



IDENTIFICAÇÃO:

• Razão Social: PROATIVA EVENTOS LTDA
• CNPJ: 33.921.734/0001-62 | IE: 060825987 | IM: 48762
• Endereço: Rua Coronel Monte Alverne, 637, Sala A Loja 06, Centro, 62.011-210, Sobral-CE
• Representante Legal: Pedro Leonardo de Araújo Carvalho | CPF: 048.209.703-56
• Contato: (88) 99313-2995 | contato@proativaeventos.com.br
• Banco: 237 – Bradesco | Agência: 0702 | C/C: 65004-8

Objeto: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços integrados, sob demanda, de organização, produção e operacionalização de eventos institucionais do CRECI/MS, abrangendo serviços de assessoria nas etapas de planejamento, execução, áudio, vídeo e acompanhamento, antes, durante e após a realização de eventos, realizados no Estado de Mato Grosso do Sul, conforme especificações contidas neste termo de referência.

Grupo	Item	Descrição	Qtd.	Unid.	Valor Unit.	Valor Total
Evento em Bonito/MS – Estrutura Completa - 12/05/2026 a 16/05/2026						
		Locação sala climatizada, com mobiliário e utensílios – Reunião Diretoria Sala de reunião/administrativa; Capacidade de público de até 15 (quinze) pessoas; 01 (uma) mesa diretora com capacidade de até 9 pessoas, com toalha (cor a definir); No mínimo 09 (nove) cadeiras confortáveis; Ambiente climatizado, controle de temperatura, variação entre 18° a 21°; Banheiros masculino e feminino em pleno funcionamento na proximidade; Energia elétrica disponível na mesa com adaptador para 9 (nove) equipamentos eletrônicos conectados simultaneamente; Textbox 135, Caixa de texto/Internet Wi-Fi disponível; 01 (uma) mesa com 2 cadeiras para apoio administrativo.	1	Diária	R\$ 1.700,04	R\$ 1.700,04
	2	Fornecimento de água – Reunião Diretoria Fornecimento estimado de 14000 mL de água mineral sem gás, gelada, individuais lacradas de 200 mL (copo) ou 500 mL (garrafa), (incluindo reposição quando necessário);	14	Litros	R\$ 6,82	R\$ 95,48
	3	Fornecimento de café – Reunião Diretoria Disponibilização de no mínimo 01 (uma) garrafa térmica com café pronto sem açúcar, com capacidade mínima de 2000 mL, devendo manter a reposição contínua para garantir disponibilidade durante todo o período do evento/reunião, (incluindo reposição quando necessário e bandejas para servir);	2	Litros	R\$ 40,96	R\$ 81,92
	4	Internet Wi-Fi dedicada Rede Institucional (uso exclusivo da organização) Destinada ao funcionamento do sistema de credenciamento, tablets, computadores administrativos, secretaria do evento, mesa diretora e transmissão institucional; Acesso restrito por senha própria; Rede exclusiva, não compartilhada com participantes; Estabilidade contínua e baixa latência; Capacidade para, no mínimo, 30 (trinta) dispositivos simultâneos; Sinal disponível em toda a área de credenciamento, secretaria e mesa diretora. Rede Participantes (uso do público) Textbox 153, Caixa de texto Destinada exclusivamente aos participantes; Capacidade mínima para 150 (cento e cinquenta) usuários simultâneos, se aplicável; Sinal disponível no auditório e áreas comuns do evento; A rede institucional deverá possuir prioridade de tráfego (QoS) sobre a rede de participantes, de forma a não sofrer redução de desempenho em razão do uso do público; A velocidade e estabilidade deverão ser suficientes para operação contínua de sistemas eletrônicos e transmissão de dados em tempo real; A contratada deverá manter técnico responsável pela rede durante todo o evento, realizando monitoramento e intervenções.	1	Serviço	R\$ 1.500,67	R\$ 1.500,67
	5	Localização salão auditório acessível, climatizado com capacidade para 300 pessoas com mobiliário, utensílios e estrutura – Encontro Regional Tipo: salão/auditório; Capacidade de público de até 300 (trezentas) pessoas; Estrutura (cenários): Encontro de Delegados / Palestra: especificado no item 5.4. Encontro de Delegados / Mesa Redonda: especificado no item 5.4. Sessão Plenária: especificado no item 5.4. Cadeiras acolchoadas para todos os participantes, podendo ser fixa ou móvel, com braço ou sem braço para apoio; Ambiente climatizado, controle de temperatura, variação entre 18° a 21°; Banheiros masculino e feminino em pleno funcionamento na proximidade; Energia elétrica disponível na mesa com adaptador para 9 (nove) equipamentos eletrônicos conectados simultaneamente; 01 (uma) mesa com 2 cadeiras para apoio administrativo; Bandejas para serviço das letras k, l e m; Acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, incluindo rampas, banheiros adaptados, sinalização tátil e espaços reservados conforme NBR 9050; Disponibilização e instalação de 01 (um) conjunto de mastro/base para bandeiras com capacidade para 05 (cinco) posições, em material metálico ou madeira, em perfeito estado de conservação, incluindo montagem, posicionamento protocolar e fixação no local do evento. O conjunto deverá comportar as seguintes bandeiras, em perfeito estado de conservação: República Federativa do Brasil; Estado de Mato Grosso do Sul; Município sede do evento; COFECI (fornecida pelo CRECI/MS); CRECI/MS (fornecida pelo CRECI/MS). Compete à contratada realizar a correta disposição protocolar das bandeiras, bem como a montagem, desmontagem, guarda temporária e conservação durante todo o período do evento, responsabilizando-se por danos decorrentes de instalação inadequada. 01 (um) púlpito em perfeito estado de conservação adequado ao evento; O espaço físico utilizado deverá atender às exigências dos órgãos públicos competentes, mantendo atualizadas as licenças e os	1	Serviço	R\$ 10.017,56	R\$ 10.017,56

6	<p>Cenário e decoração – Encontro Regional Encontro de Delegados / Palestra 01 (um) arranjo floral natural central baixo (15-20 cm), em vaso terracota com lavandas frescas, eucaliptos e folhagens secas para toque rústico e aromático, sem obstruir a visão do palestrante; 01 (uma) mesa bistrô alta (cerca de 1m de altura), redondo ou quadrado, em madeira ou similar; 2 (duas) banquetas com encosto e apoio para pés, do mesmo material do bistrô e de tamanho proporcional; 02 (dois) (um para o palco e outro sob a mesa) tapetes de retangular de 2,4 m x 3 m, fibra natural (juta ou sisal) ou lã com trama rústica, com tons neutros como bege, cinza ou terracota, pois equilibram o ambiente intimista sem competir com detalhes como flores naturais. Modelo antiderrapante com base em látex, de baixa pilha (0,5-1 cm) para evitar tropeços e facilitar limpeza; 02 (duas) bandejas para serviço, antiderrapante, redondas de diâmetro 34-40 cm (altura 2-2,5 cm), alumínio polido, inox, harmonizando com balde, taças e tapete; 02 (dois) baldes de gelo, preenchido com gelo picado, com capacidade de 3 (três) garrafas de água de 500ml, alumínio polido ou acrílico transparente, aproximadamente de 19x20 cm; 09 (nove) taças de vidro para água, com capacidade de 260-350 ml, altura de 15-16 cm e diâmetro superior de 6,5-7,3 cm.</p> <p>Encontro de Delegados / Mesa Redonda 01 (um) arranjo floral natural central baixo (15-20 cm), em vaso terracota com lavandas frescas, eucaliptos e folhagens secas para toque rústico e aromático, sem obstruir a visão do palestrante; 09 (nove) poltronas individuais para autoridades, poltronas ergonômicas e confortáveis, com encosto macio e braços, dimensões aproximadas de 80 cm (A) x 70 cm (L) x 80 cm (P); 08 (oito) mesas aparadoras de água, aparadoras individuais compactas (25x20x8 cm), harmonizando com as poltronas; 01 (uma) mesa de centro, quadrada em 100x100 cm, altura 45 cm, proporcionando equilíbrio simétrico, harmonizando com as poltronas; 01 (um) (sob a mesa) tapetes de retangular de 2,4 m x 3 m, fibra natural (juta ou sisal) ou lã com trama rústica, com tons neutros como bege, cinza ou terracota, pois equilibram o ambiente intimista sem competir com detalhes como flores naturais. Modelo antiderrapante com base em látex, de baixa pilha (0,5-1 cm) para evitar tropeços e facilitar limpeza; 02 (duas) bandejas para serviço, antiderrapante, redondas de diâmetro 34-40 cm (altura 2-2,5 cm), alumínio polido, inox, harmonizando com balde, taças e tapete; 02 (dois) baldes de gelo, preenchido com gelo picado, com capacidade de 3 (três) garrafas de água de 500ml, alumínio polido ou</p>	1	Serviço	R\$ 6.504,17	R\$ 6.504,17
7	<p>Fornecimento de água – Encontro Regional e Sessão Plenária Fornecimento estimado de 1.040 L (mil e quarenta litros) de água mineral sem gás, gelada, individuais lacradas em 200 mL (copo) ou 500 mL (garrafa) (conforme planejamento de execução do evento, deverá ocorrer a reposição contínua para garantir a oferta permanente durante todo o evento);</p>	1040	Litros	R\$ 4,64	R\$ 4.825,60
8	<p>Fornecimento de garrafas de café (1.800 ml) Encontro Regional e Sessão Plenária Fornecimento estimado de 15 (quinze) garrafas térmicas de café, com capacidade mínima de 1.800 mL cada (conforme planejamento de execução do evento, deverá ocorrer a reposição contínua para garantir a oferta permanente durante todo o evento com bandejas para servir); Fornecimento de copos descartáveis ou biodegradáveis em quantidade mínima compatível com o público estimado, para serviço de café na medida de 50mL, (conforme planejamento de execução do evento, deverá ocorrer a reposição contínua para garantir a oferta permanente durante todo o evento);</p>	15	Unidade	R\$ 50,00	R\$ 750,00
9	<p>Local do salão auditório acessível, climatizado com capacidade para 300 pessoas com mobiliário, utensílios e estrutura – Sessão Plenária Tipo: salão/auditório; Capacidade de público de até 300 (trezentas) pessoas; Estrutura (cenários): Encontro de Delegados / Palestra: especificado no item 5.4. Encontro de Delegados / Mesa Redonda: especificado no item 5.4. Sessão Plenária: especificado no item 5.4. Cadeiras acolchoadas para todos os participantes, podendo ser fixa ou móvel, com braço ou sem braço para apoio; Ambiente climatizado, controle de temperatura, variação entre 18° a 21°; Banheiros masculino e feminino em pleno funcionamento na proximidade; Energia elétrica disponível na mesa com adaptador para 9 (nove) equipamentos eletrônicos conectados simultaneamente; 01 (uma) mesa com 2 cadeiras para apoio administrativo; Bandejas para serviço das letras k, l e m; Acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, incluindo rampas, banheiros adaptados, sinalização tátil e espaços reservados conforme NBR 9050; Disponibilização e instalação de 01 (um) conjunto de mastro/base para bandeiras com capacidade para 05 (cinco) posições, em material metálico ou madeira, em perfeito estado de conservação, incluindo montagem, posicionamento protocolar e fixação no local do evento. O conjunto deverá comportar as seguintes bandeiras, em perfeito estado de conservação: República Federativa do Brasil; Estado de Mato Grosso do Sul; Município sede do evento; COFECI (fornecida pelo CRECI/MS); CRECI/MS (fornecida pelo CRECI/MS). Compete à contratada realizar a correta disposição protocolar das bandeiras, bem como a montagem, desmontagem, guarda temporária e conservação durante todo o período do evento, responsabilizando-se por danos decorrentes de instalação inadequada. 01 (um) púlpito em perfeito estado de conservação adequado ao evento; O espaço físico utilizado deverá atender às exigências dos órgãos públicos competentes, mantendo atualizadas as licenças e os alvarás de funcionamento, emitidos e de renovação contra incidência e cobrindo, durante o evento, a conservação, entre de</p>	1	Serviço	R\$ 10.003,18	R\$ 10.003,18
10	<p>Cenário e decoração – Sessão Plenária 03 (três) arranjos para mesa diretiva, nas dimensões 60x30x30cm (LxPxA), com flores frescas naturais nobres, antúrio, lírio, astromélia, gérbera e boca-de-leão, montados na espuma floral em cachepô (mínimo quarenta e cinco hastes de flores naturais e folhagens); 01 (uma) mesa diretora com capacidade de até 9 pessoas, com toalha branca; 07 (sete) cadeiras confortáveis para mesa diretora; 02 (dois) (sob a mesa) tapetes de retangular de 2,4 m x 3 m, fibra natural (juta ou sisal) ou lã com trama rústica, com tons neutros como bege, cinza ou terracota, pois equilibram o ambiente intimista sem competir com detalhes como flores naturais. Modelo antiderrapante com base em látex, de baixa pilha (0,5-1 cm) para evitar tropeços e facilitar limpeza; 02 (duas) bandejas para serviço, antiderrapante, redondas de diâmetro 34-40 cm (altura 2-2,5 cm), alumínio polido, inox, harmonizando com balde, taças e tapete; Textbox 145, Caixa de texto09 (nove) taças de vidro para água, com capacidade de 260-350 ml, altura de 15-16 cm e diâmetro superior de 6,5-7,3 cm, e 09 (nove) xícaras com pires; Os arranjos florais utilizados deverão ser obrigatoriamente compostos por flores naturais em todos os dias do evento, vedada a utilização de flores artificiais. Privacidade em estruturas envidraçadas, se houver: executar cobertura com tecido drapeado em estruturas envidraçadas, quando existentes e necessárias, visando garantir maior privacidade ao ambiente. O drapeado deverá ter caimento uniforme, fixação segura e acabamento sem emendas aparentes, sem danificar vidros, esquadrias ou superfícies; Montagem de espaços lounge: montar 01 (um) espaços lounge, contendo, no mínimo, 2 (duas) poltronas, 1 (um) sofá de até 3 (três) lugares, tapete proporcional, mesas de apoio, plantas, arranjo de flores naturais, objeto(s) decorativo(s) e iluminação (preferencialmente quente/acconchegante), garantindo composição moderna e institucional, adequada para recepção, networking e fotos. O mobiliário deverá estar em bom estado, limpo e harmônico, com distribuição que não bloqueie circulação; No ambiente do espaço lounge deverá ser desenvolvido um layout com especificação de espaço (metros quadrados), móveis e decoração para uso de recepção e fotos;</p>	1	Serviço	R\$ 5.000,90	R\$ 5.000,90
11	<p>Sistema de sonorização (durante todo o evento) A contratada deverá disponibilizar sistema de som profissional compatível com o ambiente, contemplando, no mínimo: Sistema de som profissional adequado à plena audição por todos os participantes, incluindo dimensionamento conforme acústica e volume do local; 01 (uma) mesa de áudio/som profissional (com recursos compatíveis com o evento); 04 (quatro) caixas acústicas distribuídas no ambiente (ou quantitativo superior, quando necessário para cobertura uniforme); 07 (sete) microfones sem fio; 02 (dois) microfones de mesa para mesa diretora; Textbox 149, Caixa de textoEntradas disponíveis para microfones e fontes externas nos padrões P10 e P2, quando necessário; Cabos, suportes, pedestais, fontes, conectores, baterias/pilhas e acessórios em quantidade suficiente, incluindo itens reserva para substituição imediata; Retorno/monitoramento de palco, quando aplicável (para autoridades/palestrantes), garantindo inteligibilidade e conforto; Controle de microfonia e equalização com ajustes finos para clareza de fala, evitando falhas de comunicação em plenária; Equipamentos de backup: no mínimo 02 (dois) microfones sem fio adicionais, 01 (uma) mesa de som reserva ou equipamento</p>	1	Serviço	R\$ 7.010,27	R\$ 7.010,27

12	<p>Sistema de projeção exibição de imagens e apoio visual/LED (durante todo o evento) A contratada deverá fornecer solução de exibição compatível com plenária e apresentações, contemplando, no mínimo: 01 (um) projetor multimídia em perfeito funcionamento, com brilho/resolução compatíveis com o ambiente para uso na reunião de diretoria (item 2.4.1); Painel de LED com dimensão aproximada de 4 m x 2 m, para transmissão de imagens, apresentações e apoio visual das atividades previstas no Encontro de Delegados e na Sessão Plenária. Estruturas de fixação/rigging e acabamento, quando aplicável, com segurança e sem interferir na circulação; Computador/notebook de apoio para apresentações (quando necessário) e/ou interface compatível com os equipamentos de exibição; Chaveador/Distribuidor de sinal (HDMI/SDI) e cabos compatíveis (incluindo adaptadores), garantindo conectividade com diferentes equipamentos; Operação de mídia (avanço de slides e suporte ao palestrante), quando solicitado pela organização; Equipamentos de backup: 01 (um) projetor multimídia adicional e 01 (um) notebook de apoio reserva para substituição imediata.</p>	1	Serviço	R\$ 10.020,51	R\$ 10.020,51
13	<p>Sistema de iluminação (durante todo o evento) A contratada deverá disponibilizar iluminação cênica e funcional adequada ao evento institucional, contemplando, no mínimo: 16 (dezesesseis) refletores de LED colorido para iluminação no evento, com posicionamento que assegure uniformidade e destaque institucional; Textbox 151, Caixa de texto A iluminação deverá ser suficiente para filmagem, fotografia institucional e visibilidade adequada de participantes e autoridades; Iluminação de apoio para circulação e áreas críticas (acessos, mesa diretora, púlpito), sem ofuscamento; Controladora/mesa de luz e ajustes de intensidade/temperatura quando aplicável, garantindo padrão visual consistente; Instalação segura (cabos organizados, sem risco de queda/choque), com proteção de passagens e áreas de circulação.</p>	1	Serviço	R\$ 6.505,31	R\$ 6.505,31
14	<p>Sistema de conectividade e transmissão (link exclusivo e infraestrutura, Wi-Fi, equipamentos, durante todo o evento) A contratada deverá fornecer solução completa de conectividade independente da rede do estabelecimento (salão/centro de convenções), não sendo admitida a utilização exclusiva do Wi-Fi do local, bem como gerenciar e acompanhar a gravação e transmissão pelo canal do CRECIMS, no YouTube, nos eventos de Bonito e Três Lagoas Link exclusivo e infraestrutura: Solução de internet banda larga exclusiva, com estabilidade contínua e baixa latência, dimensionada para o evento; Equipamentos adequados (roteadores, switches, access points) e cabeamento necessário; Pontos de acesso (access points/roteadores) suficientes para cobertura total do ambiente, não sendo admitido sinal instável ou intermitente; Monitoramento e intervenções imediatas em caso de falha, com técnico presente; Sistema de backup: link de internet redundante (via 4G/5G ou provedor alternativo) para ativação automática em caso de falha do link principal. Redes Wi-Fi: Rede Institucional (uso exclusivo da organização) Destinada ao funcionamento do sistema de credenciamento, tablets, computadores administrativos, secretaria do evento, mesa diretora e transmissão institucional: Acesso restrito por senha própria; Rede exclusiva, não compartilhada com participantes; Estabilidade contínua e baixa latência; Capacidade para, no mínimo, 30 (trinta) dispositivos simultâneos; Sinal disponível em toda a área de credenciamento, secretaria e mesa diretora. Rede Participantes (uso do público) Textbox 153, Caixa de texto Destinada exclusivamente aos participantes; Capacidade mínima para 150 (cento e cinquenta) usuários simultâneos, se aplicável; Sinal disponível no auditório e áreas comuns do evento; A rede institucional deverá possuir prioridade de tráfego (QoS) sobre a rede de participantes, de forma a não sofrer redução de desempenho em razão do uso do público; A velocidade e estabilidade deverão ser suficientes para operação contínua de sistemas eletrônicos e transmissão de dados em tempo real; A contratada deverá manter técnico responsável pela rede durante todo o evento, realizando monitoramento e intervenções imediatas em caso de falha; A interrupção do sistema de credenciamento ou de transmissão por falha de internet será considerada falha na execução do serviço. Equipamentos: A contratada deverá disponibilizar estrutura completa para gravação e transmissão ao vivo dos eventos, incluindo: Sistema de captação, gravação e transmissão simultânea para o canal oficial do CRECIMS no YouTube, Instagram ou outro similar em todos os dias do evento; Notebook ou estação de trabalho com capacidade técnica compatível com transmissão em Full HD (1080p), equipado com software adequado para streaming; Equipamentos complementares necessários ao pleno funcionamento da transmissão (interfaces de áudio, placas de captura, cabeamento, tripés, estabilizadores e demais acessórios); Group 156, Objeto agrupado Group 159, Objeto agrupado Group 163, Objeto agrupado Group 168, Objeto agrupado 03 (três) CAMERA PTZ ou similar para gravação e transmissão, e conferência de vídeo Full HD (1080p60), de eventos no Auditório. Com Zoom ótico: 30X ou mais e Zoom Digital de 16X ou mais. Com, no mínimo, Ângulo de visão Horizontal de 65° (W) e Vertical 30° (W), com Ângulo de Pan progressivo, Compensação Backlight. Com suporte a Controle UVC PTZ; PTZ Controller IP ou similar para CÂMERA PTZ: Controladora avançada para câmeras, por meio de conexão IP, com o joy -wide; TV Smart de 55 polegadas para uso de retorno de imagem para o palestrante e mesa diretora, com acessórios e suportes necessários para o pleno funcionamento; Sistema de backup de gravação local, independentemente da transmissão online; Garantia de sincronização adequada entre áudio e vídeo, com padrão mínimo de qualidade institucional; Textbox 177, Caixa de texto Técnico especializado responsável pela operação dos equipamentos, controle de áudio, vídeo e</p>	1	Serviço	R\$ 8.002,73	R\$ 8.002,73
15	<p>Ônibus Campo Grande → Bonito Características mínimas dos veículos: Ônibus semileito, com capacidade mínima de 53 passageiros, com poltronas reclináveis e cintos de segurança individuais; Ar-condicionado e sistema de ventilação adequados, em pleno funcionamento; Frigobar disponível para uso dos passageiros; Banheiro higienizado e em condições de uso; Bancos estofados, em boas condições de uso, com ergonomia adequada ao transporte; Porta-pacotes interno e bagageiro externo com capacidade suficiente para a bagagem dos passageiros; Sistema de som interno funcional para comunicação entre motorista/guia e passageiros; Wi-Fi embarcado é fornecido por operadoras como Viasat (Digital Bus, híbrido satélite + 4G/5G) ou Starlink, garantindo conexão em áreas remotas, com velocidade de 10-50 Mbps, com limites de dados para estabilidade; Veículos com no máximo 5 (cinco) anos de fabricação, preferencialmente ano/modelo recente; Revisões e manutenções preventivas em dia, com comprovação mediante apresentação de laudos e registros atualizados, se solicitado; Seguro de passageiros e de terceiros, com cobertura para danos pessoais e materiais; Veículos devidamente regularizados e aptos à operação (documentação obrigatória, tacógrafo/odômetro funcional e demais exigências legais aplicáveis, se exigidos). Deverá ser disponibilizada água mineral potável em copos de 200 ml, devidamente lacrados individualmente, totalizando 756L (setecentos cinquenta e seis litros), sendo 252L (duzentos cinquenta e dois litros) por ônibus, em quantidade suficiente para consumo dos passageiros durante os deslocamentos intermunicipais de ida e volta, com armazenamento adequado, por evento.</p>	2	Unidade	R\$ 8.002,41	R\$ 16.004,82
16	<p>Ônibus Dourados → Bonito Características mínimas dos veículos: Ônibus semileito, com capacidade mínima de 53 passageiros, com poltronas reclináveis e cintos de segurança individuais; Ar-condicionado e sistema de ventilação adequados, em pleno funcionamento; Frigobar disponível para uso dos passageiros; Banheiro higienizado e em condições de uso; Bancos estofados, em boas condições de uso, com ergonomia adequada ao transporte; Porta-pacotes interno e bagageiro externo com capacidade suficiente para a bagagem dos passageiros; Sistema de som interno funcional para comunicação entre motorista/guia e passageiros; Wi-Fi embarcado é fornecido por operadoras como Viasat (Digital Bus, híbrido satélite + 4G/5G) ou Starlink, garantindo conexão em áreas remotas, com velocidade de 10-50 Mbps, com limites de dados para estabilidade; Veículos com no máximo 5 (cinco) anos de fabricação, preferencialmente ano/modelo recente; Revisões e manutenções preventivas em dia, com comprovação mediante apresentação de laudos e registros atualizados, se solicitado; Seguro de passageiros e de terceiros, com cobertura para danos pessoais e materiais; Veículos devidamente regularizados e aptos à operação (documentação obrigatória, tacógrafo/odômetro funcional e demais exigências legais aplicáveis, se exigidos). Deverá ser disponibilizada água mineral potável em copos de 200 ml, devidamente lacrados individualmente, totalizando 756L (setecentos cinquenta e seis litros), sendo 252L (duzentos cinquenta e dois litros) por ônibus, em quantidade suficiente para consumo dos passageiros durante os deslocamentos intermunicipais de ida e volta, com armazenamento adequado, por evento.</p>	1	Unidade	R\$ 8.003,31	R\$ 8.003,31

17	<p>Serviço completo de almoço (entradas, saladas e acompanhamentos, pratos principais e sobremesas), com bebidas, mobiliários e equipe completa para organizar e servir todo o evento</p> <p>Será fornecido almoço completo em sistema de buffet, destinado ao atendimento estimado de até 300 (trezentos) participantes, com fornecimento de todos os alimentos, bebidas não alcoólicas, materiais, utensílios, equipamentos, mão de obra e serviços de apoio necessários à adequada execução do serviço.</p> <p>Cardápio mínimo obrigatório:</p> <p>- SALADAS:</p> <p>Mix de verdes com guarnição de frutas;</p> <p>Salada juliana (legumes no vapor) com leve toque de alecrim;</p> <p>Salada caprese;</p> <p>Molho de mostarda e mel.</p> <p>- PRATOS PRINCIPAIS:</p> <p>Moqueca de pintado;</p> <p>Ponta de costela assada no molho de laranja;</p> <p>Sopa paraguaia.</p> <p>- ACOMPANHAMENTOS:</p> <p>Arroz branco;</p> <p>Pirão de peixe;</p> <p>Feijão com carne seca;</p> <p>Massas variadas;</p> <p>Molho branco;</p> <p>Molho ao sugo;</p> <p>Farofa de banana da terra;</p> <p>Farofa crocante da chef.</p> <p>- SOBREMESAS:</p> <p>Torta de banana;</p> <p>Doces em compotas (ambrosia e mamão);</p> <p>Queijo frescal.</p> <p>Textbox 341, Caixa de texto- BEBIDAS:</p> <p>Água com e sem gás;</p> <p>Refrigerante normal e zero;</p> <p>Suco de laranja.</p> <p>Quantitativo mínimo por participante:</p> <p>180g a 220g de proteína;</p> <p>400g a 500g de alimentos totais;</p> <p>600ml de bebidas não alcoólicas.</p> <p>A ausência de alimentos antes do término do período de atendimento será considerada falha na execução do serviço.</p> <p>Serviços inclusos:</p> <p>- Estrutura de serviço:</p> <p>O almoço deverá ser servido em sistema buffet;</p> <p>Deverão ser disponibilizados, no mínimo, 02 (dois) pontos de serviço (ilhas de buffet), distribuídos de forma a evitar filas e aglomerações;</p> <p>Todos os alimentos quentes deverão permanecer em réchaud ou equipamento térmico equivalente;</p> <p>Bebidas deverão ser mantidas geladas durante todo o período do serviço;</p> <p>A montagem deverá estar concluída antes do horário de abertura do almoço;</p> <p>O menu do serviço deverá ser impresso (colorido) e disponibilizado na mesa.</p> <p>- Mobiliário:</p> <p>Disponibilização de mesas e cadeiras para o público estimado simultaneamente;</p> <p>Mesas com toalhas e adequada disposição para circulação;</p> <p>Disponibilização de mesas de apoio (tipo bistrô), se necessário;</p> <p>Disponibilização de água nas mesas ou em pontos de fácil acesso.</p> <p>- Equipe:</p> <p>01 (um) supervisor responsável pelo serviço;</p> <p>Mínimo de 12 (doze) garçons uniformizados;</p> <p>Equipe de cozinha e copa suficiente para preparo e reposição contínua;</p> <p>Equipe de limpeza atuando durante todo o período do almoço.</p> <p>- Procedimentos operacionais:</p> <p>Os alimentos deverão ser preparados conforme normas de boas práticas de manipulação;</p> <p>Textbox 343, Caixa de textoÉ vedada a reutilização de alimentos já servidos;</p> <p>Os alimentos deverão ser mantidos em temperatura adequada até o consumo;</p> <p>A reposição deverá ocorrer continuamente durante todo o período do almoço;</p> <p>O local deverá ser entregue limpo ao término do serviço.</p> <p>- Materiais e equipamentos:</p>	300	Pessoas	R\$ 100,86	R\$ 30.258,00
18	<p>Coquetel com fornecimento de bebidas, serviços (equipe de cozinha, garçons e responsável) e utensílios</p> <p>Será fornecido serviço de coquetel completo, com fornecimento de todos os alimentos, bebidas, materiais, utensílios, equipamentos, mão de obra e serviços de apoio necessários à adequada execução do serviço, destinado ao atendimento estimado de até 300 (trezentos) participantes.</p> <p>Cardápio mínimo obrigatório:</p> <p>- ILHA GASTRONÔMICA:</p> <p>Trio de queijos (provolone, parmesão, gouda);</p> <p>Mix de defumados;</p> <p>Compota de azeitonas;</p> <p>Caponata de beringela;</p> <p>Quiche de espinafre;</p> <p>Terrine de queijo coberta com confit de tomatinho;</p> <p>Pasta de tomate seco e requeijão;</p> <p>Ceviche de peixe;</p> <p>Mix de castanhas;</p> <p>Frutas;</p> <p>Crostata/grissinis;</p> <p>Mini pães variados.</p> <p>- ILHA DE FINGER FOODS:</p> <p>Panelinha com escondidinho de mandioca e carne seca;</p> <p>Ramequim com carreteiro e banana da terra;</p> <p>Caldo de piranha;</p> <p>Mini torradas.</p> <p>- ILHA DE SOBREMESAS:</p> <p>Torta prestígio;</p> <p>Doces de festa.</p> <p>- BEBIDAS:</p> <p>Água com e sem gás;</p> <p>Suco de laranja;</p> <p>Refrigerante normal e zero.</p> <p>Quantitativo mínimo por participante:</p> <p>10 (dez) unidades de salgados variados;</p> <p>250g (duzentos e cinquenta gramas) de prato quente;</p> <p>120g (cento e vinte gramas) de sobremesa;</p> <p>600ml (seiscentos mililitros) de bebidas.</p> <p>A ausência de alimentos antes do término do período previsto será considerada falha na execução do serviço.</p> <p>Serviços inclusos:</p> <p>- Equipe:</p> <p>12 (doze) garçons uniformizados, no mínimo;</p> <p>01 (um) responsável técnico ou supervisor do evento;</p> <p>Equipe de copa e cozinha com pessoal de apoio suficiente.</p>	300	Pessoas	R\$ 80,02	R\$ 24.006,00
19	<p>Músico (coquetel e jantar)</p> <p>A contratação de apresentação artística regional para compor a programação oficial do evento, visando o reconhecimento da cultura local, de forma a assegurar qualidade artística e adequação ao perfil da celebração.</p>	2	Serviço	R\$ 1.500,78	R\$ 3.001,56

20	<p>Plataforma interativa de vídeo 360 (coquetel e jantar) A contratada poderá disponibilizar, mediante solicitação da Administração, plataforma de captação de vídeo em 360 graus, com estrutura giratória, iluminação própria, operação técnica e sistema de compartilhamento digital por QR Code ou link individual. O serviço deverá incluir: Plataforma giratória com capacidade compatível com uso adulto; Iluminação adequada para captação de imagem; Técnico responsável pela operação durante todo o período contratado; Promotor(a) para organização de fila e orientação dos participantes, se necessário; Edição básica automatizada do vídeo; Disponibilização do conteúdo por QR Code ou link; Personalização da moldura digital com identidade visual do evento; Montagem, desmontagem e responsabilidade técnica pela estrutura; Seguro de responsabilidade civil compatível.</p>	2	Serviço	R\$ 2.000,79	R\$ 4.001,58
21	<p>Coffee-Break com fornecimento de bebidas, serviços (equipe de cozinha, garçons e responsável) e utensílios Será fornecido coffee-break com fornecimento de todos os alimentos, materiais, utensílios, equipamentos e serviços de apoio necessários à adequada execução do serviço, destinado ao atendimento estimado de 220 (duzentos e vinte) participantes do evento. Cardápio mínimo obrigatório: I - BEBIDAS: 03 (três) tipos de sucos naturais variados (laranja, uva e caju); Água mineral com e sem gás; Refrigerante normal e zero. II - ITENS DOCES: 01 (uma) torta doce de tamanho compatível com o atendimento coletivo (bolo de limão simples e bolo de coco recheado com abacaxi ou pêssego); Biscoitos doces. III - ITENS SALGADOS: 01 (uma) torta salgada de tamanho compatível com o atendimento coletivo (empadão de frango); 03 (três) tipos de salgados variados (esfiha, enroladinho e trouxinha de frango); Pão de queijo; Sanduíche natural; Biscoitos salgados. Quantitativo mínimo por participante: 08 (oito) a 10 (dez) unidades de salgados; 01 (uma) porção individual de sanduíche natural ou equivalente; 300ml a 500ml de bebidas (sucos e demais líquidos); Reposição contínua durante todo o período de funcionamento do coffee-break. Serviços inclusos: - Estrutura de serviço: Todos os itens deverão ser fornecidos em quantidade suficiente para atendimento integral do público estimado; Os alimentos deverão ser apresentados prontos para consumo, organizados em mesas de buffet; Deverão ser respeitadas as condições adequadas de higiene, conservação e temperatura dos alimentos; Bebidas deverão ser mantidas geladas, com utilização de recipientes térmicos apropriados, gelo e reposição contínua; O serviço deverá incluir todos os utensílios necessários ao consumo individual (copos, pratos, guardanapos e talheres descartáveis), em quantidade suficiente durante todo o período do evento; A reposição dos alimentos deverá ocorrer de forma contínua, não sendo admitidas bandejas vazias durante o horário de atendimento. - Distribuição e logística: Deverão ser disponibilizados, no mínimo, 04 (quatro) pontos de serviço (ilhas de buffet), distribuídos de forma a evitar filas e aglomerações, sendo 2 (dois) pontos de bebidas e 02 (dois) pontos de comidas; A montagem do coffee-break deverá ser concluída antes do início do intervalo previsto na programação do evento; O local do coffee-break deverá ser instalado em área distinta do credenciamento, de modo a não prejudicar o fluxo de entrada dos participantes; Disponibilização de mesas de apoio tipo bistrô ou mesas de consumo distribuídas no ambiente, favorecendo a circulação dos participantes e evitando concentração em um único ponto. - Equipe: 01 (um) supervisor ou responsável técnico pelo serviço; 05 (cinco) garçons uniformizados para atendimento e reposição; Equipe de copa e cozinha suficiente para preparação, abastecimento e higienização dos materiais; Recepção com equipe uniformizada para organização do fluxo de participantes no hall; Equipe de limpeza e manutenção durante o período do evento;</p>	220	Serviço	R\$ 40,80	R\$ 8.976,00
22	<p>Serviço completo de jantar (entradas, saladas e acompanhamentos, pratos principais e sobremesas), com bebidas, mobiliários e equipe completa para organizar e servir todo o evento Será fornecido jantar completo, com fornecimento de todos os alimentos, bebidas não alcoólicas, materiais, utensílios e serviços de apoio necessários à adequada execução do serviço, destinado ao atendimento estimado de 250 (duzentos e cinquenta) participantes do evento. Cardápio mínimo obrigatório: - ENTRADA (serviço volante): Bolinho de costela; Linguiça assada; Mandioca frita; Molhos picantes. - SALADAS E ACOMPANHAMENTOS FRIOS: Salada verde com guarnições de queijo e tomate cereja; Salada de banana da terra com castanhas; Batata alemã com molho de mostarda e crocantes de bacon; Abacaxi assado; Molho de campanha. - PRATOS PRINCIPAIS: Costela assada na brasa; Filé de frango grelhado com guarnição de legumes; Came suína agriçoce. - ACOMPANHAMENTOS QUENTES: Arroz carreteiro; Macarrão pantaneiro; Mandioca cozida; Farofa crocante da chef. - SOBREMESAS: Doces regionais em comotas;</p>	250	Pessoas	R\$ 100,88	R\$ 25.220,00

	<p>Rapadura;</p> <p>Queijo de fazenda.</p> <p>- BEBIDAS:</p> <p>Água mineral com e sem gás;</p> <p>Suco de laranja;</p> <p>Refrigerante normal e zero.</p> <p>Serviços inclusos:</p> <p>- Estrutura física:</p> <p>O local deverá ser preparado com mesas e tampas redondas (com capacidade para até 10 pessoas por mesa), cadeiras estofadas, decorado conforme orientação da diretoria do evento;</p> <p>Mesas e cadeiras para acomodação dos convidados em quantidade suficiente para o público simultaneamente;</p> <p>Toalhas de mesa e cobre-manchas limpos e em bom estado de conservação com cores a definir;</p> <p>Lixeiras distribuídas pelo ambiente, com reposição de sacos durante o evento;</p> <p>Iluminação adequada no espaço do jantar, permitindo conforto e segurança alimentar.</p> <p>- Equipamentos e utensílios:</p> <p>O serviço deverá contemplar o fornecimento de todos os utensílios necessários ao consumo individual, incluindo pratos adequados ao tipo de refeição (rasos e/ou fundos), talheres metálicos (garfo, faca e colher), copos e/ou taças, guardanapos e toalhas de mesa, em quantidade suficiente para o atendimento integral do público participante;</p> <p>Todos os utensílios deverão estar higienizados, em bom estado de conservação e ser repostos sempre que necessário durante o evento;</p> <p>Disponibilização de mesas de apoio (buffet) com réchauds ou equipamentos térmicos adequados para manutenção da temperatura dos alimentos.</p> <p>- Equipe:</p> <p>Equipe de garçons uniformizados em quantidade suficiente para atendimento adequado (mínimo 01 garçom para cada 20 convidados);</p> <p>01 (um) coordenador ou maître responsável pela organização do serviço;</p> <p>Equipe de cozinha para reposição e organização do buffet;</p> <p>Equipe de limpeza para higienização permanente da área do jantar.</p> <p>- Procedimentos operacionais:</p>				
23	Coordenador Geral durante todo o evento	1	Profissional	R\$ 3.500,78	R\$ 3.500,78
24	Receptionistas para atender todo o evento	3	Profissional	R\$ 1.300,90	R\$ 3.902,70
25	Auxiliares de apoio para atender todo o evento	3	Profissional	R\$ 800,30	R\$ 2.400,90
26	<p>Técnico de som/infraestrutura para atender todo o evento</p> <p>Disponibilização de operador técnico durante todo o evento;</p> <p>O operador deverá permanecer no local desde o início da montagem até o encerramento das atividades;</p> <p>Realização de testes prévios (som, microfones, imagem/LED, iluminação e internet) antes do início de cada atividade;</p> <p>Suporte operacional durante a programação (trocas de microfone, ajustes de áudio, apoio à apresentação e intervenções técnicas).</p>	1	Profissional	R\$ 2.000,32	R\$ 2.000,32
27	Equipe de limpeza para todo o evento	1	Equipe	R\$ 1.500,28	R\$ 1.500,28
Evento Três Lagoas/MS – Estrutura completa – 27/10/2026 a 31/10/2026					
28	<p>Locação sala climatizada, com mobiliário e utensílios – Reunião Diretoria</p> <p>Sala de reunião/administrativa;</p> <p>Capacidade de público de até 15 (quinze) pessoas;</p> <p>01 (uma) mesa diretora com capacidade de até 9 pessoas, com toalha (cor a definir);</p> <p>No mínimo 09 (nove) cadeiras confortáveis;</p> <p>Ambiente climatizado, controle de temperatura, variação entre 18° a 21°;</p> <p>Banheiros masculino e feminino em pleno funcionamento na proximidade;</p> <p>Energia elétrica disponível na mesa com adaptador para 9 (nove) equipamentos eletrônicos conectados simultaneamente;</p> <p>Textbox 135, Caixa de texto/Internet Wi-Fi disponível;</p> <p>01 (uma) mesa com 2 cadeiras para apoio administrativo</p>	1	Diária	R\$ 1.700,04	R\$ 1.700,04
29	<p>Fornecimento de água – Reunião Diretoria</p> <p>Fornecimento estimado de 14000 mL de água mineral sem gás, gelada, individuais lacradas de 200 mL (copo) ou 500 mL (garrafa), (incluindo reposição quando necessário);</p>	14	Litros	R\$ 6,82	R\$ 95,48
30	<p>Fornecimento de café – Reunião Diretoria</p> <p>Disponibilização de no mínimo 01 (uma) garrafa térmica com café pronto sem açúcar, com capacidade mínima de 2000 mL, devendo manter a reposição contínua para garantir disponibilidade durante todo o período do evento/reunião, (incluindo reposição quando necessário e bandejas para servir);</p>	2	Litros	R\$ 40,96	R\$ 81,92
31	<p>Internet WI-FI dedicada</p> <p>Rede Institucional (uso exclusivo da organização)</p> <p>Destinada ao funcionamento do sistema de credenciamento, tablets, computadores administrativos, secretaria do evento, mesa diretora e transmissão institucional;</p> <p>Acesso restrito por senha própria;</p> <p>Rede exclusiva, não compartilhada com participantes;</p> <p>Estabilidade contínua e baixa latência;</p> <p>Capacidade para, no mínimo, 30 (trinta) dispositivos simultâneos;</p> <p>Sinal disponível em toda a área de credenciamento, secretaria e mesa diretora.</p> <p>Rede Participantes (uso do público)</p> <p>Textbox 153, Caixa de textoDestinada exclusivamente aos participantes;</p> <p>Capacidade mínima para 150 (cento e cinquenta) usuários simultâneos, se aplicável;</p> <p>Sinal disponível no auditório e áreas comuns do evento;</p> <p>A rede institucional deverá possuir prioridade de tráfego (QoS) sobre a rede de participantes, de forma a não sofrer redução de desempenho em razão do uso do público;</p> <p>A velocidade e estabilidade deverão ser suficientes para operação contínua de sistemas eletrônicos e transmissão de dados em tempo real;</p> <p>A contratada deverá manter técnico responsável pela rede durante todo o evento, realizando monitoramento e intervenções.</p>	1	Serviço	R\$ 1.500,67	R\$ 1.500,67
32	<p>Locação sala/auditório acessível, climatizado com capacidade para 300 pessoas com mobiliário, utensílios e estrutura – Encontro Regional</p> <p>Tipo: salão/auditório;</p> <p>Capacidade de público de até 300 (trezentas) pessoas;</p> <p>Estrutura (cenários):</p> <p>Encontro de Delegados / Palestra: especificado no item 5.4.</p> <p>Encontro de Delegados / Mesa Redonda: especificado no item 5.4.</p> <p>Sessão Plenária: especificado no item 5.4.</p> <p>Cadeiras acolchoadas para todos os participantes, podendo ser fixa ou móvel, com braço ou sem braço para apoio;</p> <p>Ambiente climatizado, controle de temperatura, variação entre 18° a 21°;</p> <p>Banheiros masculino e feminino em pleno funcionamento na proximidade;</p> <p>Energia elétrica disponível na mesa com adaptador para 9 (nove) equipamentos eletrônicos conectados simultaneamente;</p> <p>01 (uma) mesa com 2 cadeiras para apoio administrativo;</p> <p>Bandejas para serviço das letras k, l e m;</p> <p>Acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, incluindo rampas, banheiros adaptados, sinalização tátil e espaços reservados conforme NBR 9050;</p> <p>Disponibilização e instalação de 01 (um) conjunto de mastro/base para bandeiras com capacidade para 05 (cinco) posições, em material metálico ou madeira, em perfeito estado de conservação, incluindo montagem, posicionamento protocolar e fixação no local do evento.</p> <p>O conjunto deverá comportar as seguintes bandeiras, em perfeito estado de conservação:</p> <p>República Federativa do Brasil;</p> <p>Estado de Mato Grosso do Sul;</p> <p>Município sede do evento;</p> <p>COFECI (fornecida pelo CRECI/MS);</p> <p>CRECI/MS (fornecida pelo CRECI/MS).</p> <p>Compete à contratada realizar a correta disposição protocolar das bandeiras, bem como a montagem, desmontagem, guarda temporária e conservação durante todo o período do evento, responsabilizando-se por danos decorrentes de instalação inadequada.</p> <p>01 (um) púlpito em perfeito estado de conservação adequado ao evento;</p> <p>O espaço físico utilizado deverá atender às exigências dos órgãos públicos competentes, mantendo atualizadas as licenças e os alvarás de funcionamento, sanitário e de prevenção contra incêndio e pânico, devendo apresentar comprovação antes da</p>	1	Serviço	R\$ 10.026,35	R\$ 10.026,35

33	<p>Cenário e decoração – Encontro Regional Encontro de Delegados / Palestra 01 (um) arranjo floral natural central baixo (15-20 cm), em vaso terracota com lavandas frescas, eucaliptos e folhagens secas para toque rústico e aromático, sem obstruir a visão do palestrante; 01 (uma) mesa bistrô alta (cerca de 1m de altura), redondo ou quadrado, em madeira ou similar; 2 (duas) banquetas com encosto e apoio para pés, do mesmo material do bistrô e de tamanho proporcional; 02 (dois) (um para o palco e outro sob a mesa) tapetes de retangular de 2,4 m x 3 m, fibra natural (juta ou sisal) ou lã com trama rústica, com tons neutros como bege, cinza ou terracota, pois equilibram o ambiente intimista sem competir com detalhes como flores naturais. Modelo antiderrapante com base em látex, de baixa pilha (0,5-1 cm) para evitar tropeços e facilitar limpeza; 02 (duas) bandejas para serviço, antiderrapante, redondas de diâmetro 34-40 cm (altura 2-2,5 cm), alumínio polido, inox, harmonizando com balde, taças e tapete; 02 (dois) baldes de gelo, preenchido com gelo picado, com capacidade de 3 (três) garrafas de água de 500ml, alumínio polido ou acrílico transparente, aproximadamente de 19x20 cm; 09 (nove) taças de vidro para água, com capacidade de 260-350 ml, altura de 15-16 cm e diâmetro superior de 6,5-7,3 cm.</p> <p>Encontro de Delegados / Mesa Redonda 01 (um) arranjo floral natural central baixo (15-20 cm), em vaso terracota com lavandas frescas, eucaliptos e folhagens secas para toque rústico e aromático, sem obstruir a visão do palestrante; 09 (nove) poltronas individuais para autoridades, poltronas ergonômicas e confortáveis, com encosto macio e braços, dimensões aproximadas de 80 cm (A) x 70 cm (L) x 80 cm (P); 08 (oito) mesas aparadoras de água, aparadoras individuais compactas (25x20x8 cm), harmonizando com as poltronas; 01 (uma) mesa de centro, quadrada em 100x100 cm, altura 45 cm, proporcionando equilíbrio simétrico, harmonizando com as poltronas; 01 (um) (sob a mesa) tapetes de retangular de 2,4 m x 3 m, fibra natural (juta ou sisal) ou lã com trama rústica, com tons neutros como bege, cinza ou terracota, pois equilibram o ambiente intimista sem competir com detalhes como flores naturais. Modelo antiderrapante com base em látex, de baixa pilha (0,5-1 cm) para evitar tropeços e facilitar limpeza; 02 (duas) bandejas para serviço, antiderrapante, redondas de diâmetro 34-40 cm (altura 2-2,5 cm), alumínio polido, inox, harmonizando com balde, taças e tapete; 02 (dois) baldes de gelo, preenchido com gelo picado, com capacidade de 3 (três) garrafas de água de 500ml, alumínio polido ou</p>	1	Serviço	R\$ 6.506,20	R\$ 6.506,20
34	<p>Fornecimento de água – Encontro Regional e Sessão Plenária Fornecimento estimado de 1.040 L (mil e quarenta litros) de água mineral sem gás, gelada, individuais lacradas em 200 mL (copo) ou 500 mL (garrafa) (conforme planejamento de execução do evento, deverá ocorrer a reposição contínua para garantir a oferta permanente durante todo o evento);</p>	1040	Litros	R\$ 4,64	R\$ 4.825,60
35	<p>Fornecimento de garrafas de café (1.800 ml) Encontro Regional e Sessão Plenária Fornecimento estimado de 15 (quinze) garrafas térmicas de café, com capacidade mínima de 1.800 mL cada (conforme planejamento de execução do evento, deverá ocorrer a reposição contínua para garantir a oferta permanente durante todo o evento com bandejas para servir); Fornecimento de copos descartáveis ou biodegradáveis em quantidade mínima compatível com o público estimado, para serviço de café na medida de 50mL, (conforme planejamento de execução do evento, deverá ocorrer a reposição contínua para garantir a oferta permanente durante todo o evento);</p>	15	Unidade	R\$ 51,00	R\$ 765,00
36	<p>Localização, ambiente, acessível, climatizado com capacidade para 300 pessoas com mobiliário, utensílios e estrutura – Sessão Plenária Tipo: salão/auditório; Capacidade de público de até 300 (trezentas) pessoas; Estrutura (cenários): Encontro de Delegados / Palestra: especificado no item 5.4. Encontro de Delegados / Mesa Redonda: especificado no item 5.4. Sessão Plenária: especificado no item 5.4. Cadeiras acolchoadas para todos os participantes, podendo ser fixa ou móvel, com braço ou sem braço para apoio; Ambiente climatizado, controle de temperatura, variação entre 18º a 21º; Banheiros masculino e feminino em pleno funcionamento na proximidade; Energia elétrica disponível na mesa com adaptador para 9 (nove) equipamentos eletrônicos conectados simultaneamente; 01 (uma) mesa com 2 cadeiras para apoio administrativo; Bandejas para serviço das letras k, l e m; Acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, incluindo rampas, banheiros adaptados, sinalização tátil e espaços reservados conforme NBR 9050; Disponibilização e instalação de 01 (um) conjunto de mastro/base para bandeiras com capacidade para 05 (cinco) posições, em material metálico ou madeira, em perfeito estado de conservação, incluindo montagem, posicionamento protocolar e fixação no local do evento. O conjunto deverá comportar as seguintes bandeiras, em perfeito estado de conservação: República Federativa do Brasil; Estado de Mato Grosso do Sul; Município sede do evento; COFECI (fornecida pelo CRECI/MS); CRECI/MS (fornecida pelo CRECI/MS). Compete à contratada realizar a correta disposição protocolar das bandeiras, bem como a montagem, desmontagem, guarda temporária e conservação durante todo o período do evento, responsabilizando-se por danos decorrentes de instalação inadequada. 01 (um) púlpito em perfeito estado de conservação adequado ao evento; O espaço físico utilizado deverá atender às exigências dos órgãos públicos competentes, mantendo atualizadas as licenças e os</p>	1	Serviço	R\$ 10.003,18	R\$ 10.003,18
37	<p>Cenário e decoração – Sessão Plenária 03 (três) arranjos para mesa diretiva, nas dimensões 60x30x30cm (LxPxA), com flores frescas naturais nobres, antúrio, lírio, astromélia, gérbera e boca-de-leão, montados na espuma floral em cachepô (mínimo quarenta e cinco hastes de flores naturais e folhagens); 01 (uma) mesa diretora com capacidade de até 9 pessoas, com toalha branca; 07 (sete) cadeiras confortáveis para mesa diretora; 02 (dois) (sob a mesa) tapetes de retangular de 2,4 m x 3 m, fibra natural (juta ou sisal) ou lã com trama rústica, com tons neutros como bege, cinza ou terracota, pois equilibram o ambiente intimista sem competir com detalhes como flores naturais. Modelo antiderrapante com base em látex, de baixa pilha (0,5-1 cm) para evitar tropeços e facilitar limpeza; 02 (duas) bandejas para serviço, antiderrapante, redondas de diâmetro 34-40 cm (altura 2-2,5 cm), alumínio polido, inox, harmonizando com balde, taças e tapete; Textbox 145, Caixa de texto09 (nove) taças de vidro para água, com capacidade de 260-350 ml, altura de 15-16 cm e diâmetro superior de 6,5-7,3 cm, e 09 (nove) xícaras com pires; Os arranjos florais utilizados deverão ser obrigatoriamente compostos por flores naturais em todos os dias do evento, vedada a utilização de flores artificiais. Privacidade em estruturas envidraçadas, se houver: executar cobertura com tecido drapeado em estruturas envidraçadas, quando existentes e necessárias, visando garantir maior privacidade ao ambiente. O drapeado deverá ter caimento uniforme, fixação segura e acabamento sem emendas aparentes, sem danificar vidros, esquadrias ou superfícies; Montagem de espaços lounge: montar 01 (um) espaços lounge, contendo, no mínimo, 2 (duas) poltronas, 1 (um) sofá de até 3 (três) lugares, tapete proporcional, mesas de apoio, plantas, arranjo de flores naturais, objeto(s) decorativo(s) e iluminação (preferencialmente quente/aconchegante), garantindo composição moderna e institucional, adequada para recepção, networking e fotos. O mobiliário deverá estar em bom estado, limpo e harmônico, com distribuição que não bloqueie circulação; No ambiente do espaço lounge deverá ser desenvolvido um layout com especificação de espaço (metros quadrados), móveis e decoração para uso de patrocinadores;</p>	1	Serviço	R\$ 5.000,90	R\$ 5.000,90
38	<p>Sistema de sonorização (durante todo o evento) A contratada deverá disponibilizar sistema de som profissional compatível com o ambiente, contemplando, no mínimo: Sistema de som profissional adequado à plena audição por todos os participantes, incluindo dimensionamento conforme acústica e volume do local; 01 (uma) mesa de áudio/som profissional (com recursos compatíveis com o evento); 04 (quatro) caixas acústicas distribuídas no ambiente (ou quantitativo superior, quando necessário para cobertura uniforme); 07 (sete) microfones sem fio; 02 (dois) microfones de mesa para mesa diretora; Textbox 149, Caixa de textoEntradas disponíveis para microfones e fontes externas nos padrões P10 e P2, quando necessário; Cabos, suportes, pedestais, fontes, conectores, baterias/pilhas e acessórios em quantidade suficiente, incluindo itens reserva para substituição imediata; Retorno/monitoramento de palco, quando aplicável (para autoridades/palestrantes), garantindo inteligibilidade e conforto; Controle de microfonia e equalização com ajustes finos para clareza de fala, evitando falhas de comunicação em plenária; Equipamentos de backup: no mínimo 02 (dois) microfones sem fio adicionais, 01 (uma) mesa de som reserva ou equipamento</p>	1	Serviço	R\$ 7.014,63	R\$ 7.014,63

39	<p>Sistema de projeção exibição de imagens e apoio visual/LED (durante todo o evento) A contratada deverá fornecer solução de exibição compatível com plenária e apresentações, contemplando, no mínimo: 01 (um) projetor multimídia em perfeito funcionamento, com brilho/resolução compatíveis com o ambiente para uso na reunião de diretoria (item 2.4.1); Painel de LED com dimensão aproximada de 4 m x 2 m, para transmissão de imagens, apresentações e apoio visual das atividades previstas no Encontro de Delegados e na Sessão Plenária. Estruturas de fixação/rigging e acabamento, quando aplicável, com segurança e sem interferir na circulação; Computador/notebook de apoio para apresentações (quando necessário) e/ou interface compatível com os equipamentos de exibição; Chaveador/Distribuidor de sinal (HDMI/SDI) e cabos compatíveis (incluindo adaptadores), garantindo conectividade com diferentes equipamentos; Operação de mídia (avanço de slides e suporte ao palestrante), quando solicitado pela organização; Equipamentos de backup: 01 (um) projetor multimídia adicional e 01 (um) notebook de apoio reserva para substituição imediata.</p>	1	Serviço	R\$ 10.028,17	R\$ 10.028,17
40	<p>Sistema de iluminação (durante todo o evento) A contratada deverá disponibilizar iluminação cênica e funcional adequada ao evento institucional, contemplando, no mínimo: 16 (dezesesseis) refletores de LED colorido para iluminação no evento, com posicionamento que assegure uniformidade e destaque institucional; Textbox 151, Caixa de textoA iluminação deverá ser suficiente para filmagem, fotografia institucional e visibilidade adequada de participantes e autoridades; Iluminação de apoio para circulação e áreas críticas (acessos, mesa diretora, púlpito), sem ofuscamento; Controladora/mesa de luz e ajustes de intensidade/temperatura quando aplicável, garantindo padrão visual consistente; Instalação segura (cabos organizados, sem risco de queda/choque), com proteção de passagens e áreas de circulação.</p>	1	Serviço	R\$ 6.507,63	R\$ 6.507,63
41	<p>Sistema de conectividade e transmissão (link exclusivo e infraestrutura, Wi-Fi, equipamentos, durante todo o evento) A contratada deverá fornecer solução completa de conectividade independente da rede do estabelecimento (salão/centro de convenções), não sendo admitida a utilização exclusiva do Wi-Fi do local, bem como gerenciar e acompanhar a gravação e transmissão pelo canal do CRECIMS, no YouTube, nos eventos de Bonito e Três Lagoas</p> <p>Link exclusivo e infraestrutura: Solução de internet banda larga exclusiva, com estabilidade contínua e baixa latência, dimensionada para o evento; Equipamentos adequados (roteadores, switches, access points) e cabeamento necessário; Pontos de acesso (access points/roteadores) suficientes para cobertura total do ambiente, não sendo admitido sinal instável ou intermitente; Monitoramento e intervenções imediatas em caso de falha, com técnico presente; Sistema de backup: link de internet redundante (via 4G/5G ou provedor alternativo) para ativação automática em caso de falha do link principal.</p> <p>Redes Wi-Fi. Rede Institucional (uso exclusivo da organização) Destinada ao funcionamento do sistema de credenciamento, tablets, computadores administrativos, secretaria do evento, mesa diretora e transmissão institucional; Acesso restrito por senha própria; Rede exclusiva, não compartilhada com participantes; Estabilidade contínua e baixa latência; Capacidade para, no mínimo, 30 (trinta) dispositivos simultâneos; Sinal disponível em toda a área de credenciamento, secretaria e mesa diretora.</p> <p>Rede Participantes (uso do público) Textbox 153, Caixa de textoDestinada exclusivamente aos participantes; Capacidade mínima para 150 (cento e cinquenta) usuários simultâneos, se aplicável; Sinal disponível no auditório e áreas comuns do evento; A rede institucional deverá possuir prioridade de tráfego (QoS) sobre a rede de participantes, de forma a não sofrer redução de desempenho em razão do uso do público; A velocidade e estabilidade deverão ser suficientes para operação contínua de sistemas eletrônicos e transmissão de dados em tempo real; A contratada deverá manter técnico responsável pela rede durante todo o evento, realizando monitoramento e intervenções imediatas em caso de falha; A interrupção do sistema de credenciamento ou de transmissão por falha de internet será considerada falha na execução do serviço.</p> <p>Equipamentos. A contratada deverá disponibilizar estrutura completa para gravação e transmissão ao vivo dos eventos, incluindo: Sistema de captação, gravação e transmissão simultânea para o canal oficial do CRECIMS no YouTube, Instagram ou outro similar em todos os dias do evento; Notebook ou estação de trabalho com capacidade técnica compatível com transmissão em Full HD (1080p), equipado com software adequado para streaming; Equipamentos complementares necessários ao pleno funcionamento da transmissão (interfaces de áudio, placas de captura, cabeamento, tripés, estabilizadores e demais acessórios); Group 156, Objeto agrupadoGroup 159, Objeto agrupadoGroup 163, Objeto agrupadoGroup 168, Objeto agrupado03 (três) CAMERA PTZ ou similar para gravação e transmissão, e conferência de vídeo Full HD (1080p60), de eventos no Auditório. Com Zoom ótico: 30X ou mais e Zoom Digital de 16X ou mais. Com, no mínimo, Ângulo de visão Horizontal de 65° (W) e Vertical 30° (W), com Ângulo de Pan progressivo. Compensação Backlight. Com suporte a Controle UVC PTZ; PTZ Controller IP ou similar para CÂMERA PTZ; Controladora avançada para câmeras, por meio de conexão IP, com o joy -wide; TV Smart de 55 polegadas para uso de retorno de imagem para o palestrante e mesa diretora, com acessórios e suportes necessários para o pleno funcionamento;</p>	1	Serviço	R\$ 8.002,73	R\$ 8.002,73
42	<p>Ônibus Campo Grande ↔ Três Lagoas Características mínimas dos veículos: Ônibus semileito, com capacidade mínima de 53 passageiros, com poltronas reclináveis e cintos de segurança individuais; Ar-condicionado e sistema de ventilação adequados, em pleno funcionamento; Frigobar disponível para uso dos passageiros; Banheiro higienizado e em condições de uso; Bancos estofados, em boas condições de uso, com ergonomia adequada ao transporte; Porta-pacotes interno e bagageiro externo com capacidade suficiente para a bagagem dos passageiros; Sistema de som interno funcional para comunicação entre motorista/guia e passageiros; Wi-Fi embarcado é fornecido por operadoras como Viasat (Digital Bus, híbrido satélite + 4G/5G) ou Starlink, garantindo conexão em áreas remotas, com velocidade de 10-50 Mbps, com limites de dados para estabilidade; Veículos com no máximo 5 (cinco) anos de fabricação, preferencialmente ano/modelo recente; Revisões e manutenções preventivas em dia, com comprovação mediante apresentação de laudos e registros atualizados, se solicitado; Seguro de passageiros e de terceiros, com cobertura para danos pessoais e materiais; Veículos devidamente regularizados e aptos à operação (documentação obrigatória, tacógrafo/odômetro funcional e demais exigências legais aplicáveis, se exigidos). Deverá ser disponibilizada água mineral potável em copos de 200 ml, devidamente lacrados individualmente, totalizando 756L (setecentos cinquenta e seis litros), sendo 252L (duzentos cinquenta e dois litros) por ônibus, em quantidade suficiente para consumo dos passageiros durante os deslocamentos intermunicipais de ida e volta, com armazenamento adequado, por evento.</p>	2	Unidade	R\$ 8.004,23	R\$ 16.008,46
43	<p>Ônibus Dourados ↔ Três Lagoas Características mínimas dos veículos: Ônibus semileito, com capacidade mínima de 53 passageiros, com poltronas reclináveis e cintos de segurança individuais; Ar-condicionado e sistema de ventilação adequados, em pleno funcionamento; Frigobar disponível para uso dos passageiros; Banheiro higienizado e em condições de uso; Bancos estofados, em boas condições de uso, com ergonomia adequada ao transporte; Porta-pacotes interno e bagageiro externo com capacidade suficiente para a bagagem dos passageiros; Sistema de som interno funcional para comunicação entre motorista/guia e passageiros; Wi-Fi embarcado é fornecido por operadoras como Viasat (Digital Bus, híbrido satélite + 4G/5G) ou Starlink, garantindo conexão em áreas remotas, com velocidade de 10-50 Mbps, com limites de dados para estabilidade; Veículos com no máximo 5 (cinco) anos de fabricação, preferencialmente ano/modelo recente; Revisões e manutenções preventivas em dia, com comprovação mediante apresentação de laudos e registros atualizados, se solicitado; Seguro de passageiros e de terceiros, com cobertura para danos pessoais e materiais; Veículos devidamente regularizados e aptos à operação (documentação obrigatória, tacógrafo/odômetro funcional e demais exigências legais aplicáveis, se exigidos). Deverá ser disponibilizada água mineral potável em copos de 200 ml, devidamente lacrados individualmente, totalizando 756L (setecentos cinquenta e seis litros), sendo 252L (duzentos cinquenta e dois litros) por ônibus, em quantidade suficiente para consumo dos passageiros durante os deslocamentos intermunicipais de ida e volta, com armazenamento adequado, por evento.</p>	1	Unidade	R\$ 8.005,24	R\$ 8.005,24

44	<p>Serviço completo de almoço (entradas, saladas e acompanhamentos, pratos principais e sobremesas), com bebidas, mobiliários e equipe completa para organizar e servir todo o evento</p> <p>Será fornecido almoço completo em sistema de buffet, destinado ao atendimento estimado de até 300 (trezentos) participantes, com fornecimento de todos os alimentos, bebidas não alcoólicas, materiais, utensílios, equipamentos, mão de obra e serviços de apoio necessários à adequada execução do serviço.</p> <p>Cardápio mínimo obrigatório:</p> <p>- SALADAS:</p> <p>Mix de verdes com guarnição de frutas;</p> <p>Salada juliana (legumes no vapor) com leve toque de alecrim;</p> <p>Salada caprese;</p> <p>Molho de mostarda e mel.</p> <p>- PRATOS PRINCIPAIS:</p> <p>Moqueca de pintado;</p> <p>Ponta de costela assada no molho de laranja;</p> <p>Sopa paraguaiá.</p> <p>- ACOMPANHAMENTOS:</p> <p>Arroz branco;</p> <p>Pirão de peixe;</p> <p>Feijão com carne seca;</p> <p>Massas variadas;</p> <p>Molho branco;</p> <p>Molho ao sugo;</p> <p>Farofa de banana da terra;</p> <p>Farofa crocante da chef.</p> <p>- SOBREMESAS:</p> <p>Torta de banana;</p> <p>Doces em compotas (ambrosia e mamão);</p> <p>Queijo frescal.</p> <p>Textbox 341, Caixa de texto- BEBIDAS:</p> <p>Água com e sem gás;</p> <p>Refrigerante normal e zero;</p> <p>Suco de laranja.</p> <p>Quantitativo mínimo por participante:</p> <p>180g a 220g de proteína;</p> <p>400g a 500g de alimentos totais;</p> <p>600ml de bebidas não alcoólicas.</p> <p>A ausência de alimentos antes do término do período de atendimento será considerada falha na execução do serviço.</p> <p>Serviços inclusos:</p> <p>- Estrutura de serviço:</p> <p>O almoço deverá ser servido em sistema buffet;</p> <p>Deverão ser disponibilizados, no mínimo, 02 (dois) pontos de serviço (ilhas de buffet), distribuídos de forma a evitar filas e aglomerações;</p> <p>Todos os alimentos quentes deverão permanecer em réchaud ou equipamento térmico equivalente;</p> <p>Bebidas deverão ser mantidas geladas durante todo o período do serviço;</p> <p>A montagem deverá estar concluída antes do horário de abertura do almoço;</p> <p>O menu do serviço deverá ser impresso (colorido) e disponibilizado na mesa.</p> <p>- Mobiliário:</p> <p>Disponibilização de mesas e cadeiras para o público estimado simultaneamente;</p> <p>Mesas com toalhas e adequada disposição para circulação;</p> <p>Disponibilização de mesas de apoio (tipo bistrô), se necessário;</p> <p>Disponibilização de água nas mesas ou em pontos de fácil acesso.</p> <p>- Equipe:</p> <p>01 (um) supervisor responsável pelo serviço;</p> <p>Mínimo de 12 (doze) garçons uniformizados;</p> <p>Equipe de cozinha e copa suficiente para preparo e reposição contínua;</p> <p>Equipe de limpeza atuando durante todo o período do almoço.</p> <p>- Procedimentos operacionais:</p> <p>Os alimentos deverão ser preparados conforme normas de boas práticas de manipulação;</p> <p>Textbox 343, Caixa de textoÉ vedada a reutilização de alimentos já servidos;</p> <p>Os alimentos deverão ser mantidos em temperatura adequada até o consumo;</p> <p>A reposição deverá ocorrer continuamente durante todo o período do almoço;</p> <p>O local deverá ser entregue limpo ao término do serviço.</p> <p>- Materiais e equipamentos:</p> <p>Fornecimento integral de utensílios (pratos, talheres, copos, taças e guardanapos);</p> <p>Montagem, operação, reposição e desmontagem da estrutura;</p>	300	Pessoas	R\$ 100,78	R\$ 30.234,00
45	<p>Coquetel com fornecimento de bebidas, serviços (equipe de cozinha, garçons e responsável) e utensílios</p> <p>Será fornecido serviço de coquetel completo, com fornecimento de todos os alimentos, bebidas, materiais, utensílios, equipamentos, mão de obra e serviços de apoio necessários à adequada execução do serviço, destinado ao atendimento estimado de até 300 (trezentos) participantes.</p> <p>Cardápio mínimo obrigatório:</p> <p>- ILHA GASTRONÔMICA:</p> <p>Trio de queijos (provolone, parmesão, gouda);</p> <p>Mix de defumados;</p> <p>Compota de azeitonas;</p> <p>Caponata de beringela;</p> <p>Quiche de espinafre;</p> <p>Terrine de queijo coberta com confit de tomatinho;</p> <p>Pasta de tomate seco e requeijão;</p> <p>Ceviche de peixe;</p> <p>Mix de castanhas;</p> <p>Frutas;</p> <p>Crostata/grissinis;</p> <p>Mini pães variados.</p> <p>- ILHA DE FINGER FOODS:</p> <p>Panelinha com escondidinho de mandioca e carne seca;</p> <p>Ramequim com carreteiro e banana da terra;</p> <p>Caldo de piranha;</p> <p>Mini torradas.</p> <p>- ILHA DE SOBREMESAS:</p> <p>Torta prestígio;</p> <p>Doces de festa.</p> <p>- BEBIDAS:</p> <p>Água com e sem gás;</p> <p>Suco de laranja;</p> <p>Refrigerante normal e zero.</p> <p>Quantitativo mínimo por participante:</p> <p>10 (dez) unidades de salgados variados;</p> <p>250g (duzentos e cinquenta gramas) de prato quente;</p> <p>120g (cento e vinte gramas) de sobremesa;</p> <p>600ml (seiscentos mililitros) de bebidas.</p> <p>A ausência de alimentos antes do término do período previsto será considerada falha na execução do serviço.</p> <p>Serviços inclusos:</p> <p>- Equipe:</p> <p>12 (doze) garçons uniformizados, no mínimo;</p> <p>01 (um) responsável técnico ou supervisor do evento;</p> <p>Equipe de copa e cozinha com pessoal de apoio suficiente;</p>	300	Pessoas	R\$ 80,02	R\$ 24.006,00
46	<p>Músico (coquetel e jantar)</p> <p>A contratação de apresentação artística regional para compor a programação oficial do evento, visando o reconhecimento da cultura local, de forma a assegurar qualidade artística e adequação ao perfil da celebração.</p>	2	Serviço	R\$ 1.500,15	R\$ 3.000,30

47	<p>Plataforma interativa de vídeo 360 (coquetel e jantar)</p> <p>A contratada poderá disponibilizar, mediante solicitação da Administração, plataforma de captação de vídeo em 360 graus, com estrutura giratória, iluminação própria, operação técnica e sistema de compartilhamento digital por QR Code ou link individual.</p> <p>O serviço deverá incluir:</p> <p>Plataforma giratória com capacidade compatível com uso adulto;</p> <p>Iluminação adequada para captação de imagem;</p> <p>Técnico responsável pela operação durante todo o período contratado;</p> <p>Promotor(a) para organização de fila e orientação dos participantes, se necessário;</p> <p>Edição básica automatizada do vídeo;</p> <p>Disponibilização do conteúdo por QR Code ou link;</p> <p>Personalização da moldura digital com identidade visual do evento;</p> <p>Montagem, desmontagem e responsabilidade técnica pela estrutura;</p> <p>Seguro de responsabilidade civil compatível.</p>	2	Serviço	R\$ 2.000,79	R\$ 4.001,58
48	<p>Coffee-Break com fornecimento de bebidas, serviços (equipe de cozinha, garçons e responsável) e utensílios</p> <p>Será fornecido coffee-break com fornecimento de todos os alimentos, materiais, utensílios, equipamentos e serviços de apoio necessários à adequada execução do serviço, destinado ao atendimento estimado de 220 (duzentos e vinte) participantes do evento.</p> <p>Cardápio mínimo obrigatório:</p> <p>I - BEBIDAS:</p> <p>03 (três) tipos de sucos naturais variados (laranja, uva e caju);</p> <p>Água mineral com e sem gás;</p> <p>Refrigerante normal e zero.</p> <p>II - ITENS DOCE:</p> <p>01 (uma) torta doce de tamanho compatível com o atendimento coletivo (bolo de limão simples e bolo de coco recheado com abacaxi ou pêssego);</p> <p>Biscoitos doces.</p> <p>III - ITENS SALGADOS:</p> <p>01 (uma) torta salgada de tamanho compatível com o atendimento coletivo (empadão de frango);</p> <p>03 (três) tipos de salgados variados (esfíria, enroladinho e trouxinha de frango);</p> <p>Pão de queijo;</p> <p>Sanduíche natural;</p> <p>Biscoitos salgados.</p> <p>Quantitativo mínimo por participante:</p> <p>08 (oito) a 10 (dez) unidades de salgados;</p> <p>01 (uma) porção individual de sanduíche natural ou equivalente;</p> <p>300ml a 500ml de bebidas (sucos e demais líquidos);</p> <p>Reposição contínua durante todo o período de funcionamento do coffee-break.</p> <p>Serviços inclusos:</p> <p>- Estrutura de serviço:</p> <p>Todos os itens deverão ser fornecidos em quantidade suficiente para atendimento integral do público estimado;</p> <p>Os alimentos deverão ser apresentados prontos para consumo, organizados em mesas de buffet;</p> <p>Deverão ser respeitadas as condições adequadas de higiene, conservação e temperatura dos alimentos;</p> <p>Bebidas deverão ser mantidas geladas, com utilização de recipientes térmicos apropriados, gelo e reposição contínua;</p> <p>O serviço deverá incluir todos os utensílios necessários ao consumo individual (copos, pratos, guardanapos e talheres descartáveis), em quantidade suficiente durante todo o período do evento;</p> <p>A reposição dos alimentos deverá ocorrer de forma contínua, não sendo admitidas bandejas vazias durante o horário de atendimento.</p> <p>- Distribuição e logística:</p> <p>Deverão ser disponibilizados, no mínimo, 04 (quatro) pontos de serviço (ilhas de buffet), distribuídos de forma a evitar filas e aglomerações, sendo 2 (dois) pontos de bebidas e 02 (dois) pontos de comidas;</p> <p>A montagem do coffee-break deverá ser concluída antes do início do intervalo previsto na programação do evento;</p> <p>O local do coffee-break deverá ser instalado em área distinta do credenciamento, de modo a não prejudicar o fluxo de entrada dos participantes;</p> <p>Disponibilização de mesas de apoio tipo bistrô ou mesas de consumo distribuídas no ambiente, favorecendo a circulação dos participantes e evitando concentração em um único ponto.</p> <p>- Equipe:</p> <p>01 (um) supervisor ou responsável técnico pelo serviço;</p> <p>05 (cinco) garçons uniformizados para atendimento e reposição;</p> <p>Equipe de copa e cozinha suficiente para preparação, abastecimento e higienização dos materiais;</p> <p>Recepção com equipe uniformizada para organização do fluxo de participantes no hall;</p> <p>Equipe de limpeza e manutenção durante o período do evento;</p> <p>Os profissionais deverão apresentar, devidamente uniformizados, assados e identificados.</p>	220	Serviço	R\$ 40,10	R\$ 8.822,00
49	<p>Serviço completo de jantar (entradas, saladas e acompanhamentos, pratos principais e sobremesas), com bebidas, mobiliários e equipe completa para organizar e servir todo o evento</p> <p>Será fornecido jantar completo, com fornecimento de todos os alimentos, bebidas não alcoólicas, materiais, utensílios e serviços de apoio necessários à adequada execução do serviço, destinado ao atendimento estimado de 250 (duzentos e cinquenta) participantes do evento.</p> <p>Cardápio mínimo obrigatório:</p> <p>- ENTRADA (serviço volante):</p> <p>Bolinho de costela;</p> <p>Linguiça assada;</p> <p>Mandioca frita;</p> <p>Molhos picantes.</p> <p>- SALADAS E ACOMPANHAMENTOS FRIOS:</p> <p>Salada verde com guarnições de queijo e tomate cereja;</p> <p>Salada de banana da terra com castanhas;</p> <p>Batata alemã com molho de mostarda e crocantes de bacon;</p> <p>Abacaxi assado;</p> <p>Molho de campanha.</p> <p>- PRATOS PRINCIPAIS:</p> <p>Costela assada na brasa;</p> <p>Filé de frango grelhado com guarnição de legumes;</p> <p>Carne suína agri-doce.</p> <p>- ACOMPANHAMENTOS QUENTES:</p> <p>Arroz carreteiro;</p> <p>Macarrão pantaneiro;</p> <p>Mandioca cozida;</p> <p>Farofa crocante da chef.</p> <p>- SOBREMESAS:</p> <p>Doce regionais em compotas;</p> <p>Rapadura;</p> <p>Queijo de fazenda.</p> <p>- BEBIDAS:</p>	300	Pessoas	R\$ 100,87	R\$ 30.261,00

	<p>Água mineral com e sem gás; Suco de laranja; Refrigerante normal e zero. Serviços inclusos: - Estrutura física: O local deverá ser preparado com mesas e tampos redondos (com capacidade para até 10 pessoas por mesa), cadeiras estofadas, decorado conforme orientação da diretoria do evento; Mesas e cadeiras para acomodação dos convidados em quantidade suficiente para o público simultaneamente; Toalhas de mesa e cobre-manchas limpos e em bom estado de conservação com cores a definir; Lixeiras distribuídas pelo ambiente, com reposição de sacos durante o evento; Iluminação adequada no espaço do jantar, permitindo conforto e segurança alimentar. - Equipamentos e utensílios: O serviço deverá contemplar o fornecimento de todos os utensílios necessários ao consumo individual, incluindo pratos adequados ao tipo de refeição (rasos e/ou fundos), talheres metálicos (garfo, faca e colher), copos e/ou taças, guardanapos e toalhas de mesa, em quantidade suficiente para o atendimento integral do público participante; Todos os utensílios deverão estar higienizados, em bom estado de conservação e ser repostos sempre que necessário durante o evento; Disponibilização de mesas de apoio (buffet) com réchauds ou equipamentos térmicos adequados para manutenção da temperatura dos alimentos. - Equipe: Equipe de garçons uniformizados em quantidade suficiente para atendimento adequado (mínimo 01 garçom para cada 20 convidados); 01 (um) coordenador ou maître responsável pela organização do serviço; Equipe de cozinha para reposição e organização do buffet; Equipe de limpeza para higienização permanente da área do jantar. - Procedimentos operacionais: Todos os itens deverão ser fornecidos em quantidade compatível com o número de participantes; Os alimentos deverão ser preparados no dia do evento e apresentados prontos para consumo; Deverão ser respeitadas as condições adequadas de higiene, conservação e temperatura dos alimentos (quentes aquecidos e frios)</p>				
50	Coordenador Geral durante todo o evento	1	Profissional	R\$ 3.500,78	R\$ 3.500,78
51	Recepcionistas para atender todo o evento	3	Profissional	R\$ 1.300,90	R\$ 3.902,70
52	Auxiliares de apoio para atender todo o evento	3	Profissional	R\$ 800,30	R\$ 2.400,90
53	<p>Técnico de som/infraestrutura para atender todo o evento Disponibilização de operador técnico durante todo o evento; O operador deverá permanecer no local desde o início da montagem até o encerramento das atividades; Realização de testes prévios (som, microfones, imagem/LED, iluminação e internet) antes do início de cada atividade; Suporte operacional durante a programação (trocas de microfone, ajustes de áudio, apoio à apresentação e intervenções técnicas).</p>	1	Profissional	R\$ 2.000,32	R\$ 2.000,32
54	Equipe de limpeza para todo o evento	1	Equipe	R\$ 1.500,51	R\$ 1.500,51
Para os eventos de Bonito e Três Lagoas					
55	<p>Crachá (personalizado) Sob demanda, mínimo de 300 (trezentas) unidades; Material: PVC rígido personalizado e com cantos abaulados; Dimensão aproximada: 14 cm (altura) x 9 cm (largura); Impressão: frente colorida (10x0 cores), acabamento fosco; Arte gráfica será fornecida pelo CRECI/MS, contendo as informações do evento e espaço para identificação individual; Furação: dois furos superiores para fixação com cliques jacaré; Espessura: 0,76 mm (padrão de crachá).</p>	600	Unidade	R\$ 6,10	R\$ 3.660,00
56	<p>Cordão (personalizado) Sob demanda, mínimo de 300 (trezentas) unidades; Com duplo clipe jacaré e argola metálica; Material: poliéster de alta resistência; Dimensão aproximada: 90 cm (comprimento total incluso cordão/clipec/argola) x 1,9 cm (largura); Textbox 215, Caixa de texto/Impressão: personalizada em ambos os lados (5x0 cores) com logomarca do CRECI/MS; Sistema de impressão: sublimação ou serigrafia resistente a desgaste; Cores: conforme padrão visual fornecido pelo CRECI/MS; Dois cliques tipo jacaré metálico (um em cada ponta); Um clipe metálico central adicional.</p>	600	Unidade	R\$ 4,22	R\$ 2.532,00
57	<p>Mochila (personalizada) Sob demanda, mínimo de 300 (trezentas) unidades; Personalização: aplicação do logotipo do CRECI/MS MS conforme arte vinculante; Tipo de gravação: conforme ficha técnica/arte (ex.: DTF, cor "Full"); Dimensão obrigatória da gravação: largura = 15 cm (conforme arte do Anexo III); Cor da gravação: Full; Tipo: mochila confeccionada em nylon resistente à água, com capacidade aproximada de 20 litros; Compartimentos: deverá possuir três compartimentos, sendo o principal com divisórias para notebook de até 15,6 polegadas e bolsos internos em diferentes tamanhos, além de dois compartimentos frontais de tamanhos distintos; Bolsos adicionais: deverá conter bolso lateral; Dimensões aproximadas: altura 42 cm, largura 31 cm e profundidade 11 cm.</p>	600	Unidade	R\$ 55,97	R\$ 33.582,00
58	<p>Caderno de anotação e caneta (personalizados) Fornecimento sob demanda, com quantitativo mínimo de 300 (trezentas) unidades por solicitação/ordem. Caderno de anotações: Modelo conforme arte aprovada e ficha técnica (materiais, formato e acabamento), com em material texturizado na cor preta, espiral metálica lateral e suporte lateral para caneta. Personalização na capa conforme arte (logomarca CRECI-MS e demais elementos gráficos), mantendo proporções e posicionamento. A contratada deverá reproduzir cores e proporções institucionais conforme anexo/arte aprovada. Caneta (modelo e acionamento): Caneta conforme arte aprovada, acoplada ao caderno no suporte lateral. Acionamento por pressão no pulsador (click). Corpo com padrão superior (reforço de durabilidade) e escrita suave, com clip resistente. Dimensão obrigatória da gravação na caneta: Largura de gravação: 0,5 cm (conforme arte do Anexo IV). Dimensões do caderno (obrigatórias): Altura: 17,9 cm Largura: 14,6 cm Espessura: 1,8 cm Área aproximada de gravação/estampa na capa do caderno (CxL): 12 cm x 9 cm (aprox.), conforme arte aprovada. Dimensões aproximadas da caneta: Tamanho total (CxL): 14 cm x 1,2 cm (aprox.) Área de gravação na caneta (CxL): 3,5 cm x 0,5 cm (aprox.) Peso aproximado do conjunto (caderno + caneta): 176 g (aprox.) Opção adicional: especificação de estampa da caneta (quando aplicável ao processo do fornecedor): Caneta estampada: 7 x 50 mm Material: Plástico Cores: 4x0 (colorido frontal) Acabamento: sem verniz Personalização: conforme arte aprovada Requisito de qualidade superior (para evitar entrega de caneta inferior): A caneta deverá possuir qualidade superior ao padrão comum de mercado, com maior resistência estrutural (corpo/clip/pulsador) e</p>	600	Unidade	R\$ 11,19	R\$ 6.714,00
59	<p>Garrafas térmicas (personalizadas) Sob demanda, mínimo de 300 (trezentas) unidades; Especificação: conforme arte e ficha técnica (ex.: aço e bambu, capacidade aproximada de 500 ml); Tipo de gravação: conforme arte (ex.: Digital UV, cor "Full"); Dimensão obrigatória da gravação: largura = 3 cm (conforme arte do Anexo V); Tipo: garrafa térmica em bambu e aço inox com infusor; Capacidade: aproximadamente 500 ml, com parede dupla para conservação de temperatura quente ou fria; Dimensões aproximadas: altura 24,4 cm, largura 6,9 cm e circunferência 21 cm</p>	600	Unidade	R\$ 40,20	R\$ 24.120,00

60	<p>Chaveiros (personalizados) Sob demanda, mínimo de 300 (trezentas) unidades; Especificação: chaveiro metálico no formato retangular, conforme arte e ficha técnica vinculante; Personalização: aplicação do logotipo do CRECI/MS em área frontal com acabamento em madeira/bambu, devendo seguir exatamente a arte vinculante; Tipo de gravação: gravação a laser (CO) ou processo equivalente compatível com superfície em madeira/bambu; Estrutura: corpo principal confeccionado em metal resistente, com chapa frontal em madeira natural ou bambu e argola metálica para fixação em chaveiro; Dimensões aproximadas: altura 9,2 cm, largura 2,9 cm e espessura 0,3 cm; Peso aproximado: 20 g por unidade; Acabamento: superfície lisa sem rebarbas ou arestas cortantes.</p>	600	Unidade	R\$ 6,05	R\$ 3.630,00
61	<p>Suporte de mesa para celular (personalizados) Sob demanda, mínimo de 300 (trezentas) unidades; Especificação mínima: suporte de mesa ajustável e dobrável, com estabilidade adequada; Personalização: deverá seguir exatamente a arte vinculante, sendo a dimensão da gravação proporcional ao tamanho real do produto e ajustada à área útil da base; A contratada deverá apresentar prova digital em escala real (1:1), com medidas em centímetros, para aprovação formal do CRECI/MS antes da produção; Estrutura: confeccionado em material plástico rígido resistente, com haste articulada em material metálico ou equivalente; Regulagem: deverá possuir ajuste de inclinação e altura por sistema articulado, permitindo diferentes ângulos de visualização; Base: apoio sobre mesa, com base estável e superfície antiderrapante na base e na área de contato com o aparelho; Compatibilidade: adequado para utilização com aparelhos celulares, permitindo uso nas posições vertical e horizontal; Funcionalidade: o suporte não poderá obstruir o acesso ao conector de carregamento durante o uso do aparelho; Cor: branca ou similar compatível com a aplicação da arte institucional; Peso mínimo: aproximadamente 150 g ou superior, garantindo estabilidade do conjunto; Acabamento: deverá apresentar bom acabamento, sem rebarbas ou arestas cortantes, adequado para uso como brinde institucional.</p>	600	Unidade	R\$ 9,11	R\$ 5.466,00
62	<p>Camiseta Polo (personalizada) Sob demanda, mínimo de 300 (trezentas) unidades; Escopo do fornecimento A contratada deverá fornecer camisetas polo institucionais, incluindo produção, bordados, acabamento, embalagem individual e entrega no prazo estabelecido pela Administração, observadas as especificações mínimas deste item e da arte vinculante (Anexo VIII). Padrão de qualidade Camiseta polo institucional de alto padrão, com características mínimas aceitáveis e desempenho equivalente ou superior ao especificado. Cor e tingimento Camiseta na cor preta profunda, com tingimento fiel ao padrão Pantone oficial adotado pelo CRECI/MS, utilizando tintura reativa de alta fixação, garantindo resistência ao desbotamento. Tecido e composição Malha Piquet PA Premium, composição mínima aceitável: 50% algodão penteado / 50% poliéster, ou equivalente/superior em desempenho (conforto, durabilidade e estabilidade dimensional). Fio e gramatura Fio: 30.1 penteado (mínimo aceitável) ou equivalente/superior. Gramatura: mínimo 200 g/m² e máximo 220 g/m². Tratamentos industriais Tratamentos obrigatórios: antipilling e pré-encolhimento industrial, garantindo estabilidade Group 263, Objeto agrupado perfície. Gola, estrutura e reforços Gola retilínea encorpada, contendo elastano para maior estabilidade estrutural. Reforço interno e viés, com costura dupla reforçada, assegurando durabilidade. Modelagem e caimento Modelagem estilo slim comfort institucional, com caimento alinhado (não largo e não justo), manga levemente ajustada e comprimento adequado para uso por dentro ou por fora da calça. Amostra para aprovação prévia A contratada deverá apresentar peça amostra para aprovação prévia da modelagem, caimento, conforto e padrão visual, antes do início da produção em escala. Costura e acabamento (vedações) Reforços estruturais no ombro a ombro com fita interna. Costura dupla nas mangas e na barra. Barra com 3 cm de largura. Linha 100% poliéster de alta resistência, com pesponto reforçado. Vedado acabamento com rebarbas, fios soltos, desalinhamentos ou falhas de costura. Botões e caseado 2 (dois) ou 3 (três) botões em resina de alta resistência, na cor preta fosca, com caseado reforçado. Bordado □ Bordado computadorizado de alta definição, com quantidade estimada entre 8.000 e 10.000 pontos, linha trilobal (leve brilho), com cores fiéis à arte vinculante: Azul (colibri). Rosa/Magenta (colibri). Laranja/Amarelo (colibri). Verde (colibri). Tamanho aproximado: 5 cm de largura. Entretela interna macia. Posicionamento: centralizado no lado esquerdo do peito. Bordado centro das costas (Brasão das Armas da República) Bordado computadorizado de alta definição. Quantidade estimada: 15.000 a 18.000 pontos. Cores fiéis ao Brasão oficial da República Federativa do Brasil. Tamanho aproximado: 18 a 22 cm de altura. Centralizado horizontalmente. Posicionado na parte superior das costas. Entretela interna obrigatória para estabilidade estrutural. Texto obrigatório: SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL. Bordado computadorizado; vedada aplicação em silk-screen. Fonte limpa, institucional e sem serifa. Largura proporcional ao brasão: aproximadamente 70% a 80% da largura do brasão. Altura aproximada das letras: 2 cm. Cor: branca. Linha: trilobal para melhor definição. Espaçamento em relação ao brasão: aproximadamente 2 a 3 cm. Embalagem e identificação Embalagem individual em saco plástico transparente, com identificação externa do tamanho (P, M, G, GG, XGG) e com proteção adequada no transporte. Critérios de aceitação, conferência e substituição (mínimos) As cores dos bordados deverão ser integralmente fiéis às imagens de referência fornecidas. Divergências de tonalidade poderão ensejar rejeição do lote; Os bordados constituem elemento central da presente especificação, devendo apresentar alta definição, ausência de falhas, inexistência de fios soltos, alinhamento preciso e densidade uniforme. É obrigatória a apresentação de peça amostra para aprovação formal antes do início da produção em série. A peça amostra deverá ser idêntica ao produto final em todos os aspectos técnicos e visuais. A entrega será aceita somente após conferência do fiscal do contrato ou servidor designado, observando:</p>	600	Unidades	R\$ 40,00	R\$ 24.000,00

63	<p>Papel timbrado A5 – programação do evento A contratada deverá produzir e fornecer 600 (seiscentas) unidades de papel timbrado no formato A5, conforme arte institucional a ser fornecida pelo CRECI/MS, para utilização nos eventos. Fornecimento sob demanda, com quantitativo mínimo de 300 (trezentas) unidades por solicitação; Formato final: A5 (15 x 21 cm); Material: Papel offset de gramatura mínima de 120 g/m², ou superior; Papel adequado para impressão colorida frente e verso, com boa rigidez e legibilidade; Impressão: Colorida (4x4), conforme arte institucional aprovada; Impressão frente e verso; Acabamento: Corte reto e preciso; Papel plano, sem ondulações ou deformações; Qualidade mínima:</p>	600	Unidades	R\$ 5,71	R\$ 3.426,00
64	<p>Pasta personalizada com orelha (com bolsa – personalizada) A contratada deverá produzir e fornecer 600 (seiscentas) unidades de pasta personalizada, conforme arte a ser fornecida pelo CRECI/MS, para utilização no evento. Sob demanda, mínimo de 300 (trezentas) unidades; Formato aproximado: 45 x 31 cm; Material: papel couchê 250 g; Estrutura: com duas orelhas, com bolsa; Impressão: colorida (4x4), conforme arte institucional, anexo XI.</p>	600	Unidade	R\$ 15,24	R\$ 9.144,00
65	<p>Diplomas personalizados A contratada deverá produzir e fornecer 600 (seiscentas) unidades de diplomas, conforme arte institucional a ser fornecida pelo CRECI/MS, com previsão de inserção posterior de dados variáveis (ex.: nome do participante e/ou demais informações), sem comprometer a legibilidade e a qualidade final de impressão. Fornecimento sob demanda, com quantitativo mínimo de 300 (trezentas) unidades por solicitação; Formato final: A4 (21 x 29,7 cm); Material (papel): Papel de gramatura mínima de 180 g/m², preferencialmente tipo Offset (ou Reciclado equivalente), Obrigatoriamente adequado para impressão posterior de dados variáveis pelo CRECI/MS (compatível com impressoras a laser e/ou jato de tinta), sem borrões, falhas de fixação ou manchas; Impressão da arte institucional (pré-impressão): Impressão colorida em alta definição, conforme arte aprovada; Impressão frente (4x0) ou frente e verso (4x4) conforme necessidade da arte institucional do CRECI/MS; Fidelidade de cores e posicionamento conforme layout aprovado; Dados variáveis (personalização posterior): Os diplomas deverão ser entregues com área reservada/posicionamento adequado para inclusão de dados variáveis; Dados variáveis: nomes e/ou demais informações, a serem fornecidos pelo CRECI/MS em arquivo padrão (ex.: planilha ou lista); A contratada deverá garantir que o papel e a impressão de fundo não prejudiquem a impressão posterior dos dados variáveis (contraste, aderência e legibilidade); Acabamento e qualidade mínima: Corte reto e preciso, sem rebarbas; Papel plano, sem ondulações; Não será aceito material que impeça ou comprometa a impressão posterior (ex.: papel com revestimento inadequado tipo couchê, quando inviabilizar a inserção de informações).</p>	600	Unidade	R\$ 6,98	R\$ 4.188,00
66	<p>Banners institucionais (10 de 100 cm de largura) A contratada deverá produzir e fornecer 10 (dez) banners institucionais, conforme arte institucional a ser fornecida pelo CRECI/MS, aptos para uso imediato em eventos, com qualidade superior de material e impressão, adequados para exposição interna. Fornecimento sob demanda, com quantitativo mínimo de 5 (cinco) unidades por solicitação/ordem; Dimensões (obrigatórias): 90 cm (largura) x 120 cm (altura); Material (qualidade mínima obrigatória): Lona vinílica frontlight, gramatura mínima de 440 g/m², própria para impressão digital de alta qualidade; Material com boa opacidade, alta resistência e acabamento uniforme, sem transparência Não será aceito material de baixa gramatura (ex.: 280 g/m²) ou equivalente inferior que comprometa rigidez, durabilidade e apresentação institucional. Impressão e qualidade de imagem: Impressão colorida (4x0), em alta resolução, com definição adequada para leitura a curta distância; Cores fiéis à arte institucional e boa cobertura de tinta, sem faixas, manchas, serrilhado ou desbotamento; Impressão destinada a exposição interna, com acabamento compatível para apresentação institucional. Acabamento: Bainha/reforço nas bordas (quando aplicável) para maior resistência; Ilhós metálicos reforçados, com espaçamento adequado para fixação (quando aplicável), sem rasgos e sem deformações; Corte reto e acabamento limpo, sem rebarbas; Suporte/estrutura para uso imediato: Inclusão de suporte/haste/estrutura, quando necessário, para uso imediato no local; Quando fornecido com haste superior e inferior, incluir: bastões (madeira ou alumínio), ponteiros/acabamento e cordão resistente para sustentação; Caso a solução adotada seja "banner roll up" deverá incluir base retrátil e bolsa para transporte (quando solicitado/definido pelo CRECI/MS). Entrega e conferência: Os banners deverão ser entregues prontos para exposição, devidamente montados nos locais previamente determinados pelo CRECI/MS, em perfeito estado de uso.</p>	10	Unidade	R\$ 220,21	R\$ 2.202,10
67	<p>Backdrop institucional 3,00m x 2,50m com estrutura (personalizados) A contratada deverá fornecer 06 (seis) backdrops institucionais completos, por evento (maio e outubro/2026), incluindo obrigatoriamente: a arte impressa conforme identidade visual do CRECI/MS e a estrutura fixa com suporte e sistema de fixação, nas dimensões de 3,00 m (largura) x 2,50 m (altura) cada, devidamente montados e instalados no local do evento, com fixação firme, estável e segura, em local a ser definido pela Diretoria de Eventos. Fornecimento sob demanda, com quantitativo mínimo de 2 (dois) backdrops por solicitação/ordem; Arte e responsabilidade técnica: A arte gráfica será fornecida pelo CRECI/MS; Caberá à contratada a confecção do material, a montagem da estrutura, o correto nivelamento, a fixação segura e a verificação final de estabilidade; A estrutura deverá garantir que o backdrop permaneça íntegro, alinhado e visualmente adequado durante todo o período do evento; Material de impressão (qualidade mínima obrigatória): Tecido tensionado em poliéster de alta gramatura, próprio para impressão digital de grande formato, com acabamento fosco e boa reprodução de cores; **ou** Alternativamente, lona vinílica premium (frontlight), com gramatura mínima de 440 g/m², desde que compatível com o sistema de estrutura adotado; Não será aceito material de baixa gramatura, com transparência excessiva, ondulações, emendas aparentes ou comprometimento estético; Estrutura e sistema de montagem: Estrutura tensionada em perfil de alumínio ou estrutura pantográfica reforçada, própria para eventos institucionais; A estrutura deverá apresentar rigidez, estabilidade e resistência, sem folgas, inclinações ou risco de tombamento; Todos os elementos de fixação deverão estar em perfeito estado, garantindo segurança aos participantes e ao ambiente; Impressão e padrão visual: Impressão digital colorida em alta resolução, com fidelidade às cores institucionais do CRECI/MS; Superfície uniforme, sem manchas, faixas, distorções, desbotamento ou falhas de impressão; Acabamento compatível com apresentação institucional e registro fotográfico; Cronograma de montagem e entrega: A montagem da estrutura, instalação do material impresso e ambientação do espaço deverão ocorrer conforme cronograma do evento; A contratada deverá realizar conferência final, ajustes de alinhamento e acabamento antes do início do evento, assegurando apresentação formal, limpa e padronizada; Desmontagem:</p>	6	Unidade	R\$ 1.800,27	R\$ 10.801,62
Valor Global				R\$ 547.962,60	

Valor Total por extenso: R\$ 547.962,60 (quinhentos e quarenta e sete mil, novecentos e sessenta e dois reais e sessenta centavos)

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias.

Declaramos que estamos cientes e concordamos com as condições do edital e seus anexos, bem como que esta proposta compreende a integralidade dos custos para a execução do objeto, inclusive quanto ao atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes até esta data.

Sobral-CE, 07 de Abril de 2026

PEDRO LEONARDO DE ARAÚJO CARVALHO

Representante legal

