00	R\$ 24.000,00
107.		MESA PARA BANQUETE EM MADEIRA - QUADRADA: Serviço de locação de mesa para banquete com cavalete de madeira e tampo em compensado resistente, formato quadrado.	R\$ 90,00	R\$ 27.000,00
108.		MESA DE CENTRO COM TAMPO DE VIDRO: Serviço de locação de mesa de centro com tampo de vidro. Altura média de 0,40 m, formato redondo.	R\$ 120,00	R\$ 3.600,00
109.		SOFÁ ESTOFADO COM 2 LUGARES - PADRÃO SUPERIOR: Serviço de locação de sofá estofado de 2 lugares, padrão superior.	R\$ 200,00	R\$6.000,00
110.		SOFÁ ESTOFADO COM 3 LUGARES - PADRÃO SUPERIOR: Serviço de locação de sofá estofado de 3 lugares, padrão superior.	R\$ 300,00	R\$9.000,00
111.		SOFÁ ESTOFADO COM 4 LUGARES - PADRÃO SUPERIOR: Serviço de locação de sofá estofado de 4 lugares, padrão superior.	R\$ 350,00	R\$ 7.000,00
112.		PUFF ESTOFADO - QUADRADO - 45 CM X 45 CM: Serviço de locação de puff estofado quadrado medindo pelo menos 45 cm X 45 cm, padrão superior.	R\$ 20,00	R\$1.000,00
113.		PUFF ESTOFADO - RETANGULAR - 120 CM X 45 CM: Serviço de locação de puff estofado retangular medindo pelo menos 120 cm X 45 cm, padrão superior.	R\$ 30,00	R\$ 1.500,00
114.		PUFF ESTOFADO - RETANGULAR - 150 CM X 45 CM: Serviço de locação de puff estofado retangular medindo pelo menos 150 cm X 45 cm, padrão superior.	R\$ 35,00	R\$ 700,00
115.		PUFF ESTOFADO - QUADRADO - 80 CM DE DIÂMETRO: Serviço de locação de puff estofado redondo medindo pelo menos 80 cm de diâmetro, padrão superior.	R\$ 15,00	R\$ 300,00
116.		ARMÁRIO: Serviço de locação de armário em MDF com duas portas e com fechadura, medindo 3,0 m x 3,0 m de frente.	R\$ 300,00	R\$ 3.000,00
117.		BANQUETA: Serviço de locação de banqueta alta para recepção, com assento estofado.	R\$ 50,00	R\$ 1.000,00
118.		BANCO PARA RECEPÇÃO: Serviço de locação de banco para uso em balcão de recepção, com assento estofado.	R\$ 40,00	R\$ 1.200,00
119.		BANCO PARA LOUNGE: Serviço de locação de banco para uso em lounge, com assento estofado.	R\$ 120,00	R\$ 9.600,00
120.		BANCO PARA MÚSICO: Serviço de locação de banco para músico (baterista ou tecladista), com	R\$ 40,00	R\$ 2.000,00

	assento estofado.		
121.	MESA TIPO BISTRÔ: Serviço de locação de mesa tipo bistrô com tampo redondo ou quadrado. Altura média de 1,20m.	R\$ 120,00	R\$ 2.400,00
122.	CADEIRA SEM BRAÇO: Serviço de locação de cadeira para palco, sem braço.	R\$ 20,00	R\$ 2.000,00
123.	CADEIRA COM BRAÇO ESTOFADA: Serviço de locação de cadeira com encosto, estofada, com braço.	R\$ 50,00	R\$ 2.500,00
VALOR TOTAL DO LOTE VI: R\$ 2.916.500,00			
LOTE VII			
Alimentação			
124.	BRUNCH - PEQUENO PORTE: Serviço de fornecimento de Brunch para eventos de Pequeno Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 2 Tipos de Chocolate quente: normal e diet; 02 Tipos de Chocolate frio: normal e diet; 01 Tipo de Leite quente: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 01 Tipo de Leite frio: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 03 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 02 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; 02 Tipos de Chá: camomila, chá verde, erva doce, erva cidreira, hortelã e mate; 02 Tipos de Geleias de Frutas Frescas: normal e diet; 02 Tipos de Iogurte: morango, frutas vermelhas, aveia, integral, maracujá, creme, integral e chocolate (normal e diet); Água mineral em garrafa de 500 ml; Baldes com cubos de gelo; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar, adoçante (líquido e em pó), chocolate em pó, café em pó (tradicional e forte) e cappuccino em pó. Comidas: 03 Tipos de Frutas: uva, mamão, banana, maçã, manga, abacaxi, morango, melão e kiwi; 03 Tipos de Mini Sanduiches: peito de peru, queijo minas, requeijão, salada, frango, presunto, blanquet de peru ou queijo e presunto (servidos no pão integral, pão de forma, ou pão de batata); 03 Tipos de Tapioca: manteiga, queijo, presunto, leite condensado e ovo; 03 Tipos de Mini Salgados: pão de queijo, quiche de frango, quiche de 4 queijos, quiche napolitano, croissant de queijo, croissant de queijo e presunto, gravatinha de massa folhada, enroladinho de queijo e presunto, enroladinho de salsicha, empada de frango, esfiha de carne, esfiha de frango, esfiha paraense, coxinha de frango, quibe, rissole de frango, rissole de camarão, bolinho de bacalhau, pastelzinho folhado de bacalhau e pão de queijo cuia; 03 Tipos de Doces: Bolo de macaxeira, bolo de chuva, bolo inglês, bolo marmorizado, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo comum, tartelete de cupuaçu, tapioquinha doce, mini orelha, mini sonho, mini torta de chocolate, trufas recheadas e bombons regionais recheados; 03 Tipos de Frios: queijo prato, queijo tipo reino, queijo provolone, queijo	R\$ 29,00	R\$ 29.000,00

		<p>muçarela, presunto de peru light, presunto suíno, peito de peru defumado light, blaquet de peru, peito de peru, salame tipo hamburguês, salame tradicional e copa; 03 Tipos de Pães: pão de forma, pão de centeio, pão tipo baguete, pão tipo francês, pão integral, pão de milho, pão de leite, pão de chá, pão de batata, pão árabe, pão Pulman e pão italiano; Devem ser disponibilizados recipientes com requeijão (normal e light) e manteiga com e sem sal. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada. O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>		
	125.	<p>BRUNCH - MÉDIO PORTE: Serviço de fornecimento de Brunch para eventos de Médio Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 02 Tipos de Chocolate quente: normal e diet; 02 Tipos de Chocolate frio: normal e diet; 02 Tipos de Leite quente: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 02 Tipos de Leite frio: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 04 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 04 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; 04 Tipos de Chá: camomila, chá verde, erva doce, erva cidreira, hortelã e mate; - 02 Tipos de Geleias de Frutas Frescas: normal e diet; 02 Tipos de Iogurte: morango, frutas vermelhas, aveia, integral, maracujá, creme, integral e chocolate (normal e diet); Água mineral em garrafa de 500 ml; Baldes com cubos de gelo; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar, adoçante (líquido e em pó), chocolate em pó, café em pó (tradicional e forte) e cappuccino em pó. Comidas; 04 Tipos de Frutas: uva, mamão, banana, maçã, uva, manga, abacaxi, morango, melão, kiwi, ou outra que seja aprovada pelo Banco; 04 Tipos de Mini Sanduiches: peito de peru, queijo minas, requeijão, salada, frango, presunto, blanquet de peru ou queijo e presunto (servidos no pão integral, pão de forma, ou pão de batata); 04 Tipos de Tapioca: manteiga, queijo, presunto, leite condensado e ovo; 04 Tipos de Mini Salgados: pão de queijo, quiche de frango, quiche de 4 queijos, quiche napolitano, croissant de queijo, croissant de queijo e presunto, gravatinha de massa folhada, enroladinho de queijo e presunto, enroladinho de salsicha, empada de frango, esfiha de carne, esfiha de frango, esfiha paraense, coxinha de frango,</p>	R\$ 40,00	R\$ 40.000,00

		<p>quibe, rissole de frango, rissole de camarão, bolinho de bacalhau, pastelzinho folhado de bacalhau e pão de queijo cuia; 04 Tipos de Doces: Bolo de macaxeira, bolo de chuva, bolo inglês, bolo marmorizado, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo comum, tartelete de cupuaçu, tapioquinha doce, mini orelha, mini sonho, mini torta de chocolate, trufas recheadas e bombons regionais recheados; 04 Tipos de Frios: queijo prato, queijo tipo reino, queijo provolone, queijo muçarela, presunto de réu light, presunto suíno, peito de peru defumado light, blaquet de peru, peito de peru, salame tipo hamburguês, salame tradicional e copa; 04 Tipos de Pães: pão de forma, pão de centeio, pão tipo baguete, pão tipo francês, pão integral, pão de milho, pão de leite, pão de chá, pão de batata, pão árabe, pão Pulman e pão italiano; Devem ser disponibilizados recipientes com requeijão (normal e light) e manteiga com e sem sal. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada; O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>		
	126.	<p>BRUNCH - GRANDE PORTE: Serviço de fornecimento de Brunch para eventos de Grande Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 02 Tipos de Chocolate quente: normal e diet; 02 Tipos de Chocolate frio: normal e diet; - 04 Tipos de Leite quente: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 04 Tipos de Leite frio: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 05 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 06 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; 06 Tipos de Chá: camomila, chá verde, erva doce, erva cidreira, hortelã e mate; 04 Tipos de Geleias de Frutas Frescas: normal e diet; 04 Tipos de Iogurte: morango, frutas vermelhas, aveia, integral, maracujá, creme, integral e chocolate (normal e diet); Água mineral em garrafa de 500 ml; Baldes com cubos de gelo; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar, adoçante (líquido e em pó), chocolate em pó, café em pó (tradicional e forte) e cappuccino em pó. Comidas: 06 Tipos de Frutas: uva, mamão, banana, maçã, uva, manga, abacaxi, morango, melão, kiwi, ou outra que seja aprovada pelo Banco; 06 Tipos de Mini Sanduiches: peito de peru, queijo minas,</p>	R\$ 60,00	R\$ 60.000,00

	<p>requeijão, salada, frango, presunto, blanquet de peru ou queijo e presunto (servidos no pão integral, pão de forma, ou pão de batata); 06 Tipos de Tapioca: manteiga, queijo, presunto, leite condensado e ovo; 06 Tipos de Mini Salgados: pão de queijo, quiche de frango, quiche de 4 queijos, quiche napolitano, croissant de queijo, croissant de queijo e presunto, gravatinha de massa folhada, enroladinho de queijo e presunto, enroladinho de salsicha, empada de frango, esfiha de carne, esfiha de frango, esfiha paraense, coxinha de frango, quibe, rissole de frango, rissole de camarão, bolinho de bacalhau, pastelzinho folhado de bacalhau e pão de queijo cuia; 06 Tipos de Doces: Bolo de macaxeira, bolo de chuva, bolo inglês, bolo marmorizado, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo comum, tartelete de cupuaçu, tapioquinha doce, mini orelha, mini sonho, mini torta de chocolate, trufas recheadas e bombons regionais recheados; 06 Tipos de Frios: queijo prato, queijo tipo reino, queijo provolone, queijo muçarela, presunto de réu light, presunto suíno, peito de peru defumado light, blanquet de peru, peito de peru, salame tipo hamburguês, salame tradicional e copa; 06 Tipos de Pães: pão de forma, pão de centeio, pão tipo baguete, pão tipo francês, pão integral, pão de milho, pão de leite, pão de chá, pão de batata, pão árabe, pão Pulman e pão italiano; Devem ser disponibilizados recipientes com requeijão (normal e light) e manteiga com e sem sal. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada; O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>		
127.	<p>COFFEE BREAK - PEQUENO PORTE: Serviço de fornecimento de Coffee Break para eventos de Pequeno Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 02 Tipos de Chocolate quente: normal e diet; 02 Tipos de Leite quente: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 03 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 02 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; Água mineral em garrafa de 500 ml; Baldes com cubos de gelo; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar, adoçante (líquido e em pó), chocolate em pó, café em pó (tradicional e forte) e cappuccino em pó. Comidas: 03 Tipos de Mini</p>	R\$ 30,00	R\$ 120.000,00

		<p>Sanduíches: peito de peru, queijo minas, requeijão, salada, frango, presunto, blanquet de peru ou queijo e presunto (servidos no pão integral, pão de forma, ou pão de batata); 03 Tipos de Mini Salgados: pão de queijo, quiche de frango, quiche de 4 queijos, quiche napolitano, croissant de queijo, croissant de queijo e presunto, gravatinha de massa folhada, enroladinho de queijo e presunto, enroladinho de salsicha, empada de frango, esfiha de carne, esfiha de frango, esfiha paraense, coxinha de frango, quibe, rissole de frango, rissole de camarão, bolinho de bacalhau, pastelzinho folhado de bacalhau e pão de queijo cuia; 03 Tipos de Doces: Bolo de macaxeira, bolo de chuva, bolo inglês, bolo marmorizado, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo comum, tartelete de cupuaçu, tapioquinha doce, mini orelha, mini sonho, mini torta de chocolate, trufas recheadas e bombons regionais recheados. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada. O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>		
	128.	<p>COFFEE BREAK - MÉDIO PORTE: Serviço de fornecimento de Coffee Break para eventos de Médio Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas; 02 Tipos de Chocolate quente: normal e diet; 02 Tipos de Leite quente: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 03 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 04 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; Água mineral em garrafa de 500 ml; Baldes com cubos de gelo; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar, adoçante (líquido e em pó), chocolate em pó, café em pó (tradicional e forte) e cappuccino em pó. Comidas: 04 Tipos de Mini Sanduíches: peito de peru, queijo minas, requeijão, salada, frango, presunto, blanquet de peru ou queijo e presunto (servidos no pão integral, pão de forma, ou pão de batata); 04 Tipos de Mini Salgados: pão de queijo, quiche de frango, quiche de 4 queijos, quiche napolitano, croissant de queijo, croissant de queijo e presunto, gravatinha de massa folhada, enroladinho de queijo e presunto, enroladinho de salsicha, empada de frango, esfiha de carne, esfiha de frango, esfiha paraense, coxinha de frango, quibe, rissole de</p>	R\$ 30,00	R\$ 60.000,00

		<p>frango, rissole de camarão, bolinho de bacalhau, pastelzinho folhado de bacalhau e pão de queijo cuia; 04 Tipos de Doces: Bolo de macaxeira, bolo de chuva, bolo inglês, bolo marmorizado, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo comum, tartelete de cupuaçu, tapiquinha doce, mini orelha, mini sonho, mini torta de chocolate, trufas recheadas e bombons regionais recheados. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada. O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>		
	129.	<p>COFFEE BREAK - GRANDE PORTE: Serviço de fornecimento de Coffee Break para eventos de Grande Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 02 Tipos de Chocolate quente: normal e diet; 04 Tipos de Leite quente: integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose; 05 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 06 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; Água mineral em garrafa de 500 ml; Baldes com cubos de gelo; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar, adoçante (líquido e em pó), chocolate em pó, café em pó (tradicional e forte) e cappuccino em pó. Comidas: 06 Tipos de Mini Sanduiches: peito de peru, queijo minas, requeijão, salada, frango, presunto, blanquet de peru ou queijo e presunto (servidos no pão integral, pão de forma, ou pão de batata); 06 Tipos de Mini Salgados: pão de queijo, quiche de frango, quiche de 4 queijos, quiche napolitano, croissant de queijo, croissant de queijo e presunto, gravatinha de massa folhada, enroladinho de queijo e presunto, enroladinho de salsicha, empada de frango, esfiha de carne, esfiha de frango, esfiha paraense, coxinha de frango, quibe, rissole de frango, rissole de camarão, bolinho de bacalhau, pastelzinho folhado de bacalhau e pão de queijo cuia; 06 Tipos de Doces: Bolo de macaxeira, bolo de chuva, bolo inglês, bolo marmorizado, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo comum, tartelete de cupuaçu, tapiquinha doce, mini orelha, mini sonho, mini torta de chocolate, trufas recheadas e bombons regionais recheados. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do</p>	R\$ 50,00	R\$ 100.000,00

		<p>serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada. O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>		
	<p>130.</p>	<p>COQUETEL - PEQUENO PORTE: Serviço de fornecimento de Coquetel para eventos de Pequeno Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 04 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 02 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; Água mineral; As bebidas devem ser servidas geladas e deve ser previsto a utilização de cubos de gelo, caso necessário; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar e adoçante (líquido e em pó). Comidas: 03 Tipos de Canapés: vol au vent de roquefort, tartelete folhada de camarão, frapê de queijo, tartelete folhada de carne seca, folhado com camarão e jambu, palito de peru com cereja e vol au vent de lagosta; 03 Tipos de Salgados Frios: frapê de queijo, tartelete de frango com fios de ovos, mini quiche com geleia de pimentão, mini quiche de bacalhau, mini quiche de camarão, mini quiche de cebola, palito de queijo e azeitona, tartelete de legumes, tartelete de camarão, tartelete de bacalhau, empada de bacalhau, empada de frango, empada de camarão e tartelete de ricota; 03 Tipos de Salgados Quentes: quibe de carne, quibe de queijo, coxinha de frango, coxinha de caranguejo, bolinho de provolone, rissole de camarão, rissole de carne, croquete de carne, bolinho de bacalhau, camarão empanado e pasteis de palmito; 02 Tipos de Mini Degustações: risoto de cordeiro, pirarucu de casaca, escondidinho de carne seca com purê de batata ou macaxeira, risoto de bacalhau, risoto de pato, risoto de camarão, creme de camarão, creme de bacalhau, arroz de pato, arroz de mariscos, arroz paraense, suflê de legumes, suflê de camarão, suflê de bacalhau e cascata de camarão rosa; Os salgados quentes devem ser feitos na hora. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada. O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à</p>	<p>R\$ 45,00</p>	<p>R\$ 180.000,00</p>

		equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.		
131.		<p>BUFFET - MÉDIO PORTE: Serviço de fornecimento de Coquetel para eventos de Médio Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 05 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 04 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; Água mineral; As bebidas devem ser servidas geladas e deve ser previsto a utilização de cubos de gelo, caso necessário; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar e adoçante (líquido e em pó). Comidas: 04 Tipos de Canapés: vol au vent de roquefort, tartelete folhada de camarão, frapê de queijo, tartelete folhada de carne seca, folhado com camarão e jambu, palito de peru com cereja e vol au vent de lagosta; 04 Tipos de Salgados Frios: frapê de queijo, tartelete de frango com fios de ovos, mini quiche com geleia de pimentão, mini quiche de bacalhau, mini quiche de camarão, mini quiche de cebola, palito de queijo e azeitona, tartelete de legumes, tartelete de camarão, tartelete de bacalhau, empada de bacalhau, empada de frango, empada de camarão e tartelete de ricota; 04 Tipos de Salgados Quentes: quibe de carne, quibe de queijo, coxinha de frango, coxinha de caranguejo, bolinho de provolone, rissole de camarão, rissole de carne, croquete de carne, bolinho de bacalhau, camarão empanado e pasteis de palmito; 04 Tipos de Mini Degustações: risoto de cordeiro, pirarucu de casaca, escondidinho de carne seca com purê de batata ou macaxeira, risoto de bacalhau, risoto de pato, risoto de camarão, creme de camarão, creme de bacalhau, arroz de pato, arroz de mariscos, arroz paraense, suflê de legumes, suflê de camarão, suflê de bacalhau e cascata de camarão rosa; Os salgados quentes devem ser feitos na hora. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada. O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>	R\$ 70,00	R\$ 140.000,00
132.		<p>BUFFET - GRANDE PORTE: Serviço de fornecimento de Coquetel para eventos de Grande Porte, por pessoa, englobando os seguintes itens: Bebidas: 05 Tipos de Refrigerante de primeira linha: cola, guaraná, uva, limão e laranja (normal, diet e zero); 06 Tipos de Sucos Naturais: abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja; Água mineral; As bebidas devem ser servidas geladas e</p>	R\$ 120,00	R\$ 300.000,00

		<p>deve ser previsto a utilização de cubos de gelo, caso necessário; Devem ser disponibilizados recipientes com sachês de açúcar e adoçante (líquido e em pó). Comidas: 06 Tipos de Canapés: vol au vent de roquefort, tartelete folhada de camarão, frapê de queijo, tartelete folhada de carne seca, folhado com camarão e jambu, palito de peru com cereja e vol au vent de lagosta; 06 Tipos de Salgados Frios: frapê de queijo, tartelete de frango com fios de ovos, mini quiche com geleia de pimentão, mini quiche de bacalhau, mini quiche de camarão, mini quiche de cebola, palito de queijo e azeitona, tartelete de legumes, tartelete de camarão, tartelete de bacalhau, empada de bacalhau, empada de frango, empada de camarão e tartelete de ricota; 06 Tipos de Salgados Quentes: quibe de carne, quibe de queijo, coxinha de frango, coxinha de caranguejo, bolinho de provolone, rissole de camarão, rissole de carne, croquete de carne, bolinho de bacalhau, camarão empanado e pastéis de palmito; 06 Tipos de Mini Degustações: risoto de cordeiro, pirarucu de casaca, escondidinho de carne seca com purê de batata ou macaxeira, risoto de bacalhau, risoto de pato, risoto de camarão, creme de camarão, creme de bacalhau, arroz de pato, arroz de mariscos, arroz paraense, suflê de legumes, suflê de camarão, suflê de bacalhau e cascata de camarão rosa; Os salgados quentes devem ser feitos na hora. Observações: Devem ser inclusos no preço todos profissionais necessários para a execução do serviço (Maitre, Copeiras, Ajudantes e Garçons com experiência de atuação em eventos); Todos os profissionais devem estar correta e uniformemente vestidos e com aparência asseada. O serviço pode ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos com qualidade; A definição quanto aos tipos de bebidas e comidas, ou possíveis substituições no cardápio, caberá exclusivamente à equipe da CONTRATANTE responsável pela organização do evento.</p>		
	133.	<p>ÁGUA MINERAL COPO 200 ML SEM GÁS - Fornecimento de água mineral em COPO 200 ML sem gás e gelada. O material deverá ser disponibilizado em local a ser definido pela CONTRATANTE.</p>	R\$ 5,00	R\$ 17.500,00
	134.	<p>ÁGUA MINERAL GARRAFA DE 500 ML - Fornecimento de água mineral em GARRAFA DE 500 ML sem gás e gelada. O material deverá ser disponibilizado em local a ser definido pela CONTRATANTE.</p>	R\$ 5,00	R\$ 5.000,00
	135.	<p>ÁGUA MINERAL GARRAFA DE 1,5 LITROS - Fornecimento de água mineral em GARRAFA DE 1,5 LITROS sem gás e gelada. O material deverá ser disponibilizado em local a ser definido pela CONTRATANTE.</p>	R\$ 8,00	R\$ 4.000,00
	136.	<p>ÁGUA MINERAL GARRAFÃO DE 5,0 LITROS - Fornecimento de água mineral em GARRAFÃO DE 5,0 LITROS sem gás. O</p>	R\$ 10,00	R\$ 2.500,00

		material deverá ser disponibilizado em local a ser definido pela CONTRATANTE.		
137.		BANDEJA DE FRIOS COM 08 OPÇÕES: queijo prato, queijo tipo reino, queijo provolone, queijo muçarela, presunto de réu light, blaquet de peru, peito de peru defumado light, blaquet de peru, peito de peru, salame tipo hamburguês, salame tradicional, copa, ou outro que seja aprovado pelo Banco, para eventos.	R\$ 50,00	R\$ 17.500,00
138.		BANDEJA DE FRUTAS COM 06 OPÇÕES DE FRUTAS: uva, mamão, banana, maçã, uva, manga, abacaxi, morango, melão, kiwi, ou outra que seja aprovado pelo Banco, para eventos.	R\$ 40,00	R\$ 14.000,00
139.		PORÇÃO COM 08 TIPOS DE CANAPÉS: vol au vent de roquefort, tartelete folhada de camarão, frapê de queijo, tartelete folhada de carne seca, folhado com camarão e jambu, palito de peru com cereja e vol au vent de lagosta, ou outro que seja aprovado pelo Banco, para eventos.	R\$ 30,00	R\$ 10.500,00
140.		BISCOITOS RECHEADOS: sabores diversos a escolha, em pacotes de 120g para eventos.	R\$ 12,00	R\$ 12.000,00
141.		BOMBONS REGIONAIS RECHEADOS: sabores cupuaçu, castanha do Pará, brigadeiro e bacuri para eventos.	R\$ 7,00	R\$ 35.000,00
142.		CHOCOLATE EM BARRA: sabor Ao Leite, embalagem com 180g para eventos.	R\$ 10,00	R\$ 5.000,00
143.		CAFÉ QUENTE: em Garrafa Térmica com 1,5 litros, para eventos.	R\$ 15,00	R\$3.750,00
144.		LEITE QUENTE: em Garrafa Térmica com 1,5 litros, para eventos.	R\$ 15,00	R\$ 3.750,00
145.		CHOCOLATE QUENTE: em Garrafa Térmica com 1,5 litros, para eventos.	R\$ 20,00	R\$ 5.000,00
146.		REFRIGERANTE LATA 350 ML: de primeira linha em latas de 350 ml. OPÇÃO DE SABORES: Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta Uva, Fanta Laranja, Guaraná Antártica, Guaraná Baré).	R\$ 7,00	R\$ 14.000,00
147.		REFRIGERANTE PET 600 ML: de primeira linha em garrafas pet de 600 ml. OPÇÃO DE SABORES: Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta Uva, Fanta Laranja, Guaraná Antártica, Guaraná Baré).	R\$ 10,00	R\$ 5.000,00
148.		REFRIGERANTE PET 1,5 ML: de primeira linha em garrafas pet de 1,5 litros. OPÇÃO DE SABORES: Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta Uva, Fanta Laranja, Guaraná Antártica, Guaraná Baré).	R\$ 12,00	R\$ 6.000,00
149.		REFRIGERANTE PET 2,0 L: de primeira linha em garrafas pet de 2,0 litros. OPÇÃO DE SABORES: Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta Uva, Fanta Laranja, Guaraná Antártica, Guaraná Baré).	R\$ 15,00	R\$ 7.500,00
150.		SALGADINHOS FRITOS/ASSADOS - TIPO 1: podendo ser: kibe, coxinha de frango, rissoles, bolinha de queijo, surpresinha e pastel, quentes e prontos para o consumo.	R\$ 5,00	R\$ 1.250,00
151.		SALGADINHOS FRITOS/ASSADOS - TIPO 2: podendo ser: quibe de carne, quibe de queijo, coxinha de frango, coxinha de caranguejo, bolinho	R\$ 90,00	R\$ 45.000,00

		de provolone, rissole de camarão, rissole de carne, croquete de carne, bolinho de bacalhau, camarão empanado e pasteis de palmito, quentes e prontos para o consumo.		
152.		SANDUICHE NATURAL: (pão de forma) com alface, tomate, queijo tipo muçarela e presunto tipo fatiado, fabricação própria.	R\$ 20,00	R\$ 40.000,00
153.		SORVETE: sabores variados (cupuaçu, bacuri, açaí, tapioca, coco, abacaxi, flocos e chocolate. EMBALAGEM DE 2,0 L.	R\$ 30,00	R\$ 9.000,00
154.		SUCO DE FRUTAS: sabores variados (abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba, maracujá e laranja. EMBALAGEM TETRA PAK DE 1,0 L.	R\$ 15,00	R\$ 9.000,00
155.		TAPIOQUINHA SIMPLES COM MANTEIGA: as tapiocas devem ser feitas na hora do evento e o fornecedor deve providenciar pessoal qualificado e utensílios (frigideiras, gás, fogão...etc) necessários à prestação do serviço.	R\$ 10,00	R\$ 15.000,00
156.		KIT LANCHE INFANTIL: Sanduíche frio, pão de forma sem casca com queijo prato, presunto e manteiga embalado individualmente, biscoito doce recheado com aproximadamente 48 g 2 sabores ou biscoito Salgado (Tipo Pit Stop) com aproximadamente 162g ou biscoito Waffer com aproximadamente 160g, e barrinha de cereal com aproximadamente 72 g 5 sabores, 1 tipo de fruta e refrigerante lata de 350ml 1º linha.	R\$ 28,00	R\$ 672.000,00
157.		KIT LANCHE INFANTO-JUVENIL: Um salgado de forno (100g) ou sanduíche (presunto, queijo, pasta de ricota/atum, tomate, alface) ou Hot Dog, mais uma fruta ou uma fatia de bolo recheado, e um refrigerante (diet ou convencional) em lata de 350ml, embalados em recipiente térmico.	R\$ 32,00	R\$ 800.000,00
158.		KIT DE DOCES PARA CRIANÇA: contendo pipoca doce, pipoca salgada, algodão doce, crepe de queijo, bombons variados e refrigerante em lata de 350 ml (serviço para 100 crianças). *obs.: tudo dentro do prazo de validade de no mínimo 3 meses à frente da data do pedido e da entrega.	R\$ 13,00	R\$ 13.000,00
159.		REFEIÇÃO POR PESSOA: Arroz branco, feijão, carne (bovina ou suína ou ave ou pescado), purê de batata e salada verde embalada individualmente marmitta térmica, refrigerante lata de 350 ml, 1 tipo de fruta, guardanapo, canudo, garfo e faca resistente descartável.	R\$ 35,00	R\$ 190.750,00
VALOR TOTAL DO LOTE VII: R\$ 2.992.000,00				
LOTE VIII				
Materiais e equipamentos para eventos.				
160.		PASSADOR DE SLIDES SEM FIO: Locação de Passador de Slides sem Fio para uso em palestras e apresentações.	R\$ 50,00	R\$ 50.000,00
161.		ROTEADOR PARA REDE SEM FIO: Serviço de locação de Roteador para Rede sem Fio com a seguinte configuração: - Padrão: IEEE 802.11a; IEEE 802.11b; IEEE 802.11g; IEEE 802.11n; IEEE 802.11ac draft; IEEE 802.3; IEEE 802.3u; Taxa de transferência: Até 750 Mbps; Segurança: WPA/WPA2 (Wi-fi Protected Access) e WPS	R\$ 300,00	R\$ 300.000,00

		(Wi-fi Protected Setup); Portas: 4 x Ethernet 10/100 (RJ-45) e 1 x WAN 10/100; Conexões Suportadas: DHCP (IP-Dinâmico); PPoE (DSL); IP Estático; Modo de Operação: Roteador; Frequência: 2,4 GHz; 5 GHz; Antenas de saída: 2 x 5 dBi.		
	162.	NOBREAK DE 3 KVA: Serviço de Locação Nobreaks com a seguinte configuração mínima: 3kVA (2700w) com tecnologia de controle digital DSP • Dupla conversão Modelo Torre com capacidade opcional para fixação em Rack 3U. Fator de potência (0.98) Tensão de entrada (208V/220V/230V/240VAC) ajustável via LCD • Tensão de saída (208V/220V/230V/240VAC) ajustável via LCD • Seleção de tensão de desligamento em modo bateria através LCD • By pass Range de Voltagem: (115~295) ±5VAC Meia carga - Carga Plena (145-295) ±5VAC Frequência: (Sincronizado a Rede AC); 50/60 ± 0.2Hz (Modo Bateria) Tempo de Transferência: Modo Rede AC para Modo Bateria: Oms / Modo Inversor para Modo By-pass: 4ms Capacidade de Sobre Carga: 105%-150%: Transfere para By-pass após 30s; >150%: Transfere para By-pass após 300ms Forma de Onda: Pura Senoidal Porta de comunicação SNMP (Obrigatório) - Gerenciamento Remoto Centralizado via web-browser (Obrigatório) Portas RS232, RJ45 e USB Controle automático de velocidade dos ventiladores quando a carga varia Carregamento bateria automaticamente no modo de UPS off Correção de fator de potência de entrada (PFC) B) Eficiência Modo Rede AC: ≥90% Modo Bateria: ≥87% Modo ECO: >98% C) Baterias Voltagem DC: 72V • Quantidade de Baterias Internas: No mínimo 6 (seis) 9Ah Carregador: 1A • Tempo de Recarga: No máximo 8 (oito) horas 90% capacidade Ruído: <50dB (Im) D) Gerenciamento Standard RS-232 (Opcional USB): Suporta Windows 7/8/10 – SNMP.	R\$ 600,00	R\$ 600.000,00
	163.	SERVIÇO DE DIGITALIZAÇÃO DE FITAS DE VÍDEO ANALÓGICAS (UMATIC, VHS, SVHS, BETACAM, DVCAM, MINIDV): Preservação, higienização, organização, digitalização, upload e catalogação em repositório digital de fitas audiovisuais analógicas, nos formatos Type B ou C (uma polegada - BV) e U-matic (¾ de polegada), pertencentes ao acervo da Contratante, para discos rígidos de longa duração, apropriados para guarda de backups, com capacidade de armazenamento de, no mínimo, 10 Tb, formato SATA 6Gbps de 7200 rpm de velocidade contendo a integralidade dos arquivos digitalizados pelo projeto, inclusive os arquivos comprimidos, para preservação e reprodução, proporcionando a permanência e a durabilidade deste acervo bem como sua identificação e organização visando a acessibilidade.	R\$ 100,00	R\$ 1.200.000,00

	164.	SERVIÇO DE MINI-TRIO ELETRICO COM: 01 Caminhão de pequeno porte com 04 caixas na frente, 06 caixas no fundo e 16 caixas nas laterais, sendo 08 por lado, com falantes de 15" 10" + driver por caixa, mesa de som de 16 canais digital, 02 microfones sem fio UHF, 06 microfones dinâmicos, 01 CD/DVD player e 01 Notebook - cabos e conexões necessárias para ligação de todo o equipamento acima descrito, assim como para ligar instrumentos como violões, teclados, cavacos e entre outros.	R\$ 4.500,00	R\$ 652.500,00
	165.	SERVIÇO DE TRIO ELETRICO TOCO COM: 01 Caminhão com som de Médio Porte e com Gerador de energia. Comprimento total: 10,00m Largura:3,20m Potência sonora de 80.000 watts (40mil watts em R.M.S)- Atingindo uma distância de 250m, mediante ao local e a regulagem do som. Gerador Stemac 80 KVA ou energia elétrica trifásica.	R\$ 9.000,00	R\$ 1.269.000,00
	166.	SERVIÇO DE TRIO ELETRICO TRUCADO COM: 01 Caminhão com som de Grande Porte e com Gerador de energia. Comprimento total: 14,00m, Largura: 4,20m, Potência sonora de 116.000 watts (58mil watts em R.M.S) - Atingindo uma distância de 400m, mediante ao local e a regulagem do som. Gerador Stemac 100 KVA ou energia elétrica trifásica.	R\$ 19.000,00	R\$ 1.045.000,00
VALOR TOTAL DO LOTE VIII: R\$ 5.116.500,00				
LOTE IX				
Estrutura				
	167.	ARQUIBANCADA DESCOBERTA DE OITO DEGRAUS, com montagem e desmontagem em estrutura modulada metálica, piso ANTE DERRAPANTE em compensado naval ou FIBRA DE VIDRO, estruturado com perfil metálico, largura mínima de degrau 0,61m, revestimento no fundo com 2,45m de altura mínima, em tapume metálico pintado com tinta ante ferruginosa na cor prata metálica, considerar espaçamento de 0,60m por pessoa, passarela frontal de 01.70 m mínimo, altura entre degraus de 0,25m nos três primeiros degraus (espaço destinado a terceira idade), e altura máxima de 0,33m nos degraus restantes. CONSIDERAR DOIS ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA.	R\$ 600,00	R\$ 1.500.000,00
	168.	ARQUIBACANDA COBERTA DE OITO DEGRAUS com montagem e desmontagem em estrutura modulada metálica, piso ANTE DERRAPANTE em compensado naval ou FIBRA DE VIDRO, estruturado com perfil metálico, largura mínima de degrau 0,61m, revestimento no fundo com 2,45m de altura mínima, em tapume metálico pintado com tinta ante ferruginosa na cor prata metálica, considerar espaçamento de 0,60m por pessoa, passarela frontal de 01.70 m mínimo, altura entre degraus de 0,25m nos três primeiros degraus (espaço destinado a terceira idade), e altura máxima de 0,33m nos degraus restantes.	R\$ 900,00	R\$ 2.610.000,00

169.	BALCÃO DE ATENDIMENTO: Locação, montagem e desmontagem de mesa de atendimento em estrutura de material padronizado octanorm com painéis, tampos e laterais em TS na cor branco. Altura de aproximadamente 60 cm.	R\$ 200,00	R\$ 100.000,00
170.	BALCÃO 1: Cego adesivado em cores, com tampo de fórmica, prateleiras, porta de correr e fechadura com tranca, medindo 1mx1m.	R\$ 300,00	R\$ 181.500,00
171.	BALCÃO 2: com estrutura em alumínio Octanorm e fechamento em TS branco, com porta de correr, prateleira e chave, medindo 1,00 x 0,50 x 1,00.	R\$ 300,00	R\$ 115.500,00
172.	BALCÃO 3: com estrutura em alumínio Octanorm e fechamento em TS branco, sem porta e com prateleira, medindo 1,00 x 0,50 x 1,00 m.	R\$ 250,00	R\$ 151.250,00
173.	BALCÃO 4: vitrinado adesivado em cores, com portas de correr, prateleiras internas e tranca, medindo 1mx1m.	R\$ 350,00	R\$ 250.250,00
174.	BANCADA: com estrutura em alumínio octanorme e TS branco, medindo 1,00 x 0,50 x 0,70.	R\$ 200,00	R\$ 77.000,00
175.	BANDEIRAS COM PEDESTAIS: Mastro em material resistente, com ponteira, altura do mastro de aproximadamente 2 metros, o mastro é completo para amarração das Bandeiras.	R\$ 300,00	R\$ 270.000,00
176.	BANHEIRO QUÍMICO, em polietileno expandido, tipo stander, com tratamento de resíduos através de produtos químicos, com manutenção, limpeza e higienização através de sistema a vácuo.	R\$ 500,00	R\$ 170.000,00
177.	BANHEIRO PNE, em polietileno expandido, tipo stander, com tratamento de resíduos através de produtos químicos, com manutenção, limpeza e higienização através de sistema a vácuo. Deverá sempre ser prevista a utilização conjunta de banheiros para portadores de necessidades especiais.	R\$ 800,00	R\$ 160.000,00
178.	BANHEIRO QUÍMICO DE LUXO, com no mínimo: Porta-objetos, Peças de louça, e não de plástico, Decoração elegante, Espelhos de qualidade, Armários, Cabines para portadores de necessidades especiais.	R\$ 1.200,00	R\$ 660.000,00
179.	BARRACAS PADRONIZADAS: (1,5m x 1,5m, 2m x 2m ou 3m x 3m) com estrutura metálica desmontável, com cobertura e saia de lona, com sistema de montagem rápida, com uma bancada de material metálico, impermeável, com bordas laterais de 10 cm, que tenha resistência suficiente para suportar os produtos a serem expostos e/ou as atividades a serem sobre ela executadas, com ponto de iluminação e de energia elétrica, no mínimo, 02 (dois) pontos de tomada 110/220 volts. Deverão ser apresentadas limpas e em excelente estado de conservação.	R\$ 77,00	R\$ 270.900,00
180.	BEBEDOURO: Locação de bebedouro de coluna de 20 litros, padrão de 01m.	R\$ 180,00	R\$ 69.300,00
181.	CABINE DE SOM: Em estrutura de alumínio, no sistema octanorm ou similar coberta em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura	R\$ 120,00	R\$ 45.600,00

		mínima de 700g/m ² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente.		
182.		CAIXA ISOTÉRMICA 1: Em polietileno plástica. Gabinete externo e interno. Tampa com limitadores para empilhamento seguro e superfície 100% lisa - Ladrão para água - super resistente - A tampa quando aberta permanece em 90°.	R\$ 100,00	R\$ 157.000,00
183.		CAIXA ISOTÉRMICA 2: 160 litros Gabinete externo e interno manufaturado em Isopor.	R\$ 200,00	R\$ 450.000,00
184.		CAIXA ISOTÉRMICA 3: 360 litros Gabinete externo e interno manufaturado em isopor.	R\$ 350,00	R\$ 175.000,00
185.		CAMARIM: Com montagem e desmontagem. Climatizado, composto de estrutura de alumínio, com montantes de 02,70m de altura, e placas formicada tipo TS na cor branca brilhante, piso COM 10CM DE ALTURA MINIMA em compensado ante derrapante OU FIBRA DE VIDRO estruturado com perfil metálico recapeado com carpete na cor preta, cobertura deverá ser em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	R\$ 200,00	R\$ 120.000,00
186.		CAMAROTE COBERTO EM DOIS ANDARES: Com montagem e desmontagem em estrutura tubular metálica nas dimensões de 3,00m x 3,00 x 2,10m, pé direito de 2,50m, piso em compensado ante derrapante, estruturado com perfil metálico pintado com tinta PVA na cor preta, revestido na saia, fundos e laterais até o guarda-corpo com tapumes metálicos, pintado com tinta ante ferruginosa na cor prata, cobertura deverá ser em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m ² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente. Com capacidade para 20 lugares.	R\$ 3.000,00	R\$ 660.000,00
187.		CENOGRAFIA, com estruturas metálicas, e aplicação de mock ups, personagens e imagens em 3D, mascotes, portais de entrada, painéis, letras caixa, back-light e front-light personalizados, chão e paredes de vidro ou marcenaria revestida. Cenografia composta por elementos ligados ao tema do evento; tudo deverá estar ligado à temática do evento, exemplos: - Círio de Nossa senhora de Nazaré, -Natal, Outubro rosa, - Novembro azul.	R\$ 2.000,00	R\$ 7.800.000,00
188.		CENTRAL DE REFRIGERAÇÃO, com capacidade de 25 Tr's, no chamado sistema Splitão, devendo ter suas bocas divisórias de saída de ar, e dutos flexíveis em molas revestidas de isolante térmico com comprimento mínimo de 10m cada.	R\$ 358,00	R\$ 1.611.000,00
189.		CERCA MODULADA: Em estrutura tubular metálica modulada nas dimensões de 01,00m,02,00m, ou 03,00m de comprimento por	R\$ 20,00	R\$ 100.000,00

		01,10 metro de altura, executadas com tubos galvanizados OU PINTADOS NA COR PRATA BRILHANTE, de diâmetro mínimo de 1 ¼ polegadas com espessura mínima de 2,00 mm de parede. As divisões internas de fechamento das cercas poderão ser em tubos ou barras metálicas, não podendo proporcionar espaçamento maior que 10 centímetros entre elas de modo a não causar acidentes com crianças. As ligações entre cercas deverão ser um sistema de encaixe E ATRACAÇÃO EM BRAÇADEIRAS PLÁSTICAS DE 30CM que garanta a continuidade e estabilidade da linha, permitindo a transferência e distribuição de cargas entre elas. ORÇAR EM METROS LINEARES.		
	190.	CLIMATIZADORES EVAPORATIVOS: novos capazes de produzir Evento de climatização em grandes ambientes sem a presença de nevoa ou gotículas: Área de abrangência de 200m ² à 250m ² aproximadamente, Tensão: 220V: Autonomia do reservatório a plena carga: 01 hora; reservatório de água com capacidade adequada à autonomia; modo de reposição de água no reservatório: manualmente, Direcionamento do fluxo: vertical e horizontal das aletas; Plug de conexão elétrica do equipamento no novo padrão brasileiro.	R\$ 600,00	R\$ 228.000,00
	191.	CONTAINER CAMARIM: Container em aço, com aproximadamente 2,3m x 6m x 2,5m (largura x comprimento x altura), com 01 porta convencional, 02 janelas, revestimento interno em EPS + fórmica ou PVC, piso em compensado naval revestido em borracha ou Paviflex, instalações elétricas completas, 2 pontos de luz e 2 tomadas, banheiro, ar-condicionado compatível com o espaço, incluindo o transporte de ida e volta, instalação, desinstalação e manutenção.	R\$ 3.900,00	R\$ 780.000,00
	192.	CONTAINER DE ATENDIMENTO: Container em aço, com aproximadamente 2,3m x 6m x 2,5m (largura x comprimento x altura), com 01 porta convencional, 02 janelas, revestimento interno em EPS + fórmica ou PVC, piso em compensado naval revestido em borracha ou Paviflex, instalações elétricas completas, 2 pontos de luz e 2 tomadas, ar-condicionado, incluindo o transporte de ida e volta, instalação, desinstalação e manutenção.	R\$ 3.900,00	R\$ 780.000,00
	193.	CONTAINER SANITÁRIO, com instalação elétrica e hidráulica, no mínimo 4 cabines sanitárias e 01 cabine com chuveiro elétrico.	R\$ 6.000,00	R\$ 3.600.000,00
	194.	CONJUNTO DE LIXEIRA SELETIVA: Lixeira Para Coleta Seletiva Basculante, com capacidade de 50 ou 60 Litros com suporte (5 Lixeiras): Metais, Plásticos, Papeis, Orgânicos, não recicláveis.	R\$ 200,00	R\$ 120.000,00
	195.	CONJUNTO DE LIXEIRA SELETIVA EM INOX: Lixeira Para Coleta Seletiva com tampa meia esfera em INOX, com capacidade de 50 ou 60 Litros com suporte (5 Lixeiras): Metais, Plásticos, Papeis, Orgânicos, não recicláveis.	R\$ 300,00	R\$ 140.100,00

	196.	ESTANDE BÁSICO: com piso elevado em 10cm, sistema de montagem em fórmica e alumínio anodizado na cor alumínio brilhante, testeiras em vidro no sistema Spidercom um metro de largura, iluminação em arandelas a cada 03m2, plotagem com logo do cliente com área de 01m2 em policromia, tendo como mobiliário básico por cada 09m2 01-balcão cego, 01 jogo de mesa com tampo de vidro e quatro cadeiras, 07 prateleiras. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	R\$ 107,00	R\$ 299.600,00
	197.	ESTANDE CONSTRUÍDO, Seguindo projeto especial aprovado, em madeira, mdf, tijolo, ferro e lambri bruto, piso em tapete vinílico, carpete ou vidro plotado com motivos do evento retro iluminado, adesivagem total nas paredes externas e internas, quando necessário, sistema de iluminação a ser projetado pelo fornecedor mantendo padrão de norma e segurança. No mínimo, 2 pontos de tomada monofásica tripolar para cada 4m². Depósito totalmente fechado com porta e chave. Obs: Apresentar projeto do ambiente com imagens e layout em 3d para aprovação.	R\$ 750,00	R\$ 712.500,00
	198.	ESTANDE EM OCTANORM E TS - TIPO 01: Locação, montagem e desmontagem de estandes com divisórias altas (aproximadamente 220x100 cm), contendo paredes em painéis TS dupla face branco, com 4mm de espessura, emoldurados por perfis octogonais e travessas de alumínio anodizado.	R\$ 77,00	R\$ 385.000,00
	199.	ESTANDE EM OCTANORM E TS - TIPO 2: Locação, montagem e desmontagem de estandes com divisórias baixas (aproximadamente 100x100 cm), contendo paredes em painéis TS dupla face branco, com 4mm de espessura, emoldurados por perfis octogonais e travessas de alumínio anodizado. Unidade: um metro quadrado por diária.	R\$ 43,00	R\$ 86.000,00
	200.	ESTANDE FECHADO: para receber a Climatização e permitir privacidade de palestras ou Conferências, construído no sistema Octanorm ou similar, com a seguinte ambientação mínima: Testeira Curva Pannel em Fórmica TS branco brilhante e plotado conforme aprovado pela contratante; com adesivo vinílico; Forro em placas de TS fornicado em toda sua extensão: Iluminação com calhas auto portantes a cada 03m2; Tomadas de 220v compatíveis com o número de eletrônicos que as utilizarão; Porta em blindex: 03 Prateleiras com mão francesa em Alumínio com graduação de nível;01 contendo 01 mesa de apoio, 50 cadeiras sem braço, Piso elevado e acarpetado na cor cinza claro; Sistema de refrigeração compatível com o volume. É obrigatório apresentar o cálculo do dimensionamento da refrigeração.	R\$ 220,00	R\$ 818.400,00
	201.	ESTANDE FECHADO COM MEIA PAREDE EM VIDRO: Para receber a Climatização e permitir privacidade de palestras ou Conferências, construído no sistema Octanorm ou similar, com a	R\$ 250,00	R\$ 330.000,00

		seguinte Ambientação mínima: Testeira Curva de 170mm x 1.100mm, Pannel em Fórmica TS branco brilhante com ½ parede e ½ vidro temperado de 06mm. O TS poderá ser adesivado, quando solicitado. Forro em placas de TS formicado em toda sua extensão, Iluminação com calhas auto portante a cada 03m2, Tomadas de 220v compatíveis com o número de eletrônicos que as utilizarão, 9.8-Porta em blindex, Prateleiras com mão francesa em Alumínio com graduação de nível, Piso acarpetado na cor cinza claro, 9.16-Sistema de refrigeração compatível com o volume.		
	202.	ESTANDE MISTO: Piso elevado em vidro com motivos do evento retro iluminado Testeira: distribuída na fachada dos estandes com identidade visual, onde será adesivado o letreiro em vinil, iluminada com um spot e lâmpada de led 100 watts Paredes laterais e de fundo composta por material padronizado, com divisórias em painéis TS branco ou similar, na cor branca, painéis medindo 2,20 x 1,00m, emoldurados com perfis e travessas de alumínio anodizado, na cor natural, octavado ou similar que poderão ser adesivadas de acordo com projeto	R\$ 280,00	R\$ 369.600,00
	203.	EXTINTOR: Tipo ABC. Extintor de Incêndio ABC de 12kgs, inspecionado, com carga completa e dentro da validade, afixando sinalização padrão e legível, devendo cumprir todas as recomendações e orientações do Corpo de Bombeiros.	R\$ 50,00	R\$ 45.000,00
	204.	FORRAÇÃO TIPO CARPETE, de 3mm de espessura na cor solicitada. Deve ser apresentado limpo e em excelente estado de conservação.	R\$ 35,00	R\$ 182.000,00
	205.	FREEZER HORIZONTAL, de 222 litros, em bom estado de conservação.	R\$ 200,00	R\$ 20.000,00
	206.	FRIGOBAR, de 117 litros	R\$ 200,00	R\$ 70.000,00
	207.	GALPÃO 1: mínimo de 15x30 metros e máximo de 40x60. Locação de Pavilhão em estrutura modular medindo 15x30m, com altura mínima de 6 metros, autoportante, de alta resistência, com travessas, colunas e vigas de alumínio, com sistemas integrado de encaixe para as lonas nas arestas da estrutura proporcionando uma vedação completa, conjunto de cabos de aço dispostos em "X" nas laterais e tetos entre os arcos de estrutura a cada 30m no mínimo ao longo da cobertura para contraventamento, sapatas em chapa de aço carbono fixadas junto ao solo através de estacas ou parabolts e, podendo ser ainda tencionado por cabos de aço 5/16" (cálculo de arrasto de 2.000kg) e/ ou outros caso haja necessidade mediante avaliação técnica. As lonas são tipo KP1000, antimofa, impermeável, antichama, blackout e na cor branca, sendo aplicada no teto e quando nas laterais são de fácil manuseio, pois possibilitam a abertura e/ ou fechamento. Com serviço de montagem e desmontagem, conforme projeto do evento.	R\$ 104,00	R\$ 93.600,00
	208.	GALPÃO 2: Galpão em estrutura de aço ou de	R\$ 94,00	R\$ 1.316.000,00

		alumínio, coberto e com fechamento lateral em lona vinílica, totalmente vedado para receber climatização, contendo portas em blindex de frente e de fundo, com interligações com outras coberturas. O isolamento da refrigeração se dará através de 14 cortinas de ar com 10m cada, e nas dimensões máximas de 40m de largura (vão livre) x 72,50m de comprimento.		
	209.	GRUPO GERADOR 180 KVA: Locação, montagem, instalação e retirada de conjunto de grupo gerador devidamente abastecido, super silenciado motor de 180/KVA, para funcionamento contínuo com 24 horas de autonomia, com cabeamento de no mínimo 50m de comprimento.	R\$ 6.000,00	R\$ 1.200.000,00
	210.	GRUPO GERADOR 300 KVA: Locação, montagem, instalação e retirada de conjunto de grupo gerador devidamente abastecido, super silenciado, motor de 300/KVA, 60HZ, microprocessador e quadro de transferência, 75DB A 1,5 metros, para funcionamento em regime “contínuo” com cabeamento de no mínimo 50m de comprimento.	R\$ 6.000,00	R\$ 1.500.000,00
	211.	ILUMINAÇÃO EM ARANDELA: Locação e instalação de arandelas de alumínio anodizado (spots) e lâmpadas de LED de no mínimo 25W, a serem instaladas nos estandes.	R\$ 20,00	R\$ 100.000,00
	212.	LINÓLEO: Locação de Linóleo na cor preto fosco, em ótimo estado, com instalação, sendo que deverá ficar preso, esticado e passado fita em toda extensão, devendo ficar completamente esticado, sem ondulações, com posterior retirada.	R\$ 43,00	R\$ 430.000,00
	213.	ORGANIZADOR DE FILA, modelo clássico-luxo, poste DOURADO com corda trançada cheio de curvas.	R\$ 50,00	R\$ 50.000,00
	214.	PAINÉIS DIVISÓRIOS: Locação, montagem e desmontagem de painel de TS melamínica (dupla face) branco na altura de 2,20m, estruturados por montantes octogonais e travessas Z400 de alumínio anodizado. Unidade: um metro por diária.	R\$ 40,00	R\$ 200.000,00
	215.	PALCO MINI: Medindo 6m x 4m, com montagem e desmontagem em estrutura, com pilares em treliças de cantoneiras metálicas ou em box truss Q30 OU P50, com pisos em compensado naval ante derrapante com 15 mm de espessura, estruturados e fixados em tubos e perfis metálicos sem a utilização de pregos. As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. Cobertura em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m ² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente. · As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. CONSIDERAR	R\$ 3.500,00	R\$ 395.500,00

		ATERRAMENTOS, até SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.		
	216.	PALCO PEQUENO: Medindo 8m X 6m: Com montagem e desmontagem em estrutura, com pilares em treliças de cantoneiras metálicas ou em box truss Q30 OU P50, com pisos em compensado naval ante derrapante com 15 mm de espessura, estruturados e fixados em tubos e perfis metálicos sem a utilização de pregos. As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. Cobertura deverá ser em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente. As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, até SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	R\$ 7.500,00	R\$ 1.492.500,00
	217.	PALCO MÉDIO 1: locação de palco medindo 10 x 08 x 6 (largura x comprimento x altura) para shows em estrutura de alumínio com colunas em box truss P-30, cobertura com torre P-30, piso em praticável antiderrapante, com fechamento lateral, cobertura do palco em lona antichamas, escada compatível e rampa de acesso destinados a portadores de necessidades especiais, com revestimento antiderrapante (segundo normas ABNT), serviço de montagem e desmontagem. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, até SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	R\$ 9.500,00	R\$ 11.400.000,00
	218.	PALCO MÉDIO 2: Medindo 12m X 08m: Com montagem e desmontagem em estrutura, com pilares em treliças de cantoneiras metálicas ou em box truss Q30 OU P50, com pisos em compensado naval antiderrapante com 15 mm de espessura, estruturados e fixados em tubos e perfis metálicos sem a utilização de pregos. As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. Cobertura deverá ser em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m ² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente. As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, até SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	R\$ 12.000,00	R\$ 1.584.000,00

	219.	PALCO GRANDE: Medindo 18m X 12m: Com montagem e desmontagem em estrutura, com pilares em treliças de cantoneiras metálicas ou em box truss Q30 OU P50, com pisos em compensado naval ante derrapante com 15 mm de espessura, estruturados e fixados em tubos e perfis metálicos sem a utilização de pregos. As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. A Cobertura deverá ser em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m ² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente. As bases deverão ser montadas sobre sapatas ajustáveis em fusos metálicos com espessura mínima de 1 ¼ polegadas de modo a se fazer um perfeito e seguro nivelamento da estrutura. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, até SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	R\$ 18.000,00	R\$ 3.132.000,00
	220.	PASSARELA: Com montagem e desmontagem em estrutura metálica desmontável, com largura de 3,00m x 1,50m de altura E COMPRIMENTO DE 09M, pisos em Com compensado naval ente derrapante, e revestimentos externos em tapume metálico pintado com tinta ante ferruginosa na cor prata. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	R\$ 2.000,00	R\$ 222.000,00
	221.	PISO ELEVADO EM VIDRO, adesivado com motivos do evento retro iluminado.	R\$ 79,00	R\$ 134.300,00
	222.	PISO ELEVADO EM COMPENSADO, com 140mm de altura, em estrutura de Alumínio, no sistema Alumipac ou similar, formado por travessa de 50mm x 960mm, perfil U de 50mm x 960mm, macacos de Canto, de lateral, e de centro com rosca para ajuste fino. Sobre a estrutura de Alumínio placas em compensado fenólico ante derrapante nas dimensões de 1.000mm x 1.000mm	R\$ 53,00	R\$ 1.947.750,00
	223.	PISO VINÍLICO: em várias tonalidades, a escolha do contratante.	R\$ 43,00	R\$ 544.380,00
	224.	PISO EM TABLADO MODULAR DE MADEIRA (DECK): Locação de piso em tablado modular de madeira, estruturado em sarrafos e chapas de madeirite naval de 15mm, nivelado e elevado a 0,10m. Deverá ser fornecido montado de acordo com o projeto do evento e posterior desmontagem.	R\$ 70,00	R\$ 560.000,00
	225.	antifogo padrão UL, não propaga chamas, protegido contra raios ultravioletas, moldado em plástico polipropileno de alta resistência e impacto, superfície totalmente antiderrapante, perfeito ajuste entre secções, permitindo uma superfície lisa e uniforme, com serviço de montagem e desmontagem, conforme projeto do evento.	R\$ 45,00	R\$ 610.200,00
	226.	PORTAS: Locação, montagem e desmontagem de portas em painéis TS dupla face branca, com	R\$ 40,00	R\$ 20.000,00

		4mm de espessura com tranca, emolduradas por perfis octogonais e travessas de alumínio. Dimensões de aproximadamente 80x200cm.		
227.		PÓRTICO EM OCTANORM: Em estrutura de material padronizado octanorm.	R\$ 180,00	R\$ 90.000,00
228.		PÓRTICO PADRÃO: Com montagem e desmontagem Em estrutura tubular metálica, com Evento vão de 10,00m de largura x 5,00m de altura. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, até SISTEMADELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	R\$ 5.000,00	R\$ 600.000,00
229.		PRATICÁVEL 1: Locação de Praticável modular para piso, 2x1m, antiderrapante e pés reguláveis de 60 a 90cm, montado de acordo com o projeto e necessidade do evento e posterior desmontagem.	R\$ 500,00	R\$ 2.500.000,00
230.		PRATICÁVEL 2: Locação de Praticável para TV em estrutura modulada metálica, nas dimensões de 1,50m x 2,20m x 2,00m de altura; com piso em compensado estruturado com perfil metálico, escada, guarda-corpo, e cobertura em lona vinílica, montado de acordo com o projeto e necessidade do evento e posterior desmontagem.	R\$ 600,00	R\$ 90.000,00
231.		PÚLPITOS, podendo ser em Vidro, Acrílico, madeira e com comunicação visual.	R\$ 350,00	R\$ 182.000,00
232.		RAMPA DE ACESSO DE MADEIRA: Locação, montagem e desmontagem de rampa de acesso de madeira, estruturado em sarrafos e chapas de madeirite naval de 15mm, destinados a portadores de necessidades especiais, com revestimento antiderrapante (Segundo normas ABNT).	R\$ 44,00	R\$ 35.200,00
233.		SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO, com Split's de 60.000 btu (05tr') no chamado sistema de piso/parede	R\$ 1.500,00	R\$ 1.800.000,00
234.		TAPUME EM COMPENSADO: Será em painel de madeira e compensado naval de 2,20x1,60ml, pintado com tinta bate-pedra na cor preta, sendo fixado em estrutura tubular metálica com contraventamentos tubulares, e piquetes	R\$ 66,00	R\$ 106.260,00
235.		TAPUME METÁLICO: Será em chapa de aço galvanizada emoldurada com perfil de alta resistência, com altura mínima de 2,45m, fixada ao solo com mão- francesa e piquete de aço.	R\$ 53,00	R\$ 84.270,00
236.		TENDA ABERTA 1: Medindo 10m X 06m com calhas metálicas: Cobertura em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente a ser coberto. Deverá ser montada sobre pilares com tubos quadrados de 100mm x 10mm que permita a descida da água pluvial pelos mesmos, devidamente estaiados no solo ou em outra estrutura de apoio através de cabos de aço. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	R\$ 1.500,00	R\$ 3.400.500,00
237.		TENDA ABERTA 2: Medindo 6m X 6m com calhas metálicas: Cobertura em lona vinílica sobre	R\$ 1.300,00	R\$ 4.240.600,00

		tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/ filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente a ser coberto. Deverá ser montada sobre pilares com tubos quadrados de 100mm x 10mm que permita a descida da água pluvial pelos mesmos, devidamente instalados no solo ou em outra estrutura de apoio através de cabos de aço. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.		
	238.	TENDA ABERTA 3: Medindo 6m X 4m com calhas metálicas: Cobertura em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura até três mínimas de 550g/m ² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico dias no ambiente a ser coberto. Deverá ser montada sobre pilares com tubos galvanizados de diâmetro mínimo de 1 ½ polegadas (48,30 mm). contra ventados em tubos metálicos, devidamente estalados no solo ou em outra estrutura de apoio excedente através de cabos de aço. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	R\$ 1.000,00	R\$ 1.262.000,00
	239.	TENDA ABERTA 4: Medindo 3m X 3m com calhas metálicas: Cobertura em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente a ser coberto. Deverá ser montada sobre pilares com tubos galvanizados de diâmetro mínimo de 1 ½ polegadas (48,30 mm), contraventados em tubos metálicos, devidamente estaiados no solo ou em outra estrutura de apoio através de cabos de aço. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	R\$ 800,00	R\$ 196.000,00
	240.	TENDA MODULADA 1: em lona vinílica impermeável sobre tenda modulável em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 700g/m ² e filtro solar. Deverá ser montada sobre pilares com tubos galvanizados de diâmetro mínimo de 1 ½ polegadas (48,30 mm), contra ventados em tubos metálicos, devidamente estaiados no solo ou em outra estrutura de apoio através de cabos de aço; com lona de proteção lateral na cor branca, antimoho, antichamas, antirraios e resistência a ruptura até 200kgf/m ² , com resistência a ventos de até 120 km/h. Deverão ser instaladas e ficar enroladas e desenrolar somente no momento de chuva. 01 (um) ponto de iluminação pendente de lâmpada mista de no mínimo 250w ou Led de 75w, luminária de emergência de 30 leds, bivolt. Mínimo de 2 unidades. Deverão ser apresentadas limpas e em	R\$ 53,00	R\$ 74.200,00

		excelente estado de conservação. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.		
241.		TENDA MODULADA 2: Medindo 10m X 10m: tipo galpão duas águas. Deverá ser montada sobre pilares com tubos quadrados de 100mm x 100mm que permita a descida da água pluvial pelos mesmos. As bases deverão ser fixadas ao solo através de estacas de aço de modo a se ter uma perfeita e segura rigidez da estrutura. Cobertura em lona vinílica sobre tenda em estrutura tubular metálica galvanizada, devendo a lona ter gramatura mínima de 550g/m ² e filtro solar, de modo a proporcionar maior conforto térmico no ambiente a ser coberto. CONSIDERAR ATERRAMENTOS, SISTEMA DELTA CONFORME NORMA TÉCNICA, POR INSTALAÇÃO.	R\$ 5.000,00	R\$ 6.530.000,00
242.		TOMADA: Locação e instalação de tomada monofásica em estande, com disjuntor de segurança. A fiação elétrica deverá estar devidamente instalada, acabada, isolada e embutida. As instalações elétricas nos estandes deverão obedecer às diretrizes da NR 5410/90.	R\$ 30,00	R\$ 150.000,00
243.		TOTEM EM OCTANORM: Sistema de montantes de alumínio anodizado tipo “octanorm” com fechamento em MDF branco, dupla face, com base em madeira revestido.	R\$ 800,00	R\$ 400.000,00
244.		TORRES DE SOM: Em estrutura tubular metálica, com pilares com tubos galvanizados de diâmetro mínimo de 1 ½ polegadas (48,30 mm), pintadas, e com 08m de altura.	R\$ 1.000,00	R\$ 400.000,00
245.		TRELIÇA Q15: Locação de treliça em alumínio P15/Q15, com acessórios necessários à montagem de acordo com o projeto do evento e posterior desmontagem.	R\$ 90,00	R\$ 270.000,00
246.		TRELIÇA Q30: Locação de treliça em alumínio P30/Q15, com acessórios necessários à montagem de acordo com o projeto do evento e posterior desmontagem.	R\$ 100,00	R\$ 500.000,00
247.		TRELIÇA Q50: Locação de treliça em alumínio P50/Q50, montado de acordo com a necessidade do evento e posterior desmontagem.	R\$ 110,00	R\$ 330.000,00
248.		VENTILADOR INDUSTRIAL DE PAREDE, 1 metro ou Coluna oscilante, poderá ser instalado em diversos ambientes, motor blindado com 1/2CV de potência, pás de nylon injetado com reforço de fibra de carbono.	R\$ 300,00	R\$ 42.000,00
249.		TRANSPORTE ATÉ 100 KM, em caminhão Truck Baú, em ida e volta por trecho, Incluso frete, deslocamento, hospedagem e vigilância dos equipamentos	R\$ 3.600,00	R\$ 72.000,00
250.		TRANSPORTE DE 100 ATÉ 150 KM, em caminhão Truck Baú, em ida e volta por trecho, Incluso frete, deslocamento, hospedagem e vigilância dos equipamentos.	R\$ 4.200,00	R\$ 84.000,00
251.		TRANSPORTE DE 150 ATÉ 200 KM, em caminhão Truck Baú, em ida e volta por trecho, Incluso frete, deslocamento, hospedagem e	R\$ 5.000,00	R\$ 100.000,00

		vigilância dos equipamentos.		
	252.	TRANSPORTE DE 200 ATÉ 300 KM, em caminhão Truck Baú, em ida e volta por trecho, Incluso frete, deslocamento, hospedagem e vigilância dos equipamentos.	R\$ 6.200,00	R\$ 124.000,00
	253.	TRANSPORTE DE 300 ATÉ 400 KM, em caminhão Truck Baú, em ida e volta por trecho, Incluso frete, deslocamento, hospedagem e vigilância dos equipamentos.	R\$ 7.200,00	R\$ 144.000,00
	254.	TRANSPORTE DE 400 ATÉ 500 KM, em caminhão Truck Baú, em ida e volta por trecho, Incluso frete, deslocamento, hospedagem e vigilância dos equipamentos.	R\$ 8.200,00	R\$ 162.000,00
	255.	TRANSPORTE DE 500 KM ATÉ 1.000 KM, em caminhão Truck Baú, em ida e volta por trecho, Incluso frete, deslocamento, hospedagem e vigilância dos equipamentos.	R\$ 7.200,00	R\$ 144.000,00
VALOR TOTAL DO LOTE IX: R\$ 77.454.360,00				
LOTE X				
ESTRUTURA / ACOMODAÇÕES COP 30				
	256.	<p>Locação, Transporte, Montagem, e Desmontagem de Estruturas de Hotel de Campanha em Aço, Alumínio, Fórmica, Madeira de Lei Ranhurada ante derrapante, Lona com Blecaute e a prova de chamas em incêndios, Forro Integral, para Hospedagem Padrão Popular com capacidade para 3 mil pessoas, necessárias ao abrigo, digno e com conforto, para os Povos Indígenas e integrantes do Movimento dos Sem Terra.</p> <p>NECESSIDADES MINIMAS:</p> <p>Pinturas com características representativas dos Povos Indígenas, e utilização de materiais como pedra natural, bambu, vegetação ornamental e pergolado em madeira.</p> <p>Ocas octogonais com 06m de lado-face acrescida com tenda quadradas de 06m x 06m unidas por triângulos de 4,40m x 5,58m, e fechamentos (paredes) em fórmica e alumínio no sistema Octanorm, e pisos tipo Deck.</p> <p>02 Restaurantes mobiliados e climatizados com capacidade de até 430 lugares cada.</p> <p>08 Baterias de Banheiros com capacidade de 70 pessoas cada, Climatizados.</p> <p>Leitos em beliches amadeirados nas dimensões de 198 cm x 96 cm x 130 cm de altura que será fornecido, com os respectivos conjuntos de cama como colchões, travesseiros, e lençóis.</p> <p>Armários na proporção de 01 por leito, móveis das entradas das OCAS assim como os móveis das</p>		R\$ 34.700.000

		<p>cozinhas e Refeitórios, como estabelecidos no Projeto anexo.</p> <p>Contemplar o conforto térmico com a instalação de Centrais Splitões de 15 TR's cada, com dutos direcionais, e bocais difusores.</p> <p>O valor ofertado deve contemplar os serviços de Montagem, Desmontagem, Transporte, e Locação de 20.931 metros quadrados de 28 Ocas, 02 Refeitórios, e 04 baterias de Banheiros, contemplando Coberturas, Pisos Deck, Fechamentos, Sistema de Iluminação, Sistema de Ar Condicionado, Sistema de Água das instalações, Interligações com os Esgotos, Manutenção durante o período de hospedagem, e Programação Visual.</p> <p>O prazo de montagem de todo o sistema de hospedagem será de no máximo 180 dias, e de desmontagem de 90 dias.</p> <p>SERÁ OBRIGATÓRIO APRESENTAR PROJETO ARQUITETÔNICO E EXECUTIVO PARA APROVAÇÃO.</p>		
--	--	--	--	--

VALOR TOTAL DO LOTE X: R\$34.700.000,00

VALOR GLOBAL ESTIMADO: R\$ 209.640.760

JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

<p>A SOLUÇÃO SERÁ DIVIDIDA EM ITENS?</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Sim.</p> <p><input type="checkbox"/> Não.</p> <p>Por quê?</p> <p><input type="checkbox"/> Objeto indivisível. <input type="checkbox"/> Perda de escala.</p> <p><input type="checkbox"/> Tecnicamente inviável. <input type="checkbox"/> Economicamente inviável.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Aproveitamento da competitividade. <input type="checkbox"/> Outro.</p> <p>Especificar</p>
---	--

CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

<p>HÁ CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sim.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Não.</p>
---	--

ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM O PLANEJAMENTO

<p>HÁ PREVISÃO NO PLANO DE</p>	<p><input type="checkbox"/> Sim. Especificar item do PCA:</p>
	<p><input checked="" type="checkbox"/> Não. Providências: não se aplica.</p>

CONTRATAÇÕES ANUAL?	
RESULTADOS PRETENDIDOS	
QUAIS OS BENEFÍCIOS PRETENDIDOS NA CONTRATAÇÃO?	<p> <input type="checkbox"/> Manutenção do Funcionamento Administrativo <input type="checkbox"/> Redução de Custos <input type="checkbox"/> Redução dos Riscos do Trabalho <input type="checkbox"/> Aproveitamento de Recursos Humanos <input checked="" type="checkbox"/> Serviço/Bem de Consumo <input checked="" type="checkbox"/> Ganho de Eficiência <input checked="" type="checkbox"/> Realização de Política Pública </p> <p>Especificar: Uniformização de procedimentos para a realização de eventos; qualidade e melhores custos para a promoção de eventos; contratação de forma centralizada, tornando-se de maior vulto, obtendo-se, conseqüentemente, ganho em escala nas possíveis demandas e; suporte logístico e operacional sem a necessidade de aquisição de materiais e produtos específicos para a realização dos eventos, e que não seriam utilizados posteriormente.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Outro.</p>
PROVIDÊNCIAS PENDENTES	
HÁ PROVIDÊNCIAS PENDENTES PARA O SUCESSO DA CONTRATAÇÃO?	<p> <input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não. </p>
IMPACTOS AMBIENTAS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO	
HÁ PREVISÃO DE IMPACTO AMBIENTAL NA CONTRATAÇÃO?	<p>Especificar os impactos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Uso indiscriminado de água, de energia elétrica e de produtos que potencializem resíduos poluentes como papéis, papelões e plásticos. <p>Especificar as medidas de mitigação dos impactos:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sim.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilização de produtos descartáveis fabricados com materiais recicláveis; 2. Prestação de serviço por mão-de-obra qualificada, obedecendo rigorosamente as instruções contidas no Termo de Referência; 3. Os fornecedores com estruturas físicas deverão observar as normas de sustentabilidade acerca do serviço executado, em especial quanto ao correto destino dos resíduos após a execução

	<p>dos serviços, a utilização de material elétrico que tenha padrões de economia de energia, o uso de equipamentos que diminuam os ruídos sonoros, dentre outros;</p> <p>4. Recomenda-se a utilização de insumos sustentáveis na produção dos serviços, valorizando a economicidade da contratação, as boas práticas de sustentabilidade e refreamento do desperdício.</p> <p><input type="checkbox"/> Não.</p>
CONCLUSÃO	
A CONTRATAÇÃO POSSUI VIABILIDADE TÉCNICA, SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL?	<p><input checked="" type="checkbox"/> Sim.</p> <p><input type="checkbox"/> Não.</p>

Belém (PA), 12 de novembro de 2024.

PAULO VINICIOS DA SILVA GOMES

Assessor administrativo

Matrícula nº 5969172/3