

TERMO DE REFERENCIA

Processo Nº: 311/2025-COMPRAS.GOV-CBM-SE

1. DO OBJETO

1.1. O objeto do presente Termo de Referência é a constituição de Registro de Preços para a eventual aquisição de materiais e contratação de serviços relativos a eventos (Parte 2), destinados a dar suporte logístico, operacional e estrutural às solenidades oficiais, projetos sociais e atividades institucionais desenvolvidas pelo Corpo de Bombeiros Militar de Sergipe (CBMSE).

1.2. Os bens e serviços integrantes desta contratação enquadram-se na categoria de bens e serviços comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, por possuírem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo mercado por meio de especificações usuais e comerciais.

1.3. A licitação correlata será processada sob a modalidade de Pregão, em sua forma eletrônica, adotando-se o critério de julgamento de menor preço por item, em perfeita harmonia com as diretrizes do Sistema de Registro de Preços instituído pela nova legislação.

2. DA JUSTIFICATIVA E DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

O Corpo de Bombeiros Militar de Sergipe – CBMSE é uma instituição de natureza constitucional que desempenha atividades essenciais à preservação da vida, do patrimônio e do meio ambiente, atuando diariamente em ocorrências de atendimento pré-hospitalar, salvamento terrestre, em altura e aquático, resgate veicular, além do combate a incêndios urbanos e florestais. Paralelamente às suas atribuições operacionais, a Corporação desenvolve relevantes ações de caráter social, preventivo, educativo e de inclusão, por meio de projetos institucionais destinados à aproximação com a comunidade e à disseminação de

conhecimentos voltados à segurança e cidadania, destacando-se iniciativas como “A Escola Vai ao Bombeiro”, “Meu Padrinho Bombeiro”, “O Cão, o Mundo e Eu”, “Reformação”, “SOS Abelhas”, “Lei Lucas” e “Projeto Golfinho”. A execução contínua desses projetos demanda estrutura adequada para recepção dos participantes, realização de atividades educativas e suporte logístico compatível com o porte e a natureza das ações promovidas. Além disso, o CBMSE realiza periodicamente eventos institucionais indispensáveis ao funcionamento da Corporação, tais como Testes de Aptidão Física (TAF), solenidades de promoção de oficiais e praças, cerimônias de concessão de medalhas e condecorações, entregas de viaturas operacionais, formaturas militares e competições técnicas entre unidades. Tais eventos possuem relevante interesse público e institucional, pois contribuem para a valorização profissional dos militares estaduais, fortalecem a disciplina, a motivação e o espírito de corpo da tropa, além de promoverem a transparência das ações governamentais e o fortalecimento da imagem institucional perante a sociedade. Nesse contexto, considerando que a quantidade, a frequência e o cronograma dos eventos e atividades institucionais não podem ser previamente definidos com exatidão para todo o exercício, mostra-se adequada a adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP, nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021. A utilização desse instrumento possibilita à Administração maior flexibilidade na gestão das futuras contratações, permitindo que as aquisições e serviços sejam demandados de forma parcelada, conforme a necessidade efetivamente verificada ao longo da vigência da ata, assegurando economicidade, eficiência administrativa, planejamento adequado e melhor aplicação dos recursos públicos, em conformidade com os princípios estabelecidos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

3 DESCRIÇÃO DOS MATERIAIS:

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UNIDADE DE MEDIDA	ESPECIFICAÇÃO
1	1	Coffee break tipo 1	240	unidades	Coffee break tipo 1 - A contratada fornecerá serviço de coffee break para reunião de autoridades, segundo os seguintes critérios: 1. A realização dos serviços poderá ocorrer em qualquer localidade do estado de Sergipe, desde que informado dentro do prazo mínimo; 2. Deverão ser fornecidos os seguintes materiais:

Rua Siriri, 762 - Bairro Centro - Aracaju/SE - Quartel de Comando Geral - CEP 49010-450 - CNPJ 34.850.068/0001-81, Fone: (79) 99931-2331 (Comando) / (ASCOM), www.cbm.se.gov.br

e-DOC+ Documento Virtual válido conforme Decreto Nº 40.394/2019

pratos e talheres descartáveis de boa qualidade; guardanapos de papel liso; suqueiras; travessas; bandejas de inox; jarras térmicas; copos descartáveis comuns e de isopor para bebidas quentes; mesas; toalhas para mesas; adoçante e açúcar de sachê; 3. A empresa deverá providenciar a disponibilização dos alimentos em mesa devidamente forrada. Para cada grupo de 10 pessoas será disponibilizado 1 pessoa para apoio, uniformizada com pelo menos jaleco, calça, sapato e touca; 4. Os alimentos deverão ser acondicionados em recipientes térmicos apropriados ao transporte. Não serão recebidos alimentos que estiverem em desacordo com suas condições de receita (frias ou quentes) ou acondicionados de maneira incorreta; 5. O preparo dos alimentos e das bebidas deverá atender às seguintes exigências: deverão ser utilizados insumos de primeira qualidade na preparação de todos os alimentos; todos os tipos deverão ter tamanhos e aspectos compatíveis ao recomendado para servir coffee break; as bebidas deverão ser entregues na temperatura própria para o consumo imediato, salvo solicitação em contrário por parte do contratante; utilizar óleo novo para preparar as frituras (a contratada deverá recolher o óleo após o uso para descarte em local adequado); não deverão ser utilizados amaciantes de carne, bicarbonato de sódio, vinagre nem outros ingredientes para acelerar o cozimento dos alimentos; 6. A contratada deverá servir as seguintes bebidas: sucos naturais de no mínimo 2 sabores (a serem definidos), água mineral sem gás ou água de coco, café sem açúcar, leite quente e capuccino; 7. A contratada deverá servir 5 tipos de salgados escolhidos por sugestão da contratada ou entre os seguintes: canapés (queijo com presunto, salaminho, tomate seco, peito de peru), folhados (tomate seco, espinafre com queijo, frango, banana com canela), vol-al-vent (creme de frango, creme de cebola, creme de queijo, creme de palmito), torteletas (carne seca com abóbora, fricassê de frango), risoles (espinafre com gorgonzola; carne com azeitona; carne seca com abóbora); bolinhos (Queijo provolone; carne seca com macaxeira; casulo de queijo); pastel de forno (queijo, frango, carne); quiches (frango, cebola, gorgonzola, alho poró); pão de queijo; pão de batata com patê de frango; lascas de queijo parmesão com geleia; empada (frango, queijo, carne); 8. A contratada deverá servir 2 tipos de doces escolhidos por sugestão da contratada ou entre os seguintes: bolos (laranja, cenoura com cobertura de

2 Coffee break
tipo 2 700 unidades

chocolate, "formigueiro", limão com cobertura, banana, fubá com goiabada), salada de frutas (com pelo menos 3 tipos de frutas), biscoitos caseiros doces; 9. O valor será cotado por preço unitário (por pessoa). O valor deverá contemplar a seguinte quantidade mínima de itens por pessoa: 6 unidades de salgados, 3 unidades de doces, 250 ml de bebidas frias e 150 ml de bebida quente; 10. O pedido mínimo poderá ser para um evento de 10 pessoas; 11. O item deverá ser entregue na data e horário informado pelo contratante; 12. A solicitação deverá ser formulada com no mínimo 5 dias de antecedência.

Coffee break tipo 2 - A contratada fornecerá serviço de coffee break para cursos de capacitação, seminários e reuniões, segundo os seguintes critérios: 1. A realização dos serviços poderá ocorrer em qualquer localidade do estado de Sergipe, desde que informado dentro do prazo mínimo; 2. Deverão ser fornecidos os seguintes materiais: pratos e talheres descartáveis de boa qualidade; guardanapos de papel liso; suqueiras; travessas; bandejas de inox; jarras térmicas; copos descartáveis comuns e de isopor para bebidas quentes; mesas; toalhas para mesas; adoçante e açúcar de sachê; 3. A empresa deverá providenciar a disponibilização dos alimentos em mesa devidamente forrada. Para cada grupo de 20 pessoas será disponibilizado 1 pessoa para apoio, uniformizada com pelo menos jaleco, calça, sapato e touca; 4. Os alimentos deverão ser acondicionados em recipientes térmicos apropriados ao transporte. Não serão recebidos alimentos que estiverem em desacordo com suas condições de receita (frias ou quentes) ou acondicionados de maneira incorreta; 5. O preparo dos alimentos e das bebidas deverá atender às seguintes exigências: deverão ser utilizados insumos de primeira qualidade na preparação de todos os alimentos; todos os tipos deverão ter tamanhos e aspectos compatíveis ao recomendado para servir coffee break; as bebidas deverão ser entregues na temperatura própria para o consumo imediato, salvo solicitação em contrário por parte do contratante; utilizar óleo novo para preparar as frituras (a contratada deverá recolher o óleo após o uso para descarte em local adequado); não deverão ser utilizados amaciantes de carne, bicarbonato de sódio, vinagre nem outros ingredientes para acelerar o cozimento dos alimentos; 6. A contratada deverá servir as seguintes bebidas: sucos naturais de no mínimo 2 sabores (a serem definidos), água mineral sem gás, café sem açúcar e leite quente

sem açúcar; 7. A contratada deverá servir 5 tipos de salgados escolhidos por sugestão da contratada ou entre os seguintes: canapés, folhados, torteletos, bolinhos; pastel de forno; quiches; pão de queijo; pão de batata com patê de frango; empada; 8. A contratada deverá servir 2 tipos de bolos (laranja, cenoura com cobertura de chocolate, "formigueiro", limão com cobertura, banana, fubá com goiabada) e salada de frutas (com pelo menos 3 tipos de frutas); 9. O valor será cotado por preço unitário (por pessoa). O valor deverá contemplar a seguinte quantidade mínima de itens por pessoa: 6 unidades de salgados, 3 unidades de doces, 250 ml de bebidas frias e 150 ml de bebida quente; 10. O pedido mínimo poderá ser para um evento de 10 pessoas; 11. O item deverá ser entregue na data e horário informado pelo contratante; 12. A solicitação deverá ser formulada com no mínimo 5 dias de antecedência.

3 Coquetel 4000 unidades

Coquetel - A contratada fornecerá serviço de coquetel para eventos de maior porte com a presença de autoridades, segundo os seguintes critérios: 1. A realização dos serviços poderá ocorrer em qualquer localidade do estado de Sergipe, desde que informado dentro do prazo mínimo; 2. Deverão ser fornecidos os seguintes materiais: pratos e talheres descartáveis de boa qualidade; guardanapos de papel liso; suqueiras; travessas; bandejas de inox; jarras térmicas; copos descartáveis comuns e de isopor para bebidas quentes; mesas; toalhas para mesas; adoçante e açúcar de sachê; 3. A empresa deverá providenciar a disponibilização dos alimentos em ilhas além do serviço por garçons; 4. Para cada grupo de 100 pessoas serão disponibilizados 2 garçons e 1 pessoa para apoio para a realização do serviço. Todo o pessoal deverá estar devidamente aseado e uniformizado com, pelo menos: para os garçons, camisa social, calça social, sapato social; para o apoio, jaleco, calça, sapato, touca; 5. Os alimentos deverão ser acondicionados em recipientes térmicos apropriados ao transporte. Não serão recebidos alimentos que estiverem em desacordo com suas condições de receita (frias ou quentes) ou acondicionados de maneira incorreta; 6. O preparo dos alimentos e das bebidas deverá atender às seguintes exigências: deverão ser utilizados insumos de primeira qualidade na preparação de todos os alimentos; todos os tipos deverão ter tamanhos e aspectos compatíveis ao recomendado para servir coquetel e coffee break, conforme o caso; as bebidas deverão ser

entregues na temperatura própria para o consumo imediato, salvo solicitação em contrário por parte do contratante; utilizar óleo novo para preparar as frituras (a contratada deverá recolher o óleo após o uso para descarte em local adequado); não deverão ser utilizados amaciantes de carne, bicarbonato de sódio, vinagre nem outros ingredientes para acelerar o cozimento dos alimentos; com o objetivo de adequação dos serviços, a cada evento, poderão ser exigidas degustações para aprovação dos cardápios, em data e local a serem estabelecidos pela Fiscalização, com ônus para a Contratada; 7. A contratada deverá servir as seguintes bebidas: sucos naturais de no mínimo 2 sabores (a serem definidos), água mineral sem gás, 2 tipos de refrigerantes normais e 1 opção dietética ou zero açúcar, tais quais: guaraná antártica, coca-cola, sprite, fanta laranja ou superior; 8. A contratada deverá servir 15 tipos de salgados escolhidos por sugestão da contratada ou entre os seguintes: canapés (queijo com presunto, salaminho, tomate seco, peito de peru), folhados (tomate seco, espinafre com queijo, frango, banana com canela), vol-al-vent (creme de frango, creme de cebola, creme de queijo, creme de palmito), torteletos (carne seca com abóbora, fricassê de frango), risoles (espinafre com gorgonzola; carne com azeitona; carne seca com abóbora); bolinhos (Queijo provolone; carne seca com macaxeira; casulo de queijo); pastel de forno (queijo, frango, carne); quiches (frango, cebola, gorgonzola, alho poró); pão de queijo; pão de batata com patê de frango; lascas de queijo parmesão com geleia; empada (frango, queijo, carne); 9. A contratada deverá servir 4 tipos de doces escolhidos por sugestão da contratada ou entre os seguintes: doces a base de leite condensado, bombons recheados; 10. O valor será cotado por preço unitário (por pessoa). O valor deverá contemplar a seguinte quantidade mínima de itens por pessoa: 8 unidades de salgados, 3 unidades de doces, 350 ml de bebidas frias e 150 ml de bebida quente; 11. O pedido mínimo poderá ser para um evento de 100 pessoas; 12. O item deverá ser entregue na data e horário informado pelo contratante; 13. A solicitação deverá ser formulada com no mínimo 5 dias de antecedência.

4 Kit lanche 4000 unidades

Kit lanche – Kit para ser fornecido em eventos esportivos ou recreativos, contendo: 1. 01 (uma) barra de cereal pesando entre 18g e 22g. Deverá vir devidamente embalada e lacrada de fábrica, contendo informações de peso, marca e validade. Não serão aceitas barras de cereais que

contenham chocolate em sua composição. Serão permitidas apenas barras produzidas com cereais, grãos, frutas desidratadas ou castanhas; 2. 01 (um) sanduíche frio, composto e montado com dos seguintes itens: a) 1(um) pão do tipo "careca" (pão de cachorro quente), fresco e novo, com no máximo 2 (dois) dias de fabricação, pesando, no mínimo, 50 gramas. O pão deverá ser dividido longitudinalmente ao meio, formando duas "bandas". Pães que estejam esfarelado, descascado ou ressecados serão tomados como indicativo de que não são frescos e a empresa contratada estará sujeita às penalidades previstas; b) Camada de requeijão integral cremoso, tradicional, de copo, passada longitudinalmente em cada uma das "bandas" do pão, a fim de oferecer cremosidade, mais sabor e umidade ao sanduíche; c) 1 (uma) fatia de queijo tipo mussarela de, no mínimo, 20 gramas. A fatia deverá possuir medidas de no mínimo 9,5 cm de largura; 12 cm de comprimento e 1,5 mm de espessura (altura); d) 1 (uma) fatia de peito de peru cozido e defumado ou presunto cozido sem gordura de, no mínimo, 20 gramas. A fatia deverá possuir medidas de no mínimo 9 cm de largura; 14 cm de comprimento e 1,5 mm de espessura (altura), podendo possuir cantos arredondados; O sanduíche deverá ser entregue completo, montado, acomodado e protegido em embalagem plástica adequada, fechada; 3. 1 (uma) fruta da época, tais como: maçã nacional tipo "Fuji", banana prata, entre outras; pesando no mínimo 120 g; devidamente lavada para retirada dos excessos de agrotóxicos. Só serão aceitas frutas frescas, íntegras, sem partes apodrecidas, danificadas ou "machucadas"; 3. 1 (uma) unidade de doce de banana, doce de goiaba ou doce de caju, fornecido em tablete, tipo "mariola", devidamente embalado. O tablete deverá possuir no mínimo, 30 gramas do produto. É possível o fornecimento de dois tabletes para se alcançar a quantidade mínima especificada; 4. 1 (uma) unidade de suco ou néctar de frutas fornecido em garrafa plástica ou caixa descartável, lacrada de fábrica. O conteúdo líquido não poderá ser inferior a 250 ml. Serão aceitos os seguintes sabores: laranja, caju, abacaxi, uva, pêssago, goiaba ou maracujá; 5. 1 (uma) folha de guardanapo medindo, no mínimo, 20 cm x 20 cm, em papel absorvente, duplo. É vedado o fornecimento de guardanapo em papel de seda. A solicitação deverá ser formulada com no mínimo 5 dias de antecedência.

2	1	Locação de Backdrop	100	unidades	Locação (diária) de estrutura em traves de boxtruss 3 x 2 m, para colocação de lona tipo backdrop. O valor será cotado por preço unitário. O item deverá ser entregue na data e horário informado pelo contratante. A solicitação deverá ser feita com pelo menos 5 dias de antecedência.
	2	Locação de Gradil	800	unidades	Montagem de grade tipo divisória em metalon medindo 2 m de comprimento x 1 m de altura. O valor será cotado por preço unitário. O item deverá ser entregue na data e horário informado pelo contratante. A solicitação deverá ser feita com pelo menos 5 dias de antecedência. O pedido mínimo poderá ser de 5 unidades
	3	Locação de Palco praticável	500	Unidades	Montagem de palco praticável – Montagem de palco praticável medindo 1x2 metros; em aço galvanizado com compensado naval antiderrapante de 25 mm: quatro pés articulados, com altura regulável entre 60 e 90 cm. O palco deverá possuir cobertura por toldo piramidal medindo pelo menos 3 m de altura livre, diâmetro dos tubos com capacidade para suportar a estrutura, ferragem em aço carbono, tipo de engate macho e fêmea, tipo do material da lona CICAP com pintura epóxi. O valor será cotado por preço unitário. O pedido mínimo poderá ser de 9 módulos de 1 m x 2 m. O item deverá ser entregue na data e horário informado pelo contratante. A solicitação deverá ser feita com pelo menos 5 dias de antecedência;
	4	Locação de Toldo 4x4	100	unidades	Toldo piramidal medindo 4X4. Altura livre mínima de 3 m, altura total: conforme padrão, largura de 4 m, comprimento de 4 m. Diâmetro dos Tubos com capacidade para suportar a estrutura, ferragem em aço carbono, tipo de engate macho e fêmea, tipo do material da lona CICAP Pintura Epóxi, Cor Branca. O produto deverá ser previamente apresentado para aprovação. O valor será cotado por preço unitário. O item deverá ser entregue na data e horário informado pelo contratante. A solicitação deverá ser feita com pelo menos 5 dias de antecedência;
		Locação de Toldo 6x6	40	unidades	Toldo piramidal medindo 6x6. Altura livre mínima de 3 m, altura total: conforme padrão, largura de 6 m, comprimento de 6 m. Diâmetro dos Tubos com capacidade para suportar a estrutura, ferragem em aço carbono, tipo de engate macho e fêmea, tipo do material da lona CICAP Pintura Epóxi, Cor Branca. O produto deverá ser previamente apresentado para aprovação. O valor será cotado por preço unitário. O item deverá ser entregue na data e horário informado pelo contratante. A solicitação deverá ser feita com pelo menos 5 dias de antecedência;
	6	Locação de	40	unidades	Toldo piramidal medindo 12x12 Altura livre mínima

Toldo 12x12

7 Cobertura 25 unidades
16x25 com 6m
de pé direito

de 3 m, altura total: conforme padrão, largura de 12 m, comprimento de 12 m. Diâmetro dos Tubos com capacidade para suportar a estrutura, ferragem em aço carbono, tipo de engate macho e fêmea, tipo do material da lona CICAP Pintura Epóxi, Cor Branca. O produto deverá ser previamente apresentado para aprovação. O valor será cotado por preço unitário. O item deverá ser entregue na data e horário informado pelo contratante. A solicitação deverá ser feita com pelo menos 5 dias de antecedência;
Dimensões: 16m de largura x 25m de comprimento ;
Pé Direito: 6 metros
Estrutura: Aço galvanizado ou alumínio de alta resistência (dependendo da especificação)
Cobertura: Lona de PVC reforçada, resistente a intempéries e raios UV
Montagem: Sistema modular desmontável, facilitando transporte e instalação
Uso: Ideal para eventos, armazenagem, áreas industriais, feiras e outras aplicações temporárias
Material: Lona PVC reforçada (100% impermeável) Gramatura: 650g/m² a 900g/m² (opções disponíveis conforme necessidade);
Proteção UV: Sim, com resistência a raios solares
Resistência ao Fogo: Opcional com tratamento antichama (Norma ABNT)
Vão Livre: Sem colunas centrais para melhor aproveitamento do espaço
Carga de Vento: Até 80 km/h (ou reforçado para 100 km/h mediante necessidade)
Carga de Chuva/Nevada: Estrutura dimensionada para suportar cargas climáticas específicas
Ancoragem: Sapatas de concreto, estacas metálicas ou base reforçada. A solicitação deverá ser formulada com no mínimo 5 dias de antecedência.

3 1 Pochete 2000 unidades
esportiva ultra
slim

Pochete esportiva, perfil fino e leve, a pochete deve se ajustar perfeitamente ao corpo, evitando volumes desnecessários e garantindo conforto durante o uso. Confeccionada em tecido resistente à água e durável, a pochete deve proteger seus itens contra umidade e desgaste, ideal para atividades ao ar livre. Deve Possuir múltiplos compartimentos com zíperes, permitindo organizar seus pertences de forma prática. O cinto deve ser ajustável e possuir fecho seguro, permitindo que a pochete se adapte a diferentes tamanhos de cintura, garantindo um encaixe confortável e seguro. Cores diversas. A solicitação deverá ser formulada com no mínimo 5 dias de

	2	Impressão de diplomas em papel perolado 180g	3000	unidades	antecedência. Realizar a impressão de diplomas em papel perolado, garantindo a qualidade estética e a durabilidade do documento. O uso de papel perolado deve conferir um aspecto sofisticado e elegante, alinhado à identidade visual da instituição.O Papel perolado com gramatura de 180g que ofereça resistência e durabilidade. Superfície perolada, com brilho suave que realça as cores impressas, conferindo um efeito visual atrativo. O papel deve estar disponível em uma paleta de cores elegantes, preferencialmente em tons neutros (branco, champanhe, prata) e opções de cores que combinem com a identidade visual da instituição. O papel deve ser resistente ao desbotamento e ao desgaste, com proteção contra umidade e manchas, impressão em alta definição, utilizando tecnologia de impressão a laser ou offset, garantindo nitidez e fidelidade nas cores. - **Tamanho do Diploma:** Padrão A4 (210 x 297 mm) ou conforme especificação da instituição. A solicitação deverá ser formulada com no mínimo 5 dias de antecedência.
	3	Impressão em Papel Vegetal	3000	unidades	Impressão em Papel vegetal de alta qualidade, com gramatura entre 90 a 120 g/m². O tamanho do papel deve ser dimensões A4, A3, ou formatos personalizados de acordo com a solicitação da instituição. O papel deve ter alta transparência, permitindo visualização nítida de traços e imagens impressas.O papel deve ser resistente à rasgadura e ao desgaste, mantendo a integridade do material durante manuseio.O acabamento deve ser liso e uniforme, sem imperfeições visíveis que possam comprometer a impressão. A solicitação deverá ser formulada com no mínimo 5 dias de antecedência.
4	1	Iluminação medio porte	20		Iluminação médio Porte- 01 Console De Luz, Mesa De Luz Grande Ma 2, (Ou Similares Com 0 Mesmo Numero De Canais) Compatível Com Os Equipamentos A Seguir: 30 Lâmpadas Par Led 64 Foco 1 E Filtros Variados. 2 Racks Dimherbox, Cada Qual Com 12 De 4kw, Com Filtros. 5 Elipsol Dais, De 750 Watts Com Zoom Iris E Faca. Refletores Striplight Led Rgb (Tipo Ribalta) Com Controle Dmx E Leds De 180' 10 Refletores Pares Led Rgb Com Controle Dmx E Leds De 14 54. 24 Moving Bim, 02 Máquinas De Fumaça Controlada Via Dmx Com Ventiladores. 8 minem brut de 06 lampadas owe, 01 splitter (00 buffer) com circuito microprocessado de gerenciamento de sinal, com pelo menos 04 entradas e 16 saidas dmx 512

2	Sonorização medio porte	20	totalmente isoladas com 40 metros de alumínio 030 para ficção. A solicitação deverá ser formulada com no mínimo 5 dias de antecedência. Som Tipo 1: 01 Mesa De Som Digital Com 16 Canais Expansível Para 32 Canais Com No Mínimo 8 Saídas Auxiliares; 01 Processador De Efeito, Inversão De Fase, Fanthon Power, Pad200b E Gráficos 31 Bandas Nas Saídas; 06 Caixas Amplificadas Com Pedestal E Potência De Looow Cada Com Entrada Xlr, Cobertura De 120°, Faixa De Frequencia De 50hz A 20khz Com 1x15" +1 Driver; 04 Monitores Dinâmicos Com 1x15" +1 Driver Com 900w De Potência; 02 Microfones Sem Fio Uhf Com No Minimo 10 Canais De Freqüência; 04 Microfones Com Fio Beta; 10 Canais De Frequencia; 01 Notebook E 1 Dvd Player; 12 Par Led Rgbw De 3w Com Controladora Dmx; 01 Técnico Operador E Auxiliar. Todas As Despesas Por Conta Do Contratado. A solicitação deverá ser formulada com no mínimo 5 dias de antecedência.
3	Paineis de LED 100	unidades	Painel de led grande porte: painel de led de p3 outdoor mm, medindo 10,00mx 4,00m, mais 18 placas de led p3, para testeira, com molduras em box truss para produção de imagens e gráficos formadas através dos seus pontos (cluster rgb), espaçamento máximo de pixels de 4mm real, com possibilidade de controlar níveis de intensidade, combinações de cores e permita a veiculação de vários formatos de videos e mídias em tempo real, uso interno e externo. Conversor e controlador de imagens de alta resolução e fontes de video especificamente 15 desenvolvido para 0 uso em painéis de led, que aceite entradas de videos e garanta a veiculação de vários formatos de mídias transmitidos em tempo real, estabilidade de imagem e conduza 0 sinal de audio/video a longa distancia com boa qualidade, 04 cameras (filmadora) hdv, com 1.5 (um ponto cinco) lumens, tripe especifico e praticáveis para sustentação das mesmas durante a projeção simultanea. Mesa de corte e efeito para video cc 1 0 minimo de 04 entradas video composto, componentes ou super v) com sistema preview. Monitor de video para sistema preview, 5 profissionais para ficar a disposição do evento sendo 4 para filmagem e 1 para 0 funcionamento de led. (item destinado a cota principal 75% do total.A solicitação deverá ser formulada com no mínimo 5 dias de antecedência.
4	Gerador	20	Unidades Servico De Locacao De Bombas, Motores E Eletromecanicos - Do Tipo Grupo-Gerador Em Container Acustico, Silenciado, Partida Manual Ou Automatica, Potencia De 260 Kva, Tensao De

5 1 Decoração em 40 unidades
malhas - 150 m
por evento

380/220 Volts, Ciclagem Em 60 Hz, 1800 Rpm, Com Motor A Diesel, Turbinado, Cabos Elétricos E Ac Com Chave De Ligação, Reversão Compatíveis, Horímetro, Aterramento De Acordo Com As Normas Técnicas E Sem Regulador De Velocidade Eletrônico, Com Manutenção Preventiva E Corretiva.

Incluso traslado, montagem, manutenção no período do contrato e técnico de plantão. A solicitação deverá ser formulada com no mínimo 5 dias de antecedência.

As malhas a serem utilizadas podem incluir, mas não se limitam a: Malha de poliéster, Malha de algodão, Malha de nylon, Malha metálica.

As malhas devem estar disponíveis em uma ampla gama de cores e padrões, permitindo a composição de diferentes estilos decorativos, como moderno, rústico, clássico, entre outros. As malhas deverão ser fornecidas em diferentes tamanhos e formatos, incluindo painéis grandes para coberturas e divisórias, bem como peças menores para detalhes decorativos.

As bordas das malhas devem ser acabadas de maneira a evitar desfiados, garantindo durabilidade e segurança na manuseio. Devem ser fornecidas 150m a cada evento ou conforme solicitação da instituição. A solicitação deverá ser formulada com no mínimo 5 dias de antecedência.

4. Justificativa Técnica e Jurídica para não adoção de cota reservada para Microempresas e empresas de pequeno Porte.

Embora o art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006 preveja a possibilidade de reserva de até 25% do objeto para microempresas e empresas de pequeno porte em contratações de natureza divisível, o §3º do mesmo artigo estabelece que tal benefício poderá deixar de ser aplicado quando não for vantajoso para a Administração Pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto contratado.

No presente caso, a contratação destina-se ao Registro de Preços para futura contratação de materiais e serviços destinados à realização de eventos institucionais do Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Sergipe, envolvendo fornecimento de alimentação, locação de estruturas, equipamentos e serviços técnicos que deverão atuar de forma integrada durante cada evento.

Embora os itens possam ser divididos sob o aspecto material, sua execução possui elevado grau de interdependência operacional, exigindo sincronização logística, compatibilidade entre equipamentos, padronização dos serviços e coordenação entre todas as etapas de montagem, execução e desmontagem.

Além disso, por tratar-se de Sistema de Registro de Preços, não é possível prever previamente o porte de cada evento nem os quantitativos que serão efetivamente solicitados durante a vigência da ata. Um único evento poderá demandar quantidade superior ao correspondente à eventual cota reservada, o que obrigaria a Administração a contratar fornecedores distintos para atender à mesma necessidade.

Como exemplo, um único evento poderá exigir quantitativo de coffee break superior ao limite da cota reservada, tornando necessária a contratação simultânea de duas empresas para atender o mesmo público. Situação semelhante poderá ocorrer com palco, sonorização, iluminação, tendas, painéis de LED, geradores e demais estruturas, comprometendo a integração operacional, dificultando a fiscalização e aumentando os riscos de incompatibilidade técnica, atrasos e conflitos de responsabilidade.

A fragmentação da execução também elevaria os custos administrativos decorrentes da gestão simultânea de múltiplos contratos, contrariando os princípios da eficiência, do planejamento, da economicidade e da obtenção da proposta mais vantajosa previstos nos arts. 5º, 11 e 18 da Lei nº 14.133/2021.

O entendimento encontra respaldo no §3º do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006, no art. 8º do Decreto Federal nº 8.538/2015 e na jurisprudência do Tribunal de Contas da União, especialmente nos Acórdãos nº 2.695/2013-Plenário, nº 1.214/2013-Plenário e nº 732/2008-Plenário, que reconhecem a possibilidade de afastamento da divisão do objeto quando demonstrado prejuízo técnico, operacional ou econômico à contratação.

Dessa forma, conclui-se que, embora a reserva de cotas constitua regra geral, sua aplicação, na presente contratação, comprometeria a execução integrada dos eventos institucionais, aumentaria a complexidade da gestão contratual e representaria prejuízo ao conjunto do objeto, razão pela qual se justifica, de forma técnica e jurídica, sua não adoção.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO E REQUISITOS DE LOGÍSTICA

5.1. O regime de fornecimento dos materiais e prestação de serviços ocorrerá de forma parcelada, sob demanda, mediante expedição formal eletrônica de Ordem de Fornecimento (OF) ou Ordem de Serviço (OS) pelos gestores designados da Ata.

5.2. Local de Execução: A empresa adjudicatária deverá providenciar o transporte, montagem e prestação integral das obrigações contratuais em qualquer ponto geográfico ou município situado dentro das fronteiras territoriais do Estado de Sergipe, conforme estabelecido no chamado administrativo.

5.3. Prazo de Atendimento: Os itens estruturais, de suporte gráfico ou insumos alimentares deverão estar instalados e operacionais rigorosamente no dia e hora assinalados no pedido eletrônico.

5.4. Prazo de Antecedência do Pedido: Todas as requisições contratuais oficiais deverão ser enviadas à detentora do registro com a antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis da data de realização planejada para o respectivo evento.

5.5. Responsabilidade Técnica de Engenharia: Para todas as estruturas temporárias de grande porte e engenharia cênica (lotes de palcos e galpões estruturados de 16x25m), a contratada obriga-se a fornecer e protocolar junto à fiscalização, em até 2 horas após o término da montagem, a devida Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou Registro de Responsabilidade Técnica (RRT) emitida pelos conselhos de classe competentes (CREA ou CAU), declarando a estabilidade da montagem perante intempéries, sobrecargas de vento e densidade de público civil.

6. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Rua Siriri, 762 - Bairro Centro - Aracaju/SE - Quartel de Comando Geral - CEP 49010-450 - CNPJ 34.850.068/0001-81, Fone: (79) 99931-2331 (Comando) / (ASCOM), www.cbm.se.gov.br

e-DOC+ Documento Virtual válido conforme Decreto Nº 40.394/2019

6.1. O procedimento licitatório adotará a modalidade Pregão, em formato eletrônico, utilizando o critério de julgamento de Menor Preço por Item, nos exatos termos dos artigos 33, 34 e 51 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7. DOS CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E ACEITE DO OBJETO

7.1. O recebimento e validação técnica dos materiais e dos serviços correlatos ocorrerão sob o rito unificado traçado pelo artigo 140 da Lei nº 14.133/2021:

7.2. Recebimento Provisório: Efetuado no ato da prestação do serviço ou da entrega integral dos lotes alimentares/materiais, pelo fiscal designado, para posterior conferência minuciosa de qualidade e funcionalidade das obrigações assumidas.

7.3. Recebimento Definitivo: Operar-se-á no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis contados a partir da formalização do recebimento provisório, mediante emissão do Termo Circunstanciado de Aceite assinado pela comissão ou fiscais do contrato, após verificação analítica de especificações e marcas ofertadas.

7.4. Prazo de Substituição de Itens Rejeitados: Caso os materiais entregues ou serviços cênicos montados diverjam de qualquer cláusula estipulada neste manual, a detentora da ata deverá substituí-los ou corrigi-los às suas expensas num prazo teto de 48 (quarenta e oito) horas após comunicação escrita da fiscalização, sob cominação imediata de rescisão

8. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO PROCESSO

8.1. Em atenção ao princípio da segregação de funções instituído expressamente pelo artigo 117 da Lei nº 14.133/2021, a fiscalização técnico-operacional e a gestão administrativa da presente Ata de Registro de Preços e dos contratos derivados serão operadas por agentes públicos do CBMSE formalmente designados por portaria governamental, dividindo-se em

Gestor do Contrato, Fiscal Técnico e Fiscal Administrativo.

8.2. Caberá ao fiscal técnico anotar em folhas de ocorrência digitais todos os atrasos, inconformidades materiais e falhas de asseio identificadas nas equipes operacionais da empresa, assinando prazos de resolução com o preposto indicado da adjudicatária.

9. DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO

9.1. Para a consolidação do registro de preços e futura assinatura de contratos, os proponentes vencedores deverão demonstrar regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e qualificação econômico-financeira, fundamentando-se nos estritos limites dos artigos 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.2. Qualificação Técnica Operacional: Exigir-se-á para fins de habilitação técnica a apresentação de 1 (um) atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado que ateste cabalmente a aptidão da empresa licitante na prestação ou execução de serviços com escopo compatível e prazos correlatos ao objeto licitado.

10. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

10.1. Em observância ao princípio basilar do desenvolvimento nacional sustentável preconizado pelo artigo 5º da Lei nº 14.133/2021, a empresa contratada deverá gerenciar a destinação e manejo correto dos resíduos sólidos decorrentes da alimentação e estruturas decorativas.

10.2. Os óleos vegetais utilizados na elaboração dos salgados e insumos fritos deverão obrigatoriamente receber descarte ambiental seletivo através de empresas recicladoras licenciadas junto à Administração Pública Ambiental, sendo proibido o despejo em redes fluviais ou coletores de esgoto comuns.

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS APLICÁVEIS

11.1. A inexecução culposa, o atraso injustificado ou o descumprimento parcial ou integral das metas e ordens fixadas na Ata de Registro de Preços ensejarão a instauração de processo administrativo de responsabilização, sujeitando a empresa contratada às sanções estatuídas pelo artigo 156 da Lei nº 14.133/2021:

11.1.2. Advertência: Aplicada formalmente diante de falhas de menor potencial ofensivo à execução dos eventos institucionais;

11.1.3. Multa: De caráter moratório (por dia corrido de atraso na entrega das ordens de serviço) ou compensatória (pela quebra integral ou desabastecimento de lote), calculada em percentual sobre o valor da respectiva ordem, conforme parâmetros definidos no Edital unificado; 11.1.3. Impedimento de Licitar e Contratar: Aplicado na ocorrência de infrações de gravidade média a severa, proibindo o fornecedor de disputar certames ou assinar novos ajustes perante a Administração Pública direta e indireta do Estado de Sergipe pelo prazo máximo de até 3 (três) anos;

11.1.4. Declaração de Inidoneidade para Licitar ou Contratar: Aplicada nas faltas de extrema gravidade (atos de fraude, conluio ou reincidência reiterada), com reflexo proibitivo amplo perante os entes federativos de toda a República (União, Estados, Municípios e Distrito Federal), variando de 3 (três) a 6 (seis) anos de restrição absoluta.

12. DOS RECURSOS FINANCEIROS E ORÇAMENTÁRIOS

12.1. Em consonância com o regramento expresso do artigo 82, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, a celebração e a assinatura da Ata de Registro de Preços não geram obrigação de despesa imediata e prescindem de indicação de saldo orçamentário nesta fase inicial.

12.2. Os recursos financeiros necessários ao custeio de cada evento, aquisição material ou

serviço logístico demandado serão empenhados e provisionados de forma isolada no ato da emissão de cada nota de empenho, onerando as contas da Secretaria de Estado da Segurança Pública e do Corpo de Bombeiros Militar de Sergipe, conforme dotações consignadas no orçamento geral do Estado para o respectivo exercício financeiro.

13. DA DISPENSA DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

13.1. Com esquite nos critérios de conveniência, oportunidade e modicidade dos custos processuais autorizados pela lei 14.133, fica dispensada a prestação de garantia contratual para a presente Ata. A imposição desta cláusula oneraria excessivamente as ordens parceladas de serviços de buffet e apoio logístico, mitigando a ampla competitividade do certame e gerando embaraços ao atingimento do preço mais vantajoso.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1 Não serão permitidas subcontratações

15. PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA	PROGRAMA DE TRABALHO	PROJETO OU ATIVIDADE	ELEMENTO DE DESPESA	FONTE DE RECURSO
23101	06.182.0236	0168	3.3.90.00	1753/1500

Protocolo de Assinatura(s)

O documento acima foi proposto para assinatura digital. Para verificar as assinaturas acesse o endereço <http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código de verificação: EYMV-0ISD-6H8W-NFMY



O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 27/07/2026 é(são) :

Legenda: ● Aprovada ● Indeterminada ● Pendente

- MARIO LIMA BITENCOURT - TEN. CEL.QOBM ***22134*** DIRETORIA DE LOGÍSTICA - CBM Corpo de Bombeiro Militar 23/07/2026 08:56:51 (Docflow)