INST.FED.EDUC.CIENC.E TEC.SERTÃO PERNAMBUCANO

Termo de Referência 44/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
44/2026	158149-INST.FED.EDUC.CIENC.E TEC.SERTãO PERNAMBUCANO	DANIELLE ANDRADE DE LUCENA CARVALHO	13/11/2026 15:59 (v 0.10)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra	17/2026	23302.101524/2026-65

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo n° 23302.101524/2026-65)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de **empresa especializada no ramo de eventos e solenidades para atender às demandas das unidades que compõem o IFSertãoPE,** nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

GRUPO 01: SERVIÇOS DE LOCAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EVENTOS E SOLENIDADES – REITORIA E CAMPIS: OURICURI, PETROLINA ZONA RURAL, FLORESTA, SANTA MARIA DA BOA VISTA, SERRA TALHADA E SALGUEIRO					
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Total**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
01	**Serviço de Locação de espaço físico, com capacidade para 100 pessoas (CATSER 22721):** Serviço de Locação de espaço físico, com capacidade para 100 pessoas, com número proporcional de cadeiras, ar-condicionado, tribuna em boas condições, auditório com separação acústica em relação a outros ambientes, mesa oficial com no mínimo 8 lugares, 8 cadeiras em estrutura estofada em excelentes condições, suporte para 3 bandeiras no mínimo, toalha e sobretoalha, com serviço de água para o público e para a mesa de		**46**	**1.200,00**	**55.200,00**

	autoridades, projetor multimídia, computador e telão, com sonorização e operador apropriados para o espaço, contendo, no mínimo, 2 microfones sem fio e 2 microfones com fio, com pedestal modelo girafa e caixas de som. Foyer coberto para no mínimo 50 pessoas. Dispor de rede WI-FI liberada no auditório e na área de credenciamento / recepção, com no mínimo 2 pontos de atendimento. Dispor de saída de emergência devidamente sinalizada e suficiente para atender ao público estimado, bem como conter equipamento de proteção que permita o combate a princípio de incêndio. Locação em cidade indicada pelo demandante dentro do raio de atuação da instituição. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 1 diária.	Unidade/ Diária 24h			
02	**Serviço de Locação de espaço físico, com capacidade para 300 pessoas (CATSER 22721):** Serviço de locação de espaço físico, com capacidade para 300 pessoas, com número proporcional de cadeiras, ar-condicionado, tribuna em boas condições, auditório com separação acústica em relação a outros ambientes, mesa oficial com no mínimo 10 lugares, 10 cadeiras em estrutura estofada em excelentes condições, suporte para 3 bandeiras no mínimo. Toalha e sobretoalha, com serviço de água para o público e para a mesa de autoridades, projetor multimídia, computador e telão, com sonorização e operador apropriados para o espaço, contendo, no mínimo, 2 microfones sem fio e 2 microfones com fio, pedestal modelo girafa e caixas de som. Foyer coberto para, no mínimo, 150 pessoas. Dispor de rede WI-FI liberada no auditório e na área de credenciamento / recepção, com, no mínimo, 4 pontos de atendimento. Dispor de saída de emergência devidamente sinalizada e suficiente para atender ao público estimado, bem como conter equipamento de proteção que permita o combate a princípio de incêndio. Locação em cidade indicada pelo demandante dentro do raio de atuação da instituição. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 1 diária.	Unidade/ Diária 24h	**32**	**2.780,80**	**88.985,60**
03	**Serviço de Locação de espaço físico, com capacidade para 500 pessoas (CATSER 22721):** Serviço de locação de espaço físico, com capacidade para 500 pessoas, com número proporcional de cadeiras, ar-condicionado, tribuna em boas condições, auditório com separação acústica em relação a outros ambientes, mesa oficial com no mínimo 10 lugares, 10 cadeiras em estrutura estofada em excelentes condições, suporte para 3 bandeiras, no mínimo. Toalha e sobretoalha, com serviço de água para o público e para a mesa de autoridades, projetor multimídia, computador e telão, com sonorização e operador apropriados para o espaço, contendo, no mínimo, 2 microfones sem fio e 2 microfones	Unidade/ Diária 24h	**32**	**3.200,00**	**102.400,00**

	com fio, pedestal modelo girafa e caixas de som. Foyercoberto para, no mínimo, 250 pessoas. Dispor de rede WI-FI liberada no auditório e na área de credenciamento / recepção, com, no mínimo, 8 pontos de atendimento. Dispor de saída de emergência devidamente sinalizada e suficiente para atender ao público estimado, bem como conter equipamento de proteção que permita o combate a princípio de incêndio. Locação em cidade indicada pelo demandante dentro do raio de atuação da instituição ou distante a no máximo 50 km. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 1 diária.				
04	**Serviço de Hospedagem (CATSER 9946):** Contratação de serviço de hospedagem em meios de hospedagens, categoria mínima 3 estrelas ou similar, em Unidades Habitacionais (UHs) duplo, triplo ou quádruplo, com ar-condicionado, televisor, e banheiro privativo com serviço de café da manhã e internet inclusos, para hospedar alunos ou artistas que participarão de eventos institucionais. Hospedagem em cidade indicada pelo demandante dentro do raio de atuação da instituição ou em município próximo distante até 50 km. Unidade: diária. Pedido mínimo: 1 diária	Unidade/ Diária	**307**	**398,50**	**122.339,50**

Endereços das unidades contratantes:

- **Reitoria** - Rua Aristarco Lopes, nº240, Centro, Petrolina-PE, CEP 56302-100;
- **Campus Floresta** – Sede do Campus (Rua Projetada, S/Nº, Caetano II, Floresta – PE / Escola Fazenda (BR 316, Km 307,S/Nº, Floresta – PE);
- **Campus Ouricuri** – Sede do Campus (Estrada do Tamboril, S/Nº, Zona Rural, Ouricuri – PE)
- **Campus Petrolina Zona Rural** – Rodovia PE 647 (Antiga BR 235), Km 22, S/Nº, Projeto Senador Nilo Coelho – N4, Zona Rural, Petrolina – PE;
- **Campus Salgueiro** – Rodovia BR 232, Km 508, S/Nº, Zona Rural, Salgueiro – PE;
- **Campus Santa Maria da Boa Vista** – Rodovia BR 428, Km 90, S/Nº, Zona Rural, Santa Maria da Boa Vista – PE;
- **Campus Serra Talhada** – Rodovia PE 320, Km 126, S/Nº, Zona Rural, Serra Talhada – PE.

GRUPO 02: SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E SOLENIDADES - REITORIA E CAMPIS: PETROLINA, PETROLINA ZONA RURAL E SANTA MARIA DA BOA VISTA

Item	Descrição	Unidade	Total	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
05	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO /JANTAR (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO / JANTAR: Composição mínima sugerida: 2 pratos base (arroz branco, arroz integral, baião de dois, arroz com legumes, arroz de leite) e 1 leguminosa (feijão carioca, feijão preto, feijão verde, feijão de corda), 2 proteínas sendo 1 opção de carne vermelha (picadinho bovino, bife ao molho, carne de sol		**2.010**	**68,90**	**138.489,00**

	acebolada, Isca acebolada, panqueca de carne moída) e 1 opção de ave ou peixe (strogonoff de frango, filé de peito grelhado, sobrecoxa assada, frango guisado, peixe grelhado, moqueca simples); 3 guarnições sendo 1 de massas (macarrão espaguete alho e óleo, macarrão espaguete à bolonhesa ou talharim ao molho branco); 1 de tubérculos (purê de batata, batata frita, macaxeira cozida, macaxeira frita ou purê de macaxeira) e 1 de farofa (farofa de banana da terra, farofa simples ou farofa de cuscuz); 2 tipos de saladas, sendo 1 crua (alface, rúcula, pepino e cenoura ou vinagrete) e 1 cozida (salada maionese ou beterraba e cenoura cozida, ou repolho refogado com cenoura), 1 sobremesa (pudim, pavê, sorvete); 1 fruta (abacaxi tropical, melancia, laranja), 2 opções de bebida (suco de fruta ou polpa – laranja, limão, acerola, caju, abacaxi, goiaba). Fornecimento de refeição em evento à americana (buffet). Disposição das comidas em bandejas em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado, preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos. Se necessário utilizarréchaud para manutenção da temperatura dos alimentos até a finalização do serviço. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. O solicitante poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, intolerantes à lactose, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade			
06	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO Estrutura básica: 2 fatias de pão de forma (tamanho padrão), 1 fatia de presunto (de peru ou suíno), 1 fatia de queijo (prato ou muçarela), hortaliças (alface, tomate, cenoura), pasta/patê (frango, atum, requeijão), embalado individualmente em plástico filme (devendo seguir as normas de higienização dos alimentos e acondicionamento adequado até o momento de servir ao público); 1 fatia (80g) de bolo simples embalado individualmente (laranja, formigueiro, chocolate); 1 pacote de clube social ou pão de mel; 1 garrafa (200ml) de suco de fruta ou de polpa (laranja, uva, acerola, abacaxi, manga, goiaba). O suco deve ser servido gelado (suco não industrializado); 1 fruta devidamente higienizada e embalada individualmente (Maçã, pera, tangerina, banana ou goiaba). As frutas devem estar higienizadas, íntegras, sem furos e machucados, em bom estado para consumo e acondicionadas adequadamente. O solicitante no pedido informará como deve ser o recheio do sanduíche, o sabor do bolo e do suco. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. A distribuição dos alimentos é de responsabilidade da contratante, porém o armazenamento até o momento da distribuição é de responsabilidade da contratada.	Unidade	**16.736**	**28,50**	**476.976,00**

	Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.				
07	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01 (coffeebreak) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01. Para fornecimento em capacitações e eventos científicos. Estrutura sugerida por pessoa: 2 tipos de bolos, sendo 1 regional (milho, macaxeira, rolo, fubá, tapioca) e 1 de sabores variados (formigueiro, leite, laranja, limão, coco, chocolate, ameixa) de 50g cada pedaço; 2 tipos de salgados fritos (coxinha de frango; bolinha de queijo; pastel frito; risole; croquete de carne; bolinho de macaxeira com carne seca) e 2 assados (empada; esfirra; enroladinho; mini quiche; mini sanduíche quente; tortinha salgada); petit four doces e salgados; salada de frutas; bebidas quentes (café com e sem açúcar - 50ml por pessoa e achocolatado 50ml por pessoa); 2 tipos de sucos regionais com e sem açúcar - 150ml por pessoa (caju, acerola, goiaba, abacaxi, manga). No Pedido o solicitante informará quais salgados irá compor o cardápio, o sabor dos bolos e dos sucos. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado (bandejas). Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade	**17.616**	**34,89**	**614.622,24**
08	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02 (Solenidades) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02. Apenas para solenidades institucionais. Composição recomendada: 1 tipo de Minicroissant salgado (queijo coalho; frango cremoso; peito de peru; ricota com ervas), 1 tipo de minicroissant doce (goiabada com queijo ou doce de leite); 2 tipos de salgados finos assado (mini quiche de queijo coalho, mini quiche de alho poró; mini quiche de bacalhau, mini empada de camarão, folhado de frango, esfirra de carne), 1 tipo de Salgado fino frito (bolinho de macaxeira com carne seca, croquete de charque, camarão empanado); 2 tipos de salgados simples fritos (coxinha; bolinha de queijo; pastel; pastel de carne polvilhado com açúcar, risoli); 1 tipo de Salgado simples assado (enroladinho; mini pizza; empadinha; tortinha salgada, barquete); 2 tipos de canapés com a base de: torradas integrais; pão australiano; massa folhada leve; tapioca crocante) e a cobertura podendo ser: pasta de frango; ricota temperada; queijo coalho com tomate seco; atum com ervas); 2 tipos de Docinhos (surpresa de uva, beijinho, brigadeiro, ninho, crocante, 2 tipos de sucos de frutas (acerola, cajá, graviola, manga, maracujá, caju), 2 tipos de refrigerantes (tradicional tipo cola e guaraná zero); café (com e sem açúcar). Quantidade por pessoa sugeridos: 1 Minicroissant salgado ou 1 minicroissant	Unidade	**12.340**	**49,68**	**613.051,20**

	doce; 1 salgado fino assado, 1 salgado fino frito, 2 salgados simples fritos, 2 salgados simples assado, 1 tipo de canapé, 2 tipos de docinhos, 150ml de suco, 150ml de refrigerante, 50ml de café. No Pedido o solicitante informará quais salgados, doces, sucos, refrigerantes, sabor dos sucos irão compor o cardápio. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Montagem de ilhas com identificação dos principais ingredientes dos alimentos e bebidas que não estiverem de fácil reconhecimento. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte (bandejas, potes) utilizados. Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.				

Endereços das unidades contratantes:

- **Reitoria** - Rua Aristarco Lopes, nº240, Centro, Petrolina-PE, CEP 56302-100;
- **Campus Petrolina** – Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, S/N, João de Deus CEP: 56316-686 | Petrolina/PE -Brasil);
- **Campus Petrolina Zona Rural** – Rodovia PE 647 (Antiga BR 235), Km 22, S/Nº, Projeto Senador Nilo Coelho – N4, Zona Rural, Petrolina – PE;
- **Campus Santa Maria da Boa Vista** – Rodovia BR 428, Km 90, S/Nº, Zona Rural, Santa Maria da Boa Vista – PE.

GRUPO 03: SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E SOLENIDADES – CAMPIS: OURICURI E SALGUEIRO

Item	Descrição	Unidade	Total	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
09	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO/JANTAR (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO / JANTAR: Composição mínima sugerida: 2 pratos base (arroz branco, arroz integral, baião de dois, arroz com legumes, arroz de leite) e 1 leguminosa (feijão carioca, feijão preto, feijão verde, feijão de corda), 2 proteínas sendo 1 opção de carne vermelha (picadinho bovino, bife ao molho, carne de sol acebolada, Isca acebolada, panqueca de carne moída) e 1 opção de ave ou peixe (strogonoff de frango, filé de peito grelhado, sobrecoxa assada, frango guisado, peixe grelhado, moqueca simples); 3 guarnições sendo 1 de massas (macarrão espaguete alho e óleo, macarrão espaguete à bolonhesa ou talharim ao molho branco); 1 de tubérculos (purê de batata, batata frita, macaxeira cozida, macaxeira frita ou purê de macaxeira) e 1 de farofa (farofa de banana da		**2.910**	**68,90**	**200.499,00**

	terra, farofa simples ou farofa de cuscuz); 2 tipos de saladas, sendo 1 crua (alface, rúcula, pepino e cenoura ou vinagrete) e 1 cozida (salada maionese ou beterraba e cenoura cozida, ou repolho refogado com cenoura), 1 sobremesa (pudim, pavê, sorvete); 1 fruta (abacaxi tropical, melancia, laranja), 2 opções de bebida (suco de fruta ou polpa – laranja, limão, acerola, caju, abacaxi, goiaba). Fornecimento de refeição em evento à americana (buffet). Disposição das comidas em bandejas em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado, preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos. Se necessário utilizarréchaud para manutenção da temperatura dos alimentos até a finalização do serviço. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. O solicitante poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, intolerantes à lactose, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade			
10	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO Estrutura básica: 2 fatias de pão de forma (tamanho padrão), 1 fatia de presunto (de peru ou suíno), 1 fatia de queijo (prato ou muçarela), hortaliças (alface, tomate, cenoura), pasta/patê (frango, atum, requeijão), embalado individualmente em plástico filme (devendo seguir as normas de higienização dos alimentos e acondicionamento adequado até o momento de servir ao público); 1 fatia (80g) de bolo simples embalado individualmente (laranja, formigueiro, chocolate); 1 pacote de clube social ou pão de mel; 1 garrafa (200ml) de suco de fruta ou de polpa (laranja, uva, acerola, abacaxi, manga, goiaba). O suco deve ser servido gelado (suco não industrializado); 1 fruta devidamente higienizada e embalada individualmente (Maçã, pera, tangerina, banana ou goiaba). As frutas devem estar higienizadas, íntegras, sem furos e machucados, em bom estado para consumo e acondicionadas adequadamente. O solicitante no pedido informará como deve ser o recheio do sanduíche, o sabor do bolo e do suco. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. A distribuição dos alimentos é de responsabilidade da contratante, porém o armazenamento até o momento da distribuição é de responsabilidade da contratada. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade	**5.080**	**28,50**	**144.780,00**

11	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01 (coffeebreak) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01. Para fornecimento em capacitações e eventos científicos. Estrutura sugerida por pessoa: 2 tipos de bolos, sendo 1 regional (milho, macaxeira, rolo, fubá, tapioca) e 1 de sabores variados (formigueiro, leite, laranja, limão, coco, chocolate, ameixa) de 50g cada pedaço; 2 tipos de salgados fritos (coxinha de frango; bolinha de queijo; pastel frito; risole; croquete de carne; bolinho de macaxeira com carne seca) e 2 assados (empada; esfirra; enroladinho; mini quiche; mini sanduíche quente; tortinha salgada); petit four doces e salgados; salada de frutas; bebidas quentes (café com e sem açúcar - 50ml por pessoa e achocolatado 50ml por pessoa); 2 tipos de sucos regionais com e sem açúcar - 150ml por pessoa (caju, acerola, goiaba, abacaxi, manga). No Pedido o solicitante informará quais salgados irá compor o cardápio, o sabor dos bolos e dos sucos. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado (bandejas). Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade	**13.340**	**34,89**	**465.432,60**
12	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02 (Solenidades) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02. Apenas para solenidades institucionais. Composição recomendada: 1 tipo de Minicroissant salgado (queijo coalho; frango cremoso; peito de peru; ricota com ervas), 1 tipo de minicroissant doce (goiabada com queijo ou doce de leite); 2 tipos de salgados finos assado (mini quiche de queijo coalho, mini quiche de alho poró; mini quiche de bacalhau, mini empada de camarão, folhado de frango, esfirra de carne), 1 tipo de Salgado fino frito (bolinho de macaxeira com carne seca, croquete de charque, camarão empanado); 2 tipos de salgados simples fritos (coxinha; bolinha de queijo; pastel; pastel de carne polvilhado com açúcar, risoli); 1 tipo de Salgado simples assado (enroladinho; mini pizza; empadinha; tortinha salgada, barquete); 2 tipos de canapés com a base de: torradas integrais; pão australiano; massa folhada leve; tapioca crocante) e a cobertura podendo ser: pasta de frango; ricota temperada; queijo coalho com tomate seco;		**7.500**	**49,68**	**372.600,00**

	atum com ervas); 2 tipos de Docinhos (surpresa de uva, beijinho, brigadeiro, ninho, crocante, 2 tipos de sucos de frutas (acerola, cajá, graviola, manga, maracujá, caju), 2 tipos de refrigerantes (tradicional tipo cola e guaraná zero); café (com e sem açúcar). Quantidade por pessoa sugeridos: 1 Minicroissant salgado ou 1 minicroissant doce; 1 salgado fino assado, 1 salgado fino frito, 2 salgados simples fritos, 2 salgados simples assado, 1 tipo de canapé, 2 tipos de docinhos, 150ml de suco, 150ml de refrigerante, 50ml de café. No Pedido o solicitante informará quais salgados, doces, sucos, refrigerantes, sabor dos sucos irão compor o cardápio. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Montagem de ilhas com identificação dos principais ingredientes dos alimentos e bebidas que não estiverem de fácil reconhecimento. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte (bandejas, potes) utilizados. Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade			

Endereços das unidades contratantes:

- **Campus Ouricuri** – Sede do Campus (Estrada do Tamboril, S/Nº, Zona Rural, Ouricuri – PE)
- **Campus Salgueiro** – Rodovia BR 232, Km 508, S/Nº, Zona Rural, Salgueiro – PE.

GRUPO 04: SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E SOLENIDADES – CAMPIS: FLORESTA E SERRA TALHADA

Item	Descrição	Unidade	Total	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
13	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO /JANTAR (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: ALMOÇO / JANTAR: Composição mínima sugerida: 2 pratos base (arroz branco, arroz integral, baião de dois, arroz com legumes, arroz de leite) e 1 leguminosa (feijão carioca, feijão preto, feijão verde, feijão de corda), 2 proteínas sendo 1 opção de carne vermelha (picadinho bovino, bife ao molho, carne de sol acebolada, Isca acebolada, panqueca de carne moída) e 1 opção de ave ou peixe (strogonoff de frango, filé de peito grelhado, sobrecoxa assada, frango guisado, peixe grelhado, moqueca simples); 3 guarnições sendo 1 de massas (macarrão espaguete alho e óleo, macarrão espaguete à bolonhesa ou talharim ao molho branco); 1 de tubérculos		**320**	**68,90**	**22.048,00**

	(purê de batata, batata frita, macaxeira cozida, macaxeira frita ou purê de macaxeira) e 1 de farofa (farofa de banana da terra, farofa simples ou farofa de cuscuz); 2 tipos de saladas, sendo 1 crua (alface, rúcula, pepino e cenoura ou vinagrete) e 1 cozida (salada maionese ou beterraba e cenoura cozida, ou repolho refogado com cenoura), 1 sobremesa (pudim, pavê, sorvete); 1 fruta (abacaxi tropical, melancia, laranja), 2 opções de bebida (suco de fruta ou polpa – laranja, limão, acerola, caju, abacaxi, goiaba). Fornecimento de refeição em evento à americana (buffet). Disposição das comidas em bandejas em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado, preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos. Se necessário utilizarréchaud para manutenção da temperatura dos alimentos até a finalização do serviço. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. O solicitante poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, intolerantes à lactose, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade			
14	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE INDIVIDUALIZADO Estrutura básica: 2 fatias de pão de forma (tamanho padrão), 1 fatia de presunto (de peru ou suíno), 1 fatia de queijo (prato ou muçarela), hortaliças (alface, tomate, cenoura), pasta/patê (frango, atum, requeijão), embalado individualmente em plástico filme (devendo seguir as normas de higienização dos alimentos e acondicionamento adequado até o momento de servir ao público); 1 fatia (80g) de bolo simples embalado individualmente (laranja, formigueiro, chocolate); 1 pacote de clube social ou pão de mel; 1 garrafa (200ml) de suco de fruta ou de polpa (laranja, uva, acerola, abacaxi, manga, goiaba). O suco deve ser servido gelado (suco não industrializado); 1 fruta devidamente higienizada e embalada individualmente (Maçã, pera, tangerina, banana ou goiaba). As frutas devem estar higienizadas, íntegras, sem furos e machucados, em bom estado para consumo e acondicionadas adequadamente. O solicitante no pedido informará como deve ser o recheio do sanduíche, o sabor do bolo e do suco. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. A distribuição dos alimentos é de responsabilidade da contratante, porém o armazenamento até o momento da distribuição é de responsabilidade da contratada. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade	**4.160**	**28,50**	**118.560,00**
15	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01 (coffeebreak) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01. Para fornecimento em capacitações e eventos científicos. Estrutura sugerida por pessoa: 2 tipos de bolos, sendo 1 regional (milho, macaxeira, rolo, fubá, tapioca) e 1 de sabores variados (formigueiro, leite, laranja, limão, coco, chocolate, ameixa) de 50g cada		**7.850**	**34,89**	**273.886,50**

	pedaço; 2 tipos de salgados fritos (coxinha de frango; bolinha de queijo; pastel frito; risole; croquete de carne; bolinho de macaxeira com carne seca) e 2 assados (empada; esfirra; enroladinho; mini quiche; mini sanduíche quente; tortinha salgada); petit four doces e salgados; salada de frutas; bebidas quentes (café com e sem açúcar - 50ml por pessoa e achocolatado 50ml por pessoa); 2 tipos de sucos regionais com e sem açúcar - 150ml por pessoa (caju, acerola, goiaba, abacaxi, manga). No Pedido o solicitante informará quais salgados irá compor o cardápio, o sabor dos bolos e dos sucos. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte utilizado (bandejas). Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas. Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.	Unidade			
16	**Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02 (Solenidades) (CATSER 3697):** Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02. Apenas para solenidades institucionais. Composição recomendada: 1 tipo de Minicroissant salgado (queijo coalho; frango cremoso; peito de peru; ricota com ervas), 1 tipo de minicroissant doce (goiabada com queijo ou doce de leite); 2 tipos de salgados finos assado (mini quiche de queijo coalho, mini quiche de alho poró; mini quiche de bacalhau, mini empada de camarão, folhado de frango, esfirra de carne), 1 tipo de Salgado fino frito (bolinho de macaxeira com carne seca, croquete de charque, camarão empanado); 2 tipos de salgados simples fritos (coxinha; bolinha de queijo; pastel; pastel de carne polvilhado com açúcar, risoli); 1 tipo de Salgado simples assado (enroladinho; mini pizza; empadinha; tortinha salgada, barquete); 2 tipos de canapés com a base de: torradas integrais; pão australiano; massa folhada leve; tapioca crocante) e a cobertura podendo ser: pasta de frango; ricota temperada; queijo coalho com tomate seco; atum com ervas); 2 tipos de Docinhos (surpresa de uva, beijinho, brigadeiro, ninho, crocante, 2 tipos de sucos de frutas (acerola, cajá, graviola, manga, maracujá, caju), 2 tipos de refrigerantes (tradicional tipo cola e guaraná zero); café (com e sem açúcar). Quantidade por pessoa sugeridos: 1 Minicroissant salgado ou 1 minicroissant doce; 1 salgado fino assado, 1 salgado fino frito, 2 salgados simples fritos, 2 salgados simples assado, 1 tipo de canapé, 2 tipos de docinhos, 150ml de suco, 150ml de refrigerante, 50ml de café. No Pedido o solicitante informará quais salgados, doces, sucos, refrigerantes, sabor dos sucos irão compor o cardápio. O solicitante ainda poderá solicitar itens que atendam a restrições de celíacos, diabéticos e veganos. Montagem de ilhas com identificação dos principais ingredientes dos alimentos e bebidas que não estiverem de fácil reconhecimento. A disposição das comidas devem ser em quantidade de acordo com a capacidade do suporte (bandejas, potes) utilizados. Preferencialmente dispor todos os alimentos e bebidas de uma única vez, evitando, sempre que possível, a reposição de alimentos e bebidas.	Unidade	**4.700**	**49,68**	**233.496,00**

	Fornecer toalhas para as mesas do buffet, pratos, talheres, copos, guardanapos e serviço de pessoal de apoio. Armazenamento e manipulação dos alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: pessoa. Pedido mínimo: 20 unidades / pessoas.				

Endereços das unidades contratantes:

- **Campus Floresta** – Sede do Campus (Rua Projetada, S/Nº, Caetano II, Floresta – PE / Escola Fazenda (BR 316, Km 307,S/Nº, Floresta – PE);
- **Campus Serra Talhada** – Rodovia PE 320, Km 126, S/Nº, Zona Rural, Serra Talhada – PE.

GRUPO 05: SERVIÇOS DE DECORAÇÃO E DE LOCAÇÃO DE ACESSÓRIOS E MOBILIÁRIO PARA EVENTOS – REITORIA E CAMPIS: PETROLINA, PETROLINA ZONA RURAL E SANTA MARIA DA BOA VISTA

Item	Descrição	Unidade	Total	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
17	**Serviço de decoração tipo 1 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 1 com fornecimento de 2 arranjos de flores e folhagens naturais de 50 cm de altura x 20 cm de largura; 1 arranjo de flores e folhagens naturais para mesa de honra com altura mín. 0,40 m x largura mín. 1,5 m), 2 pedestais para decoração de ambientes.Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser definidos em acordo com o demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. Inclui serviço de montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 1 serviço.	Unidade /Serviço	**78**	**802,50**	**62.595,00**
18	**Serviço de decoração tipo 2 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 2. Com fornecimento de tapete tipo passarela com 1,5m de largura e pelo menos 10m de cumprimento, para área interna e externa, com base emborrachada com espessura de 5mm (tapete em perfeitas condições), 6 puffs retangulares ou quadrados estofados, 20m² de malhas (tensionadas, trançadas e penduradas), fornecimento de 6 arranjos de flores e folhagens naturais de 50cm de altura por 30 cm de largura, 2 arranjos de flores e folhagens naturais para mesa de honra (altura mín. 0,40 m x largura mín. 1,5m), 2 bases, 4 pedestais para decoração de ambientes. Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser definidos em acordo com o	Unidade /Serviço	**69**	**2.564,82**	**176.972,58**

	demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. O serviço deve incluir equipe qualificada, responsável por montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 1 serviço.				
19	**Locação de Mesa bistrô redonda (CATSER 20460):** Locação de Mesa Bistrô M 841, aço, acabamento cromado (Altura 87cm, Largura 53cm, Profundidade 53cm). Unidade: diária (24horas). Pedido mínimo: 1 unidade / diária	Unidade /Diária 24h	**100**	**32,37**	**3.237,00**
20	**Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) (CATSER 20460):** Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) na cor branca padronizadas, limpas e em perfeito estado com braço ou sem braço, a critério do demandante. Com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, com capacidade para suportar até 150kg. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 20 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**8.230**	**8,00**	**65.840,00**
21	**Locação de cadeiras com assento estofado em acrílico ou metal pintado ou de ferro (CATSER 20460):** Locação de cadeiras estofadas em metal pintado ou acrílico ou de ferro, sem braço, em cor a definir pela contratante. As cadeiras deverão ser fornecidas conforme número de formandos, mesa diretora, autoridades, convidados e deverão estar limpas em ótimas condições de uso. Colocação devidamente organizada em local determinado pela organização e retirada após o evento. A entrega, com definição de cor e de quantidade a serem utilizadas, deverá ocorrer na data e hora definida pela contratante conforme especificação na Ordem de Serviço. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**290**	**18,00**	**5.220,00**
22	**Locação: letreiro luminoso (CATSER 30003):** Locação de Letreiro com medidas aproximadas para cada letra de: Largura: 55cm / Altura: 90cm / Profundidade: 25cm. Cada letra deve ser iluminada por cerca de 10 (dez) lâmpadas na cor amarelo/âmbar em LED. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 03 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**123**	**198,12**	**24.368,76**
23	**Locação de capa para cadeira (CATSER 17124):** Locação de capa na cor branca para cadeiras plásticas sem braço com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, limpas e passadas. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias	Unidade /Diária 24h	**4.000**	**4,00**	**16.000,00**
24	**Locação de toalha de mesa retangular ou redonda (CATSER 17124):** Locação de toalha ou sobre toalha (cobre mancha) para mesa retangular ou redonda de preferência em material tipo organza ou oxford com cores variadas, a critério do demandante. Com metragens aproximadas de: 2,2m a 4 metros de	Unidade /Diária 24h	**794**	**32,67**	**25.939,98**

	cumprimento e 0,08m x 3m de largura. Entrega limpa, passada e em bom estado de conservação. Entrega conforme acordado com demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária				
25	**Locação de mesa plástica (polipropileno) (CATSER 20460)**: Locação de mesa plástica (polipropileno) na cor branca padronizadas, medindo 70 x 70cm cada, coberta com toalha de tecido na cor branca com caimento até o chão e com sobretoalha quadrada, esta última medindo pelo menos 70cm x 70cm com cor demandada pela contratante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**1.040**	**10,45**	**10.868,00**
26	**Locação de mesa diretora (CATSER 20460):** A mesa diretora deverá ter tamanho compatível entre 6 a 11 cadeiras e instalada em local do evento/palco a ser definido pela Contratante. Deverão ser fornecidas, sem ônus para a Contratante, toalhas e sobretoalhas, de tecido de boa qualidade, em ótimas condições de uso e em cor a definir pela contratante. Unidade: diária (24h) Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade /Diária 24h	**15**	**360,00**	**5.400,00**
27	**Locação de tampão redondo em MDF (CATSER 20460):** Locação de tampão redondo em MDF 15mm, com 1,40m de diâmetro, para mesas com 8 lugares, com dispositivo para fixação em mesas plásticas. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**689**	**14,86**	**10.238,54**
28	**Serviço de Locação de becas (CATSER 17876):** Locação de becas pretas (para integrantes da mesa de honra ou formandos) em cetim ou oxford, com fechamento em velcro, manga longa, gola tipo padre, modelo unissex, com jabô em renda branca, cordão, pelerine em tecido crepe welck com aplicação de passamanarias na mesma cor do tecido, 4 botões frontais e 2 rococós feitos com cordão. São Francisco e Faixa confeccionada em tecido crepe welck na cor da pelerine (cores e tamanhos das faixas e pelerine a serem definidas em cada solicitação). O capelo deverá ser na cor preta e ajustável. A empresa deverá entregar e recolher no local do evento. As becas devem ser apresentadas em perfeito estado, limpas e passadas. A contratada deverá ajudar na colocação dos trajes nos formandos. Grade de tamanhos do PP ao XG. Entrega na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: diária. Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade /Diária	**1.070**	**67,90**	**72.653,00**

Endereços das unidades contratantes:

- **Reitoria** - Rua Aristarco Lopes, nº240, Centro, Petrolina-PE, CEP 56302-100;
- **Campus Petrolina** – Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, S/N, João de Deus CEP: 56316-686 | Petrolina/PE -Brasil);
- **Campus Petrolina Zona Rural** – Rodovia PE 647 (Antiga BR 235), Km 22, S/Nº, Projeto Senador Nilo Coelho – N4, Zona Rural, Petrolina – PE;
- **Campus Santa Maria da Boa Vista** – Rodovia BR 428, Km 90, S/Nº, Zona Rural, Santa Maria da Boa Vista – PE.

GRUPO 06: SERVIÇOS DE DECORAÇÃO E DE LOCAÇÃO DE ACESSÓRIOS E MOBILIÁRIO PARA EVENTOS – CAMPIS: OURICURI E SALGUEIRO					
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Total**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
29	**Serviço de decoração tipo 1 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 1 com fornecimento de 2 arranjos de flores e folhagens naturais de 50 cm de altura x 20 cm de largura; 1 arranjo de flores e folhagens naturais para mesa de honra com altura mín. 0,40 m x largura mín. 1,5 m), 2 pedestais para decoração de ambientes. Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser definidos em acordo com o demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. Inclui serviço de montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 1 serviço.	Unidade /Serviço	**31**	**802,50**	**24.877,50**
30	**Serviço de decoração tipo 2 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 2. Com fornecimento de tapete tipo passarela com 1,5m de largura e pelo menos 10m de cumprimento, para área interna e externa, com base emborrachada com espessura de 5mm (tapete em perfeitas condições), 6 puffs retangulares ou quadrados estofados, 20m² de malhas (tensionadas, trançadas e penduradas), fornecimento de 6 arranjos de flores e folhagens naturais de 50cm de altura por 30 cm de largura, 2 arranjos de flores e folhagens naturais para mesa de honra (altura mín. 0,40m x largura mín. 1,5m), 2 bases, 4 pedestais para decoração de ambientes. Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser definidos em acordo com o demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. O serviço deve incluir equipe qualificada, responsável por montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 1 serviço.	Unidade /Serviço	**28**	**2.564,82**	**71.814,96**
31	**Locação de Mesa bistrô redonda (CATSER 20460):** Locação de Mesa Bistrô M 841, aço, acabamento cromado (Altura 87cm, Largura 53cm, Profundidade 53 cm). Unidade: diária (24horas). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade /Diária 24h	**100**	**32,37**	**3.237,00**
32			**3.270**	**8,00**	**26.160,00**

	Locação de cadeiras plásticas polipropileno (CATSER 20460): Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) na cor branca padronizadas, limpas e em perfeito estado com braço ou sem braço, a critério do demandante. Com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, com capacidade para suportar até 150kg. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 20 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h			
33	**Locação de cadeiras com assento estofado em acrílico ou metal pintado ou de ferro (CATSER 20460):** Locação de cadeiras estofadas em metal pintado ou acrílico ou de ferro, sem braço, em cor a definir pela contratante. As cadeiras deverão ser fornecidas conforme número de formandos, mesa diretora, autoridades, convidados e deverão estar limpas em ótimas condições de uso. Colocação devidamente organizada em local determinado pela organização e retirada após o evento. A entrega, com definição de cor e de quantidade a serem utilizadas, deverá ocorrer na data e hora definida pela contratante conforme especificação na Ordem de Serviço. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**300**	**18,00**	**5.400,00**
34	**Locação: letreiro luminoso (CATSER 30003):** Locação de Letreiro com medidas aproximadas para cada letra de: Largura: 55cm / Altura: 90cm / Profundidade: 25cm. Cada letra deve ser iluminada por cerca de 10 (dez) lâmpadas na cor amarelo/âmbar em LED. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 03 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**13**	**198,12**	**2.575,56**
35	**Locação de capa para cadeira (CATSER 17124):** Locação de capa na cor branca para cadeiras plásticas sem braço com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, limpas e passadas. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias	Unidade /Diária 24h	**1.120**	**4,00**	**4.480,00**
36	**Locação de toalha de mesa retangular ou redonda (CATSER 17124):** Locação de toalha ou sobre toalha (cobre mancha) para mesa retangular ou redonda de preferência em material tipo organza ou oxford com cores variadas, a critério do demandante. Com metragens aproximadas de: 2,2m a 4 metros de cumprimento e 0,08 m x 3m de largura. Entrega limpa, passada e em bom estado de conservação. Entrega conforme acordado com demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade /Diária 24h	**353**	**32,67**	**11.532,51**
37	**Locação de mesa plástica polipropileno (CATSER 20460)**: Locação de mesa plástica (polipropileno) na cor branca padronizadas, medindo 70 x 70cm cada, coberta com toalha de tecido na cor branca com caimento até o chão e com sobretoalha quadrada, esta última medindo pelo menos 70cm x 70cm com cor demandada pela contratante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**843**	**10,45**	**8.809,35**
38			**44**	**360,00**	**15.840,00**

	Locação de mesa diretora (CATSER 20460): A mesa diretora deverá ter tamanho compatível entre 6 a 11 cadeiras e instalada em local do evento/palco a ser definido pela Contratante. Deverão ser fornecidas, sem ônus para a Contratante, toalhas e sobretoalhas, de tecido de boa qualidade, em ótimas condições de uso e em cor a definir pela contratante. Unidade: diária (24h) Pedido mínimo: 1 unidade / diária	Unidade /Diária 24h			
39	**Locação de tampão redondo em MDF (CATSER 20460):** Locação de tampão redondo em MDF 15mm, com 1,40m de diâmetro, para mesas com 8 lugares, com dispositivo para fixação em mesas plásticas. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**400**	**14,86**	**5.944,00**
40	**Serviço de Locação de becas (CATSER 17876):** Locação de becas pretas (para integrantes da mesa de honra ou formandos) em cetim ou oxford, com fechamento em velcro, manga longa, gola tipo padre, modelo unissex, com jabô em renda branca, cordão, pelerine em tecido crepe welck com aplicação de passamanarias na mesma cor do tecido, 4 botões frontais e 2 rococós feitos com cordão. São Francisco e Faixa confeccionada em tecido crepe welck na cor da pelerine (cores e tamanhos das faixas e pelerine a serem definidas em cada solicitação). O capelo deverá ser na cor preta e ajustável. A empresa deverá entregar e recolher no local do evento. As becas devem ser apresentadas em perfeito estado, limpas e passadas. A contratada deverá ajudar na colocação dos trajes nos formandos. Grade de tamanhos do PP ao XG. Entrega na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: diária. Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade /Diária	**670**	**67,90**	**45.493,00**

Endereços das unidades contratantes:

- **Campus Ouricuri** – Sede do Campus (Estrada do Tamboril, S/Nº, Zona Rural, Ouricuri – PE);
- **Campus Salgueiro** – Rodovia BR 232, Km 508, S/Nº, Zona Rural, Salgueiro – PE.

GRUPO 07: SERVIÇOS DE DECORAÇÃO E DE LOCAÇÃO DE ACESSÓRIOS E MOBILIÁRIO PARA EVENTOS – CAMPIS: FLORESTA E SERRA TALHADA					
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Total**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
41	**Serviço de decoração tipo 1 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 1 com fornecimento de 2 arranjos de flores e folhagens naturais de 50 cm de altura x 20 cm de largura; 1 arranjo de flores e folhagens naturais para mesa de honra com altura mín. 0,40 m x largura mín. 1,5 m), 2 pedestais para decoração de ambientes. Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser	Unidade /Serviço	**22**	**802,50**	**17.655,00**

	definidos em acordo com o demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. Inclui serviço de montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 01 serviço.				
42	**Serviço de decoração tipo 2 (CATSER 17019):** Serviço de decoração tipo 2. Com fornecimento de tapete tipo passarela com 1,5m de largura e pelo menos 10m de cumprimento, para área interna e externa, com base emborrachada com espessura de 5mm (tapete em perfeitas condições), 6 puffs retangulares ou quadrados estofados, 20m² de malhas (tensionadas, trançadas e penduradas), fornecimento de 6 arranjos de flores e folhagens naturais de 50cm de altura por 30 cm de largura, 2 arranjos de flores e folhagens naturais para mesa de honra (altura mín. 0,40m x largura mín. 1,5m), 2 bases, 4 pedestais para decoração de ambientes. Os arranjos podem ser compostos por: lírios, rosas, gérberas e astromélias, em cores variadas, flores de gladiolus, flores tropicais, sempre vivas, tango e gipsofilas, além de folhagens diversas. Os arranjos, tipos de flores, folhagens e pedestais devem ser definidos em acordo com o demandante, podendo haver ajustes de tamanhos, quantidades e formatos, de acordo com o perfil do evento, não devendo ultrapassar as dimensões totais pré-definidas. O serviço deve incluir equipe qualificada, responsável por montagem e desmontagem da decoração no local do evento. Decoração na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: serviço. Pedido mínimo: 01 serviço.	Unidade /Serviço	**21**	**2.564,82**	**53.861,22**
43	**Locação de Mesa bistrô redonda (CATSER 20460):** Locação de Mesa Bistrô M 841, aço, acabamento cromado (Altura 87cm, Largura 53cm, Profundidade 53cm). Unidade: diária (24horas). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade /Diária 24h	**02**	**32,37**	**64,74**
44	**Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) (CATSER 20460):** Locação de cadeiras plásticas (polipropileno) na cor branca padronizadas, limpas e em perfeito estado com braço ou sem braço, a critério do demandante. Com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, com capacidade para suportar até 150kg. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 20 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**3.050**	**8,00**	**24.400,00**
45	**Locação de cadeiras com assento estofado em acrílico ou metal pintado ou de ferro (CATSER 20460):** Locação de cadeiras estofadas em metal pintado ou acrílico ou de ferro, sem braço, em cor a definir pela contratante. As cadeiras deverão ser fornecidas conforme número de formandos, mesa diretora, autoridades, convidados e deverão estar limpas em ótimas condições de uso. Colocação devidamente organizada em local determinado pela organização e retirada após o evento. A entrega, com definição de cor e de quantidade a serem utilizadas, deverá ocorrer na data e hora definida pela contratante conforme	Unidade /Diária 24h	**88**	**18,00**	**1.584,00**

	especificação na Ordem de Serviço. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.				
46	**Locação: letreiro luminoso (CATSER 30003):** Locação de Letreiro com medidas aproximadas para cada letra de: Largura: 55cm / Altura: 90cm / Profundidade: 25cm. Cada letra deve ser iluminada por cerca de 10 (dez) lâmpadas na cor amarelo/âmbar em LED. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 3 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**56**	**198,12**	**11.094,72**
47	**Locação de capa para cadeira (CATSER 17124):** Locação de capa na cor branca para cadeiras plásticas sem braço com dimensões aproximadas de 720 x 550 x 550mm, limpas e passadas. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias	Unidade /Diária 24h	**2.810**	**4,00**	**11.240,00**
48	**Locação de toalha de mesa retangular ou redonda (CATSER 17124):** Locação de toalha ou sobre toalha (cobre mancha) para mesa retangular ou redonda de preferência em material tipo organza ou oxford com cores variadas, a critério do demandante. Com metragens aproximadas de: 2,2m a 4 metros de cumprimento e 0,08m x 3m de largura. Entrega limpa, passada e em bom estado de conservação. Entrega conforme acordado com demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade /Diária 24h	**12**	**32,67**	**392,04**
49	**Locação de mesa plástica (polipropileno) (CATSER 20460)**: Locação de mesa plástica (polipropileno) na cor branca padronizadas, medindo 70 x 70cm cada, coberta com toalha de tecido na cor branca com caimento até o chão e com sobretoalha quadrada, esta última medindo pelo menos 70cm x 70cm com cor demandada pela contratante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.	Unidade /Diária 24h	**340**	**10,45**	**3.553,00**
50	**Locação de mesa diretora (CATSER 20460):** A mesa diretora deverá ter tamanho compatível entre 6 a 11 cadeiras e instalada em local do evento/palco a ser definido pela Contratante. Deverão ser fornecidas, sem ônus para a Contratante, toalhas e sobretoalhas, de tecido de boa qualidade, em ótimas condições de uso e em cor a definir pela contratante. Unidade: diária (24h) Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade /Diária 24h	**02**	**360,00**	**720,00**
51	**Serviço de Locação de becas (CATSER 17876):** Locação de becas pretas (para integrantes da mesa de honra ou formandos) em cetim ou oxford, com fechamento em velcro, manga longa, gola tipo padre, modelo unissex, com jabô em renda branca, cordão, pelerine em tecido crepe welck com aplicação de passamanarias na mesma cor do tecido, 4 botões frontais e 2 rococós feitos com cordão. São Francisco e Faixa confeccionada em tecido crepe welck na cor da pelerine (cores e tamanhos das faixas e pelerine a serem definidas em cada solicitação). O capelo deverá ser na cor preta e ajustável. A empresa deverá entregar e recolher no local do evento. As becas devem ser	Unidade /Diária	**210**	**67,90**	**14.259,00**

	apresentadas em perfeito estado, limpas e passadas. A contratada deverá ajudar na colocação dos trajes nos formandos. Grade de tamanhos do PP ao XG. Entrega na cidade-sede da unidade solicitante. Unidade: diária. Pedido mínimo: 10 unidades / diárias.				

Endereços das unidades contratantes:

- **Campus Floresta** – Sede do Campus (Rua Projetada, S/Nº, Caetano II, Floresta – PE / Escola Fazenda (BR 316, Km 307,S/Nº, Floresta – PE);
- **Campus Serra Talhada** – Rodovia PE 320, Km 126, S/Nº, Zona Rural, Serra Talhada – PE.

GRUPO 08: SERVIÇOS DE PALCO, COBERTURA, ILUMINAÇÃO E SONORIZAÇÃO – REITORIA E CAMPIS: PETROLINA, PETROLINA ZONA RURAL E SANTA MARIA DA BOA VISTA

Item	Descrição	Unidade	Total	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
52	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de palco (CATSER 24376):** Locação, montagem e desmontagem de palco: Estrutura em aço ou alumínio com piso em madeira, forrado com carpete preto ou cinza anti chamas, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca em toda sua extensão e com saia em toda a base do palco em perfeitas condições, instalação de uma escada e uma rampa para acesso ao palco em perfeitas condições com corrimão de acesso para pessoas com deficiência. A altura do palco ficará entre 0,5m e 1,5m, conforme solicitação. O palco deverá comportar a mesa de autoridades, as mesas de apoio, a tribuna e o módulo completo de praticável, ter aterramento de acordo com a ABNT, 4mm em todas as suas dimensões. A empresa deverá providenciar as devidas ARTs exigidas em Lei. Área do palco a definir pelo demandante. Todos os equipamentos de segurança exigidos pelo Corpo de Bombeiros para licenciamento são de responsabilidade da Contratada, incluindo extintores de incêndio, proteção para sapatas, sinalizações, etc. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 6 m².	M² (Diária 24h)	**596**	**252,16**	**150.287,36**
53	**Serviço de locação de tablado (CATSER 24376):** Serviço de locação, montagem e desmontagem de tablado (m²), confeccionado em madeira, com altura 10 a 20 cm em módulos, revestimento em carpete antichamas (com laudo técnico e ART), de cor escura, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4 m²	M² (Diária 24h)	**329**	**130,00**	**42.770,00**
54	**Locação: painel de fundo e laterais (CATSER 14249):** O painel deverá ser em tecido antichamas, em cor escura, preferencialmente preta ou cinza, e instalado conforme palco do local de evento (com laudo técnico e ART). O painel deverá cobrir todo o fundo do palco e laterais, quando necessário. A instalação e desinstalação ficarão a cargo da Contratada, sem ônus para a Contratante. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4m².	M² (Diária 24h)	**1.518**	**62,50**	**94.875,00**
55	**Locação de Toldo (CATSER 17809):** Serviço de locação de toldo de aço galvanizado em boas condições e resistente a		**151**	**670,55**	**101.253,05**

	ventos, de 5m x 5m, com cobertura de lona vinílica impermeável, antichamas, antimofo, proteção UV, preferencialmente de cor branca, incluindo transporte, montagem segura e desmontagem em local e horário indicado pelo demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h			
56	**Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte (CATSER 30003):** Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte com 8 Canhões Refletores Led Par 64 DWM, 177 Leds e 1w Strobo Digital, 240V,50/60HZ, Consumo 20W, leds de alto brilho, ângulo e lentes 15 ou 45. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	**52**	**925,00**	**48.100,00**
57	**Serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte (CATSER 30003):** Locação de serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte com 4 refletores PAR 38, de luz branca, verde, azul e vermelho, 4 moving Head 200W e 4 Refletores Led 64 Rgbw 54 Leds. Modo de operação automático. Máquina de Fumaça 1500w, Controle com fio e sem Fio 8 Leds RGB Triled, Voltagem: 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	**132**	**2.377,05**	**313.770,60**
58	**Serviço de Fornecimento de sonorização para eventos de médio e grande porte (até 500 participantes) (CATSER 13757):** Serviço de fornecimento de sonorização: contendo 8 caixas mistas 15 04SUB18 (P.A tipo FLY), retorno, 01 duo CD Player, 01 mesa com 32 canais ou superior Midas, 3 microfones sem fio, 2 microfones com fio e pedestal para o mestre de cerimônia, 16 microfones multidirecionais profissional mais pedestais tipo girafa, caixas de retorno, microfonar bateria e 1 operador para execução da sonorização. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	**141**	**2.500,00**	**352.500,00**
59	**Serviço de locação de ventiladores aspersores (CATSER 20818):** Serviço de locação de aspersores de névoa d'água para 50m², capacidade 2.500 m³/hora, consumo:75Kwh, potência 560W, corrente 2.5A, consumo d'água 12 L/hora, reservatório d'água 60L, peso 30Kg operacional, ruído ≤ 70dB, dimensões 2m de altura (retrátil a 1,5m), voltagem 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	**150**	**496,39**	**74.458,50**
60	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente interno/cenografia/fotos) (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q15, em perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear. Pedido mínimo: 06 diárias / metro linear.	metro linear / Diária 24h	**1.212**	**67,80**	**82.173,60**
61			**1.352**	**122,84**	**166.079,68**

	Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente externo/pórticos) (CATSER 4405): Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q30, em perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear. Pedido mínimo: 06 diárias / metro linear.	metro linear / Diária 24h			
62	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de telão (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de Tela de projeção de 180 a 300 polegadas com tripé, para ambientes internos ou externos. Unidade: 01 diária (24h). Pedido mínimo: 01 diária.	Unidade / Diária 24h	**42**	**385,50**	**16.191,00**
63	**Serviço de transmissão simultânea por streaming (CATSER 3778):** Serviço de transmissão do evento em telão, utilizando projetor de, no mínimo, 3.000 lúmens, telão de, no mínimo, 150 polegadas e 2 caixas de som amplificadas para transmissão de imagem e sonorização simultânea, com, no mínimo, 3 (três) pontos de captura de imagens com câmeras FullHD, computador/notebook para gerenciamento da imagem e transmissão no YouTube. A Contratada deverá fornecer os profissionais para operar o sistema de transmissão simultânea. A Contratada deverá fornecer o serviço, equipamentos e materiais necessários para conexão com o protocolo internet. Unidade: hora. Pedido mínimo: 01 hora.	Unidade / hora	**160**	**500,00**	**80.000,00**
64	**Locação de Grade de proteção (CATSER 2224):** Locação de grade de proteção devidamente galvanizada com 1,10 metros de altura por 2,10 metros de largura, confeccionada em aço, com pés de proteção em formato de “V”, com encaixe tipo: macho-fêmea em todas as peças. Compreendendo os serviços de instalação e remoção completa das grades. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 06 unidades / diárias.	Unidade / Diária 24h	**237**	**35,00**	**8.295,00**
65	**Locação de banheiro químico (CATSER 17612):** Locação de banheiro químico feminino ou masculino com identificação, trincos nas portas, fornecimento de bactericida e desodorizante, papel higiênico, limpeza diária e transporte dos efluentes. O serviço inclui transporte e disposição em local e horário a combinar com solicitante. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	**54**	**350,00**	**18.900,00**
66	**Locação Gerador de Energia 115 kVA (CATSER 21679):** Locação Gerador de Energia 115 VA, montagem, instalação e retirada de conjunto de grupo gerador super silenciado, motor de 115KVA, 60Hz automático, microprocessado e quadro de transferência, 75Db a 1,5metro, para funcionamento, em regime “contínuo”, para atender sistema de iluminação, 12 horas em funcionamento. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 1 unidade / diária. Com insumo (diesel) incluso.	Unidade / Diária 24h	**56**	**3.244,33**	**181.682,48**
67	**Locação de Unifilas para delimitação e organização de espaço (CATSER 20460):** Locação de Unifilas para delimitação e organização de espaço, sistema retrátil, tendo tripla recepção de fita base 340mm, Tubo 3´´, altura 960mm. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 05 unidades / diárias.	Unidade / Diária 24h	**219**	**65,00**	**14.235,00**

Endereços das unidades contratantes:

- **Reitoria** - Rua Aristarco Lopes, nº240, Centro, Petrolina-PE, CEP 56302-100;
- **Campus Petrolina** – Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, S/N, João de Deus CEP: 56316-686 | Petrolina/PE -Brasil);
- **Campus Petrolina Zona Rural** – Rodovia PE 647 (Antiga BR 235), Km 22, S/Nº, Projeto Senador Nilo Coelho – N4, Zona Rural, Petrolina – PE;
- **Campus Santa Maria da Boa Vista** – Rodovia BR 428, Km 90, S/Nº, Zona Rural, Santa Maria da Boa Vista – PE.

GRUPO 09: SERVIÇOS DE PALCO, COBERTURA, ILUMINAÇÃO E SONORIZAÇÃO – CAMPIS: OURICURI E SALGUEIRO					
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Total**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
68	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de palco (CATSER 24376):** Locação, montagem e desmontagem de palco: Estrutura em aço ou alumínio com piso em madeira, forrado com carpete preto ou cinza anti chamas, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca em toda sua extensão e com saia em toda a base do palco em perfeitas condições, instalação de uma escada e uma rampa para acesso ao palco em perfeitas condições com corrimão de acesso para pessoas com deficiência. A altura do palco ficará entre 0,5m e 1,5m, conforme solicitação. O palco deverá comportar a mesa de autoridades, as mesas de apoio, a tribuna e o módulo completo de praticável, ter aterramento de acordo com a ABNT, 4mm em todas as suas dimensões.A empresa deverá providenciar as devidas ARTs exigidas em Lei. Área do palco a definir pelo demandante. Todos os equipamentos de segurança exigidos pelo Corpo de Bombeiros para licenciamento são de responsabilidade da Contratada, incluindo extintores de incêndio, proteção para sapatas, sinalizações, etc. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 6 m².	M² / Diária 24h	**132**	**252,16**	**33.285,12**
69	**Serviço de locação de tablado (CATSER 24376):** Serviço de locação, montagem e desmontagem de tablado (m²), confeccionado em madeira, com altura 10 a 20 cm em módulos, revestimento em carpete antichamas (com laudo técnico e ART), de cor escura, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4 m²	M² / Diária 24h	**84**	**130,00**	**10.920,00**
70	**Locação: painel de fundo e laterais (CATSER 14249):** O painel deverá ser em tecido antichamas, em cor escura, preferencialmente preta ou cinza, e instalado conforme palco do local de evento (com laudo técnico e ART). O painel deverá cobrir todo o fundo do palco e laterais, quando necessário. A instalação e desinstalação ficarão a cargo da Contratada, sem ônus para a Contratante. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4m²	M² (Diária 24h)	**124**	**62,50**	**7.750,00**
71			**233**	**670,55**	**156.238,15**

	Locação de Toldo (CATSER 17809): Serviço de locação de toldo de aço galvanizado em boas condições e resistente a ventos, de 5m x 5m, com cobertura de lona vinílica impermeável, antichamas, antimofo, proteção UV, preferencialmente de cor branca, incluindo transporte, montagem segura e desmontagem em local e horário indicado pelo demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h			
72	**Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte (CATSER 30003):** Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte com 8 Canhões Refletores Led Par 64 DWM, 177 Leds e 1w Strobo Digital, 240V,50/60HZ, Consumo 20W, leds de alto brilho, ângulo e lentes 15 ou 45. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	**32**	**925,00**	**29.600,00**
73	**Serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte (CATSER 30003):** Locação de serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte com 4 refletores PAR 38, de luz branca, verde, azul e vermelho, 4 moving Head 200W e 4 Refletores Led 64 Rgbw 54 Leds. Modo de operação automático. Máquina de Fumaça 1500w, Controle com fio e sem Fio 8 Leds RGB Triled, Voltagem: 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	**22**	**2.377,05**	**52.295,10**
74	**Serviço de Fornecimento de sonorização para eventos de médio e grande porte (até 500 participantes) (CATSER 13757):** Serviço de fornecimento de sonorização: contendo 8 caixas mistas 15 04SUB18 (P.A tipo FLY), retorno, 01 duo CD Player, 01 mesa com 32 canais ou superior Midas, 3 microfones sem fio, 2 microfones com fio e pedestal para o mestre de cerimônia, 16 microfones multidirecionais profissional mais pedestais tipo girafa, caixas de retorno, microfonar bateria e 1 operador para execução da sonorização. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	**28**	**2.500,00**	**70.000,00**
75	**Serviço de locação de ventiladores aspersores (CATSER 20818):** Serviço de locação de aspersores de névoa d'água para 50m², capacidade 2.500 m³/hora, consumo:75Kwh, potência 560W, corrente 2.5A, consumo d'água 12 L/hora, reservatório d'água 60L, peso 30Kg operacional, ruído ≤ 70dB, dimensões 2m de altura (retrátil a 1,5m), voltagem 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	**92**	**496,39**	**45.667,88**
76	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente interno/cenografia /fotos) (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q15, em		**137**	**67,80**	**9.288,60**

	perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear Pedido mínimo: 06 diárias ou 06 metros linear.	metro linear / Diária 24h			
77	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente externo/pórticos) (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q30, em perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear. Pedido mínimo: 06 diárias ou 06 metros linear	metro linear / Diária 24h	**60**	**122,84**	**7.370,40**
78	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de telão (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de Tela de projeção de 180 a 300 polegadas com tripé, para ambientes internos ou externos. Unidade: 1 diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	**06**	**385,50**	**2.313,00**
79	**Locação de Grade de proteção (CATSER 2224):** Locação de grade de proteção devidamente galvanizada com 1,10 metros de altura por 2,10 metros de largura, confeccionada em aço, com pés de proteção em formato de “V”, com encaixe tipo: macho-fêmea em todas as peças. Compreendendo os serviços de instalação e remoção completa das grades. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 06 unidades / diárias	Unidade / Diária 24h	**100**	**35,00**	**3.500,00**
80	**Locação de banheiro químico (CATSER 17612):** Locação de banheiro químico feminino ou masculino com identificação, trincos nas portas, fornecimento de bactericida e desodorizante, papel higiênico, limpeza diária e transporte dos efluentes. O serviço inclui transporte e disposição em local e horário a combinar com solicitante. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	**32**	**350,00**	**11.200,00**
81	**Locação Gerador de Energia 115 kVA (CATSER 21679):** Locação Gerador de Energia 115 VA, montagem, instalação e retirada de conjunto de grupo gerador super silenciado, motor de 115KVA, 60Hz automático, microprocessado e quadro de transferência, 75Db a 1,5 metro, para funcionamento, em regime “contínuo”, para atender sistema de iluminação, 12 horas em funcionamento. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária. Com insumo (diesel) incluso.	Unidade / Diária 24h	**02**	**3.244,33**	**6.488,66**
82	**Locação de Unifilas para delimitação e organização de espaço (CATSER 20460):** Locação de Unifilas para delimitação e organização de espaço, sistema retrátil, tendo tripla recepção de fita base 340mm, Tubo 3´´, altura 960mm. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 05 unidades / diárias	Unidade / Diária 24h	**150**	**65,00**	**9.750,00**
Endereços das unidades contratantes:					

- **Campus Ouricuri** – Sede do Campus (Estrada do Tamboril, S/Nº, Zona Rural, Ouricuri – PE);
- **Campus Salgueiro** – Rodovia BR 232, Km 508, S/Nº, Zona Rural, Salgueiro – PE.

GRUPO 10: SERVIÇOS DE PALCO, COBERTURA, ILUMINAÇÃO E SONORIZAÇÃO – CAMPIS: FLORESTA E SERRA TALHADA					
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Total**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
83	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de palco (CATSER 24376):** Locação, montagem e desmontagem de palco: Estrutura em aço ou alumínio com piso em madeira, forrado com carpete preto ou cinza anti chamas, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca em toda sua extensão e com saia em toda a base do palco em perfeitas condições, instalação de uma escada e uma rampa para acesso ao palco em perfeitas condições com corrimão de acesso para pessoas com deficiência. A altura do palco ficará entre 0,5m e 1,5m, conforme solicitação. O palco deverá comportar a mesa de autoridades, as mesas de apoio, a tribuna e o módulo completo de praticável, ter aterramento de acordo com a ABNT, 4mm em todas as suas dimensões.A empresa deverá providenciar as devidas ARTs exigidas em Lei. Área do palco a definir pelo demandante. Todos os equipamentos de segurança exigidos pelo Corpo de Bombeiros para licenciamento são de responsabilidade da Contratada, incluindo extintores de incêndio, proteção para sapatas, sinalizações, etc. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 6 m².	m² / Diária 24h	**136**	**252,16**	**34.293,76**
84	**Serviço de locação de tablado (CATSER 24376):** Serviço de locação, montagem e desmontagem de tablado (m²), confeccionado em madeira, com altura 10 a 20 cm em módulos, revestimento em carpete antichamas (com laudo técnico e ART), de cor escura, sem rasgos, furos ou outros tipos de marca. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4 m²	M² / Diária 24h	**84**	**130,00**	**10.920,00**
85	**Locação: painel de fundo e laterais (CATSER 14249):** O painel deverá ser em tecido antichamas, em cor escura, preferencialmente preta ou cinza, e instalado conforme palco do local de evento (com laudo técnico e ART). O painel deverá cobrir todo o fundo do palco e laterais, quando necessário. A instalação e desinstalação ficarão a cargo da Contratada, sem ônus para a Contratante. Unidade: diária (24h) m². Pedido mínimo: 4m²	M² / Diária 24h	**172**	**62,50**	**10.750,00**
86	**Locação de Toldo (CATSER 17809):** Serviço de locação de toldo de aço galvanizado em boas condições e resistente a ventos, de 5m x 5m, com cobertura de lona vinílica impermeável, antichamas, antimofo, proteção UV, preferencialmente de cor branca, incluindo transporte,	Unidade / Diária 24h	**120**	**670,55**	**80.466,00**

	montagem segura e desmontagem em local e horário indicado pelo demandante. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária				
87	**Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte (CATSER 30003):** Serviço de iluminação para eventos de pequeno porte com 8 Canhões Refletores Led Par 64 DWM, 177 Leds e 1w Strobo Digital, 240V,50 /60HZ, Consumo 20W, leds de alto brilho, ângulo e lentes 15 ou 45. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	**34**	**925,00**	**31.450,00**
88	**Serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte (CATSER 30003):** Locação de serviço de Iluminação para eventos de médio e grande porte com 4 refletores PAR 38, de luz branca, verde, azul e vermelho, 4 moving Head 200W e 4 Refletores Led 64 Rgbw 54 Leds. Modo de operação automático. Máquina de Fumaça 1500w, Controle com fio e sem Fio 8 Leds RGB Triled, Voltagem: 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	**37**	**2.377,05**	**87.950,85**
89	**Serviço de Fornecimento de sonorização para eventos de médio e grande porte (até 500 participantes) (CATSER 13757):** Serviço de fornecimento de sonorização: contendo 8 caixas mistas 15 04SUB18 (P.A tipo FLY), retorno, 01 duo CD Player, 01 mesa com 32 canais ou superior Midas, 3 microfones sem fio, 2 microfones com fio e pedestal para o mestre de cerimônia, 16 microfones multidirecionais profissional mais pedestais tipo girafa, caixas de retorno, microfonar bateria e 1 operador para execução da sonorização. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	**35**	**2.500,00**	**87.500,00**
90	**Serviço de locação de ventiladores aspersores (CATSER 20818):** Serviço de locação de aspersores de névoa d'água para 50m², capacidade 2.500 m³/hora, consumo:75Kwh, potência 560W, corrente 2.5A, consumo d'água 12 L/hora, reservatório d'água 60L, peso 30Kg operacional, ruído ≤ 70dB, dimensões 2m de altura (retrátil a 1,5m), voltagem 220V. Com serviço de montagem, desmontagem, operação e deslocamento dos equipamentos inclusos. Unidade: diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	**40**	**496,39**	**19.855,60**
91	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente interno/cenografia /fotos) (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q15, em perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear Pedido mínimo: 06 diárias ou 06 metros linear.	Metro linear / Diária 24h	**104**	**67,80**	**7.051,20**

92	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de estrutura Box Truss (Ambiente externo/pórticos) (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de metro linear de Box Truss Q30, em perfeito estado de conservação. A montagem deve garantir estabilidade com cubos e sapatas. Serviço incluindo a fixação de banners ou lona no equipamento. Unidade: diária (24h) de 1 m linear. Pedido mínimo: 06 diárias ou 06 metros linear.	Metro linear / Diária 24h	**156**	**122,84**	**19.163,04**
93	**Serviço de locação, montagem e desmontagem de telão (CATSER 4405):** Locação, montagem e desmontagem de Tela de projeção de 180 a 300 polegadas com tripé, para ambientes internos ou externos. Unidade: 1 diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária.	Unidade / Diária 24h	**07**	**385,50**	**2.698,50**
94	**Serviço de transmissão simultânea por streaming (CATSER 3778):** Serviço de transmissão do evento em telão, utilizando projetor de, no mínimo, 3.000 lúmens, telão de, no mínimo, 150 polegadas e 2 caixas de som amplificadas para transmissão de imagem e sonorização simultânea, com, no mínimo, 3 (três) pontos de captura de imagens com câmeras FullHD, computador/notebook para gerenciamento da imagem e transmissão no YouTube. A Contratada deverá fornecer os profissionais para operar o sistema de transmissão simultânea. A Contratada deverá fornecer o serviço, equipamentos e materiais necessários para conexão com o protocolo internet. Unidade: hora. Pedido mínimo: 1 unidade / hora.	Unidade / hora	**08**	**500,00**	**4.000,00**
95	**Locação de banheiro químico (CATSER 17612):** Locação de banheiro químico feminino ou masculino com identificação, trincos nas portas, fornecimento de bactericida e desodorizante, papel higiênico, limpeza diária e transporte dos efluentes. O serviço inclui transporte e disposição em local e horário a combinar com solicitante. Unidade: Diária (24h). Pedido mínimo: 01 unidade / diária	Unidade / Diária 24h	**08**	**350,00**	**2.800,00**

Endereços das unidades contratantes:

- **Campus Floresta** – Sede do Campus (Rua Projetada, S/Nº, Caetano II, Floresta – PE / Escola Fazenda (BR 316, Km 307,S/Nº, Floresta – PE);
- **Campus Serra Talhada** – Rodovia PE 320, Km 126, S/Nº, Zona Rural, Serra Talhada – PE.

GRUPO 11: RECURSOS HUMANOS – REITORIA E CAMPIS: OURICURI, PETROLINA ZONA RURAL, FLORESTA, SANTA MARIA DA BOA VISTA E SALGUEIRO

Item	Descrição	Unidade	Total	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)

96	**Serviço de Garçom (CATSER 5363):** Serviço de Garçom para eventos e solenidades. Profissional devidamente qualificado para realizar todo o serviço correspondente à função de garçom. Unidade: Hora. Pedido mínimo: 01 unidade / hora.	Unidade / Hora	**450**	**51,07**	**22.981,50**
97	**Serviços de Prevenção Combate Incêndio/ Brigadista (CATSER 25550):** Serviços de contratação de Bombeiro Civil: Os serviços de segurança contra incêndio e pânico em áreas privadas serão prestados por profissional qualificado e capacitado, que possua certificado de curso de formação, expedido por empresa credenciada ou certificado de capacitação expedido por Corpo de Bombeiros Militar. O brigadista deverá permanecer identificado e uniformizado durante a realização do evento. Os materiais a serem disponibilizados deverão estar em conformidade com as necessidades da prestação do serviço, incluindo Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), materiais de primeiros socorros, itens de comunicação e identificação, além de outros materiais de apoio essenciais para a execução adequada das atividades, conforme legislação do Corpo de Bombeiros Militar de Pernambuco, sem ônus à Contratante. Contratação de, no mínimo, dois Bombeiros Civis para estabelecimentos com capacidade para até 300 pessoas, sendo que a cada 200 pessoas a mais deve ser acrescido um Bombeiro Civil (com base na Lei nº 15.873 de 07 de julho de 2016, do Estado de Pernambuco, que altera a Lei º 15.232 /2014). Unidade: Hora. Pedido mínimo: 02 unidades / horas.	Unidade / Hora	**810**	**90,00**	**72.900,00**

Endereços das unidades contratantes:

- **Reitoria** - Rua Aristarco Lopes, nº240, Centro, Petrolina-PE, CEP 56302-100;
- **Campus Floresta** – Sede do Campus (Rua Projetada, S/Nº, Caetano II, Floresta – PE / Escola Fazenda (BR 316, Km 307,S/Nº, Floresta – PE);
- **Campus Ouricuri** – Sede do Campus (Estrada do Tamboril, S/Nº, Zona Rural, Ouricuri – PE)
- **Campus Petrolina Zona Rural** – Rodovia PE 647 (Antiga BR 235), Km 22, S/Nº, Projeto Senador Nilo Coelho – N4, Zona Rural, Petrolina – PE;
- **Campus Salgueiro** – Rodovia BR 232, Km 508, S/Nº, Zona Rural, Salgueiro – PE;
- **Campus Santa Maria da Boa Vista** – Rodovia BR 428, Km 90, S/Nº, Zona Rural, Santa Maria da Boa Vista – PE.

1.1.1. **Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s) em cada grupo, os valores unitários e totais, máximo aceitável que serão utilizados para efeito de aceitação das propostas na licitação encontram-se detalhados no Anexo II deste Termo de Referência;**

1.1.2. A descrição detalhada e as requisições mínima e máxima de cada item encontram-se no Anexo III deste Termo.

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como **comum(ns),** conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que é necessário realizar anualmente o suprimento de materiais, equipamentos e prestação de serviços para a realização de eventos.

Prazo de vigência

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados do(a) **assinatura do contrato**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.4.1. A Administração deverá atestar, no início da contratação e de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção;

1.4.2. A Administração terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual **2026**, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10830301000104-0-000003/2026;

II) Data de publicação no PNCP: 01/05/2025;

III) Id do item no PCA: 138;

IV) Classe/Grupo: 962 - SERVIÇOS DE PROMOÇÃO E APRESENTAÇÃO RELACIONADOS AS ARTES CÊNICAS E OUTROS ESPETÁCULOS AO VIVO;

V) Identificador da Futura Contratação: 158149-17/2026.

3. 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. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis. Para tanto, estabelecem-se os seguintes critérios e práticas, que deverão ser observados pela contratada em todas as fases de planejamento, execução e pós-evento.

4.2. No que concerne à gestão sustentável de recursos, a empresa deverá dar preferência ao uso de materiais recicláveis ou biodegradáveis na prestação de serviços, tais como de alimentação. Igualmente, deverá assegurar o uso eficiente de energia e água, optando por locais que já incorporem práticas sustentáveis, como iluminação em LED, sensores de presença, dispositivos economizadores de água e sistemas de reaproveitamento hídrico, quando disponíveis e se for o caso, conforme o evento.

4.3. Em relação à logística e mobilidade sustentável, a contratada deverá privilegiar, quando o local não for uma das Unidades do IFSertãoPE ou outro local escolhido pelo demandante, espaços com boa oferta de transporte público, incentivar o compartilhamento de caronas entre participantes e, quando possível, disponibilizar bicicletários e estruturas que estimulem o uso de meios não poluentes. Além disso, deverá priorizar fornecedores locais para a aquisição de materiais, insumos e serviços, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte de longa distância e fomentando a economia regional, em consonância com o papel do Instituto como agente de desenvolvimento do sertão pernambucano.

4.4. Já a gestão de resíduos deverá ser planejada de forma sistemática e em conjunto com a contratante, contemplando a coleta seletiva e a reciclagem de todos os materiais gerados durante o evento, com pontos de descarte adequados e sinalização clara para orientar os participantes. Para isso, a contratada deverá firmar parcerias com cooperativas de reciclagem ou catadores organizados, para garantir a destinação correta dos resíduos, promovendo a inclusão socioeconômica desses trabalhadores. Paralelamente, deverá reduzir ao máximo o uso de descartáveis, substituindo-os por copos, talheres e garrafas reutilizáveis ou, na impossibilidade, por materiais compostáveis.

4.5. No âmbito da alimentação sustentável, a empresa prestadora de serviços deverá buscar fornecedores que adotem práticas ambientalmente responsáveis, com preferência por produtos orgânicos, advindos da agricultura familiar e de comércio justo. O cardápio deverá ser balanceado e contemplar opções vegetarianas e veganas, quando solicitado pelo demandante, atentando-se à diversidade alimentar dos participantes. Além disso, a contratada deverá implementar medidas para redução do desperdício alimentar, como o planejamento adequado das quantidades e a doação de excedentes não servidos a instituições sociais, assegurando a rastreabilidade e a segurança sanitária dos alimentos doados.

4.6. Adicionalmente, cumpre informar que se encontra em andamento no âmbito desse Instituto Federal a confecção do Plano de Logística Sustentável.

4.7. Após levantamento realizado pela Equipe de Planejamento, foi possível identificar potenciais impactos ambientais da realização dos eventos educacionais e as respectivas medidas de mitigação para minimizar esses riscos, conforme o descrito a seguir:

4.7.1. Geração Excessiva de Resíduos Sólidos

Impacto: Produção de lixo, incluindo materiais impressos, plásticos descartáveis, embalagens de alimentos e brindes.

Medidas de Mitigação:

- Priorizar materiais reutilizáveis ou recicláveis para credenciais, brindes e sinalização.
- Substituir materiais impressos por versões digitais (certificados, programas e ingressos eletrônicos).
- Implementar coleta seletiva no local do evento com recipientes identificados.
- Estabelecer parceria com cooperativas de reciclagem para destinação correta dos resíduos.

4.7.2. Consumo Excessivo de Energia e Água

Impacto: Alto consumo energético, devido à iluminação, equipamentos audiovisuais e climatização. Desperdício de água nos sanitários e pontos de abastecimento.

Medidas de Mitigação:

- Optar por locais com eficiência energética, que utilizem iluminação LED e sistemas de economia de água.
- Priorizar o uso de equipamentos eletrônicos de baixo consumo e desligá-los quando não estiverem em uso.

- Instalar sensores de presença para iluminação em áreas de circulação.
- Usar banheiros com descargas ecológicas e torneiras com temporizadores.

4.7.3. Emissão de Gases de Efeito Estufa (GEE) pela Mobilidade dos Participantes

Impacto: Deslocamentos de participantes, palestrantes e equipe técnica podem aumentar a emissão de CO.

Medidas de Mitigação:

- Escolher locais próximos a estações de transporte público e incentivar o seu uso.
- Disponibilizar bicicletários e incentivar o uso de transportes não motorizados.
- Oferecer opção de participação virtual para reduzir deslocamentos.
- Implementar programa de compensação de carbono, como plantio de árvores para neutralizar emissões.

4.7.4. Poluição Sonora e Atmosférica

Impacto: Uso de geradores de energia, veículos de transporte e equipamentos sonoros podem gerar ruídos e poluentes.

Medidas de Mitigação:

- Utilizar geradores de energia com baixa emissão de ruído e poluentes (preferência por modelos movidos a biocombustíveis ou energia limpa).
- Controlar volume de equipamentos de som, respeitando normas de poluição sonora.
- Priorizar equipamentos de som e iluminação eficientes para reduzir consumo de energia.

4.7.5. Desperdício de Alimentos e Resíduos Orgânicos

Impacto: Grandes eventos podem gerar excesso de comida descartada e aumentar a produção de resíduos orgânicos.

Medidas de Mitigação:

- Planejar a quantidade de alimentos com base na estimativa real de participantes.
- Implementar programas de doação de alimentos excedentes para instituições sociais.
- Usar embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis para refeições e lanches.
- Realizar compostagem dos resíduos orgânicos gerados.

4.7.6. Impacto na Biodiversidade e Áreas Naturais

Impacto: Eventos realizados em locais abertos ou áreas naturais podem afetar a fauna e a flora locais.

Medidas de Mitigação:

- Evitar eventos em áreas de preservação ambiental ou implementar planos de redução de impacto.
- Monitorar a presença de espécies locais e adotar medidas para não perturbar a fauna e a flora.
- Implementar regras de uso responsável do espaço, evitando descarte inadequado de resíduos.

Subcontratação

4.8. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.9. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Vistoria

4.10. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: deve ser na data especificada na ordem de serviço referente ao período de realização do evento.

5.1.1.1. Os serviços serão prestados em eventos isolados, sem frequência certa, realizados conforme planejamento das ações das unidades requisitantes. Para tanto, passa a existir a necessidade de contratar apoio operacional especializado para a realização de eventos, sobretudo porque tal suporte não se enquadra nas atividades desenvolvidas por esta Instituição em sua finalidade;

5.1.1.2. Os serviços quando contratados deverão ser executados parceladamente nas quantidades determinadas em cada Ordem de Serviço, definidas por cada unidade do IFSertãoPE que solicitar durante um exercício financeiro;

5.1.1.3. A contratada deverá executar os serviços nas datas estabelecidas pelo IFSertãoPE.

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

5.1.2.1. A referida contratação deverá atender aos requisitos de qualificação técnica do contratante, bem como atender, também, aos requisitos de qualidade dos serviços previamente definidos no Estudo Técnico Preliminar e neste Termo de Referência, tanto no que diz respeito à execução dos serviços propriamente ditos, como também dos equipamentos, materiais e insumos empregados. Além disso, deverão ser atendidos os critérios relativos aos prazos para a prestação dos serviços em questão. O não atendimento aos requisitos relativos à quantidade e qualidade pré-estabelecidos poderá ensejar o não pagamento integral da nota fiscal dos serviços, bem como a aplicação de eventuais penalidades, conforme positivado neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

5.1.2.2. A contratada deverá atender tempestivamente a todas as solicitações formuladas pela equipe de fiscalização e organização, ciente de que eventual descumprimento de prazos ou padrões de qualidade prejudicará o andamento das atividades programadas e poderá ensejar as sanções previstas no instrumento convocatório. Salienta-se que a empresa deve ter pleno conhecimento das condições necessárias à prestação do serviço, conforme estabelecido no Termo de Referência e no edital, sendo tais especificações consideradas mínimas e não excludentes da oferta de mercado existente, visando apenas evitar a execução inadequada ou ineficiente dos serviços contratados.

5.1.2.3. Ademais, a contratada deverá providenciar amostra de teste dos itens de alimentação, decoração, cenografia e demais elementos sujeitos à aprovação prévia, quando solicitado pelo demandante, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis antes da realização do evento ou solenidade, a fim de que a comissão organizadora possa verificar sua adequação aos padrões exigidos. Os itens que não atenderem às especificações poderão ser rejeitados e deverão ser substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas antes da data prevista para o evento, sob pena de aplicação das penalidades contratuais.

5.1.2.4. Por fim, reforça-se que a descrição de cada item a ser licitado, constante do Termo de Referência, constitui requisito objetivo e vinculante, devendo a empresa fornecedora cumprir integralmente tais especificações no momento da entrega e prestação dos serviços, não sendo admitidas substituições ou alterações unilaterais que comprometam a qualidade, a segurança ou a sustentabilidade das soluções ofertadas. A observância rigorosa dessas condições é indispensável para o sucesso do evento e para a preservação da confiança da administração pública e da sociedade na gestão dos recursos públicos. A descrição detalhada dos itens encontra-se no Anexo II deste Termo.

5.1.2.4.1. Em caso de haver divergência entre o Estudo Técnico Preliminar e o Termo de Referência, prevalecem as informações contidas neste documento, que foram atualizadas considerando a unidade de medida de cada item.

5.1.2.5. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5.1.2.6. Caberá à CONTRATADA, sempre que demandada pela CONTRATANTE, assessorá-la no planejamento ou dimensionamento dos serviços a serem prestados, equipamentos e materiais a serem utilizados para o atendimento das necessidades do evento.

5.1.2.7. A CONTRATADA deverá realizar visita técnica aos locais onde serão realizados os eventos e solenidades, a fim de seja realizado planejamento de maneira adequada.

5.1.2.7.1. Após selecionado o fornecedor da licitação e celebrado o contrato e a emissão da Ordem de Serviço, a contratante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, para fins de verificação dos espaços físicos, bem como de outros itens que devem ser analisados para a execução do evento;

5.1.2.7.2. A contratante poderá realizar a vistoria acompanhada pela representante da contratada até cinco dias antes da realização do evento e deverá estar devidamente identificada.

5.1.2.8. No preço da diária referente à jornada de trabalho dos profissionais alocados na realização dos eventos deverão estar incluídas as despesas com uniforme, transporte e alimentação entre outras previstas na legislação trabalhista, tudo sobre expensas da CONTRATADA.

5.1.2.9. Os mecanismos de comunicação a serem estabelecidos entre o órgão ou entidade e a prestadora de serviços serão: telefone, e-mail ou ainda ofício encaminhado aos endereços da contratante.

5.1.2.9.1. Ressalta-se que deverá haver disponibilidade de comunicação fora do horário comercial, nos casos de eventos que se estendam para além desse horário.

5.1.2.10. A execução dos serviços da referida contratação será efetuada quando da necessidade de realização de eventos de pequeno, médio e grande porte desta Instituição, compreendendo a organização de eventos, a qual realizará atividades relacionadas à solenidade, com o fornecimento de mobília (palcos, mesas, cadeiras, toalhas e demais adereços), como também o fornecimento de refeições, tais como talheres e pegadores, itens descartáveis e louça, esta compreendendo: copos, taças, pratos de refeições e entradas, bandejas, réchaud, entre outros.

5.1.2.11. A Instituição deverá proporcionar à Contratada as facilidades necessárias a fim de que possa desempenhar normalmente os serviços e deverá prestar aos funcionários da contratada todas as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados sobre os serviços.

5.1.2.12. A Instituição deverá solicitar por escrito, durante o período de execução do objeto, a substituição de materiais, produtos ou equipamentos que apresentarem defeito ou não estiverem de acordo com a proposta.

5.1.2.13. A Instituição deverá solicitar à licitante vencedora que assine a Ata de Registro de Preços ou retire a nota de empenho/Ordem de Serviço, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação.

5.1.2.14. A Contratada deverá manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração e apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.

5.1.2.15. Deverá apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.

5.1.2.16. Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.

5.1.2.17. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.

5.1.2.18. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

5.1.2.19. A Contratada deverá relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços e responsabilizar-se por qualquer atraso ou problemas na execução do serviço.

5.1.2.20. A Contratada deverá responder pelas perdas e danos causados por seus empregados, ainda que involuntariamente, às instalações do prédio, máquinas, equipamentos e demais bens do IFSertãoPE, durante a entrega dos serviços, substituindo os referidos bens por outros semelhantes, em prazo que lhe será expressamente combinado pela Contratante.

5.1.2.20.1. Responder por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus empregados, quando em serviço.

5.1.2.21. A contratada obriga–se a executar os serviços de acordo com o solicitado em cada Ordem de Serviço, durante a vigência da Ata.

5.1.2.22. A contratada deverá cumprir o prazo de garantia de acordo com o especificado em cada item neste Termo de Referência ou conforme o prazo estabelecido na proposta de preços, caso este seja maior que o mínimo estabelecido.

5.1.2.23. No caso de necessidade de transporte (pessoas/equipamentos) para cumprimento da garantia dos serviços, todos os custos serão arcados pela contratada.

5.1.2.24. A contratada se obriga a entregar o serviço rigorosamente de acordo com as Especificações Técnicas Mínimas, a proposta de preços e as normas estipuladas neste Termo de Referência.

5.1.2.25. A CONTRATADA obriga–se a prestar os serviços no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após o recebimento da Ordem do Serviço ou Nota de Empenho da Coordenação de Eventos do IFSertãoPE.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados majoritariamente nos seguintes endereços:

- **Reitoria** - Rua Aristarco Lopes, nº240, Centro, Petrolina-PE, CEP 56302-100;
- **Campus Floresta** – Sede do Campus (Rua Projetada, S/Nº, Caetano II, Floresta – PE / Escola Fazenda (BR 316, Km 307,S/Nº, Floresta – PE);
- **Campus Ouricuri** – Sede do Campus (Estrada do Tamboril, S/Nº, Zona Rural, Ouricuri – PE)
- **Campus Petrolina** – Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, S/N, João de Deus CEP: 56316-686 | Petrolina /PE -Brasil);
- **Campus Petrolina Zona Rural** – Rodovia PE 647 (Antiga BR 235), Km 22, S/Nº, Projeto Senador Nilo Coelho – N4, Zona Rural, Petrolina – PE;
- **Campus Salgueiro** – Rodovia BR 232, Km 508, S/Nº, Zona Rural, Salgueiro – PE;
- **Campus Santa Maria da Boa Vista** – Rodovia BR 428, Km 90, S/Nº, Zona Rural, Santa Maria da Boa Vista – PE;
- **Campus Serra Talhada** – Rodovia PE 320, Km 126, S/Nº, Zona Rural, Serra Talhada – PE.

5.3. Os serviços serão prestados nos locais e horários estabelecidos na Ordem de Serviço, podendo ser realizados nos três turnos do dia e em outros locais a serem indicados.

Rotinas a serem cumpridas

5.3.1. A execução contratual observará as rotinas descritas neste tópico.

Materiais a serem disponibilizados

5.4. Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

5.4.1. DA LOCAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO

5.4.1.1. A CONTRATADA providenciará a locação do espaço físico através de Ordem de Serviço com antecedência mínima de 05 (cinco) dias;

5.4.1.2. Os serviços de LOCAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO consistem da disponibilização de ambientes para realização de eventos em geral, tais como auditórios, salas, salões, foyers, áreas de alimentação, entre outras;

5.4.1.3. A CONTRATADA deverá apresentar 03 (três) propostas equivalentes de local para a realização do evento, conforme quantidade de pessoas prevista para o evento;

5.4.1.4. A prospecção do espaço físico é de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA. Os espaços físicos, além de estarem em consonância com a descrição do objeto, devem estar limpos e em bom estado de conservação;

5.4.1.4.1. Na prospecção, os espaços físicos deverão ser contemplados por todos os aspectos relativos à acessibilidade;

5.4.1.5. Os equipamentos, mobiliários, instalações e demais elementos que compuserem a estrutura física do local não serão objeto de cotação à parte, devendo estar inclusos na proposta da CONTRATADA;

5.4.1.6. A contratada ficará responsável por todo e qualquer problema advindo da locação que venha afetar a qualidade do objeto ora descrito.

5.4.2. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

5.4.2.1. A CONTRATADA deverá providenciar a alocação de equipes de empregados (maîtres, garçons, copeiros, cozinheiras, auxiliares de cozinha), sempre que necessário, devidamente uniformizados;

5.4.2.2. O item serviço de alimentação deve contemplar todo material necessário para a realização dos serviços de café da manhã, almoço, jantar e lanches em eventos ou, coquetel, tais como: toalhas, copos, talheres, louças, pratarias (bandejas, réchaud, etc.) e material de serviço (guardanapos, gelo, caixas térmicas e outros) e limpeza, bem como a decoração das mesas, conforme definido pelo Cerimonial da CONTRATANTE;

5.4.2.3. Os preços devem incluir todas as taxas de serviços e impostos;

5.4.2.4. As louças, talheres, cestas, bandejas, guardanapos, toalhas etc, e equipes de empregados (maîtres, garçons, copeiros, cozinheiras, auxiliares de cozinha) serão de responsabilidade da CONTRATADA, assim como qualquer dano ou extravio dos materiais citados;

5.4.2.5. A CONTRATADA deverá apresentar previamente para a CONTRATANTE as opções de salgados, doces, tipo de carne e peixe, saladas, empratados, petit four e sucos que serão oferecidos no evento;

5.4.2.6. A contratante realizará a verificação dos itens de alimentação por amostragem, por meio de degustação prévia, no início do contrato, e se aprovada a CONTRATADA deverá seguir o padrão em todos os eventos de todas as unidades do IFSertãoPE;

5.4.2.7. O serviço de refeição será realizado no local do evento, a ser determinado pela CONTRATANTE, e deverá ser fornecido com pessoal de apoio;

5.4.2.8. O serviço deverá ser realizado com equipe de apoio em traje apropriado, com material de qualidade compatível com o evento;

5.4.2.9. Caso o serviço de alimentação seja contratado para mais de um dia, a CONTRATADA deverá alternar o cardápio de alimentação para que não haja repetição do mesmo alimento;

5.4.2.10. A contratada para o serviço de alimentação deverá apresentar o Alvará ou atestado de vigilância sanitária da empresa vencedora, comprovando a regularidade do seu funcionamento, devidamente vigente.

5.4.3. DECORAÇÃO E LOCAÇÃO DE ACESSÓRIOS E MOBILIÁRIO

5.4.3.1. A CONTRATADA deverá entregar todo material em perfeito estado de conservação;

5.4.3.2. Os serviços deverão ser realizados por equipes técnicas competentes, evitando todo e qualquer problema na execução do evento;

5.4.3.3. Os itens deverão ser entregues em tempo suficiente para a sua montagem e fixação, cumprindo os prazos acordados com a CONTRATANTE;

5.4.3.4. O serviço de montagem e desmontagem também ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA.

5.4.4. SERVIÇO DE PALCO, COBERTURA, ILUMINAÇÃO E SONORIZAÇÃO

5.4.4.1. A montagem dos equipamentos e estrutura locados deverá ser finalizada com pelo menos 4 horas de antecedência do horário de início do evento informado pela contratante, a fim de permitir a organização do evento. A desmontagem dos itens, também de responsabilidade da contratada, poderá ser realizada a partir de 1 (uma) hora após a conclusão do evento, devendo o dia e horário da desmontagem ser combinado junto à contratante, finalizando com a retirada de todo o material que compõe o serviço pela contratada;

5.4.4.2. Os itens deverão ser entregues em perfeitas condições. A empresa contratada será responsável por garantir que todos os elementos estejam em pleno funcionamento e em estado adequado durante todo o período do evento.

5.4.4.3. Os serviços deverão ser realizados por equipes técnicas competentes, evitando todo e qualquer problema na execução do evento;

5.4.4.4. Condições do local: a contratada deverá certificar-se de que o local onde os itens serão montados atende aos requisitos de segurança, como estrutura sólida, ausência de riscos estruturais ou problemas elétricos, e em conformidade com as normas de combate a incêndio.

5.4.4.5. Requisitos técnicos: a contratada deverá atender aos requisitos técnicos estabelecidos, como dimensões, capacidade de carga, instalações elétricas e de iluminação, sinalização e acessibilidade.

5.4.5. RECURSOS HUMANOS

5.4.5.1. Os serviços de Recursos Humanos consistem da disponibilização de profissionais de diferentes categorias, qualificados e habilitados conforme o desempenho das funções requeridas, para atuar no apoio à realização dos eventos;

5.4.5.2. A diária para os profissionais listados no Grupo 11 - Recursos Humanos, consta na descrição dos itens deste grupo, no Anexo II deste Termo, devendo estar incluída na diária pela CONTRATADA as despesas como: uniforme, transporte, alimentação e os encargos sociais e trabalhistas. Haverá obediência às convenções coletivas de trabalho e legislações específicas de carga horária de cada categoria profissional;

5.4.5.3. Os profissionais devem trabalhar uniformizados.

5.4.5.4. O Bombeiro Civil deve possuir experiência na área de atuação.

5.4.6. **SERVIÇO DE LOCAÇÃO DE BECAS**

5.4.6.1. As becas assim como os demais itens que compõem a vestimenta de formatura devem ser entregues em perfeito estado, passadas e completas, no local de realização do evento;

5.4.6.2. A empresa será responsável pelo recolhimento das becas e demais itens da vestimenta, no local da formatura, após a finalização da solenidade de colação de grau.

Especificação da garantia do serviço

5.5. O prazo de garantia dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.6. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. 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.

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.

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 o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada 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.

Preposto

6.6. O Contratado designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto Contratado.

6.7. O Contratado não necessitará manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de vigência do contrato.

6.8. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.10. 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.

6.11. 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.

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

6.13. 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.

6.14. 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.

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

6.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.17. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

Fiscalização Administrativa

6.18. 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.

6.19. Caso ocorra 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.

6.20. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

6.20.1. Nos serviços de alimentação, a contratada deverá permitir que os fiscais técnicos da contratante, e se possível uma nutricionista do IFSertãoPE, realize visita ao local de produção dos alimentos, a fim de verificar as condições e evitar riscos de perigos, contaminação de alimentos e agravos à saúde. Poderá ser solicitada, da contratada, um atestado de garantia e qualidade da alimentação e suas condições nutricionais.

Gestor do Contrato

6.21. Cabe ao gestor do contrato:

6.21.1. coordenar 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.

6.21.2. acompanhar 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.

6.21.3. acompanhar 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.

6.21.4. emitir 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.

6.21.5. tomar 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.

6.21.6. elaborar 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.

6.21.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.

6.21.8. receber e dar encaminhamento imediato:

6.21.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.21.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo IV.

7.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

7.2.1. não produziu os resultados acordados,

7.2.2 deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.2.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.3. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.4. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.4.1. A unidade de medida utilizada para os itens são aqueles descritos no objeto deste Termo de Referência;

7.4.2. Os critérios de adequação do serviço à qualidade esperada são:

7.4.2.1. A aderência das características e especificações dos serviços, materiais e equipamentos apresentados ao indicado no objeto deste Termo de Referência;

7.4.2.2. Atendimento dos quantitativos solicitados na Ordem de Serviço e efetivamente prestados de acordo com a unidade de medida de cada item;

7.4.2.3. Observância dos prazos indicados e demais prazos inscritos neste Termo de Referência para a prestação dos serviços;

7.4.2.4. Os indicadores de desempenho para aferição da qualidade descritos no Instrumento de Medição de Resultados – IMR, constante no Anexo IV deste Termo, configurado como similar ao modelo indicado na IN SEGES nº 05/2017 e suas atualizações.

Recebimento

7.5. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 02 (dois) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

7.5.1. Não se tratando de obra ou serviço de engenharia, para fins de recebimento provisório será analisado a descrição do item recebido fazendo um comparativo do que foi licitado.

7.6. O prazo para recebimento provisório será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do Contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.7. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

7.8. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

7.9. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.10. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período de realização dos eventos, bem como a pontualidade, qualidade e atendimento das obrigações da contratada e itens do IMR.

7.11. Ao final de cada período/evento de faturamento:

7.11.1. o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.12. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

7.13. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.14. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.15. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.16. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.17. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.18. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.18.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

7.18.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

7.18.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.18.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.18.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.19. 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 quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.20. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo Contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.21. 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.

Liquidação

7.22. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.23. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos 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.

7.24. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

i) o prazo de validade;

ii) a data da emissão;

III) os dados do contrato e do órgão contratante;

IV) o período respectivo de execução do contrato;

V) o valor a pagar; e

VI) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.25. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, 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.

7.26. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.27. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.27.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.27.2. dentificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.28. Constatando-se, junto ao SICAF, 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.

7.29. 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.

7.30. 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.

7.31. 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 SICAF.

Prazo de pagamento

7.32. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.33. 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 IPCA /IBGE de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

7.36.1 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.

7.37. 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.

Reajuste

7.38. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 07/10/2026.

7.39. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **índice IPCA/IBGE**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.40. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.41. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.42. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.43.Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa (m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.44. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.45. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de Crédito

7.46. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

7.46.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.46.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.46.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.46.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

7.47. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,2**% (**dois décimos** por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **15** (**quinze**) dias.

8.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

8.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “**e**” a “**h**” de **1**% (**um** por cento) a **10**% (**dez** por cento) do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “**c**”, de **1**% (**um** por cento) a **10**% (**dez** por cento) do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “**b**”, de **1**% (**um** por cento) a **10**% (**dez** por cento) do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **0,5**% (**cinco décimos** por cento) a **5**% (**cinco** por cento) do valor da contratação.

8.2.4.7.Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “**a**”, de **0,5**% (**cinco décimos** por cento) a **5**% (**cinco** por cento) do valor da contratação.

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

8.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

8.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

8.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

8.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. 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 GRUPO.

Regime de Execução

9.2. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço unitário.

9.2.1. O regime de execução será empreitada por preço unitário, com base no art. 6º, Inciso XXVIII, da Lei 14.133/2021, uma vez que a contratação da execução da obra ou do serviço por preço certo de unidades determinadas.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:

9.3.1. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital e ao Termo de Referência (Anexo II).

Exigências de habilitação

9.4. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.5. 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;

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

9.7. 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;

9.8. 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;

9.9. 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 n.º 77, de 18 de março de 2020.

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

9.11. 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;

9.12. 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.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.15. 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.

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

9.17. 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;

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

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

9.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos 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.

9.21. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.22. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.23. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.24. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.25. Caso a empresa 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, **patrimônio líquido** de **10%** do **valor total estimado da contratação para o período de doze meses.**

9.26. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.27. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.28. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

Qualificação Técnico-Operacional

9.29. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.29.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

9.29.1.1. Para os grupos ALIMENTAÇÃO (Grupos 02, 03 e 04); DECORAÇÃO (Grupos 05, 06 e 07); PALCO/ILUMINAÇÃO (Grupos 08, 09 e 10) a exigência mínima de comprovação será de 20% (vinte por cento) dos quantitativos ora licitados, ou seja, a empresa deve apresentar comprovação técnica mínima proporcional a vinte por cento ao quantitativo vencido. Os atestados apresentados devem comprovar experiência mínima de prazo de 1 (um) ano.

9.29.1.2. Nos demais itens não será exigida comprovação mínima de experiência técnico-operacional, devendo a empresa apresentar atestados com quaisquer quantitativos desde que o item comprovado em atestado seja semelhante ao vencido pela empresa. Ademais, os atestados devem comprovar experiência mínima de prazo de 01 (um) ano.

9.29.1.3. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 12 (doze) meses do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.29.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

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

9.29.4. O fornecedor 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 do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

9.29.5. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

9.30. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.31. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

Disposições gerais sobre habilitação

9.32. Quando permitida a participação na licitação/contratação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.33. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.34. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.35. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.36. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

Documentação complementar para cooperativas

9.37. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

9.37.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

9.37.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

9.37.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.37.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

9.37.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

9.37.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.37.6.1. ata de fundação;

9.37.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.37.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.37.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

9.37.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

9.37.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

9.37.6.7. última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R$ 7.583.704,73 (sete milhões, quinhentos e oitenta e três mil, setecentos e quatro reais, setenta e três centavos), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima.**

10.2. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

10.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

10.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

11.2. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

12.2. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Termo Referência, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

12.2.1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

Petrolina-PE, 13 de novembro de 2026.

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato (Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

Todo o Anexo I da minuta do TR foi suprimido, pois haverá contrato, conforme Estudo Técnico Preliminar.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Todo o Anexo II da minuta do TR foi suprimido, pois haverá contrato, conforme Estudo Técnico Preliminar.

15. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

NALBA MARIA DA SILVA
Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

ROBERTA DUARTE DE OLIVEIRA
Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

JUDSON MEDEIROS ALVES
Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

SIMONE DE SOUZA MACEDO

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

MAYCON CESAR DE BRITO MOURA

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

RAFAEL BRUNO BANDEIRA DE SOUSA

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

ALBERTO BRUNO ALVES BISPO DOS SANTOS YAMAMOTO

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

JUCIARA SANTOS FELICIANO

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

DANIELLE ANDRADE DE LUCENA CARVALHO

Assistente em Administração

Assinou eletronicamente em 13/11/2026 às 15:43:46.

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

SILVANIO ANTONIO DE CARVALHO

Diretor de Licitações

Despacho: Aprovo este Termo de Referência por concluir que os elementos técnicos apresentados resultam na viabilidade para a contratação.

JEAN CARLOS COELHO DE ALENCAR

Autoridade competente

Assinou eletronicamente em 13/11/2026 às 15:59:29.