

# Estudo Técnico Preliminar 1/2023

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 09100.000060/2023-73

## 2. Descrição da necessidade

2.1 Com o retorno das atividades presenciais, diante do término da emergência de saúde pública ocasionada pela COVID-19, o Contrato nº 02 /2022 em vigor, voltado para a realização de eventos, não contempla itens necessários para atender as demandas da Fundação Alexandre de Gusmão (FUNAG) nem consideram a abrangência nacional para execução dos serviços. Dessa forma, faz-se necessário um contrato com cobertura nacional para atender as finalidades da Fundação.

2.2 O contrato nº 02/2022 firmado entre a Fundação e a Empresa Exemplus Agencia de viagens e Turismo LTDA, abrange somente as cidades de Brasília, Rio de Janeiro e São Paulo. A fim de atender as atividades previstas no Programa de Trabalho Anual de 2023, bem como alcançar os objetivos estratégicos da FUNAG, a nova contratação deve ser em âmbito nacional, contemplando todas as regiões do Brasil.

2.3 Com o intuito de divulgar a política externa brasileira em seus aspectos gerais, conforme finalidades dispostas na Lei nº 5.717, de 26 de outubro de 1971, e no art. 2º do anexo I do Decreto nº 10.943, de 24 de janeiro de 2022, a Fundação Alexandre de Gusmão desenvolve um amplo trabalho na promoção de atividades culturais e pedagógicas no campo das relações internacionais e da história diplomática brasileira, que são realizadas, em especial, pela promoção de debates em seminários, conferências, congressos, palestras, etc., que contam com a participação de autoridades, diplomatas, acadêmicos e especialistas, brasileiros e estrangeiros, e a sociedade em geral, além da realização de exposições.

2.4 Seja pelo quadro de pessoal reduzido ou pelo fato de não contar e não dispor de todos os serviços e da logística necessária à realização de eventos, é fundamental que se busque contratar no mercado, por meio de licitação, empresa especializada que possua experiência na área de eventos. Conforme a Portaria do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e

Gestão nº 443, de 27 de dezembro de 2018, vários dos serviços a serem contratados estão elencados entre aqueles cuja execução deve ser preferencialmente indireta, como:

I - alimentação;

[...]

XIII - instalação, operação e manutenção de máquinas e equipamentos, incluindo os de captação, tratamento e transmissão de áudio, vídeo e imagens;

[...]

XVIII - recepção;

[...]

XXVI - tradução;

[..]

XXVIII - transportes;

[...]

2.5 As atividades culturais e pedagógicas no âmbito da política externa brasileira, das relações internacionais e da memória diplomática são parte substantiva das atividades finalísticas da FUNAG, conforme previsto em seus programas de trabalho anuais, aprovados pelo Conselho de Administração Superior da FUNAG, e no Plano Plurianual do Governo – PPA.

2.6 Os diferentes formatos, tamanhos, localidades de cada evento e os ajustes dos programas de trabalho anuais da Fundação se adequarão aos limites orçamentários disponibilizados. O quantitativo de itens e o valor da contratação, constantes neste Estudo Técnico Preliminar, são estimados. A execução do contrato estará vinculada diretamente com o orçamento disponibilizado para a Fundação na Lei Orçamentário Anual, respeitando os normativos de imposição de limites e o de programação orçamentária e financeira.

2.7 A Fundação não tem disponibilidade dos equipamentos especificados neste estudo técnico preliminar, fundamentais e indispensáveis à realização dos eventos, bem como não possui recursos orçamentários de investimento para tais aquisições, não dispõe dos recursos humanos e insumos para operacionalização desses equipamentos, uma vez que os equipamentos existentes na FUNAG somente atendem as atividades internas da sua força de trabalho. Os preços estimados para os referidos serviços, portanto,

deverão abranger todos os custos indiretos, como transporte para o local do evento, instalação, desinstalação e outros insumos como manutenção durante o evento, conexão com a Internet, mão de obra técnica qualificada para operar os equipamentos demandados, utilização de licenças de *softwares* diversos, inclusive antivírus, bem como a garantia de troca imediata em caso de pane eventual.

2.8 A realização de licitação, valendo-se do pregão eletrônico, justifica-se em virtude do seu objeto, cujos serviços serão demandados de acordo com as necessidades da FUNAG e previstos neste estudo técnico preliminar. Os quantitativos refletem a expectativa da Fundação, uma vez que a sua programação anual é aprovada a cada exercício e ajustada de acordo com as diretrizes do Conselho de Administração Superior e as definições estabelecidas pelo presidente da FUNAG em coordenação com as áreas temáticas específicas do MRE, bem como os recursos disponibilizados no âmbito do Orçamento Geral da União para o seu Orçamento Anual e contingenciamento eventual.

2.9 Dessa forma, com vistas ao atendimento ao Acórdão TCU nº 1.712/2015 e com base na Lei nº 8.666/93, suas alterações e demais legislações correlatas, mesmo diante da impossibilidade de definir a quantidade que será demandada pelos serviços abrangidos neste estudo técnico preliminar, foram estimados os quantitativos, com base no histórico da Fundação dos últimos anos, considerando os eventos que serão realizados de forma presencial.

2.10 Nesse contexto, por se tratar de estimativas, as quantidades e os valores a serem licitados não constituem compromissos futuros para a FUNAG, uma vez que os serviços serão demandados de acordo com as necessidades da Fundação, razão pela qual não poderão ser exigidos nem considerados valores para pagamento mínimo, sem que isso justifique qualquer indenização à Contratada.

2.11 Tal estudo técnico preliminar contém as informações necessárias para atendimento às disposições do art. 7º, da Instrução Normativa ME/SEDGGD /DG nº 40, de 22 de maio de 2020.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Eventos e Comunicação Digital - DECD	Acauã Lucas Leotta

#### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Por se tratar de estimativas, as quantidades e os valores a serem licitados não constituem compromissos futuros para a FUNAG, uma vez que os serviços serão demandados de acordo com as necessidades da Fundação, razão pela qual não poderão ser exigidos nem considerados valores para pagamento mínimo, sem que isso justifique qualquer indenização à Contratada.

4.2 São requisitos essenciais à prestação dos serviços objeto da presente contratação:

4.2.1 Para a execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar profissionais com formação, habilidades e conhecimentos mínimos exigidos.

4.2.2 Os serviços deverão ser executados com a utilização de técnicas e rotinas adequadas, e em estrita concordância e obediência às normas técnicas vigentes.

4.2.3 Desde logo, a presente contratação deverá considerar que a organização de evento é uma atividade complexa e requer a coordenação e contratação de diversos serviços, tais como sonorização, iluminação, montagens, desmontagens, segurança, limpeza, materiais e etc., como também a necessidade de prestar assessoria prévia e de acompanhar e orientar o contingente alocado pela contratada, controlar horários, resolver imprevistos e corrigir situações adversas, de forma a garantir o perfeito desenvolvimento das atividades dos eventos.

4.2.3 Portanto, visando o atendimento das necessidades da Fundação é fundamental a contratação de empresa especializada em organização, planejamento, organização, coordenação e acompanhamento, de eventos em âmbito nacional.

4.3. Além do atendimento aos requisitos de regularidades jurídica, fiscal, trabalhista e previdenciária e da qualificação econômico-financeira necessárias à contratação com a Administração Pública Federal, que estarão descritas em Edital, a empresa a ser contratada deverá comprovar, ainda, qualificação técnica para o atendimento da necessidade da Contratante.

4.3.1 São requisitos de qualificação técnica:

4.3.1.1 A empresa interessada em participar do certame deverá apresentar atestado de capacidade técnica, expedido em seu nome, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado,

que comprove o seu desempenho em fornecimento pertinente e compatível com os serviços em características, nas quantidades e nos prazos compatíveis com o previsto neste estudo técnico preliminar;

4.3.1.2 Comprovação que já executou objeto compatível, em prazo, com o que está sendo licitado, mediante a comprovação de experiência mínima de 3 (três) anos na execução de objeto semelhante ao da contratação, podendo ser aceito o somatório de atestados;

4.3.1.3 O atestado de capacidade técnica deverá comprovar que a empresa prestou serviços, a contento e de forma satisfatória, na realização de eventos, com:

- disponibilização/atuação de intérpretes ou tradução simultânea;
- filmagem e sonorização;
- hospedagem de, no mínimo, 10 (dez) participantes com alimentação em ambiente hoteleiro; e
- realização de serviço de transporte.

4.3.1.4 Certificado válido de cadastramento no Ministério do Turismo, de que trata o art. 22 da Lei nº 11.771, de 2008, e nos termos do Decreto nº 7.381, de 2010, demonstrando que está autorizado a prestar serviço de organização de eventos;

4.3.1.5 O atestado deverá conter a identificação do signatário, o quantitativo com a descrição do serviço realizado e a identificação do responsável pela emissão do atestado com nome, função e telefone para possível solicitação de informações adicionais de interesse da Fundação;

4.3.1.6 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelos menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

4.4 Tendo em vista a necessidade de realização de eventos com a presença de autoridades, especialistas e acadêmicos nacionais e estrangeiros, a fim de que seja selecionada uma empresa capaz de executar as demandas de forma satisfatória, faz-se necessária a comprovação de atestados de capacidade técnica, a fim de não gerar prejuízos técnicos e financeiros para a administração pública. Os atestados acima requisitados foram definidos

com base no histórico de eventos da Fundação, constante deste Estudo Técnico Preliminar.

#### 4.5 Critérios e práticas de sustentabilidade:

4.5.1 O objetivo é a efetiva aplicação de boas práticas sustentáveis nas licitações promovidas pela Administração Pública, em atendimento ao art. 170, da Constituição Federal; ao art. 3º, da Lei nº 8.666/93 alterado pela Lei nº 12.349/2010, a Lei nº 12.187/2009 e o art. 6º da Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG, além do Decreto nº 7.746/2012;

4.5.2. Os serviços deverão atender aos critérios para a promoção de acessibilidade previstos em normas vigentes, incluído o atendimento a todas as pessoas com deficiências, participantes dos eventos, em sentido juridicamente conglobante;

4.5.2.1 Os critérios para a promoção de acessibilidade constam na Lei nº 10.098/2000, cujo cumprimento orienta-se pela Norma Técnica ABNT NBR nº 9.050;

4.5.2.2 Os critérios para a promoção de acessibilidade, supracitados, não excluem qualquer outra determinação legal acerca do tema, quer seja complementar, suplementar, superveniente ou qualquer outra que se aplique em caso concreto.

4.5.3. O(s) serviço(s) deverá(ão) respeitar as normas e os princípios ambientais, minimizando ou mitigando os efeitos dos danos ao meio ambiente, utilizando tecnologias e materiais ecologicamente corretos, atendendo aos critérios de sustentabilidade assim como:

4.5.3.1. A utilização de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

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

4.5.3.3. Observação da Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

4.5.3.4. Fornecimento aos empregados dos equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;

- 4.5.3.5. Realização de separação dos resíduos recicláveis descartados durante os eventos.
- 4.5.3.6. Respeito às Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- 4.5.3.7. Previsão da destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999;
- 4.5.3.8. Esta contratação observará em todas as fases do procedimento licitatório as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental;
- 4.6. Conforme estabelecido na Portaria FUNAG nº 96/2017, os serviços em tela são considerados como de caráter continuado, sua interrupção pode afetar o cumprimento da missão institucional do órgão.
- 4.7 A Duração inicial do contrato de prestação de serviços de natureza continuada:
- 4.7.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) data de assinatura do respectivo termo de contrato, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.
- 4.8. Por se tratar de serviço de natureza comum, não haverá necessidade da contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.
- 4.9. As obrigações da CONTRATADA e CONTRATANTE estarão previstas no Termo de Referência da contratação.

## 5. Levantamento de Mercado

5.1 A equipe de planejamento deste estudo técnico preliminar, ao realizar o levantamento das contratações do objeto a ser contratado, observou que a contratação segue os critérios estabelecidos por outros órgãos da Administração Pública Federal.

5.2. Soluções de mercado que atendam aos requisitos específicos:

5.2.1 Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros estudos técnicos preliminares, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. A variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

5.2.2. Logo, a contratação dos serviços, objeto deste instrumento, se mostra perfeitamente possível haja vista, após busca parametrizada de fornecedores, constatar-se um vasto quantitativo de empresas cadastradas nessa linha de fornecimento no SICAF, aptas a prestação dos serviços. Disponível em: <https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/public/pages/consultas/selecionarLinhaFornecimento.jsf>

5.3. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos serviços a serem contratados, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

5.4 Esta equipe realizou levantamento de mercado, identificando as contratações de empresas especializadas em eventos e correlatos no âmbito da Administração Pública Federal, bem como parte de possíveis fornecedores dos serviços objeto deste estudo técnico preliminar:

### LEVANTAMENTO DE MERCADO

	Órgão ou	UASG
--	----------	------



Serviço	fornecedor	ou CNPJ
Contratação de serviços de natureza continuada, por meio de empresa especializada em realização de eventos.	Ministério das Relações Exteriores	240013
	Conselho Federal de Química	389260
	Ministério da Saúde	250110
	Tribunal de Justiça do Maranhão	925125
	Ministério da Defesa	120006
	Advocacia-Geral da União	110792
	Conselho Federal de Administração	389133
	Conselho Federal de Economia	925048
	Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade	443033
	Soluction Logística e Eventos Eireli	12.941.636 /0001-17
	Golden Soluções e Entretenimento	26.751.770 /0001-60
	Barcelô Eventos Ltda.	19.086.382 /0001-46
	GTQ - Planejamento promoções Artísticas e Culturais Eireli	00.171.391 /0001-07
	Premier Eventos Ltda.	03.118.191 /0001-89
	RD& Produções de Eventos Inteligentes Ltda.	13.325.593 /0001-08
	Vitória Serviços e Eventos Ltda.	17.465.579 /0001-60
	Viver Eventos Ltda.	04.274.005 /0001-63
	A e C Eventos e Promoções Eireli	26.497.800 /0001-53
Alberto Antônio Alves de Oliveira Granato - EPP	08.202.383 /0001-92	
Buffet da Corte	09.911.379 /0001-66	

5.5 Conforme pode ser observado no quadro acima, o objeto a ser licitado tem amplo mercado de fornecedores.

5.6 Não foi necessário a utilização de audiência pública em virtude do resultado das pesquisas no site de compras do governo, que foram suficientes para comprovar a viabilidade da metodologia e a disponibilidade de empresas para execução do objeto.

## 6. Descrição da solução como um todo

6.1 A solução para a contratação pretendida, conforme especificações contidas neste Estudo Técnico Preliminar se dará mediante a contratação de empresa especializada para realização de eventos e correlatos para atender as demandas da FUNAG, no Distrito Federal e nos demais estados da Federação.

6.2 Os serviços objeto deste Estudo Técnico Preliminar foram agrupados em um único grupo, pois a sua fragmentação poderá comprometer a execução do programa de trabalho da Contratante.

6.3 Os serviços a serem demandados pela Fundação estão descritos de acordo com a sua respectiva categoria no quadro abaixo, bem como detalhados neste Estudo Técnico Preliminar.

I - HOSPEDAGEM COM CAFÉ DA MANHÃ INCLUSO			
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
1	Apartamento individual categoria "5 estrelas"	Apartamento "standard". Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Diária
2	Apartamento individual categoria "4 estrelas"	Apartamento "standard". Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Diária
II - ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO			
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
3	Fornecimento de água mineral	Água mineral, sem gás - garrafa 330 ml.	Unidade
4	Almoço ou jantar	Buffet ou à la carte:  - <u>Entrada</u> : opções de pratos frios (saladas, cremes ou mousses).  - <u>Prato principal</u> : opções de pratos quentes (peixes, aves e carnes), com respectivas guarnições e opções de massas. Sobremesa: 2 (dois) tipos de doces, frutas variadas da estação.	Por pessoa

		- <u>Bebidas não-alcoólicas</u> : até 2 (duas) unidades, por exemplo: água mineral com ou sem gás, suco natural, água de coco (natural, sem açúcar) ou refrigerante, e 1 (uma) xícara de café ou chá.	
<b>III - TRANSPORTE</b>			
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
5	Veículo passeio simples	Veículo passeio simples tipo sedan, com no máximo dois anos de uso, 4 (quatro) portas, ar condicionado, incluindo combustível e serviço de motorista, com celular.	Diária de 10h
6	Veículo passeio simples	Veículo passeio simples tipo sedan, com no máximo dois anos de uso, 4 (quatro) portas, ar condicionado, incluindo combustível e serviço de motorista, com celular.	Diária de 2h
7	Van tipo executivo	Veículo com capacidade de 16 (dezesesseis) passageiros, com no máximo dois anos de uso, ar condicionado, incluindo combustível e serviço de motorista, com celular. Adequada e adaptada para possíveis passageiros com deficiência.	Diária de 10h
8	Micro-ônibus tipo executivo	Com motorista, celular, combustível, ar condicionado, capacidade de transporte para 27 (vinte e sete) passageiros. Adequado e adaptado para possíveis passageiros com deficiência.	Diária de 10h
<b>IV - RECURSOS HUMANOS</b>			
<b>A) HOSPEDAGEM E TRANSPORTE</b>			
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
9	Coordenador de transporte	Profissional responsável por supervisionar e coordenar as operações de transporte de pessoas, elaborar e controlar metas, planilhas de transporte, cumprimentos de prazos e qualidade no atendimento. A Contratante poderá solicitar a esse profissional a elaboração de estratégia de prestação de serviços de transporte de autoridades e colaboradores participantes do evento.  É obrigatória a experiência prévia em coordenação na área de transportes. Esse profissional deverá estar à disposição antes, durante e depois do evento, e terá que ser expressamente demandado pela Contratante.	Diária de 8h
10	Coordenador de hospedagem	Profissional capacitado para supervisionar, coordenar com o hotel desde o "check-in", o "check-out" e a alimentação dos hóspedes de acordo com a lista de participantes definida pela Contratante. O profissional deverá estar à disposição desde o "check-in" até o "check-out", e terá que ser expressamente demandado pela Contratante.	Diária de 8h
<b>B) EVENTOS</b>			
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA

			<b>MEDIDA</b>
11	Assessoria prévia	Profissional com experiência comprovada em planejamento e organização dos eventos e no trato com autoridades.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Diária
12	Coordenador de eventos	Profissional com experiência na coordenação, implementação, organização, acompanhamento, montagem, realização e desmontagem do evento, devendo possuir experiência comprovada no trato com autoridades.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Diária de 12h
13	Recepcionista português	Profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizada, devendo possuir experiência no trato com autoridades.	Diária de 8h
14	Recepcionista bilíngue de idiomas básicos	Profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizada, com fluência em um dos idiomas básicos (inglês, espanhol e francês), além da língua portuguesa, devendo possuir experiência no trato com autoridades.	Diária de 8h
15	Auxiliar de Serviços Gerais	Profissional com experiência, devendo possuir experiência no trato com autoridades e desenvoltura para apoio a eventos em tarefas de serviços gerais. A Contratada deverá dispor ao profissional de serviços gerais instrumentos, equipamento de segurança e uniforme adequados à consecução do serviço, conforme atividades a serem implementadas, de acordo com normas de segurança do trabalho e biossegurança.	Diária de 8h
16	Limpeza e Conservação	Profissionais treinados, capacitados e uniformizados para execução dos serviços de limpeza e conservação, com honorários compatíveis com o piso sindical da categoria, incluindo todo o material e equipamentos necessários, tais como: luvas, botas adequadas, carrinho para coleta em geral, pano de chão, aspirador, vassouras, baldes, produtos químicos e etc. A Contratada deverá dispor ao profissional de limpeza e conservação, equipamento de segurança e uniforme adequados à consecução do serviço, de acordo com normas de segurança do trabalho e biossegurança.	Diária de 8h
17	Segurança desarmada	Profissional treinado e capacitado para execução de segurança desarmada diurna ou noturna, conforme demanda, uniformizado e munido dos equipamentos necessários ao desempenho de suas funções, sendo de competência da Contratada a comprovação da solicitação dos critérios de experiência.	Diária de 12h
18	Brigadista	Profissional qualificado e capacitado para prestar serviços de primeiros socorros, prevenção e segurança contra incêndio e pânico em plantas e/ou edificações privadas ou públicas, sendo responsável por executar ações de prevenção e de emergência exclusivamente no local em que atua como brigadista, sendo de competência da Contratada a comprovação da solicitação dos critérios de experiência.	Diária de 12h
19	Mestre de cerimônias ou Locutor	O serviço deverá ser executado por profissional capacitado e com experiência na atividade de mestre de cerimônias e locução, no trato com autoridades e habilidade em lidar com pessoas, boa postura, desenvoltura, adequada presença de palco, boa dicção, voz adequada à apresentação de cerimonial, articulação e interpretação de possíveis improvisos no cerimonial.	Diária de 8h
<b>C) ESPECIALIZADOS</b>			

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
20	Intérprete e/ou tradutor simultâneo de idiomas básicos	Intérprete e/ou tradutor simultâneo de idiomas básicos, treinado, capacitado e com experiência comprovada para acompanhamento de reuniões, visitas, eventos, etc. Para os efeitos desta tabela, são considerados idiomas básicos, além do português: inglês, francês e espanhol.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Diária de 6h
21	Intérprete de Libras	Diária de 6 (seis) horas a ser realizada por 2 (dois) profissionais, com experiência comprovada, em regime de revezamento, a cada 20 (vinte) minutos, conforme preconizam as entidades de classe, para a execução dos serviços de tradução /interpretação da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) para a língua portuguesa, e vice-versa, nas modalidades falada, nas formas simultânea ou consecutiva, ao vivo ou ensaiada, gravada ou não, em eventos da FUNAG, dentro do Distrito Federal, ou, se necessário, em outras Unidades da Federação, com cessão de uso de voz e imagem por tempo indeterminado.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Diária de 6h
22	Intérprete de audiodescrição	Serviço de profissionais nas formas simultânea ou consecutiva, ao vivo ou ensaiada, gravada ou não, com utilização de tecnologia assistiva ou ajuda técnica, visando a narração, em língua portuguesa, sincronizada com o som original, contendo descrições de sons, de elementos visuais e de quaisquer informações adicionais que sejam relevantes para possibilitar a melhor compreensão por pessoas com deficiência visual, devendo observar os requisitos da ABNT NBR 16452 - Acessibilidade em Comunicação – Audiodescrição.	Hora
23	Legendagem	Transcrição/legenda de idiomas básicos (português, inglês, espanhol e francês).	Hora
<b>V - SERVIÇOS DE LOGÍSTICA - ALIMENTAÇÃO/EVENTOS</b>			
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
24	Fornecimento de água mineral	- Fornecimento de água mineral sem gás em garrafa individual de 330 ml.	Unidade
25	Bebedouro - Instalação e manutenção	Bebedouro - Instalação e manutenção, tipo geladeira, com 1 (um) garrafão de água, tipo galão 20 (vinte) litros (cheio), padrão ABNT, com fornecimento de copos descartáveis de boa qualidade e lixeira de capacidade de no mínimo 50 (cinquenta) litros pelo período do evento. Devem estar agregados todos os custos descritos neste item.	Diária
26	Fornecimento de garrafão de água mineral 20 litros (cheio)	Fornecimento de garrafão de água, tipo galão 20 (vinte) litros (cheio), padrão ABNT, quando demandando pela contratante.	Unidade
		- <u>Bebidas</u> : café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada e leite aquecidos (UHT desnatado ou integral), acondicionados em garrafas térmicas. Duas opções de chá em sachês	

27	Coffee break	<p>acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial em sachê; adoçante em sachê; 2 (dois) tipos de sucos de frutas sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca, em garrafas de 330 ml; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero) em garrafas individuais ou latas, que poderão ser dispostos, preferencialmente, em baldes de aço inox.</p> <p>- <u>Alimentos</u>: 1 (um) tipo de minissanduíche; minipães de queijo (relação ideal de 8 (oito) unidades para cada participante, dispostos em <i>réchaud</i>); 1 (um) tipo de bolo; e salada de frutas (sem açúcar).</p> <p>- <u>Serviço à americana</u>. Pratos de sobremesa, garfos e colheres de sobremesa, taças em vidro para servir salada de frutas, guardanapos e porta-guardanapos; taças para água, suco e refrigerante; conjuntos de chá e café com xícaras e pires; colheres de chá e café.</p> <p>- <u>Equipe de apoio</u>: coordenador, garçons, copeiros. Tempo de duração: 30 (trinta) a 60 (sessenta) minutos</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	Por pessoa
28	Coquetel	<p>- <u>Serviço volante</u>. Todos os utensílios e detalhes de metal deverão ser feitos de aço inoxidável liso ou escovado. Guardanapos e porta-guardanapos.</p> <p>- <u>Equipe de apoio</u>: Garçons treinados; equipe de copa e cozinha; todo material necessário para a realização do coquetel, ex: taças, copos, guardanapos, pratos, talheres entre outros.</p> <p>- <u>Tempo de duração</u>: 1 (uma) a 4 (quatro) horas.</p> <p>- <u>Serviço de alimentos</u>: em porções individuais dispostas à bandeja: 12 (doze) tipos de iguarias (sugestões: folhados, quiches, tartelettes, mousses e patisserie): a) 3 (três) canapés frios; b) 2 (dois) canapés quentes; c) 2 (dois) tipos de pratos quentes em mini porções (sugestões: escondidinhos, suflês, risotos entre outros), em tigelas individuais; d) 2 (dois) tipos de petiscos quentes; e) 3 (três) tipos de mini doce (sugestões: mousses, etc.).</p> <p>- <u>Serviço de bebidas</u>: em taças dispostas à bandeja: água mineral com e sem gás; 2 (dois) tipos de sucos de frutas (sem açúcar); 1 (uma) água de coco (natural, sem açúcar); 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero).</p> <p><u>Bebidas alcoólicas</u>: vinho (tinto e branco), espumante e coquetel de frutas com álcool. Todas de boa qualidade.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	Por pessoa
29	Brunch	<p>- <u>Bebidas</u>: café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada e leite aquecidos (UHT desnatado ou integral), acondicionados em garrafas térmicas. Duas opções de chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial em sachê; adoçante em sachê; 2 (dois) tipos de sucos de frutas com e sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca, em garrafas de 330 ml; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero) em garrafas individuais ou latas, que poderão ser dispostos, preferencialmente, em baldes de aço inox.</p> <p>- <u>Alimentos</u>: 2 (dois) tipos de saladas, servidos em peça de vidro com ou sem suporte de metal; molho para salada, em molheira; galheteiro com azeite extra virgem, vinagre comum ou balsâmico, e sal. Tábua de frios e queijos variados e cesta com quatro tipos de pães. 1 (um) tipo de prato frio; 2 (dois) tipos de pratos salgados servidos em <i>réchaud</i>; um tipo de massa com molho servidos em <i>réchaud</i>. 2 (dois) tipos de pratos quentes (carne ou</p>	Por pessoa

		<p>frango ou peixe ou camarão) servidos em <i>réchaud</i>. 2 (dois) tipos de minidoces e 1 (um) tipo de torta doce, servidos em peças de vidro com ou sem suporte de metal. 3 (três) tipos de frutas laminadas ou salada de frutas sem açúcar; 2 (dois) tipos de frutas secas ou oleaginosas.</p> <p>- <u>Serviço à americana</u>. Descansos de utensílios de serviço individualizados por tipo de alimento; pratos médios; garfos e facas de mesa; pratos de sobremesa; garfo, faca e colher de sobremesa; taças em vidro para servir salada de frutas; taças para água, suco e refrigerante; conjuntos de chá e café; guardanapos e porta-guardanapos.</p> <p>- <u>Equipe de apoio</u>: coordenador, garçons, copeiros, cozinheiros. Tempo de duração: 60 (sessenta) a 120 (cento e vinte) minutos.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	
30	Minipão de queijo, café, chá, água de coco e água	<p>- <u>Alimento</u>: porção de minipães de queijo assados ao ponto na relação de 8 (oito) unidades para cada participante.</p> <p>- <u>Bebidas</u>: café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada, acondicionados em garrafas térmicas. Chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Água em garrafas de 330 ml, lacradas de fábrica, sem gás, geladas, acondicionadas em baldes de aço inox, acompanhadas de taças de vidro. Água de coco natural, sem açúcar, acondicionada em jarra de vidro, acompanhada de taças.</p> <p>- <u>Compõe o serviço</u>: conjuntos com xícaras e pires para café e chá e colheres de café; açúcar refinado especial e adoçante, ambos em sachê; base e tampa para cobrir as taças em inox, cumbuca de vidro.</p> <p>- <u>Equipe de apoio</u>: garçons e copeiros. O garçom também servirá a mesa diretora sempre que solicitado pela Contratante.</p> <p>- <u>Periodicidade</u>: por até 4 (quatro) horas.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	Por pessoa
31	Petit four	<p>Porção de petit four (doce e salgado) com relação ideal de 50g para cada participante. Desde que solicitada/prevista na Ordem de Serviço.</p> <p>Opções de sabor: amanteigado de nozes/castanhas, ervas finas, nata, goiaba, coco.</p>	Por pessoa
32	Almoço ou jantar no ambiente do evento	<p>- <u>Buffet completo ou à la carte</u> - Entrada (Opções): pratos frios (saladas/cremes /mousses). Prato principal: opções de pratos quentes (aves e carnes), com respectivas guarnições e opções de massas. Sobremesa (Opções): tipos de doces, frutas variadas da estação e sorvetes.</p> <p>- <u>Bebidas</u>: Duas opções de chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial, em açucareiro ou sachê; adoçante em sachê ou porta-adoçante; 2 (dois) tipos de sucos de frutas com e sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um normal e um zero) em garrafas individuais ou latas, água de coco natural, sem açúcar, acondicionada em jarra de vidro, acompanhada de taças e café.</p> <p>- <u>Equipe de apoio</u>: coordenador, garçons, copeiros, cozinheiro.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	Por pessoa
		<p>- <u>Buffet completo ou à la carte</u> em estabelecimentos do ramo de alimentação (restaurantes, churrascarias e similares) de alto padrão. Entrada: 2 (duas) opções de</p>	

33	Almoço ou jantar  - Externo ao ambiente do evento	pratos frios. Prato principal: 2 (dois) tipos de pratos quentes (aves e carnes), com respectivas guarnições e 2 (dois) tipos de massas; Sobremesa: pelo menos 2 (duas) opções (doces e frutas variadas da estação).  - <u>Bebidas não alcoólicas</u> : até 3 (três) unidades entre as seguintes opções: água mineral natural ou gasosa em garrafa individual, suco natural, água de coco, refrigerante em garrafa individual ou lata, ou coquetel de frutas (sem álcool), e uma xícara de café ou chá.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Por pessoa
<b>VI - OUTROS MATERIAIS</b>			
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
34	Estande montagem básica – TS	Estande básico, estrutura modular, Painel TS dupla face 2,20A, carpete em cor a ser definida de 4mm fixado no piso com fita banana/dupla face, paredes divisórias em material tipo octanorme, laminados TS na cor branca, iluminação tipo spot, tomadas de 3 (três) pinos, arandela, 1 (uma) testeira 1X0,5m em policarbonato, com identificação adesiva com nome do expositor em caixa alta, 1 (um) balcão com gaveta com chave, 1 (uma) banquetta, 1 (uma) mesa redonda (tipo Bistrô) com tampa de vidro e pés cromados com 4 (quatro) cadeiras, prateleiras, depósito, 2 (dois) baús, 1 (uma) lixeira cromada pequena, extintor de incêndio, 1 (um) frigobar e armários. Cenografia externa: parede canaletada construída em madeira pintada com aplicação de logomarca; montagem, iluminação e instalações elétricas necessárias, fita de isolamento de área e tecido TNT (conforme a demanda do evento). Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio com Wi-Fi (igual ou superior a 802.11 AC – 5 GHz) com velocidade nominal mínima de 10Mbps, e 1 (um) notebook com cabo de aço de segurança e demais cabos que se fizerem necessários. Os itens acima especificados são exemplificativos, sendo necessária a apresentação prévia de projeto com planta baixa e leiaute para aprovação da Contratante, com antecedência de até 15 (dias) antes do evento.	m <sup>2</sup>
35	Estande montagem especial	Estande especial, painel em MDF, piso (com rampa de acesso para deficientes) e cobertura, conforme evento ou estrutura modular com utilização de outros materiais, como, peças em madeira, serralheria, vidro, sistema “spider”, “Box truss”, entre outros. Carpete em cor a ser definida de 4mm fixado, iluminação com alta qualidade e tecnologia e instalações elétricas necessárias, tomadas de 3 (três) pinos, arandelas, 1 (um) balcão com gaveta com chave, 2 (duas) banquetas altas, 2 (duas) mesas redondas (tipo Bistrô) com tampa de vidro e pés cromados com 3 (três) cadeiras, prateleiras, depósito, 3 (três) baús, 2 (duas) lixeiras cromadas pequenas, extintor de incêndio, 1 (um) frigobar e armários. Cenografia externa: parede canaletada construída em madeira pintada com aplicação de logomarca. Paisagismo, montagem, fita de isolamento de área e tecido TNT (conforme a demanda do evento). Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio com Wi-Fi (igual ou superior a 802.11 AC – 5 GHz) com velocidade nominal mínima de 10Mbps, e 1 (um) notebook com cabo de aço de segurança e demais cabos que se fizerem necessários. Os itens acima especificados são exemplificativos, sendo necessária a apresentação prévia de projeto com planta baixa e leiaute para aprovação da Contratante, com antecedência de até 15 (dias) antes do evento.	m <sup>2</sup>
36	Balcão para recepção	Balcão caixa com uma gaveta com chave e mesa teclado, gaveta com divisórias em MDF, medindo 1,50 m comprimento x 1,10 m altura x 0,50 m profundidade.	Unidade /Diária
37	Adesivação de Superfícies	Plotagem em até cinco cores impressão digital – adesivo vinil – com aplicação. Arte fornecida pela Contratante.	m <sup>2</sup>



38	Gerador de energia	500 kVA. A empresa Contratada deverá deixar um técnico no local do evento para operar o equipamento na montagem e no dia do evento.	Unidade /Diária
39	Régua de energia	Régua de energia com 6 (seis) entradas para tomada.	Unidade /Diária
40	Cadeira estofada sem braço	Cadeira estofada sem braço para plateia, a cor será definida pela contratante. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária
41	Cadeira tipo poltrona, "Talk Show"	Cadeira tipo poltrona, "Talk Show", em courvin com braço, fixa ou giratória, que suporte 150 kg, a cor será definida pela contratante. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária
42	Banqueta	Estofada, para balcão, com apoio para as costas. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária
43	Mesa estilo bistrô	Bistrô com tampo de vidro e pés inox e 3 (três) banquetas com encosto em estrutura interna em aço inox, com espuma poliuretano injetada, estrutura com acabamento cromado e acento em couro sintético. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária
44	Mesa redonda de 4 lugares	Mesas redonda de pelo menos 1,20 m de diâmetro e 75 cm de altura, forradas com toalhas na cor verde musgo, branca ou preta, cobre mancha em tecido fino, na cor definida pela Contratante, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, com 4 (quatro) cadeiras estofadas sem braço. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária
45	Mesa redonda de 8 lugares	Mesas redonda 1,60m de diâmetro e 75 cm de altura, com pernas dobráveis em tubo em aço carbono, sistema de dobradiças com travas automáticas, tampo em compensado 18 mm, acabamento em fórmica, com bordas, forradas com toalhas na cor verde musgo, branca ou preta, cobre mancha em tecido fino, na cor definida pela Contratante, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, com cadeiras. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária
46	Mesa de Canto	Formato redondo/quadrado, com estrutura em tubos de aço cromados. Tampo composto de vidro temperado (modelos a serem escolhidos pela contratante). Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária
47	Pranchão para 3 pessoas	Mesas Retangulares medindo 1,80 x 0,60 m e 75 cm de altura, com pernas dobráveis, sistema de dobradiças com travas automáticas, tampo em compensado de pelo menos 18 mm, acabamento em fórmica ou madeira, em perfeito estado. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária
48	Toalha para mesa Diretora / Plenário	Formato retangular, tamanho 4 metros, em tecido de alta qualidade, estilo e padrões de acordo com o evento, na cor branca, musgo ou preta definida na solicitação de serviço, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo.	Unidade /Diária

49	Toalha de mesa para pranchão 3 (três) lugares	Toalhas nas cores branca ou preta, em tecido nobre, acabamento fino, nas dimensões do pranchão (1,80 x 0,60 m e 75 cm de altura). As cores serão definidas pela Contratante.	Unidade /Diária
50	Saia de mesa para evento	Locação diária de saia para decoração de mesa quadrada ou retangular de 3 lugares, cor a ser definida pela Contratante.	Unidade
51	Materiais em lona (banner)	Impressão e acabamento em lona vinílica 300 dpi, 4/0 cores.	m <sup>2</sup>
52	Materiais em lona (faixa de mesa)	Impressão e acabamento em lona vinílica 300 dpi, 4/0 cores e instalada.	m <sup>2</sup>
53	Materiais em lona (fundo de palco)	Impressão em lona vinílica 300 dpi, acabamento, instalação e montagem de estrutura em metal/box truss, 4/0 cores.	m <sup>2</sup>
54	Prisma de mesa em acrílico	Medindo 30 cm de comprimento, 11 cm de altura e 2 mm de espessura (formato em "L").	Unidade /Diária
55	Porta-banner	Pedestal tripé 3 (três) estágios em alumínio/ferro, haste telescópica com base articulada, regulagem de altura de 1 (um) a 3 (três) metros.	Unidade /Diária
56	Púlpito	Descrição aproximada: madeira ou acrílico, espessura: 10mm, altura mínima: 1,30, plataforma de leitura: 37x40cm, com suporte para microfone e água.	Diária
57	Praticável ou Tablado	Praticável ou Tablado de madeira/ferro elevado c/ 20cm a 40cm estruturado com madeira/ferro, piso carpetado, nivelado, com acabamento e rodapés, com rampa /escada de acesso de ferro, conforme solicitação, modelo e cor a ser definido pela Contratante.	m <sup>2</sup>
58	Arranjo de flores – tipo jardineira ou tipo pedestal	Arranjos tipo jardineira para ornamentação em frente à mesa de solenidade, no mínimo com 1m x 0,6m x 0,3m (largura x altura x profundidade), com flores nobres sem cheiro.	Unidade /Diária
<b>VII - EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA E TELECOMUNICAÇÕES</b>			
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
59	Notebook	Memória 12GB, SSD de 240GB, CPU com pelo menos 4 núcleos, clock mínimo de 2.0GHz, WebCam integrada 720p, microfone embutido, placa de rede 10/100 /1000Mbit, placa de rede wireless 802.11n/ac, Bluetooth, dispositivo apontador do tipo touchpad, caixa de som embutida, pelo menos 2 portas USB 2.0 e 1 porta USB 3.0, saída de vídeo HDMI, com Windows 10 ou superior e Office 2013 ou superior, Internet Explorer 11, Google Chrome atualizado.	Unidade /Diária
60		Impressora multifuncional laser colorida, duplex, com impressão de pelo menos 20 ppm (preto/colorido), copiadora 20ppm (preto/colorido), scanner com resolução mínima 1200 x 1200 dpi, conectividade USB 2.0, Ethernet e Wireless 802.11 b/g/n,	

	Impressora Multifuncional laser colorida	com todos os insumos e materiais (papel, toner preto e colorido) para no mínimo 1.000 (mil) impressões e instalação. Capacidade da Bandeja de Entrada: 200 folhas.	Unidade /Diária
61	Ponto de rede	Ponto de rede com tomada RJ-45, padrão CAT5e ou superior, 1000 mbps, com os switches necessários. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Diária
62	Link dedicado de Internet	Link de Internet dedicada de 40Mbps Full Duplex de <i>upload</i> e <i>download</i> simétricos ( <i>upload=download</i> ) com garantia de velocidade de 100%. Todos os links devem possuir 4 IPs válidos e fixos para Internet. Os <i>links</i> devem ser sem filtros de portas. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Unidade /Diária
63	Internet Wi-Fi	Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio, com velocidade nominal mínima de 10Mbps por senha de acesso/computador. Deverão estar previstas no custo todos os equipamentos necessários no serviço, inclusive o serviço de provedor de acesso à Internet e roteadores para distribuição de sinal em modo Wi-Fi (sem fio padrão 802.11 n/ac) e via cabo, com no mínimo de 4 saídas RJ-45. O sinal Wi-Fi deverá ser distribuído de forma a cobrir os locais do evento e deverá haver cabos em quantidade e comprimento suficiente para conexão. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Diária
<b>VIII - SONORIZAÇÃO</b>			
<b>A) SONORIZAÇÃO PARA AMBIENTE FECHADO</b>			
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
64	Sonorização para ambiente fechado	<p>Características mínimas do equipamento de sonorização para ambiente fechado:</p> <p>Console de Mixagem digital (Mesa de som digital) – 32 Canais XLR balanceada e 6 saídas auxiliares.</p> <p>Caixas Acústicas Ativa 1000 RMS (potencia de saída), Power Rating 1500, Resposta de frequência HZ (<math>\pm 3</math> dB) 60 - 20.000. Sistema de torre de som PA profissional.</p> <p>c) Caixas Acústicas Subwoofer Ativo de 15", Faixa de frequência: (-10 dB) 36 Hz – 98 Hz, Amplificador Class-D 1500W.</p> <p>d) 4 (quatro) microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo Gooseneck, fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa.</p> <p>e) 2 (dois) microfones sem fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide e transmissão em banda de frequência UHF (Frequência Ultra Alta), fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa.</p> <p>f) Main Power de 250A;</p> <p>g) Cabos necessário para a montagem de todo evento.</p> <p>h) 1 (um) técnico especializado.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	Diária 8h

<b>B) SONORIZAÇÃO ESPECIAL PARA LOCAIS COM DIFICULDADES ACÚSTICAS</b>			
<b>ITEM</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>
65	Sonorização especial para locais com dificuldades acústicas	<p>Características mínimas do equipamento de sonorização para ambiente fechado:</p> <p>Console de Mixagem digital (Mesa de som digital) – 32 Canais XLR balanceada e 6 saídas auxiliares.</p> <p>Caixas Acústicas Ativa 1000 RMS (potência de saída), Power Rating 1500, Resposta de frequência HZ (<math>\pm 3</math> dB) 60 - 20,000. Sistema de torre de som PA profissional.</p> <p>c) Caixas Acústicas Subwoofer Ativo de 15", Faixa de frequência: (-10 dB) 36 Hz – 98 Hz, Amplificador Class-D 1500W, com características de dispersão sonora especial para locais com dificuldades acústicas (Ex.: locais com RT60 acima de 3000 milissegundos);</p> <p>d) 4 (quatro) microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo Gooseneck, fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa.</p> <p>e) 2 (dois) microfones sem fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide e transmissão em banda de frequência UHF (Frequência Ultra Alta), fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa.</p> <p>f) Main Power de 250A;</p> <p>g) Cabos necessário para a montagem de todo evento.</p> <p>h) 1 (um) técnico especializado.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	Diária 8h
<b>C) MICROFONES</b>			
<b>ITEM</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>
66	Microfone lapela	Microfone de lapela sem fio UHF, tipo condensador, frequência mínima 50 Hz, frequência máxima 20000 kHz, sensibilidade: -43.5 dB, impedância 600 ohms, com fornecimento contínuo de bateria.	Unidade /Diária
67	Microfone de mesa digital tipo Gooseneck com haste	Microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo <i>Gooseneck</i> , fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa, de acordo com a necessidade da Contratante. Suporte de mesa com alta sensibilidade. Microfone com base para mesa e suporte flexível com cápsula de condensador saída XLR. LED de cor vermelha próximo à cápsula, que acende quando o microfone é acionado e chama a atenção do operador para o mesmo acionar o canal respectivo. Conjunto composto por haste, base e espuma.	Unidade /Diária
68	Microfone sem fio	Microfones sem fio, <i>Main Power</i> de 250A, com todos os materiais necessários.	Unidade /Diária
<b>IX - GRAVAÇÃO E DESGRAVAÇÃO DE ÁUDIO</b>			
			<b>UNIDADE</b>

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	DE MEDIDA
69	Gravação de áudio digital	Gravador de Áudio. 24 bits / 96kHz, faixas de gravação simultâneas: 6, faixas de reprodução simultânea: 6, mic (s) integrado (s), fones de ouvido: 1 x 1/8 ", alto-falante embutido, memória (removível): SD / SDHC / SDXC (até 128 GB), formato de arquivo: WAV, MP3, efeitos: Filtro passa-alta, compressor, limitador) com fornecimento contínuo de bateria;  Fone de ouvido, estereofônico com qualidade de estúdio;  c) 1 (um) técnico especializado.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Hora
70	Desgravação em português	Transcrição de áudio com entrega do produto final em mídia digital em formato de arquivos editáveis com o nome e a data do evento. Prazo de entrega: 1 (um) dia útil para cada hora desgravada.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Hora
71	Desgravação de idiomas básicos (inglês, espanhol e francês)	Transcrição de áudio com entrega do produto final em formato eletrônico editável com o nome e a data do evento. Prazo de entrega: 1 (um) dia útil para cada hora desgravada.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Hora
<b>X - SISTEMA DE TRANSMISSÃO ENTRE SALAS DE ÁUDIO/VÍDEO LOCAIS</b>			
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
72	Sistema de transmissão entre salas de áudio /vídeo local	Transmissão de áudio e vídeo dentro do espaço físico onde será realizado o evento.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Diária
<b>XI - PROJEÇÃO DE IMAGENS</b>			
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
73	Projeção de imagens	a) Sistema de projeção de imagens a partir de 5.000 ansi lumens Ultra HD. Tela de 120 ou 150  b) 1 (um) técnico especializado.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Diária 8h
74	Monitor de TV	Monitor em LED de 65, qualidade Full HD ou superior, entrada para UHF/VHF /CATV/USB/HDMI. Com Selo Procel de Eficiência Energética. Com suporte de chão ou pedestal.	Unidade /Diária

75	Painel de LED	<p>a) Painel de Led, Indoor P3, Distância entre pixels: 3 mm, Tamanho do módulo: 192x192mm, LED: SMD, Taxa de atualização: &gt;2000, Pixel configuração: 1R1G1B, Voltagem: 220V, Montagem em base (box truss), em aço.</p> <p>b) 1 (um) técnico especializado.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	m <sup>2</sup> /diária
<b>XII - SISTEMA DE TRADUÇÃO SIMULTÂNEA</b>			
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
76	Sistema de tradução simultânea infravermelho (fixo)	Composto de transmissor, com saída de áudio que permita a gravação da tradução, rádios receptores para até cinco canais, fones de ouvido (sendo 2 (dois) com microfone acoplado) e 1 (um) operador, para distribuição e controle dos fones.	Diária
77	Sistema tradução simultânea infravermelho (móvel)	Composto de transmissor, com saída de áudio que permita a gravação da tradução, rádios receptores para até cinco canais, fones de ouvido (sendo 2 (dois) com microfone acoplado) e 1 (um) operador, para distribuição e controle dos fones.	Diária
78	Receptor Infravermelho (fixo)	Receptor infravermelho (fixo) com fones de ouvido para no mínimo 5 (cinco) canais.	Unidade /Diária
79	Receptor Infravermelho (móvel)	Receptor infravermelho (móvel) com fones de ouvido para no mínimo 5 (cinco) canais.	Unidade /Diária
<b>XIII - FILMAGEM E FOTOGRAFIA</b>			
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
		<p>a) 03 (três) Câmeras Digitais 4k, 4096 x 2160 (4K DCI), 3840 x 2160 (Ultra HD), 1920 x 1080 (HD). Formato de saída de vídeo (Transmissão ao vivo), 1920 x 1080p (Progressivo) Full HD: 59,94 / 29,97 / 23,98 (50 Mb/s), 2 Lente EF 70-200 mm f/2.8L IS III USM, 1 Lente EF 24-105mm f/4L IS II USM, 1 Lente Objetiva 12-40mm F /2.8.</p> <p>b) 3 (Três) Cartão De Memória SDXC Extreme Pro 256GB, 200MB/s (para gravação do conteúdo das câmeras)</p> <p>c) 5 (cinco) Micro conversores bidirecional SDI/HDMI 12G</p> <p>d) 1 (um) Distribuidor SDI 1(um) Entrada (in) e 8 (oito) saídas (out).</p> <p>e) 1 (uma) mesa de corte (Switches), 8 Entradas SDI, 4 saídas auxiliares, 2 Saídas de Programa, 720p50, 720p59.94, 720p60. 1080p23.98, 1080p24, 1080p25, 1080p29.97, 1080p30, 1080p50, 1080p59.94, 1080p60. 1080i50, 1080i59.94, 1080i60, 60Hz. Taxas SDI 270Mb, 1.5G, 3G.</p>	

80	Filmagem digital com edição em tempo real (3 câmeras)	<p>f) 1 (um) monitor no mínimo 20 polegadas para preview. Cabos necessários para interligar todos os equipamentos de acordo com a necessidade do evento.</p> <p>g) 2 (dois) Servidor para transmissão ao vivo com especificação mínima. Processador i7 2.6 GHz até 5 GHz, cache de 12MB, Placa de vídeo dedicada de no mínimo 4gb, Memória Ram de no mínimo 16GB, SSD de no mínimo 250gb. 3 portas USB 3.0 no mínimo e Placa De Rede Gigabit Pci Express X1 10/100/1000.</p> <p>h) 5 (cinco) Placas de captura com conexões USB 3.0 ou Thunderbolt 3. A Placa de captura deve conter, entrada SDI e HDMI para capturar o sinal da mesa de corte com áudio e tem que ter saída USB 3.0 ou Thunderbolt 3.</p> <p>i) 4 (quatro) refletores de led luz fria 300watts cada, com modificador balão chinês ou lantern. dimerização de 0 a 100% (contínuo).</p> <p>j) 2 (dois) Transmissor de Vídeo sem fio HDMI/SDI 300 Metros</p> <p>k) 1 (um) sistema de intercom sem fio com 5 (cinco) pontos.</p> <p>l) 1 (um) Hyperdeck de gravação.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	Diária de 8h
----	---	--	--------------

**B) FOTOGRAFIA**

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
81	Serviços de fotografia - tipo 1	Serviço de fotografia durante a realização do evento. Deverá possuir os seguintes requisitos mínimos: a) Padrão de qualidade de uma máquina profissional digital com resolução a partir de 10 Megapixels; b) Flash externo, adequado ao evento; c) Entrega do produto final em mídia digital com identificação do evento no formato mínimo aproximado de 26x17cm, resolução mínima de 300 dpi, devendo conter, no arquivo, as seguintes informações: nome do evento, data, cidade e crédito do fotógrafo. Prazo de entrega do material: 2 (dois) dias úteis; d) Ao final do dia do evento, o fotógrafo deverá disponibilizar à FUNAG o arquivo/memória de foto para cópia; e) O fotógrafo deverá disponibilizar de imediato, caso seja solicitado pela FUNAG, fotos no decorrer do evento.	Diária de 4h
82	Serviços de fotografia - tipo 2	Serviço de fotografia durante a realização do evento. Deverá possuir os seguintes requisitos mínimos: a) Padrão de qualidade de uma máquina profissional digital com resolução a partir de 10 Megapixels; b) Flash externo, adequado ao evento; c) Entrega do produto final em mídia digital com identificação do evento no formato mínimo aproximado de 26x17cm, resolução mínima de 300 dpi, devendo conter, no arquivo, as seguintes informações: nome do evento, data, cidade e crédito do fotógrafo. Prazo de entrega do material: 2 (dois) dias úteis; d) Ao final do dia do evento, o fotógrafo deverá disponibilizar à FUNAG o arquivo/memória de foto para cópia; e) O fotógrafo deverá disponibilizar de imediato, caso seja solicitado pela FUNAG, fotos no decorrer do evento.	Diária de 8h

**XIV - ITENS DE VALOR VARIÁVEL**

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	TAXA DE ADMINISTRAÇÃO	VALOR
83	Locação de espaço físico	<p>Locação de espaço físico.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	3%	R\$ 300.000,00

#### 6.4 Hospedagem e alimentação em ambiente hoteleiro:

- O agenciamento de serviços de hospedagem consiste em disponibilizar hospedagem para os participantes dos eventos realizados pela FUNAG, em quartos individuais, respeitando a legislação da pessoa com deficiência, em hotéis com café da manhã, acesso à Internet e devem ser contemplados todos os custos da empresa, inclusive com taxas (taxa de turismo, por exemplo) e impostos, observando os seguintes critérios:
  - Apartamento "standard" em hotéis de categorias 5 e 4 estrelas;
  - Entende-se por apartamento "standard" o apartamento padrão disponível no hotel, com banheiro privativo. Os apartamentos devem estar em boas condições de pintura, conter roupa de cama/banho e colchão em boas condições de uso, telefone, ar condicionado, frigobar, televisão, banheiro, acesso gratuito à Internet banda larga e café da manhã incluso na diária.
- A contratada deverá prestar junto aos hotéis garantia de não apresentação (*no-show*), somente quando exigido pelo estabelecimento, com eficácia apenas para o primeiro dia da reserva.
- Os serviços de hospedagem no Rio de Janeiro serão na orla da zona sul da cidade, em Brasília, na zona central da cidade (Setor de Hotéis de Turismo Norte – SHTN, Setor Hoteleiro Sul – SHS ou Setor Hoteleiro Norte – SHN). Nos demais estados da Federação, deverão ser submetidos os locais e os hotéis à Contratante para a escolha.
- Os serviços de alimentação em ambiente hoteleiro compreendem as especificações descritas na planilha acima.
- Sempre que os serviços de hospedagem forem formalmente solicitados pela Contratante, a Contratada deverá apresentar pelo menos 3 (três) opções de hotéis para apreciação e posterior aprovação da Contratante.
- A antecedência mínima para requisição, alteração de quantidade ou cancelamento dos serviços de hospedagem é de 48 (quarenta e oito) horas.
- Quando solicitado o serviço de hospedagem, a Contratada deverá encaminhar as opções de hotéis no prazo de 5 (cinco) dias da solicitação. Poderá a Contratante solicitar, em casos excepcionais, prazos inferiores a cinco dias.

#### 6.5 Transporte:

- Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, observando as prescrições contidas na Lei nº 9.5035, de 23 de setembro de 1997, e alterações posteriores e suas regulamentações, inclusive os dispositivos legais que vierem a substituí-la, alterá-la ou complementá-la. Observando as normas relativas à segurança da viagem e ao conforto dos passageiros, bem como cumprir a legislação de trânsito e de tráfego rodoviário.



- Comprovar formação técnica e específica dos motoristas dos veículos, mediante apresentação de habilitação expedida pelos órgãos competentes, segundo as normas e leis de trânsito, regulamentadas pelo DENATRAN e DETRAN.
- O transporte será realizado para o deslocamento dos participantes e para o apoio dos servidores da FUNAG no âmbito dos eventos, que deverão ser realizados pelos meios de transporte especificados na planilha acima.
- Os veículos tipo passeio simples serão do tipo sedan, para acomodação de bagagens, com 4 (quatro) portas, com no máximo 2 (dois) anos de fabricação e com motoristas com vestimenta formal.
- Podem ser solicitados, entre outros, os trajetos: aeroporto-hotel; hotel-aeroporto; hotel-evento; evento-hotel; aeroporto-evento; evento-aeroporto.
- A Contratante poderá contratar o serviço de recepcionista para o serviço de recepção, e acompanhamento do participante ou palestrante durante o trajeto até o destino final.
- Poderá ser solicitado pela Contratante o serviço de transporte dentro do município do evento ou entre municípios.
- A diária para a realização deste serviço corresponde à 10 (dez) horas ou à 2 (duas) horas, de acordo com o serviço solicitado.
- A antecedência mínima para requisição, alteração de quantidade ou cancelamento dos serviços de transporte é de 24 (vinte e quatro) horas.

#### 6.6 Recursos humanos:

- A Contratada deverá apresentar com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência para cada evento, lista contendo nomes dos profissionais e documento de identidade dos profissionais relacionados nos itens abaixo, conforme o caso.
- Todos os profissionais a serviço da Contratada deverão observar o seguinte protocolo: agir com presteza, polidez e cortesia, observados os valores éticos e os princípios da Administração Pública, sob qualquer circunstância.
  - Os profissionais deverão apresentar-se com os respectivos uniformes devidamente limpos e passados, sem rasgos, partes desgastadas ou remendos.
  - Com vistas a diferenciar as categorias profissionais, será admitida personalização por meio do uso de lenços de seda, pins e broches de lapela.
  - Sapatos de couro devem ser devidamente engraxados e lustrados.
  - Os uniformes estarão permanentemente sujeitos à aprovação, resguardando-se à FUNAG o direito de exigir pronta substituição daqueles julgados inadequados pelo fiscal administrativo do contrato; a qualquer momento em que for constatada a inadequação pelo responsável pelo evento para o qual foi designado; especialmente durante as etapas de preparação, montagem, execução, acompanhamento e supervisão do evento; e
  - Os profissionais a serviço da Contratada deverão, além de trajar o uniforme correspondente e portar os acessórios necessários à execução do serviço, evitar o uso exagerado de perfumes e cosméticos perfumados.

- Na proposta de preços, o valor da diária dos profissionais deve considerar um intervalo de 1 (uma) hora destinado ao almoço, além de despesas com uniforme, transporte e alimentação dos profissionais prestadores dos serviços contratados.
- Os serviços a serem desempenhados pelas recepcionistas serão, entre outros: atendimento a solicitações de palestrantes, conferencistas, autoridades; prestação de informações, montagem, distribuição de materiais e recolhimento assinaturas para as listas de presença.

#### 6.7 Recursos humanos para os eventos/ especializados:

##### Assessoria prévia

- A assessoria prévia será realizada por profissional com experiência comprovada em planejamento e organização dos eventos, quando demandado pela Contratante.
- Indicar e recomendar ao responsável da Contratante os itens e recursos necessários e suficientes a ser empregados em cada evento e prestando esclarecimentos de modo a otimizar sua aplicação.

##### Coordenador de Eventos

- O serviço de coordenador de eventos deverá ser realizado por profissional com experiência na coordenação, planejamento, implementação, organização, acompanhamento, montagem, realização e desmontagem do evento, devendo possuir experiência comprovada no trato com autoridades. O coordenador de eventos deverá:
  - estar à disposição em tempo integral, inclusive na montagem, no decorrer do evento e na desmontagem do evento;
  - acompanhar, necessariamente, a montagem e os testes prévios a serem realizados para o evento, tanto quanto o bom funcionamento dos equipamentos e dos serviços demandados no evento;
  - contemplar proatividade e capacidade de atuar com diligência, discrição e presteza diante de situações previstas e imprevistas durante a fase de planejamento do evento, exigindo dos profissionais a serviço da Contratada igual postura. Deverá estar munido de telefone celular em pleno funcionamento e sempre ligado, comunicando seu número ao responsável da FUNAG pelo evento.
  - atender às orientações e instruções do responsável pelo evento;
  - controlar o fluxo de bens e serviços sob responsabilidade da Contratada;
  - acompanhar, orientar e instruir os profissionais a serviço da Contratada;
  - controlar a execução do serviço, gerenciando o fluxo de informação entre os profissionais a serviço da Contratada e o responsável pelo evento;
  - reportar ao responsável pelo evento a iminência de fatos e aspectos, previstos e imprevistos, que possam prejudicar o andamento dos serviços de apoio, propondo-lhe sugestões de solução;
  - propor inovações que reduzam o desperdício e melhorem a eficiência por meio de técnicas de organização de eventos.

- O serviço de coordenação de evento será demandado pelo gestor do contrato por diária, conforme a necessidade da Contratante.

### Recepcionista bilíngue

- O serviço de recepcionista bilíngue de idiomas básicos deve ser executado por profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizada, com fluência em um dos idiomas básicos (inglês, espanhol e francês), além da língua portuguesa, devendo possuir experiência no trato com autoridades. A diária para a realização deste serviço corresponde ao período de 8 (oito) horas.

### Serviços de tradução e interpretação de idiomas:

- Intérprete e/ou tradutor treinado, capacitado e com experiência comprovada para acompanhamento de eventos, reuniões, visitas, etc.
- A jornada de trabalho/diária por intérprete e/ou tradutor simultâneo será de 6 (seis) horas.
- Os intérpretes deverão apresentar-se com discrição e sobriedade, utilizando trajes sociais e compatíveis com a profissão.
- A conduta ética dos intérpretes será pautada pelos preceitos da confiabilidade, imparcialidade, discrição e fidelidade.
- Os profissionais devem obedecer às normas disciplinares e de segurança da Administração e zelar pelo respeito e pela cortesia no relacionamento entre colegas, usuários do serviço e servidores.
- Na proposta de preços, o valor da diária deve considerar o intervalo destinado ao almoço, além de despesas com transporte e alimentação dos profissionais prestadores dos serviços contratados.
- Os tradutores/intérpretes deverão assinar o termo de autorização de uso de imagem, voz e tradução de idiomas cedendo o direito patrimonial e a propriedade intelectual em caráter definitivo de todos os resultados produzidos em consequência da prestação dos serviços, inclusive sobre eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, para a Contratante, podendo esta reproduzir, alterar e utilizá-los sem limitações, na íntegra ou em partes, para fins institucionais, educativos, informativos, técnicos e culturais, dentre outros, visando à exibição e reexibição em qualquer mídia existente ou que vier a existir, em todo o território nacional e internacional, em número ilimitado de vezes, seja qual for o processo de transporte de sinal que venha a ser utilizado pela FUNAG e seus parceiros.
- Os direitos autorais dos produtos gerados serão da Contratante, ficando proibida sua utilização por parte da Contratada sem que exista autorização formal, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.
- Os profissionais deverão apresentar-se no local estabelecido com 1 (uma) hora de antecedência de seu início, a fim de verificar as condições e características do local, do público e das atividades a serem realizadas, bem como assinar o termo

de autorização de uso de imagem, voz e tradução de idiomas. Esse período não será computado como hora trabalhada para efeito de contabilização do pagamento da prestação do serviço.

#### Serviços de tradução e interpretação de libras:

- Prestação de serviços, por demanda da FUNAG, de tradução/interpretação da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) para a língua portuguesa, e vice-versa, nas modalidades falada, nas formas simultânea ou consecutiva, ao vivo ou ensaiada, gravada ou não, em eventos da FUNAG, dentro do Distrito Federal, ou, se necessário, em outras Unidades da Federação, com cessão de uso de imagem por tempo indeterminado.
- A conduta ética dos intérpretes será pautada pelos preceitos da confiabilidade, imparcialidade, discrição e fidelidade, baseando-se no Código de Ética integrante do Regimento Interno do Departamento Nacional de Intérpretes da Federação Nacional de Educação e Integração dos Surdos (Feneis) e na Lei nº 12.319/2010, que regulamenta a profissão de tradutor/ intérprete de Libras.
- Os profissionais devem obedecer às normas disciplinares e de segurança da Administração e zelar pelo respeito e pela cortesia no relacionamento entre colegas, usuários do serviço e servidores.
- O valor da diária deve considerar o intervalo de destinado ao almoço, além de despesas com uniforme, transporte e alimentação dos profissionais prestadores dos serviços contratados.
- Está incluso no serviço a cessão de uso de imagem e voz.
- O serviço deverá ser prestado por 2 (dois) profissionais em regime de revezamento, a cada 20 (vinte) minutos, conforme preconizam as entidades de classe.
- Os profissionais deverão apresentar-se no local estabelecido com 1 (uma) hora de antecedência de seu início, a fim de verificar as condições e características do local, do público e das atividades a serem realizadas. Esse período não será computado como hora trabalhada para efeito de contabilização do pagamento da prestação do serviço.

#### Todos os profissionais

- A equipe de profissionais deverá possuir experiência comprovada em eventos nacionais e/ou internacionais para a prestação dos serviços necessários.
- Os profissionais a serviço da Contratada deverão trajar uniformes e usar acessórios segundo descrição:

Mulher:

- a) Blazer preto ou azul-escuro (mesma cor da calça);
- b) Calça social preta ou azul-escura (mesma cor do blazer);
- c) Camisa social branca;

d) Sapatos de couro fechados pretos;

Homem:

a) Traje passeio completo: Blazer preto ou azul-escuro (mesma cor da calça);

b) Calça social preta ou azul-escuro (mesma cor do blazer);

c) Camisa social branca;

d) Gravata lisa em cores discretas.

e) Sapatos de couro e cinto pretos.

- A Contratada deverá informar à Contratante, com até 72 (setenta e duas) horas de antecedência da data de realização do evento, os dados cadastrais de todos os profissionais envolvidos no evento.
- Caso seja necessária a troca de profissionais, a Contratada deverá informar a Contratante, por telefone e por e-mail (dias úteis), os dados cadastrais do substituto, em horário comercial de 8h às 18h, com até 24 (vinte e quatro) horas de antecedência ao início do evento.
- Serviços distintos a serem executados de forma concomitante deverão ser realizados por profissionais diferentes, sob pena do não pagamento de mais de um serviço realizado por um mesmo profissional. Nesse caso, será feito o pagamento pela atribuição de menor custo, sem prejuízo das sanções cabíveis pela não apresentação do profissional que desempenharia o serviço previsto.
- Para todos os serviços de Recursos Humanos, a contratação somente será realizada quando solicitada pela Contratante.

#### 6.8 Serviços de logística no âmbito dos eventos.

- Alimentação e bebidas:
  - Os produtos solicitados conterão a data de validade legível.
  - Os produtos encomendados serão entregues selecionados, em perfeito estado, observando-se, na data da entrega e assados no dia da entrega.
  - Os produtos deverão ser de primeira qualidade e apresentar ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos, não podendo apresentar manchas, queimaduras e de pontos específicos de bolores, etc.
  - A avaliação da qualidade do produto será realizada por pessoa designada pela Contratante para essa finalidade.
  - Os produtos requisitados deverão estar bem armazenados e não poderão ser expostos a chuva, sol, calor excessivo, etc.
  - Os itens de alimentação e bebidas deverão ser servidos em louças, talheres e copos/taças de vidro de boa qualidade e ótimo estado de conservação.
  - Os utensílios a serem utilizados, quando necessários, nos "serviços de logística - alimentação/eventos" devem observar as seguintes descrições e características:

- Utensílios em aço inoxidável liso ou escovado:
  - Açucareiro: formato arredondado com tampa.
  - Bandeja circular: com borda e os detalhes, se houver, deverão ser discretos. Deverá ser forrada com toalha branca em sua área interna.
  - Bandeja retangular: com borda e alças laterais. Deverá ser forrada com toalha branca em sua área interna.
  - Bule: com capacidade mínima para 1 (um) litro.
  - Talheres: colher de chá.
  - Descanso de copos com tampa.
  - Porta-guardanapos: em dimensões adequadas para acomodar, conforme o tipo de serviço, guardanapos pequenos ou médios.
  - Réchaud: em dimensões adequadas para acondicionar os alimentos.
  - Utensílios de serviço: colheres, pegadores, etc., em dimensões adequadas e suficientes para serviço dos alimentos aos participantes.
- Utensílios de porcelana (lisos, brancos, sem estampa, com friso discreto e se possível sem identificação de marca):
  - Conjunto com xícara para café e pires: o formato da xícara será cônico ou cilíndrico, tipo café expresso.
  - Porta-adoçante: em dimensões adequadas e suficientes para acondicionar pelo menos 30 (trinta) sachês de adoçante.
  - Prato de sobremesa: diâmetro aproximado de 16 cm.
- Utensílios feitos de materiais diversos:
  - Cumbuca: em dimensões suficientes e adequadas para acondicionar porções de 12 (doze) minipães de queijo. Feito de vidro liso, transparente, incolor e cristalino sem estampas ou desenhos, ou de porcelana, e a identificação de marca, se houver, deverá ser discreta e estar inscrita somente no fundo.
  - Descanso de utensílios de serviço.
  - Garrafa térmica: em formato cilíndrico, com capacidade para no mínimo 1,5 litro, sistema para servir por pressão, em perfeito funcionamento, bico corta-pingos, acabamento predominante de aço inoxidável escovado e detalhes de borracha e plástico pretos.
  - Guardanapo: feito de papel, folha dupla macia predominantemente lisa, duas dobras, branco, sem estampa ou identificação de marca, de qualidade superior, com formato (pequeno ou médio) a ser definido pela Contratante.
  - Mesa circular: para compor a mesa de alimentos. Tampo feito de madeira, de aproximadamente 120 a 140 cm de diâmetro, com estrutura metálica perfeitamente ajustada ao chão, de modo a evitar jogo e balanços da mesa.

- Mesa retangular: para compor a mesa de alimentos. Tampo feito de madeira, de aproximadamente 100 x 220 cm, com estrutura metálica perfeitamente ajustada ao chão, de modo a evitar jogo e balanços da mesa.
  - Peça de vidro com suporte de metal: conjunto com chapas circulares de vidro liso, transparente, incolor, cristalino, diâmetros diversos, vazadas no centro, suportadas por estrutura de aço inoxidável, conforme o tipo de serviço.
  - Prisma de mesa: para identificação de cada alimento e bebida servida, descritos em português e, quando for o caso, no(s) idioma(s) oficial(ais) do evento. Feito de acrílico liso, transparente, incolor, cristalino, em formato retangular aproximado de 14 x 10 cm.
  - Taça: para o serviço de água. Feita de vidro liso, transparente, incolor e cristalino, sem friso, estampa ou desenho, formato cilíndrico, borda com diâmetro aproximado de 70 mm, haste e base lisas, e a identificação de marca, se houver, deverá ser discreta e estar inscrita somente no fundo ou na base.
  - Toalha para mesa: feita de tecido liso, sem estampas ou bordados, cor branca, preta ou verde musgo (a critério da FUNAG), devidamente passada e sem marcas de dobra, em dimensões suficientes e adequadas para forrar a mesa até o chão, de modo a cobrir completamente sua estrutura e conferir aspecto simétrico.
  - Utensílios alternativos: para substituir utensílios entre os acima previstos com vistas a melhor acondicionar alimentos e bebidas e variar a decoração à mesa, deverão ser previamente aprovados pelo responsável da FUNAG.
  - Qualquer dano ou extravio de talheres, louças, bandejas, etc. será de responsabilidade da empresa Contratada.
  - A utilização de materiais descartáveis deve ser previamente autorizada pela Contratante. Nesse caso, os produtos deverão ser de ótima qualidade e biodegradáveis.
  - A Contratada deverá apresentar utensílios de mesma coleção ou estilo, de modo a padronizar o serviço e que mantenham a harmonia e a organização da mesa, consoante às regras universais de etiqueta. De maneira geral, são preferíveis os utensílios lisos e sem estampas ou frisos, se possível sem identificação de marca.
- A Contratada será responsável pela coordenação e execução dos serviços, inclusive montagem e desmontagem de mesas.
  - Recomenda-se à Contratada dispor de carrinho com rodízio, a fim de facilitar o transporte de utensílios, alimentos e bebidas até o local de realização do evento.
  - Todos os alimentos e bebidas deverão ser identificados com prismas individuais, com descrição em português e, quando houver a participação de estrangeiros,

nos demais idiomas oficiais do evento, mediante orientação do demandante pelos serviços na Contratante. A tradução do cardápio ficará a cargo da Contratada.

- Os serviços deverão ser prestados por copeiras e garçons com experiência e preparo para a função, devidamente uniformizados, quando não forem utilizados restaurantes e similares.
- Deverá haver quantidades suficientes de utensílios, alimentos e bebidas para serviço aos participantes, devendo ser repostos e substituídos sempre que necessário ou sempre que solicitado pelo responsável da Contratante, e atentando-se especialmente para o abastecimento de garrafas térmicas de água e café.
- Os serviços de alimentação e bebidas deverão considerar o acompanhamento por *staff* de apoio pertinente à correta condução do serviço, da sua preparação ao seu encerramento, incluindo o recolhimento de todos os artefatos introduzidos no ambiente do evento, por ocasião da prestação dos referidos serviços.
- A Contratante garantirá a contratação dos serviços para, no mínimo, a quantidade de participantes informada no planejamento do evento.
- A antecedência mínima para a demanda dos serviços de alimentação e bebidas será de 72 (setenta e duas) horas.
- Para cancelamento, redução ou acréscimo da demanda de alimentação e bebidas o prazo será de 48 (quarenta e oito) horas antes do evento.
- Para os demais serviços constantes neste Estudo Técnico Preliminar, o prazo para cancelamento, redução ou acréscimo será de 24 (vinte e quatro) horas antes do evento.

#### 6.9 Equipamentos de informática / telecomunicações:

- Os equipamentos de informática e telecomunicações deverão ser instalados e testados no local do evento pelo coordenador do evento designado pela Contratada, com antecedência mínima de 12 (doze) horas do início do evento.
  - a Contratada deverá manter toda a infraestrutura necessária para o funcionamento dos equipamentos contratados;
  - em caso de pernoite entre a montagem e a realização do evento a Contratada poderá retirar os equipamentos contratados e reinstalá-los com antecedência mínima de 2 (duas) horas do início do evento.
- Todos os insumos (papel, toner, extensão, estabilizadores de voltagem, bateria e outros) necessários ao funcionamento dos equipamentos e à efetiva prestação dos serviços deverão ser supridos pela Contratada e seus custos considerados na proposta.
- Na locação dos equipamentos/serviços, deverão estar inclusos a instalação, a manutenção e a desinstalação, bem como as configurações/especificações mínimas descritas.
- A Contratante não pagará por dia de montagem, somente serão pagos os dias de realização dos eventos.



## 6.10 Sonorização:

- Os equipamentos de sonorização deverão ser instalados e testados no local do evento, pelo coordenador do evento designado pela Contratada, com antecedência mínima de 12 (doze) horas do início do evento.
  - a Contratada deverá manter toda a infraestrutura necessária para o funcionamento dos equipamentos contratados.
  - a Contratada deverá utilizar um tapume para separação dos equipamentos de sonorização do ambiente do evento.
- A diária para a realização deste serviço corresponderá a 8 (oito) horas.

Equipamento de sonorização para ambientes fechados deverá possuir as seguintes características mínimas:

a) Console de mixagem digital (mesa de som digital) – 32 canais de microfone programáveis e 16 saídas XLR balanceadas, mais saídas de Control Room balanceadas assim como XLR e TRS ¼”;

- 6 entradas/saídas de linha balanceadas adicionais nos conectores TRS ¼”, duas saídas para fones e uma seção Talkback com microfone integrado;
- Seção LCR principal, mais 16 grupos de mixagem com Inserts, EQ paramétrico de 6 bandas e processamento dinâmico que também pode ser configurado como sub-grupo;
- 6 grupos de mixagem principal com Inserts, EQ paramétrico de 6 bandas e processamento dinâmico;
- 6 grupos de MUTE e 8 grupos DCA num total de 8 potenciômetros motorizados de 100mm;
- Rack virtual de efeitos interno com 8 entradas de efeitos estéreo e algoritmos de pontos flutuantes;
- Tela LCD colorida com iluminação traseira em cada canal e grupo DCA /mixagem;
- Pontos de Insert, dinâmica total e processamento de EQ disponível em todos os canais e grupos de mixagem;
- Delays de linha ajustáveis e disponíveis em todas as entradas e saídas físicas do console;
- Gerenciamento de cenas para fácil manuseio e produção de shows mais exigentes;
- 25 potenciômetros de 100mm motorizados e controles de canal extensivos, mais uma seção de controles customizáveis;
- Conexão USB para gravações EZ não comprimidas, armazenamento de arquivos de Preset e atualização do sistema disponível;

- Duas portas AES50, cada uma com um sistema de rede de entrada e saída 48 canais, ultranet para seu sistema de monitoração pessoal de 16 canais, saída digital estéreo AES/EBU e MIDI;
- As portas AES50 permitem uma comunicação ultra rápida e com baixíssimo índice de ruído ou latência entre sua X32 e as redes de cabos e gravadores;
- Porta de expansão para cartões USB/FW opcional, assim como também conexão em rede multi-canal padrão;
- Portas de rede Ethernet e USB no painel de trás para controle remoto em rede ou configuração do seu show.

b) Caixas acústicas em disposição de Torre de Som PA Professional Array (arranjo vertical) em guias de onda cilíndrica com resposta de frequência entre 60Hz e 20KHz em quantidade e potência adequadas para o fim destinado, fixados no chão ou em pontos de fixação próprios no local do evento de acordo com a necessidade da Contratante. Especificações mínimas:

- Potência de Saída (W RMS) 1000 (Caixa Ativa)
- Power Rating (W, Peak) 1500
- Resposta de Frequência Hz ( $\pm 3$  dB) 60 - 20,000
- SPL Máximo (Pico dB) 137
- Padrão de Cobertura Acústica (Nominal) 90° x 50°

c) caixas acústicas dedicadas a faixa de sub-graves que compreendem de 20 a 60KHz (**Caixa Subwoofer**). Especificações mínimas:

- Subwoofer Ativo de 15
- Saída SPL máxima de 131 dB
- Faixa de frequência: (-10 dB) 36 Hz – 98 Hz
- Resposta de frequência: ( $\pm 3$  dB) 40 Hz – 87 Hz
- Dois conectores combinados XLR / 1/4 fêmeas balanceados
- Impedância de entrada 20K Ohms (balanceado)
- Indicadores de sinal: Limite: o LED amarelo indica que a saída máxima foi atingida e o limitador dsp está agindo. Sinal: LED verde indica sinal presente. Alimentação: Azul indica que o sistema possui energia e está pronto para passar o áudio.
- Controle Dinâmico (Entrada) circuito limitador dbx tipo IV <sup>TM</sup>

- System Low Pass
- DSP de 80 Hz
- Loop out Frequência de Crossover 80 Hz Digital 24db / oitava Linkwitz-Riley Filter
- Amplificador Class-D 1500W
- Entrada de alimentação CA – 100V – 240V ~ 50/60 Hz
- LF Driver: 1 x JBL 2275H 15
- Transporte: 2 alças

d) sistema de caixas acústicas com sistema informatizado de alinhamento;

e) 4 (quatro) microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo Gooseneck, fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa, de acordo com a necessidade da Contratante;

f) 2 (dois) microfones sem fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide e transmissão em banda de frequência UHF (Frequência Ultra Alta) multicanais ajustáveis manualmente fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa, de acordo com a necessidade da Contratante;

g) Main Power de 250A;

h) demais materiais que se fizerem necessários;

i) recursos humanos: 1 (um) técnico especializado.

Equipamento de sonorização especial para locais com dificuldades acústicas deverá possuir as seguintes características mínimas:

a) Console de mixagem digital (mesa de som digital) – 32 canais de microfone programáveis e 16 saídas XLR balanceadas, mais saídas de Control Room balanceadas assim como XLR e TRS ¼”;

– 6 entradas/saídas de linha balanceadas adicionais nos conectores TRS ¼”, duas saídas para fones e uma seção Talkback com microfone integrado;

– Seção LCR principal, mais 16 grupos de mixagem com Inserts, EQ paramétrico de 6 bandas e processamento dinâmico que também pode ser configurado como sub-grupo;

– 6 grupos de mixagem principal com Inserts, EQ paramétrico de 6 bandas e processamento dinâmico;

– 6 grupos de MUTE e 8 grupos DCA num total de 8 potenciômetros motorizados de 100mm;

- Rack virtual de efeitos interno com 8 entradas de efeitos estéreo e algoritmos de pontos flutuantes;
- Tela LCD colorida com iluminação traseira em cada canal e grupo DCA /mixagem;
- Pontos de Insert, dinâmica total e processamento de EQ disponível em todos os canais e grupos de mixagem;
- Delays de linha ajustáveis e disponíveis em todas as entradas e saídas físicas do console;
- Gerenciamento de cenas para fácil manuseio e produção de shows mais exigentes;
- 25 potenciômetros de 100mm motorizados e controles de canal extensivos, mais uma seção de controles customizáveis;
- Conexão USB para gravações EZ não comprimidas, armazenamento de arquivos de Preset e atualização do sistema disponível;
- Duas portas AES50, cada uma com um sistema de rede de entrada e saída 48 canais, ultranet para seu sistema de monitoração pessoal de 16 canais, saída digital estéreo AES/EBU e MIDI;
- As portas AES50 permitem uma comunicação ultra rápida e com baixíssimo índice de ruído ou latência entre sua X32 e as redes de cabos e gravadores;
- Porta de expansão para cartões USB/FW opcional, assim como também conexão em rede multi-canal padrão;
- Portas de rede Ethernet e USB no painel de trás para controle remoto em rede ou configuração do seu show.

b) Caixas acústicas em disposição de Torre de Som PA Professional Array (arranjo vertical) em guias de onda cilíndrica com resposta de frequência entre 60Hz e 20KHz em quantidade e potência adequadas para o fim destinado, fixados no chão ou em pontos de fixação próprios no local do evento de acordo com a necessidade da Contratante. Especificações mínimas:

- Potência de Saída (W RMS) 1000 (Caixa Ativa)
- Power Rating (W, Peak) 1500
- Resposta de Frequência Hz ( $\pm 3$  dB) 60 - 20,000
- SPL Máximo (Pico dB) 137
- Padrão de Cobertura Acústica (Nominal) 90° x 50°

c) caixas acústicas dedicadas a faixa de sub-graves que compreendem de 20 a 60KHz (**Caixa Subwoofer**), em quantidade e potência adequadas para o fim destinado com características de dispersão sonora especial para locais com dificuldades acústicas (Ex: locais com RT60 acima de 3.000 milissegundos). Especificações mínimas:

- Subwoofer Ativo de 15
- Saída SPL máxima de 131 dB
- Faixa de frequência: (-10 dB) 36 Hz – 98 Hz
- Resposta de frequência: ( $\pm 3$  dB) 40 Hz – 87 Hz
- Dois conectores combinados XLR / 1/4 fêmeas balanceados
- Impedância de entrada 20K Ohms (balanceado)
- Indicadores de sinal: Limite: o LED amarelo indica que a saída máxima foi atingida e o limitador dsp está agindo. Sinal: LED verde indica sinal presente. Alimentação: Azul indica que o sistema possui energia e está pronto para passar o áudio.
- Controle Dinâmico (Entrada) circuito limitador dbx tipo IV <sup>TM</sup>
- System Low Pass
- DSP de 80 Hz
- Loop out Frequência de Crossover 80 Hz Digital 24db / oitava Linkwitz-Riley Filter
- Amplificador Class-D 1500W
- Entrada de alimentação CA – 100V – 240V ~ 50/60 Hz
- LF Driver: 1 x JBL 2275H 15
- Transporte: 2 alças

d) sistema de caixas acústicas com sistema informatizado de alinhamento;

e) 4 (quatro) microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo Gooseneck, fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa, de acordo com a necessidade da Contratante;

f) 2 (dois) microfones sem fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide e transmissão em banda de frequência UHF (Frequência Ultra Alta) multicanais ajustáveis manualmente fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa, de acordo com a necessidade da Contratante;

g) Main Power de 250A;

h) demais materiais que se fizerem necessários;

i) recursos humanos: 1 (um) técnico especializado.

- A Contratante não pagará por dia de montagem, somente serão pagos os dias de realização dos eventos.
- Microfones Digitais: os microfones digitais devem possuir os seguintes recursos e características mínimas:

a) Microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo Gooseneck, fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa, com suporte de mesa com alta sensibilidade. Microfone com base para mesa e suporte flexível com cápsula de condensador saída XLR. LED de cor vermelha próximo à cápsula, que acende quando o microfone é acionado e chama a atenção do operador para acionar o canal. Conjunto composto por haste, base e espuma.

b) Microfones sem fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide e transmissão em banda de frequência UHF multicanais ajustáveis manualmente fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa, de acordo com a necessidade da Contratante.

c) Microfone de lapela - Microfone de lapela sem fio UHF, tipo condensador, frequência mínima 50 Hz, frequência máxima 20000 kHz, sensibilidade: -43.5 dB, impedância 600 ohms, com fornecimento contínuo de bateria.

#### 6.11 Gravação/Desgravação de áudio:

- A gravação de áudio deverá seguir os seguintes requisitos mínimos:
  - a) Sistema de gravação exatamente do mesmo conteúdo do sistema principal e das traduções simultâneas;
  - b) Gravador de Áudio. Resolução A / D: 24 bits / 96kHz, faixas de gravação simultâneas: 6, faixas de reprodução simultânea: 6, mic (s) integrado (s): Modular (inclui cápsula de mic X / Y), entradas analógicas: 4 x XLR-1/4 "combo (mic / linha), saídas analógicas: 1x 1/8 "TRS (saída de linha estéreo), fones de ouvido: 1 x 1/8 ", alto-falante embutido, memória (removível): SD / SDHC / SDXC (até 128 GB), formato de arquivo: WAV, MP3, efeitos: Filtro passa-alta, compressor, limitador) com fornecimento contínuo de bateria;
  - c) DirectInject Box ativo para gravação de áudio - Alimentação fantasma 18VDC a 48 VDC - Pilha 9V 6LR91, entradas jaques de 1/4" e ligação XLR assimétrica, frequência 10 Hz a 93KHz,

Impedância entrada maior que 250 ohms, Saída maior que 600 ohms, Saídas ligação XLR simétrica, relação sinal/ruído: -110 dBu, suspensão de borracha para isolamento mecânico e elétrico. Chave Ground.

d) computador em paralelo, como forma de cópia de segurança, para gravação de áudio contendo o mesmo conteúdo do Sistema principal, com taxa de bits 24bits/96KHZ ou mais;

e) fone de ouvido, estereofônico com qualidade de estúdio;

f) qualidade do áudio com alta fidelidade com boa relação, sem sinal/ruído;

g) gravação deve ser feita com o áudio do sistema principal, e das traduções simultâneas utilizando as faixas de gravação simultâneas especificada no item (b).

h) entrega do material de áudio em mídia digital, imediatamente após o término do evento;

i) recursos humanos: 1 (um) técnico especializado.

- A desgravação de áudio deverá seguir os seguintes requisitos mínimos:
  - O material base para a desgravação serão, em regra, as mídias provenientes das gravações de áudio ou das gravações de vídeo do evento;
  - A desgravação deve ser integral e fiel ao conteúdo fornecido (ipsis litteris);
  - O documento será entregue em meio digital, em formato de arquivos editáveis;
  - Quando já houver equipamento de som para o evento, a gravação poderá ocorrer a partir da saída de áudio desse equipamento;
  - A desgravação será com base no idioma original.
  - Transcrição de áudio com entrega do produto final em mídia digital em formato de arquivos editáveis com o nome e a data do evento. Prazo de entrega: 1 (um) dia útil para cada hora desgravada.
- O valor hora/gravação e desgravação de áudio inclui todo o equipamento necessário para sua execução, não podendo, portanto, serem cobrados seus itens separadamente.

- Para efeitos de cálculo da contraprestação pecuniária dos itens de gravação e desgravação de áudio, o valor da hora/gravação deverá ser contado em hora centesimal com duas casas decimais (Exemplo: 01h7 = 1,11h).

#### 6.12 Projeções de imagens:

- Os equipamentos de projeção de imagens deverão ser instalados e testados no local do evento pelo coordenador do evento designado pela Contratada quando solicitado pela contratante, com antecedência mínima de 12 (doze) horas do início do evento.
  - a Contratada deverá manter toda a infraestrutura necessária para o funcionamento dos equipamentos contratados;
  - em caso de pernoite entre a montagem e a realização do evento a Contratada poderá retirar os equipamentos contratados e reinstalá-los com antecedência mínima de 2 (duas) horas do início do evento.
- O sistema de projeção de imagens, a partir de 5.000 ansi lumens Ultra HD Deverá possuir as seguintes especificações:

##### a) Sistema de projeção

- Tecnologia Epson 3LCD de 3 chips
  - Modo de projeção: Frontal/traseiro/instalado no teto
  - Visor LCD: 0,59-polegadas (C2fine)
  - Método de projeção: Matriz ativa TFT de polissilício
  - Número de pixels: 1.024.000 pixels (1280 x 800) x 3
  - Resolução nativa: WXGA
  - Relação de aspecto: 16:10
  - Brilho em cores: 5.000 lúmens
  - Brilho em branco: 5.000 lúmens
  - Relação de contraste: Até 2.500.000:1
  - Reprodução de cores: Até 1 bilhão de cores
  - Alto-falante monaural: 16W x 1
  - Ruído do ventilador: 26 dB/36 dB
- Telas de projeção frontal e/ou traseira com tamanhos diagonais de 100, 120 e 150 polegadas com fixação dos tipos tripé, mapa, armação fast-fold (armação rápida) ou em estrutura em box truss;
  - Projetores com potência luminosa (Laser) a partir de 5.000 ansi lumens (de acordo com o evento) com tecnologia 3 LCD, resolução nativa de no mínimo 1920x1200 pixels e taxa de contraste de no mínimo 15.000:1;

##### a)Lente de projeção



- Tipo: Zoom não óptico (manual)/Foco (manual)
- Número - F 1,6
- Distância focal: 6,4 mm
- Relação de zoom: 1,0 - 1,35 (zoom digital)
- Relação de tiro: 0,48 - 0,65
- Tamanho da imagem: 53" a 120" [54 cm a 126 cm]
- Distância de projeção para imagem padrão 60": " 0,91 m
- Correção de Keystone: +/-30 graus a +/-30 graus
- Quick Corner: Sim

b) Conectividade do projetor

- D-sub 15pin - Entrada do computador: x2
  - RCA Vídeo In (amarelo x 1): x1
  - HDMI®: x2
  - D-sub 15pin - Saída do computador: x2
  - Áudio entrada RCA (branco x 1, vermelho x1): x1
  - Stereo mini - Entrada: x2
  - Stereo mini - Saída: x1
  - Microfone entrada: x1
  - RS-232C: x1
  - USB Tipo A (para módulo sem fio): x1
  - USB Tipo B: x1
- Suporte de chão para os projetores ou suporte de teto para os projetores com recurso de alinhamento fino e cabos de segurança, conforme o caso;
  - 1 (um) técnico especializado;
  - Notebook;
  - Todas as categorias de projetores deverão ter entradas de vídeo composto, VGA e DVI/HDMI;
  - Passador sem fio para apresentações com ponteira laser.
  - Especificações técnicas para o painel de LED:
    - Indoor P3;
    - Distância entre pixels: 3 mm;
    - Pixel configuração: 1R1G1B;
    - Tamanho do módulo: 192x192;
    - Brilho (nits): 1800; LED: SMD;
    - Taxa de atualização: >2000;
    - Dimensão (mm): 576x576;

- Escala de cinzas: 14(bit);
  - Grau de proteção: IP43;
  - Peso (kg): 13;
  - Max consumo w/m<sup>2</sup>: 400;
  - Tipo de gabinete: Alumínio;
  - Voltagem: será de acordo com a localidade do evento.
- Em caso de dano ou extravio de quaisquer aparelhos relacionados, a responsabilidade será da empresa Contratada, sem qualquer ônus para a Contratante.
  - A Contratante não pagará por dia de montagem, somente serão pagos os dias de realização dos eventos.

### 6.13 Sistema de tradução simultânea

- O sistema de tradução simultânea infravermelho (fixo) deverá possuir as seguintes configurações/especificações mínimas:
  - Garantia de transmissão de áudio em alta fidelidade de 1 (um) a 5 (cinco) canais distintos;
  - Possuir cabines isoladas acusticamente e com iluminação adequada para os intérpretes;
  - Transmissores, os quais devem dispor de saída de sinal de áudio que permita a gravação direta da tradução;
  - O conjunto deve possuir transmissores, receptores com fones de ouvido estereofônico e unidades de comutação de intérpretes com microfone e fone de ouvido estereofônico;
  - 1 (uma) cabine dupla;
  - 1 (uma) unidade de interpretação dupla com seus respectivos headsets;
  - 1 (um) processador e radiadores de acordo com o ambiente;
  - 1 (um) técnico especializado;
  - 1 (um) apoio para controle, gerenciamento e distribuição de receptores, com experiência com trato de autoridades;
  - Receptor de infravermelho com fone de ouvido para até 5 (cinco) canais.
- O sistema de tradução simultânea infravermelho (móvel) deverá possuir as seguintes configurações/especificações mínimas:
  - Garantia de transmissão de áudio em alta fidelidade de 1 (um) a 5 (cinco) canais distintos;
    - O conjunto deve possuir transmissores, receptores com fones de ouvido estereofônico e unidades de comutação de intérpretes com microfone e fone de ouvido estereofônico;
    - 1 (um) processador e radiadores móveis;
    - Transmissores com saída de sinal de áudio;
    - 1 (um) técnico especializado;

- 1 (um) apoio para controle, gerenciamento e distribuição de receptores, com experiência no trato de autoridades;
- Receptor de infravermelho com fone de ouvido para até 5 (cinco) canais.
- Em caso de dano ou extravio de quaisquer aparelhos relacionados, a responsabilidade será da empresa Contratada; sem qualquer ônus para a Contratante.

#### 6.14 Filmagem e fotografia:

- Os equipamentos de filmagem deverão ser instalados e testados no local do evento pelo coordenador do evento designado pela Contratada, com antecedência mínima de 12 (doze) horas do início do evento.
  - a Contratada deverá manter toda a infraestrutura necessária para o funcionamento dos equipamentos contratados;
  - em caso de pernoite entre a montagem e a realização do evento a Contratada poderá retirar os equipamentos contratados e reinstalá-los com antecedência mínima de 2 (duas) horas do início do evento.
- Os serviços de filmagem (03 Câmeras) digital, com edição em tempo real, deverá possuir os seguintes requisitos mínimos:

a) Filmagem com 3 (três) câmeras digitais de alta resolução, com transmissão para telões e web links:

**Características Técnicas: Recursos Da Câmera**

**Tamanho Efetivo do Sensor:** 18.96mm x 10mm (Quatro Terços)

**Montagem de Lente:** Encaixe de lente MFT ativo.

**Comando de Lente:** Íris, foco e zoom em lentes compatíveis.

**Faixa Dinâmica:** 13 Stops.

**Resoluções de Filmagem**

4096 x 2160 (4K DCI), 3840 x 2160 (Ultra HD), 1920 x 1080 (HD).

Formato de saída de vídeo (Transmissão ao vivo)

1920 x 1080p (Progressivo) Full HD: 59,94 / 29,97 / 23,98 (50 Mb/s).

**Taxas de Quadro:** Taxa de quadros máxima do sensor dependente da resolução e codec selecionados. Taxas de quadro compatíveis com projetos de 23.98, 24, 25, 29.97, 30, 50, 59.94 e 60 fps.

Taxas de quadros off-speed de até 60p em 4K DCI, 120 fps em HD janelado.

**Padrões de Vídeo:** 1080p23.98, 1080p24, 1080p25, 1080p29.97, 1080p30, 1080p50, 1080p59.94, 1080p60.

**Padrões de Vídeo Ultra HD:** 2160p23.98, 2160p24, 2160p25, 2160p29.97, 2160p30, 2160p50, 2160p59.94, 2160p60.

**Padrões de Vídeo DCI 4K:** 4KDCIp23.98, 4KDCIp24, 4KDCIp25, 4KDCIp29.97, 4KDCIp30, 4KDCIp50, 4KDCIp59.94, 4KDCIp60

**Foco:** o botão Focus ativa nível de saliência, foco automático disponível utilizando lentes compatíveis.

**Controle de Íris:** anel de íris e deslizador na tela de toque para o ajuste manual da íris em lentes eletronicamente controláveis, botão Iris para configurações automáticas de íris em lentes compatíveis, assim nenhum pixel é perdido no modo filme. Exposição automática da média de cena no modo vídeo.

**Dimensões da Tela:** 5” 1920 x 1080.

**Tipo de Tela:** Tela de toque LCD capacitiva.

**Suporte a Metadados:** Dados de lente populados automaticamente de lentes Micro Quatro Terços eletrônicas. Gravação automática das configurações de câmera e dados da claquete, como projeto, número de cena, tomada e notas especiais.

**Controles:** Menus de toque na tela de 5 polegadas. 1 x chave de alimentação, 1 x botão de gravação, 1 x botão para fotogramas, 1 x roda de rolagem com botão de pressão integrado ao apoio de mão, 1 x botão ISO, 1 x botão para o balanço de branco, 1 x botão para o obturador, 3 x botões funcionais configurados por software, 1 x botão para grande alcance dinâmico (HDR), 1 x botão para zoom, 1 x botão para menu, 1 x botão de gravação, 1 x botão de foco and 1 x botão para íris.

**Conexões - Total de Saídas de Vídeo:** 1 x HDMI tipo A. 1 x SDI.

**Entradas de Áudio Analógico:** 1 x mini XLR analógico alternável entre nível de microfone e linha com alimentação fantasma (até +14 dBu). 1 x entrada estéreo de 3.5 mm. Também pode ser utilizada para entrada de código de tempo.

**Saídas de Áudio Analógico:** 1 x conector de 3.5 mm tipo jack para fones de ouvido.

**Interface de Computador:** USB Tipo-C para gravação em drives externos, atualizações de software e download de mídias.

**Áudio – Microfone:** Microfone estéreo integrado.

### **Alto-falante Integrado**

**Formatos de Mídia:** Capacidade para a formatação de cartões para sistemas de arquivo ExFAT para Windows e Mac ou HFS+ para Mac.

**Codecs Suportados:** CinemaDNG RAW, CinemaDNG RAW 3:1, CinemaDNG RAW 4:1, ProRes 422 HQ QuickTime, ProRes 422 QuickTime, ProRes 422 LT QuickTime, ProRes 422 Proxy QuickTime.

### **Recursos de Armazenamento: Tipo de Armazenamento**

1 x CFast 2.0

1 x cartões SD UHS-II.

### **Storage Rates**

4096 x 2160

CinemaDNG RAW - 270 MB/s

CinemaDNG RAW 3:1 - 128 MB/s

CinemaDNG RAW 4:1 - 96 MB/s

3840 x 2160

Apple ProRes 422 HQ - 110 MB/s

Apple ProRes 422 - 73.6 MB/s

Apple ProRes 422 LT - 51 MB/s

Apple ProRes Proxy - 22.4 MB/s

1920 x 1080

Apple ProRes 422 HQ - 27.5 MB/s

Apple ProRes 422 - 18.4 MB/s

Apple ProRes 422 LT - 12.75 MB/s

Apple ProRes Proxy - 5.6 MB/s

Taxas de armazenamento baseadas em 30 quadros por segundo.

**Formatos de Gravação:** CinemaDNG RAW, RAW 3:1 e RAW 4:1 sem perda com alcance dinâmico de filme em 4096 x 2160, 3840 x 2160 e 1920 x 1080. Apple ProRes 4096 x 2160, 3840 x 2160 e 1920 x 1080 com alcance dinâmico de filme, vídeo e vídeo expandido.

**Requisitos de Potência - Fonte de Alimentação:** 1 x fonte de alimentação externa de 12 V.

**Entrada de Alimentação Externa:** 1 x conector de 2 pinos com trava.

**Tipo de Bateria:** Canon LP-E6.

**2 Lente EF 70-200 mm f/2.8L IS III USM**

Abertura máxima de f/2.8

Diafragma de 8 lâminas

Construção da lente com 23 elementos em 19 grupos

Ângulo diagonal de visão de 34° (70mm) e 12° (200mm)

Ajuste de foco na extensão total da lente

Distância mínima focal de 1,2m

**1 Lente EF 24-105mm f/4L IS II USM**

Distância focal - 24-105 mm

Abertura máxima - f/4

Magnificação máxima - 0.23x (a 105 mm)

Distância mínima de focagem (m) - 0.45m

Diâmetro do filtro - 77 mm

Ângulo de visão diagonal (full frame) - 84° - 23° 20'

Estabilizador de imagem - Sim

Motor de Foco - USM

**1 Lente Objetiva 12-40mm F/2.8**

Abertura Máxima f / 2.8

Abertura Mínima f / 22

Montagem da lente Micro Quatro Terços

Compatibilidade de formato Micro Quatro Terços

Ângulo de visão 84 ° a 30 °

Distância mínima de foco 7,87 "/ 20 cm

Ampliação Máxima 0,3x

Design Ótico 14 elementos em 9 grupos

Lâminas de Diafragma 7, arredondado

Tipo de Foco Auto-foco

Estabilização de imagem Sim

3 (Três) Cartão De Memória Sandisk SDXC Extreme Pro, 256GB, 200MB/s (para gravação do conteúdo das câmeras)

5 (cinco) Micro conversores BiDirecional SDI/HDMI 12G

Entradas

Conectores de Vídeo:

1x BNC (12G-SDI / 3G-SDI / HD-SDI / SD-SDI) Fêmea  
1x HDMI (HDMI 2.0) Fêmea

Formato de vídeo:

SDI (8/10-Bit 4:2:2 RGB, YUV)

DCI 4K 23.98/24/25/29.97/30/47.95/48/50/59.94/60 fps

UHD 4K 23.98/24/25/29.97/30/47.95/48/50/59.94/60 fps

DCI 2K 23.98/24/25/29.97/30/47.95/48/50/59.94/60 fps

DCI 2KPsF 25/29.97/30 fps

1080p 23.98/24/25/29.97/30/47.95/48/50/59.94/60 fps

1080PsF 25/29.97/30 fps

1080i 50/59.94/60 fps

720p 50/59.94/60 fps

NTSC 59.94 fps

PAL 50 fps

HDMI (8/10-Bit 4:2:2 RGB, YUV)

DCI 4K 23.98/24/25/29.97/30/47.95/48/50/59.94/60 fps

UHD 4K 23.98/24/25/29.97/30/47.95/48/50/59.94/60 fps

1080p 23.98/24/25/29.97/30/47.95/48/50/59.94/60 fps

1080i 50/59.94/60 fps

720p 50/59.94/60 fps

NTSC 29.97 fps

PAL 25 fps

Entrada de áudio integrada: HDMI e SDI

Saídas

Conectores de Vídeo:

1x BNC (12G-SDI / 3G-SDI / HD-SDI / SD-SDI) Fêmea

1x HDMI (HDMI 2.0) Fêmea

Formato de Vídeo:

SDI (8/10-Bit 4:2:2 RGB, YUV)

DCI 4K 23.98/24/25/29.97/30/47.95/48/50/59.94/60 fps

UHD 4K 23.98/24/25/29.97/30/47.95/48/50/59.94/60 fps

DCI 2K 23.98/24/25/29.97/30/47.95/48/50/59.94/60 fps

DCI 2KPsF 25/29.97/30 fps

1080p 23.98/24/25/29.97/30/47.95/48/50/59.94/60 fps

1080PsF 25/29.97/30 fps

1080i 50/59.94/60 fps

720p 50/59.94/60 fps  
NTSC 29.97 fps  
PAL (768 x 576) 25 fps

Saída de áudio integrada: HDMI e SDI

1 Distribuidor SDI 1 Entrada (in) e 8 saídas (out).  
Entrada de Vídeo SDI Comutável entre SD, HD e SDI de 3 Gb/s.

Amostragem de Vídeo SDI 4:2:2 e 4:4:4

Amostragem de áudio SDI

Taxa de amostragem padrão de televisão de 48 kHz e 24 bits.

Precisão de cores SDI 4:2:2 e 4:4:4

Espaço de cores SDI YUV e RGB

Comutação Automática SDI

Seleciona automaticamente entre SD SDI, HD-SDI e 3 Gb/s SDI.

525i59.94 NTSC, 625i50 PAL

### **Padrões de Vídeo FullHD**

720p50, 720p59.94, 720p60, 1080i50, 1080i59.94, 1080i60, 1080p23.98, 1080PsF23.98, 1080p24, 1080PsF24, 1080p25, 1080PsF25, 1080p29.97, 1080PsF29.97, 1080p30, 1080PsF30, 1080p50, 1080p59.94, 1080p60

### **Padrões de Vídeo 2K**

2K DCI 23.98p, 2K DCI 24p, 2K DCI 25p, 2K DCI 23.98PsF, 2K DCI 24PsF, 2K DCI 25PsF

### **Padrões de Vídeo Ultra HD**

2160p23.98, 2160p24, 2160p25, 2160p29.97, 2160p30

### **Padrões de Vídeo 4K**

4K DCI 23.98p, 4K DCI 24p, 4K DCI 25p

### **Conformidade SDI**

SMPTE 259M, SMPTE 292M, SMPTE 269M, SMPTE 372M, SMPTE ST-2081, ITU-R BT.656 e ITUR BT.601



**Taxas de Vídeo SDI**

Detecção automática de definição padrão e alta definição nas entradas de vídeo SDI.

**Amostragem de Vídeo SDI**

4:2:2 e 4:4:4.

**Amostragem de Áudio SDI**

Taxa de amostragem padrão para televisão de 48 kHz e 24 bits.

**Precisão de Cor SDI**

4:2:2 e 4:4:4.

**Espaço de Cor SDI**

YUV e RGB.

**Comutação Automática SDI**

Detecção automática de SD, HD ou 6G.

**Suporte a ASI**

**Sim.**

**2 (dois) Transmissor de Vídeo sem fio Hdmi/sdi 300 Metros**

Características principais

- Transmite até um sinal 1080p60 HDMI / SDI para uma saída HDMI ou SDI dupla
- Transmissão em linha de visão de 1000 'com uma latência baixa de 40 ms
- Criptografia AES-128 para evitar vazamento de vídeo
- Seleção inteligente de canal
- Suporta UVC pull streaming
- Saída loop-through SDI no transmissor
- Banda de frequência de 5 GHz
- Tela OLED
- Opção de entrada de energia USB Tipo C
- Placas de bateria da série L na parte traseira de cada unidade
- Alimentação com adaptador DC incluído ou com adaptador USB opcional

**Portas de Antenas**

Transmissor/Receptor: 2 x RP-SMA Fêmea

**Vídeo**

Transmissor: 1 x entrada BNC (3G-SDI)

Transmissor: 1 x entrada tipo A HDMI

Transmissor: 1 x BNC (3G-SDI) Saída de loop

Receptor: Saída 2 x BNC (3G-SDI)

Receptor: 1 x saída tipo A HDMI

**Áudio Embutido**

HDMI/SDI: 2 canais

Transmissor/Receptor: 1 x Coax (16 VDC) Entrada

**Outras E/S**

Transmissor/Receptor: 1 x USB 3.1 / USB 3.2 Gen 1 (USB Type-C)

Entrada

Encriptação 128-Bit AES

Alcance Wireless 304.8 m

Largura de Banda do Canal

40 MHz

Alcance de Frequência US: 5.1 a 5.9 GHz

Latência 40 ms

Wi-Fi Sim

Formato de Vídeo

HDMI/SDI 1080p: 60

Suporte Timecode Sim

Entrada de Energia DC 6 a 16 VDC

Transmissor/Receptor: 1 x Série L

1 x Cold Show

b) 1 (uma) mesa de corte (switcher) para edição entre as câmeras ao vivo (ou tempo real):

**Formatos de Vídeos**

720p50, 720p59.94, 720p60.

1080p23.98, 1080p24, 1080p25, 1080p29.97, 1080p30, 1080p50, 1080p59.94, 1080p60.

1080i50, 1080i59.94, 1080i60.

**Resoluções de Entrada SDI**

720p50, 720p59.94, 720p60.  
1080p23.98, 1080p24, 1080p25, 1080p29.97, 1080p30, 1080p50,  
1080p59.94, 1080p60.  
1080i50, 1080i59.94, 1080i60.60Hz.

#### Resoluções de Entrada SDI

720p50, 720p59.94, 720p60.  
1080p23.98, 1080p24, 1080p25, 1080p29.97, 1080p30, 1080p50,  
1080p59.94, 1080p60.  
1080i50, 1080i59.94, 1080i60, 60Hz. Taxas SDI 270Mb, 1.5G, 3G.

#### Saídas de Programa SDI

**2 (duas) saídas no mínimo, Full HD de 10 bits alternáveis. Canais de áudio embutidos na saída SDI.**

#### Saídas Auxiliar SDI

**4 (quatro) saídas no mínimo, Full HD de 10 bits alternáveis. Canais de áudio embutidos na saída SDI.**

#### Entradas de Vídeo SDI

8 (oito) entradas no mínimo, SD/Full HD de 10 bits alternáveis. 2 canais de áudio embutido.

**1 (um) monitor no mínimo 20 polegadas para preview. Cabos necessários para interligar todos os equipamentos de acordo com a necessidade do evento.**

c) 2 (dois) Servidor para transmissão ao vivo com especificação mínima. Processador i7 2.6 GHz até 5 GHz, cache de 12MB, Placa de vídeo dedicada de no mínimo 4gb, Memória Ram de no mínimo 16GB, SSD de no mínimo 250gb. 3 portas USB 3.0 no mínimo e Placa De Rede Gigabit Pci Express X1 10/100/1000. Compatível para transmissão para telões e para transmissões ao vivo pela Internet:

5 (cinco) Placas de captura com conexões USB 3.0 ou Thunderbolt. A Placa de captura deve conter, entrada SDI e HDMI para capturar o sinal da mesa de corte com áudio e tem que ter saída USB 3.0 ou Thunderbolt. As placas têm que suportar todos os padrões de vídeos listados abaixo.

#### **Padrões de Vídeo HD**

720p50, 720p59.94, 720p60

1080p23.98, 1080p24, 1080p25, 1080p29.97, 1080p30, 1080p50, 1080p59.94, 1080p60

1080PsF23.98, 1080PsF24, 1080PsF25, 1080PsF29.97, 1080PsF30

1080i50, 1080i59.94, 1080i60, com áudio embutido.

### **Padrões de Vídeo 2K**

2Kp23.98 DCI, 2Kp24 DCI, 2Kp25 DCI, 2Kp29.97 DCI, 2Kp30 DCI, 2Kp50 DCI, 2Kp59.94 DCI, 2Kp60 DCI

2KPsF23.98 DCI, 2KPsF24 DCI, 2KPsF25 DCI, 2KPsF29.97 DCI, 2KPsF30 DCI com áudio embutido.

f) 4 (quatro) refletores de led luz fria 300watts cada, com modificador balão chinês ou lantern. dimerização de 0 a 100% (contínuo).

Especificações mínimas:

Ângulo do feixe: 55 °

Temperatura de cor: 5500K

Padrão de precisão de cores: CRI 96 a 5500K / TLCI 96 a 5500K / CQS 95 a 5500K

Sistema de refrigeração Combo Fan / Passivo

Dimerização: 0 a 100% (contínuo)

Material da carcaça Alumínio

Fotometria: 55 ° a 5500K: 325,1 fc / 3500 lux a 9,84 ' / 3 m

Dimensões do aparelho Geral: 298,4 x 215,6 x 344,5 mm

Placa da bateria: 2- Montagem em V

Conector de entrada de energia: power CON

Conector DMX XLR de 5 pinos

Montagem do refletor: Bowens S-Type

Montagem de fixação: Soquete de 5/8 "

Tipo de garfo: Garfo / Suporte

Tipo de controle remoto Bluetooth, DMX, Wireless proprietário

Número de modos de canal DMX: 512

Alcance sem fio: 100 m

Canais / grupos sem fio 3/4

Alimentação de entrada CA: 100 a 240 VCA, 50/60 Hz a 3,5 A

Potência de entrada DC: 12 a 16,8 VCC

Fonte de energia: Adaptador CA, Bateria Externa

Consumo máximo de energia: 350 W

g) 1 (um) sistema de intercom sem fio com 5 (cinco) pontos:

Sistema de intercom tem de suportar comunicação 300 metros Full Duplex sem fio, que transmita sinal de áudio bidirecional simultânea sem latência. Especificações mínimas: Resposta de Frequência: 300Hz para 5KHz

Signal - to - Noise Ration: >50dB

Distorção: <2%

Alcance: Sob LOS, 300 metros de distância da base ao beltpack

Banda de Frequência: 1.9GHz

Modo de Modulação: GFSK

Transmissão de Energia: Máximo de 24dBm

Sensitividade do Receiver: -93dBm

h) Hyperdeck de gravação. Gravar todo o conteúdo que está sendo transmitido ao vivo ou para os telões conforme gravação de áudio e vídeo contratado. Todo sinal dos cortes ao vivo e para os telões tem que estar gravado e no formato do codec H264 higer;

### **Padrões de Vídeo HD**

720p50, 720p59.94, 720p60

1080p23.98, 1080p24, 1080p25, 1080p29.97, 1080p30, 1080p50, 1080p59.94, 1080p60

1080PsF23.98, 1080PsF24, 1080PsF25, 1080PsF29.97, 1080PsF30

1080i50, 1080i59.94, 1080i60.

### **Padrões de Vídeo Ultra HD**

2160p23.98, 2160p24, 2160p25, 2160p29.97, 2160p30.

Entrega de todo material de áudio e vídeo em um HD externo de no mínimo 1 (um) Terabyte cedida pela contratada, imediatamente após o término do evento;

i) 3 (três) cinegrafistas, 1 (um) produtor responsável, 1 (um) operador de switcher (Mesa de Corte), 1 (um) operador para transmissão (Servidor de transmissão).

- Os serviços de filmagem digital serão contratados por diária de 8 (oito) horas.
- O serviço de fotografia deverá ser realizado por profissional especializado, de acordo com o evento, seguindo as seguintes especificações mínimas:

a) Padrão de qualidade de uma máquina profissional digital com resolução a partir de 10 Megapixels;

b) Flash externo, adequado ao evento;

c) Entrega do produto final em mídia digital com identificação do evento no formato mínimo aproximado de 26x17cm, resolução mínima de 300 dpi, devendo conter, no arquivo, as seguintes informações: nome do evento, data, cidade e crédito do fotógrafo, bem como assinatura de termo de cessão de direitos de imagens. Prazo de entrega do material: após término do evento;

d) O fotógrafo deverá disponibilizar de imediato, caso seja solicitado pela FUNAG, fotos no decorrer do evento.

- Os serviços de fotografia serão contratados por:

a) Fotografia – tipo 1, diária de 4 (quatro) horas

b) Fotografia – tipo 2, diária de 8 (oito) horas.

#### 6.15 Locação de espaço físico:

- A locação de espaço físico deverá contemplar a infraestrutura logística e os serviços adequados para a realização de eventos, conforme demandado pela Contratante.
- Para a locação de espaço físico para feiras e bienais de livros, será cotado o espaço por metro quadrado.
- Para a locação de espaço físico para eventos, a Contratada poderá submeter à pedido da Contratante, no mínimo, 3 (três) propostas com os respectivos orçamentos, cabendo à Contratante escolher a opção que melhor atender seus interesses.

a) Quando não for possível a apresentação de três propostas, a Contratada deverá demonstrar que o preço a ser pago está de acordo com a realização de outros eventos no mesmo local mesmo que se trate de fornecedor exclusivo para o tipo de evento.

- No caso de subcontratação da locação de espaços para a realização de eventos, a CONTRATADA deverá apresentar cópia autenticada do documento fiscal, comprovando efetivamente o valor pago.
- Quando da necessidade de subcontratação de espaços, a CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, sempre que possível, no mínimo, 3 (três) propostas alternativas com os respectivos orçamentos, cabendo à CONTRATANTE escolher a opção que melhor atender seus interesses.
- Quando não for possível a apresentação de três propostas, a CONTRATANTE deverá demonstrar que o preço pago está de acordo com a realização de outros eventos no mesmo local.
- Quando da subcontratação, tomando como referência o valor constante do documento fiscal emitido pela subcontratada, a CONTRATADA deverá emitir sua nota fiscal considerando o valor do local aprovado pelo Gestor do Contrato acrescido da taxa de administração no percentual de 3%.

Sobre o valor da nota fiscal emitida pela CONTRATADA incidirão as retenções obrigatórias na fonte, como por exemplo IRPJ, CSLL, PIS, COFINS e ISS.

- O valor da “taxa de administração” engloba taxa de administração, lucros, despesas indiretas e tributos adequados ao regime tributário da CONTRATADA.
- O percentual de taxa de administração deverá ser informado pela CONTRATADA, cabendo destacar que o percentual máximo que a Administração está disposta a pagar corresponde ao montante de 3% (três por cento).
- Caberá à licitante, de acordo com sua estrutura, capacidade de negócios e enquadramento tributário, apresentar esse percentual em sua proposta de preços.
- As notas fiscais emitidas pela CONTRATADA deverão considerar e conter o somatório do valor da subcontratação acrescido dos demais componentes de custos, conforme tabela abaixo:

• Locação de espaços para realização de eventos		
Valor Disponível para Contratação (*)		R\$ ,00
Taxa de Administração	A ser informado pela licitante em percentual incidente sobre o valor do espaço contratado pago pela empresa	x%
Valor total	Valor pago pela CONTRATADA acrescido da taxa de administração	R\$

- Especificações mínimas dos espaços passíveis de serem demandados pela Contratante ao longo da vigência do contrato:
  - a) Sala em hotel ou outras instalações, com ar condicionado, ponto lógico de Internet e Wi-Fi, conforme leiaute solicitado pela Contratante. Preferencialmente, o local deverá ter estacionamento para acomodar automóveis dos participantes e condições de acessibilidade para pessoas com deficiência.
  - b) Sala em hotel ou outras instalações, cujo espaço deverá ser separado em dois ambientes distintos, conforme leiaute solicitado pela Contratante. Os ambientes devem possuir ar condicionado, ponto lógico de Internet (mínimo 10 mbpsfull-duplex com largura entre 5 e 15 mbps) e Wi-Fi, mobiliário adequado, incluídos no valor total da locação. Preferencialmente, o local deverá ter estacionamento para acomodar automóveis dos participantes e condições de acessibilidade para pessoas com deficiência.
  - c) Conjunto de salas em hotel ou outras instalações: espaço do tipo auditório, privativo, amplo, climatizado e apropriado para realização de encontros, seminários ou palestras, que deverá comportar o número de participantes informados na demanda da FUNAG, no

formato demandado. O espaço deve ser separado em três ambientes distintos, sendo um para o receptivo e credenciamento dos participantes, outro para recepção diferenciada de autoridades que compõem a mesa diretora do evento (sala VIP) e outro para a realização do evento propriamente dito, todos com ar condicionado, ponto lógico de Internet (mínimo 10 mbpsfull-duplex com largura entre 5 e 15 mbps) e Wi-Fi, mobiliário adequado, incluídos no valor total da locação. Preferencialmente, o local deverá ter estacionamento para acomodar automóveis dos participantes e condições de acessibilidade para pessoas com deficiência.

d) Locação de área para estande: deverá ser locado por metro quadrado.

- Os espaços indicados acima são apenas exemplificativos, podendo a Contratante, a depender do evento a ser realizado, demandar espaços com outras características, formatos e dimensões.
- Os espaços deverão contar com instalações sanitárias dimensionadas e compatíveis com o número de pessoas previsto para a ocupação desses, inclusive no que se refere acessibilidade e instalações sanitárias adaptadas a pessoas com deficiência, dependências climatizadas conforme as necessidades adequadas para os eventos realizados fora das dependências do Ministério das Relações Exteriores/FUNAG.
- Durante o transcorrer dos eventos, inclusive antes da abertura desses, a Contratada ficará responsável pela limpeza e manutenção da higiene em todas as instalações, em especial nos sanitários, provendo insumos necessários, por exemplo, cestos de lixo, sacos plásticos, vassouras, baldes, rodos, material de limpeza pesada, toalhas descartáveis, sabonete líquido, papel higiênico, entre outros, assim como contará com profissionais de manutenção e limpeza em número suficiente para a adequada e confortável condução dos eventos.

6.16 Por fim, as horas extras para os serviços especificados na Planilha Estimativa de Custos será de 10% (dez por cento) sob o valor especificado do serviço, salvo os serviços de intérprete e/ou tradutor simultâneo de idiomas básicos que será de 25% (vinte e cinco por cento).

## **7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas**

7.1 As demandas constantes do presente Estudo Técnico Preliminar estão sendo estimadas com base no Programa de Trabalho Anual da Fundação,



aprovado anualmente pelo Conselho de Administração Superior da FUNAG, para o período de 12 meses.

7.2 Por se tratar de estimativas, as quantidades e os valores a serem licitados não constituem compromissos futuros para a FUNAG, uma vez que os serviços serão demandados de acordo com as necessidades da Fundação, razão pela qual não poderão ser exigidos nem considerados valores para pagamento mínimo, sem que isso justifique qualquer indenização à CONTRATADA.

7.3. Tendo em vista a necessidade de definir os quantitativos estimados para a presente contratação, foram considerados, inicialmente, os históricos de eventos realizados anteriormente ao período de restrição ocasionada pela COVID - 19, bem como a estimativa de eventos a serem realizados no exercício de 2023.

7.4 Foram realizados nos anos de: a) 2017 – 77 (setenta e sete) eventos; b) 2018 – 66 (sessenta e seis) eventos; c) 2019 – 25 (vinte e cinco) eventos, conforme levantamento da Coordenação-Geral de Publicações e Eventos. Seguem abaixo os quantitativos utilizados:

PLANILHA DE QUANTITATIVOS UTILIZADOS ENTRE 2017 A 2019			
	Categoria	Unidade de medida	Quant. utilizada
I - HOSPEDAGEM COM CAFÉ DA MANHÃ INCLUSO			
1	Apartamento individual categoria "5 estrelas"	Diária	15
2	Apartamento individual categoria "4 estrelas"	Diária	999
II - ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO			
3	Fornecimento de água mineral	Unidade	169
4	Almoço ou jantar	Por pessoa	556
III - TRANSPORTE			
5	Veículo passeio simples	Diária de 10h	171
6	Van tipo executivo	Diária de 10h	39

7	Micro-ônibus tipo executivo	Diária de 10h	16
IV - RECURSOS HUMANOS			
A) HOSPEDAGEM E TRANSPORTE			
8	Coordenador de transporte	Diária de 8h	16
9	Coordenador de hospedagem	Diária de 8h	26
B) EVENTOS			
10	Assessoria prévia	Diária	359
11	Coordenador de eventos	Diária de 12h	88
12	Recepcionista português	Diária de 8h	34
13	Recepcionista bilíngue de idiomas básicos	Diária de 8h	23
14	Limpeza e Conservação	Diária de 8h	64
15	Segurança desarmada	Diária de 12h	40
C) ESPECIALIZADOS			
16	Intérprete e/ou tradutor simultâneo de idiomas básicos	Diária de 6h	16
17	Intérprete de Libras	Diária de 6h	19
V - SERVIÇOS DE LOGÍSTICA - ALIMENTAÇÃO/EVENTOS			
18	Fornecimento de água mineral	Unidade	137
19	Bebedouro - Instalação e manutenção	Diária	66
20	Fornecimento de garrafão de água mineral 20 litros (cheio)	Unidade	28
21	<i>Coffee break</i>	Por pessoa	120

22	Brunch	Por pessoa	267
23	Petit-Fours, mini pão de queijo, café e água	Por pessoa	5.993
24	Almoço ou jantar no ambiente do evento	Por pessoa	366
25	Almoço ou jantar - Externo ao ambiente do evento	Por pessoa	470
<b>VI - OUTROS MATERIAIS</b>			
26	Estande montagem básica – TS	m <sup>2</sup>	44
27	Estande montagem especial	m <sup>2</sup>	248
28	Adesivação de Superfícies	m <sup>2</sup>	74,32
29	Gerador de energia	Unidade/Diária	2
30	Régua de energia	Unidade/Diária	39
31	Cadeira estofada sem braço	Unidade/Diária	378
32	Mesa estilo bistrô	Unidade/Diária	105
33	Mesa redonda de 4 lugares	Unidade/Diária	20
34	Pranchão para 3 pessoas	Unidade/Diária	109
35	Toalha para mesa Diretora / Plenário	Unidade/Diária	4
36	Toalha de mesa para pranchão 3 (três) lugares	Unidade/Diária	112
37	Materiais em lona (banner) / (faixa de mesa)	m <sup>2</sup>	205,10
38	Materiais em lona (fundo de palco)	m <sup>2</sup>	205,80
39	Prisma de mesa em acrílico	Unidade/Diária	186
40	Porta-banner	Unidade/Diária	14

VII - EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA E TELECOMUNICAÇÕES			
41	Impressora Multifuncional laser colorida	Unidade/Diária	17
42	Ponto de rede	Diária	6
43	Link dedicado de Internet	Unidade/Diária	6
44	Internet Wi-Fi	Diária	3
VIII - SONORIZAÇÃO			
A) SONORIZAÇÃO PARA AMBIENTE FECHADO			
45	Sonorização para ambiente fechado	Diária	76
B) SONORIZAÇÃO ESPECIAL PARA LOCAIS COM DIFICULDADES ACÚSTICAS			
46	Sonorização especial para locais com dificuldades acústicas	Diária	11
C) MICROFONES			
47	Microfone lapela	Unidade/Diária	2
48	Microfone de mesa digital tipo Gooseneck com haste	Unidade/Diária	554
IX - GRAVAÇÃO E DESGRAVAÇÃO DE ÁUDIO			
49	Gravação de áudio digital	Hora	309,76
50	Desgravação em português	Hora	92,09
51	Desgravação de idiomas básicos (inglês, espanhol e francês)	Hora	17,89
X - SISTEMA DE TRANSMISSÃO ENTRE SALAS DE ÁUDIO/VÍDEO LOCAIS			
52	Sistema de transmissão entre salas de áudio/vídeo local	Diária	2
XI - PROJEÇÃO DE IMAGENS			

53	Projeção de imagens - Tipo 1	Diária	58
<b>XII - SISTEMA DE TRADUÇÃO SIMULTÂNEA</b>			
54	Sistema de tradução simultânea infravermelho (fixo)	Diária	9
55	Receptor Infravermelho (fixo)	Unidade/Diária	500
<b>XIII - FILMAGEM E FOTOGRAFIA</b>			
56	Filmagem digital com edição em tempo real (3 câmeras)	Diária de 8h	59
<b>B) FOTOGRAFIA</b>			
57	Serviços de fotografia - tipo 2	Diária de 8h	39

7.5. Considerando a planilha acima e a estimativa de realização de 40 (quarenta) eventos, em diversos formatos e tamanhos, foram definidos e encaminhados para cotação de preços por parte de empresas especializadas na prestação dos serviços do objeto em tela os quantitativos estimados e descritos abaixo:

<b>I - HOSPEDAGEM COM CAFÉ DA MANHÃ INCLUSO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES</b>
1	Apartamento individual categoria "5 estrelas"	Apartamento "standard". Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Diária	100
2	Apartamento individual categoria "4 estrelas"	Apartamento "standard". Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Diária	1.000
<b>II - ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO</b>				

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
3	Fornecimento de água mineral	Água mineral, sem gás - garrafa 330 ml.	Unidade	200
4	Almoço ou jantar	<p>Buffet ou à la carte:</p> <p>- <u>Entrada</u>: opções de pratos frios (saladas, cremes ou mousses).</p> <p>- <u>Prato principal</u>: opções de pratos quentes (peixes, aves e carnes), com respectivas guarnições e opções de massas. Sobremesa: 2 (dois) tipos de doces, frutas variadas da estação.</p> <p>- <u>Bebidas não alcoólicas</u>: até 2 (duas) unidades, por exemplo: água mineral com ou sem gás, suco natural, água de coco (natural, sem açúcar) ou refrigerante, e 1 (uma) xícara de café ou chá.</p>	Por pessoa	1.000
<b>III - TRANSPORTE</b>				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
5	Veículo passeio simples	Veículo passeio simples tipo sedan, com no máximo dois anos de uso, 4 (quatro) portas, ar condicionado, incluindo combustível e serviço de motorista, com celular.	Diária de 10h	100
6	Veículo passeio simples	Veículo passeio simples tipo sedan, com no máximo dois anos de uso, 4 (quatro) portas, ar condicionado, incluindo combustível e serviço de motorista, com celular.	Diária de 2h	50
7	Van tipo executivo	Veículo com capacidade de 16 (dezesesseis) passageiros, com no máximo dois anos de uso, ar condicionado, incluindo combustível e serviço de motorista, com celular. Adequada e adaptada para possíveis passageiros portadores de necessidades especiais.	Diária de 10h	20
8	Micro-ônibus tipo executivo	Com motorista, celular, combustível, ar condicionado, capacidade de transporte para 27 (vinte e sete) passageiros. Adequado e adaptado para possíveis passageiros portadores de necessidades especiais.	Diária de 10h	10
<b>IV - RECURSOS HUMANOS</b>				
<b>A) HOSPEDAGEM E TRANSPORTE</b>				

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
9	Coordenador de transporte	<p>Profissional responsável por supervisionar e coordenar as operações de transporte de pessoas, elaborar e controlar metas, planilhas de transporte, cumprimentos de prazos e qualidade no atendimento. A Contratante poderá solicitar a esse profissional a elaboração de estratégia de prestação de serviços de transporte de autoridades e colaboradores participantes do evento.</p> <p>É obrigatória a experiência prévia em coordenação na área de transportes. Esse profissional deverá estar à disposição antes, durante e depois do evento, e terá que ser expressamente demandado pela Contratante.</p>	Diária de 8h	40
10	Coordenador de hospedagem	<p>Profissional capacitado para supervisionar, coordenar com o hotel desde o "check-in", o "check-out" e a alimentação dos hóspedes de acordo com a lista de participantes definida pela Contratante. O profissional deverá estar à disposição desde o "check-in" até o "check-out", e terá que ser expressamente demandado pela Contratante.</p>	Diária de 8h	40
<b>B) EVENTOS</b>				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
11	Assessoria prévia	<p>Profissional com experiência comprovada em planejamento e organização dos eventos e no trato com autoridades.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.</p>	Diária	50
12	Coordenador de eventos	<p>Profissional com experiência na coordenação, implementação, organização, acompanhamento, montagem, realização e desmontagem do evento, devendo possuir experiência comprovada no trato com autoridades.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.</p>	Diária de 12h	120
13	Recepcionista português	<p>Profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizada, devendo possuir experiência no trato com autoridades.</p>	Diária de 8h	100
14	Recepcionista bilíngue de idiomas básicos	<p>Profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizada, com fluência em um dos idiomas básicos (inglês, espanhol e francês), além da língua portuguesa, devendo possuir experiência no trato com autoridades.</p>	Diária de 8h	50

15	Auxiliar de Serviços Gerais	Profissional com experiência, devendo possuir experiência no trato com autoridades e desenvoltura para apoio a eventos em tarefas de serviços gerais. A Contratada deverá dispor ao profissional de serviços gerais instrumentos, equipamento de segurança e uniforme adequados à consecução do serviço, conforme atividades a serem implementadas, de acordo com normas de segurança do trabalho e biossegurança.	Diária de 8h	50
16	Limpeza e Conservação	Profissionais treinados, capacitados e uniformizados para execução dos serviços de limpeza e conservação, com honorários compatíveis com o piso sindical da categoria, incluindo todo o material e equipamentos necessários, tais como: luvas, botas adequadas, carrinho para coleta em geral, pano de chão, aspirador, vassouras, baldes, produtos químicos e etc. A Contratada deverá dispor ao profissional de limpeza e conservação, equipamento de segurança e uniforme adequados à consecução do serviço, de acordo com normas de segurança do trabalho e biossegurança.	Diária de 8h	66
17	Segurança desarmada	Profissional treinado e capacitado para execução de segurança desarmada diurna ou noturna, conforme demanda, uniformizado e munido dos equipamentos necessários ao desempenho de suas funções, sendo de competência da Contratada a comprovação da solicitação dos critérios de experiência.	Diária de 12h	66
18	Brigadista	Profissional qualificado e capacitado para prestar serviços de primeiros socorros, prevenção e segurança contra incêndio e pânico em plantas e /ou edificações privadas ou públicas, sendo responsável por executar ações de prevenção e de emergência exclusivamente no local em que atua como brigadista, sendo de competência da Contratada a comprovação da solicitação dos critérios de experiência.	Diária de 12h	20
19	Mestre de cerimônias ou Locutor	O serviço deverá ser executado por profissional capacitado e com experiência na atividade de mestre de cerimônias e locução, no trato com autoridades e habilidade em lidar com pessoas, boa postura, desenvoltura, adequada presença de palco, boa dicção, voz adequada à apresentação de cerimonial, articulação e interpretação de possíveis improvisos no cerimonial.	Diária de 8h	20
<b>C) ESPECIALIZADOS</b>				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
20	Intérprete e/ou tradutor simultâneo de idiomas básicos	Intérprete e/ou tradutor simultâneo de idiomas básicos, treinado, capacitado e com experiência comprovada para acompanhamento de reuniões, visitas, eventos, etc. Para os efeitos desta tabela, são considerados idiomas básicos, além do português: inglês, francês e espanhol.  Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Diária de 6h	50



21	Intérprete de Libras	Diária de 6 (seis) horas a ser realizada por 2 (dois) profissionais em regime de revezamento, a cada 20 (vinte) minutos, conforme preconizam as entidades de classe, para a execução dos serviços de tradução/interpretação da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) para a língua portuguesa, e vice-versa, nas modalidades falada, nas formas simultânea ou consecutiva, ao vivo ou ensaiada, gravada ou não, em eventos da FUNAG, dentro do Distrito Federal, ou, se necessário, em outras Unidades da Federação, com cessão de uso de voz e imagem por tempo indeterminado.  Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Diária de 6h	60
22	Intérprete de audiodescrição	Serviço de profissionais nas formas simultânea ou consecutiva, ao vivo ou ensaiada, gravada ou não, com utilização de tecnologia assistiva ou ajuda técnica, visando a narração, em língua portuguesa, sincronizada com o som original, contendo descrições de sons, de elementos visuais e de quaisquer informações adicionais que sejam relevantes para possibilitar a melhor compreensão por pessoas com deficiência visual, devendo observar os requisitos da ABNT NBR 16452 - Acessibilidade em Comunicação – Audiodescrição.	Hora	300
23	Legendagem	Transcrição/legenda de idiomas básicos (português, inglês, espanhol e francês).	Hora	300
<b>V - SERVIÇOS DE LOGÍSTICA - ALIMENTAÇÃO/EVENTOS</b>				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
24	Fornecimento de água mineral	- Fornecimento de água mineral sem gás em garrafa individual de 330 ml.	Unidade	100
25	Bebedouro - Instalação e manutenção	Bebedouro - Instalação e manutenção, tipo geladeira, com 1 (um) garrafão de água, tipo galão 20 (vinte) litros (cheio), padrão ABNT, com fornecimento de copos descartáveis de boa qualidade e lixeira de capacidade de no mínimo 50 (cinquenta) litros pelo período do evento. Devem estar agregados todos os custos descritos neste item.	Diária	60
26	Fornecimento de garrafão de água mineral 20 litros (cheio)	Fornecimento de garrafão de água, tipo galão 20 (vinte) litros (cheio), padrão ABNT, quando demandando pela contratante.	Unidade	60
		- <u>Bebidas</u> : café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada e leite aquecidos (UHT desnatado ou integral), acondicionados em garrafas térmicas. Duas opções de chá em sachês  acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial em sachê; adoçante em sachê; 2 (dois) tipos de sucos de frutas sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca, em garrafas de 330 ml; 2 (dois) tipos de		

27	Coffee break	<p>refrigerantes (um regular e um zero) em garrafas individuais ou latas, que poderão ser dispostos, preferencialmente, em baldes de aço inox.</p> <p>- <u>Alimentos</u>: 1 (um) tipo de minissanduíche; minipães de queijo (relação ideal de 8 (oito) unidades para cada participante, dispostos em <i>réchaud</i>); 1 (um) tipo de bolo; e salada de frutas (sem açúcar).</p> <p>- <u>Serviço à americana</u>. Pratos de sobremesa, garfos e colheres de sobremesa, taças em vidro para servir salada de frutas, guardanapos e porta-guardanapos; taças para água, suco e refrigerante; conjuntos de chá e café com xícaras e pires; colheres de chá e café.</p> <p>- <u>Equipe de apoio</u>: coordenador, garçons, copeiros. Tempo de duração: 30 (trinta) a 60 (sessenta) minutos</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.</p>	Por pessoa	500
28	Coquetel	<p>- <u>Serviço volante</u>. Todos os utensílios e detalhes de metal deverão ser feitos de aço inoxidável liso ou escovado. Guardanapos e porta-guardanapos.</p> <p>- <u>Equipe de apoio</u>: Garçons treinados; equipe de copa e cozinha; todo material necessário para a realização do coquetel, ex: taças, copos, guardanapos, pratos, talheres entre outros.</p> <p>- <u>Tempo de duração</u>: 1 (uma) a 4 (quatro) horas.</p> <p>- <u>Serviço de alimentos</u>: em porções individuais dispostas à bandeja: 12 (doze) tipos de iguarias (sugestões: folhados, quiches, tartelettes, mousses e patisserie): a) 3 (três) canapés frios; b) 2 (dois) canapés quentes; c) 2 (dois) tipos de pratos quentes em mini porções (sugestões: escondidinhos, suflês, risotos entre outros), em tigelas individuais; d) 2 (dois) tipos de petiscos quentes; e) 3 (três) tipos de mini doce (sugestões: mousses, etc.).</p> <p>- <u>Serviço de bebidas</u>: em taças dispostas à bandeja: água mineral com e sem gás; 2 (dois) tipos de sucos de frutas (sem açúcar); 1 (uma) água de coco (natural, sem açúcar); 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero).</p> <p><u>Bebidas alcoólicas</u>: vinho (tinto e branco), espumante e coquetel de frutas com álcool. Todas de boa qualidade.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.</p>	Por pessoa	500
29	Brunch	<p>- <u>Bebidas</u>: café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada e leite aquecidos (UHT desnatado ou integral), acondicionados em garrafas térmicas. Duas opções de chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial em sachê; adoçante em sachê; 2 (dois) tipos de sucos de frutas com e sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca, em garrafas de 330 ml; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero) em garrafas individuais ou latas, que poderão ser dispostos, preferencialmente, em baldes de aço inox.</p> <p>- <u>Alimentos</u>: 2 (dois) tipos de saladas, servidos em peça de vidro com ou sem suporte de metal; molho para salada, em molheira; galheteiro com azeite extra virgem, vinagre comum ou balsâmico, e sal. Tábua de frios e queijos variados e cesta com quatro tipos de pães. 1 (um) tipo de prato frio; 2 (dois) tipos de pratos salgados servidos em <i>réchaud</i>; um tipo de massa com molho servidos em <i>réchaud</i>. 2 (dois) tipos de pratos quentes (carne ou</p>	Por pessoa	500

		<p>frango ou peixe ou camarão) servidos em <i>réchaud</i>. 2 (dois) tipos de minidoces e 1 (um) tipo de torta doce, servidos em peças de vidro com ou sem suporte de metal. 3 (três) tipos de frutas laminadas ou salada de frutas sem açúcar; 2 (dois) tipos de frutas secas ou oleaginosas.</p> <p>- <u>Serviço à americana</u>. Descansos de utensílios de serviço individualizados por tipo de alimento; pratos médios; garfos e facas de mesa; pratos de sobremesa; garfo, faca e colher de sobremesa; taças em vidro para servir salada de frutas; taças para água, suco e refrigerante; conjuntos de chá e café; guardanapos e porta-guardanapos.</p> <p>- <u>Equipe de apoio</u>: coordenador, garçons, copeiros, cozinheiros. Tempo de duração: 60 (sessenta) a 120 (cento e vinte) minutos.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.</p>		
30	Minipão de queijo, café, chá, água de coco e água	<p>- <u>Alimento</u>: porção de minipães de queijo assados ao ponto na relação de 8 (oito) unidades para cada participante.</p> <p>- <u>Bebidas</u>: café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada, acondicionados em garrafas térmicas. Chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Água em garrafas de 330 ml, lacradas de fábrica, sem gás, geladas, acondicionadas em baldes de aço inox, acompanhadas de taças de vidro. Água de coco natural, sem açúcar, acondicionada em jarra de vidro, acompanhada de taças.</p> <p>- <u>Compõe o serviço</u>: conjuntos com xícaras e pires para café e chá e colheres de café; açúcar refinado especial e adoçante, ambos em sachê; base e tampa para cobrir as taças em inox, cumbuca de vidro.</p> <p>- <u>Equipe de apoio</u>: garçons e copeiros. O garçom também servirá a mesa diretora sempre que solicitado pela Contratante.</p> <p>- <u>Periodicidade</u>: por até 4 (quatro) horas.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.</p>	Por pessoa	4.000
31	Petit four	<p>Porção de petit four (doce e salgado) com relação ideal de 50g para cada participante. Desde que solicitada/prevista na Ordem de Serviço.</p> <p>Opções de sabor: amanteigado de nozes/castanhas, ervas finas, nata, goiaba, coco.</p>	Por pessoa	1.000
32	Almoço ou jantar no ambiente do evento	<p>- <u>Buffet completo ou à la carte - Entrada</u> (Opções): pratos frios (saladas /cremes/mousses). Prato principal: opções de pratos quentes (aves e carnes), com respectivas guarnições e opções de massas. Sobremesa (Opções): tipos de doces, frutas variadas da estação e sorvetes.</p> <p>- <u>Bebidas</u>: Duas opções de chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial, em açucareiro ou sachê; adoçante em sachê ou porta-adoçante; 2 (dois) tipos de sucos de frutas com e sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um normal e um zero) em garrafas individuais ou latas, água de coco natural, sem açúcar, acondicionada em jarra de vidro, acompanhada de taças e café.</p> <p>- <u>Equipe de apoio</u>: coordenador, garçons, copeiros, cozinheiro.</p>	Por pessoa	500

		Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.		
33	Almoço ou jantar - Externo ao ambiente do evento	- <u>Buffet completo ou à la carte</u> em estabelecimentos do ramo de alimentação (restaurantes, churrascarias e similares) de alto padrão. Entrada: 2 (duas) opções de pratos frios. Prato principal: 2 (dois) tipos de pratos quentes (aves e carnes), com respectivas guarnições e 2 (dois) tipos de massas; Sobremesa: pelo menos 2 (duas) opções (doces e frutas variadas da estação).  - <u>Bebidas não alcoólicas</u> : até 3 (três) unidades entre as seguintes opções: água mineral natural ou gasosa em garrafa individual, suco natural, água de coco, refrigerante em garrafa individual ou lata, ou coquetel de frutas (sem álcool), e uma xícara de café ou chá.  Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Por pessoa	500
<b>VI - OUTROS MATERIAIS</b>				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
34	Estande montagem básica – TS	Estande básico, estrutura modular, Paineis TS dupla face 2,20A, carpete em cor a ser definida de 4mm fixado no piso com fita banana/dupla face, paredes divisórias em material tipo octanorme, laminados TS na cor branca, iluminação tipo spot, tomadas de 3 (três) pinos, arandela, 1 (uma) testeira 1X0,5m em policarbonato, com identificação adesiva com nome do expositor em caixa alta, 1 (um) balcão com gaveta com chave, 1 (uma) banqueteta, 1 (uma) mesa redonda (tipo Bistrô) com tampa de vidro e pés cromados com 4 (quatro) cadeiras, prateleiras, depósito, 2 (dois) baús, 1 (uma) lixeira cromada pequena, extintor de incêndio, 1 (um) frigobar e armários. Cenografia externa: parede canaletada construída em madeira pintada com aplicação de logomarca; montagem, iluminação e instalações elétricas necessárias, fita de isolamento de área e tecido TNT (conforme a demanda do evento). Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio com Wi-Fi (igual ou superior a 802.11 AC – 5 GHz) com velocidade nominal mínima de 10Mbps, e 1 (um) notebook com cabo de aço de segurança e demais cabos que se fizerem necessários. Os itens acima especificados são exemplificativos, sendo necessária a apresentação prévia de projeto com planta baixa e leiaute para aprovação da Contratante, com antecedência de até 15 (dias) antes do evento.	m <sup>2</sup>	200
35	Estande montagem especial	Estande especial, painel em MDF, piso (com rampa de acesso para deficientes) e cobertura, conforme evento ou estrutura modular com utilização de outros materiais, como, peças em madeira, serralheria, vidro, sistema “spider”, “Box truss”, entre outros. Carpete em cor a ser definida de 4mm fixado, iluminação com alta qualidade e tecnologia e instalações elétricas necessárias, tomadas de 3 (três) pinos, arandela, 1 (um) balcão com gaveta com chave, 2 (duas) banquetas altas, 2 (duas) mesas redondas (tipo Bistrô) com tampa de vidro e pés cromados com 3 (três) cadeiras, prateleiras, depósito, 3 (três) baús, 2 (duas) lixeiras cromadas pequenas, extintor de incêndio, 1 (um) frigobar e armários. Cenografia externa: parede canaletada construída em madeira pintada com aplicação de logomarca. Paisagismo, montagem, fita de	m <sup>2</sup>	200

		isolamento de área e tecido TNT (conforme a demanda do evento). Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio com Wi-Fi (igual ou superior a 802.11 AC – 5 GHz) com velocidade nominal mínima de 10Mbps, e 1 (um) notebook com cabo de aço de segurança e demais cabos que se fizerem necessários. Os itens acima especificados são exemplificativos, sendo necessária a apresentação prévia de projeto com planta baixa e leiaute para aprovação da Contratante, com antecedência de até 15 (dias) antes do evento.		
36	Balcão para recepção	Balcão caixa com uma gaveta com chave e mesa teclado, gaveta com divisórias em MDF, medindo 1,50 m comprimento x 1,10 m altura x 0,50 m profundidade.	Unidade /Diária	5
37	Adesivação de Superfícies	Plotagem em até cinco cores impressão digital – adesivo vinil – com aplicação. Arte fornecida pela Contratante.	m <sup>2</sup>	200
38	Gerador de energia	500 kVA. A empresa Contratada deverá deixar um técnico no local do evento para operar o equipamento na montagem e no dia do evento.	Unidade /Diária	1
39	Régua de energia	Régua de energia com 6 (seis) entradas para tomada.	Unidade /Diária	50
40	Cadeira estofada sem braço	Cadeira estofada sem braço para plateia, a cor será definida pela contratante. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	5.000
41	Cadeira tipo poltrona, “Talk Show”	Cadeira tipo poltrona, “Talk Show”, em courvin com braço, fixa ou giratória, que suporte 150 kg, a cor será definida pela contratante. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	40
42	Banqueta	Estofada, para balcão, com apoio para as costas. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	20
43	Mesa estilo bistrô	Bistrô com tampo de vidro e pés inox e 3 (três) banquetas com encosto em estrutura interna em aço inox, com espuma poliuretano injetada, estrutura com acabamento cromado e acento em couro sintético. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	500
44	Mesa redonda de 4 lugares	Mesas redonda de pelo menos 1,20 m de diâmetro e 75 cm de altura, forradas com toalhas na cor verde musgo, branca ou preta, cobre mancha em tecido fino, na cor definida pela Contratante, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, com 4 (quatro) cadeiras estofadas sem braço. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	100
		Mesas redonda 1,60m de diâmetro e 75 cm de altura, com pernas dobráveis em tubo em aço carbono, sistema de dobradiças com travas automáticas, tampo em compensado 18 mm, acabamento em fórmica,		

45	Mesa redonda de 8 lugares	com bordas, forradas com toalhas na cor verde musgo, branca ou preta, cobre mancha em tecido fino, na cor definida pela Contratante, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, com cadeiras. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	100
46	Mesa de Canto	Formato redondo/quadrado, com estrutura em tubos de aço cromados. Tampo composto de vidro temperado (modelos a serem escolhidos pela contratante). Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	30
47	Pranchão para 3 pessoas	Mesas Retangulares medindo 1,80 x 0,60 m e 75 cm de altura, com pernas dobráveis, sistema de dobradiças com travas automáticas, tampo em compensado de pelo menos 18 mm, acabamento em fórmica ou madeira, em perfeito estado. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	200
48	Toalha para mesa Diretora / Plenário	Formato retangular, tamanho 4 metros, em tecido de alta qualidade, estilo e padrões de acordo com o evento, na cor branca, musgo ou preta definida na solicitação de serviço, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo.	Unidade /Diária	200
49	Toalha de mesa para pranchão 3 (três) lugares	Toalhas nas cores branca ou preta, em tecido nobre, acabamento fino, nas dimensões do pranchão (1,80 x 0,60 m e 75 cm de altura). As cores serão definidas pela Contratante.	Unidade /Diária	200
50	Saia de mesa para evento	Locação diária de saia para decoração de mesa quadrada ou retangular de 3 lugares, cor a ser definida pela Contratante.	Unidade	200
51	Materiais em lona (banner)	Impressão e acabamento em lona vinílica 300 dpi, 4/0 cores.	m <sup>2</sup>	250
52	Materiais em lona (faixa de mesa)	Impressão e acabamento em lona vinílica 300 dpi, 4/0 cores e instalada.	m <sup>2</sup>	200
53	Materiais em lona (fundo de palco)	Impressão em lona vinílica 300 dpi, acabamento, instalação e montagem de estrutura em metal/box truss, 4/0 cores.	m <sup>2</sup>	1.000
54	Prisma de mesa em acrílico	Medindo 30 cm de comprimento, 11 cm de altura e 2 mm de espessura (formato em "L").	Unidade /Diária	400
55	Porta-banner	Pedestal tripé 3 (três) estágios em alumínio/ferro, haste telescópica com base articulada, regulagem de altura de 1 (um) a 3 (três) metros.	Unidade /Diária	80
56	Púlpito	Descrição aproximada: madeira ou acrílico, espessura: 10mm, altura mínima: 1,30, plataforma de leitura: 37x40cm, com suporte para microfone e água.	Diária	5

57	Praticável ou Tablado	Praticável ou Tablado de madeira/ferro elevado c/ 20cm a 40cm estruturado com madeira/ferro, piso carpetado, nivelado, com acabamento e rodapés, com rampa/escada de acesso de ferro, conforme solicitação, modelo e cor a ser definido pela Contratante.	m <sup>2</sup>	200
58	Arranjo de flores – tipo jardineira ou tipo pedestal	Arranjos tipo jardineira para ornamentação em frente à mesa de solenidade, no mínimo com 1m x 0,6m x 0,3m (largura x altura x profundidade), com flores nobres sem cheiro.	Unidade /Diária	20
<b>VII - EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA E TELECOMUNICAÇÕES</b>				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
59	Notebook	Memória 12GB, SSD de 240GB, CPU com pelo menos 4 núcleos, clock mínimo de 2.0GHz, WebCam integrada 720p, microfone embutido, placa de rede 10/100/1000Mbit, placa de rede wireless 802.11n/ac, Bluetooth, dispositivo apontador do tipo touchpad, caixa de som embutida, pelo menos 2 portas USB 2.0 e 1 porta USB 3.0, saída de vídeo HDMI, com Windows 10 ou superior e Office 2013 ou superior, Internet Explorer 11, Google Chrome atualizado.	Unidade /Diária	20
60	Impressora Multifuncional laser colorida	Impressora multifuncional laser colorida, duplex, com impressão de pelo menos 20 ppm (preto/colorido), copiadora 20ppm (preto /colorido), scanner com resolução mínima 1200 x 1200 dpi, conectividade USB 2.0, Ethernet e Wireless 802.11 b/g/n, com todos os insumos e materiais (papel, toner preto e colorido) para no mínimo 1.000 (mil) impressões e instalação. Capacidade da Bandeja de Entrada: 200 folhas.	Unidade /Diária	20
61	Ponto de rede	Ponto de rede com tomada RJ-45, padrão CAT5e ou superior, 1000 mbps, com os <i>switches</i> necessários. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Diária	60
62	Link dedicado de Internet	Link de Internet dedicada de 40Mbps Full Duplex de <i>upload</i> e <i>download</i> simétricos ( <i>upload=download</i> ) com garantia de velocidade de 100%. Todos os links devem possuir 4 IPs válidos e fixos para Internet. Os <i>links</i> devem ser sem filtros de portas. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Unidade /Diária	60
63	Internet Wi-Fi	Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio, com velocidade nominal mínima de 10Mbps por senha de acesso/computador. Deverão estar previstas no custo todos os equipamentos necessários no serviço, inclusive o serviço de provedor de acesso à Internet e roteadores para distribuição de sinal em modo Wi-Fi (sem fio padrão 802.11 n/ac) e via cabo, com no mínimo de 4 saídas RJ-45. O sinal Wi-Fi deverá ser distribuído de forma a cobrir os	Diária	60

		locais do evento e deverá haver cabos em quantidade e comprimento suficiente para conexão. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.		
<b>VIII - SONORIZAÇÃO</b>				
<b>A) SONORIZAÇÃO PARA AMBIENTE FECHADO</b>				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
64	Sonorização para ambiente fechado	<p>Características mínimas do equipamento de sonorização para ambiente fechado:</p> <p>Console de Mixagem digital (Mesa de som digital) – 32 Canais XLR balanceada e 6 saídas auxiliares.</p> <p>Caixas Acústicas Ativa 1000 RMS (potencia de saída), Power Rating 1500, Resposta de frequência HZ (<math>\pm 3</math> dB) 60 - 20,000. Sistema de torre de som PA profissional.</p> <p>c) Caixas Acústicas Subwoofer Ativo de 15", Faixa de frequência: (-10 dB) 36 Hz – 98 Hz, Amplificador Class-D 1500W.</p> <p>d) 4 (quatro) microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo Gooseneck, fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa.</p> <p>e) 2 (dois) microfones sem fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide e transmissão em banda de frequência UHF (Frequência Ultra Alta), fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa.</p> <p>f) Main Power de 250A;</p> <p>g) Cabos necessário para a montagem de todo evento.</p> <p>h) 1 (um) técnico especializado.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.</p>	Diária 8h	90
<b>B) SONORIZAÇÃO ESPECIAL PARA LOCAIS COM DIFICULDADES ACÚSTICAS</b>				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
		<p>Características mínimas do equipamento de sonorização para ambiente fechado:</p> <p>Console de Mixagem digital (Mesa de som digital) – 32 Canais XLR balanceada e 6 saídas auxiliares.</p>		



65	Sonorização especial para locais com dificuldades acústicas	<p>Caixas Acústicas Ativa 1000 RMS (potência de saída), Power Rating 1500, Resposta de frequência HZ (<math>\pm 3</math> dB) 60 - 20,000. Sistema de torre de som PA profissional.</p> <p>c) Caixas Acústicas Subwoofer Ativo de 15", Faixa de frequência: (-10 dB) 36 Hz – 98 Hz, Amplificador Class-D 1500W, com características de dispersão sonora especial para locais com dificuldades acústicas (Ex.: locais com RT60 acima de 3000 milissegundos);</p> <p>d) 4 (quatro) microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo Gooseneck, fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa.</p> <p>e) 2 (dois) microfones sem fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide e transmissão em banda de frequência UHF (Frequência Ultra Alta), fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa.</p> <p>f) Main Power de 250A;</p> <p>g) Cabos necessário para a montagem de todo evento.</p> <p>h) 1 (um) técnico especializado.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.</p>	Diária 8h	40
<b>C) MICROFONES</b>				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
66	Microfone lapela	Microfone de lapela sem fio UHF, tipo condensador, frequência mínima 50 Hz, frequência máxima 20000 kHz, sensibilidade: -43.5 dB, impedância 600 ohms, com fornecimento contínuo de bateria.	Unidade /Diária	10
67	Microfone de mesa digital tipo Gooseneck com haste	Microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo <i>Gooseneck</i> , fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa, de acordo com a necessidade da Contratante. Suporte de mesa com alta sensibilidade. Microfone com base para mesa e suporte flexível com cápsula de condensador saída XLR. LED de cor vermelha próximo à cápsula, que acende quando o microfone é acionado e chama a atenção do operador para o mesmo acionar o canal respectivo. Conjunto composto por haste, base e espuma.	Unidade /Diária	400
68	Microfone sem fio	Microfones sem fio, <i>Main Power</i> de 250A, com todos os materiais necessários.	Unidade /Diária	50
<b>IX - GRAVAÇÃO E DESGRAVAÇÃO DE ÁUDIO</b>				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES

69	Gravação de áudio digital	Gravador de Áudio. 24 bits / 96kHz, faixas de gravação simultâneas: 6, faixas de reprodução simultânea: 6, mic (s) integrado (s), fones de ouvido: 1 x 1/8 ", alto-falante embutido, memória (removível): SD / SDHC / SDXC (até 128 GB), formato de arquivo: WAV, MP3, efeitos: Filtro passa-alta, compressor, limitador) com fornecimento contínuo de bateria;  Fone de ouvido, estereofônico com qualidade de estúdio;  c) 1 (um) técnico especializado.  Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Hora	100
70	Desgravação em português	Transcrição de áudio com entrega do produto final em mídia digital em formato de arquivos editáveis com o nome e a data do evento. Prazo de entrega: 1 (um) dia útil para cada hora desgravada.  Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Hora	200
71	Desgravação de idiomas básicos (inglês, espanhol e francês)	Transcrição de áudio com entrega do produto final em formato eletrônico editável com o nome e a data do evento. Prazo de entrega: 1 (um) dia útil para cada hora desgravada.  Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Hora	100
<b>X - SISTEMA DE TRANSMISSÃO ENTRE SALAS DE ÁUDIO/VÍDEO LOCAIS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES</b>
72	Sistema de transmissão entre salas de áudio/vídeo local	Transmissão de áudio e vídeo dentro do espaço físico onde será realizado o evento.  Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Diária	5
<b>XI - PROJEÇÃO DE IMAGENS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES</b>
73	Projeção de imagens	a) Sistema de projeção de imagens a partir de 5.000 ansi lumens Ultra HD. Tela de 120 ou 150  b) 1 (um) técnico especializado.  Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	Diária 8h	80

74	Monitor de TV	Monitor em LED de 65, qualidade Full HD ou superior, entrada para UHF/VHF/CATV/USB/HDMI. Com Selo Procel de Eficiência Energética. Com suporte de chão ou pedestal.	Unidade /Diária	100
75	Painel de LED	a) Painel de Led, Indoor P3, Distância entre pixels: 3 mm, Tamanho do módulo: 192x192mm, LED: SMD, Taxa de atualização: >2000, Pixel configuração: 1R1G1B, Voltagem: 220V, Montagem em base (box truss), em aço. b) 1 (um) técnico especializado. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	m <sup>2</sup> /diária	20
<b>XII - SISTEMA DE TRADUÇÃO SIMULTÂNEA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES</b>
76	Sistema de tradução simultânea infra-vermelho (fixo)	Composto de transmissor, com saída de áudio que permita a gravação da tradução, rádios receptores para até cinco canais, fones de ouvido (sendo 2 (dois) com microfone acoplado) e 1 (um) operador, para distribuição e controle dos fones.	Diária	100
77	Sistema tradução simultânea infra-vermelho (móvel)	Composto de transmissor, com saída de áudio que permita a gravação da tradução, rádios receptores para até cinco canais, fones de ouvido (sendo 2 (dois) com microfone acoplado) e 1 (um) operador, para distribuição e controle dos fones.	Diária	10
78	Receptor Infra - Vermelho (fixo)	Receptor infra-vermelho (fixo) com fones de ouvido para no mínimo 5 (cinco).	Diária	2.000
79	Receptor Infra - Vermelho (móvel)	Receptor infra-vermelho (móvel) com fones de ouvido para no mínimo 5 (cinco).	Diária	200
<b>XIII - FILMAGEM E FOTOGRAFIA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES</b>
		a) 03 (três) Câmeras Digitais 4k, 4096 x 2160 (4K DCI), 3840 x 2160 (Ultra HD), 1920 x 1080 (HD). Formato de saída de vídeo (Transmissão ao vivo), 1920 x 1080p (Progressivo) Full HD: 59,94 / 29,97 / 23,98 (50 Mb/s), 2 Lente EF 70-200 mm f/2.8L IS III USM, 1 Lente EF 24-105mm f/4L IS II USM, 1 Lente Objetiva 12-40mm F/2.8.		

80	<p>Filmagem digital com edição em tempo real (3 câmeras)</p>	<p>b) 3 (Três) Cartão De Memória SDXC Extreme Pro 256GB, 200MB/s (para gravação do conteúdo das câmeras)</p> <p>c) 5 (cinco) Micro conversores bidirecional SDI/HDMI 12G</p> <p>d) 1 (um) Distribuidor SDI 1(um) Entrada (in) e 8 (oito) saídas (out).</p> <p>e) 1 (uma) mesa de corte (Switches), 8 Entradas SDI, 4 saídas auxiliares, 2 Saídas de Programa, 720p50, 720p59.94, 720p60, 1080p23.98, 1080p24, 1080p25, 1080p29.97, 1080p30, 1080p50, 1080p59.94, 1080p60. 1080i50, 1080i59.94, 1080i60, 60Hz. Taxas SDI 270Mb, 1.5G, 3G.</p> <p>f) 1 (um) monitor no mínimo 20 polegadas para preview. Cabos necessários para interligar todos os equipamentos de acordo com a necessidade do evento.</p> <p>g) 2 (dois) Servidor para transmissão ao vivo com especificação mínima. Processador i7 2.6 GHz até 5 GHz, cache de 12MB, Placa de vídeo dedicada de no mínimo 4gb, Memória Ram de no mínimo 16GB, SSD de no mínimo 250gb. 3 portas USB 3.0 no mínimo e Placa De Rede Gigabit Pci Express X1 10/100/1000.</p> <p>h) 5 (cinco) Placas de captura com conexões USB 3.0 ou Thunderbolt 3. A Placa de captura deve conter, entrada SDI e HDMI para capturar o sinal da mesa de corte com áudio e tem que ter saída USB 3.0 ou Thunderbolt 3.</p> <p>i) 4 (quatro) refletores de led luz fria 300watts cada, com modificador balão chinês ou lantern. dimerização de 0 a 100% (contínuo).</p> <p>j) 2 (dois) Transmissor de Vídeo sem fio HDMI/SDI 300 Metros</p> <p>k) 1 (um) sistema de intercom sem fio com 5 (cinco) pontos.</p> <p>l) 1 (um) Hyperdeck de gravação.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.</p>	Diária de 8h	100
----	--	---	--------------	-----

**B) FOTOGRAFIA**

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
81	<p>Serviços de fotografia - tipo 1</p>	<p>Serviço de fotografia durante a realização do evento. Deverá possuir os seguintes requisitos mínimos: a) Padrão de qualidade de uma máquina profissional digital com resolução a partir de 10 Megapixels; b) Flash externo, adequado ao evento; c) Entrega do produto final em mídia digital com identificação do evento no formato mínimo aproximado de 26x17cm, resolução mínima de 300 dpi, devendo conter, no arquivo, as seguintes informações: nome do evento, data, cidade e crédito do fotógrafo. Prazo de entrega do material: 2 (dois) dias úteis; d) Ao final do dia do evento, o fotógrafo deverá disponibilizar à FUNAG o arquivo /memória de foto para cópia; e) O fotografo deverá disponibilizar de imediato, caso seja solicitado pela FUNAG, fotos no decorrer do evento.</p>	Diária de 4h	10

82	Serviços de fotografia - tipo 2	Serviço de fotografia durante a realização do evento. Deverá possuir os seguintes requisitos mínimos: a) Padrão de qualidade de uma máquina profissional digital com resolução a partir de 10 Megapixels; b) Flash externo, adequado ao evento; c) Entrega do produto final em mídia digital com identificação do evento no formato mínimo aproximado de 26x17cm, resolução mínima de 300 dpi, devendo conter, no arquivo, as seguintes informações: nome do evento, data, cidade e crédito do fotógrafo. Prazo de entrega do material: 2 (dois) dias úteis; d) Ao final do dia do evento, o fotógrafo deverá disponibilizar à FUNAG o arquivo /memória de foto para cópia; e) O fotógrafo deverá disponibilizar de imediato, caso seja solicitado pela FUNAG, fotos no decorrer do evento.	Diária de 8h	20
<b>XIV - ITENS DE VALOR VARIÁVEL</b>				
<b>ITEM</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES</b>
83	Locação de espaço físico	Locação de espaço físico. Demais especificações estão detalhadas no Termo de Referência.	-	-

7.6. Após a pesquisa de preços realizada de acordo com a Instrução Normativa nº 73/2020, identificou-se que o valor global do contrato ficou excessivamente alto. Diante disso, foi necessário rever em conjunto com a área técnica a redefinição das quantidades estimadas e dos itens a serem contratados. Foram, desse modo, excluídos os itens 6 "carro de passeio simples, diária de 2 horas" e 11 "assessoria prévia", além da redução do quantitativo de diversos itens.

7.7. Segue, abaixo, a nova tabela com a seleção final dos itens e o novas quantidades estimadas:

<b>I - HOSPEDAGEM COM CAFÉ DA MANHÃ INCLUSO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES</b>
1	Apartamento individual categoria "5 estrelas"	Apartamento "standard". Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Diária	50

2	Apartamento individual categoria "4 estrelas"	Apartamento "standard". Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Diária	500
<b>II - ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES</b>
3	Fornecimento de água mineral	Água mineral, sem gás - garrafa 330 ml.	Unidade	1.100
4	Almoço ou jantar	Buffet ou à la carte: - <u>Entrada</u> : opções de pratos frios (saladas, cremes ou mousses). - <u>Prato principal</u> : opções de pratos quentes (peixes, aves e carnes), com respectivas guarnições e opções de massas. Sobremesa: 2 (dois) tipos de doces, frutas variadas da estação. - <u>Bebidas não alcoólicas</u> : até 2 (duas) unidades, por exemplo: água mineral com ou sem gás, suco natural, água de coco (natural, sem açúcar) ou refrigerante, e 1 (uma) xícara de café ou chá.	Por pessoa	550
<b>III - TRANSPORTE</b>				
<b>ITEM</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES</b>
5	Veículo passeio simples	Veículo passeio simples tipo sedan, com no máximo dois anos de uso, 4 (quatro) portas, ar condicionado, incluindo combustível e serviço de motorista, com celular.	Diária de 10h	120
6	Van tipo executivo	Veículo com capacidade de 16 (dezesesseis) passageiros, com no máximo dois anos de uso, ar condicionado, incluindo combustível e serviço de motorista, com celular. Adequada e adaptada para possíveis passageiros portadores de necessidades especiais.	Diária de 10h	20
7	Micro-ônibus tipo executivo	Com motorista, celular, combustível, ar condicionado, capacidade de transporte para 27 (vinte e sete) passageiros. Adequado e adaptado para possíveis passageiros portadores de necessidades especiais.	Diária de 10h	5
<b>IV - RECURSOS HUMANOS</b>				

<b>A) HOSPEDAGEM E TRANSPORTE</b>				
<b>ITEM</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES</b>
8	Coordenador de transporte	<p>Profissional responsável por supervisionar e coordenar as operações de transporte de pessoas, elaborar e controlar metas, planilhas de transporte, cumprimentos de prazos e qualidade no atendimento. A Contratante poderá solicitar a esse profissional a elaboração de estratégia de prestação de serviços de transporte de autoridades e colaboradores participantes do evento.</p> <p>É obrigatória a experiência prévia em coordenação na área de transportes. Esse profissional deverá estar à disposição antes, durante e depois do evento, e terá que ser expressamente demandado pela Contratante.</p>	Diária de 8h	20
9	Coordenador de hospedagem	<p>Profissional capacitado para supervisionar, coordenar com o hotel desde o "check-in", o "check-out" e a alimentação dos hóspedes de acordo com a lista de participantes definida pela Contratante. O profissional deverá estar à disposição desde o "check-in" até o "check-out", e terá que ser expressamente demandado pela Contratante.</p>	Diária de 8h	20
<b>B) EVENTOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES</b>
10	Coordenador de eventos	<p>Profissional com experiência na coordenação, implementação, organização, acompanhamento, montagem, realização e desmontagem do evento, devendo possuir experiência comprovada no trato com autoridades.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	Diária de 12h	140
11	Recepcionista português	<p>Profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizada, devendo possuir experiência no trato com autoridades.</p>	Diária de 8h	100
12	Recepcionista bilíngue de idiomas básicos	<p>Profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizada, com fluência em um dos idiomas básicos (inglês, espanhol e francês), além da língua portuguesa, devendo possuir experiência no trato com autoridades.</p>	Diária de 8h	40
		<p>Profissional com experiência, devendo possuir experiência no trato com autoridades e desenvoltura para apoio a eventos em tarefas de serviços gerais. A Contratada deverá dispor ao</p>		

13	Auxiliar de Serviços Gerais	profissional de serviços gerais instrumentos, equipamento de segurança e uniforme adequados à consecução do serviço, conforme atividades a serem implementadas, de acordo com normas de segurança do trabalho e biossegurança.	Diária de 8h	50
14	Limpeza e Conservação	Profissionais treinados, capacitados e uniformizados para execução dos serviços de limpeza e conservação, com honorários compatíveis com o piso sindical da categoria, incluindo todo o material e equipamentos necessários, tais como: luvas, botas adequadas, carrinho para coleta em geral, pano de chão, aspirador, vassouras, baldes, produtos químicos e etc. A Contratada deverá dispor ao profissional de limpeza e conservação, equipamento de segurança e uniforme adequados à consecução do serviço, de acordo com normas de segurança do trabalho e biossegurança.	Diária de 8h	66
15	Segurança desarmada	Profissional treinado e capacitado para execução de segurança desarmada diurna ou noturna, conforme demanda, uniformizado e munido dos equipamentos necessários ao desempenho de suas funções, sendo de competência da Contratada a comprovação da solicitação dos critérios de experiência.	Diária de 12h	66
16	Brigadista	Profissional qualificado e capacitado para prestar serviços de primeiros socorros, prevenção e segurança contra incêndio e pânico em plantas e/ou edificações privadas ou públicas, sendo responsável por executar ações de prevenção e de emergência exclusivamente no local em que atua como brigadista, sendo de competência da Contratada a comprovação da solicitação dos critérios de experiência.	Diária de 12h	10
17	Mestre de cerimônias ou Locutor	O serviço deverá ser executado por profissional capacitado e com experiência na atividade de mestre de cerimônias e locução, no trato com autoridades e habilidade em lidar com pessoas, boa postura, desenvoltura, adequada presença de palco, boa dicção, voz adequada à apresentação de cerimonial, articulação e interpretação de possíveis improvisos no cerimonial.	Diária de 8h	10
<b>C) ESPECIALIZADOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES</b>
18	Intérprete e/ou tradutor simultâneo de idiomas básicos	Intérprete e/ou tradutor simultâneo de idiomas básicos, treinado, capacitado e com experiência comprovada para acompanhamento de reuniões, visitas, eventos, etc. Para os efeitos desta tabela, são considerados idiomas básicos, além do português: inglês, francês e espanhol.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Diária de 6h	60
		Diária de 6 (seis) horas a ser realizada por 2 (dois) profissionais em regime de revezamento, a cada 20 (vinte) minutos, conforme		



19	Intérprete de Libras	preconizam as entidades de classe, para a execução dos serviços de tradução/interpretação da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) para a língua portuguesa, e vice-versa, nas modalidades falada, nas formas simultânea ou consecutiva, ao vivo ou ensaiada, gravada ou não, em eventos da FUNAG, dentro do Distrito Federal, ou, se necessário, em outras Unidades da Federação, com cessão de uso de voz e imagem por tempo indeterminado.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Diária de 6h	60
20	Intérprete de audiodescrição	Serviço de profissionais nas formas simultânea ou consecutiva, ao vivo ou ensaiada, gravada ou não, com utilização de tecnologia assistiva ou ajuda técnica, visando a narração, em língua portuguesa, sincronizada com o som original, contendo descrições de sons, de elementos visuais e de quaisquer informações adicionais que sejam relevantes para possibilitar a melhor compreensão por pessoas com deficiência visual, devendo observar os requisitos da ABNT NBR 16452 - Acessibilidade em Comunicação – Audiodescrição. .	Hora	180
21	Legendagem	Transcrição/legenda de idiomas básicos (português, inglês, espanhol e francês).	Hora	180
<b>V - SERVIÇOS DE LOGÍSTICA - ALIMENTAÇÃO/EVENTOS</b>				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
22	Fornecimento de água mineral	- Fornecimento de água mineral sem gás em garrafa individual de 330 ml.	Unidade	100
23	Bebedouro - Instalação e manutenção	Bebedouro - Instalação e manutenção, tipo geladeira, com 1 (um) garrafão de água, tipo galão 20 (vinte) litros (cheio), padrão ABNT, com fornecimento de copos descartáveis de boa qualidade e lixeira de capacidade de no mínimo 50 (cinquenta) litros pelo período do evento. Devem estar agregados todos os custos descritos neste item.	Diária	60
24	Fornecimento de garrafão de água mineral 20 litros (cheio)	Fornecimento de garrafão de água, tipo galão 20 (vinte) litros (cheio), padrão ABNT, quando demandando pela contratante.	Unidade	60
		- <u>Bebidas</u> : café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada e leite aquecidos (UHT desnatado ou integral), acondicionados em garrafas térmicas. Duas opções de chá em sachês  acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial em sachê; adoçante em sachê; 2 (dois) tipos de sucos de frutas sem açúcar; água		

25	Coffee break	<p>mineral sem gás, gelada e fresca, em garrafas de 330 ml; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero) em garrafas individuais ou latas, que poderão ser dispostos, preferencialmente, em baldes de aço inox.</p> <p>- <u>Alimentos</u>: 1 (um) tipo de minissanduíche; minipães de queijo (relação ideal de 8 (oito) unidades para cada participante, dispostos em <i>réchaud</i>); 1 (um) tipo de bolo; e salada de frutas (sem açúcar).</p> <p>- <u>Serviço à americana</u>. Pratos de sobremesa, garfos e colheres de sobremesa, taças em vidro para servir salada de frutas, guardanapos e porta-guardanapos; taças para água, suco e refrigerante; conjuntos de chá e café com xícaras e pires; colheres de chá e café.</p> <p>- <u>Equipe de apoio</u>: coordenador, garçons, copeiros. Tempo de duração: 30 (trinta) a 60 (sessenta) minutos</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	Por pessoa	500
26	Coquetel	<p>- <u>Serviço volante</u>. Todos os utensílios e detalhes de metal deverão ser feitos de aço inoxidável liso ou escovado. Guardanapos e porta-guardanapos.</p> <p>- <u>Equipe de apoio</u>: Garçons treinados; equipe de copa e cozinha; todo material necessário para a realização do coquetel, ex: taças, copos, guardanapos, pratos, talheres entre outros.</p> <p>- <u>Tempo de duração</u>: 1 (uma) a 4 (quatro) horas.</p> <p>- <u>Serviço de alimentos</u>: em porções individuais dispostas à bandeja: 12 (doze) tipos de iguarias (sugestões: folhados, quiches, tartelettes, mousses e patisserie): a) 3 (três) canapés frios; b) 2 (dois) canapés quentes; c) 2 (dois) tipos de pratos quentes em mini porções (sugestões: escondidinhos, suflês, risotos entre outros), em tigelas individuais; d) 2 (dois) tipos de petiscos quentes; e) 3 (três) tipos de mini doce (sugestões: mousses, etc.).</p> <p>- <u>Serviço de bebidas</u>: em taças dispostas à bandeja: água mineral com e sem gás; 2 (dois) tipos de sucos de frutas (sem açúcar); 1 (uma) água de coco (natural, sem açúcar); 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero).</p> <p><u>Bebidas alcoólicas</u>: vinho (tinto e branco), espumante e coquetel de frutas com álcool. Todas de boa qualidade.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	Por pessoa	300
		<p>- <u>Bebidas</u>: café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada e leite aquecidos (UHT desnatado ou integral), acondicionados em garrafas térmicas. Duas opções de chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial em sachê; adoçante em sachê; 2 (dois) tipos de sucos de frutas com e sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca, em garrafas de 330 ml; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero) em garrafas individuais ou latas, que poderão ser dispostos, preferencialmente, em baldes de aço inox.</p>		

27	Brunch	<p>- <u>Alimentos</u>: 2 (dois) tipos de saladas, servidos em peça de vidro com ou sem suporte de metal; molho para salada, em molheira; galheteiro com azeite extra virgem, vinagre comum ou balsâmico, e sal. Tábua de frios e queijos variados e cesta com quatro tipos de pães. 1 (um) tipo de prato frio; 2 (dois) tipos de pratos salgados servidos em <i>réchaud</i>; um tipo de massa com molho servidos em <i>réchaud</i>. 2 (dois) tipos de pratos quentes (carne ou frango ou peixe ou camarão) servidos em <i>réchaud</i>. 2 (dois) tipos de minidoces e 1 (um) tipo de torta doce, servidos em peças de vidro com ou sem suporte de metal. 3 (três) tipos de frutas laminadas ou salada de frutas sem açúcar; 2 (dois) tipos de frutas secas ou oleaginosas.</p> <p>- <u>Serviço à americana</u>. Descansos de utensílios de serviço individualizados por tipo de alimento; pratos médios; garfos e facas de mesa; pratos de sobremesa; garfo, faca e colher de sobremesa; taças em vidro para servir salada de frutas; taças para água, suco e refrigerante; conjuntos de chá e café; guardanapos e porta-guardanapos.</p> <p>- <u>Equipe de apoio</u>: coordenador, garçons, copeiros, cozinheiros. Tempo de duração: 60 (sessenta) a 120 (cento e vinte) minutos.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	Por pessoa	200
28	Minipão de queijo, café, chá, água de coco e água	<p>- <u>Alimento</u>: porção de minipães de queijo assados ao ponto na relação de 8 (oito) unidades para cada participante.</p> <p>- <u>Bebidas</u>: café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada, acondicionados em garrafas térmicas. Chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Água em garrafas de 330 ml, lacradas de fábrica, sem gás, geladas, acondicionadas em baldes de aço inox, acompanhadas de taças de vidro. Água de coco natural, sem açúcar, acondicionada em jarra de vidro, acompanhada de taças.</p> <p>- <u>Compõe o serviço</u>: conjuntos com xícaras e pires para café e chá e colheres de café; açúcar refinado especial e adoçante, ambos em sachê; base e tampa para cobrir as taças em inox, cubuca de vidro.</p> <p>- <u>Equipe de apoio</u>: garçons e copeiros. O garçom também servirá a mesa diretora sempre que solicitado pela Contratante.</p> <p>- <u>Periodicidade</u>: por até 4 (quatro) horas.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	Por pessoa	3.000
29	Petit four	<p>Porção de petit four (doce e salgado) com relação ideal de 50g para cada participante. Desde que solicitada/prevista na Ordem de Serviço.</p> <p>Opções de sabor: amanteigado de nozes/castanhas, ervas finas, nata, goiaba, coco.</p>	Por pessoa	250
		<p>- <u>Buffet completo ou à la carte</u> - Entrada (Opções): pratos frios (saladas/cremes/mousses). Prato principal: opções de pratos</p>		

30	Almoço ou jantar no ambiente do evento	quentes (aves e carnes), com respectivas guarnições e opções de massas. Sobremesa (Opções): tipos de doces, frutas variadas da estação e sorvetes.  - <u>Bebidas</u> : Duas opções de chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial, em açucareiro ou sachê; adoçante em sachê ou porta-adoçante; 2 (dois) tipos de sucos de frutas com e sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um normal e um zero) em garrafas individuais ou latas, água de coco natural, sem açúcar, acondicionada em jarra de vidro, acompanhada de taças e café.  - <u>Equipe de apoio</u> : coordenador, garçons, copeiros, cozinheiro.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Por pessoa	250
31	Almoço ou jantar  - Externo ao ambiente do evento	- <u>Buffet completo ou à la carte</u> em estabelecimentos do ramo de alimentação (restaurantes, churrascarias e similares) de alto padrão. Entrada: 2 (duas) opções de pratos frios. Prato principal: 2 (dois) tipos de pratos quentes (aves e carnes), com respectivas guarnições e 2 (dois) tipos de massas; Sobremesa: pelo menos 2 (duas) opções (doces e frutas variadas da estação).  - <u>Bebidas não alcoólicas</u> : até 3 (três) unidades entre as seguintes opções: água mineral natural ou gasosa em garrafa individual, suco natural, água de coco, refrigerante em garrafa individual ou lata, ou coquetel de frutas (sem álcool), e uma xícara de café ou chá.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Por pessoa	300
<b>VI - OUTROS MATERIAIS</b>				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
32	Estande montagem básica – TS	Estande básico, estrutura modular, Pannel TS dupla face 2,20A, carpete em cor a ser definida de 4mm fixado no piso com fita banana/dupla face, paredes divisórias em material tipo octanorme, laminados TS na cor branca, iluminação tipo spot, tomadas de 3 (três) pinos, arandela, 1 (uma) testeira 1X0,5m em policarbonato, com identificação adesiva com nome do expositor em caixa alta, 1 (um) balcão com gaveta com chave, 1 (uma) banquetta, 1 (uma) mesa redonda (tipo Bistrô) com tampa de vidro e pés cromados com 4 (quatro) cadeiras, prateleiras, depósito, 2 (dois) baús, 1 (uma) lixeira cromada pequena, extintor de incêndio, 1 (um) frigobar e armários. Cenografia externa: parede canaletada construída em madeira pintada com aplicação de logomarca; montagem, iluminação e instalações elétricas necessárias, fita de isolamento de área e tecido TNT (conforme a demanda do evento). Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio com Wi-Fi (igual ou superior a 802.11 AC – 5 GHz) com velocidade nominal mínima de 10Mbps, e 1 (um) notebook com cabo de aço de segurança e demais cabos que se	m <sup>2</sup>	200

		fizerem necessários. Os itens acima especificados são exemplificativos, sendo necessária a apresentação prévia de projeto com planta baixa e leiaute para aprovação da Contratante, com antecedência de até 15 (dias) antes do evento.		
33	Estande montagem especial	Estande especial, painel em MDF, piso (com rampa de acesso para deficientes) e cobertura, conforme evento ou estrutura modular com utilização de outros materiais, como, peças em madeira, serralheria, vidro, sistema “spider”, “Box truss”, entre outros. Carpete em cor a ser definida de 4mm fixado, iluminação com alta qualidade e tecnologia e instalações elétricas necessárias, tomadas de 3 (três) pinos, arandelas, 1 (um) balcão com gaveta com chave, 2 (duas) banquetas altas, 2 (duas) mesas redondas (tipo Bistrô) com tampa de vidro e pés cromados com 3 (três) cadeiras, prateleiras, depósito, 3 (três) baús, 2 (duas) lixeiras cromadas pequenas, extintor de incêndio, 1 (um) frigobar e armários. Cenografia externa: parede canaletada construída em madeira pintada com aplicação de logomarca. Paisagismo, montagem, fita de isolamento de área e tecido TNT (conforme a demanda do evento). Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio com Wi-Fi (igual ou superior a 802.11 AC – 5 GHz) com velocidade nominal mínima de 10Mbps, e 1 (um) notebook com cabo de aço de segurança e demais cabos que se fizerem necessários. Os itens acima especificados são exemplificativos, sendo necessária a apresentação prévia de projeto com planta baixa e leiaute para aprovação da Contratante, com antecedência de até 15 (dias) antes do evento.	m <sup>2</sup>	200
34	Balcão para recepção	Balcão caixa com uma gaveta com chave e mesa teclado, gaveta com divisórias em MDF, medindo 1,50 m comprimento x 1,10 m altura x 0,50 m profundidade.	Unidade /Diária	5
35	Adesivação de Superfícies	Plotagem em até cinco cores impressão digital – adesivo vinil – com aplicação. Arte fornecida pela Contratante.	m <sup>2</sup>	200
36	Gerador de energia	500 kVA. A empresa Contratada deverá deixar um técnico no local do evento para operar o equipamento na montagem e no dia do evento.	Unidade /Diária	1
37	Régua de energia	Régua de energia com 6 (seis) entradas para tomada.	Unidade /Diária	100
38	Cadeira estofada sem braço	Cadeira estofada sem braço para plateia, a cor será definida pela contratante. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	4.000
39	Cadeira tipo poltrona, “Talk Show”	Cadeira tipo poltrona, “Talk Show”, em courvin com braço, fixa ou giratória, que suporte 150 kg, a cor será definida pela contratante. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	30
40	Banqueta	Estofada, para balcão, com apoio para as costas. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	20

41	Mesa estilo bistrô	Bistrô com tampo de vidro e pés inox e 3 (três) banquetas com encosto em estrutura interna em aço inox, com espuma poliuretano injetada, estrutura com acabamento cromado e acento em couro sintético. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	100
42	Mesa redonda de 4 lugares	Mesas redonda de pelo menos 1,20 m de diâmetro e 75 cm de altura, forradas com toalhas na cor verde musgo, branca ou preta, cobre mancha em tecido fino, na cor definida pela Contratante, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, com 4 (quatro) cadeiras estofadas sem braço. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	50
43	Mesa redonda de 8 lugares	Mesas redonda 1,60m de diâmetro e 75 cm de altura, com pernas dobráveis em tubo em aço carbono, sistema de dobradiças com travas automáticas, tampo em compensado 18 mm, acabamento em fórmica, com bordas, forradas com toalhas na cor verde musgo, branca ou preta, cobre mancha em tecido fino, na cor definida pela Contratante, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, com cadeiras. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	50
44	Mesa de Canto	Formato redondo/quadrado, com estrutura em tubos de aço cromados. Tampo composto de vidro temperado (modelos a serem escolhidos pela contratante). Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	20
45	Pranchão para 3 pessoas	Mesas Retangulares medindo 1,80 x 0,60 m e 75 cm de altura, com pernas dobráveis, sistema de dobradiças com travas automáticas, tampo em compensado de pelo menos 18 mm, acabamento em fórmica ou madeira, em perfeito estado. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	200
46	Toalha para mesa Diretora / Plenário	Formato retangular, tamanho 4 metros, em tecido de alta qualidade, estilo e padrões de acordo com o evento, na cor branca, musgo ou preta definida na solicitação de serviço, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo.	Unidade /Diária	200
47	Toalha de mesa para pranchão 3 (três) lugares	Toalhas nas cores branca ou preta, em tecido nobre, acabamento fino, nas dimensões do pranchão (1,80 x 0,60 m e 75 cm de altura). As cores serão definidas pela Contratante.	Unidade /Diária	200
48	Saia de mesa para evento	Locação diária de saia para decoração de mesa quadrada ou retangular de 3 lugares, cor a ser definida pela Contratante.	Unidade	200
49	Materiais em lona (banner)	Impressão e acabamento em lona vinílica 300 dpi, 4/0 cores.	m <sup>2</sup>	250

50	Materiais em lona (faixa de mesa)	Impressão e acabamento em lona vinílica 300 dpi, 4/0 cores e instalada.	m <sup>2</sup>	200
51	Materiais em lona (fundo de palco)	Impressão em lona vinílica 300 dpi, acabamento, instalação e montagem de estrutura em metal/box truss, 4/0 cores.	m <sup>2</sup>	1.000
52	Prisma de mesa em acrílico	Medindo 30 cm de comprimento, 11 cm de altura e 2 mm de espessura (formato em "L").	Unidade /Diária	400
53	Porta-banner	Pedestal tripé 3 (três) estágios em alumínio/ferro, haste telescópica com base articulada, regulagem de altura de 1 (um) a 3 (três) metros.	Unidade /Diária	80
54	Púlpito	Descrição aproximada: madeira ou acrílico, espessura: 10mm, altura mínima: 1,30, plataforma de leitura: 37x40cm, com suporte para microfone e água.	Diária	5
55	Praticável ou Tablado	Praticável ou Tablado de madeira/ferro elevado c/ 20cm a 40cm estruturado com madeira/ferro, piso carpetado, nivelado, com acabamento e rodapés, com rampa/escada de acesso de ferro, conforme solicitação, modelo e cor a ser definido pela Contratante.	m <sup>2</sup>	200
56	Arranjo de flores – tipo jardineira ou tipo pedestal	Arranjos tipo jardineira para ornamentação em frente à mesa de solenidade, no mínimo com 1m x 0,6m x 0,3m (largura x altura x profundidade), com flores nobres sem cheiro.	Unidade /Diária	20

#### VII - EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA E TELECOMUNICAÇÕES

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
57	Notebook	Memória 12GB, SSD de 240GB, CPU com pelo menos 4 núcleos, clock mínimo de 2.0GHz, WebCam integrada 720p, microfone embutido, placa de rede 10/100/1000Mbit, placa de rede wireless 802.11n/ac, Bluetooth, dispositivo apontador do tipo touchpad, caixa de som embutida, pelo menos 2 portas USB 2.0 e 1 porta USB 3.0, saída de vídeo HDMI, com Windows 10 ou superior e Office 2013 ou superior, Internet Explorer 11, Google Chrome atualizado.	Unidade /Diária	20
58	Impressora Multifuncional laser colorida	Impressora multifuncional laser colorida, duplex, com impressão de pelo menos 20 ppm (preto/colorido), copiadora 20ppm (preto/colorido), scanner com resolução mínima 1200 x 1200 dpi, conectividade USB 2.0, Ethernet e Wireless 802.11 b/g/n, com todos os insumos e materiais (papel, toner preto e colorido) para no mínimo 1.000 (mil) impressões e instalação. Capacidade da Bandeja de Entrada: 200 folhas.	Unidade /Diária	20

59	Ponto de rede	Ponto de rede com tomada RJ-45, padrão CAT5e ou superior, 1000 mbps, com os <i>switches</i> necessários. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Diária	30
60	Link dedicado de Internet	Link de Internet dedicada de 40Mbps Full Duplex de <i>upload</i> e <i>download</i> simétricos ( <i>upload=download</i> ) com garantia de velocidade de 100%. Todos os links devem possuir 4 IPs válidos e fixos para Internet. Os <i>links</i> devem ser sem filtros de portas. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Unidade /Diária	30
61	Internet Wi-Fi	Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio, com velocidade nominal mínima de 10Mbps por senha de acesso/computador. Deverão estar previstas no custo todos os equipamentos necessários no serviço, inclusive o serviço de provedor de acesso à Internet e roteadores para distribuição de sinal em modo Wi-Fi (sem fio padrão 802.11 n/ac) e via cabo, com no mínimo de 4 saídas RJ-45. O sinal Wi-Fi deverá ser distribuído de forma a cobrir os locais do evento e deverá haver cabos em quantidade e comprimento suficiente para conexão. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Diária	30
<b>VIII - SONORIZAÇÃO</b>				
<b>A) SONORIZAÇÃO PARA AMBIENTE FECHADO</b>				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
62	Sonorização para ambiente fechado	<p>Características mínimas do equipamento de sonorização para ambiente fechado:</p> <p>Console de Mixagem digital (Mesa de som digital) – 32 Canais XLR balanceada e 6 saídas auxiliares.</p> <p>Caixas Acústicas Ativa 1000 RMS (potencia de saída), Power Rating 1500, Resposta de frequência HZ (<math>\pm 3</math> dB) 60 - 20,000. Sistema de torre de som PA profissional.</p> <p>c) Caixas Acústicas Subwoofer Ativo de 15", Faixa de frequência: (-10 dB) 36 Hz – 98 Hz, Amplificador Class-D 1500W.</p> <p>d) 4 (quatro) microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo Gooseneck, fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa.</p> <p>e) 2 (dois) microfones sem fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide e transmissão em banda de frequência UHF (Frequência Ultra Alta), fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa.</p> <p>f) Main Power de 250A;</p>	Diária 8h	90



		<p>g) Cabos necessário para a montagem de todo evento.</p> <p>h) 1 (um) técnico especializado.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>		
<b>B) SONORIZAÇÃO ESPECIAL PARA LOCAIS COM DIFICULDADES ACÚSTICAS</b>				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
63	Sonorização especial para locais com dificuldades acústicas	<p>Características mínimas do equipamento de sonorização para ambiente fechado:</p> <p>Console de Mixagem digital (Mesa de som digital) – 32 Canais XLR balanceada e 6 saídas auxiliares.</p> <p>Caixas Acústicas Ativa 1000 RMS (potência de saída), Power Rating 1500, Resposta de frequência HZ (±3 dB) 60 - 20,000. Sistema de torre de som PA profissional.</p> <p>c) Caixas Acústicas Subwoofer Ativo de 15", Faixa de frequência: (-10 dB) 36 Hz – 98 Hz, Amplificador Class-D 1500W, com características de dispersão sonora especial para locais com dificuldades acústicas (Ex.: locais com RT60 acima de 3000 milissegundos);</p> <p>d) 4 (quatro) microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo Gooseneck, fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa.</p> <p>e) 2 (dois) microfones sem fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide e transmissão em banda de frequência UHF (Frequência Ultra Alta), fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa.</p> <p>f) Main Power de 250A;</p> <p>g) Cabos necessário para a montagem de todo evento.</p> <p>h) 1 (um) técnico especializado.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	Diária 8h	20
<b>C) MICROFONES</b>				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
		<p>Microfone de lapela sem fio UHF, tipo condensador, frequência mínima 50 Hz, frequência máxima 20000 kHz, sensibilidade:</p>		

64	Microfone lapela	-43.5 dB, impedância 600 ohms, com fornecimento contínuo de bateria.	Unidade /Diária	10
65	Microfone de mesa digital tipo Gooseneck com haste	Microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo <i>Gooseneck</i> , fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa, de acordo com a necessidade da Contratante. Suporte de mesa com alta sensibilidade. Microfone com base para mesa e suporte flexível com cápsula de condensador saída XLR. LED de cor vermelha próximo à cápsula, que acende quando o microfone é acionado e chama a atenção do operador para o mesmo acionar o canal respectivo. Conjunto composto por haste, base e espuma.	Unidade /Diária	400
66	Microfone sem fio	Microfones sem fio, <i>Main Power</i> de 250A, com todos os materiais necessários.	Unidade /Diária	30
<b>IX - GRAVAÇÃO E DESGRAVAÇÃO DE ÁUDIO</b>				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
67	Gravação de áudio digital	Gravador de Áudio. 24 bits / 96kHz, faixas de gravação simultâneas: 6, faixas de reprodução simultânea: 6, mic (s) integrado (s), fones de ouvido: 1 x 1/8 ", alto-falante embutido, memória (removível): SD / SDHC / SDXC (até 128 GB), formato de arquivo: WAV, MP3, efeitos: Filtro passa-alta, compressor, limitador) com fornecimento contínuo de bateria;  Fone de ouvido, estereofônico com qualidade de estúdio;  c) 1 (um) técnico especializado.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Hora	50
68	Desgravação em português	Transcrição de áudio com entrega do produto final em mídia digital em formato de arquivos editáveis com o nome e a data do evento. Prazo de entrega: 1 (um) dia útil para cada hora desgravada.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Hora	100
69	Desgravação de idiomas básicos (inglês, espanhol e francês)	Transcrição de áudio com entrega do produto final em formato eletrônico editável com o nome e a data do evento. Prazo de entrega: 1 (um) dia útil para cada hora desgravada.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Hora	60
<b>X - SISTEMA DE TRANSMISSÃO ENTRE SALAS DE ÁUDIO/VÍDEO LOCAIS</b>				

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
70	Sistema de transmissão entre salas de áudio /vídeo local	Transmissão de áudio e vídeo dentro do espaço físico onde será realizado o evento.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Diária	3
<b>XI - PROJEÇÃO DE IMAGENS</b>				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
71	Projeção de imagens	a) Sistema de projeção de imagens a partir de 5.000 ansi lumens Ultra HD. Tela de 120 ou 150  b) 1 (um) técnico especializado.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Diária 8h	40
72	Monitor de TV	Monitor em LED de 65, qualidade Full HD ou superior, entrada para UHF/VHF/CATV/USB/HDMI. Com Selo Procel de Eficiência Energética. Com suporte de chão ou pedestal.	Unidade /Diária	100
73	Painel de LED	a) Painel de Led, Indoor P3, Distância entre pixels: 3 mm, Tamanho do módulo: 192x192mm, LED: SMD, Taxa de atualização: >2000, Pixel configuração: 1R1G1B, Voltagem: 220V, Montagem em base (box truss), em aço.  b) 1 (um) técnico especializado.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	m <sup>2</sup> /diária	100
<b>XII - SISTEMA DE TRADUÇÃO SIMULTÂNEA</b>				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
74	Sistema de tradução simultânea infravermelho (fixo)	Composto de transmissor, com saída de áudio que permita a gravação da tradução, rádios receptores para até cinco canais, fones de ouvido (sendo 2 (dois) com microfone acoplado) e 1 (um) operador, para distribuição e controle dos fones.	Diária	30

75	Sistema tradução simultânea infravermelho (móvel)	Composto de transmissor, com saída de áudio que permita a gravação da tradução, rádios receptores para até cinco canais, fones de ouvido (sendo 2 (dois) com microfone acoplado) e 1 (um) operador, para distribuição e controle dos fones.	Diária	10
76	Receptor Infravermelho (fixo)	Receptor infravermelho (fixo) com fones de ouvido para no mínimo 5 (cinco) canais.	Diária	1.000
77	Receptor Infravermelho (móvel)	Receptor infravermelho (móvel) com fones de ouvido para no mínimo 5 (cinco) canais.	Diária	200
<b>XIII - FILMAGEM E FOTOGRAFIA</b>				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
78	Filmagem digital com edição em tempo real (3 câmeras)	<p>a) 03 (três) Câmeras Digitais 4k, 4096 x 2160 (4K DCI), 3840 x 2160 (Ultra HD), 1920 x 1080 (HD). Formato de saída de vídeo (Transmissão ao vivo), 1920 x 1080p (Progressivo) Full HD: 59,94 / 29,97 / 23,98 (50 Mb/s), 2 Lente EF 70-200 mm f/2.8L IS III USM, 1 Lente EF 24-105mm f/4L IS II USM, 1 Lente Objetiva 12-40mm F/2.8.</p> <p>b) 3 (Três) Cartão De Memória SDXC Extreme Pro 256GB, 200MB/s (para gravação do conteúdo das câmeras)</p> <p>c) 5 (cinco) Micro conversores bidirecional SDI/HDMI 12G</p> <p>d) 1 (um) Distribuidor SDI 1(um) Entrada (in) e 8 (oito) saídas (out).</p> <p>e) 1 (uma) mesa de corte (Switches), 8 Entradas SDI, 4 saídas auxiliares, 2 Saídas de Programa, 720p50, 720p59.94, 720p60. 1080p23.98, 1080p24, 1080p25, 1080p29.97, 1080p30, 1080p50, 1080p59.94, 1080p60. 1080i50, 1080i59.94, 1080i60, 60Hz. Taxas SDI 270Mb, 1.5 G, 3G.</p> <p>f) 1 (um) monitor no mínimo 20 polegadas para preview. Cabos necessários para interligar todos os equipamentos de acordo com a necessidade do evento.</p> <p>g) 2 (dois) Servidor para transmissão ao vivo com especificação mínima. Processador i7 2.6 GHz até 5 GHz, cache de 12MB, Placa de vídeo dedicada de no mínimo 4gb, Memória Ram de no mínimo 16GB, SSD de no mínimo 250gb. 3 portas USB 3.0 no mínimo e Placa De Rede Gigabit Pci Express X1 10/100/1000.</p> <p>h) 5 (cinco) Placas de captura com conexões USB 3.0 ou Thunderbolt 3. A Placa de captura deve conter, entrada SDI e HDMI para capturar o sinal da mesa de corte com áudio e tem que ter saída USB 3.0 ou Thunderbolt 3.</p>	Diária de 8h	100

		<p>i) 4 (quatro) refletores de led luz fria 300watts cada, com modificador balão chinês ou lantern. dimerização de 0 a 100% (contínuo).</p> <p>j) 2 (dois) Transmissor de Vídeo sem fio HDMI/SDI 300 Metros</p> <p>k) 1 (um) sistema de intercom sem fio com 5 (cinco) pontos.</p> <p>l) 1 (um) Hyperdeck de gravação.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>		
<b>B) FOTOGRAFIA</b>				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES
79	Serviços de fotografia - tipo 1	Serviço de fotografia durante a realização do evento. Deverá possuir os seguintes requisitos mínimos: a) Padrão de qualidade de uma máquina profissional digital com resolução a partir de 10 Megapixels; b) Flash externo, adequado ao evento; c) Entrega do produto final em mídia digital com identificação do evento no formato mínimo aproximado de 26x17cm, resolução mínima de 300 dpi, devendo conter, no arquivo, as seguintes informações: nome do evento, data, cidade e crédito do fotógrafo. Prazo de entrega do material: 2 (dois) dias úteis; d) Ao final do dia do evento, o fotógrafo deverá disponibilizar à FUNAG o arquivo /memória de foto para cópia; e) O fotografo deverá disponibilizar de imediato, caso seja solicitado pela FUNAG, fotos no decorrer do evento.	Diária de 4h	10
80	Serviços de fotografia - tipo 2	Serviço de fotografia durante a realização do evento. Deverá possuir os seguintes requisitos mínimos: a) Padrão de qualidade de uma máquina profissional digital com resolução a partir de 10 Megapixels; b) Flash externo, adequado ao evento; c) Entrega do produto final em mídia digital com identificação do evento no formato mínimo aproximado de 26x17cm, resolução mínima de 300 dpi, devendo conter, no arquivo, as seguintes informações: nome do evento, data, cidade e crédito do fotógrafo. Prazo de entrega do material: 2 (dois) dias úteis; d) Ao final do dia do evento, o fotógrafo deverá disponibilizar à FUNAG o arquivo /memória de foto para cópia; e) O fotografo deverá disponibilizar de imediato, caso seja solicitado pela FUNAG, fotos no decorrer do evento.	Diária de 8h	10
<b>XIV - ITENS DE VALOR VARIÁVEL</b>				
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES

81	Locação de espaço físico	Locação de espaço físico. Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	-	-
----	--------------------------	---	---	---

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.765.500,02

8.1. Esta equipe realizou levantamento de mercado, identificando as contratações de empresas especializadas em eventos e correlatos no âmbito da Administração Pública Federal, bem como parte de possíveis fornecedores dos serviços objeto deste estudo técnico preliminar (SEI nº 0068342), da pesquisa foi elaborado a planilha estimativa de custos (SEI nº 0068305).

8.2. Conforme pode ser observado no Planilha Estimativa de Custos, que considerou os valores médios da pesquisa de mercado realizada, o valor estimado global da contratação é de R\$ 2.765.500,02 (dois milhões, setecentos e sessenta e cinco mil e quinhentos reais e dois centavos) para o período de 12 (doze) meses.

I - HOSPEDAGEM COM CAFÉ DA MANHÃ INCLUSO						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
1	Apartamento individual categoria "5 estrelas"	Apartamento "standard". Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Diária	50	1.094,33	54.716,50
2	Apartamento individual categoria "4 estrelas"	Apartamento "standard". Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Diária	500	591,14	295.570,00
II - ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO						

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
3	Fornecimento de água mineral	Água mineral, sem gás - garrafa 330 ml.	Unidade	1.100	5,55	6.105,00
4	Almoço ou jantar	<p>Buffet ou à la carte:</p> <p>- <u>Entrada</u>: opções de pratos frios (saladas, cremes ou mousses).</p> <p>- <u>Prato principal</u>: opções de pratos quentes (peixes, aves e carnes), com respectivas guarnições e opções de massas. Sobremesa: 2 (dois) tipos de doces, frutas variadas da estação.</p> <p>- <u>Bebidas não-alcoólicas</u>: até 2 (duas) unidades, por exemplo: água mineral com ou sem gás, suco natural, água de coco (natural, sem açúcar) ou refrigerante, e 1 (uma) xícara de café ou chá.</p>	Por pessoa	550	103,67	57.018,50
<b>III - TRANSPORTE</b>						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
5	Veículo passeio simples	Veículo passeio simples tipo sedan, com no máximo dois anos de uso, 4 (quatro) portas, ar condicionado, incluindo combustível e serviço de motorista, com celular.	Diária de 10h	120	436,35	52.362,00
6	Van tipo executivo	Veículo com capacidade de 16 (dezesseis) passageiros, com no máximo dois anos de uso, ar condicionado, incluindo combustível e serviço de motorista, com celular. Adequada e adaptada para possíveis passageiros portadores de necessidades especiais.	Diária de 10h	20	766,43	15.328,60
7		Com motorista, celular, combustível, ar condicionado, capacidade de transporte para 27 (vinte e sete) passageiros.		5	1.004,00	5.020,00

	Micro-ônibus tipo executivo	Adequado e adaptado para possíveis passageiros portadores de necessidades especiais.	Diária de 10h			
<b>IV - RECURSOS HUMANOS</b>						
<b>A) HOSPEDAGEM E TRANSPORTE</b>						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
8	Coordenador de transporte	<p>Profissional responsável por supervisionar e coordenar as operações de transporte de pessoas, elaborar e controlar metas, planilhas de transporte, cumprimentos de prazos e qualidade no atendimento. A Contratante poderá solicitar a esse profissional a elaboração de estratégia de prestação de serviços de transporte de autoridades e colaboradores participantes do evento.</p> <p>É obrigatória a experiência prévia em coordenação na área de transportes. Esse profissional deverá estar à disposição antes, durante e depois do evento, e terá que ser expressamente demandado pela Contratante.</p>	Diária de 8h	20	501,29	10.025,80
9	Coordenador de hospedagem	<p>Profissional capacitado para supervisionar, coordenar com o hotel desde o "check-in", o "check-out" e a alimentação dos hóspedes de acordo com a lista de participantes definida pela Contratante. O profissional deverá estar à disposição desde o "check-in" até o "check-out", e terá que ser expressamente demandado pela Contratante.</p>	Diária de 8h	20	374,17	7.483,40
<b>B) EVENTOS</b>						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)



10	Coordenador de eventos	<p>Profissional com experiência na coordenação, implementação, organização, acompanhamento, montagem, realização e desmontagem do evento, devendo possuir experiência comprovada no trato com autoridades.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	Diária de 12h	140	323,98	45.357,20
11	Recepcionista português	Profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizada, devendo possuir experiência no trato com autoridades.	Diária de 8h	100	201,18	20.118,00
12	Recepcionista bilíngue de idiomas básicos	Profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizada, com fluência em um dos idiomas básicos (inglês, espanhol e francês), além da língua portuguesa, devendo possuir experiência no trato com autoridades.	Diária de 8h	40	228,25	9.130,00
13	Auxiliar de Serviços Gerais	Profissional com experiência, devendo possuir experiência no trato com autoridades e desenvoltura para apoio a eventos em tarefas de serviços gerais. A Contratada deverá dispor ao profissional de serviços gerais instrumentos, equipamento de segurança e uniforme adequados à consecução do serviço, conforme atividades a serem implementadas, de acordo com normas de segurança do trabalho e biossegurança.	Diária de 8h	50	139,29	6.964,50
14	Limpeza e Conservação	Profissionais treinados, capacitados e uniformizados para execução dos serviços de limpeza e conservação, com honorários compatíveis com o piso sindical da categoria, incluindo todo o material e equipamentos necessários, tais como: luvas, botas adequadas, carrinho para coleta em geral, pano de chão, aspirador, vassouras, baldes, produtos químicos e etc. A Contratada deverá dispor ao profissional de limpeza e conservação, equipamento de segurança e uniforme adequados à consecução do serviço, de acordo com normas de segurança do trabalho e biossegurança.	Diária de 8h	66	151,67	10.010,22

15	Segurança desarmada	Profissional treinado e capacitado para execução de segurança desarmada diurna ou noturna, conforme demanda, uniformizado e munido dos equipamentos necessários ao desempenho de suas funções, sendo de competência da Contratada a comprovação da solicitação dos critérios de experiência.	Diária de 12h	66	258,44	17.057,04
16	Brigadista	Profissional qualificado e capacitado para prestar serviços de primeiros socorros, prevenção e segurança contra incêndio e pânico em plantas e/ou edificações privadas ou públicas, sendo responsável por executar ações de prevenção e de emergência exclusivamente no local em que atua como brigadista, sendo de competência da Contratada a comprovação da solicitação dos critérios de experiência.	Diária de 12h	10	233,32	2.333,20
17	Mestre de cerimônias ou Locutor	O serviço deverá ser executado por profissional capacitado e com experiência na atividade de mestre de cerimônias e locução, no trato com autoridades e habilidade em lidar com pessoas, boa postura, desenvoltura, adequada presença de palco, boa dicção, voz adequada à apresentação de cerimonial, articulação e interpretação de possíveis improvisos no cerimonial.	Diária de 8h	10	807,63	8.076,30
<b>C) ESPECIALIZADOS</b>						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
18	Intérprete e/ou tradutor simultâneo de idiomas básicos	Intérprete e/ou tradutor simultâneo de idiomas básicos, treinado, capacitado e com experiência comprovada para acompanhamento de reuniões, visitas, eventos, etc. Para os efeitos desta tabela, são considerados idiomas básicos, além do português: inglês, francês e espanhol.	Diária de 6h	60	1.144,75	68.685,00

		Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.				
19	Intérprete de Libras	Diária de 6 (seis) horas a ser realizada por 2 (dois) profissionais em regime de revezamento, a cada 20 (vinte) minutos, conforme preconizam as entidades de classe, para a execução dos serviços de tradução/interpretação da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) para a língua portuguesa, e vice-versa, nas modalidades falada, nas formas simultânea ou consecutiva, ao vivo ou ensaiada, gravada ou não, em eventos da FUNAG, dentro do Distrito Federal, ou, se necessário, em outras Unidades da Federação, com cessão de uso de voz e imagem por tempo indeterminado.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Diária de 6h	60	674,50	40.470,00
20	Intérprete de audiodescrição	Serviço de profissionais nas formas simultânea ou consecutiva, ao vivo ou ensaiada, gravada ou não, com utilização de tecnologia assistiva ou ajuda técnica, visando a narração, em língua portuguesa, sincronizada com o som original, contendo descrições de sons, de elementos visuais e de quaisquer informações adicionais que sejam relevantes para possibilitar a melhor compreensão por pessoas com deficiência visual, devendo observar os requisitos da ABNT NBR 16452 - Acessibilidade em Comunicação – Audiodescrição.	Hora	180	372,75	67.095,00
21	Legendagem	Transcrição/legenda de idiomas básicos (português, inglês, espanhol e francês).	Hora	180	514,74	92.653,20
<b>V - SERVIÇOS DE LOGÍSTICA - ALIMENTAÇÃO/EVENTOS</b>						
<b>ITEM</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES</b>	<b>VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)</b>	<b>VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)</b>

22	Fornecimento de água mineral	- Fornecimento de água mineral sem gás em garrafa individual de 330 ml.	Unidade	100	4,03	403,00
23	Bebedouro - Instalação e manutenção	Bebedouro - Instalação e manutenção, tipo geladeira, com 1 (um) garrafão de água, tipo galão 20 (vinte) litros (cheio), padrão ABNT, com fornecimento de copos descartáveis de boa qualidade e lixeira de capacidade de no mínimo 50 (cinquenta) litros pelo período do evento. Devem estar agregados todos os custos descritos neste item.	Diária	60	83,67	5.020,20
24	Fornecimento de garrafão de água mineral 20 litros (cheio)	Fornecimento de garrafão de água, tipo galão 20 (vinte) litros (cheio), padrão ABNT, quando demandando pela contratante.	Unidade	60	23,00	1.380,00
25	Coffee break	<p>- <u>Bebidas</u>: café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada e leite aquecidos (UHT desnatado ou integral), acondicionados em garrafas térmicas. Duas opções de chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial em sachê; adoçante em sachê; 2 (dois) tipos de sucos de frutas sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca, em garrafas de 330 ml; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero) em garrafas individuais ou latas, que poderão ser dispostos, preferencialmente, em baldes de aço inox.</p> <p>- <u>Alimentos</u>: 1 (um) tipo de minissanduíche; minipães de queijo (relação ideal de 8 (oito) unidades para cada participante, dispostos em <i>réchaud</i>); 1 (um) tipo de bolo; e salada de frutas (sem açúcar).</p> <p>- <u>Serviço à americana</u>. Pratos de sobremesa, garfos e colheres de sobremesa, taças em vidro para servir salada de frutas, guardanapos e porta- guardanapos; taças para água, suco e refrigerante; conjuntos de chá e café com xícaras e pires; colheres de chá e café.</p>	Por pessoa	500	42,20	21.100,00

		<p>- <u>Equipe de apoio</u>: coordenador, garçons, copeiros. Tempo de duração: 30 (trinta) a 60 (sessenta) minutos</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>				
26	Coquetel	<p>- <u>Serviço volante</u>. Todos os utensílios e detalhes de metal deverão ser feitos de aço inoxidável liso ou escovado. Guardanapos e porta guardanapos.</p> <p>- <u>Equipe de apoio</u>: Garçons treinados; equipe de copa e cozinha; todo material necessário para a realização do coquetel, ex: taças, copos, guardanapos, pratos, talheres entre outros.</p> <p>- <u>Tempo de duração</u>: 1 (uma) a 4 (quatro) horas.</p> <p>- <u>Serviço de alimentos</u>: em porções individuais dispostas à bandeja: 12 (doze) tipos de iguarias (sugestões: folhados, quiches, tartelettes, mousses e patisserie): a) 3 (três) canapés frios; b) 2 (dois) canapés quentes; c) 2 (dois) tipos de pratos quentes em mini porções (sugestões: escondidinhos, suflês, risotos entre outros), em tigelas individuais; d) 2 (dois) tipos de petiscos quentes; e) 3 (três) tipos de mini doce (sugestões: mousses, etc.).</p> <p>- <u>Serviço de bebidas</u>: em taças dispostas à bandeja: água mineral com e sem gás; 2 (dois) tipos de sucos de frutas (sem açúcar); 1 (uma) água de coco (natural, sem açúcar); 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero).</p> <p><u>Bebidas alcoólicas</u>: vinho (tinto e branco), espumante e coquetel de frutas com álcool. Todas de boa qualidade.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	Por pessoa	300	314,57	94.371,00
		<p>- <u>Bebidas</u>: café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada e leite aquecidos (UHT desnatado ou integral),</p>				

27	Brunch	<p>acondicionados em garrafas térmicas. Duas opções de chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial em sachê; adoçante em sachê; 2 (dois) tipos de sucos de frutas com e sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca, em garrafas de 330 ml; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um regular e um zero) em garrafas individuais ou latas, que poderão ser dispostos, preferencialmente, em baldes de aço inox.</p> <p>- <u>Alimentos</u>: 2 (dois) tipos de saladas, servidos em peça de vidro com ou sem suporte de metal; molho para salada, em molheira; galheteiro com azeite extra virgem, vinagre comum ou balsâmico, e sal. Tábua de frios e queijos variados e cesta com quatro tipos de pães. 1 (um) tipo de prato frio; 2 (dois) tipos de pratos salgados servidos em <i>réchaud</i>; um tipo de massa com molho servidos em <i>réchaud</i>. 2 (dois) tipos de pratos quentes (carne ou frango ou peixe ou camarão) servidos em <i>réchaud</i>. 2 (dois) tipos de minidoces e 1 (um) tipo de torta doce, servidos em peças de vidro com ou sem suporte de metal. 3 (três) tipos de frutas laminadas ou salada de frutas sem açúcar; 2 (dois) tipos de frutas secas ou oleaginosas.</p> <p>- <u>Serviço à americana</u>. Descansos de utensílios de serviço individualizados por tipo de alimento; pratos médios; garfos e facas de mesa; pratos de sobremesa; garfo, faca e colher de sobremesa; taças em vidro para servir salada de frutas; taças para água, suco e refrigerante; conjuntos de chá e café; guardanapos e porta-guardanapos.</p> <p>- <u>Equipe de apoio</u>: coordenador, garçons, copeiros, cozinheiros. Tempo de duração: 60 (sessenta) a 120 (cento e vinte) minutos.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	Por pessoa	200	69,09	13.818,00
----	--------	---	------------	-----	-------	-----------

28	Minipão de queijo, café, chá, água de coco e água	<p>- <u>Alimento</u>: porção de minipães de queijo assados ao ponto na relação de 8 (oito) unidades para cada participante.</p> <p>- <u>Bebidas</u>: café de primeira qualidade elaborado sem adoçar, água filtrada, acondicionados em garrafas térmicas. Chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Água em garrafas de 330 ml, lacradas de fábrica, sem gás, geladas, acondicionadas em baldes de aço inox, acompanhadas de taças de vidro. Água de coco natural, sem açúcar, acondicionada em jarra de vidro, acompanhada de taças.</p> <p>- <u>Compõe o serviço</u>: conjuntos com xícaras e pires para café e chá e colheres de café; açúcar refinado especial e adoçante, ambos em sachê; base e tampa para cobrir as taças em inox, cumbuca de vidro.</p> <p>- <u>Equipe de apoio</u>: garçons e copeiros. O garçom também servirá a mesa diretora sempre que solicitado pela Contratante.</p> <p>- <u>Periodicidade</u>: por até 4 (quatro) horas.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	Por pessoa	3.000	31,00	93.000,00
29	Petit four	<p>Porção de petit four (doce e salgado) com relação ideal de 50g para cada participante. Desde que solicitada/prevista na Ordem de Serviço.</p> <p>Opções de sabor: amanteigado de nozes/castanhas, ervas finas, nata, goiaba, coco.</p>	Por pessoa	250	23,33	5.832,50
		<p>- <u>Buffet completo ou à la carte</u> - Entrada (Opções): pratos frios (saladas/cremes/mousses). Prato principal: opções de pratos quentes (aves e carnes), com respectivas guarnições e opções de massas. Sobremesa (Opções): tipos de doces, frutas variadas da estação e sorvetes.</p>				

30	Almoço ou jantar no ambiente do evento	<p>- <u>Bebidas</u>: Duas opções de chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa. Açúcar refinado especial, em açucareiro ou sachê; adoçante em sachê ou porta-adoçante; 2 (dois) tipos de sucos de frutas com e sem açúcar; água mineral sem gás, gelada e fresca; 2 (dois) tipos de refrigerantes (um normal e um zero) em garrafas individuais ou latas, água de coco natural, sem açúcar, acondicionada em jarra de vidro, acompanhada de taças e café.</p> <p>- <u>Equipe de apoio</u>: coordenador, garçons, copeiros, cozinheiro.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	Por pessoa	250	125,79	31.447,50
31	Almoço ou jantar - Externo ao ambiente do evento	<p>- <u>Buffet completo ou à la carte</u> em estabelecimentos do ramo de alimentação (restaurantes, churrascarias e similares) de alto padrão. Entrada: 2 (duas) opções de pratos frios. Prato principal: 2 (dois) tipos de pratos quentes (aves e carnes), com respectivas guarnições e 2 (dois) tipos de massas; Sobremesa: pelo menos 2 (duas) opções (doces e frutas variadas da estação).</p> <p>- <u>Bebidas não alcoólicas</u>: até 3 (três) unidades entre as seguintes opções: água mineral natural ou gasosa em garrafa individual, suco natural, água de coco, refrigerante em garrafa individual ou lata, ou coquetel de frutas (sem álcool), e uma xícara de café ou chá.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	Por pessoa	300	196,70	59.010,00
<b>VI - OUTROS MATERIAIS</b>						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)



32	Estande montagem básica – TS	<p>Estande básico, estrutura modular, Painel TS dupla face 2,20A, carpete em cor a ser definida de 4mm fixado no piso com fita banana /dupla face, paredes divisórias em material tipo octanorme, laminados TS na cor branca, iluminação tipo spot, tomadas de 3 (três) pinos, arandela, 1 (uma) testeira 1X0,5m em policarbonato, com identificação adesiva com nome do expositor em caixa alta, 1 (um) balcão com gaveta com chave, 1 (uma) banqueteta, 1 (uma) mesa redonda (tipo Bistrô) com tampa de vidro e pés cromados com 4 (quatro) cadeiras, prateleiras, depósito, 2 (dois) baús, 1 (uma) lixeira cromada pequena, extintor de incêndio, 1 (um) frigobar e armários. Cenografia externa: parede canaletada construída em madeira pintada com aplicação de logomarca; montagem, iluminação e instalações elétricas necessárias, fita de isolamento de área e tecido TNT (conforme a demanda do evento). Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio com Wi-Fi (igual ou superior a 802.11 AC – 5 GHz) com velocidade nominal mínima de 10Mbps, e 1 (um) notebook com cabo de aço de segurança e demais cabos que se fizerem necessários. Os itens acima especificados são exemplificativos, sendo necessária a apresentação prévia de projeto com planta baixa e leiaute para aprovação da Contratante, com antecedência de até 15 (dias) antes do evento.</p>	m <sup>2</sup>	200	283,33	56.666,00
		<p>Estande especial, painel em MDF, piso (com rampa de acesso para deficientes) e cobertura, conforme evento ou estrutura modular com utilização de outros materiais, como, peças em madeira, serralheria, vidro, sistema “spider”, “Box truss”, entre outros. Carpete em cor a ser definida de 4mm fixado, iluminação com alta qualidade e tecnologia e instalações elétricas necessárias, tomadas de 3 (três) pinos, arandelas, 1 (um) balcão com gaveta com chave, 2 (duas) banquetas altas, 2 (duas) mesas redondas (tipo Bistrô) com</p>				

33	Estande montagem especial	tampa de vidro e pés cromados com 3 (três) cadeiras, prateleiras, depósito, 3 (três) baús, 2 (duas) lixeiras cromadas pequenas, extintor de incêndio, 1 (um) frigobar e armários. Cenografia externa: parede canaletada construída em madeira pintada com aplicação de logomarca. Paisagismo, montagem, fita de isolamento de área e tecido TNT (conforme a demanda do evento). Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio com Wi-Fi (igual ou superior a 802.11 AC – 5 GHz) com velocidade nominal mínima de 10Mbps, e 1 (um) notebook com cabo de aço de segurança e demais cabos que se fizerem necessários. Os itens acima especificados são exemplificativos, sendo necessária a apresentação prévia de projeto com planta baixa e leiaute para aprovação da Contratante, com antecedência de até 15 (dias) antes do evento.	m <sup>2</sup>	200	440,00	88.000,00
34	Balcão para recepção	Balcão caixa com uma gaveta com chave e mesa teclado, gaveta com divisórias em MDF, medindo 1,50 m comprimento x 1,10 m altura x 0,50 m profundidade.	Unidade /Diária	5	171,42	857,10
35	Adesivação de Superfícies	Plotagem em até cinco cores impressão digital – adesivo vinil – com aplicação. Arte fornecida pela Contratante.	m <sup>2</sup>	200	32,31	6.462,00
36	Gerador de energia	500 kVA. A empresa Contratada deverá deixar um técnico no local do evento para operar o equipamento na montagem e no dia do evento.	Unidade /Diária	1	1.533,33	1.533,33
37	Régua de energia	Régua de energia com 6 (seis) entradas para tomada.	Unidade /Diária	100	22,30	2.230,00
38	Cadeira estofada sem braço	Cadeira estofada sem braço para plateia, a cor será definida pela contratante. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	4.000	21,45	85.800,00

39	Cadeira tipo poltrona, "Talk Show"	Cadeira tipo poltrona, "Talk Show", em courvin com braço, fixa ou giratória, que suporte 150 kg, a cor será definida pela contratante. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	30	82,76	2.482,80
40	Banqueta	Estofada, para balcão, com apoio para as costas. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	20	59,36	1.187,20
41	Mesa estilo bistrô	Bistrô com tampo de vidro e pés inox e 3 (três) banquetas com encosto em estrutura interna em aço inox, com espuma poliuretano injetada, estrutura com acabamento cromado e acento em couro sintético. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	100	62,24	6.224,00
42	Mesa redonda de 4 lugares	Mesas redonda de pelo menos 1,20 m de diâmetro e 75 cm de altura, forradas com toalhas na cor verde musgo, branca ou preta, cobre mancha em tecido fino, na cor definida pela Contratante, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, com 4 (quatro) cadeiras estofadas sem braço. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	50	121,76	6.088,00
43	Mesa redonda de 8 lugares	Mesas redonda 1,60m de diâmetro e 75 cm de altura, com pernas dobráveis em tubo em aço carbono, sistema de dobradiças com travas automáticas, tampo em compensado 18 mm, acabamento em fórmica, com bordas, forradas com toalhas na cor verde musgo, branca ou preta, cobre mancha em tecido fino, na cor definida pela Contratante, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, com cadeiras. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	50	81,21	4.060,50
		Formato redondo/quadrado, com estrutura em tubos de aço				

44	Mesa de Canto	cromados. Tampo composto de vidro temperado (modelos a serem escolhidos pela contratante). Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	20	72,87	1.457,40
45	Pranchão para 3 pessoas	Mesas Retangulares medindo 1,80 x 0,60 m e 75 cm de altura, com pernas dobráveis, sistema de dobradiças com travas automáticas, tampo em compensado de pelo menos 18 mm, acabamento em fórmica ou madeira, em perfeito estado. Na entrega, a Contratada deverá arrumá-las na sala de acordo com a orientação da Contratante.	Unidade /Diária	200	34,26	6.852,00
46	Toalha para mesa Diretora / Plenário	Formato retangular, tamanho 4 metros, em tecido de alta qualidade, estilo e padrões de acordo com o evento, na cor branca, musgo ou preta definida na solicitação de serviço, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo.	Unidade /Diária	200	30,08	6.016,00
47	Toalha de mesa para pranchão 3 (três) lugares	Toalhas nas cores branca ou preta, em tecido nobre, acabamento fino, nas dimensões do pranchão (1,80 x 0,60 m e 75 cm de altura). As cores serão definidas pela Contratante.	Unidade /Diária	200	30,68	6.136,00
48	Saia de mesa para evento	Locação diária de saia para decoração de mesa quadrada ou retangular de 3 lugares, cor a ser definida pela Contratante.	Unidade	200	171,35	34.270,00
49	Materiais em lona (banner)	Impressão e acabamento em lona vinílica 300 dpi, 4/0 cores.	m <sup>2</sup>	250	51,38	12.845,00
50	Materiais em lona (faixa de mesa)	Impressão e acabamento em lona vinílica 300 dpi, 4/0 cores e instalada.	m <sup>2</sup>	200	49,11	9.822,00
51	Materiais em lona (fundo de palco)	Impressão em lona vinílica 300 dpi, acabamento, instalação e montagem de estrutura em metal/box truss, 4/0 cores.	m <sup>2</sup>	1.000	53,96	53.960,00
52	Prisma de mesa em acrílico	Medindo 30 cm de comprimento, 11 cm de altura e 2 mm de espessura (formato em "L").	Unidade /Diária	400	12,83	5.132,00

53	Porta-banner	Pedestal tripé 3 (três) estágios em alumínio/ferro, haste telescópica com base articulada, regulagem de altura de 1 (um) a 3 (três) metros.	Unidade /Diária	80	43,50	3.480,00
54	Púlpito	Descrição aproximada: madeira ou acrílico, espessura: 10mm, altura mínima: 1,30, plataforma de leitura: 37x40cm, com suporte para microfone e água.	Diária	5	116,27	581,35
55	Praticável ou Tablado	Praticável ou Tablado de madeira /ferro elevado c/ 20cm a 40cm estruturado com madeira/ferro, piso carpetado, nivelado, com acabamento e rodapés, com rampa /escada de acesso de ferro, conforme solicitação, modelo e cor a ser definido pela Contratante.	m <sup>2</sup>	200	47,58	9.516,00
56	Arranjo de flores – tipo jardineira ou tipo pedestal	Arranjos tipo jardineira para ornamentação em frente à mesa de solenidade, no mínimo com 1m x 0,6m x 0,3m (largura x altura x profundidade), com flores nobres sem cheiro.	Unidade /Diária	20	235,56	4.711,20

#### VII - EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA E TELECOMUNICAÇÕES

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
57	Notebook	Memória 12GB, SSD de 240GB, CPU com pelo menos 4 núcleos, clock mínimo de 2.0GHz, WebCam integrada 720p, microfone embutido, placa de rede 10/100 /1000Mbit, placa de rede wireless 802.11n/ac, Bluetooth, dispositivo apontador do tipo touchpad, caixa de som embutida, pelo menos 2 portas USB 2.0 e 1 porta USB 3.0, saída de vídeo HDMI, com Windows 10 ou superior e Office 2013 ou superior, Internet Explorer 11, Google Chrome atualizado.	Unidade /Diária	20	150,00	3.000,00
		Impressora multifuncional laser colorida, duplex, com impressão de pelo menos 20 ppm (preto /colorido), copiadora 20ppm (preto				

58	Impressora Multifuncional laser colorida	/colorido), scanner com resolução mínima 1200 x 1200 dpi, conectividade USB 2.0, Ethernet e Wireless 802.11 b/g/n, com todos os insumos e materiais (papel, toner preto e colorido) para no mínimo 1.000 (mil) impressões e instalação. Capacidade da Bandeja de Entrada: 200 folhas.	Unidade /Diária	20	248,75	4.975,00
59	Ponto de rede	Ponto de rede com tomada RJ-45, padrão CAT5e ou superior, 1000 mbps, com os <i>switches</i> necessários. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Diária	30	110,00	3.300,00
60	Link dedicado de Internet	Link de Internet dedicada de 40Mbps Full Duplex de <i>upload</i> e <i>download</i> simétricos ( <i>upload=download</i> ) com garantia de velocidade de 100%. Todos os links devem possuir 4 IPs válidos e fixos para Internet. Os <i>links</i> devem ser sem filtros de portas. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Unidade /Diária	30	1.516,67	45.500,10
61	Internet Wi-Fi	Serviço de fornecimento de estrutura de acesso à Internet em banda larga sem fio, com velocidade nominal mínima de 10Mbps por senha de acesso /computador. Deverão estar previstas no custo todos os equipamentos necessários no serviço, inclusive o serviço de provedor de acesso à Internet e roteadores para distribuição de sinal em modo Wi-Fi (sem fio padrão 802.11 n/ac) e via cabo, com no mínimo de 4 saídas RJ-45. O sinal Wi-Fi deverá ser distribuído de forma a cobrir os locais do evento e deverá haver cabos em quantidade e comprimento suficiente para conexão. Deverão estar previstos no custo todos os equipamentos e serviços necessários.	Diária	30	1.783,33	53.499,90
<b>VIII - SONORIZAÇÃO</b>						
<b>A) SONORIZAÇÃO PARA AMBIENTE FECHADO</b>						

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
62	Sonorização para ambiente fechado	<p>Características mínimas do equipamento de sonorização para ambiente fechado:</p> <p>Console de Mixagem digital (Mesa de som digital) – 32 Canais XLR balanceada e 6 saídas auxiliares.</p> <p>Caixas Acústicas Ativa 1000 RMS (potencia de saída), Power Rating 1500, Resposta de frequência HZ (<math>\pm 3</math> dB) 60 - 20,000. Sistema de torre de som PA profissional.</p> <p>c) Caixas Acústicas Subwoofer Ativo de 15", Faixa de frequência: (-10 dB) 36 Hz – 98 Hz, Amplificador Class-D 1500W.</p> <p>d) 4 (quatro) microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo Gooseneck, fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa.</p> <p>e) 2 (dois) microfones sem fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide e transmissão em banda de frequência UHF (Frequência Ultra Alta), fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa.</p> <p>f) Main Power de 250A;</p> <p>g) Cabos necessário para a montagem de todo evento.</p> <p>h) 1 (um) técnico especializado.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	Diária 8h	90	1.203,80	108.342,00
<b>B) SONORIZAÇÃO ESPECIAL PARA LOCAIS COM DIFICULDADES ACÚSTICAS</b>						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)

63	Sonorização especial para locais com dificuldades acústicas	<p>Características mínimas do equipamento de sonorização para ambiente fechado:</p> <p>Console de Mixagem digital (Mesa de som digital) – 32 Canais XLR balanceada e 6 saídas auxiliares.</p> <p>Caixas Acústicas Ativa 1000 RMS (potência de saída), Power Rating 1500, Resposta de frequência HZ (<math>\pm 3</math> dB) 60 - 20,000. Sistema de torre de som PA profissional.</p> <p>c) Caixas Acústicas Subwoofer Ativo de 15", Faixa de frequência: (-10 dB) 36 Hz – 98 Hz, Amplificador Class-D 1500W, com características de dispersão sonora especial para locais com dificuldades acústicas (Ex.: locais com RT60 acima de 3000 milissegundos);</p> <p>d) 4 (quatro) microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo Gooseneck, fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa.</p> <p>e) 2 (dois) microfones sem fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide e transmissão em banda de frequência UHF (Frequência Ultra Alta), fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa.</p> <p>f) Main Power de 250A;</p> <p>g) Cabos necessário para a montagem de todo evento.</p> <p>h) 1 (um) técnico especializado.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>	Diária 8h	20	3.066,67	61.333,40
<b>C) MICROFONES</b>						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
		Microfone de lapela sem fio UHF, tipo condensador, frequência mínima 50 Hz, frequência máxima				



64	Microfone lapela	20000 kHz, sensibilidade: -43.5 dB, impedância 600 ohms, com fornecimento contínuo de bateria.	Unidade /Diária	10	89,00	890,00
65	Microfone de mesa digital tipo Gooseneck com haste	Microfones com fio unidirecionais com padrão polar tipo cardioide, tipo <i>Gooseneck</i> , fixados em pedestais tipo girafa ou de mesa, de acordo com a necessidade da Contratante. Suporte de mesa com alta sensibilidade. Microfone com base para mesa e suporte flexível com cápsula de condensador saída XLR. LED de cor vermelha próximo à cápsula, que acende quando o microfone é acionado e chama a atenção do operador para o mesmo acionar o canal respectivo. Conjunto composto por haste, base e espuma.	Unidade /Diária	400	49.86	19.944,00
66	Microfone sem fio	Microfones sem fio, <i>Main Power</i> de 250A, com todos os materiais necessários.	Unidade /Diária	30	58,69	1.760,70
<b>IX - GRAVAÇÃO E DESGRAVAÇÃO DE ÁUDIO</b>						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
67	Gravação de áudio digital	Gravador de Áudio. 24 bits / 96kHz, faixas de gravação simultâneas: 6, faixas de reprodução simultânea: 6, mic (s) integrado (s), fones de ouvido: 1 x 1 /8 ", alto-falante embutido, memória (removível): SD / SDHC / SDXC (até 128 GB), formato de arquivo: WAV, MP3, efeitos: Filtro passa-alta, compressor, limitador) com fornecimento contínuo de bateria;  Fone de ouvido, estereofônico com qualidade de estúdio;  c) 1 (um) técnico especializado.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Hora	50	163,39	8.169,50

68	Desgravação em português	Transcrição de áudio com entrega do produto final em mídia digital em formato de arquivos editáveis com o nome e a data do evento. Prazo de entrega: 1 (um) dia útil para cada hora desgravada.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Hora	100	233,06	23.306,00
69	Desgravação de idiomas básicos (inglês, espanhol e francês)	Transcrição de áudio com entrega do produto final em formato eletrônico editável com o nome e a data do evento. Prazo de entrega: 1 (um) dia útil para cada hora desgravada.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Hora	60	373,33	22.399,80
<b>X - SISTEMA DE TRANSMISSÃO ENTRE SALAS DE ÁUDIO/VÍDEO LOCAIS</b>						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
70	Sistema de transmissão entre salas de áudio /vídeo local	Transmissão de áudio e vídeo dentro do espaço físico onde será realizado o evento.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Diária	3	2.447,06	7.341,18
<b>XI - PROJEÇÃO DE IMAGENS</b>						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
71	Projeção de imagens	a) Sistema de projeção de imagens a partir de 5.000 ansi lumens Ultra HD. Tela de 120 ou 150  b) 1 (um) técnico especializado.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	Diária 8h	40	474,43	18.977,20

72	Monitor de TV	Monitor em LED de 65, qualidade Full HD ou superior, entrada para UHF/VHF/CATV/USB/HDMI. Com Selo Procel de Eficiência Energética. Com suporte de chão ou pedestal.	Unidade /Diária	100	160,00	16.000,00
73	Painel de LED	a) Painel de Led, Indoor P3, Distância entre pixels: 3 mm, Tamanho do módulo: 192x192mm, LED: SMD, Taxa de atualização: >2000, Pixel configuração: 1R1G1B, Voltagem: 220V, Montagem em base (box truss), em aço.  b) 1 (um) técnico especializado.  Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	m <sup>2</sup> /diária	100	464,29	46.429,00
<b>XII - SISTEMA DE TRADUÇÃO SIMULTÂNEA</b>						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
74	Sistema de tradução simultânea infravermelho (fixo)	Composto de transmissor, com saída de áudio que permita a gravação da tradução, rádios receptores para até cinco canais, fones de ouvido (sendo 2 (dois) com microfone acoplado) e 1 (um) operador, para distribuição e controle dos fones.	Diária	30	658,68	19.760,40
75	Sistema tradução simultânea infravermelho (móvel)	Composto de transmissor, com saída de áudio que permita a gravação da tradução, rádios receptores para até cinco canais, fones de ouvido (sendo 2 (dois) com microfone acoplado) e 1 (um) operador, para distribuição e controle dos fones.	Diária	10	1.158,33	11.583,30
76	Receptor Infravermelho (fixo)	Receptor infravermelho (fixo) com fones de ouvido para no mínimo 5 (cinco) canais.	Diária	1.000	14,68	14.680,00

77	Receptor Infravermelho (móvel)	Receptor infravermelho (móvel) com fones de ouvido para no mínimo 5 (cinco) canais.	Diária	200	16,47	3.294,00
<b>XIII - FILMAGEM E FOTOGRAFIA</b>						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
78	Filmagem digital com edição em tempo real (3 câmeras)	<p>a) 03 (três) Câmeras Digitais 4k, 4096 x 2160 (4K DCI), 3840 x 2160 (Ultra HD), 1920 x 1080 (HD). Formato de saída de vídeo (Transmissão ao vivo), 1920 x 1080p (Progressivo) Full HD: 59,94 / 29,97 / 23,98 (50 Mb/s), 2 Lente EF 70-200 mm f/2.8L IS III USM, 1 Lente EF 24-105mm f/4L IS II USM, 1 Lente Objetiva 12-40mm F /2.8.</p> <p>b) 3 (Três) Cartão De Memória SDXC Extreme Pro 256GB, 200MB /s (para gravação do conteúdo das câmeras)</p> <p>c) 5 (cinco) Micro conversores bidirecional SDI/HDMI 12G</p> <p>d) 1 (um) Distribuidor SDI 1(um) Entrada (in) e 8 (oito) saídas (out).</p> <p>e) 1 (uma) mesa de corte (Switches), 8 Entradas SDI, 4 saídas auxiliares, 2 Saídas de Programa, 720p50, 720p59.94, 720p60. 1080p23.98, 1080p24, 1080p25, 1080p29.97, 1080p30, 1080p50, 1080p59.94, 1080p60. 1080i50, 1080i59.94, 1080i60, 60Hz. Taxas SDI 270Mb, 1.5G, 3G.</p> <p>f) 1 (um) monitor no mínimo 20 polegadas para preview. Cabos necessários para interligar todos os equipamentos de acordo com a necessidade do evento.</p> <p>g) 2 (dois) Servidor para transmissão ao vivo com especificação mínima. Processador i7 2.6 GHz até 5 GHz, cache de 12MB, Placa de vídeo dedicada de no mínimo 4gb, Memória Ram de no mínimo 16GB, SSD de no</p>	Diária de 8h	100	3.104,33	310.433,00

		<p>mínimo 250gb. 3 portas USB 3.0 no mínimo e Placa De Rede Gigabit Pci Express X1 10/100/1000.</p> <p>h) 5 (cinco) Placas de captura com conexões USB 3.0 ou Thunderbolt 3. A Placa de captura deve conter, entrada SDI e HDMI para capturar o sinal da mesa de corte com áudio e tem que ter saída USB 3.0 ou Thunderbolt 3.</p> <p>i) 4 (quatro) refletores de led luz fria 300watts cada, com modificador balão chinês ou lantern. dimerização de 0 a 100% (contínuo).</p> <p>j) 2 (dois) Transmissor de Vídeo sem fio HDMI/SDI 300 Metros</p> <p>k) 1 (um) sistema de intercom sem fio com 5 (cinco) pontos.</p> <p>l) 1 (um) Hyperdeck de gravação.</p> <p>Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.</p>			
--	--	---	--	--	--

**B) FOTOGRAFIA**

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
79	Serviços de fotografia - tipo 1	Serviço de fotografia durante a realização do evento. Deverá possuir os seguintes requisitos mínimos: a) Padrão de qualidade de uma máquina profissional digital com resolução a partir de 10 Megapixels; b) Flash externo, adequado ao evento; c) Entrega do produto final em mídia digital com identificação do evento no formato mínimo aproximado de 26x17cm, resolução mínima de 300 dpi, devendo conter, no arquivo, as seguintes informações: nome do evento, data, cidade e crédito do fotógrafo. Prazo de entrega do material: 2 (dois) dias úteis; d) Ao final do dia do evento, o fotógrafo deverá disponibilizar à FUNAG o arquivo/memória de foto para cópia; e) O fotógrafo deverá disponibilizar de imediato, caso seja	Diária de 4h	10	775,00	7.750,00

		solicitado pela FUNAG, fotos no decorrer do evento.				
80	Serviços de fotografia - tipo 2	Serviço de fotografia durante a realização do evento. Deverá possuir os seguintes requisitos mínimos: a) Padrão de qualidade de uma máquina profissional digital com resolução a partir de 10 Megapixels; b) Flash externo, adequado ao evento; c) Entrega do produto final em mídia digital com identificação do evento no formato mínimo aproximado de 26x17cm, resolução mínima de 300 dpi, devendo conter, no arquivo, as seguintes informações: nome do evento, data, cidade e crédito do fotógrafo. Prazo de entrega do material: 2 (dois) dias úteis; d) Ao final do dia do evento, o fotógrafo deverá disponibilizar à FUNAG o arquivo/memória de foto para cópia; e) O fotógrafo deverá disponibilizar de imediato, caso seja solicitado pela FUNAG, fotos no decorrer do evento.	Diária de 8h	10	1.050,00	10.500,00
<b>SUBTOTAL</b>						
<b>VALOR ESTIMADO</b>						<b>2.456.500,02</b>
<b>(R\$)</b>						
<b>XIV - ITENS DE VALOR VARIÁVEL</b>						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	Valor unitário (R\$)	Taxa de administração	Valor total estimado (R\$)	
81	Locação de espaço físico	Locação de espaço físico. Demais especificações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar.	300.000,00	3%	309.000,00	
<b>TOTAL</b>						
<b>VALOR ESTIMADO</b>						<b>2.765.500,02</b>

(R\$)	
-------	--

8.3. As despesas decorrentes do objeto deste Estudo Técnico Preliminar correrão à conta da CONTRATANTE disponibilizando dotações orçamentárias que lhes forem destinadas, indicando-se o crédito e o empenho para sua cobertura.

8.4. Para a definição dos valores estimativos da contratação, foi utilizada como parâmetros as disposições contidas na Instrução Normativa SG /SEDGGD/ME nº 73, de 5 de agosto de 2020, a qual dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

8.5. A pesquisa de preço foi realizada utilizando-se, como parâmetros, os incisos I, II, III e IV do art. 5º da IN nº 73/2020, para obtenção do preço de referência. Foi utilizado como método para obtenção do preço estimado a média dos valores obtidos na pesquisa de preços, da qual incidiu sobre um conjunto de três ou mais preços de acordo com o art. 6º da referida instrução normativa. Foram ainda desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

8.7. Na pesquisa de preços, foram observadas, também, as condições comerciais praticadas nas diferentes regiões do Brasil, o qual se fez observar a inexistência de variações significativas dos preços finais.

## **9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução**

9.1. A fragmentação da proposta não se configura eficiente, uma vez que o fracasso em um dos serviços pode comprometer a execução e os resultados da FUNAG. Ademais, os serviços a serem contratados fazem parte de um mesmo grupo.

9.2. A administração e a gestão deste objeto fragmentado em diversos contratos, pode gerar dificuldades administrativas na sua gestão, tendo em vista o quadro restrito de servidores da Fundação. Nesse contexto, o parcelamento dos serviços em vários contratos não é uma solução viável.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

10.1 Os serviços para a realização de eventos e correlatos, quando demandados, para atender às necessidades da Fundação Alexandre de Gusmão - FUNAG, são considerados como de caráter continuado, pois sua interrupção pode afetar o cumprimento da missão institucional do órgão (vide Portaria/FUNAG nº 96/2017).

10.2. As últimas duas contratações para a prestação desses serviços se deram por meio de licitações na modalidade pregão eletrônico pelo menor preço global, como parte dos serviços de logística contratados para a realização de evento:

- em 25 de fevereiro de 2022, foi realizado o Pregão Eletrônico nº 2/2022, no qual a empresa Exemplus Agencia de Viagens e Turismo Ltda. foi a vencedora e firmou-se o contrato nº 2/2022, referente a eventos e correlatos nas cidades de Brasília, Rio de Janeiro e São Paulo, conforme pode ser observado no processo Sei nº 09100.000049/2022-22. Com o retorno das atividades presenciais, o contrato de eventos em vigor é insuficiente, tanto nos itens celebrados quanto em sua abrangência nacional;
- em 21 de outubro de 2019, realizou-se o Pregão Eletrônico nº 08/2019, no qual a empresa Q2 Eventos Ltda sagrou-se vencedora. Foi firmado o Contrato nº 09 /2019, cumprido até junho de 2020, quando aquela empresa solicitou o seu cancelamento, em função da pandemia mundial ocasionada pelo COVID-19 que impediu a continuidade na prestação dos serviços contratados. O Contrato foi rescindido amigavelmente, conforme pode ser observado no processo Sei nº 09100.000136/2019-84.

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

11.1. Com intuito de divulgar a política externa brasileira em seus aspectos gerais e contribuir para a formação no País de uma opinião pública sensível aos temas da convivência internacional, conforme finalidades dispostas no art. 2º do anexo I do Decreto nº 10.943, de 24 de janeiro de 2022, a Fundação Alexandre de Gusmão desenvolve um amplo trabalho na promoção de atividades culturais e pedagógicas.

11.2. A Portaria FUNAG nº 63/2022 atualizou o Planejamento Estratégico 2020-2023 da Fundação, que tem como parte de seus resultados e produtos os eventos realizados.



11.3. O referido Planejamento Estratégico da FUNAG foi realizado com base nas suas competências e metas institucionais, no seu Estatuto, no Regimento Interno, nos processos meio e finalísticos, no plano de trabalho anual, em consonância com Plano PluriAnual 2020-2023, bem como com o Orçamento Anual da Fundação.

11.4. A solução proposta para ser contratada alinha-se com o planejamento estratégico, com o plano de trabalho e o orçamento anual da FUNAG.

11.5 A presente contratação de empresa para realização de eventos, sob demanda, está contemplada no Plano de Contratação Anual de 2023 da FUNAG, conforme DFD nº 96/2022.

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

12.1. Com o objeto que se busca contratar, pretende-se ter como resultado a realização de eventos a serem promovidos pela FUNAG em acordo com o seu Programa de Trabalho Anual, a fim de que sejam alcançados os objetivos estratégicos e o cumprimento de metas institucionais da Fundação.

## **13. Providências a serem Adotadas**

13.1. Tendo em vista se tratar de um serviço de natureza continuada e que se alinha diretamente com os objetivos estratégicos da FUNAG, os servidores da FUNAG possuem experiência e capacitação necessárias para a realização do planejamento e execução do presente objeto.

13.2. Os serviços serão realizados sob demanda e não será necessária a realização de qualquer adaptação na estrutura física do órgão.

## **14. Possíveis Impactos Ambientais**

14.1. A licitante CONTRATADA deverá adotar, no que couber, as disposições da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010 e da Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999, para que seja assegurada a viabilidade técnica e o adequado tratamento do impacto ambiental específicos, inclusive:

- adotar práticas de gestão que garantam os direitos trabalhistas e o atendimento às normas internas e de segurança e medicina do trabalho para seus empregados;
- abster-se de quaisquer atos de preconceito de raça, cor, sexo, orientação sexual ou estado civil na seleção de empregados no quadro da empresa;
- administrar situações emergenciais de acidentes com eficácia, mitigando os impactos aos empregados, colaboradores, usuários e ao meio ambiente;

- conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e os regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e envolvidos na prestação dos serviços;
- orientar sobre o cumprimento das normas de segurança e medicina do trabalho, tais como prevenção de incêndio nas áreas da prestação de serviço, zelando pela segurança e pela saúde dos usuários;
- respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- orientar seus empregados para a destinação dos resíduos recicláveis descartados aos devidos coletores de resíduos recicláveis.

## 15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. A equipe de planejamento declara que a contratação dos serviços de realização de eventos e correlatos é viável, haja vista que estes serviços são essenciais para o alcance dos objetivos estratégicos e da missão institucional da Fundação Alexandre de Gusmão.

15.2. A Fundação conta com recursos orçamentários disponibilizados para a execução do objeto e com pessoal capacitado para gerir e fiscalizar os serviços a serem prestados.

## 16. Responsáveis

NATÁLIA GUIMARÃES DA SILVA  
EQUIPE DE PLANEJAMENTO

HELENA MARIA DE ASSIS TORRES  
EQUIPE DE PLANEJAMENTO

FERNANDA LEAL WANDERLEY  
EQUIPE DE PLANEJAMENTO

## Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Portaria\_n\_\_4\_\_de\_30\_Jan\_2023\_\_\_Equipe\_de\_Planejamento.pdf (118.16 KB)

**Anexo I -  
Portaria\_n\_\_4\_\_de\_30\_Jan\_2023\_\_\_Equipe\_de\_Planeja  
pdf**



## FUNDAÇÃO ALEXANDRE DE GUSMÃO

### PORTARIA Nº 4, DE 30 DE JANEIRO DE 2023

O COORDENADOR-GERAL DE ADMINISTRAÇÃO, ORÇAMENTO E FINANÇAS DA FUNDAÇÃO ALEXANDRE DE GUSMÃO- FUNAG, no exercício das atribuições previstas no art. 17 do anexo I da Portaria FUNAG nº 65, de 8 de fevereiro de 2022, publicada no Diário Oficial da União do dia 9 de fevereiro de 2022, RESOLVE:

Art. 1º Designar os servidores abaixo relacionados para atuarem como membros da equipe de planejamento para contratação de empresa especializada em organização de eventos.

Fernanda Leal Wanderley, matrícula SIAPE 1809124;

Helena Maria de Assis Torres, matrícula SIAPE 0461426; e

Natália Guimarães da Silva, matrícula SIAPE 1823815.

Art. 2º Esta portaria entra em vigor na data da publicação.

DIRCEU RICARDO LEMOS CECCATTO



Documento assinado eletronicamente por **Dirceu Ricardo Lemos Ceccatto, Coordenador(a)-Geral de Administração, Orçamento e Finanças**, em 30/01/2023, às 10:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 2º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.funag.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.funag.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0067458** e o código CRC **98F5E84E**.