GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Agricultura - SEAGRI
Gerência de Projetos e Eventos - SEAGRI-GEPROJE

PLANO DE TRABALHO

PLANO DE TRABALHO

1. DADOS CADASTRAIS

Órgão / Entidade Proponente			CNPJ:	
Endereço:				
Cidade:	U. F.	CEP:	DDD/Telefone:	ESFERA:
Conta Corrente N.º	Banco:	Agência:	Praça de Pagamento:	
Nome do Responsável:			C. P. F.	
C.I / Órgão Exp.	Cargo/Função:			
Endereço:			CEP:	
E-mail:				

2. DESCRIÇÃO DO PROJETO

Execução, em regime de mútua cooperação, das ações destinadas à realização do 3º Fórum do Leite, previsto para os dias 10 e 11 de dezembro de 2026, e da Cerimônia de Premiação do 5º Concurso de Qualidade dos Queijos de Rondônia – ConQueijo, a ser realizada no dia 12 de dezembro de 2026, no município de Ariquemes/RO, abrangendo atividades técnicas, educativas e institucionais, organização, infraestrutura, logística, comunicação, recepção, cerimonial e demais meios necessários à execução integrada das ações e ao alcance das metas e dos resultados de interesse público estabelecidos no Plano de Trabalho.

3. APRESENTAÇÃO (IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO)

O presente projeto tem como objeto a celebração de Termo de Colaboração com Organização da Sociedade Civil – OSC, visando à execução, em regime de mútua cooperação, das ações necessárias à realização do 3º Fórum do Leite, nos dias 10 e 11 de dezembro de 2026, e da Cerimônia de Premiação do 5º Concurso de Qualidade dos Queijos de Rondônia – ConQueijo, no dia 12 de dezembro de 2026, no município de Ariquemes/RO.

A parceria será firmada com OSC regularmente constituída, que atenda aos requisitos legais e editalícios e demonstre experiência prévia compatível com o objeto da parceria, especialmente em atividades relacionadas à cadeia produtiva do leite e de seus derivados, à pecuária leiteira, à agroindustrialização e à promoção da qualidade dos produtos agropecuários. Poderão ser consideradas experiências na organização, realização ou apoio a feiras, exposições, concursos de qualidade, encontros de produtores, fóruns, workshops, simpósios, seminários e demais eventos técnicos ou institucionais pertinentes ao objeto.

A iniciativa visa promover o fortalecimento e a valorização da cadeia produtiva do leite e de seus derivados em Rondônia, por meio da realização de atividades técnicas, educativas e institucionais que favoreçam a disseminação de conhecimentos, o intercâmbio de experiências, a valorização dos produtores e das agroindústrias e o reconhecimento da qualidade dos produtos regionais. A parceria deverá assegurar a adequada organização e execução integrada das ações, conforme as metas, os resultados esperados e as demais condições estabelecidas no Plano de Trabalho e no Edital de Chamamento Público, observadas as disposições da legislação aplicável.

As ações incluem, no mínimo:

- Espaço físico adequado para realização do evento, com capacidade para até 1.000 participantes;
- Estrutura, ornamentação e ambientação temática para a Cerimônia de Premiação, incluindo a montagem de até 16 estandes para agroindústrias de derivados de leite;
- Estandes para patrocinadores, a quantidade efetiva de estandes será definida após a publicação do respectivo Edital de Patrocínio, considerando as adesões formalizadas, o número de parceiros e patrocinadores confirmados e as necessidades identificadas no planejamento e na organização dos eventos.
- Garantia da participação de visitantes, produtores rurais, representantes de agroindústrias, técnicos, convidados e demais integrantes da cadeia produtiva do leite e seus derivados no 3º Fórum do Leite, nos dias 10 e 11 de dezembro de 2026, e na Cerimônia de Premiação do 5º Concurso de Qualidade dos Queijos de Rondônia – ConQueijo, no dia 12 de dezembro de 2026.
- Infraestrutura de energia elétrica, iluminação e climatização dos ambientes;
- Sistema de sonorização e recursos audiovisuais;
- Fornecimento de alimentação aos produtores e demais públicos previstos na programação, contemplando café da manhã e almoço durante os dias 10 e 11 de dezembro de 2026, bem como alimentação para o Jantar de Gala, no dia 12 de dezembro de 2026;
- Equipe de limpeza, manutenção e apoio operacional;
- Recepção e credenciamento dos participantes;
- Divulgação, comunicação e cobertura midiática do evento;
- Transmissão ao vivo da Cerimônia de Premiação;
- Cerimonial e equipe de protocolo;
- Transporte dos produtores finalistas do Estado de Rondônia em ônibus, com disponibilização de até 12 (doze) veículos no total para atendimento da demanda durante os três dias do evento, conforme distribuição definida pela organização;
- Fornecimento de 500 camisas, 600 camisetas e 09 troféus;
- Fornecimento de material gráfico e de comunicação visual para identificação e divulgação do evento.
- Disponibilização de acomodações para os produtores e técnicos participantes das categorias Muçarela, Coalho e Provolone do 5º ConQueijo;
- Contratação de especialistas com experiência e conhecimento na cadeia produtiva do leite e seus derivados para ministrar 04 (quatro) palestras técnicas durante o 3º Fórum do Leite, sendo 02 (duas) em cada dia, nos dias 10 e 11 de dezembro de 2026, conforme programação previamente estabelecida.

A execução será regida pela Lei nº 13.019/2014 e pelo Decreto Estadual nº 21.431/2016, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e economicidade.

4. JUSTIFICATIVA

A Secretaria de Estado da Agricultura – SEAGRI reconhece a importância estratégica do 3º Fórum do Leite e do 5º Concurso de Qualidade dos Queijos de Rondônia – ConQueijo como iniciativas voltadas ao fortalecimento da cadeia produtiva do leite e de seus derivados no Estado. O Fórum tem como finalidade promover a disseminação de conhecimentos técnicos, o intercâmbio de experiências e a discussão de temas relevantes para o desenvolvimento da atividade leiteira, enquanto o ConQueijo busca reconhecer e valorizar os produtores e as agroindústrias que se destacam pela qualidade de seus produtos, estimulando o aprimoramento dos processos de fabricação e a agregação de valor à produção regional.

A realização desses eventos contribui para a difusão de boas práticas de produção e beneficiamento, o incentivo à melhoria contínua da qualidade dos produtos lácteos, a integração entre produtores rurais, técnicos, instituições de pesquisa, assistência técnica e setor produtivo, além do fortalecimento da agroindústria e da valorização dos produtos de Rondônia. O Fórum será realizado nos dias 10 e 11 de dezembro de 2026, e a cerimônia de premiação do ConQueijo ocorrerá no dia 12 de dezembro de 2026, no município de Ariquemes/RO.

A execução das atividades demanda planejamento e articulação de ações técnicas, institucionais, logísticas e operacionais, incluindo infraestrutura, recursos audiovisuais, alimentação, transporte, recepção, credenciamento, cerimonial, comunicação, limpeza e demais meios necessários à adequada realização dos eventos. Essas atividades deverão ser organizadas de forma integrada, em conformidade com as metas e os resultados estabelecidos no Plano de Trabalho.

Nesse contexto, propõe-se a celebração de Termo de Colaboração com Organização da Sociedade Civil – OSC, nos termos da Lei Federal nº 13.019/2014 e do Decreto Estadual nº 21.431/2016, visando à execução das ações em regime de mútua cooperação com a SEAGRI. A parceria deverá estabelecer as responsabilidades dos partícipes e as atividades necessárias ao alcance dos objetivos propostos, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, publicidade, transparência e eficiência na aplicação dos recursos públicos.

A seleção da Organização da Sociedade Civil será realizada por meio de Chamamento Público, assegurando igualdade de oportunidades às entidades interessadas e a escolha da proposta mais adequada ao atendimento do interesse público, conforme os critérios estabelecidos no edital e na legislação aplicável.

Dessa forma, a realização do 3º Fórum do Leite e do 5º Concurso de Qualidade dos Queijos de Rondônia – ConQueijo contribui para o fortalecimento das políticas públicas estaduais voltadas ao desenvolvimento da atividade leiteira, à valorização dos produtores e das agroindústrias, ao incentivo à produção de derivados lácteos de qualidade e à promoção do desenvolvimento sustentável da cadeia produtiva, favorecendo a

competitividade e o desenvolvimento socioeconômico do setor agropecuário de Rondônia.

5. Metas Qualitativas

- Promover a disseminação de conhecimentos técnicos relacionados à produção leiteira, à qualidade do leite, às boas práticas de produção e beneficiamento, à produtividade, à sustentabilidade, à inovação e à gestão da atividade, contribuindo para o aprimoramento dos processos produtivos.
- Reconhecer e valorizar os produtores e as agroindústrias de derivados lácteos de Rondônia, por meio da realização do 5º Concurso de Qualidade dos Queijos de Rondônia – ConQueijo, incentivando a melhoria contínua da qualidade dos produtos, o aperfeiçoamento das técnicas de fabricação e a agregação de valor à produção regional.
- Estimular o aprimoramento da qualidade dos produtos lácteos, incentivando a adoção de boas práticas de produção e processamento, o atendimento aos padrões de qualidade aplicáveis e a busca pela excelência na fabricação de queijos e outros derivados do leite.
- Fortalecer a integração entre os agentes da cadeia produtiva do leite e de seus derivados, promovendo o intercâmbio de conhecimentos e experiências entre produtores rurais, agroindústrias, técnicos, pesquisadores, instituições de ensino, órgãos públicos e demais organizações vinculadas ao setor.
- Incentivar o desenvolvimento e a valorização da agroindústria de laticínios, especialmente dos empreendimentos rurais e das agroindústrias de pequeno porte, contribuindo para a diversificação da produção, a agregação de valor e a ampliação das oportunidades de comercialização dos produtos regionais.
- Ampliar a visibilidade da produção leiteira e queijeira de Rondônia, promovendo o reconhecimento dos produtores, das agroindústrias e dos produtos regionais, bem como a divulgação das iniciativas de melhoria da qualidade e desenvolvimento da cadeia produtiva.
- Contribuir para o fortalecimento das políticas públicas estaduais voltadas ao setor leiteiro, por meio de ações que incentivem a qualificação dos produtores, a melhoria dos processos produtivos, a valorização dos produtos agropecuários e o desenvolvimento sustentável da atividade.
- Assegurar condições adequadas para a execução integrada dos eventos, contemplando a organização, a infraestrutura, a logística, a comunicação, a recepção, o cerimonial e os demais meios necessários à realização das atividades previstas no Plano de Trabalho, garantindo condições apropriadas de participação e acolhimento ao público.

6. Metas Quantitativas

Realizar 01 (um) 3º Fórum do Leite, nos dias 10 e 11 de dezembro de 2026, e 01 (uma) Cerimônia de Premiação do 5º Concurso de Qualidade dos Queijos de Rondônia – ConQueijo, no dia 12 de dezembro de 2026, no município de Ariquemes/RO, contemplando as ações necessárias à execução dos eventos e ao alcance dos resultados estabelecidos no Plano de Trabalho.

- Estruturar e ambientar os espaços destinados à realização dos eventos, com capacidade para atendimento de até 1.000 (mil) participantes, contemplando montagem de estruturas, ambientação, ornamentação, cenografia, identificação visual e demais elementos necessários à execução da programação.
- Disponibilizar infraestrutura de energia elétrica, iluminação, climatização, sonorização e recursos audiovisuais compatíveis com as atividades previstas para os dias 10, 11 e 12 de dezembro de 2026.
- Disponibilizar alimentação aos participantes e à equipe envolvida na execução dos eventos, conforme a programação oficial, contemplando:
  - Dias 10 e 11 de dezembro de 2026: fornecimento de até 1.000 (mil) cafés da manhã e 1.000 (mil) almoços por dia, destinados aos produtores, convidados, representantes das instituições parceiras e equipe técnica envolvidos na realização do 3º Fórum do Leite.
  - Dia 12 de dezembro de 2026: fornecimento de até 500 (quinhentas) refeições para o Jantar de Gala, durante a Cerimônia de Premiação do 5º Concurso de Qualidade dos Queijos de Rondônia – ConQueijo.
  - Ressaltamos, ainda, a necessidade de disponibilização de alimentação aos produtores que permanecerão no local no dia 12 de dezembro de 2026, em razão da participação no jantar de premiação, contemplando o fornecimento de café da manhã e almoço. Quanto à definição do quantitativo de refeições a serem disponibilizadas, esclarecemos que este estará condicionado ao número efetivo de inscritos, conforme estabelecido nos Editais de Inscrição destinados às agroindústrias participantes na condição de expositoras e aos participantes do concurso, os quais ainda serão publicados. Dessa forma, a estimativa definitiva da demanda será consolidada após a conclusão do período de inscrições, de modo a subsidiar o adequado planejamento e dimensionamento dos serviços de alimentação.
- Disponibilizar até 12 (doze) ônibus, no total, para o transporte de produtores participantes e finalistas provenientes dos municípios de Rondônia, durante os dias 10, 11 e 12 de dezembro de 2026, com distribuição dos veículos conforme a demanda, a programação e as necessidades de deslocamento relacionadas aos eventos.
- Disponibilizar equipe de cerimonial composta por 03 (três) profissionais, sendo 01 (um) mestre de cerimônias, responsável pela condução oficial da programação, e 02 (dois) profissionais destinados ao apoio na condução de entrevistas, interações protocolares e demais atividades pertinentes ao cerimonial.
- Disponibilizar equipe de limpeza, conservação e apoio operacional durante os períodos de realização dos eventos, em quantitativo compatível com as dimensões dos espaços, a programação e o público estimado.
- Realizar o credenciamento e a recepção de até 1.000 (mil) participantes, assegurando organização, orientação e atendimento adequado ao público durante a programação dos eventos.
- Executar, no mínimo, 05 (cinco) ações de divulgação institucional em veículos de comunicação e mídias digitais de alcance regional e/ou estadual, contemplando a divulgação do 3º Fórum do Leite e do 5º Concurso de Qualidade dos Queijos de Rondônia – ConQueijo.
- Realizar 01 (uma) cobertura fotográfica e audiovisual dos eventos, contemplando o registro das atividades técnicas, institucionais e protocolares, incluindo a Cerimônia de Premiação, a entrega dos prêmios e os principais momentos da programação.
- Montar e disponibilizar estandes institucionais destinados aos patrocinadores e parceiros oficiais, em quantitativo compatível com as condições estabelecidas nos respectivos instrumentos de patrocínio e com as contrapartidas previstas no edital correspondente.
- Montar e disponibilizar até 16 (dezesseis) estandes temáticos destinados às agroindústrias participantes, para exposição de queijos, derivados do leite e demais produtos regionais, contemplando estrutura física, paredes e divisórias, piso com carpete, balcão expositivo, 01 (uma) mesa bistrô, 04 (quatro) banquetas e identificação visual, conforme o projeto e a identidade visual dos eventos.
- Disponibilizar 500 (quinhentas) camisas institucionais personalizadas, sendo 250 (duzentas e cinquenta) masculinas e 250 (duzentas e cinquenta) femininas, destinadas à identificação e padronização da equipe vinculada à execução das ações.
- Disponibilizar 600 (seiscentas) camisetas institucionais personalizadas, sendo 300 (trezentas) masculinas e 300 (trezentas) femininas, destinadas à identificação e à padronização dos participantes e das equipes envolvidas, conforme a distribuição definida no Plano de Trabalho.
- Disponibilizar 09 (nove) troféus personalizados, confeccionados em acrílico e madeira, destinados à premiação dos vencedores das categorias previstas no regulamento do 5º Concurso de Qualidade dos Queijos de Rondônia – ConQueijo, contendo a identificação do evento, a edição, o ano, a categoria e a colocação correspondente.
- Disponibilizar materiais gráficos e de comunicação visual necessários à identificação, orientação e divulgação dos eventos, contemplando peças personalizadas conforme a identidade visual do 3º Fórum do Leite e do 5º Concurso de Qualidade dos Queijos de Rondônia – ConQueijo, incluindo sinalização, identificação dos espaços, estandes, patrocinadores, parceiros e demais elementos previstos no projeto de comunicação.
- Viabilizar a participação de 04 (quatro) palestrantes, mediante contratação de especialistas com experiência e conhecimento na cadeia produtiva do leite e de seus derivados, para ministrar 04 (quatro) palestras técnicas durante o 3º Fórum do Leite, sendo 02 (duas) em cada dia, nos dias 10 e 11 de dezembro de 2026, abordando aspectos técnicos, produtivos, qualidade, inovação, agroindustrialização, gestão e demais temas pertinentes à programação.
- Disponibilização de até 150 (cento e cinquenta) unidades de hospedagem destinadas aos produtores, técnicos, finalistas, convidados e demais participantes do 3º Fórum do Leite e do 5º Concurso de Qualidade dos Queijos de Rondônia – ConQueijo, conforme a necessidade de acomodação, o período de permanência e a programação dos eventos, garantindo condições adequadas de conforto e hospedagem.

7. Serviços

Serviço / Atividade	META QUANTITATIVA
Aluguel do Espaço	Locação de espaço físico adequado para a realização das atividades propostas. O imóvel a ser locado deverá atender plenamente aos requisitos de infraestrutura, acessibilidade e segurança, garantindo condições apropriadas para o desenvolvimento das ações e o acolhimento do público participante. A locação do espaço inclui a disponibilização de áreas destinadas à execução das atividades principais, bem como instalações de apoio: como sanitários, áreas de convivência, pontos de energia e ventilação adequada , assegurando o pleno funcionamento do evento conforme o cronograma estabelecido.
Estruturação do espaço físico	**Entrada / Pórtico:** • Pórtico de entrada em estrutura metálica, com revestimento cenográfico e elementos que remetam ao campo e à produção leiteira; • Ambientação com grama natural ou sintética, fardos de feno e palha, proporcionando uma composição inspirada no ambiente rural; • Elementos cenográficos relacionados à cadeia leiteira e à produção de queijos, como latões de leite, leiteiras, baldes e formas de queijo; • Painel ou letreiro com a identificação “3º Fórum do Leite e 5º ConQueijo”; • Iluminação cênica do pórtico e dos elementos decorativos; • Carpete ou passarela no percurso de entrada; • Lounge de recepção, com mobiliário confortável e composição integrada à ambientação do evento. **Hall de Entrada e Espaços Instagramáveis:** • Ambientação do hall com cachepots, plantas e folhagens naturais ou preservadas, distribuídos em pontos estratégicos; • Espaço temático rural, com composição simples utilizando grama sintética, fardos de feno, cercas ou elementos em madeira e representação cenográfica de vaca, remetendo à atividade leiteira; • Elementos decorativos relacionados à produção de leite e à fabricação de queijos, integrados à identidade visual dos eventos; • Painel instagramável personalizado com os nomes “3º Fórum do Leite” e “5º ConQueijo”, destinado aos registros fotográficos dos participantes. **Credenciamento:** • Balcão em MDF ou OSB arredondado; • 4 banquetas altas; • Logo de credenciamento em PVC expandido. **Estandes temáticos para expositores de produtos lácteos, queijos, derivados do leite e produtos da agricultura familiar:** • Estrutura modular (2mx2,5m); • Parede de fundo em MDF ou OSB envelopado;

	• 2 divisórias laterais baixas em MDF ou OSB; • Piso em MDF ou OSB com carpete; • Mobiliário: 1 balcão em MDF ou OSB, 1 mesa bistrô com 4 banquetas; • Personalização com identidade visual de cada agroindústria. **Estandes para Patrocinadores:** • Estruturas diferenciadas em MDF ou OSB com paredes (2,8M X 2M); • Piso com carpete nas cores institucionais; • Logos dos patrocinadores em PVC expandido; • Mobiliário: TV 50”, aparador em MDF ou OSB, mesa alta redonda com 4 cadeiras.
Montagem de palco e equipamentos audiovisuais	**Palco:** • Palco em madeira com carpete verde escuro • Saia do palco em tecido verde escuro • Escada de acesso lateral e frontal • Fundo do palco envelopado • Elementos cenográficos em madeira recortada e logos das instituições em PVC • Poltronas no palco para autoridades **Iluminação:** • 20 unidades par LED; • 4 canhões de luz branca com dimmer; • 2 strobo simples; • 01 mesa de controle DMX 512. **Imagem:** • 01 painel de LED principal (7x3m, p3); • 02 painéis de LED laterais (3x1,5m, p3); • 04 televisores de 50 polegadas distribuídos em pontos estratégicos. **Climatização:** • 50 unidades de climatizadores, assegurando conforto térmico. **Sistema de Som:** • 01 PA com 3 caixas Line Array por lado do palco; • 3 caixas de grave (subwoofer) por lado; • 01 rack de amplificação digital; • 01 mesa de som digital de 24 canais; • 06 microfones sem fio profissionais.
Ornamentação e decoração	**Decoração do Espaço para a Cerimônia de Premiação do 5° ConQueijo:** • Proporcionar uma ambientação elegante, sofisticada e comemorativa para o almoço de premiação, destacando o prestígio do evento e homenageando vencedores, patrocinadores e parceiros. **Elementos decorativos sugeridos:** • Tema rural e leiteiro: utilização de folhagens, plantas, elementos em madeira, fardos de feno e demais elementos que remetam ao campo, à produção leiteira e à fabricação de queijos; • Cenografia temática: painéis ou backdrop com imagens relacionadas à cadeia do leite, propriedades rurais, produtores, queijos e produtos da agricultura familiar, integrados à identidade visual do 5º ConQueijo; • Objetos decorativos temáticos: utilização de latões de leite, leiteiras, formas de queijo, tábuas de madeira, utensílios de produção e demais elementos relacionados à atividade leiteira e à fabricação de queijos; • Mesa principal / palco de premiação: composição com mesa para exposição dos troféus, painel personalizado com a identidade visual do 5º ConQueijo, iluminação direcionada e elementos decorativos; • 50 mesas para 10 pessoas, com 500 cadeiras, contendo arranjos decorativos, mesa posta, 500 guardanapos de pano e 500 sousplats; • Iluminação decorativa: pontos de luz e iluminação direcionada para valorizar o palco, mesa de premiação e demais elementos cenográficos; • Painel para entrevistas: painel personalizado com a identidade visual do 3º Fórum do Leite e 5º ConQueijo, destinado a entrevistas e registros fotográficos; • Tapetes ou carpetes: instalação na entrada, circulação principal e acesso ao palco, proporcionando melhor acabamento e organização ao ambiente; • 4 bebedouros, distribuídos em pontos estratégicos para atendimento aos participantes.
Cerimonial	Contratar equipe composta por 03 (três) profissionais para atuação durante todas as etapas do 3º Fórum do Leite e 5º Concurso de Qualidade dos Queijos de Rondônia – ConQueijo. A equipe deverá ser distribuída da seguinte forma: • 01 (um) profissional responsável pela condução da cerimônia de premiação, atuando como mestre de cerimônias; • 02 (dois) profissionais encarregados do apoio à condução de entrevistas, interações protocolares, recepção de autoridades e demais atividades pertinentes ao cerimonial. A contratação da equipe de cerimonial tem como objetivo assegurar a condução organizada, fluida e profissional das atividades protocolares do evento. A equipe será responsável pelo acompanhamento e recepção de autoridades, condução das solenidades, apoio à programação oficial e alinhamento com a logística do evento, garantindo o cumprimento do protocolo institucional e a excelência na execução das atividades, especialmente da cerimônia de premiação.

Contratação de Palestrantes	• Realizar 04 (quatro) palestras técnicas, nos dias 10 e 11 de dezembro de 2026, sendo 02 (duas) em cada dia, com especialistas na cadeia produtiva do leite, abordando temas relacionados à qualidade, produtividade, sustentabilidade, inovação, gestão e agregação de valor à produção leiteira;
	• Os palestrantes deverão possuir experiência técnica ou prática comprovada na área de atuação e capacidade de comunicação adequada aos diferentes públicos do evento;
	• Os conteúdos e a metodologia das apresentações poderão ser definidos pelos palestrantes, de acordo com sua experiência e abordagem, podendo ser realizados no formato de palestra, roda de conversa, painel, apresentação dialogada ou outros formatos interativos, desde que compatíveis com o tema proposto e previamente alinhados à programação do evento;
	• As palestras poderão contemplar, entre outros, os seguintes temas:
	  ◦ Manejo e nutrição do rebanho leiteiro para aumento da produtividade;
	  ◦ Qualidade do leite e boas práticas na ordenha e conservação;
	  ◦ Sanidade animal e prevenção de doenças no rebanho leiteiro;
	  ◦ Gestão da propriedade leiteira, custos de produção e eficiência econômica;
	  ◦ Tecnologias e inovação aplicadas à produção de leite;
	  ◦ Sustentabilidade e uso eficiente dos recursos na atividade leiteira;
	  ◦ Melhoramento genético e reprodução do rebanho;
	  ◦ Agregação de valor e processamento artesanal e agroindustrial do leite;
	  ◦ Produção e valorização de queijos e demais derivados lácteos;
	  ◦ Mercado, comercialização e estratégias para fortalecimento da cadeia produtiva do leite;
	  ◦ Cooperativismo, associativismo e organização dos produtores;
	  ◦ Perspectivas e desafios da cadeia produtiva do leite em Rondônia.
	• A distribuição das atividades deverá contemplar os dias 10 e 11 de dezembro de 2026, conforme programação definida pela Contratante;
	• A contratação deverá contemplar deslocamento, hospedagem, alimentação e demais despesas necessárias à participação dos palestrantes, quando aplicável.

Hospedagem	• Disponibilização de 150 (cento e cinquenta) acomodações pelo período de 03 (três) dias, destinadas aos produtores, técnicos, finalistas, convidados e demais participantes das categorias Muçarela, Coalho e Provolone do 5º ConQueijo, conforme relação nominal e quantitativo a serem fornecidos pela Contratante; • As acomodações deverão atender aos produtores e respectivos técnicos responsáveis pelos queijos finalistas, contemplando hospedagem individual, dupla ou outra configuração, conforme definição da Contratante e disponibilidade do estabelecimento; • A distribuição das acomodações será realizada de acordo com a quantidade de finalistas de cada categoria, podendo ser diferenciada entre as categorias Muçarela, Coalho e Provolone, conforme relação fornecida pela Contratante; • A hospedagem deverá incluir roupa de cama e banho, limpeza dos quartos e demais serviços básicos de hotelaria, em estabelecimento que ofereça condições adequadas de conforto, higiene e segurança; • O estabelecimento deverá estar localizado em local de fácil acesso ao espaço de realização do 5º ConQueijo, facilitando o deslocamento dos finalistas e técnicos durante as atividades do concurso e da cerimônia de premiação; • A relação nominal dos hóspedes e a respectiva distribuição das acomodações serão encaminhadas pela Contratante, observando-se o quantitativo efetivamente necessário para atendimento aos finalistas.
Fornecimento de alimentação	**<u>Café da Manhã:</u>** para até 1.000 pessoas/dia; **1. Bebidas** • Café tradicional;

- Leite integral quente;
- Chocolate quente;
- Sucos naturais variados (mínimo de 03 sabores, como laranja, abacaxi, acerola e maracujá);
- Água mineral com e sem gás;
- Açúcar, adoçante líquido e sachês de açúcar.

2. Pães e Salgados

- Mínimo de 03 tipos de pães variados (francês, leite e integral);
- Mínimo de 04 tipos de salgados assados e/ou fritos (ex.: pão de queijo, enroladinho de presunto e queijo, empada, esfirra, quiche ou similares);
- Manteiga, margarina e requeijão cremoso.

3. Frios

- Presunto;
- Queijo muçarela;
- Queijo branco;

4. Frutas

- Mínimo de 05 variedades de frutas frescas da estação, devidamente higienizadas e cortadas, incluindo, preferencialmente: mamão, melancia, abacaxi, banana e melão.

5. Bolos

- Mínimo de 02 tipos de bolos variados (ex.: chocolate, cenoura, milho, laranja, mandioca ou fubá);

6. Complementos

- Iogurte natural e saborizado;
- Mel.

7. Serviço e Infraestrutura

- Equipe de apoio em quantidade suficiente para reposição contínua dos alimentos e atendimento aos participantes;
- Mesas de apoio para buffet, devidamente decoradas;
- Utensílios completos (pratos, talheres, copos, xícaras, pires, guardanapos e bandejas);
- Todo o material deverá ser servido em perfeitas condições de higiene, observando as normas sanitárias vigentes e garantindo qualidade, variedade e conforto aos participantes durante toda a execução do café da manhã.

Almoço: para até 1.000 pessoas/dia.
1. Saladas

- **Quantidade:** mínimo de 03 (três) variedades.
- **Tipos:** deverão incluir obrigatoriamente:
  - Saladas frias variadas
  - Salada de folhas
  - 01 opção com proteína (ex: salpicão)

2. Pratos Principais

- **Quantidade:** mínimo de 02 (dois) tipos distintos de carnes.
- **Tipos:** cortes de origem bovina, suína, aves ou pescado, garantindo variedade e equilíbrio entre carnes vermelhas e brancas.
- Acompanhamento: Todas as carnes deverão ser acompanhadas de molhos diversos.

3. Acompanhamentos/Guarnições

- **Quantidade:** mínimo de 04 (quatro) opções.
- **Tipos:** deverão incluir obrigatoriamente:
  - 2 Tipos de Arroz
  - 1 Massa com molhos variados
  - Pelo menos 02 (duas) guarnições adicionais (ex.: legumes grelhados, farofa, mandioca, maionese, batatas, etc.)

4. Bebidas

- Água mineral com e sem gás
- Refrigerantes variados e Refrigerantes zero, servidos em jarras

5. Sobremesa

- Doce de leite
- Iogurte natural

6. Serviço e Infraestrutura

- Mão de obra de garçons em quantidade suficiente para atendimento de todos os convidados
- Utensílios completos: pratos, talheres, copos, guardanapos, sousplats etc.
- Toda a infraestrutura necessária para execução impecável do almoço, garantindo conforto e excelência aos participantes

Jantar de Gala – dia 12 de dezembro de 2026: para até 500 (quinhentas) pessoas, destinado aos participantes da Cerimônia de Premiação do 5º Concurso de Qualidade dos Queijos de Rondônia – ConQueijo
1. Entradas e Saladas
Quantidade: mínimo de 02 (duas) opções variadas.

- Salada de folhas;
- Salada com legumes e vegetais variados;
- Molhos e acompanhamentos diversos.

2. Pratos Principais
Quantidade: mínimo de 02 (duas) opções de carnes.

- 01 (uma) opção de carne bovina;
- 01 (uma) preparação especial, preferencialmente valorizando ingredientes regionais;
- Arroz branco e/ou elaborado;
- Legumes e vegetais variados;
- Farofa especial;
- Outros acompanhamentos compatíveis com o cardápio.

4. Sobremesas
Quantidade: mínimo de 02 (duas) opções variadas.

- 01 (uma) sobremesa especial à base de leite ou derivados, valorizando a produção leiteira e a identidade do 5º ConQueijo;
- Sobremesas elaboradas;
- Frutas frescas ou sobremesa regional;
- Café servido ao final da refeição.

5. Bebidas

- Água mineral sem gás;
- Refrigerantes variados e refrigerantes zero;
- Sucos naturais.

6. Serviço e Infraestrutura

- Mão de obra de garçons em quantidade suficiente para atendimento de todos os convidados
- Utensílios completos: pratos, talheres, copos, guardanapos, sousplats etc.
- Toda a infraestrutura necessária para execução impecável do jantar, garantindo conforto e excelência aos participantes

Serviço: Os alimentos deverão ser preparados, acondicionados e servidos em condições adequadas de higiene, conservação, temperatura e segurança alimentar, devendo o serviço de jantar contar com equipe suficiente para atendimento dos convidados, reposição dos alimentos, organização das mesas e manutenção adequada do espaço durante todo o evento.

	Observação: Os cardápios deverão ser previamente submetidos à apreciação da Contratante, podendo ser ajustados conforme as características e a programação oficial dos eventos, sem prejuízo das quantidades e requisitos mínimos estabelecidos.
Logística de Transporte de Ônibus para os finalistas	• Disponibilizar até 12 (doze) ônibus, no total, para o transporte dos produtores finalistas e demais participantes representantes da cadeia produtiva do leite e seus derivados, oriundos de diferentes regiões do Estado de Rondônia, durante os dias 10, 11 e 12 de dezembro de 2026, conforme a demanda e as rotas definidas pela Organização da Sociedade Civil (OSC) selecionada. • As rotas deverão contemplar municípios estratégicos da produção leiteira, de modo a favorecer a participação dos produtores nas atividades do 3º Fórum do Leite e do 5º Concurso de Qualidade dos Queijos de Rondônia – ConQueijo. • Cada veículo deverá atender aos requisitos de segurança, conforto e regularidade, dispondo de ar-condicionado, seguro de passageiros, assentos reclináveis e condutores devidamente habilitados. • O serviço deverá assegurar o deslocamento seguro dos participantes até o local dos eventos, promovendo a inclusão, a representatividade e a integração dos produtores das diversas regiões do Estado.
Participação do público	**3ª Fórum do Leite** • Receber, no mínimo, 500 (quinhentos) visitantes durante os dias 10 e 11 de Dezembro de 2026. • Planejar e organizar o evento de forma a promover a integração e a troca de conhecimentos entre produtores, técnicos, pesquisadores, autoridades, parceiros e demais integrantes da cadeia produtiva do leite, por meio de palestras, painéis, apresentações e espaços de interação, valorizando a produção leiteira, a qualidade dos produtos, a inovação, a sustentabilidade e o fortalecimento da cadeia do leite em Rondônia. **Cerimônia de Premiação do 5º ConQueijo** • Receber, mínimo de 250 (duzentos e cinquenta) participantes na Cerimônia de Premiação, no dia 12 de Dezembro de 2026 • Planejar e organizar a cerimônia de forma a proporcionar um ambiente adequado à premiação e ao reconhecimento dos produtores, agroindústrias e demais participantes, promovendo momentos de integração e valorização da cadeia produtiva do leite e seus derivados, com destaque para a qualidade, a inovação e a produção de queijos em Rondônia.
Divulgação e visibilidade	• Publicar, no mínimo, 5 (cinco) matérias em veículos de comunicação de abrangência regional, contemplando a divulgação e os principais acontecimentos dos eventos; • Contratar, no mínimo, 1 (um) influenciador digital com reconhecida atuação no Estado de Rondônia, para realizar a cobertura e divulgação dos eventos, com atuação no período que antecede e durante o 3º Fórum do Leite e 5º ConQueijo, produzindo e publicando conteúdos em suas redes sociais, incluindo Stories e Reels, com foco na promoção, valorização e visibilidade dos eventos; • Manter presença ativa nas redes sociais durante o período de realização dos eventos, com divulgação da programação, registros das atividades, participação do público, palestras, exposições e cerimônia de premiação; • Gestão de Tráfego Pago em Redes Sociais: contratação de serviços especializados para planejamento, gerenciamento e impulsionamento de publicações e campanhas institucionais nas principais plataformas digitais durante o período de divulgação dos eventos; • Desenvolver e executar plano de comunicação integrado, contemplando mídias tradicionais, como televisão e rádio, e plataformas digitais, como Instagram, Facebook, TikTok e outros canais pertinentes, com o objetivo de ampliar a divulgação, estimular a participação do público, dar visibilidade aos produtores e agroindústrias participantes e fortalecer a divulgação institucional do 3º Fórum do Leite e 5º ConQueijo.
Limpeza e Manutenção	A equipe responsável pela limpeza e manutenção terá como atribuição garantir a higiene, o conforto e o pleno funcionamento das instalações durante todo o evento. As atividades incluirão: • Equipe de limpeza: Realização contínua da limpeza dos ambientes, incluindo áreas comuns, banheiros, áreas de alimentação e estandes, garantindo a apresentação adequada e higiene adequada do espaço. • Coleta de resíduos: Organização e execução da coleta seletiva e descarte adequado de todos os resíduos gerados, mantendo o espaço limpo e seguro para participantes e expositores. • Manutenção geral: Monitoramento e intervenção rápida em caso de falhas em equipamentos, instalações elétricas, hidráulicas ou estruturais, assegurando o funcionamento contínuo das dependências do evento. O serviço será realizado de forma sistemática e coordenada, assegurando que todos os espaços estejam sempre em condições adequadas de uso e conforto, promovendo uma experiência segura e agradável para todos os participantes.
Transmissão ao Vivo, Registro Fotográfico e Produção de Vídeo Oficial	Planejar e executar a cobertura completa do 5º Concurso de Qualidade dos Queijos de Rondônia – ConQueijo, incluindo transmissão ao vivo, registro fotográfico e produção de vídeos institucionais e individuais dos vencedores. **Transmissão ao Vivo:** • Planejamento técnico da transmissão, com definição de pontos de captação, iluminação e sonorização. • Operação de, no mínimo, 03 câmeras profissionais, mesa de corte e equipamentos de transmissão em tempo real, garantindo qualidade de áudio e vídeo compatível com plataformas digitais (YouTube, Facebook, Instagram, etc.). • Inserção de vinhetas, legendas, trilha sonora e identidade visual do evento durante a live. • Montagem e desmontagem da estrutura técnica (tripés, cabos, iluminação auxiliar e equipamentos de backup). • Equipe técnica especializada composta por, no mínimo, 04 profissionais (diretor técnico, operadores de câmera e de áudio/vídeo, e assistente de produção). **Registro Fotográfico Oficial:** • Cobertura fotográfica integral do evento, incluindo montagem da estrutura, cerimônia de abertura, cerimônia de premiação e bastidores. • Captação mínima de 500 fotos, com edição e tratamento de 200 imagens em alta resolução (300 dpi) e entrega em formato digital (.jpg ou .png). • Criação de álbum digital oficial com seleção de imagens para divulgação institucional e acervo histórico. • Entrega das fotos em mídia digital e link online de acesso compartilhável. **Produção de Vídeos Institucionais e Individuais:** • Captação de imagens e depoimentos durante o evento para produção de 01 vídeo institucional (3 a 5 minutos) com trilha sonora, legendas e identidade visual. • Captação individual de depoimentos dos vencedores de cada categoria, com produção e edição de até 10 vídeos individuais (30 a 60 segundos cada), em formato compatível com redes sociais. • Edição, correção de cor, mixagem de áudio e inserção da identidade visual oficial do evento. • Entrega de todos os vídeos em formato digital (.mp4) — versões editável e finalizada. **Relatório Técnico:** • Elaboração de relatório final contendo registros e links das transmissões, álbum fotográfico digital, vídeos institucionais e individuais dos vencedores, em formato digital (.pdf).
Vestuário e materiais personalizados	**Camisas:** • 250 CAMISAS MASCULINAS e 250 FEMININAS em tecido Unioffice; • Tamanhos: P, M,G, GG e EXG; • Manga longa com bordados nos dois bolsos frontais e nas duas mangas. Sendo no bolso direito a logo do Governo do Estado de Rondônia/ SEAGRI com dimensão de 75x55mm (LxA), no bolso esquerdo a logomarca dos eventos com dimensão de 75x80mm (LxA). Na manga direita bordado a bandeira do Brasil e na esquerda bordado a do Estado de Rondônia, ambas com dimensões de 55x35mm (LxA). Punhos e colarinho com entretela; • Cores, modelos e artes serão disponibilizadas pela contratante. **Camisetas:** • 300 CAMISAS MASCULINAS e 300 FEMININAS em tecido Algodão; • Tamanhos: P, M,G, GG e EXG; • Manga curta, com personalização nos dois lados frontais e nas duas mangas. Sendo no lado direito a logo do Governo do Estado de Rondônia/SEAGRI, com dimensão de 75x55mm (LxA), no lado esquerdo a logomarca do 3º Fórum do Leite e do 5º Concurso de Qualidade dos Queijos de Rondônia – ConQueijo, com dimensão de 75x80mm (LxA). Na manga direita, personalização da bandeira do Brasil e, na manga esquerda, da bandeira do Estado de Rondônia, ambas com dimensões de 55x35mm (LxA). Gola e acabamento das mangas com reforço adequado; • Cores, modelos e artes serão disponibilizados pela contratante. **Troféus:** • 9 TROFÉUS PERSONALIZADOS, confeccionados em acrílico e madeira, destinados à premiação dos 1º, 2º e 3º lugares das categorias Muçarela, Coalho e Provolone, totalizando 9 (nove) unidades. • Os troféus deverão possuir dimensões aproximadas de 28 cm de altura, 20 cm de largura e 8 cm de profundidade, sendo constituídos por peças em acrílico colorido de alta resistência, formando elementos decorativos em formato de folhas nas cores vermelho, verde e marrom, além de círculo central na cor amarela contendo a logomarca do ConQueijo e a identificação da 5ª edição do concurso. • A base deverá ser confeccionada em madeira de reflorestamento envernizada, com dimensões aproximadas de 20 cm de largura, 8 cm de profundidade e 5 cm de altura, garantindo estabilidade e acabamento adequado à peça. Deverá conter placa metálica gravada com a identificação do evento, edição, ano, categoria e respectiva colocação (1º, 2º ou 3º lugar), contemplando as categorias Muçarela, Coalho e Provolone. • A personalização frontal deverá ser realizada por meio de adesivo ou impressão em alta resolução, com acabamento resistente a riscos e à exposição aos raios UV, garantindo a durabilidade e a fidelidade das cores à identidade visual do evento. • A arte para confecção e personalização será fornecida pela Contratante.

8. PLANO DE APLICAÇÃO

Item	Especificação	UND	QTD	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
1. Espaço físico					
1.1	Locação de espaço físico adequado para realização do 3º Fórum do Leite e 5º ConQueijo, contemplando infraestrutura, acessibilidade, segurança, sanitários, áreas de convivência, pontos de energia e ventilação adequada.	Diária	1		
2. Estruturação do espaço físico					
2.1	Pórtico de entrada com estrutura metálica, elementos cenográficos relacionados ao campo e à produção leiteira, grama natural ou sintética, fardos de feno e palha, latões de leite, leiteiras, baldes, formas de queijo, painel/letreiro dos eventos, iluminação, passarela e lounge de recepção.	Serviço	1		
2.2	Hall de entrada e espaço instagramável, com cachepots, plantas, folhagens, grama sintética, fardos de feno, elementos em madeira, representação cenográfica de vaca, elementos relacionados à produção de leite e fabricação de queijos e painel personalizado do 3º Fórum do Leite e 5º ConQueijo.	Serviço	1		
2.3	Estrutura de credenciamento composta por balcão em MDF ou OSB arredondado, 4 banquetas altas e logo de credenciamento em PVC expandido.	Serviço	1		
2.4	Estandes temáticos para expositores de produtos lácteos, queijos, derivados do leite e produtos da agricultura familiar, contendo estrutura modular, paredes e divisórias, piso com carpete, balcão, mesa bistrô com 4 banquetas e personalização.	Und.	**16**		
2.5	Estandes para patrocinadores, com estrutura em MDF/OSB, paredes, piso com carpete, logos em PVC expandido, TV de 50”, aparador e mesa alta com 4 cadeiras.	Und.	A definir		
3. Palco, iluminação e som					
3.1	Palco em madeira com carpete, saia de palco, escadas lateral e frontal, fundo envelopado, elementos cenográficos, logos institucionais e poltronas para autoridades.	Serviço	1		
3.2	Sistema de iluminação com 20 refletores Par LED, 4 canhões de luz branca com dimmer, 2 strobo e 1 mesa de controle DMX 512.	Serviço	1		
3.3	Sistema de imagem com 1 painel de LED principal P3 de 7m x 3m, 2 painéis laterais P3 de 3m x 1,5m e 4 televisores de 50”.	Serviço	1		
3.4	Locação e instalação de climatizadores evaporativos, distribuídos estrategicamente no espaço do evento.	Und.	50		
3.5	Sistema de sonorização profissional com PA, caixas Line Array, subwoofers, rack de amplificação, mesa digital de 24 canais e 6 microfones sem fio.	Serviço	1		
4. Ornamentação e decoração					
4.1	Ambientação temática rural e leiteira, com folhagens, plantas, elementos em madeira, fardos de feno, painéis, objetos relacionados à produção de leite e fabricação de queijos e demais elementos decorativos.	Serviço	1		
4.2	Mesa principal e palco de premiação, com mesa para exposição dos troféus, painel personalizado do 5º ConQueijo, iluminação direcionada e elementos decorativos.	Serviço	1		
4.3	Ornamentação do almoço de premiação, composta por 50 mesas para 10 pessoas, 500 cadeiras, arranjos decorativos, mesa posta, 500 guardanapos de pano e 500 sousplats.	Serviço	1		
4.4	Painel personalizado para entrevistas e registros fotográficos, com identidade visual do 3º Fórum do Leite e 5º ConQueijo.	Und.	1		
4.5	Tapetes ou carpetes decorativos para entrada, circulação principal e acesso ao palco.	Serviço	1		
4.6	Iluminação decorativa e cênica para valorização dos ambientes, palco, troféus e momentos de premiação.	Serviço	1		
4.7	Bebedouros distribuídos em pontos estratégicos do evento.	Und.	4		
5. Cerimonial					
5.1	Equipe de cerimonial composta por 03 (três) profissionais, responsáveis pela condução e apoio protocolar da Cerimônia de Premiação.	Diária	3		
6. Contratação de palestrantes					
6.1	Contratação de especialistas com experiência e conhecimento na cadeia produtiva do leite para a realização de 04 (quatro) palestras técnicas, sendo 02 (duas) em cada dia, nos dias 10 e 11 de dezembro de 2026, contemplando temas relacionados à qualidade, produtividade, sustentabilidade, inovação, gestão e agregação de valor à produção leiteira.	Palestra	4		
7. Hospedagem					
7.1	Disponibilização de acomodações para produtores, técnicos, finalistas, convidados e demais participantes do 3º Fórum do Leite e do 5º Concurso de Qualidade dos Queijos de Rondônia – ConQueijo, pelo período necessário à participação nas atividades programadas, conforme relação nominal e demanda de hospedagem encaminhadas pela Contratante.	Acomodação	150		
8. Alimentação					
8.1	Café da manhã para os participantes, conforme especificações do Plano de Trabalho.	Und.	1.000		
8.2	Almoço para os participantes, conforme especificações do Plano de Trabalho.	Und.	1.000		
8.3	Jantar de gala para os participantes, conforme especificações do Plano de Trabalho.	Und.	500		
9. Transporte rodoviário					
9.1	Transporte dos produtores finalistas e demais participantes da cadeia produtiva do leite, oriundos de diferentes regiões do Estado de Rondônia, conforme rotas definidas pela OSC.	Ônibus	Até 12		
10. Participação do público					
10.1	3º Fórum do Leite: receber, no mínimo, 500 participantes durante os dias 10 e 11 de dezembro de 2026.	Participante	500		
10.2	Cerimônia de Premiação do 5º ConQueijo: receber, no mínimo, 250 participantes.	Participante	250		
11. Divulgação e visibilidade					
11.1	Plano de comunicação contemplando, no mínimo, 5 matérias em mídia regional, contratação de 1 influenciador digital, presença nas redes sociais, gestão de tráfego pago e divulgação em TV, rádio e plataformas digitais.	Serviço	1		
12. Limpeza e manutenção					
12.1	Equipe responsável pela limpeza contínua dos ambientes, coleta de resíduos e manutenção geral das instalações durante o evento.	Serviço	1		
13. Cobertura audiovisual					
13.1	Transmissão ao vivo, registro fotográfico oficial, produção de vídeo institucional, vídeos individuais dos vencedores e relatório técnico final.	Serviço	1		
14. Vestuário e materiais personalizados					
14.1	Camisas institucionais, sendo 250 masculinas e 250 femininas, em tecido Unioffice, manga longa e personalização conforme identidade visual fornecida pela Contratante.	Und.	500		
14.2	Camisetas institucionais, sendo 300 masculinas e 300 femininas, em tecido Algodão, manga curta e personalização conforme identidade visual fornecida pela Contratante.	Und.	600		
14.3	Troféus personalizados em acrílico e madeira, destinados aos 1º, 2º e 3º lugares das categorias Muçarela, Coalho e Provolone.	Und.	9		
				Total Geral: R$	

9. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Data	Horário	Atividade
09 de Dezembro de 2026	-	Entrega da Montagem de Estrutura
10 de Dezembro de 2026	08h - 09h	Credenciamento, recepção e café da manhã
	09h - 09h30	Abertura oficial do 3º Fórum do Leite
	09h30 - 12h	Palestras, apresentações e atividades técnicas
	12h - 13h	Almoço
	13h - 17h	Programação técnica e institucional, com ações de integração entre produtores, técnicos, instituições parceiras e demais participantes da cadeia produtiva do leite
	17h	Encerramento

11 de Dezembro de 2026	08h - 09h	Credenciamento, recepção e café da manhã
	09h - 12h	Palestras, atividades técnicas, visitação aos estandes e espaços de exposição
	12h - 13h	Almoço
	13h - 17h	Programação técnica e institucional, com ações de integração entre produtores, técnicos, instituições parceiras e demais participantes da cadeia produtiva do leite.
	17h	Encerramento da programação do 3ª Fórum do Leite
12 de Dezembro de 2026	07h - 16h	Organização e preparação do espaço para a cerimônia
	18h - 19h	Recepção e credenciamento dos convidados e autoridades
	19h - 21h	Cerimônia de Premiação do 5° Concurso de Qualidade dos Queijos de Rondônia
	21h - 23h	Jantar de Gala do 5° Concurso de Qualidade dos Queijos de Rondônia
	00h	Encerramento da programação
13 de Dezembro de 2026	08h	Desmontagem da estrutura

10. DECLARAÇÃO

Na qualidade de representante legal da proponente, declaro, para fins de prova junto ao **Governo do Estado de Rondônia**, para efeitos e sob penas da lei, que inexiste qualquer débito de mora ou situação de inadimplência com o tesouro nacional, estadual, municipal ou qualquer órgão ou entidade da administração pública, que impeça a transferência de bens oriundos de dotações consignadas nos orçamentos da união, estado e município, na forma deste plano de trabalho.

Pede deferimento,

_____- RO___ de _____ de 2026

_____

Nome do Presidente (Assinatura)

Presidente

11. APROVAÇÃO PELA CONCEDENTE

Porto Velho-RO, ___ de_____ de 2026

_____

LUIZ PAULO DA SILVA BATISTA
Secretário de Estado da Agricultura
Governo do Estado de Rondônia

Documento assinado eletronicamente por **Poliane Moreira Oliveira**, **Coordenador(a)**, em 05/11/2026, às 13:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.

Documento assinado eletronicamente por **Luiz Paulo da Silva Batista**, **Secretário(a)**, em 05/11/2026, às 13:58, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site portal do SEI, informando o código verificador **78374236** e o código CRC **5D327E2D**.