CONSELHO REGIONAL DE ODONTOLOGIA DO CEARÁ

Rua Gonçalves Ledo, 1655 – Joaquim Távora - CEP: 60.110-261 - Fortaleza-Ceará
Fone: (85) 2222-0600 - E-mail: cro@cro-ce.org.br - CNPJ: 07.299.589/0001-10

ANEXO I - MINUTA DE TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº PREGÃO 003/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº PREGÃO 003/2026

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA EVENTUAL PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ORGANIZAÇÃO E APOIO LOGÍSTICO NECESSÁRIO À REALIZAÇÃO DE EVENTOS DESTINADOS A SEDE E DELEGACIAS DO CONSELHO REGIONAL DE ODONTOLOGIA DO CEARÁ - CRO/CE., conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador:

SEQ	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	Coffe Break Tipo 1	1.000,00	Serviço
café tradicional ou café com leite, achocolatado e 02 (duas) opções de sucos naturais; 04 (quatro) tipos de salgados variados, incluindo mini sanduíches elaborados; 02 (duas) opções de bolo simples; frutas da estação, cortadas e dispostas em bandejas; 01 (uma) opção de biscoito; água mineral com ou sem gás. obs: todo material necessário para o bom funcionamento dos serviços, como talheres (inox), copos (vidro), bandejas(inox), jarras (louça/vidro ou inox), pratos (em louça) mesa para servir o coffe break, guardanapos entre outros.			
2	Coffe Break Tipo 2	1.000,00	Serviço
café tradicional ou café com leite, cappuccino, achocolatado e 02 (duas) opções de sucos naturais e 02 (dois) tipos de refrigerante sendo um dietético; 04 (quatro) tipo de salgados variados, sendo salgados de forno, salgados fritos e salgados quentes, incluindo quiche, mini sanduíches elaborados; mini churros; 02 (duas) opções de bolo, sendo um bolo simples e um com cobertura, torta de frango; 01 (uma) opção de biscoito. obs: todo material necessário para o bom funcionamento dos serviços, como talheres (inox), copos (vidro), bandejas(inox), jarras (louça/vidro ou inox), pratos (em louça) mesa para servir o coffe break, guardanapos entre outros.			
3	Coffe Break Tipo 3	500,00	Serviço
café tradicional ou café com leite, cappuccino, achocolatado e 04 (três) opções de sucos naturais e 03 (três) tipos de refrigerante sendo um dietético; 08 (oito) tipos de salgados variados, sendo salgados de forno, salgados fritos e salgados quentes e 02 (dois) tipos de folheados, 01 (uma) opção de salgado doce incluindo quiche, mini sanduíches elaborados contendo a opção de sanduíche com massa integral, mini churros, mini tortas e croissants variados; tapioca, pão de leite ou de forma, tábua de frios sortidos (queijo, presunto, salame e peito de peru); frutas da estação, cortadas e dispostas em bandejas ou em espetos; pão americano, torta sendo nas opções de frango, carne do sol ou camarão; 01(uma) opção de biscoito; 04 (quatro) opções de bolo, sendo dois bolos simples e dois com cobertura. obs: todo material necessário para o bom funcionamento dos serviços, como talheres (inox), copos (vidro), bandejas(inox), jarras (louça/vidro ou inox), pratos (em louça) mesa para servir o coffe break, guardanapos entre outros. quibe de carne; mini torta de frango; pão de queijo; risoto de carne do sol; bolos; café; chás.			
4	Coquetel Tipo 1	500,00	Serviço
coquetel volante (uma hora de serviço), 03 (três) variedades de salgados frios e 03 (três) variedades de salgados quentes, total de 10 por pessoa; 03 (quatro) variedades de canapés finos e sortidos na quantidade total de 6 por pessoa; 06 (seis) variedades de doces finos (trufas diversas, bombons fondados) na quantidade de 10 de um pessoa; 01 (uma) tipo de prato quente (escondidinho de carne do sol ou camarão) água mineral com ou sem gás - em copos e/ou taças de vidro; 02 (dois) tipos sucos naturais e (dois tipos de refrigerante sendo um normal e outro dietético. obs: todo material necessário para o bom funcionamento dos serviços, como talheres (inox), copos (vidro), bandejas(inox), jarras (louça/vidro ou inox), pratos (em louça), guardanapos entre outros.			

5	Coquetel Tipo 2	500,00	Serviço
coquetel volante (uma hora e meia de serviço), 06 (seis) variedades de salgados frios e 06(seis) variedades de salgados quentes, total de 10 por pessoa; 04 (quatro) variedades de canapés finos e sortidos na quantidade total de 6 por pessoa incluindo pãezinhos elaborados; 06 (seis) variedades de doces finos (trufas diversas, bombons fondados) na quantidade de 10 de um pessoa; 02 (dois) tipos de prato quente (escondidinho de carne do sol e camarão) água mineral com ou sem gás - em copos e/ou taças de vidro; 03 (três) tipos sucos naturais e dois tipos de refrigerante sendo um normal e outro dietético. obs: todo material necessário para o bom funcionamento dos serviços, como talheres (inox), copos (vidro), bandejas(inox), jarras (louça/vidro ou inox), pratos (em louça), guardanapos entre outros.			
6	Coquetel Tipo 3	500,00	Serviço
coquetel volante (uma hora e meia de serviço), 06 (seis) variedades de salgados frios e 06 (seis) variedades de salgados quentes, total de 10 por pessoa; 02(duas) variedades de folheados, total 06 por pessoa; 06 (quatro) variedades de canapés finos e sortidos na quantidade total de 6 por pessoa incluindo pãezinhos elaborados, quinches; 08 (oito) variedades de doces finos (trufas diversas, bombons fondados) na quantidade de 10 de um pessoa; 03 (dois) tipos de prato quente (escondidinho de carne do sol, camarão e bacalhau); frutas variadas dispostas em bandeija de inox; água mineral com ou sem gás - em copos e/ou taças de vidro; 04 (três) tipos sucos naturais e 03 (três) tipos de refrigerante sendo dois normal e outro dietético. obs: todo material necessário para o bom funcionamento dos serviços, como talheres (inox), copos (vidro), bandejas(inox), jarras (louça/vidro ou inox), pratos (em louça), guardanapos entre outros.			
7	Almoço/Jantar Tipo 1	500,00	Serviço
02 (dois) tipos de proteínas, dentre: filé ao molho madeira, strogonoff de frango ou carne; 2 (dois) tipos de arroz, dentre: arroz branco ou outro a escolher; 01 (um) tipo de salada (verde) e 01 (uma) tipo de salada cozida; outras guarnições: farofa; sobremesas: bolos recheados e com cobertura, fatia de torta doce, 06 (seis) variedades de doces finos (trufas diversas, bombons fondados) na quantidade de 6 de um pessoa; 02 (dois) tipos de sucos naturais e dois tipos de refrigerante sendo um normal e outro dietético; água com e sem gás. obs: todo material necessário para o bom funcionamento dos serviços, como talheres (inox), copos (vidro), bandejas(inox), jarras (louça/vidro ou inox), pratos (em louça) mesa para servir o coffe break, guardanapos entre outros.			
8	Almoço/Jantar Tipo 2	500,00	Serviço
03 (três) tipos de proteínas, dentre: filé ao molho madeira ou outra a escolher; 2 (dois) tipos de arroz, dentre: arroz branco ou outro a escolher; 01 (um) tipo de salada (verde) e 01 (uma) tipo de salada cozida e molhos para salada; outras guarnições: farofa, paçoca de carne de sol; 03 (três) tipos de sobremesas como bolos recheados e com cobertura, fatia de torta doce, 06 (seis) variedades de doces finos (trufas diversas, bombons fondados); 03 (três) tipos de sucos naturais e dois tipos de refrigerante sendo um normal e outro dietético; água com e sem gás. obs: todo material necessário para o bom funcionamento dos serviços, como talheres (inox), copos (vidro), bandejas(inox), jarras (louça/vidro ou inox), pratos (em louça) mesa para servir o coffe break, guardanapos entre outros.			
9	Almoço/Jantar Tipo 3	500,00	Serviço
05 (cinco) tipos de proteínas, dentre: filé ao molho madeira, strogonoff de carne; strogonoff de camarão, filé de frango à parmegiana, camarão no molho branco ou outra a escolher; 01 massa (spaguetti) e 02 molhos (4 queijos e molho a bolonhesa). acompanhamentos: arroz branco arroz ou outro a escolher, batata palha e farofa ou pacoça de carne do sol ou outra a escolher; sobremesas: 03 (três) tipos de sobremesa tipo: mousse de chocolate ou outro a escolher, crocante de cupuaçu (opcional), torta de morango ou outro tipo; salada de frutas em taça decorada com creme de leite à parte; 04 tipos de doces finos (trufas e fondados), servidos em bandejas a escolher; cafezinho com (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa; refrigerante (normal e diet); sucos naturais; água mineral (com ou sem gás). obs: todo material necessário para o bom funcionamento dos serviços, como talheres (inox), copos (vidro), bandejas(inox), jarras (louça/vidro ou inox), pratos (em louça) e guardanapos, entre outros.			
10	Solenidade Tipo 1	400,00	Serviço
solenidade c/ coffe break: evento a ser realizado em buffet ou salão de eventos ou local apropriado para celebração, na cidade de fortaleza, com capacidade adequada para acomodar todos os convidados, incluindo membros da diretoria, funcionários, autoridades e demais convidados especiais sentados; com mesas de 08 lugares, distribuídas de forma que todos possam acompanhar a solenidade, participar do coquetel, jantar ou coffee break, e usufruir da programação musical com conforto; disposição das mesas com iluminação indireta elegante e arranjos florais ou folhagens naturais; ornamentação/decoração: toalhas brancas com cobre-mancha, capas de cadeiras em tecido branco; todos os serviços devem ser realizados garantindo sofisticação, conforto e alinhamento à identidade institucional do conselho; coffe break (opcional): canapés elaborados (tartares, bruschettas, mini quiches gourmet); finger foods quentes e frios refinados; mini wraps e vol-au-vents; 03 tipos de coquetéis de frutas; cafés gourmet, cappuccino, chás especiais; água mineral com ou sem gás; 02 tipos de refrigerantes (1 dietético); sucos naturais variados; apresentação elegante em bandejas e suportes decorativos. sobremesas: mini tortas, mousses, frutas da estação decoradas. obs: todo material necessário para o bom funcionamento dos serviços, como talheres (inox), copos (vidro), bandejas(inox), jarras (louça/vidro ou inox), pratos (em louça), guardanapos entre outros. obs: mediante autorização prévia de aceitabilidade do cro-ce.			
11	Solenidade Tipo 2	400,00	Serviço
solenidade c/ almoço/jantar: evento a ser realizado em buffet ou salão de eventos ou local apropriado para celebração, na cidade de fortaleza, com capacidade adequada para acomodar todos os convidados, incluindo membros da diretoria, funcionários, autoridades e demais convidados especiais sentados; com mesas de 08 lugares, distribuídas de forma que todos possam acompanhar a solenidade, participar do coquetel, jantar ou coffee break, e usufruir da programação musical com conforto; disposição das mesas com iluminação indireta elegante e arranjos florais ou folhagens naturais; ornamentação/decoração: toalhas brancas com cobre-mancha, capas de cadeiras em tecido branco; todos os serviços devem ser realizados garantindo sofisticação, conforto e alinhamento à identidade institucional do conselho; 03 tipos de saladas; 03 opções de guarnições; 05 tipo de proteínas, incluindo mariscos; 02 massas; bruschettas sofisticadas purês elaborados e molhos variados; 03 sobremesas finas, incluindo frutas da estação; obs: todo material necessário para o bom funcionamento dos serviços, como talheres (inox), copos (vidro), bandejas(inox), jarras (louça/vidro ou inox), pratos (em louça), guardanapos entre outros. obs: mediante autorização prévia de aceitabilidade do cro-ce.			

Rua Gonçalves Ledo, 1655 – Joaquim Távora - CEP: 60.110-261 - Fortaleza-Ceará
Fone: (85) 2222-0600 - E-mail: cro@cro-ce.org.br - CNPJ: 07.299.589/0001-10

12	Solenidade Tipo 3	500,00	Serviço
solenidade c/ coquetel: evento a ser realizado em buffet ou salão de eventos ou local apropriado para celebração, na cidade de fortaleza, com capacidade adequada para acomodar todos os convidados, incluindo membros da diretoria, funcionários, autoridades e demais convidados especiais sentados; com mesas de 08 lugares, distribuídas de forma que todos possam acompanhar a solenidade, participar do coquetel, jantar ou coffee break, e usufruir da programação musical com conforto; disposição das mesas com iluminação indireta elegante e arranjos florais ou folhagens naturais; ornamentação/decoração: toalhas brancas com cobre-mancha, capas de cadeiras em tecido branco; todos os serviços devem ser realizados garantindo sofisticação, conforto e alinhamento à identidade institucional do conselho; coquetel volante: (1.500 entradas individuais): salgados e finger foods sofisticados: mini quiches de espinafre e queijo brie, mini croissants recheados, canapés de salmão defumado, vol-au-vents com creme de camarão, mini tartes de legumes e queijos finos. pratos quentes modernos: risoto de camarão com limão siciliano, arroz de frango ao pesto, carne de caranguejo em molho delicado, lagarto ao molho de ervas finas. doces e bolos gourmet: bolo de chocolate belga, bolo de maracujá com mousse, mini rocamboles, torta de frango gourmet, torta de cebola com bacon caramelizado, tortas geladas variadas, sobremesas em taça (pavês e mousses). tábua de frios e pães: seleção de queijos, presuntos, embutidos leves, pães variados (baguete, pão de metro recheado, focaccia). bebidas: 02 tipos de refrigerantes (1 dietético), água com ou sem gás e gelo, sucos variados, chocolate gelado, cafés especiais, chás gelados e infusões; obs: todo material necessário para o bom funcionamento dos serviços, como talheres (inox), copos (vidro), bandejas(inox), jarras (louça/vidro ou inox), pratos (em louça), guardanapos entre outros. obs: mediante autorização prévia de aceitabilidade do cro-ce.		
13	Kit Natalino Tipo 1	100,00	Serviço
mini panetones, biscoitos e salgadinhos sortidos, chocolates de marcas renomadas, bombons simples, castanhas e vinho ou espumante pequeno, pão de mel, doce de fruta, suco de uva; apresentação sofisticada em caixa ou cesta decorativa, com identidade institucional do cro-ce e cartão de felicitação.			
14	Kit Natalino Tipo 2	100,00	Unidade
ave pequena temperada (frango, peru ou chester) mantida em baixa temperatura.			
15	Cesta Presenteavél Tipo 1	50,00	Unidade
cesta presenteável, material: sacola de pvc incolor resistente, com alça e botão plático para fechamento; composição mínima: bombons simples, chocolates sortidos de marca renomada (barras ou unidades); biscoito ou salgadinhos simples; 01 (um) item personalizado, relacionado à data comemorativa (ex: caneca, copo, squeeze, necessaire, porta-objetos ou similar); os itens serão definidos pela diretoria do cro/ce, conforme a data comemorativa; podendo conter elementos decorativos simples.			
16	Cesta Presenteavél Tipo 2	50,00	Unidade
cesta presenteável em madeira, tipo caixote aberto ou estilo decorativo; podendo conter personalização conforme identidade visual do cro-ce; composição mínima: biscoitos finos, salgadinhos sortidos, bombons simples, chocolates de marcas renomadas, castanhas ou mix de nuts, bolo ou item confeitado, geleia de frutas, creme de avelã (aprox. 140g), bebida (suco integral ou similar), barras ou snacks premium; incluso: forração interna (papel decorativo), organização harmônica dos produtos e finalização com fitas, tag ou elementos decorativos. obs: deverá apresentar padrão superior de acabamento, organização e estética, adequado para presentes institucionais.			
17	Almoço para Colaboradores do Conselho Regional - CRO-CE	500,00	Serviço
almoço servido individualmente em marmitas térmicas com divisórias e tampa plástica transparente e talheres descartáveis resistentes (arroz, salada tropical, fricassê, lagarto ao molho madeira, batata gratinada. bebidas: refrigerante (02 tipos, incluindo light) e sobremesa tipo mousse individuais em potinhos; outras variações para degustação podem ser analisadas entre o cro/ce e a empresa de eventos.			
18	Confraternização	500,00	Serviço
restaurante ou espaço selecionado para realização de confraternização (almoço ou jantar), no formato rodízio ou buffet ou self service, incluindo todas as refeições e bebidas não alcoólicas, sobremesas, infraestrutura de mesas e cadeiras confortáveis. o local deve ser coberto, climatizado, arejado, limpo, com aroma agradável e boa acústica, contendo ambientação adequada. deve possuir refeitório, banheiros e capacidade mínima para 400 pessoas ou conforme a quantidade de participantes definida pela diretoria. é necessária comprovação do cumprimento das normas de segurança e procedimentos para eventos com público, mediante comprovação de cumprimento das normas de segurança. obs: mediante autorização prévia de aceitabilidade do cro-ce.			
19	Refeição em Ambiente Hoteleiro	1.000,00	Serviço
refeição completa (almoço ou jantar) a ser fornecida em ambiente hoteleiro ou restaurante de alto padrão (mínimo 4 estrelas), com infraestrutura coberta e climatizada, elegante e confortável, assegurando padrões de qualidade de serviço superior. o menu deverá incluir; 03 (três) opções de prato principal (escolha individual), dentre 01 (uma) proteína premium/steakhouse (ex: picanha, filé mignon), 01 (uma) opção de peixe/frutos do mar nobre (ex: salmão, camarão) e 01 (uma) opção leve/alternativa (ex: frango grelhado ou prato vegetariano/vegano); e 03 (três) acompanhamentos por prato principal (ex: batata rústica, arroz diverso, purê, salada); 02 (duas) opções de sobremesa de nível chef (ex: torta doce, petit gateau, ou sobremesa regional gourmet). as bebidas incluem: água mineral com e sem gás (à vontade); tipos de sucos naturais (à vontade); tipos de refrigerante (à vontade), sendo um normal e outro dietético/zero. todo material necessário para o bom funcionamento dos serviços, como talheres (inox), copos (vidro), bandejas(inox), jarras (louça/vidro ou inox), pratos (em louça), guardanapos entre outros. obs: mediante autorização prévia de aceitabilidade do cro-ce.			
20	Espaço para Evento em Fortaleza Tipo 1	2,00	Serviço
espaço localizado em fortaleza, coberto, climatizado e devidamente estruturado para comportar confortavelmente cerca de 400 pessoas. o ambiente deverá oferecer boas condições de limpeza, ventilação e acústica, além de dispor de mesas, cadeiras, área para projeção, banheiros e refeitório. o local deverá estar regularizado junto ao corpo de bombeiros militar do ceará, apresentando atestado de regularidade vigente, assegurando condições adequadas para a realização de eventos institucionais. obs: mediante autorização prévia de aceitabilidade do cro-ce.			

Rua Gonçalves Ledo, 1655 – Joaquim Távora - CEP: 60.110-261 - Fortaleza-Ceará
Fone: (85) 2222-0600 - E-mail: cro@cro-ce.org.br - CNPJ: 07.299.589/0001-10

21	Espaço para Evento em Fortaleza 2	2,00	Serviço
espaço localizado em fortaleza, coberto, climatizado e devidamente estruturado para comportar confortavelmente cerca de até 1000 pessoas. o ambiente deverá oferecer boas condições de limpeza, ventilação e acústica, além de dispor de mesas, cadeiras, área para projeção, banheiros e refeitório. o local deverá estar regularizado junto ao corpo de bombeiros militar do ceará, apresentando atestado de regularidade vigente, assegurando condições adequadas para a realização de eventos institucionais. obs: mediante autorização prévia de aceitabilidade do cro-ce.			
22	Espaço para Evento em Sobral Tipo 1	1,00	Serviço
espaço localizado na região de sobral, coberto, climatizado e devidamente estruturado para comportar confortavelmente cerca de até 400 pessoas. o ambiente deverá oferecer boas condições de limpeza, ventilação e acústica, além de dispor de mesas, cadeiras, área para projeção, banheiros e refeitório. o local deverá estar regularizado junto ao corpo de bombeiros militar do ceará, apresentando atestado de regularidade vigente, assegurando condições adequadas para a realização de eventos institucionais. obs: mediante autorização prévia de aceitabilidade do cro-ce.			
23	Espaço para Evento em Sobral Tipo 2	1,00	Serviço
espaço localizado em fortaleza, coberto, climatizado e devidamente estruturado para comportar confortavelmente cerca de até 1000 pessoas. o ambiente deverá oferecer boas condições de limpeza, ventilação e acústica, além de dispor de mesas, cadeiras, área para projeção, banheiros e refeitório. o local deverá estar regularizado junto ao corpo de bombeiros militar do ceará, apresentando atestado de regularidade vigente, assegurando condições adequadas para a realização de eventos institucionais. obs: mediante autorização prévia de aceitabilidade do cro-ce.			
24	Espaço para Evento em Juazeiro Tipo 1	1,00	Serviço
espaço localizado na região de juazeiro do norte, coberto, climatizado e devidamente estruturado para comportar confortavelmente cerca de até 400 pessoas. o ambiente deverá oferecer boas condições de limpeza, ventilação e acústica, além de dispor de mesas, cadeiras, área para projeção, banheiros e refeitório. o local deverá estar regularizado junto ao corpo de bombeiros militar do ceará, apresentando atestado de regularidade vigente, assegurando condições adequadas para a realização de eventos institucionais. obs: mediante autorização prévia de aceitabilidade do cro-ce.			
25	Espaço para Evento em Juazeiro Tipo 2	1,00	Serviço
espaço localizado em fortaleza, coberto, climatizado e devidamente estruturado para comportar confortavelmente cerca de até 1000 pessoas. o ambiente deverá oferecer boas condições de limpeza, ventilação e acústica, além de dispor de mesas, cadeiras, área para projeção, banheiros e refeitório. o local deverá estar regularizado junto ao corpo de bombeiros militar do ceará, apresentando atestado de regularidade vigente, assegurando condições adequadas para a realização de eventos institucionais. obs: mediante autorização prévia de aceitabilidade do cro-ce.			
26	Restaurante para Eventos em Fortaleza	2,00	Serviço
contratação de restaurante para jantar ou almoço tipo rodizio ou buffet (tudo incluso, tais como bebidas, exceto alcoólicas, jantar/almoço, sobremesa). é necessário estabelecer a quantidade mínima de pessoas. local arejado, limpo, com boa acústica, infraestrutura de mesas e cadeiras confortáveis. obs: mediante autorização prévia de aceitabilidade do cro-ce.			
27	Stand Tipo 1	2,00	Serviço
stand com porte básico (aproximadamente 25m² a 40²). com capacidade de atender de 50 a 60 pessoas em formato de mini-auditório com recepção institucional e exposição de marca. estrutura robusta, testada elevada com logomarca em destaque com a identidade visual do cro-ce e área dedicada de assentos. uso estratégico de painel de led. balcão de recepção, cadeiras confortáveis, mesa de palestrante e móveis de apoio. obs:com todo material necessário para o bom funcionamento deste serviço.			
28	Stand Tipo 2	2,00	Serviço
stand com porte intermediário alto (aproximadamente 60m² a 100m²).com áreas distintas como atendimento/serviços, lounge de networking qualificado ou espaço amplo para reuniões. arquitetura modular e imponente com design sofisticado com a identidade visual do cro-ce aplicadas em diversos planos. uso estratégico de painel de led. balcão de recepção, cadeiras confortáveis, mesa e cadeiras para os palestrante e móveis de apoio. obs:com todo material necessário para o bom funcionamento deste serviço.			
29	Stand Tipo 3	2,00	Serviço
megastand (aproximadamente 100m² a 150m²ou mais). centro de atividades com alta capacidade de fluxo e acomodação de grandes grupos, capaz de hospedar grandes atos institucionais simultâneos com o máximo de conforto e tecnologia; com area para palestras, espaço para reuniões, área de serviços/inscrição. uso estratégico de painel de led para cobertura máxima. inclusão de recursos como ar-condicionado, pontos de água e áreas de coffee break internas. mobiliário necessário como mesas e cadeiras confortáveis para palestrantes e participantes, sistema de áudio e vídeo de ponta integrado e automação de luz. arquitetura modular e imponente com design sofisticado com a identidade visual do cro-ce aplicadas em diversos planos, reforçando a imagem de liderança do cro-ce. obs:com todo material necessário para o bom funcionamento deste serviço.			
30	Locação de Palco Tipo 1	2,00	Serviço
palco praticável modular interno: estrutura resistente e de rápida montagem e desmontagem; piso com acabamento antiderrapante, suportando cargas de equipamentos e pessoas. pode incluir escadas de acesso; podendo ser utilizado tanto em ambientes internos, quanto externos; adaptação a diferentes áreas e layouts. obs:com todo material necessário para o bom funcionamento deste serviço.			
31	Locação de Palco Tipo 2	2,00	Serviço
palco modular de grande porte: piso elevado, nivelado e reforçado, geralmente em madeira naval ou estrutura metálica com revestimento antiderrapante. altura de palco que permita ampla visibilidade do público; estrutura com cobertura (teto) fechamento posterior e lateral, garantindo proteção climática (sol e chuva); pode incluir rampas ou escadas de acesso; possibilidade de fixação de equipamentos profissionais (sistemas de áudio, painéis led, iluminação cênica e telões). montagem e desmontagem executadas por equipe técnica especializada. obs:com todo material necessário para o bom funcionamento			

deste serviço.			
32	Locação de Palco Tipo 3	2,00	Serviço
palco personalizado / temático: base estrutural em módulos metálicos, com piso resistente e nivelado; pode conter painéis frontais e laterais com a identidade visual institucional do cro-ce; uso de letreiros (opcional), iluminação de cor específica escolhida pela diretoria ou elementos 3d. adequado para ambientes internos ou externos, com cobertura opcional; inclui escadas ou rampas de acesso, conforme necessidade de acessibilidade; serviço de montagem e desmontagem realizados por equipe técnica qualificada; carpete, tecido ou acabamento frontal com logo do evento/instituição. obs:com todo material necessário para o bom funcionamento deste serviço.			
33	Tela de Led Tipo 1	2,00	Serviço
painel de led ideal para eventos internos e de pequeno porte, como palestras em auditórios, seminários e reuniões executivas. a solução é projetada para o público que se encontra em proximidade (curta distância de 3 a 10 metros), exigindo a mais alta clareza para a leitura detalhada de textos, gráficos e slides. portanto, o item deve garantir máxima nitidez. o tamanho é compacto, priorizando a qualidade da imagem sobre o alcance, e oferecendo o melhor custo-benefício para a exibição de conteúdo em alta definição.			
34	Tela de Led Tipo 2	2,00	Serviço
painel de led ideal para eventos de porte intermediário, como grandes congressos e convenções realizados em salões amplos ou ginásios. a especificação busca o equilíbrio entre um alcance visual eficaz e uma qualidade de imagem clara, que oferece ótima visualização para distâncias médias (de 10 até 20 metros). o tamanho do painel deve ser modular e adaptável (em torno de a partir de 16m²) sendo o padrão de mercado para assegurar que todo o público tenha acesso confortável ao conteúdo exibido, representando uma escolha de excelente relação entre custo, qualidade e alcance.			
35	Tela de Led Tipo 3	2,00	Serviço
painel de led ideal para grandes espaços e eventos com público numeroso, como cerimônias amplas ou grandes encontros em áreas abertas (outdoor) ou grandes ginásios. a prioridade é o alcance e a visibilidade em longas distâncias (acima de 25 metros), onde a máxima definição não é o fator principal. portanto, o painel deve ser de grande formato (acima de 20m²) e, se for para uso externo, possuir alta capacidade de brilho e resistência a intempéries. o pixel pitch (p) pode ser maior (para indoor grande, ou para outdoor), o que otimiza o custo por metro quadrado, garantindo que o conteúdo essencial seja perfeitamente visível a longas distâncias para toda a audiência.			
36	Sonorização Tipo 1	2,00	Serviço
sistema de sonorização até 100 pax contendo: - 1 caixa de som amplificada; - 1 tripé; - cabeamento necessário; - 1 mesa controladora; - 4 microfones bastão, sem fio, acompanhado de pilhas; - 2 microfones auricular/headset; - técnico operador; - 4 divisores de fluxo. demais itens e acessórios necessários para pleno funcionamento do serviço.			
37	Sonorização Tipo 2	2,00	Serviço
sistema de sonorização com alta fidelidade sonora e potência mínima de 4.000w rms: - 4 caixa de som amplificada; - tripés; - cabeamento necessário; 1 mesa controladora com no mínimo 6 canais e recursos avançados que garantem zero microfonia e ajuste preciso do áudio; - 02 (dois) monitores de retorno - 6 microfones bastão, sem fio, acompanhado de pilhas, 2 pedestais para microfones correspondente; 3 microfones auricular/headset; - técnico operador; - 4 divisores de fluxo. demais itens e acessórios necessários para pleno funcionamento do serviço;			
38	Ornamentação Tipo 1	5,00	Serviço
decoração contemporânea e sofisticada, com elementos geométricos e linhas clean, combinando materiais como vidro, metal e madeira clara. paleta de cores oficial do cro – vermelho escuro, cinza e branco – aplicada de forma equilibrada, criando um ambiente elegante e moderno. iluminação planejada para valorizar o espaço e cenografia minimalista que reforça a identidade institucional. a escolha final será definida pela diretoria e pelos conselheiros do cro/ce			
39	Ornamentação Tipo 2	5,00	Serviço
decoração com folhagens e elementos naturais, aromas agradáveis, paleta de cores em tons modernos (como verde oliva, terracota e dourado suave), iluminação elegante e suave, podendo incluir painéis ou elementos personalizados conforme a identidade visual do conselho. a escolha final será definida pela diretoria e pelos conselheiros do cro/ce.			
40	Ornamentação Tipo 3	5,00	Serviço
decoração com arranjos florais sofisticados, paleta em branco, dourado e bege, cortinas leves e iluminação quente, com peças ornamentais refinadas que transmitem requinte e solenidade. a escolha final será definida pela diretoria e pelos conselheiros do cro/ce.			
41	Tela de Projeção	8,00	Serviço
projetor laser extremamente alto brilho ideal para palcos, mapping, grandes telas em ambientes com luz intensa. recursos de conectividade. opções de lentes motorizadas e construção para instalação profissional.			
42	Unifila	100,00	Serviço
disponibilizados em torre de 1m de altura e fita de no mínimo de 2m de comprimento.			
43	Mestre de Cerimônias	10,00	Serviço
profissional responsável por desenvolver e proferir com desenvoltura o cerimonial de eventos, o protocolo e ordem de precedência; articulação e interpretação de possíveis imprevistos no cerimonial; execução de solenidades; fiscalizar a ordem e a disciplina dos trabalhos, principalmente a movimentação das pessoas e interrupções eventuais, garantindo o ambiente adequado para a realização das atividades. com experiência em solenidades. para a cidade de fortaleza-ce e delegacias do conselho. com experiéncia comprovada de no minimo 1 ano, por melo de certificados de participação ou atestado de			

capacidade técnica, em participação de eventos.			
44	Recepcionista	10,00	Serviço
profissional experiente, dinâmica, com habilidade em lidar com pessoas, trajada adequadamente e maquiagem leve para receber e encaminhar autoridades e convidados, obedecendo a ordem hierárquica; devendo atender com presteza às solicitações dos palestrantes/conferencistas, autoridades, convidados e demais participantes dos eventos. para a cidade de fortaleza-ce e delegacias do conselho. é necessário estabelecer a quantidade mínima de funcionárias que realizarão o serviço.			
45	Garçon e Garçonete	10,00	Serviço
profissional experiente, dinâmico, devidamente trajado com roupa clássica, atender com preste às solicitações de autoridade, convidados e demais participantes dos eventos. – para a cidade de fortaleza-ce e delegacias do conselho. é necessário estabelecer a quantidade mínima de funcionários que serão precisos.			
46	Auxiliar de Serviços Gerais	10,00	Serviço
profissional experiente para executar serviços de higiene e limpeza em eventos internos e externos do cro-ce, abrangendo a sede em fortaleza-ce e suas delegacias.			
47	Cobertura Fotográfica	10,00	Serviço
serviço de fotografia e filmagem profissional; entrega em meio digital.			
48	Camisas para Evento em Fortaleza	100,00	Serviço
camisas confeccionadas em material leve e confortável, com modelo, cores e personalizações definidos pelo cro-ce, adequadas para uso da diretoria e funcionários, garantindo padronização e alinhamento à identidade institucional.			
49	Banda	5,00	Serviço
apresentação musical ao vivo com repertório definido em conjunto com a organização do cro-ce, incluindo fornecimento de todos os instrumentos necessários, microfones, equipamentos de som e suporte técnico para execução durante o evento. a quantidade de integrantes, horário e duração da apresentação deverão ser previamente acordados com a diretoria, garantindo alinhamento à programação e ao padrão institucional do cro-ce.			
50	Violão	2,00	Serviço
execução musical ambiental ou performativa por profissional qualificado, com fornecimento do instrumento, microfone e suporte técnico adequado, em horários e temas previamente definidos pela organização, assegurando a harmonia com o padrão do evento e identidade institucional.			
51	Interpretação Vocal (Cantor[a])	4,00	Serviço
interpretação vocal (cantor[a]); apresentação vocal solo ou acompanhada de instrumentistas, com fornecimento de microfone, monitor de som e suporte técnico, adequando-se ao repertório e à programação definidos pelo cro-ce. a diretoria terá autoridade exclusiva para avaliar, aceitar ou sugerir ajustes no repertório e na execução.			
52	Piano	2,00	Serviço
piano; execução musical por pianista capacitado, fornecendo instrumento, microfone e suporte técnico, para ambientação ou apresentações performativas. o horário, repetição de peças e adaptação ao evento deverão ser definidos em conjunto com a organização, assegurando padronização e qualidade conforme as diretrizes do cro-ce			
53	Saxofone	4,00	Serviço
saxofone; apresentação solo ou acompanhada por instrumentista qualificado, com fornecimento do instrumento, microfone e suporte técnico, adequando-se à programação e às necessidades do evento. a diretoria terá autoridade exclusiva para avaliar, sugerir ajustes e definir horários de apresentação, mantendo padrão e identidade institucional.			
54	Comunicador Profissional	20,00	Unidade
locação de comunicador profissional tipo rádio (walktalk), destinado à comunicação operacional entre equipes durante eventos; com alcance a partir de 12km; com minímo de 16 canais; bateria de longa duração (a partir de 1500 mah); 220v; incluso: fones de ouvido; carregadores; canais programáveis e clip de fixação. obs: quantidade definida conforme demanda do evento.			

Lote I			
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**QTD**	**UND**
1	Coffe Break Tipo 1	1000.0	Serviço

Especificação: CAFÉ TRADICIONAL OU CAFÉ COM LEITE, ACHOCOLATADO E 02 (DUAS) OPÇÕES DE SUCOS NATURAIS; 04 (QUATRO) TIPOS DE SALGADOS VARIADOS, INCLUINDO MINI SANDUÍCHES ELABORADOS; 02 (DUAS) OPÇÕES DE BOLO SIMPLES; FRUTAS DA ESTAÇÃO, CORTADAS E DISPOSTAS EM BANDEJAS; 01 (UMA) OPÇÃO DE BISCOITO; ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS. OBS: TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA O BOM FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS, COMO TALHERES (INOX), COPOS (VIDRO), BANDEJAS(INOX), JARRAS (LOUÇA/VIDRO OU INOX), PRATOS (EM LOUÇA) MESA PARA SERVIR O COFFE BREAK, GUARDANAPOS ENTRE OUTROS.			
2	Coffe Break Tipo 2	1000.0	Serviço
Especificação: CAFÉ TRADICIONAL OU CAFÉ COM LEITE, CAPPUCCINO, ACHOCOLATADO E 02 (DUAS) OPÇÕES DE SUCOS NATURAIS E 02 (DOIS) TIPOS DE REFRIGERANTE SENDO UM DIETÉTICO; 04 (QUATRO) TIPO DE SALGADOS VARIADOS, SENDO SALGADOS DE FORNO, SALGADOS FRITOS E SALGADOS QUENTES, INCLUINDO QUICHE, MINI SANDUÍCHES ELABORADOS; MINI CHURROS; 02 (DUAS) OPÇÕES DE BOLO, SENDO UM BOLO SIMPLES E UM COM COBERTURA, TORTA DE FRANGO; 01 (UMA) OPÇÃO DE BISCOITO. OBS: TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA O BOM FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS, COMO TALHERES (INOX), COPOS (VIDRO), BANDEJAS(INOX), JARRAS (LOUÇA/VIDRO OU INOX), PRATOS (EM LOUÇA) MESA PARA SERVIR O COFFE BREAK, GUARDANAPOS ENTRE OUTROS.			
3	Coffe Break Tipo 3	500.0	Serviço
Especificação: CAFÉ TRADICIONAL OU CAFÉ COM LEITE, CAPPUCCINO, ACHOCOLATADO E 04 (TRÊS) OPÇÕES DE SUCOS NATURAIS E 03 (TRÊS) TIPOS DE REFRIGERANTE SENDO UM DIETÉTICO; 08 (OITO) TIPOS DE SALGADOS VARIADOS, SENDO SALGADOS DE FORNO, SALGADOS FRITOS E SALGADOS QUENTES E 02 (DOIS) TIPOS DE FOLHEADOS, 01 (UMA) OPÇÃO DE SALGADO DOCE INCLUINDO QUICHE, MINI SANDUÍCHES ELABORADOS CONTENDO A OPÇÃO DE SANDUÍCHE COM MASSA INTEGRAL, MINI CHURROS, MINI TORTAS E CROISSANTS VARIADOS; TAPIOCA, PÃO DE LEITE OU DE FORMA, TÁBUA DE FRIOS SORTIDOS (QUEIJO, PRESUNTO, SALAME E PEITO DE PERU); FRUTAS DA ESTAÇÃO, CORTADAS E DISPOSTAS EM BANDEJAS OU EM ESPETOS; PÃO AMERICANO, TORTA SENDO NAS OPÇÕES DE FRANGO, CARNE DO SOL OU CAMARÃO; 01(UMA) OPÇÃO DE BISCOITO; 04 (QUATRO) OPÇÕES DE BOLO, SENDO DOIS BOLOS SIMPLES E DOIS COM COBERTURA. OBS: TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA O BOM FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS, COMO TALHERES (INOX), COPOS (VIDRO), BANDEJAS(INOX), JARRAS (LOUÇA/VIDRO OU INOX), PRATOS (EM LOUÇA) MESA PARA SERVIR O COFFE BREAK, GUARDANAPOS ENTRE OUTROS. QUIBE DE CARNE; MINI TORTA DE FRANGO; PÃO DE QUEIJO; RISOTO DE CARNE DO SOL; BOLOS; CAFÉ; CHÁS.			
4	Coquetel Tipo 1	500.0	Serviço
Especificação: COQUETEL VOLANTE (UMA HORA DE SERVIÇO), 03 (TRÊS) VARIEDADES DE SALGADOS FRIOS E 03 (TRÊS) VARIEDADES DE SALGADOS QUENTES, TOTAL DE 10 POR PESSOA; 03 (QUATRO) VARIEDADES DE CANAPÉS FINOS E SORTIDOS NA QUANTIDADE TOTAL DE 6 POR PESSOA; 06 (SEIS) VARIEDADES DE DOCES FINOS (TRUFAS DIVERSAS, BOMBONS FONDADOS) NA QUANTIDADE DE 10 DE UM PESSOA; 01 (UMA) TIPO DE PRATO QUENTE (ESCONDIDINHO DE CARNE DO SOL OU CAMARÃO) ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS - EM COPOS E/OU TAÇAS DE VIDRO; 02 (DOIS) TIPOS SUCOS NATURAIS E (DOIS TIPOS DE REFRIGERANTE SENDO UM NORMAL E OUTRO DIETÉTICO. OBS: TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA O BOM FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS, COMO TALHERES (INOX), COPOS (VIDRO), BANDEJAS(INOX), JARRAS (LOUÇA/VIDRO OU INOX), PRATOS (EM LOUÇA), GUARDANAPOS ENTRE OUTROS.			
5	Coquetel Tipo 2	500.0	Serviço
Especificação: COQUETEL VOLANTE (UMA HORA E MEIA DE SERVIÇO), 06 (SEIS) VARIEDADES DE SALGADOS FRIOS E 06(SEIS) VARIEDADES DE SALGADOS QUENTES, TOTAL DE 10 POR PESSOA; 04 (QUATRO) VARIEDADES DE CANAPÉS FINOS E SORTIDOS NA QUANTIDADE TOTAL DE 6 POR PESSOA INCLUINDO PÃEZINHOS ELABORADOS; 06 (SEIS) VARIEDADES DE DOCES FINOS (TRUFAS DIVERSAS, BOMBONS FONDADOS) NA QUANTIDADE DE 10 DE UM PESSOA; 02 (DOIS) TIPOS DE PRATO QUENTE (ESCONDIDINHO DE CARNE DO SOL E CAMARÃO) ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS - EM COPOS E/OU TAÇAS DE VIDRO; 03 (TRÊS) TIPOS SUCOS NATURAIS E DOIS TIPOS DE REFRIGERANTE SENDO UM NORMAL E OUTRO DIETÉTICO. OBS: TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA O BOM FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS, COMO TALHERES (INOX), COPOS (VIDRO), BANDEJAS(INOX), JARRAS (LOUÇA/VIDRO OU INOX), PRATOS (EM LOUÇA), GUARDANAPOS ENTRE OUTROS.			
6	Coquetel Tipo 3	500.0	Serviço
Especificação: COQUETEL VOLANTE (UMA HORA E MEIA DE SERVIÇO), 06 (SEIS) VARIEDADES DE SALGADOS FRIOS E 06 (SEIS) VARIEDADES DE SALGADOS QUENTES, TOTAL DE 10 POR PESSOA; 02(DUAS) VARIEDADES DE FOLHEADOS, TOTAL 06 POR PESSOA; 06 (QUATRO) VARIEDADES DE CANAPÉS FINOS E SORTIDOS NA QUANTIDADE TOTAL DE 6 POR PESSOA INCLUINDO PÃEZINHOS ELABORADOS, QUINCHES; 08 (OITO) VARIEDADES DE DOCES FINOS (TRUFAS DIVERSAS, BOMBONS FONDADOS) NA QUANTIDADE DE 10 DE UM PESSOA; 03 (DOIS) TIPOS DE PRATO QUENTE (ESCONDIDINHO DE CARNE DO SOL, CAMARÃO E BACALHAU); FRUTAS VARIADAS DISPOSTAS EM BANDEIJA DE INOX; ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS - EM COPOS E/OU TAÇAS DE VIDRO; 04 (TRÊS) TIPOS SUCOS NATURAIS E 03 (TRÊS) TIPOS DE REFRIGERANTE SENDO DOIS NORMAL E OUTRO DIETÉTICO. OBS: TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA O BOM FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS, COMO TALHERES (INOX), COPOS (VIDRO), BANDEJAS(INOX), JARRAS (LOUÇA/VIDRO OU INOX), PRATOS (EM LOUÇA), GUARDANAPOS ENTRE OUTROS.			
7	Almoço/Jantar Tipo 1	500.0	Serviço
Especificação: 02 (DOIS) TIPOS DE PROTEÍNAS, DENTRE: FILÉ AO MOLHO MADEIRA, STROGONOFF DE FRANGO OU CARNE; 2 (DOIS) TIPOS DE ARROZ, DENTRE: ARROZ BRANCO OU OUTRO A ESCOLHER; 01 (UM) TIPO DE SALADA (VERDE) E 01 (UMA) TIPO DE SALADA COZIDA; OUTRAS GUARNIÇÕES: FAROFA; SOBREMESAS: BOLOS RECHEADOS E COM COBERTURA, FATIA DE TORTA DOCE, 06 (SEIS) VARIEDADES DE DOCES FINOS (TRUFAS DIVERSAS, BOMBONS FONDADOS) NA QUANTIDADE DE 6 DE UM PESSOA; 02 (DOIS) TIPOS DE SUCOS NATURAIS E DOIS TIPOS DE REFRIGERANTE SENDO UM NORMAL E OUTRO DIETÉTICO; ÁGUA COM E SEM GÁS. OBS: TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA O BOM FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS, COMO TALHERES (INOX), COPOS (VIDRO), BANDEJAS(INOX), JARRAS (LOUÇA/VIDRO OU INOX), PRATOS (EM LOUÇA) MESA PARA SERVIR O COFFE BREAK, GUARDANAPOS ENTRE OUTROS.			
8	Almoço/Jantar Tipo 2	500.0	Serviço
Especificação: 03 (TRÊS) TIPOS DE PROTEÍNAS, DENTRE: FILÉ AO MOLHO MADEIRA OU OUTRA A ESCOLHER; 2 (DOIS) TIPOS DE ARROZ, DENTRE: ARROZ BRANCO OU OUTRO A ESCOLHER; 01 (UM) TIPO DE SALADA (VERDE) E 01 (UMA) TIPO DE SALADA COZIDA E MOLHOS PARA SALADA; OUTRAS GUARNIÇÕES: FAROFA, PAÇOCA DE CARNE DE SOL; 03 (TRÊS) TIPOS DE SOBREMESAS COMO BOLOS RECHEADOS E COM COBERTURA, FATIA DE TORTA DOCE, 06 (SEIS) VARIEDADES DE DOCES FINOS (TRUFAS DIVERSAS, BOMBONS FONDADOS); 03 (TRÊS) TIPOS DE SUCOS NATURAIS E DOIS TIPOS DE REFRIGERANTE SENDO UM NORMAL E OUTRO DIETÉTICO; ÁGUA COM E SEM GÁS. OBS: TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA O BOM FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS, COMO			

TALHERES (INOX), COPOS (VIDRO), BANDEJAS(INOX), JARRAS (LOUÇA/VIDRO OU INOX), PRATOS (EM LOUÇA) MESA PARA SERVIR O COFFE BREAK, GUARDANAPOS ENTRE OUTROS.			
9	Almoço/Jantar Tipo 3	500.0	Serviço
Especificação: 05 (CINCO) TIPOS DE PROTEÍNAS, DENTRE: FILÉ AO MOLHO MADEIRA, STROGONOFF DE CARNE; STROGONOFF DE CAMARÃO, FILÉ DE FRANGO À PARMEGIANA, CAMARÃO NO MOLHO BRANCO OU OUTRA A ESCOLHER; 01 MASSA (SPAGUETTI) E 02 MOLHOS (4 QUEIJOS E MOLHO A BOLONHESA). ACOMPANHAMENTOS: ARROZ BRANCO ARROZ OU OUTRO A ESCOLHER, BATATA PALHA E FAROFA OU PACOÇA DE CARNE DO SOL OU OUTRA A ESCOLHER; SOBREMESAS: 03 (TRÊS) TIPOS DE SOBREMESA TIPO: MOUSSE DE CHOCOLATE OU OUTRO A ESCOLHER, CROCANTE DE CUPUAÇU (OPCIONAL), TORTA DE MORANGO OU OUTRO TIPO; SALADA DE FRUTAS EM TAÇA DECORADA COM CREME DE LEITE À PARTE; 04 TIPOS DE DOCES FINOS (TRUFAS E FONDADOS), SERVIDOS EM BANDEJAS A ESCOLHER; CAFEZINHO COM (BEIJO DE MOÇA PEQUENO OU BISCOITOS DE CASTANHA) SERVIDO À MESA; REFRIGERANTE (NORMAL E DIET); SUCOS NATURAIS; ÁGUA MINERAL (COM OU SEM GÁS). OBS: TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA O BOM FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS, COMO TALHERES (INOX), COPOS (VIDRO), BANDEJAS(INOX), JARRAS (LOUÇA/VIDRO OU INOX), PRATOS (EM LOUÇA) E GUARDANAPOS, ENTRE OUTROS.			
10	Solenidade Tipo 1	400.0	Serviço
Especificação: SOLENIDADE C/ COFFE BREAK: EVENTO A SER REALIZADO EM BUFFET OU SALÃO DE EVENTOS OU LOCAL APROPRIADO PARA CELEBRAÇÃO, NA CIDADE DE FORTALEZA, COM CAPACIDADE ADEQUADA PARA ACOMODAR TODOS OS CONVIDADOS, INCLUINDO MEMBROS DA DIRETORIA, FUNCIONÁRIOS, AUTORIDADES E DEMAIS CONVIDADOS ESPECIAIS SENTADOS; COM MESAS DE 08 LUGARES, DISTRIBUÍDAS DE FORMA QUE TODOS POSSAM ACOMPANHAR A SOLENIDADE, PARTICIPAR DO COQUETEL, JANTAR OU COFFEE BREAK, E USUFRUIR DA PROGRAMAÇÃO MUSICAL COM CONFORTO; DISPOSIÇÃO DAS MESAS COM ILUMINAÇÃO INDIRETA ELEGANTE E ARRANJOS FLORAIS OU FOLHAGENS NATURAIS; ORNAMENTAÇÃO/DECORAÇÃO: TOALHAS BRANCAS COM COBRE-MANCHA, CAPAS DE CADEIRAS EM TECIDO BRANCO; TODOS OS SERVIÇOS DEVEM SER REALIZADOS GARANTINDO SOFISTICAÇÃO, CONFORTO E ALINHAMENTO À IDENTIDADE INSTITUCIONAL DO CONSELHO; COFFE BREAK (OPCIONAL): CANAPÉS ELABORADOS (TARTARES, BRUSCHETTAS, MINI QUICHES GOURMET); FINGER FOODS QUENTES E FRIOS REFINADOS; MINI WRAPS E VOL-AU-VENTS; 03 TIPOS DE COQUETÉIS DE FRUTAS; CAFÉS GOURMET, CAPPUCCINO, CHÁS ESPECIAIS; ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS; 02 TIPOS DE REFRIGERANTES (1 DIETÉTICO); SUCOS NATURAIS VARIADOS; APRESENTAÇÃO ELEGANTE EM BANDEJAS E SUPORTES DECORATIVOS. SOBREMESAS: MINI TORTAS, MOUSSES, FRUTAS DA ESTAÇÃO DECORADAS. OBS: TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA O BOM FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS, COMO TALHERES (INOX), COPOS (VIDRO), BANDEJAS(INOX), JARRAS (LOUÇA/VIDRO OU INOX), PRATOS (EM LOUÇA), GUARDANAPOS ENTRE OUTROS. OBS: MEDIANTE AUTORIZAÇÃO PRÉVIA DE ACEITABILIDADE DO CRO-CE.			
11	Solenidade Tipo 2	400.0	Serviço
Especificação: SOLENIDADE C/ ALMOÇO/JANTAR: EVENTO A SER REALIZADO EM BUFFET OU SALÃO DE EVENTOS OU LOCAL APROPRIADO PARA CELEBRAÇÃO, NA CIDADE DE FORTALEZA, COM CAPACIDADE ADEQUADA PARA ACOMODAR TODOS OS CONVIDADOS, INCLUINDO MEMBROS DA DIRETORIA, FUNCIONÁRIOS, AUTORIDADES E DEMAIS CONVIDADOS ESPECIAIS SENTADOS; COM MESAS DE 08 LUGARES, DISTRIBUÍDAS DE FORMA QUE TODOS POSSAM ACOMPANHAR A SOLENIDADE, PARTICIPAR DO COQUETEL, JANTAR OU COFFEE BREAK, E USUFRUIR DA PROGRAMAÇÃO MUSICAL COM CONFORTO; DISPOSIÇÃO DAS MESAS COM ILUMINAÇÃO INDIRETA ELEGANTE E ARRANJOS FLORAIS OU FOLHAGENS NATURAIS; ORNAMENTAÇÃO/DECORAÇÃO: TOALHAS BRANCAS COM COBRE-MANCHA, CAPAS DE CADEIRAS EM TECIDO BRANCO; TODOS OS SERVIÇOS DEVEM SER REALIZADOS GARANTINDO SOFISTICAÇÃO, CONFORTO E ALINHAMENTO À IDENTIDADE INSTITUCIONAL DO CONSELHO; 03 TIPOS DE SALADAS; 03 OPÇÕES DE GUARNIÇÕES; 05 TIPO DE PROTEÍNAS, INCLUINDO MARISCOS; 02 MASSAS; BRUSCHETTAS SOFISTICADAS PURÊS ELABORADOS E MOLHOS VARIADOS; 03 SOBREMESAS FINAS, INCLUINDO FRUTAS DA ESTAÇÃO; OBS: TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA O BOM FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS, COMO TALHERES (INOX), COPOS (VIDRO), BANDEJAS(INOX), JARRAS (LOUÇA/VIDRO OU INOX), PRATOS (EM LOUÇA), GUARDANAPOS ENTRE OUTROS. OBS: MEDIANTE AUTORIZAÇÃO PRÉVIA DE ACEITABILIDADE DO CRO-CE.			
12	Solenidade Tipo 3	500.0	Serviço
Especificação: SOLENIDADE C/ COQUETEL: EVENTO A SER REALIZADO EM BUFFET OU SALÃO DE EVENTOS OU LOCAL APROPRIADO PARA CELEBRAÇÃO, NA CIDADE DE FORTALEZA, COM CAPACIDADE ADEQUADA PARA ACOMODAR TODOS OS CONVIDADOS, INCLUINDO MEMBROS DA DIRETORIA, FUNCIONÁRIOS, AUTORIDADES E DEMAIS CONVIDADOS ESPECIAIS SENTADOS; COM MESAS DE 08 LUGARES, DISTRIBUÍDAS DE FORMA QUE TODOS POSSAM ACOMPANHAR A SOLENIDADE, PARTICIPAR DO COQUETEL, JANTAR OU COFFEE BREAK, E USUFRUIR DA PROGRAMAÇÃO MUSICAL COM CONFORTO; DISPOSIÇÃO DAS MESAS COM ILUMINAÇÃO INDIRETA ELEGANTE E ARRANJOS FLORAIS OU FOLHAGENS NATURAIS; ORNAMENTAÇÃO/DECORAÇÃO: TOALHAS BRANCAS COM COBRE-MANCHA, CAPAS DE CADEIRAS EM TECIDO BRANCO; TODOS OS SERVIÇOS DEVEM SER REALIZADOS GARANTINDO SOFISTICAÇÃO, CONFORTO E ALINHAMENTO À IDENTIDADE INSTITUCIONAL DO CONSELHO; COQUETEL VOLANTE: (1.500 ENTRADAS INDIVIDUAIS): SALGADOS E FINGER FOODS SOFISTICADOS: MINI QUICHES DE ESPINAFRE E QUEIJO BRIE, MINI CROISSANTS RECHEADOS, CANAPÉS DE SALMÃO DEFUMADO, VOL-AU-VENTS COM CREME DE CAMARÃO, MINI TARTES DE LEGUMES E QUEIJOS FINOS. PRATOS QUENTES MODERNOS: RISOTO DE CAMARÃO COM LIMÃO SICILIANO, ARROZ DE FRANGO AO PESTO, CARNE DE CARANGUEJO EM MOLHO DELICADO, LAGARTO AO MOLHO DE ERVAS FINAS. DOCES E BOLOS GOURMET: BOLO DE CHOCOLATE BELGA, BOLO DE MARACUJÁ COM MOUSSE, MINI ROCAMBOLES, TORTA DE FRANGO GOURMET, TORTA DE CEBOLA COM BACON CARAMELIZADO, TORTAS GELADAS VARIADAS, SOBREMESAS EM TAÇA (PAVÊS E MOUSSES). TÁBUA DE FRIOS E PÃES: SELEÇÃO DE QUEIJOS, PRESUNTOS, EMBUTIDOS LEVES, PÃES VARIADOS (BAGUETE, PÃO DE METRO RECHEADO, FOCACCIA). BEBIDAS: 02 TIPOS DE REFRIGERANTES (1 DIETÉTICO), ÁGUA COM OU SEM GÁS E GELO, SUCOS VARIADOS, CHOCOLATE GELADO, CAFÉS ESPECIAIS, CHÁS GELADOS E INFUSÕES; OBS: TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA O BOM FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS, COMO TALHERES (INOX), COPOS (VIDRO), BANDEJAS(INOX), JARRAS (LOUÇA/VIDRO OU INOX), PRATOS (EM LOUÇA), GUARDANAPOS ENTRE OUTROS. OBS: MEDIANTE AUTORIZAÇÃO PRÉVIA DE ACEITABILIDADE DO CRO-CE.			
13	Kit Natalino Tipo 1	100.0	Serviço
Especificação: MINI PANETONES, BISCOITOS E SALGADINHOS SORTIDOS, CHOCOLATES DE MARCAS RENOMADAS, BOMBONS SIMPLES, CASTANHAS E VINHO OU ESPUMANTE PEQUENO, PÃO DE MEL, DOCE DE FRUTA, SUCO DE UVA; APRESENTAÇÃO SOFISTICADA EM CAIXA OU CESTA DECORATIVA, COM IDENTIDADE INSTITUCIONAL DO CRO-CE E CARTÃO DE FELICITAÇÃO.			
14	Kit Natalino Tipo 2	100.0	Unidade
Especificação: AVE PEQUENA TEMPERADA (FRANGO, PERU OU CHESTER) MANTIDA EM BAIXA TEMPERATURA.			

15	Cesta Presenteavél Tipo 1	50.0	Unidade
Especificação: CESTA PRESENTEÁVEL, MATERIAL: SACOLA DE PVC INCOLOR RESISTENTE, COM ALÇA E BOTÃO PLÁTICO PARA FECHAMENTO; COMPOSIÇÃO MÍNIMA: BOMBONS SIMPLES, CHOCOLATES SORTIDOS DE MARCA RENOMADA (BARRAS OU UNIDADES); BISCOITO OU SALGADINHOS SIMPLES; 01 (UM) ITEM PERSONALIZADO, RELACIONADO À DATA COMEMORATIVA (EX: CANECA, COPO, SQUEEZE, NECESSAIRE, PORTA-OBJETOS OU SIMILAR); OS ITENS SERÃO DEFINIDOS PELA DIRETORIA DO CRO/CE, CONFORME A DATA COMEMORATIVA; PODENDO CONTER ELEMENTOS DECORATIVOS SIMPLES.			
16	Cesta Presenteavél Tipo 2	50.0	Unidade
Especificação: CESTA PRESENTEÁVEL EM MADEIRA, TIPO CAIXOTE ABERTO OU ESTILO DECORATIVO; PODENDO CONTER PERSONALIZAÇÃO CONFORME IDENTIDADE VISUAL DO CRO-CE; COMPOSIÇÃO MÍNIMA: BISCOITOS FINOS, SALGADINHOS SORTIDOS, BOMBONS SIMPLES, CHOCOLATES DE MARCAS RENOMADAS, CASTANHAS OU MIX DE NUTS, BOLO OU ITEM CONFEITADO, GELEIA DE FRUTAS, CREME DE AVELÃ (APROX. 140G), BEBIDA (SUCO INTEGRAL OU SIMILAR), BARRAS OU SNACKS PREMIUM; INCLUSO: FORRAÇÃO INTERNA (PAPEL DECORATIVO), ORGANIZAÇÃO HARMÔNICA DOS PRODUTOS E FINALIZAÇÃO COM FITAS, TAG OU ELEMENTOS DECORATIVOS. OBS: DEVERÁ APRESENTAR PADRÃO SUPERIOR DE ACABAMENTO, ORGANIZAÇÃO E ESTÉTICA, ADEQUADO PARA PRESENTES INSTITUCIONAIS.			
17	Almoço para Colaboradores do Conselho Regional - CRO-CE	500.0	Serviço
Especificação: ALMOÇO SERVIDO INDIVIDUALMENTE EM MARMITAS TÉRMICAS COM DIVISÓRIAS E TAMPA PLÁSTICA TRANSPARENTE E TALHERES DESCARTÁVEIS RESISTENTES (ARROZ, SALADA TROPICAL, FRICASSÊ, LAGARTO AO MOLHO MADEIRA, BATATA GRATINADA. BEBIDAS: REFRIGERANTE (02 TIPOS, INCLUINDO LIGHT) E SOBREMESA TIPO MOUSSE INDIVIDUAIS EM POTINHOS; OUTRAS VARIAÇÕES PARA DEGUSTAÇÃO PODEM SER ANALISADAS ENTRE O CRO/CE E A EMPRESA DE EVENTOS.			
18	Confraternização	500.0	Serviço
Especificação: RESTAURANTE OU ESPAÇO SELECIONADO PARA REALIZAÇÃO DE CONFRATERNIZAÇÃO (ALMOÇO OU JANTAR), NO FORMATO RODÍZIO OU BUFFET OU SELF SERVICE, INCLUINDO TODAS AS REFEIÇÕES E BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS, SOBREMESAS, INFRAESTRUTURA DE MESAS E CADEIRAS CONFORTÁVEIS. O LOCAL DEVE SER COBERTO, CLIMATIZADO, AREJADO, LIMPO, COM AROMA AGRADÁVEL E BOA ACÚSTICA, CONTENDO AMBIENTAÇÃO ADEQUADA. DEVE POSSUIR REFEITÓRIO, BANHEIROS E CAPACIDADE MÍNIMA PARA 400 PESSOAS OU CONFORME A QUANTIDADE DE PARTICIPANTES DEFINIDA PELA DIRETORIA. É NECESSÁRIA COMPROVAÇÃO DO CUMPRIMENTO DAS NORMAS DE SEGURANÇA E PROCEDIMENTOS PARA EVENTOS COM PÚBLICO, MEDIANTE COMPROVAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS NORMAS DE SEGURANÇA. OBS: MEDIANTE AUTORIZAÇÃO PRÉVIA DE ACEITABILIDADE DO CRO-CE.			
19	Refeição em Ambiente Hoteleiro	1000.0	Serviço
Especificação: REFEIÇÃO COMPLETA (ALMOÇO OU JANTAR) A SER FORNECIDA EM AMBIENTE HOTELEIRO OU RESTAURANTE DE ALTO PADRÃO (MÍNIMO 4 ESTRELAS), COM INFRAESTRUTURA COBERTA E CLIMATIZADA, ELEGANTE E CONFORTÁVEL, ASSEGURANDO PADRÕES DE QUALIDADE DE SERVIÇO SUPERIOR. O MENU DEVERÁ INCLUIR; 03 (TRÊS) OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL (ESCOLHA INDIVIDUAL), DENTRE 01 (UMA) PROTEÍNA PREMIUM/STEAKHOUSE (EX: PICANHA, FILÉ MIGNON), 01 (UMA) OPÇÃO DE PEIXE/FRUTOS DO MAR NOBRE (EX: SALMÃO, CAMARÃO) E 01 (UMA) OPÇÃO LEVE/ALTERNATIVA (EX: FRANGO GRELHADO OU PRATO VEGETARIANO/VEGANO); E 03 (TRÊS) ACOMPANHAMENTOS POR PRATO PRINCIPAL (EX: BATATA RÚSTICA, ARROZ DIVERSO, PURÊ, SALADA); 02 (DUAS) OPÇÕES DE SOBREMESA DE NÍVEL CHEF (EX: TORTA DOCE, PETIT GATEAU, OU SOBREMESA REGIONAL GOURMET). AS BEBIDAS INCLUEM: ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS (À VONTADE); TIPOS DE SUCOS NATURAIS (À VONTADE); TIPOS DE REFRIGERANTE (À VONTADE), SENDO UM NORMAL E OUTRO DIETÉTICO/ZERO. TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA O BOM FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS, COMO TALHERES (INOX), COPOS (VIDRO), BANDEJAS(INOX), JARRAS (LOUÇA/VIDRO OU INOX), PRATOS (EM LOUÇA), GUARDANAPOS ENTRE OUTROS. OBS: MEDIANTE AUTORIZAÇÃO PRÉVIA DE ACEITABILIDADE DO CRO-CE.			
20	Espaço para Evento em Fortaleza Tipo 1	2.0	Serviço
Especificação: ESPAÇO LOCALIZADO EM FORTALEZA, COBERTO, CLIMATIZADO E DEVIDAMENTE ESTRUTURADO PARA COMPORTAR CONFORTAVELMENTE CERCA DE 400 PESSOAS. O AMBIENTE DEVERÁ OFERECER BOAS CONDIÇÕES DE LIMPEZA, VENTILAÇÃO E ACÚSTICA, ALÉM DE DISPOR DE MESAS, CADEIRAS, ÁREA PARA PROJEÇÃO, BANHEIROS E REFEITÓRIO. O LOCAL DEVERÁ ESTAR REGULARIZADO JUNTO AO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO CEARÁ, APRESENTANDO ATESTADO DE REGULARIDADE VIGENTE, ASSEGURANDO CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA A REALIZAÇÃO DE EVENTOS INSTITUCIONAIS. OBS: MEDIANTE AUTORIZAÇÃO PRÉVIA DE ACEITABILIDADE DO CRO-CE.			
21	Espaço para Evento em Fortaleza 2	2.0	Serviço
Especificação: ESPAÇO LOCALIZADO EM FORTALEZA, COBERTO, CLIMATIZADO E DEVIDAMENTE ESTRUTURADO PARA COMPORTAR CONFORTAVELMENTE CERCA DE ATÉ 1000 PESSOAS. O AMBIENTE DEVERÁ OFERECER BOAS CONDIÇÕES DE LIMPEZA, VENTILAÇÃO E ACÚSTICA, ALÉM DE DISPOR DE MESAS, CADEIRAS, ÁREA PARA PROJEÇÃO, BANHEIROS E REFEITÓRIO. O LOCAL DEVERÁ ESTAR REGULARIZADO JUNTO AO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO CEARÁ, APRESENTANDO ATESTADO DE REGULARIDADE VIGENTE, ASSEGURANDO CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA A REALIZAÇÃO DE EVENTOS INSTITUCIONAIS. OBS: MEDIANTE AUTORIZAÇÃO PRÉVIA DE ACEITABILIDADE DO CRO-CE.			
22	Espaço para Evento em Sobral Tipo 1	1.0	Serviço
Especificação: ESPAÇO LOCALIZADO NA REGIÃO DE SOBRAL, COBERTO, CLIMATIZADO E DEVIDAMENTE ESTRUTURADO PARA COMPORTAR CONFORTAVELMENTE CERCA DE ATÉ 400 PESSOAS. O AMBIENTE DEVERÁ OFERECER BOAS CONDIÇÕES DE LIMPEZA, VENTILAÇÃO E ACÚSTICA, ALÉM DE DISPOR DE MESAS, CADEIRAS, ÁREA PARA PROJEÇÃO, BANHEIROS E REFEITÓRIO. O LOCAL DEVERÁ ESTAR REGULARIZADO JUNTO AO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO CEARÁ, APRESENTANDO ATESTADO DE REGULARIDADE VIGENTE, ASSEGURANDO CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA A REALIZAÇÃO DE EVENTOS INSTITUCIONAIS. OBS: MEDIANTE AUTORIZAÇÃO PRÉVIA DE ACEITABILIDADE DO CRO-CE.			
23	Espaço para Evento em Sobral Tipo 2	1.0	Serviço
Especificação: ESPAÇO LOCALIZADO EM FORTALEZA, COBERTO, CLIMATIZADO E DEVIDAMENTE ESTRUTURADO PARA COMPORTAR CONFORTAVELMENTE CERCA DE ATÉ 1000 PESSOAS. O AMBIENTE DEVERÁ OFERECER BOAS CONDIÇÕES DE LIMPEZA, VENTILAÇÃO E ACÚSTICA, ALÉM DE DISPOR DE MESAS, CADEIRAS, ÁREA PARA PROJEÇÃO, BANHEIROS E REFEITÓRIO. O LOCAL DEVERÁ ESTAR REGULARIZADO JUNTO AO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO CEARÁ, APRESENTANDO ATESTADO DE REGULARIDADE VIGENTE, ASSEGURANDO CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA A REALIZAÇÃO DE EVENTOS INSTITUCIONAIS. OBS: MEDIANTE AUTORIZAÇÃO			

PRÉVIA DE ACEITABILIDADE DO CRO-CE.			
24	Espaço para Evento em Juazeiro Tipo 1	1.0	Serviço
Especificação: ESPAÇO LOCALIZADO NA REGIÃO DE JUAZEIRO DO NORTE, COBERTO, CLIMATIZADO E DEVIDAMENTE ESTRUTURADO PARA COMPORTAR CONFORTAVELMENTE CERCA DE ATÉ 400 PESSOAS. O AMBIENTE DEVERÁ OFERECER BOAS CONDIÇÕES DE LIMPEZA, VENTILAÇÃO E ACÚSTICA, ALÉM DE DISPOR DE MESAS, CADEIRAS, ÁREA PARA PROJEÇÃO, BANHEIROS E REFEITÓRIO. O LOCAL DEVERÁ ESTAR REGULARIZADO JUNTO AO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO CEARÁ, APRESENTANDO ATESTADO DE REGULARIDADE VIGENTE, ASSEGURANDO CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA A REALIZAÇÃO DE EVENTOS INSTITUCIONAIS. OBS: MEDIANTE AUTORIZAÇÃO PRÉVIA DE ACEITABILIDADE DO CRO-CE.			
25	Espaço para Evento em Juazeiro Tipo 2	1.0	Serviço
Especificação: ESPAÇO LOCALIZADO EM FORTALEZA, COBERTO, CLIMATIZADO E DEVIDAMENTE ESTRUTURADO PARA COMPORTAR CONFORTAVELMENTE CERCA DE ATÉ 1000 PESSOAS. O AMBIENTE DEVERÁ OFERECER BOAS CONDIÇÕES DE LIMPEZA, VENTILAÇÃO E ACÚSTICA, ALÉM DE DISPOR DE MESAS, CADEIRAS, ÁREA PARA PROJEÇÃO, BANHEIROS E REFEITÓRIO. O LOCAL DEVERÁ ESTAR REGULARIZADO JUNTO AO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO CEARÁ, APRESENTANDO ATESTADO DE REGULARIDADE VIGENTE, ASSEGURANDO CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA A REALIZAÇÃO DE EVENTOS INSTITUCIONAIS. OBS: MEDIANTE AUTORIZAÇÃO PRÉVIA DE ACEITABILIDADE DO CRO-CE.			
26	Restaurante para Eventos em Fortaleza	2.0	Serviço
Especificação: CONTRATAÇÃO DE RESTAURANTE PARA JANTAR OU ALMOÇO TIPO RODIZIO OU BUFFET (TUDO INCLUSO, TAIS COMO BEBIDAS, EXCETO ALCOÓLICAS, JANTAR/ALMOÇO, SOBREMESA). É NECESSÁRIO ESTABELECER A QUANTIDADE MÍNIMA DE PESSOAS. LOCAL AREJADO, LIMPO, COM BOA ACÚSTICA, INFRAESTRUTURA DE MESAS E CADEIRAS CONFORTÁVEIS. OBS: MEDIANTE AUTORIZAÇÃO PRÉVIA DE ACEITABILIDADE DO CRO-CE.			
27	Stand Tipo 1	2.0	Serviço
Especificação: STAND COM PORTE BÁSICO (APROXIMADAMENTE 25M² A 40²). COM CAPACIDADE DE ATENDER DE 50 A 60 PESSOAS EM FORMATO DE MINI-AUDITÓRIO COM RECEPÇÃO INSTITUCIONAL E EXPOSIÇÃO DE MARCA. ESTRUTURA ROBUSTA, TESTADA ELEVADA COM LOGOMARCA EM DESTAQUE COM A IDENTIDADE VISUAL DO CRO-CE E ÁREA DEDICADA DE ASSENTOS. USO ESTRATÉGICO DE PAINEL DE LED. BALCÃO DE RECEPÇÃO, CADEIRAS CONFORTÁVEIS, MESA DE PALESTRANTE E MÓVEIS DE APOIO. OBS:COM TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA O BOM FUNCIONAMENTO DESTE SERVIÇO.			
28	Stand Tipo 2	2.0	Serviço
Especificação: STAND COM PORTE INTERMEDIÁRIO ALTO (APROXIMADAMENTE 60M² A 100M²).COM ÁREAS DISTINTAS COMO ATENDIMENTO/SERVIÇOS, LOUNGE DE NETWORKING QUALIFICADO OU ESPAÇO AMPLO PARA REUNIÕES. ARQUITETURA MODULAR E IMPONENTE COM DESIGN SOFISTICADO COM A IDENTIDADE VISUAL DO CRO-CE APLICADAS EM DIVERSOS PLANOS. USO ESTRATÉGICO DE PAINEL DE LED. BALCÃO DE RECEPÇÃO, CADEIRAS CONFORTÁVEIS, MESA E CADEIRAS PARA OS PALESTRANTE E MÓVEIS DE APOIO. OBS:COM TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA O BOM FUNCIONAMENTO DESTE SERVIÇO.			
29	Stand Tipo 3	2.0	Serviço
Especificação: MEGASTAND (APROXIMADAMENTE 100M² A 150M²OU MAIS). CENTRO DE ATIVIDADES COM ALTA CAPACIDADE DE FLUXO E ACOMODAÇÃO DE GRANDES GRUPOS, CAPAZ DE HOSPEDAR GRANDES ATOS INSTITUCIONAIS SIMULTÂNEOS COM O MÁXIMO DE CONFORTO E TECNOLOGIA; COM AREA PARA PALESTRAS, ESPAÇO PARA REUNIÕES, ÁREA DE SERVIÇOS/INSCRIÇÃO. USO ESTRATÉGICO DE PAINEL DE LED PARA COBERTURA MÁXIMA. INCLUSÃO DE RECURSOS COMO AR-CONDICIONADO, PONTOS DE ÁGUA E ÁREAS DE COFFEE BREAK INTERNAS. MOBILIÁRIO NECESSÁRIO COMO MESAS E CADEIRAS CONFORTÁVEIS PARA PALESTRANTES E PARTICIPANTES, SISTEMA DE ÁUDIO E VÍDEO DE PONTA INTEGRADO E AUTOMAÇÃO DE LUZ. ARQUITETURA MODULAR E IMPONENTE COM DESIGN SOFISTICADO COM A IDENTIDADE VISUAL DO CRO-CE APLICADAS EM DIVERSOS PLANOS, REFORÇANDO A IMAGEM DE LIDERANÇA DO CRO-CE. OBS:COM TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA O BOM FUNCIONAMENTO DESTE SERVIÇO.			
30	Locação de Palco Tipo 1	2.0	Serviço
Especificação: PALCO PRATICÁVEL MODULAR INTERNO: ESTRUTURA RESISTENTE E DE RÁPIDA MONTAGEM E DESMONTAGEM; PISO COM ACABAMENTO ANTIDERRAPANTE, SUPORTANDO CARGAS DE EQUIPAMENTOS E PESSOAS. PODE INCLUIR ESCADAS DE ACESSO; PODENDO SER UTILIZADO TANTO EM AMBIENTES INTERNOS, QUANTO EXTERNOS; ADAPTAÇÃO A DIFERENTES ÁREAS E LAYOUTS. OBS:COM TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA O BOM FUNCIONAMENTO DESTE SERVIÇO.			
31	Locação de Palco Tipo 2	2.0	Serviço
Especificação: PALCO MODULAR DE GRANDE PORTE: PISO ELEVADO, NIVELADO E REFORÇADO, GERALMENTE EM MADEIRA NAVAL OU ESTRUTURA METÁLICA COM REVESTIMENTO ANTIDERRAPANTE. ALTURA DE PALCO QUE PERMITA AMPLA VISIBILIDADE DO PÚBLICO; ESTRUTURA COM COBERTURA (TETO) FECHAMENTO POSTERIOR E LATERAL, GARANTINDO PROTEÇÃO CLIMÁTICA (SOL E CHUVA); PODE INCLUIR RAMPAS OU ESCADAS DE ACESSO; POSSIBILIDADE DE FIXAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PROFISSIONAIS (SISTEMAS DE ÁUDIO, PAINÉIS LED, ILUMINAÇÃO CÊNICA E TELÕES). MONTAGEM E DESMONTAGEM EXECUTADAS POR EQUIPE TÉCNICA ESPECIALIZADA. OBS:COM TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA O BOM FUNCIONAMENTO DESTE SERVIÇO.			
32	Locação de Palco Tipo 3	2.0	Serviço
Especificação: PALCO PERSONALIZADO / TEMÁTICO: BASE ESTRUTURAL EM MÓDULOS METÁLICOS, COM PISO RESISTENTE E NIVELADO; PODE CONTER PAINÉIS FRONTAIS E LATERAIS COM A IDENTIDADE VISUAL INSTITUCIONAL DO CRO-CE; USO DE LETREIROS (OPCIONAL), ILUMINAÇÃO DE COR ESPECÍFICA ESCOLHIDA PELA DIRETORIA OU ELEMENTOS 3D. ADEQUADO PARA AMBIENTES INTERNOS OU EXTERNOS, COM COBERTURA OPCIONAL; INCLUI ESCADAS OU RAMPAS DE ACESSO, CONFORME NECESSIDADE DE ACESSIBILIDADE; SERVIÇO DE MONTAGEM E DESMONTAGEM REALIZADOS POR EQUIPE TÉCNICA QUALIFICADA; CARPETE, TECIDO OU ACABAMENTO FRONTAL COM LOGO DO EVENTO/INSTITUIÇÃO. OBS:COM TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA O BOM FUNCIONAMENTO DESTE SERVIÇO.			
33	Tela de Led Tipo 1	2.0	Serviço
Especificação: PAINEL DE LED IDEAL PARA EVENTOS INTERNOS E DE PEQUENO PORTE, COMO PALESTRAS EM AUDITÓRIOS, SEMINÁRIOS E REUNIÕES EXECUTIVAS. A SOLUÇÃO É PROJETADA PARA O PÚBLICO QUE SE ENCONTRA EM PROXIMIDADE (CURTA DISTÂNCIA DE 3 A 10 METROS), EXIGINDO A MAIS ALTA CLAREZA PARA A LEITURA DETALHADA DE TEXTOS, GRÁFICOS E SLIDES.			

PORTANTO, O ITEM DEVE GARANTIR MÁXIMA NITIDEZ. O TAMANHO É COMPACTO, PRIORIZANDO A QUALIDADE DA IMAGEM SOBRE O ALCANCE, E OFERECENDO O MELHOR CUSTO-BENEFÍCIO PARA A EXIBIÇÃO DE CONTEÚDO EM ALTA DEFINIÇÃO.			
34	Tela de Led Tipo 2	2.0	Serviço
Especificação: PAINEL DE LED IDEAL PARA EVENTOS DE PORTE INTERMEDIÁRIO, COMO GRANDES CONGRESSOS E CONVENÇÕES REALIZADOS EM SALÕES AMPLOS OU GINÁSIOS. A ESPECIFICAÇÃO BUSCA O EQUILÍBRIO ENTRE UM ALCANCE VISUAL EFICAZ E UMA QUALIDADE DE IMAGEM CLARA, QUE OFERECE ÓTIMA VISUALIZAÇÃO PARA DISTÂNCIAS MÉDIAS (DE 10 ATÉ 20 METROS). O TAMANHO DO PAINEL DEVE SER MODULAR E ADAPTÁVEL (EM TORNO DE A PARTIR DE 16M²) SENDO O PADRÃO DE MERCADO PARA ASSEGURAR QUE TODO O PÚBLICO TENHA ACESSO CONFORTÁVEL AO CONTEÚDO EXIBIDO, REPRESENTANDO UMA ESCOLHA DE EXCELENTE RELAÇÃO ENTRE CUSTO, QUALIDADE E ALCANCE.			
35	Tela de Led Tipo 3	2.0	Serviço
Especificação: PAINEL DE LED IDEAL PARA GRANDES ESPAÇOS E EVENTOS COM PÚBLICO NUMEROSO, COMO CERIMÔNIAS AMPLAS OU GRANDES ENCONTROS EM ÁREAS ABERTAS (OUTDOOR) OU GRANDES GINÁSIOS. A PRIORIDADE É O ALCANCE E A VISIBILIDADE EM LONGAS DISTÂNCIAS (ACIMA DE 25 METROS), ONDE A MÁXIMA DEFINIÇÃO NÃO É O FATOR PRINCIPAL. PORTANTO, O PAINEL DEVE SER DE GRANDE FORMATO (ACIMA DE 20M²) E, SE FOR PARA USO EXTERNO, POSSUIR ALTA CAPACIDADE DE BRILHO E RESISTÊNCIA A INTEMPÉRIES. O PIXEL PITCH (P) PODE SER MAIOR (PARA INDOOR GRANDE, OU PARA OUTDOOR), O QUE OTIMIZA O CUSTO POR METRO QUADRADO, GARANTINDO QUE O CONTEÚDO ESSENCIAL SEJA PERFEITAMENTE VISÍVEL A LONGAS DISTÂNCIAS PARA TODA A AUDIÊNCIA.			
36	Sonorização Tipo 1	2.0	Serviço
Especificação: SISTEMA DE SONORIZAÇÃO ATÉ 100 PAX CONTENDO: - 1 CAIXA DE SOM AMPLIFICADA; - 1 TRIPÉ; - CABEAMENTO NECESSÁRIO; - 1 MESA CONTROLADORA; - 4 MICROFONES BASTÃO, SEM FIO, ACOMPANHADO DE PILHAS; - 2 MICROFONES AURICULAR/HEADSET; - TÉCNICO OPERADOR; - 4 DIVISORES DE FLUXO. DEMAIS ITENS E ACESSÓRIOS NECESSÁRIOS PARA PLENO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO.			
37	Sonorização Tipo 2	2.0	Serviço
Especificação: SISTEMA DE SONORIZAÇÃO COM ALTA FIDELIDADE SONORA E POTÊNCIA MÍNIMA DE 4.000W RMS: - 4 CAIXA DE SOM AMPLIFICADA; - TRIPÉS; - CABEAMENTO NECESSÁRIO; 1 MESA CONTROLADORA COM NO MÍNIMO 6 CANAIS E RECURSOS AVANÇADOS QUE GARANTEM ZERO MICROFONIA E AJUSTE PRECISO DO ÁUDIO; - 02 (DOIS) MONITORES DE RETORNO - 6 MICROFONES BASTÃO, SEM FIO, ACOMPANHADO DE PILHAS, 2 PEDESTAIS PARA MICROFONES CORRESPONDENTE; 3 MICROFONES AURICULAR/HEADSET; - TÉCNICO OPERADOR; - 4 DIVISORES DE FLUXO. DEMAIS ITENS E ACESSÓRIOS NECESSÁRIOS PARA PLENO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO;			
38	Ornamentação Tipo 1	5.0	Serviço
Especificação: DECORAÇÃO CONTEMPORÂNEA E SOFISTICADA, COM ELEMENTOS GEOMÉTRICOS E LINHAS CLEAN, COMBINANDO MATERIAIS COMO VIDRO, METAL E MADEIRA CLARA. PALETA DE CORES OFICIAL DO CRO – VERMELHO ESCURO, CINZA E BRANCO – APLICADA DE FORMA EQUILIBRADA, CRIANDO UM AMBIENTE ELEGANTE E MODERNO. ILUMINAÇÃO PLANEJADA PARA VALORIZAR O ESPAÇO E CENOGRAFIA MINIMALISTA QUE REFORÇA A IDENTIDADE INSTITUCIONAL. A ESCOLHA FINAL SERÁ DEFINIDA PELA DIRETORIA E PELOS CONSELHEIROS DO CRO/CE			
39	Ornamentação Tipo 2	5.0	Serviço
Especificação: DECORAÇÃO COM FOLHAGENS E ELEMENTOS NATURAIS, AROMAS AGRADÁVEIS, PALETA DE CORES EM TONS MODERNOS (COMO VERDE OLIVA, TERRACOTA E DOURADO SUAVE), ILUMINAÇÃO ELEGANTE E SUAVE, PODENDO INCLUIR PAINÉIS OU ELEMENTOS PERSONALIZADOS CONFORME A IDENTIDADE VISUAL DO CONSELHO. A ESCOLHA FINAL SERÁ DEFINIDA PELA DIRETORIA E PELOS CONSELHEIROS DO CRO/CE.			
40	Ornamentação Tipo 3	5.0	Serviço
Especificação: DECORAÇÃO COM ARRANJOS FLORAIS SOFISTICADOS, PALETA EM BRANCO, DOURADO E BEGE, CORTINAS LEVES E ILUMINAÇÃO QUENTE, COM PEÇAS ORNAMENTAIS REFINADAS QUE TRANSMITEM REQUINTE E SOLENIDADE. A ESCOLHA FINAL SERÁ DEFINIDA PELA DIRETORIA E PELOS CONSELHEIROS DO CRO/CE.			
41	Tela de Projeção	8.0	Serviço
Especificação: PROJETOR LASER EXTREMAMENTE ALTO BRILHO IDEAL PARA PALCOS, MAPPING, GRANDES TELAS EM AMBIENTES COM LUZ INTENSA. RECURSOS DE CONECTIVIDADE. OPÇÕES DE LENTES MOTORIZADAS E CONSTRUÇÃO PARA INSTALAÇÃO PROFISSIONAL.			
42	Unifila	100.0	Serviço
Especificação: DISPONIBILIZADOS EM TORRE DE 1M DE ALTURA E FITA DE NO MÍNIMO DE 2M DE COMPRIMENTO.			
43	Mestre de Cerimônias	10.0	Serviço
Especificação: PROFISSIONAL RESPONSÁVEL POR DESENVOLVER E PROFERIR COM DESENVOLTURA O CERIMONIAL DE EVENTOS, O PROTOCOLO E ORDEM DE PRECEDÊNCIA; ARTICULAÇÃO E INTERPRETAÇÃO DE POSSÍVEIS IMPREVISTOS NO CERIMONIAL; EXECUÇÃO DE SOLENIDADES; FISCALIZAR A ORDEM E A DISCIPLINA DOS TRABALHOS, PRINCIPALMENTE A MOVIMENTAÇÃO DAS PESSOAS E INTERRUPÇÕES EVENTUAIS, GARANTINDO O AMBIENTE ADEQUADO PARA A REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES. COM EXPERIÊNCIA EM SOLENIDADES. PARA A CIDADE DE FORTALEZA-CE E DELEGACIAS DO CONSELHO. COM EXPERIÉNCIA COMPROVADA DE NO MINIMO 1 ANO, POR MELO DE CERTIFICADOS DE PARTICIPAÇÃO OU ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, EM PARTICIPAÇÃO DE EVENTOS.			
44	Recepcionista	10.0	Serviço
Especificação: PROFISSIONAL EXPERIENTE, DINÂMICA, COM HABILIDADE EM LIDAR COM PESSOAS, TRAJADA ADEQUADAMENTE E MAQUIAGEM LEVE PARA RECEBER E ENCAMINHAR AUTORIDADES E CONVIDADOS, OBEDECENDO A ORDEM HIERÁRQUICA; DEVENDO ATENDER COM PRESTEZA ÀS SOLICITAÇÕES DOS PALESTRANTES/CONFERENCISTAS, AUTORIDADES, CONVIDADOS E DEMAIS PARTICIPANTES DOS EVENTOS. PARA A CIDADE DE FORTALEZA-CE E DELEGACIAS DO CONSELHO. É NECESSÁRIO			

ESTABELECER A QUANTIDADE MÍNIMA DE FUNCIONÁRIAS QUE REALIZARÃO O SERVIÇO.			
45	Garçon e Garçonete	10.0	Serviço
Especificação: PROFISSIONAL EXPERIENTE, DINÂMICO, DEVIDAMENTE TRAJADO COM ROUPA CLÁSSICA, ATENDER COM PRESTE ÀS SOLICITAÇÕES DE AUTORIDADE, CONVIDADOS E DEMAIS PARTICIPANTES DOS EVENTOS. – PARA A CIDADE DE FORTALEZA-CE E DELEGACIAS DO CONSELHO. É NECESSÁRIO ESTABELECER A QUANTIDADE MÍNIMA DE FUNCIONÁRIOS QUE SERÃO PRECISOS.			
46	Auxiliar de Serviços Gerais	10.0	Serviço
Especificação: PROFISSIONAL EXPERIENTE PARA EXECUTAR SERVIÇOS DE HIGIENE E LIMPEZA EM EVENTOS INTERNOS E EXTERNOS DO CRO-CE, ABRANGENDO A SEDE EM FORTALEZA-CE E SUAS DELEGACIAS.			
47	Cobertura Fotográfica	10.0	Serviço
Especificação: SERVIÇO DE FOTOGRAFIA E FILMAGEM PROFISSIONAL; ENTREGA EM MEIO DIGITAL.			
48	Camisas para Evento em Fortaleza	100.0	Serviço
Especificação: CAMISAS CONFECCIONADAS EM MATERIAL LEVE E CONFORTÁVEL, COM MODELO, CORES E PERSONALIZAÇÕES DEFINIDOS PELO CRO-CE, ADEQUADAS PARA USO DA DIRETORIA E FUNCIONÁRIOS, GARANTINDO PADRONIZAÇÃO E ALINHAMENTO À IDENTIDADE INSTITUCIONAL.			
49	Banda	5.0	Serviço
Especificação: APRESENTAÇÃO MUSICAL AO VIVO COM REPERTÓRIO DEFINIDO EM CONJUNTO COM A ORGANIZAÇÃO DO CRO-CE, INCLUINDO FORNECIMENTO DE TODOS OS INSTRUMENTOS NECESSÁRIOS, MICROFONES, EQUIPAMENTOS DE SOM E SUPORTE TÉCNICO PARA EXECUÇÃO DURANTE O EVENTO. A QUANTIDADE DE INTEGRANTES, HORÁRIO E DURAÇÃO DA APRESENTAÇÃO DEVERÃO SER PREVIAMENTE ACORDADOS COM A DIRETORIA, GARANTINDO ALINHAMENTO À PROGRAMAÇÃO E AO PADRÃO INSTITUCIONAL DO CRO-CE.			
50	Violão	2.0	Serviço
Especificação: EXECUÇÃO MUSICAL AMBIENTAL OU PERFORMATIVA POR PROFISSIONAL QUALIFICADO, COM FORNECIMENTO DO INSTRUMENTO, MICROFONE E SUPORTE TÉCNICO ADEQUADO, EM HORÁRIOS E TEMAS PREVIAMENTE DEFINIDOS PELA ORGANIZAÇÃO, ASSEGURANDO A HARMONIA COM O PADRÃO DO EVENTO E IDENTIDADE INSTITUCIONAL.			
51	Interpretação Vocal (Cantor[a])	4.0	Serviço
Especificação: INTERPRETAÇÃO VOCAL (CANTOR[A]); APRESENTAÇÃO VOCAL SOLO OU ACOMPANHADA DE INSTRUMENTISTAS, COM FORNECIMENTO DE MICROFONE, MONITOR DE SOM E SUPORTE TÉCNICO, ADEQUANDO-SE AO REPERTÓRIO E À PROGRAMAÇÃO DEFINIDOS PELO CRO-CE. A DIRETORIA TERÁ AUTORIDADE EXCLUSIVA PARA AVALIAR, ACEITAR OU SUGERIR AJUSTES NO REPERTÓRIO E NA EXECUÇÃO.			
52	Piano	2.0	Serviço
Especificação: PIANO; EXECUÇÃO MUSICAL POR PIANISTA CAPACITADO, FORNECENDO INSTRUMENTO, MICROFONE E SUPORTE TÉCNICO, PARA AMBIENTAÇÃO OU APRESENTAÇÕES PERFORMATIVAS. O HORÁRIO, REPETIÇÃO DE PEÇAS E ADAPTAÇÃO AO EVENTO DEVERÃO SER DEFINIDOS EM CONJUNTO COM A ORGANIZAÇÃO, ASSEGURANDO PADRONIZAÇÃO E QUALIDADE CONFORME AS DIRETRIZES DO CRO-CE			
53	Saxofone	4.0	Serviço
Especificação: SAXOFONE; APRESENTAÇÃO SOLO OU ACOMPANHADA POR INSTRUMENTISTA QUALIFICADO, COM FORNECIMENTO DO INSTRUMENTO, MICROFONE E SUPORTE TÉCNICO, ADEQUANDO-SE À PROGRAMAÇÃO E ÀS NECESSIDADES DO EVENTO. A DIRETORIA TERÁ AUTORIDADE EXCLUSIVA PARA AVALIAR, SUGERIR AJUSTES E DEFINIR HORÁRIOS DE APRESENTAÇÃO, MANTENDO PADRÃO E IDENTIDADE INSTITUCIONAL.			
54	Comunicador Profissional	20.0	Unidade
Especificação: LOCAÇÃO DE COMUNICADOR PROFISSIONAL TIPO RÁDIO (WALKTALK), DESTINADO À COMUNICAÇÃO OPERACIONAL ENTRE EQUIPES DURANTE EVENTOS; COM ALCANCE A PARTIR DE 12KM; COM MINÍMO DE 16 CANAIS; BATERIA DE LONGA DURAÇÃO (A PARTIR DE 1500 mAh); 220V; INCLUSO: FONES DE OUVIDO; CARREGADORES; CANAIS PROGRAMÁVEIS E CLIP DE FIXAÇÃO. OBS: QUANTIDADE DEFINIDA CONFORME DEMANDA DO EVENTO.			

1.2. Os serviços bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O Estudo Técnico Preliminar é um documento preparatório ao Termo de Referência, sendo que na ocorrência de alguma divergência entre ambos, prevalecerá o disposto neste Termo de Referência.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de de 12 meses, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.5. O custo estimado total da contratação é de R$ R$ 2.291.986,82 (dois milhões, duzentos e noventa e um mil, novecentos e oitenta e seis reais e oitenta e dois centavos)

1.6. O objeto desta contratação se enquadra na descrição de serviços comuns, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por edital, por meio de especificações usuais do mercado conforme o disposto no art. 6º, XIII, da Lei n.º14.133/21 e no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

1.7. A presente contratação será por Sistema de Registro de Preços, nos termos dos artigos 82 a 86 da Lei n.º 14.133/2021 e Decreto n.º 11.462, de 2023, de acordo com o procedimento disposto neste Termo de Referência, conforme especificações a seguir:

- **Órgão Gerenciador:** Conselho Regional de Odontologia do Ceará

1.8. O Sistema de Registro de Preços encontra-se amparado pela(s) hipótese(s) abaixo:

a)há necessidade de contratações permanentes ou frequentes em razão das características do objeto;

b)não é possível definir previamente o quantitativo a ser demandado em razão da natureza do objeto;

c)é conveniente a contratação de serviços remunerados por unidade de medida;

d)é conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade e/ou contratações centralizadas.

1.9. A vigência da **Ata de Registro de Preços** será de **1 (um) ano,** contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, **prorrogável por igual período**.

1.9.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada à:

a) apresentação de relatório favorável da comissão de recebimento e fiscalização, com ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os

preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a CONTRATADA;

b) demonstração de que o valor da Contratação permaneça economicamente vantajoso para a Administração;

c) manifestação expressa do interesse da CONTRATADA na prorrogação e a comprovação de que mantém todas as condições de habilitação e qualificação.

1.9.1.1. Fica vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na Ata de Registro de Preços. No caso de prorrogação, o quantitativo da Ata de Registro de Preços será o remanescente.

1.9.2. Na ocorrência de formalização de contrato, este deverá ser assinado dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, entrando em vigor no primeiro dia útil subsequente a data de sua publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e sua vigência observará as condições mencionadas no artigo 105 da Lei n° 14.133/21.

1.9.3. O término do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços não implica extinção das obrigações dela decorrentes, ainda em execução.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E DA ESCOLHA DO PROCEDIMENTO POR REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A fundamentação, a descrição da necessidade da contratação, e a justificativa da escolha do procedimento por sistema de registro de preço encontram-se pormenorizadas em tópicos específicos do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. **Início da execução do objeto:** 05 (cinco) dias a contar da data de recebimento da nota de empenho, da ordem de serviço ou de outro instrumento hábil e/ou da data de publicação do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

5.1.1.1. Caso não seja possível iniciar a execução dos serviços na data assinalada, a CONTRATADA deverá comunicar o CONTRATANTE das razões respectivas, com pelo menos 3 (três) dias de antecedência, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela Contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.1.1.2. Como condição de prestação de serviço, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a CONTRATADA deverá manter atualizado cadastro de fornecedores do Município de Fortaleza.

5.1.1.3. A CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, entregar a totalidade do objeto solicitado, sob pena de aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§ 5°do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim .

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante do contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (caput do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema,

reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.11. O gestor do contrato deverá elaborará relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Rua Gonçalves Ledo, 1655 – Joaquim Távora - CEP: 60.110-261 - Fortaleza-Ceará
Fone: (85) 2222-0600 - E-mail: cro@cro-ce.org.br - CNPJ: 07.299.589/0001-10

7.1. Os serviços serão recebidos nos termos do artigo 140, I, "a" e "b", da Lei n.º 14.133/21, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, da seguinte forma:

a) **provisoriamente**, em até 05 (cinco) dias a contar da conclusão da execução dos serviços e/ou de suas etapas, para efeito de posterior verificação da conformidade com o solicitado na contratação;

b) **definitivamente**, com a emissão do respectivo termo de recebimento, após a verificação do cumprimento das exigências contratuais e consequente aceitação, no prazo máximo de 15((quinze) dias contados após o recebimento provisório.

b.1) na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

7.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. Para os recebimento decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.8. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.8.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.9. Para fins de liquidação, quando cabível, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

a) o prazo de validade;

b) a data da emissão;

c) os dados do contrato e do órgão contratante;

d) o período respectivo de execução do contrato;

e) o valor a pagar; e

f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.11. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.12. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.13. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.14. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.15. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.16. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

7.17. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.18. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

7.19. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

7.21. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.21.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.22. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7.23.A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço, por Lote.

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação Jurídica

8.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

Rua Gonçalves Ledo, 1655 – Joaquim Távora - CEP: 60.110-261 - Fortaleza-Ceará
Fone: (85) 2222-0600 - E-mail: cro@cro-ce.org.br - CNPJ: 07.299.589/0001-10

8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

8.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.

8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

8.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº

1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.21. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;

8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);

8.24. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) ÷ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) ÷ (Passivo Circulante +Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) ÷ (Passivo Circulante).

8.25. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (§1º do art. 65 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§ 6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.27.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social

8.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

Qualificação Técnica

8.29. Comprovação de aptidão para execução dos serviços ou similares 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.

8.30. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor .

8.31. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9. DA DISPONIBILIDADE E DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. Não consta, no presente processo, declaração de atendimento a Lei de Responsabilidade Fiscal, tendo em vista que a legislação vigente, prescreve que "a existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às contratações públicas, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições".

9.2. Logo, o registro de preços não se destina à contratação imediata de bens e serviços, porquanto seu objeto é apenas o cadastramento de produtos e de fornecedores, necessariamente precedido de processo licitatório ou de contratação direta, para atender futura e incerta necessidade administrativa.

9.3. Com a adoção do Sistema de Registro de Preços, a Administração deixa a proposta mais vantajosa previamente selecionada, ficando no aguardo da aprovação dos recursos orçamentários e financeiros. Não há necessidade de que o órgão tenha prévia dotação orçamentária porque o Sistema de Registro de Preços, ao contrário da contratação convencional, não obriga a Administração Pública face à expressa disposição legal nesse sentido.

9.4. Sendo assim, as contratações públicas processadas pelo sistema de registro de preços não resulta na obrigatoriedade da aquisição imediata dos bens ou serviços, o que permite demonstrar o cumprimento do estabelecido no artigo 16, da LRF e a vinculação à respectiva ação de governo (dotação orçamentária) somente quando da futura contratação.

9.5. Diante do exposto, informamos que a indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será acostada aos autos do processo administrativo quando da formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

Rua Gonçalves Ledo, 1655 – Joaquim Távora - CEP: 60.110-261 - Fortaleza-Ceará
Fone: (85) 2222-0600 - E-mail: cro@cro-ce.org.br - CNPJ: 07.299.589/0001-10