



DEFENSORIA PÚBLICA DO AMAPÁ
Rua Eliezer Levy, Nº 1157 - Bairro Centro - CEP 68900-083 - Macapá - AP - defensoria.ap.def.br

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

- 1.1. Processo SEI nº 25.0.000002168-0 - DPE/AP.
- 1.2. Numeração da Contratação PCA: 927560-61/2025 e 927560-62/2025

2. OBJETO

2.1. Proposta de contratação de empresa especializada na prestação de serviços, sob demanda, de organização e execução de eventos e serviços correlatos, incluindo fornecimento de buffet, para atender as necessidades da Defensoria Pública do Estado do Amapá em toda a sua extensão (Sede Administrativa, Anexos I e II e núcleos regionais).

3. ORIGEM DA DEMANDA

3.1. A presente demanda tem origem da necessidade apresentada no Documento de Formalização de Demanda - DFD, que compõe o grupo 927560-61/2025 e 927560-62/202, o qual foi devidamente cadastrado nos Sistema Compras.gov, aprovado e incluído no Plano de Contratação Anual - PCA 2025 da Defensoria Pública do Estado do Amapá, retratando a necessidade identificada pela coordenadoria demandante e fundamenta o planejamento da futura contratação.

3.2. Esta peça foi elaborada com base no §1º, art. 18, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, na Portaria nº 37, de 2024 - DPE/AP, desenvolvida no Sistema Eletrônico de Informações - SEI, de acordo com o art. 1º, §1º, da Portaria 170, de 2025 - DPE/AP, em conformidade com a Instrução Normativa nº 03, de 2024 - DPE/AP, constituindo a primeira etapa do planejamento da contratação, a fim de avaliar a melhor solução disponível no mercado para atender a necessidade deste órgão defensorial e assegurar a sua viabilidade técnica, econômica e de gestão, bem como dar suporte à elaboração do Termo de Referência.

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

4.1. A Constituição Federal, em seu art. 134, determina que a Defensoria Pública é instituição permanente, essencial à função jurisdicional do estado, incumbendo-lhe, como expressão e instrumento do regime democrático, fundamentalmente, a orientação jurídica, promoção dos direitos humanos e a defesa, em todos os graus, judicial e extrajudicial, dos direitos individuais e coletivos, da forma integral e gratuita aos necessitados, na forma do inciso LXXIV do art. 5º da CF/88.

4.2. No Estado do Amapá, a Lei Complementar nº 121 de 31 de dezembro de 2019, trata da organização da Defensoria Pública do Estado do Amapá – DPE-AP, nos termos do Art. 156 da constituição estadual. A LC 121/2019, no §1º, do Art. 1º estabelece que a esta estenderá os seus serviços por todas as Comarcas do Estado, de acordo com as necessidades do serviço e as disponibilidades materiais e orçamentárias.

4.3. Isto posto, de acordo com Aurélio Buarque de Holanda, "evento institucional" pode ser definido como qualquer acontecimento de relevância especial, capaz de atrair público e mobilizar meios de comunicação, com o objetivo de divulgar e/ou discutir questões de interesse da instituição organizadora.

4.4. Na Administração Pública, a realização de eventos deve atender a um interesse público legítimo, seja relacionado aos objetivos da própria instituição pública ou às necessidades da comunidade que ela representa ou assiste.

4.5. A Defensoria promove anualmente diversos eventos institucionais com o objetivo de atender ao interesse público, aprimorar a eficiência e fortalecer sua missão de fornecer assistência jurídica integral e gratuita aos vulneráveis.

4.6. Esses eventos desempenham um papel crucial na divulgação e fortalecimento da imagem institucional da DPE/AP, além de promover o intercâmbio de informações e a interação com a sociedade. A realização de eventos de alta qualidade e eficiência é, portanto, fundamental.

4.7. Não é possível elaborar um rol taxativo que descreva com precisão cada tipo/categoria de eventos, pois a realização depende da necessidade e conveniência da DPE/AP, devem estar alinhados aos objetivos que a instituição pretende alcançar.

4.8. A Defensoria realiza uma gama diversificada de eventos institucionais, adaptados às suas necessidades e objetivos específicos. A natureza dinâmica das atividades da instituição impede a criação de uma lista exaustiva de todos os tipos de eventos.

4.9. A realização de cada evento é cuidadosamente planejada para atender aos objetivos estratégicos da DPE/AP, que incluem

a promoção do acesso à justiça, a disseminação de informações relevantes para a sociedade e o fortalecimento da imagem institucional.

4.10. Embora não seja possível apresentar uma lista definitiva, os principais eventos realizados pela DPE/AP podem ser consultados no site da instituição, no seguinte endereço: <https://defensoria.ap.def.br/diretoriageral>. dentre os quais destacamos: ações sociais itinerantes, inaugurações, workshops, oficinas públicas, encontros, congressos, seminários, mutirões sociais, dentre outros.

4.11. A DPE/AP mantém a flexibilidade para realizar eventos que atendam às demandas específicas de cada momento, garantindo que suas ações estejam sempre alinhadas com as necessidades da população e com os objetivos da instituição.

4.12. Assim, a necessidade de contratação de uma empresa especializada justifica-se pela busca contínua da DPE/AP por aprimoramento na realização de seus eventos, com todo o suporte necessário, visando otimizar processos e garantir a excelência em todas as etapas, desde o planejamento até a execução.

4.13. A presente contratação visa substituir o contrato nº 017/2023, originado do Processo Administrativo nº 3.00000.059/2023 - DPE/AP, Pregão Eletrônico SRP nº 009/2023 - DPE/AP. Embora o contrato esteja em seu primeiro termo aditivo, com vigência até 02 de junho de 2025, ele não atende mais plenamente as necessidades da Administração, tanto em aspectos quantitativos quanto qualitativos, resultando na necessidade de uma nova contratação que atenda de maneira plena ao interesse público.

4.14. A análise da contratação anterior, em conformidade com art. 4º, inciso III, da Portaria nº 37, de 2024 - DPE/AP, permitiu identificar oportunidades de otimização de processos, procedimentos e riscos, visando a uma melhor performance contratual e ao aprimoramento das compras públicas da Defensoria.

4.15. Os serviços de organização e execução de eventos são de natureza comum, conforme definido no inciso I, do art. 2º, da Portaria nº 32, de 2024-DPE/AP, e o art. 6º, XIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021. As especificações adotadas são amplamente reconhecidas e usuais no mercado, garantindo os padrões de desempenho e qualidade exigidos.

4.16. Considerando a realização anual e a busca constante por eficiência, a contratação se enquadra como serviços contínuos, essencial para a manutenção das atividades da instituição por mais de um exercício financeiro. A interrupção desses serviços comprometeria a prestação do serviço público e o cumprimento da missão institucional.

4.17. A organização direta desses serviços não é uma atribuição inerente à DPE/AP, justificando a contratação de terceiros especializados para a execução das demandas e a consequente concentração de esforços de seus membros e servidores nas atividades finalísticas da instituição, como o essencial atendimento jurídico à população vulnerável.

4.18. Cabe destacar que o objeto desta proposta de contratação não se enquadra na categoria bens e serviços de luxo, conforme descrição contida no art. 4º, inciso III, da Portaria nº 32, de 2024 - DPE/AP.

4.19. Assim, busca-se garantir a infraestrutura, o pessoal e os recursos necessários para atender aos interesses da DPE/AP. Por fim, a seleção da proposta será feita de forma a garantir os melhores resultados para a Administração, em conformidade com os princípios de isonomia, legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e interesse público, além dos demais princípios previstos no art. 5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5. ÁREA REQUISITANTE

5.1.

Área requisitante	Responsável
Coordenadoria de Cerimonial e Eventos	Erica Guedes de Sousa

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. A pretensa contratação tem como objetivo a prestação de serviços especializados, sob demanda, de organização e execução de eventos e serviços correlatos, incluindo serviços de buffet, sem dedicação exclusiva de mão de obra, para atender as demandas de eventos institucionais da DPE/AP.

6.2. Os serviços incluem o transporte, entrega, carga, descarga, montagem e desmontagem de equipamentos, materiais e utensílios nos locais pré-determinados. Adicionalmente, a empresa deverá disponibilizar técnicos capacitados para cada necessidade específica do evento.

6.3. Os serviços serão realizados em qualquer dia da semana, incluindo sábados domingos e feriados, nos períodos matutino, vespertino e/ou noturno, de acordo com as necessidades da DPE/AP.

6.4. A empresa contratada deverá garantir a pontualidade e a disponibilidade dos serviços dentro dos horários estabelecidos para cada evento, demonstrando total preparo para atender às demandas da DPE/AP.

6.5. A empresa contratada deverá possuir capacidade logística e operacional para atender simultaneamente às demandas de eventos em diferentes locais e/ou municípios.

6.6. Todos os custos com consumíveis e suprimentos necessários à execução do serviço, serão de responsabilidade da contratada.

6.7. Os serviços serão prestados em todos os municípios do Estado, em especial os que possuem instalações da DPE/AP, incluindo Sede Administrativa, Anexos I e II, em Macapá, e os Núcleos Regionais localizados nos municípios de Amapá, Calçoene, Ferreira Gomes, Laranjal do Jari, Mazagão, Oiapoque, Pedra Branca do Amapari, Porto Grande, Santana, Tartarugalzinho, Vitória do Jari, bairros e localidades adjacentes.

6.8. A contratação visa garantir a qualidade e a eficiência dos serviços, proporcionando uma experiência satisfatória a todos os participantes dos eventos institucionais da DPE/AP.

6.9. E, para que o atendimento da presente demanda seja alcançado, é necessário observar, ainda, os seguintes requisitos:

6.9.1. Requisitos de negócios:

6.9.1.1. A empresa deverá possuir capacidade para organizar e executar eventos de diversos portes e natureza, atendendo integralmente às necessidades específicas da DPE/AP.

6.9.1.2. Para a perfeita execução dos serviços, a futura Contratada deverá disponibilizar todos os meios necessários ao seu pleno atendimento, incluindo, mas não se limitando à: equipe uniformizada e com expertise nas respectivas funções; materiais de apoio e quaisquer outros itens indispensáveis a prestação do serviço; serviços de transporte, carga, descarga, montagem, desmontagem entregas de materiais, equipamentos e buffet nos locais pré-determinados.

6.9.1.3. Responsabilizar-se pela segurança e integridade de todos os materiais e equipamentos durante as etapas de transporte e manuseio, bem como durante e posterior aos eventos.

6.9.1.4. Deverá possuir total disponibilidade para realizar eventos em quaisquer dias da semana (incluindo sábados, domingos e feriados), e em diferentes períodos (matutino, vespertino e noturno), conforme necessidade da DPE/AP.

6.9.1.5. Possuir capacidade de adaptar-se a mudanças de última hora e imprevistos.

6.9.1.6. Experiência em eventos para órgãos públicos, com conhecimento das normas e procedimentos específicos.

6.9.1.7. Deverá garantir a imediata correção de quaisquer problemas ou falhas na prestação dos serviços durante todo o período de vigência contratual, sem ônus adicionais para a DPE/AP.

6.9.1.8. A Contratada deverá cumprir todos os prazos, condições, datas, horários e locais estabelecidos para a realização de cada serviço.

6.9.1.9. Nos serviços de buffet, a Contratada deverá observar rigorosamente as disposições da Resolução RDC ANVISA nº 216, de 2004, que regulamenta as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, bem como outras legislações e normas pertinentes dos órgãos de vigilância sanitária estadual e municipal.

6.9.1.10. Além do atendimento aos requisitos de regularidades jurídica, fiscal, trabalhista, previdenciária e da qualificação econômico-financeira necessárias à contratação com a Administração Pública, a futura contratada deverá comprovar, ainda, a qualificação técnica para o atendimento da necessidade da Administração Contratante.

6.9.1.11. Deve observar todas as exigências ambientais da legislação pertinente, as recomendações do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União - AGU e o Plano de Sustentabilidade e Uso Racional dos Recursos Públicos da DPE/AP, no que couber.

6.9.2. Requisitos de habilitação e qualificação técnica:

6.9.2.1. Durante a prestação dos serviços será exigido que a empresa vencedora se mantenha em compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como com todas as condições de habilitação para a contratação com a Defensoria Pública do Estado do Amapá - DPE/AP, referentes às regularidades perante as fazendas federal, estadual e municipal, ao INSS, ao FGTS e ao Ministério do Trabalho (CNDT).

6.9.2.2. Respeitadas as demais condições legais e as constantes neste estudo, no termo de referência e do edital, somente poderão participar do certame pessoas jurídicas cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que apresentarem todos os documentos exigidos.

6.9.2.3. A futura Contratada deverá comprovar, durante a fase de habilitação, sua qualificação técnica por meio da apresentação dos seguintes documentos:

6.9.2.3.1. Comprovação de aptidão para execução do serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

6.9.2.3.1.1. Para fins de comprovação de que trata este subitem os atestados deverão dizer respeito a

contratos executados com as seguintes características mínimas: a qualificação técnica dar-se-á por meio da comprovação de execução de atividades pertinentes e compatível com o objeto da licitação, mediante apresentação de atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em conformidade com o art. 67, da Lei nº 14.133, de 2021, de acordo com o item abaixo descrito:

6.9.2.3.1.1.1. Organização e execução de eventos e serviços correlatos para, no mínimo, 300 pessoas. O quantitativo mínimo exigido de 300 pessoas, corresponde a 50% do público previsto para eventos de grande porte.

6.9.2.3.1.2. Para fins da comprovação, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

6.9.2.3.1.2.1. Mestre de cerimônias/ animador - mínimo 15 Diárias.

6.9.2.3.1.2.2. Execução de serviços de ambientação - mínimo 20 serviços

6.9.2.3.1.2.3. Serviço de buffet - mínimo 300 por pessoa

6.9.2.3.2. Nos termos do Acórdão nº 1.214, de 2013, somente serão aceitos atestados após a conclusão do contrato ou decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

6.9.2.3.3. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

6.9.2.3.4. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante

6.9.2.3.5. A contratada deverá disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, local em que foi executado, dentre outros documentos.

6.9.2.3.6. Experiência mínima de 02 (dois) anos na execução do objeto semelhante ao da contratação, em prazo, podendo ser aceito somatório de atestados.

6.9.2.3.7. Em observância às boas práticas de manipulação de alimentos e visando garantir a segurança alimentar e a prevenção de contaminações, a licitante vencedora deverá apresentar o Alvará da Vigilância Sanitária em plena validade.

6.9.2.3.7.1. Os serviços de buffet, por sua natureza, envolve a manipulação, preparo, transporte e distribuição de alimentos para um número variado de pessoas, em ambientes e condições diversos. Se essa cadeia de processos não for rigorosamente controlada, os riscos de contaminação alimentar são significativos, podendo levar a surtos de doenças transmitidas por alimentos. A Resolução (RDC) ANVISA nº 216, de 2004, é uma das principais normas que estabelece o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Ela se aplica a todos os serviços que manipulam, preparam, armazenam, distribuem e comercializam alimentos, incluindo os buffet. A RDC detalha requisitos essenciais para instalações, equipamentos, utensílios, higienização, controle de água, controle de pragas e vetores, manuseio de resíduos e, crucialmente, para a saúde, higiene pessoal e capacitação dos manipuladores de alimentos. Dessa forma, a apresentação do Alvará Sanitário formaliza que o estabelecimento cumpre essas exigências e normas, sendo indispensável para minimizar o risco de doenças e proteger a integridade e a saúde da Contratante e de seus convidados.

6.9.2.3.8. Certificado de Cadastro no Ministério do Turismo como prestador de serviços de organizador de eventos (Cadastur), nos termos do Art. 21, inciso IV, da Lei nº 11.771, 17 de setembro de 2008 c/c Art. 18 do Decreto nº 7.381, de 2 de dezembro de 2010.

6.9.2.3.8.1. O Certificado do Cadastro no Ministério do Turismo (Cadastur) é uma exigência em licitações de diversos órgãos da Administração Pública Federal, conforme pode ser observado no (PNCP) [Portal Nacional de Contratações Públicas](#) demonstrando assim, boas práticas nas contratações públicas, e é igualmente vital para a Defensoria. Os eventos institucionais da DPE/AP, sejam solenidades, palestras, cursos de capacitação, audiências públicas ou atendimentos itinerantes, são a vitrine da instituição e um meio essencial para o cumprimento de sua missão. Exigir o Cadastur dos prestadores de serviços nesse contexto atesta que a licitante é formalizada e esta submetida a padrões de qualidade e segurança estabelecidos pelo Ministério do Turismo. Isso se traduz em eventos bem organizados, com serviços de buffet, sonorização, iluminação e estrutura que cumpre rigorosamente as normas, elevando o nível do evento e a percepção da DPE/AP perante o público e autoridades.

6.9.2.3.8.2. A segurança de todos os participantes, sejam membros, servidores, autoridades, convidados, parceiros ou assistidos é primordial em cada evento. Uma empresa certificada oferece

maior garantia de que as normas de segurança (estrutural, alimentar, etc) serão estritamente seguidas, minimizando riscos de acidentes ou outros imprevistos que possam comprometer a realização dos eventos e gerar responsabilidade para a instituição.

6.9.2.3.8.3. Embora as atividades da Defensoria não estejam ligadas ao turismo, a missão da DPE/AP de defender e promover o acesso a justiça é fortalecida indiretamente por essa exigência. Ao contratar serviços de empresas formalizadas e reguladas, a DPE/AP incentiva a formalização do mercado e exemplifica a boa prática da contratação pública responsável, que é essencial para a integridade do serviço público. Portanto, a exigência do Cadastur para a prestação de serviços em eventos institucionais não é apenas uma formalidade, mas uma medida estratégica que contribui para a excelência, a segurança e a conformidade legal destes eventos.

6.9.2.3.8.4. Adicionalmente, a Portaria MTUR nº 38, de 2021, dirimiu qualquer entendimento contrário a abrangência de outras atividades que não estejam diretamente vinculadas ao turismo, acrescentando o entendimento obrigatório também, a organizadoras de eventos, conforme art. 2º, inciso I, alínea "d".

6.9.2.4. Justifica-se que as exigências de qualificação técnica são necessárias por tratar-se de serviços que requerem a qualificação e nível de experiência mínimo para atender as normas aplicáveis aos mesmos, de forma a afastar empresas que não possuam qualificação e experiência mínima necessária para a realização dos serviços de forma satisfatória e nos níveis de qualidade e segurança exigidos pela legislação.

6.9.2.5. Além da documentação disposta acima, a futura Contratada deverá apresentar as seguintes declarações:

6.9.2.5.1. Declaração de que possui instalações físicas adequadas, equipamentos e aparelhamento em conformidade com as normas vigentes, capacidade de atender ao escopo dos serviços contratados, equipe técnica qualificada e treinada, em número suficiente para atender as demandas, além de veículo apropriado para o transporte de alimentos.

6.9.2.5.2. Declaração de que a empresa está apta a iniciar a prestação dos serviços imediatamente após a assinatura do contrato, sendo este condicionado a emissão de Ordem de Serviço pela DPE/AP.

6.9.2.5.3. Declaração de que possui ou instalará estrutura física na cidade de Macapá - AP, o que deverá ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados da assinatura do instrumento contratual.

6.9.2.6. Para o fornecimento de buffet não serão exigidos registro e inscrição da empresa vencedora no Conselho Regional de Nutrição, e nem a apresentação de Responsável Técnico, pois tais requisitos são considerados indispensáveis apenas para o fornecimento de alimentação para fins especiais e na prestação de serviço de nutrição, conforme jurisprudência:

*“ADMINISTRATIVO. MANDADO DE SEGURANÇA. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTA. CONTRATAÇÃO E PROFISSIONAL DA ÁREA DE NUTRIÇÃO E REGISTRO NO CONSELHO DE CLASSE. DESNECESSIDADE. ATIVIDADE ESSENCIAL NÃO CONTEMPLADA. AUSÊNCIA DE PREVISÃO LEGAL. LEI Nº 8.324/91. APELAÇÃO PROVIDA. 1. Considerando que a impetrante desenvolve atividade **no ramo de alimentação na modalidade fast food**, não se afigura razoável a extensão pretendida, uma vez que dentre todas as atividades elencadas em seu contrato social, nenhuma delas se amoldam especificamente **ao fornecimento de prestação de serviço de nutrição, nem de fornecimento de alimentação para fins especiais**. 2. Apelação provida para desobrigar à impetrante ao registro no Conselho regional de Nutricionista da 3ª Região, bem como anular o auto de infração aplicado.*

(TRF-3 - AMS: 00341671820044036100 SP, Relator: DESEMBARGADOR FEDERAL MARCELO SARAIVA, Data de Julgamento: 21/06/2017, QUARTA TURMA, Data de Publicação: e-DJF3 Judicial 1 DATA:12/07/2017)” (grifo nosso)

6.9.2.7. Tais exigências restringem a competitividade, pois o registro no CRN e a apresentação de RT são aplicáveis apenas a empresas com atividades básicas ligadas à nutrição. Restaurantes, que comercializam alimentos preparados sem analisar necessidades orgânicas ou prescrever dietas, não se enquadram nesse perfil. Vejamos:

“ADMINISTRATIVO. AÇÃO ORDINÁRIA. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTA. EDUCANDÁRIO. NATUREZA FILANTRÓPICA (EDUCAÇÃO, PROGRAMAS SOCIAIS E

*OUTROS). ALIMENTAÇÃO ORIUNDA DA COZINHA PILOTO DO MUNICÍPIO. CONTRATAÇÃO E PROFISSIONAL DA ÁREA DE NUTRIÇÃO E REGISTRO NO CONSELHO DE CLASSE. DESNECESSIDADE. AUSÊNCIA DE PREVISÃO LEGAL. Lei nº 8.324/91. APELAÇÃO DESPROVIDA. 1. Se a atividade básica da empresa não está voltada à área de nutrição, como no caso dos autos em que se trata de uma entidade filantrópica que se destina a promoção de educação, programas sociais e outros, cuja alimentação advém da cozinha piloto do Município, não se afigura razoável a exigência da inscrição no CRN, porquanto dentre suas atividades, nenhuma delas se amolda especificamente ao fornecimento de prestação de serviço de nutrição. 2. *Apelação desprovida.*(TRF-3 - AC: 00007883620114036102 SP, Relator: DESEMBARGADOR FEDERAL MARCELO SARAIVA, Data de Julgamento: 23/11/2016, QUARTA TURMA, Data de Publicação: e-DJF3 Judicial 1 DATA:19/01/2017)” (grifo nosso)*

*“ADMINISTRATIVO. HOTEL E RESTAURANTE. REGISTRO NO CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO. NÃO OBRIGATORIEDADE. EXIGÊNCIA DE CONTRATAÇÃO DE RESPONSÁVEL TÉCNICO. INEXISTÊNCIA. 1. Hipótese em que se discute se os restaurantes estão obrigados a se registrar no Conselho Regional de Nutrição das suas respectivas localidades, bem como de contratar nutricionista como responsável técnico; 2. *Cabe ao Conselho Regional efetivar o registro dos profissionais e empresas nos seus quadros, daí porque somente ele deve figurar no polo passivo da lide, sendo desnecessário que o Conselho Federal o componha;* 3. Os restaurantes, no exercício de suas atividades, expõem à venda alimentos preparados, não cuidando de analisar as necessidades orgânicas dos usuários, nem de lhes prescrever dietas, daí que não prestam serviços de nutricionista. Quando muito, e se desejarem, podem contar em seus quadros de empregados, com aquele profissional. Assim, nem se sujeitam à inscrição no CRN, nem à contratação compulsória de responsável técnico; 4. É ilegal a exigência de contratação de responsável técnico nutricionista, uma vez que só poderia ser criada através de lei em sentido formal e material, e não por resolução do CFN; 5. *Apelações e remessa oficial improvidas.* (TRF-5: 48997220104058000, j. 28.01.2014)” (grifo nosso)*

6.9.2.8. Adicionalmente, a contratação não incluirá restrições alimentares, conforme manifestação nº 0086506, processo SEI nº 25.0.000002316-0, da Coordenadoria de Cerimonial e Eventos.

6.9.2.9. Embora não seja exigido a designação de um Responsável Técnico para supervisionar diretamente o preparo, manuseio, armazenamento, transporte de alimentos e demais processos conforme as recomendações da vigilância sanitária, a futura Contratada será integralmente responsável por quaisquer danos causados a terceiros, em decorrência da manipulação inadequada dos alimentos.

6.9.2.10. Por fim, em cumprimento a Lei nº 14.133, abaixo as justificativas quanto a restrição de participação de interessados:

6.9.2.10.1. Nos termos do inciso IX, do art. 18, da Lei nº 14.133, de 2021, não será admitida a possibilidade de empresas concorrerem em consórcio, considerando que as licitações que permitem essa participação são aquelas que envolvem serviços de grande vulto e/ou de alta complexidade técnica, o que não é o caso desta contratação. No mais, a participação de consórcio apresentaria a dificuldade em limitar procedimentos e atribuições em caso de falhas.

6.9.2.10.2. Não devem participar as cooperativas de trabalho, considerando que no objeto desta proposta de contratação não há possibilidade de ser executado com autonomia pelo cooperados, de modo a não demandar relação de subordinação entre a cooperativa e os cooperados, nem entre a Administração e o cooperado, a execução compartilhada ou em rodízio ainda traria dificuldades significativas no cumprimento de procedimentos internos na fiscalização e avaliação da execução dos serviços, como a identificação de responsáveis por eventuais falhas ou descumprimentos das obrigações contratuais, direcionamento de solicitações de informações e reclamações, perda na eficiência esperada quanto ao atendimento dos prazos

e exposição ao risco de desnivelamento dos padrões de qualidade.

6.9.3. Requisitos de amostra como critério de aceitação da proposta

6.9.3.1. Com base no §3º, do art. 17, da Lei nº 14.133, de 2021, é condição para julgamento da licitante provisoriamente declarada vencedora do objeto a realização de degustação de amostras dos principais alimentos do cardápio, sem ônus para a DPE/AP.

6.9.3.2. A exigência de amostra (degustação) para o serviço de buffet, como critérios de julgamento é uma ferramenta importante para garantir a contratação de empresa que possui um buffet de qualidade, que atenda às exigências de vigilância sanitária e as necessidades da Administração.

6.9.3.3. As amostras serão degustadas por uma Comissão Avaliadora indicada pela DPE/AP, composta por 4 (quatro) pessoas com o objetivo de aferir a adequação do produto ofertado às necessidades desta casa pública, observando os seguintes parâmetros/ critérios para julgamento:

6.9.3.3.1. 1 - aparência: avaliação visual da apresentação dos pratos, higiene no empratamento e apelo visual; 2 - sabor: equilíbrio de temperos, ausência de sabores estranho ou desagradáveis, e fidelidade ao sabor esperado para o tipo de alimento.; 3 - aroma: presença de aromas frescos e característicos do alimento, sem odores de ranço, queimado ou contaminação; 4 - textura: adequação da consistência de cada alimento (ex. carne macia, molho cremoso), se está borrachudo, ressecado ou excessivamente mole; 5 - temperatura do serviço: se os alimentos foram servidos na temperatura ideal para seu consumo, de acordo com sua natureza; 6 - disponibilidade de material de apoio: avaliação da presença e qualidade dos materiais como louças, talheres, toalhas, etc.

6.9.3.4. A Comissão Avaliadora emitirá um parecer conclusivo sobre o resultado da degustação, devidamente assinado por todos os participantes.

6.9.3.5. A degustação será realizada nas dependências da DPE/AP, localizada na Rua Eliezer Levy, nº 1157, Centro - Macapá/AP (sede administrativa).

6.9.3.6. É facultada a participação de qualquer licitante interessado no acompanhamento do procedimento de avaliação das amostras.

6.9.3.7. A degustação será agendada diretamente pelo Agente de Contratação ou pregoeiro e deverá ser apresentada no prazo improrrogável de 02 (dois) dias úteis, para melhor avaliação da Contratante.

6.9.3.8. A aceitação da proposta fica condicionada a realização da degustação e aprovação das amostras.

6.9.3.9. Na degustação a empresa deverá apresentar:

6.9.3.9.1. Do item Coffee-break - 03 (três) tipos de sanduíches; tapioquinha salgada; cuscuz salgado.

6.9.3.9.2. Do item almoço ou jantar - 03 (três) tipos de proteína, sendo elas carne, peixe e de frango. As proteínas devem ser acompanhadas de guarnição e salada apropriadas a cada prato apresentado.

6.9.4. Requisitos do local de execução:

6.9.4.1. A prestação dos serviços ocorrerá sob demanda, em todos os municípios do Estado do Amapá, incluindo bairros e comunidades adjacentes, de acordo com as necessidades da DPE/AP. Os locais de execução poderão variar conforme a programação da Contratante.

6.9.4.1.1. A Ordem de Serviço especificará detalhadamente os serviços a serem executados, incluindo data, horário e endereço do local de execução..

Local	Endereço
Macapá Sede Administrativa	Rua Eliezer Levy, 1157, Centro, Macapá/AP, CEP: 68.900-083
Macapá Anexo I	Av.: Raimundo Álvares da Costa, 676, Centro, Macapá/AP, CEP: 68.900-074
Macapá Anexo II	Rua Procópio Rola, nº 500, Centro, Macapá/AP, Macapá/AP, CEP: 68.900-081.
Núcleo Regional de Santana	Avenida Santana, nº 534, Centro, Santana/AP, CEP: 68.925-000
Núcleo Regional de Mazagão	Rua Coaracy Nunes, nº 177, Liberdade, Mazagão/AP

Núcleo Regional de Porto Grande	Avenida Calçoene, nº 155, (esquina com a Rua Bela Vista)
Núcleo Regional de Ferreira Gomes	Avenida Coaraci Nunes, S/N, Centro
Núcleo Regional de Pedra Branca	Avenida Francisco Braz, S/N - Centro
Núcleo Regional de Calçoene	Rua Lúcio Tavares, nº 217, Centro
Núcleo Regional de Amapá	Travessa João Franklin Távora, nº 344, Sete Mangueiras
Núcleo Regional de Tartarugalzinho	Avenida Coração de Jesus, S/N (ao lado do SAMU)
Núcleo Regional de Oiapoque	Avenida Barão do Rio Branco, nº 200, Centro.
Núcleo Regional de Laranjal do Jarí	Avenida Tancredo Neves nº 2865.
Núcleo Regional de Vitória do Jari	Rua Pedro Ladislau, S/N, Santa Clara

6.9.5. Requisitos temporais:

6.9.5.1. A execução dos serviços terá início imediato após a assinatura do contrato ou recebimento de documento equivalente, conforme a necessidade da Defensoria.

6.9.5.2. O prazo de vigência da contratação será de 01 (um) ano, contado da assinatura do contrato ou recebimento de documento equivalente, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.9.5.3. A prestação dos serviços será formalizada por meio da emissão de Ordem de Serviço ou documento similar, pelo Responsável da Administração Contratante.

6.9.5.4. Os serviços serão realizados em qualquer dia da semana, incluindo sábados domingos e feriados, nos períodos matutino, vespertino e/ou noturno, de acordo com as necessidades da DPE/AP.

6.9.5.5. A Ordem de serviço detalhará os serviços a serem executados, incluindo data, horário e endereço do local de execução.

6.9.5.6. A DPE/AP poderá solicitar, a qualquer momento, a inclusão de itens adicionais à Ordem de Serviço inicial, visando atender plenamente as necessidades e expectativas de cada evento.

6.9.5.7. A empresa contratada deverá estar preparada para atender as demandas da DPE/AP dentro dos horários estabelecidos, garantindo a pontualidade, agilidade, eficiência e qualidade dos serviços prestados em todos os eventos.

6.9.5.8. A empresa contratada deverá estar preparada para atender a eventos simultâneos em diferentes locais e/ou municípios.

6.9.6. Requisitos de garantia para prestação dos serviços:

6.9.6.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

6.9.6.2. A análise dos riscos associados à futura contratação revela que a natureza dos serviços de eventos não apresenta riscos significativos que justifiquem a exigência de garantias contratuais. Os serviços a serem contratados serão executados e finalizados em prazos curtos, e os pagamentos serão geralmente realizados após a entrega de cada serviço, mediante comprovação de execução.

6.9.6.3. A exigência de garantias contratuais pode representar um custo adicional para as empresas contratadas, o que pode refletir em aumento nos preços ofertados. Como o objetivo é garantir, além de um serviços de qualidade, a economicidade e a eficiência na contratação, a não exigência de garantias contribui para a obtenção de propostas mais competitivas e vantajosas para a Administração.

6.9.6.4. Os artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021 permitem que a Administração Pública avalie a necessidade de exigir garantias, considerando a natureza e o risco do objeto contratado. Reitera-se que, dada a natureza dos serviços de eventos e a avaliação de riscos realizada, a Administração conclui que não há necessidade de exigir garantias contratuais para esse tipo de contratação.

6.9.7. Requisitos de recebimento e aceitação do objeto

6.9.7.1. Os serviços serão recebidos **provisoriamente**, no prazo de 05 (cinco) dias, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico, conforme alínea “a”, inciso I, do art. 140, da Lei nº 14.133, de 2021.

6.9.7.1.1. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda

da contratada com a comprovação da prestação dos serviços a que se refere a parcela a ser paga.

6.9.7.2. Os serviços serão recebidos **definitivamente**, no prazo de 05 (cinco) dias por servidor ou comissão designada pelo Defensor Público-Geral, após verificação do cumprimento das obrigações assumidas, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, conforme alínea “b”, inciso I, do art. 140, da Lei nº 14.133, de 2021.

6.9.7.2.1. O prazo da disposição acima será contado a partir do recebimento provisório.

6.9.7.3. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6.9.8. Critérios e práticas de sustentabilidade

6.9.8.1. O art. 5º e o art.11, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133, de 2021 destacam a importância da sustentabilidade como um dos princípios fundamentais a serem observados nas contratações públicas. Isso significa que a Administração deve buscar contratar serviços e adquirir produtos de forma a promover o desenvolvimento sustentável, considerando aspectos ambientais, sociais e econômicos, como prevê o parágrafo único, do art. 10, da Portaria nº 40, de 2024 - DPE/AP.

6.9.8.2. A futura Contratada deverá respeitar, as normas técnicas e ambientais, atendendo aos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto e no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis - 7ª Edição, outubro de 2024, na Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010, regulamentado pelo Decreto nº 10.936/2022)

6.9.8.3. Deverá atender aos critérios estabelecidos na legislação vigente, em especial aqueles dispostos na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, os quais devem ser aplicados no momento da execução das atividades, para que seja assegurada a viabilidade técnica e o adequado tratamento do impacto ambiental, bem como treinamento periódico dos empregados sobre práticas de sustentabilidade, redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos.

6.9.8.4. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

6.9.8.4.1. A futura Contratada observará a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 2004, alterada pela RDC nº 52, de 2014, a Resolução RDC ANVISA nº 218, de 2005, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

6.9.8.4.2. A futura Contratada observará a Resolução RDC nº 331, de 2019, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

6.9.8.4.3. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

6.9.8.4.4. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

6.9.8.4.5. Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

6.9.8.4.6. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e

6.9.8.4.7. Prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

6.9.8.4.8. Todos os materiais descartáveis utilizados na execução dos serviços deverão ser confeccionados com materiais recicláveis, biodegradáveis ou compostáveis.

6.9.8.4.9. Sempre que possível, evitar o uso de itens descartáveis, priorizando materiais reutilizáveis.

6.9.8.4.10. Os empregados da futura Contratada que atuarem na execução do objeto deverão ser orientados quanto às práticas de sustentabilidade adotadas.

6.9.8.5. Por fim, deverá ser observado, no que couber, as disposições estabelecidas nos itens 5.1, 5.2 e 5.3, da Portaria nº 393, de 2024 - DPE/AP, que institui a Defensoria Verde - Plano de Sustentabilidade e Uso Racional dos Recursos Públicos.

6.9.9. Requisitos de subcontratação

6.9.9.1. A experiência pretérita da Defensoria na contratação de empresas para a organização e execução de eventos e serviços correlatos, incluindo fornecimento de buffet, abrangendo a Sede, Anexos I e II em Macapá e os Núcleos Regionais distribuídos nos municípios do estado, demonstrou que a permissão de subcontratação, trouxe alguns desafios para garantir que tudo corresse bem e com a qualidade e eficiência inicialmente exigida para todas as unidades, configurando um risco operacional substancial.

6.9.9.2. Sob a ótica da eficiência e da gestão de riscos, a manutenção da possibilidade de subcontratação representa uma estratégia operacional vulnerável. A natureza intrinsecamente ligada dos serviços de organização de eventos e serviços correlatos incluindo fornecimento de buffet, demanda uma gestão unificada e responsabilidade integral por parte da contratada. A descentralização da execução, por meio da subcontratação, eleva a complexidade da fiscalização, do controle de qualidade e da responsabilização, podendo comprometer a uniformidade e a excelência dos serviços em todas as localidades atendidas.

6.9.9.3. Em consonância com os princípios da boa gestão e da responsabilização integral, e embora não haja um acórdão específico do Tribunal de Contas da União (TCU) sobre a vedação de subcontratação para eventos, o entendimento jurisprudencial converge para a necessidade de comprovação robusta da capacidade técnica e da idoneidade da licitante para a execução completa do objeto. A subcontratação, conforme o *Acórdão 1151/2011 - TCU - Segunda Câmara, é considerada medida excepcional, admissível apenas quando a execução integral pela contratada se mostrar inviável técnica e/ou economicamente, mediante autorização formal da Administração.*

6.9.9.4. No presente caso, o objeto da pretensa contratação configura um conjunto de materiais e serviços inter-relacionados, que, em sua totalidade, viabilizam a realização dos eventos de acordo com as características e necessidades específicas da Defensoria. A fragmentação da execução por meio da subcontratação, ainda que a empresa principal seja a responsável, comprometeria a sinergia e a uniformidade essenciais para o sucesso dos eventos. Adicionalmente, constata-se que o mercado dispõe de empresas com expertise e capacidade para atender integralmente ao objeto desta proposta de contratação, incluindo o serviço de buffet, portanto, essa disponibilidade de fornecedores aptos a executar o contrato em sua totalidade descaracteriza a necessidade de subcontratação sob a ótica técnica e econômica.

6.9.9.5. Diante do exposto, fundamenta-se a não admissão da subcontratação na presente proposta em razão da especificidade e da natureza integrada do objeto, que demanda não apenas uma estrutura física completa e adequada, mas também um serviço eficiente, com qualidade e em ainda, em estrita conformidade com as normas de vigilância sanitária e um controle rigoroso nos processos de manipulação, preparo, armazenamento e transporte de alimentos, requisitos essenciais para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos serviços prestados em todas as unidades da DPE/AP. A permissão de subcontratação, frente ao histórico problemático e a disponibilidade de empresas capazes de execução integral, representa um risco desnecessário à eficiência, à qualidade e à continuidade dos serviços essenciais da Defensoria. Ressalta-se que, a decisão se fundamenta nas informações contidas no Despacho nº 0096654, Processo SEI nº 25.0.000002316-0, da Coordenadoria de Cerimonial e Eventos.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. O levantamento de mercado consiste na análise das possíveis alternativas existentes e deve abranger os aspectos técnicos e econômicos das soluções para a demanda apontada e pode ser subsidiada por diferentes fontes, para que se tenha um levantamento de mercado amplo e diverso.

7.2. Para a contratação em tela foram analisados processos similares feitos por outros órgãos e entidades, por meio de pesquisa no âmbito de pregões e contratações públicas através do PNCP - Portal Nacional de Contratações Pública com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

7.3. Nos pregões pesquisados, em sua grande maioria, a solução utilizada foi a de prestação de serviços por demanda, considerando que se trata de serviços de execução parcelada, pois ainda que a Administração defina o cronograma e o formato de seus eventos, estes estão sujeitos a alterações, visto que estão subordinados aos objetivos e necessidades das instituições.

7.4. Embora possuam variação entre si, os eventos têm como cerne necessidades similares de estruturação, principalmente quando aplicada à realidade dos diferentes órgãos públicos. Tal fato pode ser visto pelas contratações realizadas nos últimos anos para a consecução de eventos que estão disponibilizados no Painel de Preços.

7.5. Para aferir os tipos de soluções existentes no mercado foram analisados as contratações realizadas pelo Tribunal de Contas da União -TCU (2023), Ministério da Cultura (2023), Ministério da Educação (2024), Tribunal Regional do Trabalho da 14ª Região (2024), Advocacia-Geral da União (2024), dentre outras que foram consultadas.

7.6. Dito isto, para o provimento do objeto demandado são visualizadas as seguintes soluções:

SOLUÇÕES	DESCRIÇÃO
----------	-----------

01	Adesão a Ata de Registro de Preços, vigente, para a prestação de serviços de organização e execução de eventos e serviços correlatos, incluindo fornecimento de buffet, sob demanda.
02	Contratação de serviços de organização e execução de eventos e serviços correlatos, sob demanda, incluindo fornecimento de buffet, parcelada em grupos temáticos
03	Contratação de serviços de organização e execução de eventos e serviços correlatos, incluindo fornecimento de buffet, sob demanda, em grupo único

7.7. Solução 01 - no que se refere a adesão a ARP vigentes, a integração como órgão não participante apresenta a vantagem da economia processual. No entanto, há grande possibilidade de não existir Ata de Registro de Preços compatível com as necessidades específicas da DPE, tanto no aspecto quantitativo, qualitativo e de especificidade da demanda; há, ainda, a possibilidade de recusa da participação da DPE/AP pelo órgão gerenciador; e possibilidade de atrasos na contratação em função da dependência do aceite do Contratado para a concretização da adesão.

7.8. Solução 02 - nesta solução, os itens necessários para a execução dos serviços seriam agrupados em vários lotes, de acordo com as categorias temáticas como recursos humanos (intérprete, recepcionista bilíngue, etc), serviços especializados (iluminação), equipamentos e materiais de apoio (equipamentos de áudio e vídeo, gerador, etc), instalação e mobiliários (acarpetado, mesas, cadeiras, tapetes, etc), transporte (carro de som, traslado), dentre outros.

7.9. Diante da natureza plural dos itens que compõem um evento e considerando a expertise do prestador de serviços, a contratação parcelada em grupos temáticos poderia configurar uma vantagem para a Administração Contratante. Isso porque a especialização da empresa em um determinado segmento tende a resultar em uma maior atenção aos detalhes específicos de cada item, proporcionando, assim, uma prestação de serviços mais qualificada.

7.10. No entanto, a contratação parcelada pode gerar problemas relacionados à dissociação de elementos que, em tese, são indissociáveis. No presente cenário, essa abordagem poderia acarretar desvantagens, especialmente no que se refere a padronização dos itens, compatibilidade de estruturas e tecnologias, comunicação e possíveis conflitos de figuras de autoridade na execução dos serviços.

7.11. Solução 03 - considerando os pontos expostos nas soluções 01 e 02, conclui-se que a solução mais adequada para atender a necessidade atual da Administração é a solução 03. Isso porque ela apresenta vantagens significativas em sua execução, especialmente pela centralização de todos os itens em um único contrato. Essa abordagem reduziria potenciais problemas, como falhas de comunicação, incompatibilidade de estruturas e tecnologias, falta de padronização e dificuldades logísticas. Além disso, sob o ponto de vista operacional da Administração Pública, a fiscalização do contrato se tornaria mais objetiva, e a interação com o contratado seria facilitada.

7.12. Adicionalmente, após consultas ao portal de compras do governo federal, foi constatado que o modelo de contratação proposto na solução 03 é amplamente utilizado e apresenta alta competitividade. Isso indica que é possível escolher a melhor proposta para atender ao interesse público, selecionando, entre os interessados, aquele com melhor capacidade técnica.

7.13. Quanto ao valor desse tipo de contratação é variável e depende de diversos fatores, como o porte de cada evento, os serviços incluídos na contratação e as exigências específicas de cada situação.

7.14. Com isso, verificou-se que as empresas, em especial a Administração Pública, efetivam suas contratações de forma semelhante à que se pretende adotar, cumprindo as respectivas exigências legais, normativas e editalícias.

7.15. Considerando a Portaria nº 280, de 2024 - DPE/AP, que revogou o art. 8º e seu parágrafo único, da Portaria nº 46, de 2024 - DPE/AP, não foi realizada a consulta formal às Intenções de Registro de Preços - IRP, em situação aberta, de outros órgãos da Administração Pública, junto ao Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais -SIASGNET.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. A pretensa proposta de contratação tem por objetivo selecionar uma empresa especializada e com comprovada experiência na organização e execução de eventos e serviços correlatos, incluindo fornecimento de buffet, de diversos portes e naturezas, para atender plenamente às necessidades da Defensoria Pública do Estado do Amapá (DPE/AP).

8.2. A contratação engloba toda a infraestrutura necessária, incluindo transporte, entrega, carga, descarga, montagem e desmontagem de equipamentos, materiais e utensílios. Adicionalmente, a empresa deverá disponibilizar técnicos capacitados para cada necessidade específica do evento.

8.3. Os serviços serão prestados sob demanda, conforme o período e os itens detalhados em cada Ordem de Serviço (OS) emitida pela DPE/AP.

8.4. A empresa contratada deverá garantir a pontualidade e a disponibilidade dos serviços dentro dos horários estabelecidos para cada evento, demonstrando total preparo para atender às demandas da DPE/AP.

8.5. Considerando a possibilidade de eventos simultâneos em diferentes locais e/ou municípios, a empresa contratada deverá possuir a capacidade logística e operacional para atender a essas demandas de forma simultânea.

- 8.6.** Os serviços poderão ser realizados em qualquer dia da semana, incluindo sábados domingos e feriados, nos períodos matutino, vespertino e/ou noturno, de acordo com as necessidades da DPE/AP.
- 8.7.** A Ordem de serviço especificará detalhadamente os serviços a serem executados, incluindo data, horário e endereço do local de execução.
- 8.8.** É imprescindível que a futura Contratada tenha flexibilidade e capacidade de adaptação a mudanças de última hora e imprevistos que possam surgir.
- 8.9.** A excelência na execução dos serviços deverá ser garantida por uma equipe qualificada e experiente, a ser disponibilizada pela futura Contratada.
- 8.10.** A Contratante reserva-se o direito de solicitar itens adicionais, a qualquer tempo, inclusive durante a realização do evento, mediante aditamento à ordem de serviço inicial.
- 8.11.** A futura Contratada deverá providenciar a imediata correção de quaisquer deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela Contratante na prestação dos serviços, sem ônus adicionais para a DPE/AP.
- 8.12.** A conformidade dos serviços prestados será atestada pelo fiscal do serviço contratado em documento próprio, após as verificações necessárias e as devidas correções, quando aplicável.
- 8.13.** A parametrização do porte dos eventos serão classificados de acordo com as seguintes variáveis:
- 8.13.1.** Evento protocolar: até 50 participantes.
 - 8.13.2.** Evento de pequeno porte: entre 51 a 100 participantes
 - 8.13.3.** Evento de médio porte: entre 101 e 300 participantes
 - 8.13.4.** Evento de grande porte: de 301 a 600 participantes
- 8.14.** As Ordens de Serviços serão emitidas nos seguintes prazos:
- 8.14.1.** Até 02 (duas) horas antes do previsto para realização de eventos com público previsto de até 10 (dez) pessoas.
 - 8.14.2.** Até 06 (seis) horas antes do previsto para realização de eventos com público previsto de até 50 (quarenta e nove) pessoas.
 - 8.14.3.** Até 02 (dois) dias corridos antes da data prevista para realização de eventos com público previsto de até 100 (cem) pessoas.
 - 8.14.4.** Até 06 (seis) dias corridos antes da data prevista para realização de eventos com público previsto superior a 101 (cento e uma) pessoas e até 600 (seiscentas).
- 8.15.** As instalações, mobiliários, equipamentos e serviços detalhados neste instrumento serão solicitados pela DPE/AP, a seu exclusivo critério, de acordo com as especificidades de cada evento.
- 8.16.** Durante a execução dos serviços, a critério da Contratante, deverá haver a presença de pelo menos um representante da futura Contratada no local do evento.
- 8.16.1.** Para assegurar a execução eficaz dos serviços, torna-se indispensável a presença contínua de um representante da futura Contratada no local do evento. Essa exigência se justifica pela natureza singular do objeto, na qual imprevistos e falhas podem ocorrer. A designação de um preposto no local possibilitará a resolução imediata de quaisquer problemas ou intercorrências, garantindo, assim, a continuidade e a qualidade dos serviços prestados.
- 8.17.** A Contratante, por meio de seu representante, poderá solicitar reuniões prévias com a contratada responsável pela execução dos serviços, a fim de fornecer as orientações necessárias.
- 8.18.** Ao final de cada evento, a Contratada será integralmente responsável por todo o processo de desmontagem e retirada de equipamentos, mobiliários, utensílios, materiais e quaisquer outros itens utilizados, bem como pela limpeza da área, coleta e descarte adequado do lixo gerado em decorrência dos serviços prestados.
- 8.19.** A futura Contratada deverá ressarcir a Contratante por quaisquer prejuízos causados durante a realização dos eventos.
- 8.20.** A futura Contratada arcará com todas as despesas decorrentes de infrações cometidas por seus empregados ou representantes durante a execução dos serviços contratados.
- 8.21.** Qualquer dano ou extravio de materiais e equipamentos será de inteira responsabilidade da futura Contratada.
- 8.22.** A futura Contratada deverá manter seus empregados devidamente identificados por crachás durante o trabalho e substituir imediatamente qualquer profissional cuja atuação, permanência ou comportamento sejam considerados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à ordem e às normas disciplinares da Contratante ou ao interesse do serviço público.
- 8.23.** A futura Contratada terá total responsabilidade pela segurança e garantia da execução dos serviços por seus funcionários, eximindo a Contratante de qualquer responsabilidade subsidiária.
- 8.24.** A futura Contratada deverá responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas

disciplinares e de segurança do trabalho vigentes.

8.25. A futura Contratada deverá assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias para o atendimento de seus empregados em caso de acidente, inclusive fornecer os EPI's adequados à realização dos serviços.

8.26. A futura Contratada deverá concluir o serviço, com a montagem e instalação dos equipamentos, bem como toda a estrutura (mobiliários, tendas, etc), em perfeito funcionamento, com antecedência mínima de 3 (três) horas do início do evento, conforme a solicitação da Contratante.

8.27. Providenciar a imediata troca de todo equipamento e/ou materiais que apresentarem defeito durante a realização de qualquer evento, sem custos adicionais ao Contratante.

8.28. A Contratante poderá cancelar as Ordens de Serviços, sem ônus, mediante comunicação à futura Contratada com antecedência mínima de 06 (seis) horas do prazo previsto para o evento.

8.29. A futura Contratada será unilateralmente responsável pela segurança e integridade de todos os equipamentos utilizados antes, durante e após a execução dos serviços.

8.30. Serviço de buffet

8.30.1. As instalações, equipamentos, móveis, utensílios, o preparo de alimentos, armazenamento, embalagem, transporte, exposição ao consumo e higienização, devem seguir os regulamentos técnicos de Boas Práticas para serviços de alimentação, conforme Resolução nº 216, de 2004 - ANVISA.

8.30.2. A futura Contratada será responsável por fornecer um serviço de buffet completo e de alta qualidade, abrangendo: equipe de profissionais experientes e uniformizados em número suficiente; disponibilização de todos os materiais necessários para a realização impecável dos serviços, incluindo, mas não se limita a: mesas, toalhas de mesa, guardanapos, louças (pratos, xícaras com pires), copos, taças, talheres, bandejas, réchaud, baldes de gelo e quaisquer outros itens necessários; além dos serviços de carga, descarga, transporte, montagem, desmontagem e armazenamento.

8.30.3. O serviço deverá ser realizado por equipe devidamente uniformizada.

8.30.4. Qualquer dano ou extravio de talheres, louças, bandejas e demais utensílios será de responsabilidade da futura Contratada.

8.30.5. Os serviços de fornecimento de buffet deverão ser adequados tanto para grandes quanto para pequenas reuniões/ eventos, com cardápios e duração do serviço compatíveis com o tipo específico de evento.

8.30.6. Os serviços de buffet compreendem coffee break (com e sem pratos quentes), almoço e jantar (serviços à francesa e americano), buffet infantil, todos com serviço de bebidas incluso, bem como todo o processo de produção, material e equipe de apoio durante o evento.

8.30.7. A futura Contratada deverá disponibilizar no mínimo 01 (um) garçom para cada 10 (dez) convidados.

8.30.8. Visando a adequação dos serviços aos eventos, poderão ser solicitadas degustações para aprovação dos cardápios, após a definição destes e antes do evento, em data e local a serem estabelecidos pela fiscalização, sem ônus para a Contratante.

8.30.9. Os serviços deverão obedecer aos cardápios previamente aprovados pela DPE/AP e primar pela qualidade dos produtos, em conformidade com as determinações de higiene estabelecidas pela Vigilância Sanitária e demais órgãos competentes.

8.30.10. O fornecimento dos alimentos poderá ser personalizável, permitindo que a DPE/AP escolha todas as opções ou apenas os itens que melhor se adequarem ao evento.

8.30.11. A empresa Contratada deverá fornecer todo o material de apoio necessário para atender às solicitações.

8.30.12. A futura Contratada deverá manter rigoroso controle de qualidade e higiene em todas as etapas de preparo, manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos, bebidas e demais itens, incluindo louças e utensílios (inclusive descartáveis) devidamente higienizados.

8.30.13. Os alimentos devem ser preparados com matéria-prima e insumos de primeira qualidade.

8.30.14. O transporte de alimentos e bebidas deverá ser realizado em veículos apropriados, devidamente higienizados, equipados com compartimentos adequados e controle de refrigeração, em conformidade com a legislação vigente.

8.30.15. É vedada a reutilização de alimentos previamente preparados em outros eventos organizados pela Contratante.

8.30.16. Os alimentos devem ser servidos de acordo com sua natureza, mantendo a temperatura adequada (quente ou fria). Da mesma forma, as bebidas deverão ser servidas quentes ou geladas, conforme apropriado.

8.30.17. Deverá ser dada prioridade à utilização de alimentos frescos e naturais, evitando-se enlatados, corantes e aromatizantes químicos e artificiais.

8.30.18. Para o transporte, os alimentos deverão ser acondicionados em recipientes térmicos adequados. Alimentos que não estiverem na temperatura correta ou que forem armazenados de maneira inadequada não serão aceitos.

8.30.19. As mesas deverão ser dispostas de forma impecável, com toalhas bem passadas e com pratos, xícaras, talheres, garrafas térmicas, jarras e bandejas perfeitamente limpos.

8.30.20. Na arrumação das mesas, deverão ser utilizadas toalhas compridas e sobretoalhas a meia-altura, ou sem toalhas, conforme a necessidade do evento.

8.30.21. As bebidas servidas em jarras ou garrafas térmicas deverão ser identificadas por um prisma pequeno em acrílico contendo seu nome impresso em papel branco, posicionado à frente na mesa, assim como os sabores e recheios de alimentos (tortas, pastas, geleias, salgados, etc.).

8.30.22. O buffet deve ser montado e disponível para consumo dos participantes com, no mínimo, 01 (uma) hora de antecedência do horário programado pela Contratante.

8.30.23. A DPE/AP reserva-se o direito de realizar vistorias técnicas nas instalações da futura Contratada durante a vigência contratual, sempre que julgar necessário, para avaliar as condições físicas e de higiene.

8.31. Brindes

8.31.1. A DPE/AP ofertará brindes de baixo valor econômico a título de cortesia. De acordo com o §4º, do art. 5º, do Decreto Federal nº 10.889, de 2021, o valor máximo de cada brinde será limitado a 1% (um por cento) do teto remuneratório previsto no inciso XI, do caput, do art. 37, da Constituição.

8.31.1.1. Atualmente, esse limite é de R\$ 460,00 (quatrocentos e sessenta reais), conforme dados atualizados do Portal da Transparência do Supremo Tribunal Federal (STF) [Supremo Tribunal Federal](#).

8.31.1.2. Portanto, mesmo que o processo de aquisição dos brindes seja realizado por meio de licitação, qualquer reajuste de preços dos brindes estará sujeito a esse limite, devendo ser observado pela Administração.

8.31.1.3. Adicionalmente, em consonância com os regulamentos internos da DPE/AP, especificamente a Portaria nº 32, de 2024, os bens a serem adquiridos não poderão ser caracterizados como itens de luxo, reiterando o compromisso com a economicidade e a gestão responsável dos recursos públicos.

8.32. Em virtude da natureza dos serviços, que envolvem atividades relativamente simples e sem a necessidade de conhecimentos técnicos complexos ou transferência de tecnologia, não serão necessários procedimentos de transição e finalização de contrato específico.

8.33. Os itens constantes do orçamento estimado e especificações técnicas dos materiais e serviços são passíveis de contratação, não estando a DPE/AP obrigada a realizá-lo em sua totalidade nos eventos a serem organizados. Cada evento terá formatação própria a ser definida na Ordem de Serviço (OS) específica.

8.34. Para as especificações dos serviços, foi realizada consulta ao catálogo eletrônico de padronização do Poder Executivo Federal (art. 6º, §2º, da Portaria nº 38, de 2024 - DPE/AP), com os respectivos códigos estabelecidos no Catálogo de Materiais e Serviços, conforme disposto no quadro do subitem 9.3 deste Estudo Técnico Preliminar, que correspondem ao objeto desta proposta de contratação.

8.35. Nesse passo, após identificada a solução mais adequada ao atendimento da proposta, sugere-se como meio ideal para a futura contratação, a realização de licitação pública, na modalidade **Pregão**, na forma **Eletrônica**, do tipo **Menor preço global**, processado pelo procedimento auxiliar **Sistema de Registro de Preços - SRP**.

8.35.1. A modalidade sugerida é frequentemente utilizada por diversos órgãos da Administração Pública Federal, Estadual e Municipal na aquisição de bens e serviços comuns, sendo um procedimento consolidado e amplamente adotado.

8.35.2. Quanto ao procedimento auxiliar, por ser o meio mais pertinente com relação ao objeto, posto que pelas suas características, há necessidade de contratações frequentes para atender a DPE/AP, não sendo possível definir com precisão o quantitativo a ser demandado e por permitir a adequação das condições do planejamento a execução de serviços, sem comprometer a totalidade dos recursos financeiros e o fornecimento do objeto, circunstâncias que se enquadram ao que dispõe o art. 3º, incisos I e IV, da Portaria nº 46, de 2024 - DPE/AP.

8.36. Além disso, a abordagem do SRP está em consonância aos princípios dispostos no art. 5º da Lei nº 14.133, de 2021, como o da eficiência, interesse público, economicidade, transparência e o desenvolvimento nacional sustentável, trazendo diversos benefícios para as compras públicas, como a **efetividade e redução de custos**, já que os preços estão previamente negociados e registrados, resultando em economia significativa para a Defensoria Pública, o **estímulo à concorrência e à inovação**, quando estabelece preços registrados a uma variedade de fornecedores, incentivando empresas a oferecerem produtos e serviços de melhor qualidade e menor impacto social e ambiental, a **transparência e boa governança**, já que os preços registrados são públicos e acessíveis a todos os interessados, contribuindo para o combate à corrupção e para o uso eficiente dos recursos públicos e a **promoção de práticas sustentáveis**, quando o órgão utiliza o SRP como ferramenta para práticas sustentáveis, estabelecendo critérios de seleção que levem em conta o desempenho ambiental e social dos fornecedores.

8.37. Para mais, ainda se tem vantagens como **agilidade, economia de tempo e redução de burocracia** pois, com preços registrados, se reduz o tempo com a realização de processos licitatórios, elaboração de editais e análise de propostas e

flexibilidade, por permitir que os órgãos públicos realizem as compras de acordo com suas necessidades específicas, dentro do período de validade dos preços registrados.

8.38. Quanto ao regime de execução sugere-se o de **empreitada por preço unitário**.

8.38.1. Conforme o Acórdão nº 1.977, de 2013 - Plenário, o elemento determinante para definir o cabimento da empreitada por preço global ou preço unitário está na capacidade da Administração definir a dimensão do objeto da contratação com nível de precisão adequado.

8.38.2. No caso em tela, como a Administração não possui meios de estabelecer a dimensão exata do objeto de cada contratação, então é cabível a empreitada por preço unitário, contratando-se o objeto por preços certos de unidades determinadas, evitando desperdícios de recursos públicos.

8.39. Tendo em vista que a Defensoria Pública é a única contratante no processo licitatório, resta dispensada a realização de procedimento público de Intenção de Registro de Preços, como prevê o § 2º, art. 7º da Portaria nº 46, de 2024 - DPE/AP.

8.40. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 01 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, e poderá ter seu saldo prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme artigos 21 e 22, da Portaria nº 46, de 2024 - DPE/AP e art. 84, da Lei nº 14.133, de 2021.

9. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES E VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. Embora o Sistema de Registro de Preços pressuponha que a licitação é para itens cuja demanda seja frequente e que, pela natureza do objeto, não seja possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração, o quantitativo para a futura contratação foi estimado pela Coordenadoria de Cerimonial e Eventos levando em conta a projeção da demanda, com base no histórico de consumo dos últimos 12 (doze) meses.

9.2. A contratação anterior apresentou o quantitativo que se visualiza a seguir:

Processo Administrativo nº: 3.00000.059/2023			
Pregão nº 09/2023			
ARP nº: 17/2023			
Vigência expirada em: 29/05/2024			
DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UND. DE MEDIDA	QNTD.
Garçom	Disponibilização de profissional com experiência comprovada para realização de serviços de garçonaria, devidamente uniformizado. Além da experiência em eventos deve também ter no trato com autoridades. Diária de 6 horas.	1 - Diária	70
Recepcionista uniformizada	Disponibilização de profissional com experiência na atividade de recepção de eventos devidamente uniformizada. Diária de 6 horas.	1 - Diária	50
Recepcionista Bilíngue	Disponibilização de profissional com fluência em mais de um idioma estrangeiro, dinâmico, com boa postura, capacitado e com experiência nas atividades relativas a função, ter habilidade em lidar com pessoas e no trato com autoridades, devendo estar devidamente uniformizado. Diária de 6 horas.	1 - Diária	02
Mestre de cerimônias/animador/locutor	Disponibilização de profissionais com experiência comprovada, que conduzirá os eventos institucionais, devendo possuir habilidade no trato com autoridades, boa postura, desenvoltura, segurança, presença de palco, boa dicção, discrição, sobriedade, articulação e interpretação de possíveis imprevistos, trajar roupas bem talhadas e discretas e ter conhecimento de normas do Cerimonial Público. Diária de 6 horas.	1 - Diária	20

Repórter fotográfico	<p>Disponibilização de repórter fotográfico profissional para realizar produção, edição, tratamento, arquivamento e envio de registro dos eventos institucionais conforme orientação da contratante, trajando roupas discreta e adequada ao evento.</p> <p>O profissional deverá possuir todo o equipamento necessário para a realização do serviço.</p> <p>Diária de 6 horas</p>	1 - Diária	20
Apresentação artística	<p>Disponibilização de profissional para apresentação artística em eventos institucionais (voz e violão).</p> <p>O profissional deverá possuir todos os equipamentos e/ou equipe necessários para a realização das apresentações.</p> <p>Diária de 6 horas</p>	1 - Diária	10
Vigilante	<p>Disponibilização de profissional com formação técnica atualizada, para prestar serviço de vigilância e segurança desarmada nas instalações dos eventos promovidos pela Contratante, devidamente uniformizado e munido dos equipamentos necessários ao desempenho de suas funções.</p> <p>Diária de 8 horas</p>	1 - Diária	48
Locação de sistema de sonorização - Tipo I	<p>Locação de equipamentos de som para salas contendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 02 caixas de som ativas de 300w RMS com tripés; - 01 mesa de som com 12 canais; - 01 interface de áudio (captura de áudio); - 01 notebook; - 02 microfones profissional sem fio com pedestal. <p>Contendo ainda cabos e plugues, bem como todo e qualquer acessório necessário ao pleno funcionamento do sistema.</p> <p>Inclui-se além do fornecimento dos materiais necessários, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>A empresa deverá disponibilizar operador e técnico de som capacitados para operar o sistema.</p> <p>Diária de 6 horas</p>	1 - Diária	25
Locação de sistema de sonorização - Tipo II	<p>Locação de equipamentos de som para auditórios ou salão de eventos, contendo no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 02 caixas de som ativas de 500w RMS com tripés; - 02 caixas retorno de 500w RMS; - 01 mesa de som com 32 canais; - 01 interface de áudio (captura de áudio). - 4 microfones sem fio com pedestal; - 2 microfones sem fio e sem pedestal. 	1 - Diária	25

	<p>Contendo ainda, cabos e conexões, bem como todo e qualquer acessório necessário ao pleno funcionamento do sistema.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>A empresa deverá disponibilizar operador e técnico de som capacitados para operar o sistema.</p> <p>Diária de 6 horas.</p>		
<p>Locação de sistema de sonorização - Tipo III</p>	<p>Locação de equipamentos de som para área aberta, contendo, no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 06 caixas de som ativas de 500w RMS com tripé ou 3 caixas de som ativas de 1.000w RMS; - 02 caixas retorno de 500w RMS; - 01 mesa de som com 32 canais; - 01 interface de áudio (captura de áudio); - 4 microfones sem fio com pedestal; - 2 microfones sem fio e com pedestal. - 2 microfone modelo gooseneck. <p>Contendo ainda, cabos e conexões, bem como todo e qualquer acessório necessário ao pleno funcionamento do sistema.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>A empresa deverá disponibilizar operador e técnico de som capacitados para operar o sistema.</p> <p>Diária de 6 horas.</p>	1 - Diária	12
<p>Locação de microfone sem fio com pedestal de mesa ou de chão</p>	<p>Microfone sem fio profissional (com bateria 9 volts) com pedestal de mesa ou de chão.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>Diária de 6 horas.</p>	1 - Diária	24
<p>Locação de microfone sem fio sem pedestal</p>	<p>Microfone sem fio profissional (com bateria 9 volts) sem pedestal de mesa ou de chão.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>Diária de 6 horas.</p>	1 - Diária	24
<p>Locação de microfone com fio com pedestal de mesa ou de chão</p>	<p>Microfone com fio unidirecional profissional com pedestal de mesa ou de chão.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade</p>	1 - Diária	3

	da empresa. Diária de 6 horas.		
Locação de microfone gooseneck	Microfone modelo gooseneck para mesa. Inclui-se materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa. Diária de 6 horas.	1 - Diária	48
Locação do sistema de iluminação com operador	Sistema composto de: - 01 mesa computadorizada 2048 canais; - 12 canais de dimmer montados em rack de 4000 watts por canal; - amplificador de sinal DMX de 8 vias; - 24 refletores PAR 64 com filtros rosco cores diversas; - 02 refletores elipsoidais; - 02 refletores minibrutts com 6 lâmpadas DWE 650 watss; - 20 metros de estrutura de alumínio Q30; - 01 máquina de fumaça. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa. A empresa deverá disponibilizar técnico capacitado para operar o sistema de iluminação durante o evento. Diária de 6 horas.	1 - Diária	06
Locação de aparador	Aparador de vidro, ferro treliçado ou madeira (conforme característica do evento). Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Unidade	48
Locação de cadeira em PVC	Cadeira fixa, sem braço. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Unidade	5.000
Locação de poltrona	Poltrona com base giratória, com assento e encosto em tecido. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Unidade	05
Locação de mesa de centro	Mesa de centro redonda, com tampos de vidro ou madeira e pés em alumínio ou madeira. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte,	Unidade	12

	carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.		
Locação de mesa lateral	Mesa lateral redonda com tampo de vidro ou madeira e pés em alumínio ou madeira. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Unidade	12
Locação de púlpito (tribuna)	Púlpito (tribuna) em acrílico com suporte para microfone. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Unidade	12
Locação de sofá - 2 lugares	Sofá de 2 lugares, em tecido. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Unidade	05
Locação de sofá - 3 lugares	Sofá de 3 lugares, em tecido. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Unidade	05
Locação de lixeira em alumínio	Lixeira em alumínio com pedal com capacidade para 30 litros. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Unidade	24
Locação de conjunto de mesa diretora com cadeiras	Mesa diretora decorada com toalha em tecido de boa qualidade e arranjo de flores naturais tropicais dispostas em frente a mesa. A mesa poderá acomodar de 5 a 15 pessoas, acompanhada de cadeiras que devem ser de estilo executivo, encosto alto e revestido em tecido ou corino, sendo todas uniformes e do mesmo padrão. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa. Diária de 6 horas.	1 - Diária	06
Locação de conjunto de mesa redonda e cadeiras em policarbonato incolor	Conjunto de mesa redonda para 6 (seis) a 8 (oito) lugares (com toalhas), com cadeiras sem braço em policarbonato incolor com almofadas para assento. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa. Diária de 6 horas.	1 - Diária	06

<p>Locação de cadeira em policarbonato incolor</p>	<p>Cadeira sem braço em policarbonato incolor com almofadas para assento.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>Diária de 6 horas.</p>	<p>Unidade</p>	<p>500</p>
<p>Locação de tapete - eventos diversos</p>	<p>Tapete para eventos, estilo carpete-passarela, com 2 metros de largura, até 30 metros de comprimento, nas cores verde, bege, cinza e preto, podendo ser alocados em espaços de 05, 10 e 15 metros.</p> <p>Os tapetes poderão ser reutilizáveis a cada evento, diminuindo os custos para a empresa e Administração contratante.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	<p>Unidade</p>	<p>48</p>
<p>Locação de tapete decorativo</p>	<p>Tapete decorativo, medindo aprox. 2,50m x 2,50m. Cores verde, bege, cinza e preto.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	<p>Unidade</p>	<p>48</p>
<p>Locação de torrenta cromada com fita retrátil</p>	<p>Organizador/separador de fila para utilização na orientação, organização e controle de espaço, com fita de aprox. 2,00m de comprimento.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>Diária de 6 horas</p>	<p>1 - Diária</p>	<p>150</p>
<p>Locação de bandeira de mesa</p>	<p>Bandeira de mesa, dos Estados brasileiros (conforme evento), do Estado do Amapá e municípios (conforme evento) e da DPE/AP, medindo aprox. 19 x 14 cm.</p> <p>As bandeiras deverão vir acompanhadas de pedestal de mesa com aprox. 30 cm de altura.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	<p>Unidade</p>	<p>120</p>
<p>Locação de bandeira de mastro interna.</p>	<p>Bandeira de mastro, dos Estados brasileiros (conforme evento) e da DPE/AP, tamanho oficial, com ponteiras.</p> <p>Bandeira tipo 2 P mede 90 cm x 128 cm.</p> <p>A altura básica do conjunto é de aprox. 2 metros.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte,</p>	<p>Unidade</p>	<p>48</p>

	carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.		
Locação de lycra de cores variadas (conforme evento)	Para decoração de ambiente. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Metro	200
Arranjo de flores em vaso decorativo	Elaboração de arranjo de flores, tipo flores ou folhagens regionais, montada em vaso de mesa em material de cerâmica ou de vidro transparente (conforme evento). Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Unidade	26
Arranjo de flores, tipo jardineira	Arranjo de flores, tipo jardineira, artificial, disposto em frente a mesa, medindo aprox. 1,50m de comprimento, 25 cm de largura e 20 cm de altura. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Unidade	36
Locação de vaso ornamental com planta	Vaso ornamental grande, incluso planta artificial estilo palmeira ou similar, para decoração das áreas de circulação. Altura aproximada do conjunto montado (planta + vaso): 2 metros. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Unidade	120
Locação de estante modular	Estante modular para decoração de ambientes, medindo entre 1,5 e 2 metros de largura por aproximadamente 2 metros de altura. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa. Diária de 8 horas	1 - Diária	06
Locação de box truss treliça	Box truss treliça Q15, para fixação de banners, backdrops, telas de projeção, lona de fundo de palco, entre outras aplicações. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa. Diária de 8 horas	1 - metro/ Diária	1.200
Locação de grade de isolamento	As grades devem ser todas iguais em tamanho, altura e modelo. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	1 - metro/ Diária	300

	Diária de 8 horas		
Locação de rampa	<p>Rampa para acessibilidade de cadeirantes e pessoas com baixa mobilidade aos locais dos eventos.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>Diária de 8 horas</p>	1 - Diária	12
Locação de tenda 10x10m	<p>Montagem e desmontagem de tenda aberta, nas dimensões mínimas de 10 metros de frente x 10 metros de profundidade, com aprox. 03 metros altura, cobertura do tipo pirâmide ou cúpula, com lona branca, estrutura em tubo galvanizado, com ou sem calha, com ou sem box, com iluminação no mínimo 3 (três) lâmpadas de 100 watts e 3 (três) tomadas, para uso do público em geral.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	30
Locação de tenda 6x6m	<p>Tenda em lona branca 6x6 metros: cor branca, lona de cobertura em PVC, impermeável, auto-extinguível, com blackout, estrutura metálica em ferro tubular, com altura de 3 (três) metros, fixadas em estacas de ferro.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	10
Locação de tenda 3x3m	<p>Tenda em lona branca 3x3 metros: cor branca, lona de cobertura em PVC, impermeável, auto-extinguível, com blackout, estrutura metálica em ferro tubular, com altura de 3 (três) metros, fixadas em estacas de ferro.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	06
Locação de telão de LED	<p>Conjunto telão de LED de alta definição, medindo 3 metros de largura x 2 metros de altura, com 6 (seis) placas.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>Diária de 8 horas</p>	1 - Diária	12
Locação de espaço físico para até 200 pessoas	<p>Espaço físico (auditório e/ou salão para eventos) - capacidade para atender até 200 pessoas.</p> <p>Diária de 8 horas</p>	1 - Diária	08
Locação de espaço físico para até 500 pessoas	<p>Espaço físico (auditório e/ou salão para eventos) - Capacidade para atender até 500 pessoas.</p> <p>Diária de 6 horas</p>	1 - Diária	04

Locação de banheiro químico	<p>Locação de banheiro químico individual, em polietileno ou material similar, dimensões padrão, piso antiderrapante, disponibilização de papel higiênico.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	36
Locação de banheiro químico PNE	<p>Locação de banheiro químico individual, para deficientes físicos (usuários cadeirantes), em polietileno ou material similar, dimensões padrão, composto de todos os equipamentos e acessórios de segurança que atendam rigorosamente aos padrões de acessibilidade da ABNT (NBR 9050/2004).</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	24
Coroa de flores (velório)	<p>Coroa de flores naturais com rosas e flores nobres nas cores a definir (preferencialmente neutras) com dimensões aprox. de 1 metro de diâmetro com faixa e dizeres de condolências a definir.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte e entrega sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	06
Buquê de flores com 6 rosas	<p>Buquê confeccionado com flores naturais contendo 06 (seis) unidades de rosas importadas, juntamente com outras folhagens e adornos para cada buquê, devidamente embaladas, cores a definir.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte e entrega sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	05
Buquê de flores com 3 rosas	<p>Buquê confeccionado com flores naturais contendo 03 (três) unidades de rosas importadas, juntamente com outras folhagens e adornos para cada buquê, devidamente embaladas, cores a definir.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte e entrega sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	05
Rosa unitária	<p>Rosa natural, individual, importada, devidamente embalada com laço e/ou adesivo decorativo, cores a definir.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte e entrega sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade.	200
Balões decorativos	Balões nº 9 com serviço de enchimento, cores a definir	Unidade	3.000
Faixa de inauguração	<p>Faixa de inauguração com laço, em gorgurão, na cor verde bandeira</p> <p>Tamanho da faixa e laço a definir, de acordo com evento.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade</p>	Unidade	05

	da empresa.		
Placa/pano	<p>Placa pano - descerramento de placa, veludo verde bandeira, com torçal e roseta.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	metro linear	06
Fitilho de cetim	<p>Rolo com 100 metros de fitilho em cetim, cores a definir, de acordo com evento.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Rolo	05
Alfinete de segurança	<p>Alfinete de segurança para utilização junto com os fitilhos. Caixa c/ 100 unidades cada.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Caixa	20

Decoração natalina	<p>Decoração de natal contendo no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 12 rolos de piscas coloridos de 100 metros (cascata); - mangueiras de iluminação; - 10 meteoros luminosos; - 01 estrela luminosa; - 46 piscas coloridos - 50 interruptores; - 50 tomadas; - 04 rolos de fiação elétrica, rolo c/ 100 metros cada; - 20 lampadas, 300 ganchos tipo parafuso de sustentação c/ buchas; - 06 abraçadeiras, pacotes c/ 100 unidades cada; - 05 rolos de arame de 100 metros; - 02 extensões elétricas c/ 10 metros; - 10 rolos de fita isolante; - 03 refletores HQI 300 watts na cor verde; - 07 bolas de corda luminosa vermelha. <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>OBS 1: A empresa deverá necessariamente considerar no valor deste pacote de decoração, todos os itens acima descritos, sem qualquer ônus adicional ao contratante;</p> <p>OBS 2: A decoração deverá ser personalizada conforme orientação da contratante e deverá estar de acordo com o objetivo do evento.</p>	Unidade	03
<p>Serviço de ambientação</p> <p>Região 1</p> <p>(Macapá/ Mazagão) Santana/</p>	<p>Serviço de organização, ambientação, decoração e execução de eventos, com fornecimento de materiais, mão de obra, design, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa, contendo, no mínimo, a locação de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 arranjo floral com flores tropicais e do campo ou flores e folhagens regionais, naturais, de cores variadas, com aprox. 80 cm de altura a proporção de três dúzias de flores por metro linear, para posição ao pé da mesa diretora; - 01 centro caído medindo aprox. 1 metro, ornamentado com flores nobres e/ou tropicais e folhagens; - 04 vasos ornamentais grande, com flores artificiais e folhagens para decoração das áreas de circulação; - 03 jardineiras de flores artificiais de 1 metro; - Tapete para eventos, estilo carpete-passarela, com aprox. 2 metros de largura e até 30 metros de comprimento, nas cores verde, bege, cinza e preto, podendo ser alocados em espaços de 05, 10 e 15 metros. - 02 lounge com cadeiras de policarbonato incolor; - 03 mesas de centro redonda, com tampos de vidro ou madeira e pés em alumínio ou madeira.; 	1 - serviço	12

		<ul style="list-style-type: none"> - 03 aparador de vidro, ferro treliçado ou madeira (conforme característica do evento); - 03 Sofá de 2 lugares, em tecido; - 6 metros de toalhas de mesa grande, retangular para mesa a partir de 10 lugares, cor a definir; - 20 cadeiras em policarbonato incolor com almofada; - 20 objetos decorativos (opcional conforme eventos, podendo ser velas decorativas, quadros, vasos, molduras, espelhos, etc.). <p>A quantidade de cadeiras poderá variar conforme evento, limitada à quantidade máxima aqui prevista.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>OBS 1: A empresa deverá necessariamente considerar no valor deste pacote de ambientação, todos os itens acima descritos tidos como padrão mínimo em cada evento, sem qualquer ônus adicional à contratante.</p> <p>OBS 2: A decoração deverá ser personalizada conforme orientação da contratante e deverá estar de acordo com o objetivo de cada evento.</p>		
Serviço de ambientação	de	Serviço de organização, ambientação, decoração e execução de eventos, com fornecimento de materiais, mão de obra, design, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa, contendo, no mínimo, a locação de:	1 - serviço	03
Região 2				
(Laranjal do Jarí/Vitória do Jari)	Jarí/	<ul style="list-style-type: none"> - 01 arranjo floral com flores tropicais e do campo ou flores e folhagens regionais, naturais, de cores variadas, com aprox. 80 cm de altura a proporção de três dúzias de flores por metro linear, para posição ao pé da mesa diretora; - 01 centro caído medindo aprox. 1 metro, ornamentado com flores nobres e/ou tropicais e folhagens; - 04 vasos ornamentais grande, com flores artificiais e folhagens para decoração das áreas de circulação; - 03 jardineiras de flores artificiais de 1 metro; - Tapete para eventos, estilo carpete-passarela, com aprox. 2 metros de largura e até 30 metros de comprimento, nas cores verde, bege, cinza e preto, podendo ser alocados em espaços de 05, 10 e 15 metros. - 02 lounge com cadeiras de policarbonato incolor; - 03 mesas de centro redonda, com tampos de vidro ou madeira e pés em alumínio ou madeira.; - 03 aparador de vidro, ferro treliçado ou madeira (conforme característica do evento); - 03 Sofá de 2 lugares, em tecido; - 6 metros de toalhas de mesa grande, retangular para mesa a partir de 10 lugares, cor a definir; 		

	<p>- 20 cadeiras em policarbonato incolor com almofada;</p> <p>- 20 objetos decorativos (opcional conforme eventos, podendo ser velas decorativas, quadros, vasos, molduras, espelhos, etc.).</p> <p>A quantidade de cadeiras poderá variar conforme evento, limitada à quantidade máxima aqui prevista.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>OBS 1: A empresa deverá necessariamente considerar no valor deste pacote de ambientação, todos os itens acima descritos tidos como padrão mínimo em cada evento, sem qualquer ônus adicional à contratante.</p> <p>OBS 2: A decoração deverá ser personalizada conforme orientação da contratante e deverá estar de acordo com o objetivo de cada evento.</p>		
<p>Serviço de ambientação</p> <p>Região 3</p> <p>(Ferreira Gomes/ Porto Grande/ Pedra Branca do Amapari/ Serra do Navio)</p>	<p>Serviço de organização, ambientação, decoração e execução de eventos, com fornecimento de materiais, mão de obra, design, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa, contendo, no mínimo, a locação de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 arranjo floral com flores tropicais e do campo ou flores e folhagens regionais, naturais, de cores variadas, com aprox. 80 cm de altura a proporção de três dúzias de flores por metro linear, para posição ao pé da mesa diretora; - 01 centro caído medindo aprox. 1 metro, ornamentado com flores nobres e/ou tropicais e folhagens; - 04 vasos ornamentais grande, com flores artificiais e folhagens para decoração das áreas de circulação; - 03 jardineiras de flores artificiais de 1 metro; - Tapete para eventos, estilo carpete-passarela, com aprox. 2 metros de largura e até 30 metros de comprimento, nas cores verde, bege, cinza e preto, podendo ser alocados em espaços de 05, 10 e 15 metros. - 02 lounge com cadeiras de policarbonato incolor; - 03 mesas de centro redonda, com tampos de vidro ou madeira e pés em alumínio ou madeira.; - 03 aparador de vidro, ferro treliçado ou madeira (conforme característica do evento); - 03 Sofá de 2 lugares, em tecido; - 6 metros de toalhas de mesa grande, retangular para mesa a partir de 10 lugares, cor a definir; - 20 cadeiras em policarbonato incolor com almofada; - 20 objetos decorativos (opcional conforme eventos, podendo ser velas decorativas, quadros, vasos, molduras, espelhos, etc.). <p>A quantidade de cadeiras poderá variar conforme evento,</p>	<p>1 - serviço</p>	<p>06</p>

	<p>limitada à quantidade máxima aqui prevista.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>OBS 1: A empresa deverá necessariamente considerar no valor deste pacote de ambientação, todos os itens acima descritos tidos como padrão mínimo em cada evento, sem qualquer ônus adicional à contratante.</p> <p>OBS 2: A decoração deverá ser personalizada conforme orientação da contratante e deverá estar de acordo com o objetivo de cada evento.</p>		
<p>Serviço de ambientação</p> <p>Região 4</p> <p>(Oiapoque/ Calçoene/ Amapá/ Pracuúba/ Tartarugalzinho)</p>	<p>Serviço de organização, ambientação, decoração e execução de eventos, com fornecimento de materiais, mão de obra, design, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa, contendo, no mínimo, a locação de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 arranjo floral com flores tropicais e do campo ou flores e folhagens regionais, naturais, de cores variadas, com aprox. 80 cm de altura a proporção de três dúzias de flores por metro linear, para posição ao pé da mesa diretora; - 01 centro caído medindo aprox. 1 metro, ornamentado com flores nobres e/ou tropicais e folhagens; - 04 vasos ornamentais grande, com flores artificiais e folhagens para decoração das áreas de circulação; - 03 jardineiras de flores artificiais de 1 metro; - Tapete para eventos, estilo carpete-passarela, com aprox. 2 metros de largura e até 30 metros de comprimento, nas cores verde, bege, cinza e preto, podendo ser alocados em espaços de 05, 10 e 15 metros. - 02 lounge com cadeiras de policarbonato incolor; - 03 mesas de centro redonda, com tampos de vidro ou madeira e pés em alumínio ou madeira.; - 03 aparador de vidro, ferro treliçado ou madeira (conforme característica do evento); - 03 Sofá de 2 lugares, em tecido; - 6 metros de toalhas de mesa grande, retangular para mesa a partir de 10 lugares, cor a definir; - 20 cadeiras em policarbonato incolor com almofada; - 20 objetos decorativos (opcional conforme eventos, podendo ser velas decorativas, quadros, vasos, molduras, espelhos, etc.). <p>A quantidade de cadeiras poderá variar conforme evento, limitada à quantidade máxima aqui prevista.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>OBS 1: A empresa deverá necessariamente considerar no valor deste pacote de ambientação, todos os itens acima descritos tidos</p>	1 - serviço	06

	<p>como padrão mínimo em cada evento, sem qualquer ônus adicional à contratante.</p> <p>OBS 2: A decoração deverá ser personalizada conforme orientação da contratante e deverá estar de acordo com o objetivo de cada evento.</p>		
<p>Locação de equipamento de transmissão</p>	<p>Equipamento profissional de transmissão (audiovisual) de videoconferência e lives de grande porte ao vivo, contendo no mínimo os seguintes equipamentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 (quatro) câmara de vídeo profissional, capaz de captar todos os tipos de imagens; - 6 (seis) microfones profissionais, que garanta qualidade, ausência de ruídos, volume adequado e densidade vocal; - Switcher (mesa de corte) + controlador; - 1 (uma) mesa de som digital (sonorização); - Iluminação Profissional; - 2 (dois) teleprompter; - Link de internet dedicada. <p>Contendo ainda, cabos e conexões, bem como todo e qualquer equipamento e acessório necessário ao pleno funcionamento do sistema de transmissão.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>A empresa deverá disponibilizar equipe técnica especializada para operar o sistema.</p> <p>Diária de 8 horas.</p>	1 - Diária	05
<p>Locação de piso em tablado</p>	<p>Tablados para eventos, elevado a 10 cm de altura, em madeira e/ou praticáveis, conforme necessidade da contratante, formando uma superfície uniforme, plana, antiderrapante, de alta resistência e impacto, com forração em carpete 4mm.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>Diária de 8 horas</p>	1 - m ² / Diária	1.000
<p>Reserva de hotel 4 estrelas</p>	<p>Disponibilização de reserva de hotel em Macapá, de no mínimo 4 estrelas, contendo uma cama de casal ou duas de solteiro.</p> <p>Quarto tipo Standard</p> <p>Inclui-se o check-in e checkout sob responsabilidade da empresa.</p>	1 - Diária	50
<p>Locação de grupo gerador</p>	<p>Disponibilização de grupo gerador móvel, à diesel, com capacidade mínima de 100 KVA.</p> <p>Diária de 8 horas</p>	1 - Diária	04
<p>Locação de propaganda e publicidade volante</p>	<p>Disponibilização de propaganda e publicidade volante, do tipo sonorização, em carro de som volante, potência de 81 a 100 decibéis.</p>	1 - Diária	100

Região 1 (Macapá/ Santana)	Inclui-se além do carro de som, motorista, locutor para realizar as publicidades e propagandas, combustível e todos os aparatos necessários à realização do serviço. Diárias de 6 horas		
Locação de mesa bistrô	Disponibilização de mesa alta bistrô sem banquetas. Tampo em MDF laqueado de cor neutra (sendo todas na mesma cor). Pés: estrutura em madeira ou tubos de aço. Dimensões: altura 106 cm, largura 60 cm, comprimento 60 cm. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Unidade	20
Locação de mesa para coffee-break	Disponibilização de mesa de madeira (com toalha) para coffee-break. Dimensões: 80 cm de altura, 100 cm de largura e 250 cm de profundidade. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Unidade	48
Coffee-break - Tipo I	Serviço de coffee-break para até 50 pessoas, com fornecimento de alimentação e utensílios, cardápio variado contendo no mínimo: - Chocolate quente; - Café preto com e sem açúcar; - Leite integral; - 2 tipos de suco de frutas natural; - 3 tipos de refrigerante (tradicional e light); - Água mineral sem gás; - Biscoitos variados (salgados e doces); - no mínimo 10 tipos de variedades de salgados; - Frios; - Tortas (salgados e doces); - Bolos; - Pães frescos; - Sanduíches; - canapés (salgados e doces); - Requeijão; - Manteiga; Inclui-se o fornecimento de alimentação e utensílios, na quantidade necessária para o evento, tais como: talheres, louças,	Por pessoa	4.330

	<p>copos/taças, pratos, bandejas, xícaras c/ pires, guardanapos, dentre outros;</p> <p>A quantidade de coffee-break solicitada poderá variar de acordo com a necessidade do órgão, não ultrapassando o limite de 50 pessoas.</p> <p>Inclui-se também sob responsabilidade da empresa, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem.</p>		
Coffee-break - Tipo II	<p>Serviço de coffee-break para até 200 pessoas, com fornecimento de alimentação e utensílios, cardápio variado contendo no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chocolate quente; - Capuccino; - Café preto com e sem açúcar; - Leite integral; - Chá - 3 tipos de suco de frutas natural; - 3 tipos de refrigerante (tradicional e light); - Água mineral sem gás e com gás; - Biscoitos variados (salgados e doces); - no mínimo 10 tipos de variedades de salgados; - Frios; - Tortas (salgados e doces); - Bolos; - Pães frescos; - Sanduíches; - canapés (salgados e doces); - Geléias; - Requeijão; - Manteiga; - Salada de frutas e/ou frutas variadas - 3 tipos de patês. <p>Inclui-se o fornecimento de alimentação e utensílios, na quantidade necessária para o evento, tais como: talheres, louças, copos/taças, pratos, bandejas, xícaras c/ pires, guardanapos, etc;</p> <p>A quantidade de coffee-break solicitada poderá variar de acordo com a necessidade do órgão, não ultrapassando o limite de 200 pessoas.</p> <p>Inclui-se também sob responsabilidade da empresa, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem.</p>	Por pessoa	1.807
Almoço ou jantar	<p>Almoço ou jantar, com fornecimento de alimentação e utensílios - cardápio variado, contendo no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 03 (três) tipos de carne (branca e vermelha); - 06 (seis) tipos de guarnições (entre arroz, massas, legumes e etc); 	Por pessoa	2.100

	<ul style="list-style-type: none"> - 06 (seis) tipos de saladas (folhas e legumes variados); - Água mineral com e/ou sem gás; - 3 tipos de suco de frutas natural; - 3 tipos de refrigerante (tradicional e light); - 02 (dois) tipos de sobremesa (uma porção de cada tipo por pessoa). <p>Inclui-se o fornecimento de alimentação na quantidade adequada e utensílios, na quantidade necessária para o evento, tais como: talheres, louças, copos/taças, pratos, bandejas, guardanapos, dentre outros;</p> <p>Inclui-se também sob responsabilidade da empresa, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem.</p>		
--	---	--	--

9.3. O quadro abaixo apresenta o quantitativo estimado e descrição para a futura contratação:

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UND. DE MEDIDA	QNTD	CATSER/ CATMAT
RECURSOS HUMANOS					
01	Garçom	Disponibilização de profissional com experiência comprovada para realização de serviços de garçonaria, devidamente uniformizado. Além da experiência em eventos deve também ter no trato com autoridades. Diária de 6 horas.	1 - Diária	100	5363
02	Recepcionista uniformizada	Disponibilização de profissional com experiência na atividade de recepção de eventos devidamente uniformizada. Diária de 6 horas.	1 - Diária	60	8729
03	Recepcionista Bilingue	Disponibilização de profissional com fluência em mais de um idioma estrangeiro, dinâmico, com boa postura, capacitado e com experiência nas atividades relativas a função, ter habilidade em lidar com pessoas e no trato com autoridades, devendo estar devidamente uniformizado. Diária de 6 horas.	1 - Diária	10	8729
04	Tradutor-intérprete de Língua Brasileira de Sinais (Libras)	Disponibilização de profissional com experiência comprovada na Língua Brasileira de Sinais (libras), para atuar como um mediador, garantindo que pessoas com deficiência auditiva e ouvintes possam se comunicar, traduzir mensagens do português para a Língua Brasileira de Sinais (libras) e vice-versa.	1 - hora	240	12637

		Profissional com boa postura, capacitado, ter habilidade de lidar com pessoas e no trato com autoridades, devendo trajar roupas apropriadas.			
05	Mestre de cerimônias/animador/locutor	Disponibilização de profissionais com experiência comprovada, que conduzirá os eventos institucionais, devendo possuir habilidade no trato com autoridades, boa postura, desenvoltura, segurança, presença de palco, boa dicção, discrição, sobriedade, articulação e interpretação de possíveis imprevistos, trajar roupas bem talhadas e discretas e ter conhecimento de normas do Cerimonial Público. Diária de 6 horas.	1 - Diária	30	12955
06	Repórter fotográfico	Disponibilização de repórter fotográfico profissional para realizar produção, edição, tratamento, arquivamento e envio de registro dos eventos institucionais conforme orientação da contratante, trajando roupas discreta e adequada ao evento. O profissional deverá possuir todo o equipamento necessário para a realização do serviço. Diária de 6 horas	1 - Diária	30	6050
07	Apresentação artística	Disponibilização de profissional para apresentação artística em eventos institucionais (voz e violão). O profissional deverá possuir todos os equipamentos e/ou equipe necessários para a realização das apresentações. Diária de 6 horas	1 - Diária	30	15830
08	Vigilante	Disponibilização de profissional com formação técnica atualizada, para prestar serviço de vigilância e segurança desarmada nas instalações dos eventos promovidos pela Contratante, devidamente uniformizado e munido dos equipamentos necessários ao desempenho de suas funções. Diária de 8 horas	1 - Diária	80	30136
SERVIÇOS ESPECIALIZADOS					
09	Locação de sistema de	Locação de equipamentos de som para salas contendo:	1 - Diária	30	13757

	sonorização - Tipo I	<ul style="list-style-type: none">- 02 caixas de som ativas de 300w RMS com tripés;- 01 mesa de com 12 canais;- 01 interface de áudio (captura de áudio);- 01 notebook;- 02 microfones profissional sem fio com pedestal. <p>Contendo ainda cabos e plugues, bem como todo e qualquer acessório necessário ao pleno funcionamento do sistema.</p> <p>Inclui-se além do fornecimento dos materiais necessários, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>A empresa deverá disponibilizar operador e técnico de som capacitados para operar o sistema.</p> <p>Diária de 6 horas</p>			
--	----------------------	---	--	--	--

10	<p>Locação de sistema de sonorização - Tipo II</p>	<p>Locação de equipamentos de som para auditórios ou salão de eventos, contendo no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 02 caixas de som ativas de 500w RMS com tripés; - 02 caixas retorno de 500w RMS; - 01 mesa de som com 32 canais; - 01 interface de áudio (captura de áudio). - 4 microfones sem fio com pedestal; - 2 microfones sem fio e sem pedestal. <p>Contendo ainda, cabos e conexões, bem como todo e qualquer acessório necessário ao pleno funcionamento do sistema.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>A empresa deverá disponibilizar operador e técnico de som capacitados para operar o sistema.</p> <p>Diária de 6 horas.</p>	1 - Diária	30	13757
11	<p>Locação de sistema de sonorização - Tipo III</p>	<p>Locação de equipamentos de som para área aberta, contendo, no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 06 caixas de som ativas de 500w RMS com tripé ou 3 caixas de som ativas de 1.000w RMS; - 02 caixas retorno de 500w RMS; - 01 mesa de som com 32 canais; - 01 interface de áudio (captura de áudio); - 4 microfones sem fio com pedestal; - 2 microfones sem fio e com pedestal. - 2 microfones modelo gooseneck. <p>Contendo ainda, cabos e conexões, bem como todo e qualquer acessório necessário ao pleno funcionamento do sistema.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	1 - Diária	20	13757

		<p>A empresa deverá disponibilizar operador e técnico de som capacitados para operar o sistema.</p> <p>Diária de 6 horas.</p>			
12	<p>Locação do sistema de iluminação com operador</p>	<p>Sistema composto de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 mesa computadorizada 2048 canais; - 12 canais de dimmer montados em rack de 4000 watts por canal; - amplificador de sinal DMX de 8 vias; - 24 refletores PAR 64 com filtros rosco cores diversas; - 02 refletores elipsoidais; - 02 refletores minibrutts com 6 lâmpadas DWE 650 watts; - 20 metros de estrutura de alumínio Q30; - 01 máquina de fumaça. <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>A empresa deverá disponibilizar técnico capacitado para operar o sistema de iluminação durante o evento.</p> <p>Diária de 6 horas.</p>	1 - Diária	15	30003
13	<p>Locação de equipamento de transmissão</p>	<p>Equipamento profissional de transmissão (audiovisual) de videoconferência e lives de grande porte ao vivo, contendo no mínimo os seguintes equipamentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 (quatro) câmara de vídeo profissional, capaz de captar todos os tipos de imagens; - 6 (seis) microfone profissional, que garanta qualidade, ausência de ruídos, volume adequado e densidade vocal; - Switcher (mesa de corte) + controlador; - 1 (uma) mesa de som digital (sonorização); - Iluminação Profissional; - 2 (dois) teleprompter; - Link de internet dedicada. <p>Contendo ainda, cabos e conexões, bem como todo e qualquer equipamento e acessório necessário ao pleno funcionamento do sistema</p>	1 - Diária	10	12556

		<p>de transmissão.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>A empresa deverá disponibilizar equipe técnica especializada para operar o sistema.</p> <p>Diária de 8 horas.</p>			
14	<p>Locação de propaganda e publicidade volante</p>	<p>Disponibilização de propaganda e publicidade volante, do tipo sonorização, em carro de som volante, potência de 81 a 100 decibéis.</p> <p>Inclui-se além do carro de som, motorista, locutor para realizar as publicidades e propagandas, combustível e todos os aparatos necessários à realização do serviço.</p>	1 -hora	180	892
EQUIPAMENTOS E MATERIAIS DE APOIO					
15	<p>Locação de microfone sem fio com pedestal de mesa ou de chão</p>	<p>Microfone sem fio profissional (com bateria 9 volts) com pedestal de mesa ou de chão.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>Diária de 6 horas.</p>	1 - Diária	30	21490
16	<p>Locação de microfone sem fio sem pedestal</p>	<p>Microfone sem fio profissional (com bateria 9 volts) sem pedestal de mesa ou de chão.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>Diária de 6 horas.</p>	1 - Diária	30	21490
17	<p>Locação de microfone com fio com pedestal de mesa ou de chão</p>	<p>Microfone com fio unidirecional profissional com pedestal de mesa ou de chão.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>Diária de 6 horas.</p>	1 - Diária	20	21490

18	Locação de microfone gooseneck	<p>Microfone modelo gooseneck para mesa.</p> <p>Inclui-se materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>Diária de 6 horas.</p>	1 - Diária	60	21490
19	Locação de grupo gerador	<p>Disponibilização de grupo gerador móvel, à diesel, com capacidade mínima de 100 KVA.</p> <p>Diária de 8 horas</p>	1 - Diária	06	21679
20	Locação de Tela de Projeção 180"	<p>Disponibilização de tela de projeção 180" (3,66m x 2,74m). A tela poderá ser com tripé ou pendurada, a critério da contratante. Bivolt</p> <p>Inclui-se o fornecimento de todos os materiais necessários ao funcionamento e a efetiva prestação dos serviços, bem como mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob a responsabilidade da empresa.</p> <p>Diária de 6 horas</p>	1 - Diária	06	12556
21	Locação de Projetor Multimídia	<p>Projetor multimídia, tipo datashow, com no mínimo 3000 ansi-lumens. Bivolt</p> <p>Inclui-se o fornecimento de cabos, adaptadores, controle remoto, ponteira laser e todos os demais materiais necessários ao funcionamento e a efetiva prestação dos serviços, bem como mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob a responsabilidade da empresa.</p> <p>Diária de 6 horas</p>	1 - Diária	06	12556
22	Locação de Passador de Slides	<p>Locação de passador de slides, laser apresentador, controle sem fio para apresentações, caneta laser pointer, apontador multimídia.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de todos os acessórios necessários ao funcionamento e a efetiva prestação dos serviços, bem como a entrega, retirada e testes sob a responsabilidade da empresa</p>	Unidade	10	12556
23	Locação de Resfriador de ar (climatizador)	<p>Resfriador de ar, serviço de climatização de ambiente pelo sistema de resfriamento evaporativo, para ambientes fechados. Bivolt.</p>	1 - Unidade/ Diária	60	20818

		Inclui-se o fornecimento de todos os demais materiais necessários ao funcionamento e a efetiva prestação dos serviços, bem como mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob a responsabilidade da empresa.			
		Diária de 6 horas			
INSTALAÇÃO E MOBILIÁRIO					
24	Locação de aparador	Aparador de vidro, ferro treliçado ou madeira (conforme característica do evento). Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Unidade	60	20460
25	Locação de cadeira em PVC	Cadeira fixa, sem braço. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Unidade	6.000	20460
26	Locação de poltrona	Poltrona com base giratória, com assento e encosto em tecido. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Unidade	20	20460
27	Locação de mesa de centro	Mesa de centro redonda, com tampos de vidro ou madeira e pés em alumínio ou madeira. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Unidade	20	20460
28	Locação de mesa lateral	Mesa lateral redonda com tampos de vidro ou madeira e pés em alumínio ou madeira. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Unidade	20	20460
29	Locação de púlpito (tribuna)	Púlpito (tribuna) em acrílico com suporte para microfone. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da	Unidade	20	20460

		empresa.			
30	Locação de sofá - 2 lugares	Sofá de 2 lugares, em tecido. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Unidade	10	20460
31	Locação de sofá - 3 lugares	Sofá de 3 lugares, em tecido. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Unidade	06	20460
32	Locação de lixeira em alumínio	Lixeira em alumínio com pedal com capacidade para 30 litros. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Unidade	30	20460
33	Locação de conjunto de mesa diretora com cadeiras	Mesa diretora decorada com toalha em tecido de boa qualidade e arranjo de flores naturais tropicais dispostas em frente a mesa. A mesa poderá acomodar de 5 a 15 pessoas, acompanhada de cadeiras que devem ser de estilo executivo, encosto alto e revestido em tecido ou corino, sendo todas uniformes e do mesmo padrão. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa. Diária de 6 horas.	1 - Diária	07	20460
34	Locação de conjunto de mesa redonda e cadeiras em policarbonato incolor	Conjunto de mesa redonda para 6 (seis) a 8 (oito) lugares (com toalhas), com cadeiras sem braço em policarbonato incolor com almofadas para assento. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa. Diária de 6 horas.	1 - Diária	07	20460

35	Locação de cadeira em policarbonato incolor	<p>Cadeira sem braço em policarbonato incolor com almofadas para assento.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa. Diária de 6 horas.</p>	Unidade	600	20460
36	Locação de tapete - eventos diversos	<p>Tapete para eventos, estilo carpete-passarela, com 2 metros de largura, até 30 metros de comprimento, nas cores verde, bege, cinza e preto, podendo ser alocados em espaços de 05, 10 e 15 metros.</p> <p>Os tapetes poderão ser reutilizáveis a cada evento, diminuindo os custos para a empresa e Administração contratante.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	58	17019
37	Locação de tapete decorativo	<p>Tapete decorativo, medindo aprox. 2,50m x 2,50m. Cores verde, bege, cinza e preto.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	58	17019
38	Locação de torrenta cromada com fita retrátil	<p>Organizador/separador de fila para utilização na orientação, organização e controle de espaço, com fita de aprox. 2,00m de comprimento.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>Diária de 6 horas</p>	1 - Diária	100	20419

39	Locação de bandeira de mesa	<p>Bandeira de mesa, dos Estados brasileiros (conforme evento), do Estado do Amapá e municípios (conforme evento) e da DPE/AP, medindo aprox. 19 x 14 cm.</p> <p>As bandeiras deverão vir acompanhadas de pedestal de mesa com aprox. 30 cm de altura.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	100	16330
40	Locação de bandeira de mastro interna.	<p>Bandeira de mastro, dos Estados brasileiros (conforme evento) e da DPE/AP, tamanho oficial, com ponteiras.</p> <p>Bandeira tipo 2 P mede 90 cm x 128 cm.</p> <p>A altura básica do conjunto é de aprox. 2 metros.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	60	16330
41	Locação de estante modular	<p>Estante modular para decoração de ambientes, medindo entre 1,5 e 2 metros de largura por aproximadamente 2 metros de altura.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>Diária de 8 horas</p>	1 - Diária	15	20460
42	Locação de box truss treliça	<p>Box truss treliça Q15, para fixação de banners, backdrops, telas de projeção, lona de fundo de palco, entre outras aplicações.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>Diária de 8 horas</p>	1 - metro/ Diária	1.000	2224
43	Locação de grade de isolamento	<p>As grades devem ser todas iguais em tamanho, altura e modelo.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	1 - metro/ Diária	360	2224

		Diária de 8 horas			
44	Locação de rampa	<p>Rampa para acessibilidade de cadeirantes e pessoas com baixa mobilidade aos locais dos eventos.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>Diária de 8 horas</p>	1 - Diária	10	5290
45	Locação de tenda 10x10m	<p>Montagem e desmontagem de tenda aberta, nas dimensões mínimas de 10 metros de frente x 10 metros de profundidade, com aprox. 03 metros altura, cobertura do tipo pirâmide ou cúpula, com lona branca, estrutura em tubo galvanizado, com ou sem calha, com ou sem box, com iluminação no mínimo 3 (três) lâmpadas de 100 watts e 3 (três) tomadas, para uso do público em geral.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	40	21164
46	Locação de tenda 6x6m	<p>Tenda em lona branca 6x6 metros: cor branca, lona de cobertura em PVC, impermeável, auto-extinguível, com blackout, estrutura metálica em ferro tubular, com altura de 3 (três) metros, fixadas em estacas de ferro.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	30	21164
47	Locação de tenda 3x3m	<p>Tenda em lona branca 3x3 metros: cor branca, lona de cobertura em PVC, impermeável, auto-extinguível, com blackout, estrutura metálica em ferro tubular, com altura de 3 (três) metros, fixadas em estacas de ferro.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	30	21164
48	Locação de barraca corporativa com balcão 1,5x1m	<p>Barraca corporativa composta por estrutura, balcão e cobertura.</p> <p>Barraca e balcão em chapa de ferro metalon e cobertura em lona PVC com alta resistência,</p>	Unidade	30	17809

		<p>inclusive contra incêndio, podendo ser personalizada, a critério da Contratante.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>			
49	<p>Locação de barraca corporativa com balcão 2x2m</p>	<p>Barraca corporativa composta por estrutura, balcão e cobertura.</p> <p>Barraca e balcão em chapa de ferro metalon e cobertura em lona PVC com alta resistência, inclusive contra incêndio, podendo ser personalizada, a critério da Contratante.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	30	17809
50	<p>Locação de telão de LED</p>	<p>Conjunto telão de LED de alta definição, medindo 3 metros de largura x 2 metros de altura, com 6 (seis) placas.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>Diária de 8 horas</p>	1 - Diária	30	12556
51	<p>Locação de banheiro químico</p>	<p>Locação de banheiro químico individual, em polietileno ou material similar, dimensões padrão, piso antiderrapante, disponibilização de papel higiênico.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	50	17612
52	<p>Locação de banheiro químico PNE</p>	<p>Locação de banheiro químico individual, para deficientes físicos (usuários cadeirantes), em polietileno ou material similar, dimensões padrão, composto de todos os equipamentos e acessórios de segurança que atendam rigorosamente aos padrões e acessibilidade da ABNT (NBR 9050/2004).</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	50	17612

53	Locação de piso em tablado	<p>Tablados para eventos, elevado a 10 cm de altura, em madeira e/ou praticáveis, conforme necessidade da contratante, formando uma superfície uniforme, plana, antiderrapante, de alta resistência e impacto, com forração em carpete 4mm.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>Diária de 8 horas</p>	1 - m ² / Diária	1.000	5290
54	Locação de mesa bistrô	<p>Disponibilização de mesa alta bistrô sem banquetas.</p> <p>Tampo em MDF laqueado de cor neutra (sendo todas na mesma cor).</p> <p>Pés: estrutura em madeira ou tubos de aço.</p> <p>Dimensões: altura 106 cm, largura 60 cm, comprimento 60 cm.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	50	20460
55	Locação de mesa para coffee-break	<p>Disponibilização de mesa de madeira (com toalha) para coffee-break.</p> <p>Dimensões: 80 cm de altura, 100 cm de largura e 250 cm de profundidade.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	60	20460
56	Locação de Brinquedo Infantil	<p>Brinquedos infantis, com fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa, contendo, no mínimo, as seguintes opções:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pula-pula cama elástica - Escorregador - Piscina de bolas - Balanço <p>A locação dos itens é personalizável, permitindo que a DPE/AP escolha todas as opções ou apenas os itens que melhor se adequam ao evento.</p>	1 - Diária	50	19640

		Diária de 6 horas			
57	Locação de Palco 09x06m	<p>Locação de palco 09x06m</p> <p>Prestação de serviço em locação com montagem e desmontagem, de palco nas dimensões de 09 metros de frente x 06 metros de profundidade, com orelha, com cobertura em Box truss, de duro alumínio forma de duas águas, piso do palco em estrutura metálica com compensado de 20mm na cor preta, altura do solo de no mínimo 1,20m.</p> <p>House mix para mesas de PA e monitor, medindo no mínimo 4x4xm tipo tenda</p> <p>Inclui-se a locação todo e qualquer material necessário, testes, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem, sob responsabilidade da empresa. A empresa deverá disponibilizar operador e técnico capacitados, no que couber.</p> <p>Diária de 06 horas</p>	1 - Diária	10	5290
ORNAMENTAÇÃO E AMBIENTAÇÃO					
58	Locação de lycra de cores variadas (conforme evento)	<p>Para decoração de ambiente.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Metro	100	17027
59	Arranjo de flores em vaso decorativo	<p>Elaboração de arranjo de flores, tipo flores ou folhagens regionais, montada em vaso de mesa em material de cerâmica ou de vidro transparente (conforme evento).</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	30	17027
60	Arranjo de flores, tipo jardineira	<p>Arranjo de flores, tipo jardineira, artificial, disposto em frente a mesa, medindo aprox. 1,50m de comprimento, 25 cm de largura e 20 cm de altura.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	50	17027

61	Locação de vaso ornamental com planta	<p>Vaso ornamental grande, incluso planta artificial estilo palmeira ou similar, para decoração das áreas de circulação.</p> <p>Altura aproximada do conjunto montado (planta + vaso): 2 metros.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	100	17027
62	Coroa de flores (velório)	<p>Coroa de flores naturais com rosas e flores nobres nas cores a definir (preferencialmente neutras) com dimensões aprox. de 1 metro de diâmetro com faixa e dizeres de condolências a definir.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte e entrega sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	10	17027
63	Buquê de flores com 6 rosas	<p>Buquê confeccionado com flores naturais contendo 06 (seis) unidades de rosas importadas, juntamente com outras folhagens e adornos para cada buquê, devidamente embaladas, cores a definir.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte e entrega sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	10	17027
64	Buquê de flores com 3 rosas	<p>Buquê confeccionado com flores naturais contendo 03 (três) unidades de rosas importadas, juntamente com outras folhagens e adornos para cada buquê, devidamente embaladas, cores a definir.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte e entrega sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade	10	17027
65	Rosa unitária	<p>Rosa natural, individual, importada, devidamente embalada com laço e/ou adesivo decorativo, cores a definir.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte e entrega sob responsabilidade da empresa.</p>	Unidade.	100	17027
66	Balões decorativos	Balões nº 9 com serviço de enchimento, cores a definir	Unidade	3.600	17027
67	Faixa de inauguração	<p>Faixa de inauguração com laço, em gorgurão, na cor verde bandeira</p> <p>Tamanho da faixa e laço a definir, de acordo com evento.</p>	Unidade	10	17019

		Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.			
68	Placa/pano	Placa pano - descerramento de placa, veludo verde bandeira, com torçal e roseta. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	metro linear	10	17019
69	Fitilho de cetim	Rolo com 100 metros de fitilho em cetim, cores a definir, de acordo com evento. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Rolo	10	17027
70	Alfinete de segurança	Alfinete de segurança para utilização junto com os fitilhos. Caixa c/ 100 unidades cada. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	Caixa	10	17027
71	Serviço de ambientação	Serviço de organização, ambientação, decoração e execução de eventos, com fornecimento de materiais, mão de obra, design, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa, contendo, no mínimo, a locação de: - 01 arranjo floral com flores tropicais e do campo ou flores e folhagens regionais, naturais, de cores variadas, com aprox. 80 cm de altura a proporção de três dúzias de flores por metro linear, para posição ao pé da mesa diretora; - 01 centro caído medindo aprox. 1 metro, ornamentado com flores nobres e/ou tropicais e folhagens; - 04 vasos ornamentais grande, com flores artificiais e folhagens para decoração das áreas de circulação; - 03 jardineiras de flores artificiais de 1 metro; - Tapete para eventos, estilo carpete-passarela, com aprox. 2 metros de largura e até 30 metros de comprimento, nas cores verde, bege, cinza e preto, podendo ser alocados em espaços de 05, 10 e 15 metros. - 02 lounge com cadeiras de policarbonato	1 - serviço	40	17485

		<p>incolor;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 03 mesas de centro redonda, com tampo de vidro ou madeira e pés em alumínio ou madeira.; - 03 aparador de vidro, ferro treliçado ou madeira (conforme característica do evento); - 03 Sofá de 2 lugares, em tecido; - 6 metros de toalhas de mesa grande, retangular para mesa a partir de 10 lugares, cor a definir; - 20 cadeiras em policarbonato incolor com almofada; - 20 objetos decorativos (opcional conforme eventos, podendo ser velas decorativas, quadros, vasos, molduras, espelhos, etc.). <p>A quantidade de cadeiras poderá variar conforme evento, limitada à quantidade máxima aqui prevista.</p> <p>Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.</p> <p>OBS 1: A empresa deverá necessariamente considerar no valor deste pacote de ambientação, todos os itens acima descritos tidos como padrão mínimo em cada evento, sem qualquer ônus adicional à contratante.</p> <p>OBS 2: A decoração deverá ser personalizada conforme orientação da contratante e deverá estar de acordo com o objetivo de cada evento.</p>			
HOSPEDAGEM E ESPAÇO PARA EVENTOS					
72	Reserva de hotel 4 estrelas	<p>Disponibilização de reserva de hotel em Macapá, de no mínimo 4 estrelas, contendo uma cama de casal ou duas de solteiro.</p> <p>Quarto tipo Standard</p> <p>Inclui-se o check-in e checkout sob responsabilidade da empresa.</p>	1 - Diária	60	9946
73	Locação de espaço físico para até 200 pessoas	<p>Espaço físico (auditório e/ou salão para eventos) - capacidade para atender até 200 pessoas.</p> <p>Diária de 8 horas</p>	1 - Diária	10	22721

74	Locação de espaço físico para até 600 pessoas	<p>Espaço físico (auditório e/ou salão para eventos) - Capacidade para atender até 600 pessoas.</p> <p>Diária de 6 horas</p>	1 - Diária	10	22721
BUFFET					
75	Coffee-break - Tipo I	<p>Serviço de coffee-break, com fornecimento de alimentação e utensílios, cardápio variado contendo no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chocolate quente; - Café preto com e sem açúcar; - Leite integral; - 2 (dois) tipos de suco de frutas naturais; - 3 (três) tipos de refrigerante (tradicional e light); - Água mineral sem gás; - Gêlo; - Mingau; - Tapioca (doce e salgada); - Cuscuz temperado; - Biscoitos variados (salgados e doces); - no mínimo 10 (dez) tipos de variedades de salgados; - Frios; - Tortas (salgadas e doces); - Bolos; - Pães frescos; - Sanduíches; - canapés (salgados e doces); - Requeijão; - Manteiga; <p>Inclui-se o fornecimento de alimentação e utensílios, na quantidade necessária para o evento, tais como: talheres, louças, copos/taças, pratos, bandejas, xícaras c/ pires, guardanapos, dentre outros;</p> <p>A quantidade de coffee-break solicitada poderá variar de acordo com a necessidade do órgão e o porte do evento.</p> <p>Inclui-se também sob responsabilidade da empresa, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem, etc.</p>	Por pessoa	5.400	12807

76	Coffee-break Tipo II	<p>Serviço de coffee-break, com fornecimento de alimentação e utensílios, cardápio variado contendo no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chocolate quente; - Capuccino; - Café preto com e sem açúcar; - Leite integral; - Chá - 3 tipos de suco de frutas natural; - 3 tipos de refrigerante (tradicional e light); - Água mineral sem gás e com gás; - Gêlo; - Mingau; - Tapiocinha (doce e salgada); - Cuscuz temperado; - Biscoitos variados (salgados e doces); - no mínimo 10 tipos de variedades de salgados;Frios; - Tortas (salgados e doces); - Bolos; - Pães frescos; - Sanduíches; - canapés (salgados e doces); - Geléias; - Requeijão; - Manteiga; - Salada de frutas e/ou frutas variadas - 3 tipos de patês. <p>Inclui-se o fornecimento de alimentação e utensílios, na quantidade necessária para o evento, tais como: talheres, louças, copos/taças, pratos, bandejas, xícaras c/ pires, guardanapos, etc;</p> <p>A quantidade de coffee-break solicitada poderá variar de acordo com a necessidade do órgão e o porte do evento.</p> <p>Inclui-se também sob responsabilidade da empresa, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem, etc.</p>	Por pessoa	2.500	12807
77	Almoço ou jantar	Almoço ou jantar, com fornecimento de alimentação e utensílios - cardápio variado, contendo no mínimo:	Por pessoa	2.760	12807

		<ul style="list-style-type: none"> - 03 (três) tipos de carne (branca e vermelha); - 06 (seis) tipos de guarnições (entre arroz, massas, legumes e etc); - 06 (seis) tipos de saladas (folhas e legumes variados); - Água mineral com e/ou sem gás; - Gêlo - 3 tipos de suco de frutas natural; - 3 tipos de refrigerante (tradicional e light); - 02 (dois) tipos de sobremesa (uma porção de cada tipo por pessoa). <p>Inclui-se o fornecimento de alimentação na quantidade adequada e utensílios, na quantidade necessária para o evento, tais como: talheres, louças, copos/taças, pratos, bandejas, guardanapos, dentre outros;</p> <p>Inclui-se também sob responsabilidade da empresa, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem, etc.</p>			
78	Buffet Kids	<p>Serviço de fornecimento de alimentação infantil e utensílios - opções variadas, contendo no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mini sanduiches; - Mini hot dog; - Iogurte; - Achocolatado - Suco de frutas natural; - Refrigerante (tradicional); - Água mineral sem gás; - Bolo com cobertura de chocolate; - Algodão doce; - Churros; - Pipoca (doce e salgada); - Crepe (doce e salgado); - Mingau; - Balas. <p>Inclui-se o fornecimento de alimentação na quantidade adequada e utensílios, na quantidade necessária para o evento, tais como: talheres, copos, pratos, guardanapos, dentre outros;</p> <p>Inclui-se também sob responsabilidade da empresa, transporte, entrega, carga, descarga, montagem e desmontagem, etc.</p>	Por pessoa	500	12807

BRINDE					
79	Brinde receptivo	<p>Fornecimento de brindes receptivos (cesta de boas-vindas), com alimentos e utensílios - cardápio variado, contendo no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Achocolatado; - Capuccino (sachê); - Café preto sem açúcar; - Leite integral; - Suco de frutas natural - 2 mini sanduíches; - 1 Croissant de queijo; - 1 Croissant de chocolate; - 4 Trufas regionais; - Mini torradas; - 1 mini geleia - 2 tabletes (17g) de queijo cremoso e macio. - 3 tipos de frutas; - sachê de açúcar e adoçante. <p>Inclui-se o fornecimento de alimentação e utensílios necessários para montagem dos brindes receptivos, tais como: cesta de vime, fitas decorativas personalizadas (personalização DPE/AP, devendo ser aprovado pela Contratante), papel de seda, cartão, talher descartável, lenço de papel, etc.</p> <p>Inclui-se também sob responsabilidade da empresa a montagem, transporte, entrega, etc.</p>	Por pessoa	140	621814

9.4. A estimativa de quantidades para a nova contratação foi elaborada pela Coordenadoria de Cerimonial e Eventos, com base na experiência da contratação anterior e nas necessidades identificadas ao longo da vigência contratual.

9.5. O aumento do quantitativo estimado em relação a contratação anterior deve-se ao crescente número de eventos institucionais previstos ao longo do ano, às parcerias com outros órgãos da administração e a insuficiência do quantitativo da contratação anterior, que motivou a abertura deste novo processo.

9.6. Ressalta-se que, originalmente, planejou-se a realização de dois processos licitatórios distintos: um para a organização e execução de eventos e serviços correlatos, e outro especificamente para o fornecimento de buffet. Contudo, uma análise operacional realizada pela Coordenadoria demandante identificou mais vantagens e maior competição na consolidação dessas contratações em um único processo licitatório, uma prática reconhecida e usual no mercado. Diante disso, as alterações necessárias foram implementadas.

9.7. A Defensoria Pública do Amapá expande seu compromisso com a comunidade por meio de ações sociais itinerantes em bairros, comunidades e municípios, onde a presença de crianças é frequente. Reconhecendo a importância de garantir a segurança e o bem-estar dos pequenos, bem como a tranquilidade dos assistidos durante o atendimento, a DPE/AP identificou a necessidade de criar um espaço infantil durante as ações.

9.8. O espaço infantil, idealizado pela DPE/AP, visa proporcionar um ambiente seguro e acolhedor para as crianças enquanto seus pais ou responsáveis recebem atendimento jurídico. Equipado com brinquedo, atividades recreativas e lanche, o espaço será supervisionado, garantindo a segurança e o cuidado das crianças.

9.9. Além das ações itinerantes, a DPE/AP promove ações sociais especiais em celebração ao Dia das Crianças. Nesses eventos, a instituição também oferece lanches, brinquedos e momentos de lazer, proporcionando um dia memorável para as famílias assistidas. A participação ativa de membros e servidores da DPE/AP, que se unem para coletar e distribuir donativos, reforça o compromisso da instituição em atender as necessidades de seus usuários em todas as suas atividades.

9.10. A inclusão de de itens voltados às crianças reflete o compromisso da DPE/AP em criar um ambiente acolhedor e inclusivo para todas as famílias assistidas. Ao garantir que as crianças tenham acesso a um espaço adequado e seguro, a

instituição permite que os adultos recebam o atendimento jurídico com tranquilidade, promovendo a igualdade de acesso à justiça para todos.

9.11. Ademais, o espaço irá proporcionar um ambiente relaxante para as crianças, reduzindo o estresse e a ansiedade durante o atendimento de pais e responsáveis, será um suporte adicional às famílias em situação de vulnerabilidade, que muitas vezes enfrentam dificuldades para cuidar de seus filhos, netos e sobrinhos durante o atendimento jurídico.

9.12. Quanto aos brindes, para a inclusão desse item, a Defensoria Pública do Amapá realizou uma análise o Decreto Federal nº 10.889, de 2021, para assegurar a estrita conformidade com as normas de integridade e conduta ética da Administração.

9.13. Isso porque o Decreto nº 10.889, de 2021 estabelece uma distinção clara entre “brindes”, “presentes” e “hospitalidade”, com o objetivo de coibir o recebimento de brindes que possam configurar conflitos de interesses.

9.14. Embora o decreto restrinja a entrega de brindes e presentes em geral, ele permite exceções em contextos protocolares específicos, desde que observados os parâmetros que devem ser seguidos pela Administração, garantindo a transparência e a conduta ética em suas ações.

9.15. A entrega de brindes tem propósitos legítimos como simbolizar o respeito e apreço aos participantes, palestrantes e autoridades, promover a identidade visual e os valores da DPE/AP e expressar a gratidão pela presença e contribuição dos participantes.

9.16. Considerando o Decreto acima referenciado, a entrega de brindes observará critérios como: os limites de valores estabelecidos pelo decreto e a distribuição transparente evitando qualquer aparência de favorecimento ou conflito de interesses.

9.17. Em consonância com os regulamentos internos da DPE/AP, especificamente a Portaria nº 32, de 2024, os bens adquiridos não serão configurados como itens de luxo, reforçando o compromisso com a economicidade e a responsabilidade no uso dos recursos públicos.

9.18. Ao adotar essas medidas, a DPE/AP assegura a conformidade com normas éticas e legais, fortalecendo sua imagem institucional, promovendo relações transparentes e responsáveis com seus parceiros e colaboradores, que tenham interesses e condições recíprocas e equivalentes, de modo a realizar um propósito comum.

9.19. Com relação ao valor estimado para a futura contratação, os Documentos de Formalização de Demandas - DFD 's indicaram um montante anual de R\$ 1.000.000,00 (um milhão) de reais, sendo R\$ 500.000,00 (quinhentos mil) reais para serviços de buffet e R\$ 500.000,00 (quinhentos mil) reais para organização e execução de eventos e serviços correlatos. No entanto, para assegurar a precisão dos preços de mercado e o alinhamento com as especificações do objeto, realizou-se simultaneamente a elaboração deste estudo técnico uma pesquisa de preços formal, em conformidade com o inciso IV, do art. 3º, da Portaria nº 35, de 2024 - DPE/AP. Esta pesquisa servirá como referencial para a futura contratação.

9.20. De acordo com a média dos preços coletados, o preço referencial total da futura contratação é de R\$ 5.893.706,23 (cinco milhões, oitocentos e noventa e três, setecentos e seis reais e vinte e três centavos). Todos os detalhes relacionados a pesquisa de preços realizadas, fornecedores consultados e as bases de cálculo para se chegar neste valor estimado constarão no mapa de preços que será juntado aos autos deste processo SEI em momento oportuno.

9.21. Nesse passo, é importante destacar que o presente objeto não se enquadra como “bem de natureza divisível” posto que necessitam guardar similaridade entre si. Sendo assim, justifica-se que embora seja permitida a participação de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) no certame, não haverá reserva de cotas de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto, conforme determina os art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do art. 21, da Lei Complementar 108, de 2018. Não será aplicado aos lotes/itens deste certame, por se mostrar desvantajoso para a Administração devido a possibilidade de causar prejuízo ao conjunto do objeto a ser contratado, visto tratar-se de contratação de serviço indissociáveis. A inaplicabilidade do disposto busca diminuir os riscos de prejuízo para o conjunto ou complexo do objeto contratado.

9.22. Para licitações de Registro de Preços, como se propõe para a futura contratação, a indicação orçamentária somente será exigida para a formalização do contrato ou instrumento hábil, conforme art. 16, da Portaria nº 46, de 2024 - DPE/AP

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

10.1. De acordo com o art. 47, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021, as contratações de bens e serviços deverão atender ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, considerando a responsabilidade técnica, o custo para a administração de vários contratos frente as vantagens de redução de custos com divisão do objeto em itens.

10.2. A obrigatoriedade do parcelamento também é estabelecida pela Súmula nº 247, do Tribunal de Contas da União, que determina a admissão da adjudicação por item e não por preço global em licitações de obras, serviços, compras e alienações, desde que o objeto seja divisível e não prejudique o conjunto ou perda de economia de escala, com o objetivo de garantir a ampla participação de licitantes que possam fornecer parte do objeto.

10.3. A Portaria nº 37, de 2024 - DPE/AP, em seu art. 5º, inciso VII, ratifica a importância de justificar a existência ou não do parcelamento nos Estudos Técnicos Preliminares.

10.4. Isto posto, preliminarmente é importante destacar que a forma como o mercado de prestadores de serviços funciona para este tipo de objeto, demonstra que a vantajosidade econômica para a Administração ocorre na hipótese de contratação de grupo integral, uma vez que o menor preço é resultante da multiplicação de preços de diversos itens pelas quantidades estimadas, o que gera economia de escala.

10.5. No caso em tela, os itens que compõem a demanda são inter-relacionados, que juntos, são aptos para a realização do evento como um todo, de acordo com as características e necessidades de cada evento.

10.6. Sendo assim, o parcelamento do objeto proposto não é recomendável, vantajoso e nem interessante, conforme entendimento da Súmula nº 247, do TCU. Nesse sentido, considerando as características do objeto desta proposta, a contratação parcelada em diversas licitações resultaria numa excessiva aspersão de serviços, para o êxito de um único objetivo, qual seja: realização de evento, além de resultar em vários contratos, o que tornaria mais onerosa a contratação, tornando-se inexecutável.

10.7. Por consequência, o agrupamento dos itens proporcionará maior competitividade entre as empresas licitantes, pois torna a contratação mais atrativa, já que a empresa lucrará no conjunto de itens afins.

10.8. Considerando o aspecto econômico, Marçal Justen Filho nos ensina que: *“Economicidade significa o dever de eficiência. A economicidade impõe adoção da solução mais conveniente e eficiente sob o ponto de vista da gestão dos recursos públicos. Toda atividade administrativa envolve uma relação sujeitável a enfoque de custo-benefício”* assim, o agrupamento proporcionará a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, uma vez que será possível a ocorrência da economia de escala que, aplicada ao fornecimento de um grupo de materiais e serviços, implicará em redução de preços ofertados.

10.9. Vale ressaltar que a contratação da prestação dos serviços em apenas uma empresa tem por objetivo garantir ao organizador a melhor administração e uniformidade dos meios na preparação do evento, maior eficiência na execução, rapidez nas ações de coordenação, logística da operação, custos gerenciais e administrativos, alçando-se com isso, a padronização e qualidade dos serviços, além de permitir a melhor racionalização no uso dos recursos orçamentários, visando a economicidade. Dessa forma, o agrupamento do objeto em um único lote visa a melhor execução dos serviços, proporcionando facilidade na entrega, conferência e melhor administração e fiscalização do serviço a ser contratado.

10.10. Outrossim, o parcelamento do objeto acarretaria na execução contratual desastrosa, com ocorrência de falhas ou falta de parte dos recursos previstos, isto é, caso várias empresas viessem a se tornar responsáveis, em conjunto, pela organização dos eventos, a falha cometida por uma única empresa seria suficiente para comprometer o desempenho das demais fornecedoras e do evento, em si considerado. Especialmente considerando o fato de que alguns eventos podem ocorrer simultaneamente.

10.11. À vista disso, o Ministro Benjamin Zymler, por meio do Acórdão nº 004.937/2015-5 - TCU, já proferiu voto no qual a inviabilidade da adjudicação por itens para o objeto em escopo, *“Entretanto, entende o relator do presente feito que o parcelamento da licitação em itens seja claramente inviável (peça 13, p.10), haja vista que poderia implicar a contratação de dezenas de fornecedores/prestadores de serviço para a realização de um único evento”*.

10.12. Cabe destacar que raramente há demanda de itens isolados, pois os serviços relativos ao planejamento e organização de eventos não podem ser dissociados uns dos outros. Não seria viável, portanto, a contratação de diversas empresas para a realização de um único evento.

10.13. Desse modo, o não parcelamento mostra-se necessário, não se afigurando opção da Administração, visto que conforme o Acórdão nº 517/2017 - TCU - 2ª Câmara *“para a contratação de empresa para organização de evento não se aplica a adjudicação por item, uma vez que o objeto é, no caso vertente, indivisível, considerando que a adjudicação por item, mesmo que possível, oneraria a Administração, visto que seria necessária a contratação de mais uma empresa que viesse a coordenar as atividades de planejamento, coordenação, execução e avaliação do evento constantes do edital”*

10.14. Desse modo, entende-se que a contratação em lote/grupo único cumpre os parâmetros legais e a necessidade da Defensoria Pública do Amapá. Portanto, sugere-se que, quando da elaboração do Termo de Referência e do Edital, que seja adotada a contratação de lote/grupo único, na modalidade menor preço sobre o valor global estimado.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

11.1. Contratações correlatas são aquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação de serviço, mas que não precisam, necessariamente, serem adquiridas para a completa prestação do objeto principal. Já as contratações interdependentes são aquelas que precisam ser contratadas juntamente com o objeto principal para sua completa prestação.

11.2. Desta forma, entende-se não haver necessidade de contratações correlatas ou interdependentes para o objeto em questão.

12. DEMONSTRAÇÃO DO ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

12.1. Em 2024, a Coordenadoria de Licitações, Contratos e Convênios da DPE/AP iniciou a elaboração do Plano de Contratações Anual (PCA) para o exercício de 2025. Esse processo contou com a participação ativa de todas as Coordenadorias que compõem o corpo administrativo da instituição, visando mapear as necessidades de aquisições, serviços e fornecimentos essenciais para o funcionamento da Defensoria no ano seguinte.

12.2. A CLCC desempenhou um papel fundamental, orientando e instruindo os Coordenadores para identificar com precisão suas demandas e prioridades. O levantamento dessas informações foi realizado com base em critérios de eficiência, economicidade e alinhamento às metas institucionais. Após a consolidação dos dados, o PCA foi finalizado e incluído no Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC) por meio do sistema Compras.gov em setembro de 2024, sendo aprovado no mesmo período.

12.3. As contratações aprovadas no PCA da Defensoria Pública, encontram-se devidamente publicadas no Portal Nacional de Contratações Públicas (<https://pncp.gov.br/app/pca/11762144000100/2025>), bem como no sítio oficial da DPE/AP (<https://defensoria.ap.def.br/transparencias/6#ChegadaCorregedoria>), em atendimento ao que prevê o art. 10, §§2º e 3º, da Portaria nº 33, de 2024 - DPE/AP.

12.4. Nesse passo, a contratação em questão encontra-se em seu primeiro termo aditivo contratual, com vigência até 02 de junho de 2025, o que ainda possibilita prorrogação de prazo. No entanto, ao final de 2024, foi constatado que o contrato não atende mais de maneira plena as necessidades da Administração, tanto em aspectos quantitativos quanto qualitativos. Assim, tornou-se necessário um novo procedimento licitatório para atender adequadamente a demanda. Considerando a possibilidade de prorrogação do contrato, não houve naquele momento, a necessidade de incluí-lo no atual PCA.

12.5. Diante disso, foram inseridas e aprovadas as contratações nº 61/2025 e 62/2025 no PGC - Planejamento e Gerenciamento de Contratações, do portal de Compras.gov, DFD 's - Documentos de Formalização de Demandas nº 11/2025 e 12/2025.

12.6. Casos como este ressaltam a importância de reavaliar e adaptar continuamente o planejamento de contratações, considerando que eventos imprevistos podem surgir e impactar diretamente as demandas institucionais. Embora a demanda não tenha sido inserida em tempo hábil no PCA de 2025, a identificação dessa necessidade posterior reforça o compromisso da DPE/AP em atender ao interesse público e garantir a continuidade dos trabalhos da instituição.

13. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

13.1. Ao contratar uma empresa especializada na prestação de serviços, sob demanda, de organização e execução de eventos e serviços correlatos, incluindo fornecimento de buffet, a DPE/AP busca alcançar diversos resultados que garantam o sucesso e a qualidade dos eventos por ela realizados. Com a seleção da proposta mais vantajosa, espera-se alcançar os seguintes resultados:

13.1.1. Com a centralização dos serviços em um único contrato eliminar a necessidade de múltiplas contratações isoladas gerando economia de gastos e simplificando a gestão administrativa.

13.1.2. Assegurar que os recursos sejam utilizados de forma precisa, com pagamentos efetuados apenas pelos serviços efetivamente utilizados, evitando dispêndios desnecessários.

13.1.3. Proporcionar, por meio de uma empresa com expertise, maior agilidade na organização e execução, minimizando atrasos e retrabalhos.

13.1.4. Obter preços mais competitivos em serviços de buffet, aluguel de equipamentos, mobiliário, etc., resultando em uma gestão de custos mais eficiente para DPE/AP.

13.1.5. Que os serviços de buffet estejam em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar, garantindo que os alimentos sejam preparados e servidos de forma segura, evitando riscos à saúde.

13.1.6. Obter um serviço eficiente, que inclua a carga, descarga, montagem, desmontagem, entrega e adequação do serviço ao local e ao número de convidados, sem falhas no processo de execução, como atrasos ou falta de itens essenciais.

13.1.7. Concentrar todos os esforços da Defensoria em sua missão principal de promover a assistência jurídica integral e gratuita aos vulneráveis.

13.2. Esses resultados refletem a busca pela eficiência, qualidade e transparência nas contratações públicas, assegurando o uso adequado dos recursos públicos e a satisfação das necessidades de todos os envolvidos no evento.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

14.1. Por envolver objeto com baixa complexidade, não serão necessárias providências adicionais tomadas pela Administração além daquelas normalmente já realizadas:

14.1.1. Publicidade dos atos processuais nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

14.1.2. Emitir a Ordem de Serviços - OS, onde constará a data, local e demais informações de cada evento;

14.1.3. Recebimento e aceite do objeto dentro dos prazos estabelecidos.

14.1.4. Providências quanto ao pagamento dos serviços prestados após emissão da nota fiscal da contratada e termo de recebimento definitivo emitido por fiscal designado da contratante.

15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

15.1. As especificações do objeto a ser contratado contempla elementos com baixa capacidade de causar danos ambientais,

caso a execução dos serviços ocorram nos termos das legislações aplicáveis ao tema. Por isso, será exigido o cumprimento das normas legais aplicáveis a execução de serviços e ao fornecimento, a fim de evitar o risco à saúde humana e ao meio ambiente:

15.1.1. Observar a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 2004, alterada pela RDC nº 52, de 2014, a Resolução RDC ANVISA nº 218, de 2005, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

15.1.2. Realizar o descarte adequado de resíduos sólidos e respeitar as Normas publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

15.1.3. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional de água e energia.

15.1.4. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas, preferindo filtros e ligações diretas, sem intermediários.

15.1.5. Utilizar majoritariamente produtos inofensivos à saúde humana, salvo inexistência de produtos com tal padronização.

15.1.6. Acondicionar materiais/ insumos em embalagens compostas se possível por materiais recicláveis ou reutilizáveis.

15.1.7. Não descartar produtos químicos em locais inapropriados.

15.2. Além disso, os requisitos de contratação estão em conformidade com as disposições relacionadas às contratações sustentáveis, dispostas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis - 7ª Edição, outubro de 2024, da AGU, e ainda, as disposições estabelecidas na Portaria nº 393, de 2024 - DPE/AP, que institui a Defensoria Verde - Plano de Sustentabilidade e Uso Racional dos Recursos Públicos, no que couber.

16. CONCLUSÃO QUANTO À VIABILIDADE E ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

16.1. Com base nas informações levantadas ao longo do Estudo Técnico Preliminar, a equipe de planejamento considera a contratação viável tecnicamente, visto que há no mercado soluções que atendem ao objeto pretendido. Quanto à viabilidade econômica, entende-se que o quantitativo a ser contratado é estimado e será adequado ao orçamento programado e disponível para a despesa conforme a execução das demandas.

17. CLASSIFICAÇÃO DA INFORMAÇÃO

17.1. Em atendimento ao que dispõe o art. 7º, da Portaria nº 37, de 2024 - DPE/AP, tendo em vista o baixo grau de complexidade do objeto e o seu caráter comum, verifica-se que as informações contidas neste Estudo não necessitam de classificação da informação, nos termos da Lei nº 12.527, de 2011, e estarão disponíveis para consulta quando da publicação do Edital.

Macapá - AP, na data da assinatura digital

(Assinado eletronicamente)

Daniela Albuquerque Barcessat

Coordenadoria de Cerimonial e Eventos

Portaria nº 323, 01 de abril de 2024 - DPE/AP

(Assinado eletronicamente)

Francisca Nunes

Coordenadoria de Licitações, Contratos e Convênios

Portaria nº 1103, de 03 de outubro de 2023 - DPE/AP



Documento assinado eletronicamente por **daniela albuquerque barcessat**, Assessora Técnica, em 29/05/2025, às 07:58, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **francisca de fatima dos santos nunes**, Assessora Técnica, em 29/05/2025, às 07:58, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ap.def.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0109139** e o código CRC **0F43D8B3**.
