

# PREGÃO ELETRÔNICO

90002/2025

## CONTRATANTE (UASG)

CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE MATO GROSSO DO SUL – CREA-MS  
(389086)

## OBJETO

Contratação de empresas especializadas em organização de evento, assessoria no planejamento estratégico, organizacional e operacional, por intermédio de REGISTRO DE PREÇOS, para atender as demandas do Conselho Regional de Engenharia e Agronomia de Mato Grosso do Sul – Crea-MS.

## VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 1.104.850,90 (um milhão, cento e quatro mil, oitocentos e cinquenta reais e noventa centavos)

## DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 03/04/2025 às 9 horas (horário de Brasília)

## CRITÉRIO DE JULGAMENTO

MENOR PREÇO POR ITEM (exclusivamente para os ITENS 43 e 46) e GRUPO

## MODO DE DISPUTA

ABERTO

## PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO

## REGIME DE EXECUÇÃO

EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL



Baixe o APP Compras.gov.br  
e apresente sua proposta!

## Sumário

1. DO OBJETO.....	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS .....	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....	3
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO .....	6
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA .....	8
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES .....	9
7. DA FASE DE JULGAMENTO.....	14
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	17
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	20
10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA.....	20
11. DOS RECURSOS .....	21
12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES .....	22
13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.....	25
14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	26



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA**  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 90002/2025**

(Processo Administrativo nº P2024/070419-8)

Torna-se público que o **CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE MATO GROSSO DO SUL (Crea-MS)**, por meio do SETOR DE COMPRAS E CONTRATOS e Agente de Contratação designado por meio da Portaria n. 007, de 25 de janeiro de 2024, sediado na Rua Sebastião Taveira, 268, bairro São Francisco, em Campo Grande-MS, CEP 79010-480, realizará licitação, para **REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS** para contratação de empresas especializadas em organização de evento, assessoria no planejamento estratégico, organizacional e operacional, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada por ITEM (exclusivamente para os ITENS 43 e 46) e GRUPO, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

**2. DO REGISTRO DE PREÇOS**

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

**3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)).

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 6 de outubro de 2015.

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

3.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.6.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.6.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.6.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.6.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#).

3.7. O impedimento de que trata o item 3.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.6.2 e 3.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.10. O disposto nos itens 3.6.2 e 3.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#).

3.12. A vedação de que trata o item 3.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

#### **4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.12.1 deste Edital.

4.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

4.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

4.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021](#).

4.5.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.5.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e neste Edital.

4.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.11.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.14. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

## **5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. valor unitário e total do item;

5.1.2. quantidade total do item indicada no apêndice A do Termo de Referência;

5.1.2.1. A indicação do máximo a ser adquirido está dispensada com fulcro nos incisos I e II, do art. 4º do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023.

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o

proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

5.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

## **6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 1,00 (um real).

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de

três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

6.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015](#).

6.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), nesta ordem:

6.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.21.2.2. empresas brasileiras;

6.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

6.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.22.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados os seguintes preços unitários máximos como critério de aceitabilidade:

6.22.2. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

6.22.3. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.22.4. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.22.5. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.22.6. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.22.7. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.23. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **7. DA FASE DE JULGAMENTO**

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), legislação correlata e no item 3.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 2 de junho de 1992](#).

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([Instrução Normativa SEGES nº 3, de 3 de abril de 2018, art. 29, caput](#))

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([Instrução Normativa SEGES nº 3, de 3 de abril de 2018, art. 29, §1º](#)).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([Instrução Normativa SEGES nº 3, de 3 de abril de 2018, art. 29, §2º](#)).

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 4.5 deste edital.

7.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigos 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1. contiver vícios insanáveis;

7.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.7.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.8. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.8.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

7.8.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo;

7.8.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

7.8.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

7.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7.13. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.14. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

7.15. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.16. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.17. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

## **8. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#).

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

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

8.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por outro meio desde que expressamente indicado pela Administração.

8.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

8.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#)).

8.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.10. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

8.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([Instrução Normativa SEGES nº 3, de 3 de abril de 2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

8.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([Instrução Normativa SEGES nº 3, de 3 de abril de 2018, art. 7º, caput](#)).

8.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([Instrução Normativa SEGES nº 3, de 3 de abril de 2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

8.12. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.12.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto,

observado o disposto no [§ 1º do art. 36](#) e no [§ 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

8.13. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.13.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, art. 64](#), e [IN SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, art. 39, §4º](#)):

8.14.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.14.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.15. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.12.1.

8.17. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015).

8.19. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

## **9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

9.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital no Portal de Serviços do Crea-MS e disponibilizada no sistema de registro de preços.

9.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

9.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

9.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

## **10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

- 10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

10.2.1. a apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

10.2.2. para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

10.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

10.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023.

10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

10.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

10.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

## **11. DOS RECURSOS**

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

11.2. O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://transparencia.creams.org.br/>.

## **12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

- 12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 12.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
  - 12.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 12.1.5. fraudar a licitação
- 12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
  - 12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
  - 12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
  - 12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

12.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- 12.2.1. advertência;
- 12.2.2. multa;
- 12.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 5% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 10% do valor do contrato licitado.

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou

entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME n.º 73, de 30 de setembro de 2022.

12.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

12.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

### **13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através do endereço eletrônico [licitacoes@creams.org.br](mailto:licitacoes@creams.org.br).

13.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

13.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

#### **14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

14.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

14.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

14.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

14.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://transparencia.creams.org.br/>.

14.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência;

14.11.1.1. ANEXO I-A – DOS PRAZOS DE EXECUÇÃO DO OBJETO E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO;

- 14.11.2. ANEXO II – Minuta da Proposta de Preços;
- 14.11.3. ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços;
- 14.11.3.1. Apêndice A do ANEXO III – CADASTRO DE RESERVA.
- 14.11.4. ANEXO IV – Minuta de Termo de Contrato.

Campo Grande, 18 de março de 2025.

**Eng. Agrim. VÂNIA ABREU DE MELLO**  
**Presidente do Crea-MS**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA**  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DO OBJETO**

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a escolha das propostas mais vantajosas para o REGISTRO DE PREÇOS visando a contratação de empresas especializadas em organização de evento, assessoria no planejamento estratégico, organizacional e operacional, conforme descritivo, quantidade e especificações técnicas, apresentadas neste documento.

1.2. São objetos da presente solicitação os itens constantes da tabela a seguir:

GRUPO 01				
Item	Descrição	Código CATMAT/CATSER	Métrica	Qtd.
01	Assessoria no planejamento estratégico, organizacional e operacional do evento: Consiste na prestação de serviços técnicos de planejamento operacional e organizacional de eventos as seguintes atividades de assessoria técnica: 1 – Apoio técnico e administrativo; 2 – Trabalhos de secretaria prévia; 3 – Elaboração de projeto de evento, contendo plano de trabalho detalhado; Desenvolvimento do projeto do evento, com levantamento de informações acerca de conteúdo, público alvo, local para o evento, bem como planilhar os custos para a realização; 4 – Assessoria no desenvolvimento de estratégias, propostas de projetos com vistas a captação de recursos e/ou patrocínios complementares para o desenvolvimento do evento - Realização de captação de recursos para a realização de evento, contato com patrocinadores, apoiadores; 5 – organização, execução e acompanhamento da preparação da infraestrutura física para a realização do evento - Compreende a	4375	Unid.	05

	<p>intermediação da montagem de toda a infraestrutura necessária à realização dos eventos. Envolve checagem, preparação, organização de ambientes e de equipamentos de informática, telecomunicação, serviços de sonorização e iluminação, com o correspondente suporte técnico, entre outras ações que envolvam a perfeita execução do objeto;</p> <p>5.1 – A execução das atividades acima descritas será de responsabilidade da empresa contratada, sob a supervisão deste Conselho, sendo que os fornecedores serão aqueles já contratados pelo Crea-MS, salvo em ocasiões específicas. O pagamento desses fornecedores constitui responsabilidade deste Conselho;</p> <p>6 – elaboração e fornecimento da documentação do evento, compreendendo o planejamento executivo, a supervisão, organização, cobertura e documentação fotográfica de gravações, filmagens e edição do material;</p> <p>7 – Elaboração de produtos decorrentes do evento como relatórios, sumários executivos, livros, atas e anais, quando solicitado.</p>			
02	<p>Organização de eventos, sob demanda, com vistas a atender às necessidades do Crea – MS, seguindo as circunstâncias: proporcionar um período concentrado de colaboração intensiva, com networking, capacitações, experiência prática de desenvolvimento de novos produtos digitais e resolução de problemas complexos, insights e trocas geradas através das mentorias. Com fornecimento de todo material didático e institucional, assim como palestrantes, preferencialmente profissional de abrangência e currículo de experiência de outros eventos nacionais. Podendo o evento ser realizado em até 3 dias.</p>	18449	Unid	05
<b>GRUPO 02 - ALIMENTOS E BEBIDAS</b>				
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Código CATMAT/CATSER</b>	<b>Métrica</b>	<b>Qtd.</b>

03	<b>Fornecimento de buffet – para serviço de coffee break, opção 01</b> - café, chá, 2 tipos de sucos (com e sem açúcar), 2 tipos de refrigerantes (1 diet/light e normal), 3 tipos de biscoitos finos, salada de frutas, 2 tipos de pães/ pão de metro, 1 tábua de frios, mini sanduíches variados e/ou salgadinhos assados 3 tipos, 2 massas doces (bolo ou rocambole) – inclui serviços de copa e garçom	12807	Pessoas	300
04	<b>Fornecimento de buffet – para serviço de coffee break, opção 02</b> - café, chá, 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), 3 tipos de biscoitos finos, frutas variadas (mínimo de 2 variedades), 2 tipos de pães/ pão de metro, mini sanduíches variados e/ou salgadinhos assados 3 tipos, 1 massa doce (bolo ou rocambole), 2 tipos de queijo – inclui serviços de copa e garçom.	12807	Pessoas	300
05	<b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 01</b> - Entradas Frias: barquete de salpicão, mini batatinha recheada, minicusuz, tartelete com queijos, canapés de carpaccio – Entradas quentes: coxinha de frango, rissoles, bolinha de queijo, quibe e empadas. Bebidas: 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons	12807	Pessoas	300
06	<b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 02</b> - Entradas finas: barquete de salpicão, mini batatinha recheada, torta fria, tartelete com queijos, mini sanduíches de pão sírio – Entradas quentes: coxinha de frango, mini quibe, bolinho de bacalhau, bolinha de queijo, rissoles de camarão. Finger food: servido a volante: mini porcelana com escondidinho de carne seca. Sobremesa: mini churros recheado. Bebidas: 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o	12807	Pessoas	500

	material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.			
07	<b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 03</b> - Canapés: Palmito com cheiro verde, copa com maracujá, Parma com amêndoas, filé com cebola caramelada, caponata, brie com geleia de menta. - Mini salgadinhos: Mini batatinha recheadas com crisps de bacon, mini pastel de forno de presunto e catupiry, trouxinha de palmito, empanada de frango, croquete de frango, bolinho de bacalhau, bruschettas caprese, bruschettas de filé com cebola caramelada e mostarda dijon - Mini Porções: Penne (ao molho de 4 queijos e funghi), Risoto (de alho poró com crisps ou manga com gorgonzola ou salmão ou tomate seco e rúcula) - Sobremesa: Sorvete de creme com calda de frutas vermelhas. 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.	12807	Pessoas	400
08	<b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 4</b> - Pão de queijo, mini sanduiche de salame com queijo, croissant de presunto e queijo, mini hambúrguer, pastelzinho de queijo e de carne. - Sobremesa: salada de frutas, bolo de chocolate. Bebidas: Café, chá, 2 tipos de Suco (sendo 1 sem açúcar), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.	12807	Pessoas	400
09	<b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 05</b> - Frito: coxinha de frango, bolinha de queijo, rissoles de presunto e queijo, quibe, croquetes de massa de batata (camarão, bacalhau e carne seca), mini pastelzinho de carne queijo e catupiry, salsicha empanada -	12807	Pessoas	300

	Assados: Esfiha de carne e calabresa, fogaçinha: frango catupiry, presunto e queijo, Mini hambúrguer, mini hot dog, mini pizza de mussarela ou calabresa. 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.			
10	<b>Fornecimento de buffet – para serviço de jantar, opção 01</b> - Entradas frias: Terrine de queijo e castanhas, torradas de pão de forma, quiche de alho poro, torta fria de frango e requeijão cremoso – Entradas quentes: Bolinho de calabresa e Esfihas - Embutidos: Blanquet, lombo defumado, peito de peru defumado e salame hamburguês - Queijos: Mussarela temperada, burrata com tomate cereja confitado e molho Pesto - Jantar: Arroz com lentilhas e cebolas caramelizadas, arroz branco, filé ao molho de vinho tinto e vinagre balsâmico, pernil Suíno ao molho de Laranja, Fettuccine ao molho Alfredo e queijo, salada verde com legumes salteados no azeite ,azeitona preta e abacaxi caramelizado. - Sobremesa: Torta de chocolate e sorvete de creme - Bebidas: 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons	12807	Pessoas	600
11	<b>Fornecimento de buffet – para serviço de jantar, opção 02</b> - Entradas - Queijos: gorgonzola, gruyere, provolone, brie com calda de amora. Salames: Blanquet de peru, italiano, lombo copa. Mix de frutas secas, azeitonas gregas, champignon e tomate seco. Pastas: azeitona preta, tomate seco e caponata de berinjela. Variedade de pães e de frutas secas. - Jantar: Salada americana com manga, creme balsâmico, risoto de tomate seco com rúcula e parmesão, risoto de camarão e limão siciliano,	12807	Pessoas	600

	nhoque ao molho pomodoro, ravióli de queijo branco e bife à parmegiana. - Sobremesa: petit gateau - Bebidas: 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.			
12	<b>Fornecimento de buffet – para serviço de jantar, opção 03</b> - Entrada com torradas e 2 tipos de patês. Saladas: folhas verdes, frutas e variados tipos de legumes crus e cozidos. Carnes: 03 tipos de carnes vermelhas, 01 tipo de branca (frango, suíno ou peixe); Acompanhamentos: arroz branco e com brócolis, purê (batata ou mandioca, creme de milho, farofa (tropeiro, banana, ovo, bacon e calabresa), legumes gratinados, 1 (um) tipo de Massas com molho vermelho ou branco. Sobremesa: 02 (duas), com opções de escolha, podendo ser doces finos, cheesecake, quiches, taça da felicidade entre outros servidos em taças individuais. Bebidas: 02 tipos de sucos e 02 tipos de refrigerantes 1ª (primeira) linha light e normal.	12807	Pessoas	600
<b>GRUPO 03 - RECURSOS HUMANOS</b>				
Item	Descrição	Código CATMAT/CATSER	Métrica	Qtd.
13	Fotógrafo por período de 4h, profissional com experiência comprovada por portfólio na cobertura de eventos de grande e médio porte. O fotografo deverá realizar cobertura com qualidade jornalística e entregar o resultado de acordo com a demanda jornalística, muitas vezes em tempo real. Além de uma outra entrega – em HD externo – contendo todas as fotos do evento em alta e baixa resolução para efeito de prestação de contas e arquivo.	6050	Diárias	20
14	Fotógrafo por período de 8h, profissional com experiência comprovada por portfólio na cobertura de eventos de grande e médio porte. O fotografo deverá realizar cobertura com qualidade jornalística e entregar o resultado de	6050	Diárias	20

	acordo com a demanda jornalística, muitas vezes em tempo real. Além de uma outra entrega – em HD externo – contendo todas as fotos do evento em alta e baixa resolução para efeito de prestação de contas e arquivo			
15	Operador de equipamentos audiovisuais e som, por período de 8h - profissional com conhecimentos sobre os equipamentos a serem eventualmente empregados no evento, para testes, ajustes e manuseio. Para fins deste edital, “equipamentos audiovisuais” compreendem os aparelhos de “projektor multimídia”, “tela”, “retroprojektor” e “som”. Este profissional deverá ter conhecimento técnico-especializado para operação, manuseio, regulagem e manutenção básica de cabines de som e de mesa, inclusive configuração de microfones e transmissores sem fio	12556	Diárias	20
16	Operador de equipamentos audiovisuais e som por período de 4h - profissional com conhecimentos sobre os equipamentos a serem eventualmente empregados no evento, para testes, ajustes e manuseio. Para fins deste edital, “equipamentos audiovisuais” compreendem os aparelhos de “projektor multimídia”, “tela” e “som”. Este profissional deverá ter conhecimento técnico-especializado para operação, manuseio, regulagem e manutenção básica de cabines de som e de mesa, inclusive configuração de microfones e transmissores sem fio	12556	Diárias	20
17	Garçom, por período de 4h, profissional com experiência em eventos e no trato com autoridades, devidamente uniformizado. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias à boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual	5363	Diárias	30
18	Garçom, por período de 8h, profissional com experiência em eventos e no trato com	5363	Diárias	30

	autoridades, devidamente uniformizado. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias à boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual			
19	Cerimonialista (mestre) por período de 4h, profissional com desenvoltura e experiência para a narração de eventos.	12955	Diárias	20
20	Cerimonialista (mestre) por período de 8h, profissional com desenvoltura e experiência para a narração de eventos.	12955	Diárias	20
21	Recepcionista uniformizado por período de 4h, profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizados, devendo possuir experiência no trato com autoridades. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias a boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual;	12955	Diárias	20
22	Recepcionista uniformizado por período de 8h, profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizados, devendo possuir experiência no trato com autoridades. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias a boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual;	12955	Diárias	20
23	Segurança uniformizado e outros, por período de 4h, profissional com experiência na atividade de segurança em eventos, devidamente uniformizados, devendo possuir experiência no trato com autoridades. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias a boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e	23795*	Diárias	20

	apresentação visual, sem necessidade de ser armado			
24	Segurança uniformizado e outros, por período de 8h, profissional com experiência na atividade de segurança em eventos, devidamente uniformizados, devendo possuir experiência no trato com autoridades. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias a boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual, sem necessidade de ser armado	23795*	Diárias	10
<b>GRUPO 04 - ALUGUEL OU CONSTRUÇÃO DE MOBILIÁRIO, EQUIPAMENTOS E MONTAGEM</b>				
Item	Descrição	Código CATMAT/CATSER	Métrica	Qtd.
25	Estande para exposição de produtos/atendimento, compreendendo a criação de layout a ser aprovado pelo Crea-MS, incluindo todos os serviços/profissionais necessários para a montagem, adesivagem e desmontagem.	13099	M <sup>2</sup> /diária	80
26	Cadeiras ergonômicas, em tecido na cor preta, com rodízios e acabamento cromado para recepção	233159	Unidade	50
27	Frigobar 120 litros	431266	Unidade	10
28	Mesa tipo bistrô c/ 03 banquetas - alta - (60x60cm) com tampo de vidro e base em metal cromado	20460	Unidade	30
29	Ponto de internet por onda wireless de, no mínimo, 25 Mb/s de velocidade. O access point wireless deve contemplar link dedicado, provedor e roteador wireless (deverá ter o sinal de transferência mínima de 54 Mbps com frequência de 2.4 MHz para suportar múltiplos computadores – compatível com produtos que operem com base no padrão 802.11n ou superior, e todos os produtos wireless. Segurança avançada, controle de acesso à	26166	Diárias	20

	internet, load balance, bem como habilitação de handoff nos pontos disponibilizados)			
30	Sofá de 2 lugares com estrutura em madeira, revestido com espuma de poliuretano, manta acrílica e acabamento em couro (cor a definir)	239248	Unidade	5
31	Sofá de 3 lugares com estrutura em madeira, revestido com espuma de poliuretano, manta acrílica e acabamento em couro (cor a definir)	239249	Unidade	5
32	Toalha de mesa (diversos tamanhos)	615961	Unidade	100
33	Locação com instalação, desinstalação e retirada de climatizadores de ambiente, móvel (com rodízios), sem fixação de parafusos, modelo evaporativo, na voltagem 110 ou 220 V. Devem estar de acordo com os padrões de ambiente estabelecidos NR15 e NR17 e seus anexos (especialmente nível de ruído). Cada climatizador deverá ter vazão mínima de 7.500m <sup>3</sup> /h, reservatório de água de no mínimo 40 litros, deve permitir reposição manual de água ao reservatório (não conectado a rede hidráulica), alcance de área: 441,50m <sup>2</sup> , consumo de energia inferior a 0,85 kWh.	20818	Diárias	20
34	Locação de máquina automática de café expresso e bebidas quentes, com liberação automática de copos ou não, palhetas para 100 a 200 bebidas. Possui sistema de pagamento opcional através de moedeiro, ou seja, seu funcionamento pode ser através de consumo livre, consumo pago com leitor de moedas ou o mix de consumo livre e pago. Pode ser conectada à rede hídrica ou galão d'água. No aluguel, se necessário, acompanha gabinete para acomodação da máquina. Prepara: Café, Cappuccino, chocolate, composto lácteo, café com leite, chás, entre outros. Tensão podendo ser: 110V e/ou 220V	368302	Diárias	30
35	Locação de máquina de café com fácil manuseio e operação. Fornece café expresso na temperatura consistente, além de fornecer água quente e vapor para preparação de chá, cappuccino.	390148	Diárias	30

	Permite extrair duas doses simultaneamente em poucos segundos, tendo como base o café moído na hora ou em pó. Possui bico vaporizador, com regulagem de altura, facilitador para aerar o leite ou água quente para suas infusões. Tensão podendo ser: 110V e/ou 220V.			
36	LOCAÇÃO TENDA 10 X 10 M - Tenda padronizada no tamanho 10 x 10 m, pé direito de 3,00 a 6,00 mts, com cobertura em estilo chapéu de bruxa, com calha para escoamento de água, fechamento lateral, quando solicitado, em lona auto extingüível /antichama (não propaga chamas), deverão ainda, estar em bom estado de conservação, não sendo aceitos materiais rasgados, manchados ou sujos. Devem conter cintas com catraca para fixação junto ao solo. Carga de 8 toneladas. Incluir: transporte, carga, descarga, montagem, desmontagem, mão-de-obra, hospedagem e alimentação da equipe, se necessário. Além da ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA (ART) DAS LONAS DAS TENDAS EM RELAÇÃO A PREVENÇÃO DE INCÊNDIOS	21164	Diárias	30
37	TENDA 5 X 5 M - Tenda padronizada no tamanho 5 x 5 m pé direito de 3,00 a 5,00 mts, com cobertura e fechamentos, em estilo chapéu de bruxa, com calha para escoamento de água, fechamento lateral, quando solicitado, em lona auto extingüível / antichama (não propaga chamas), deverão ainda, estar em bom estado de conservação, não sendo aceitos materiais rasgados, manchados ou sujos. Devem conter cintas com catraca para fixação junto ao solo. Carga de 8 toneladas. Incluir: transporte, carga, descarga, montagem, desmontagem, mão-de-obra, hospedagem e alimentação da equipe, se necessário. Além da ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA (ART) DAS LONAS DAS TENDAS EM RELAÇÃO A PREVENÇÃO DE INCÊNDIOS.	21164	Diárias	20

38	LOCAÇÃO DE TRELIÇA Q30 - Treliza em alumínio nas dimensões de 30 x 30 cm (box Truss) Q30. Cotados por metros para eventos.	349596	M <sup>2</sup> /diária	100
39	Arranjo de flores: Jardineiras de flores artificiais até 1m pé de mesa com 60cm de largura.	610084	Diárias	30
40	Par LED 3 ou 5V	612402	Diárias	100
41	Moving Head de 250W	463255	Diárias	40
42	Locação de Gradil de <i>Contenção</i> com suporte de engate para continuidade e segurança utilizado para formação de filas, e isolamento – em alumínio tam 2 x 1,5m	448318	Diárias	200
<b>ITEM 43 - FORNECIMENTO DE MATERIAL</b>				
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Código CATMAT/CATSER</b>	<b>Métrica</b>	<b>Qtd.</b>
43	Fornecimento (aquisição de porta banners) - porta banners com Pedestal em alumínio anodizado fosco com garra, Base articulada, Aberto atinge 2m de altura, fechado possui 1m. Indicado para banners com dimensões máximas de 1.50m X 1.80m	617851	Unidade	30
<b>GRUPO 05 - SERVIÇO DE TRANSMISSÃO SIMULTÂNEA</b>				
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Qtd. Código CATMAT/CATSER</b>	<b>Métrica</b>	<b>Qtd.</b>
44	Fornecimento de transmissão simultânea de imagens HD com 2 (duas) câmeras, bem como acessórios e equipamentos necessários para a transmissão, os quais deverão incluir: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabeamento para a conexão com câmera e telas de exibição, superior a 50 metros;</li> <li>• Amplificador de sinal (quando a distância câmera – telão for superior a 50 metros;</li> <li>• Pessoal treinado e uniformizado, 2 cinegrafistas, 1 diretor de TV, 1 assistente e 1 responsável técnico devidamente credenciado para a função</li> </ul>	19151	Unidade/ hora	60
45	Fornecimento de link de transmissão para internet (conexão entre o evento e o servidor de streaming, transmissão via satélite para internet com redundância com 720kbps	26166	Unidade/ diária	20

	(velocidade de transmissão) com vídeo HD – 1080x720 (qualidade de vídeo) e gerador de caracteres. Sistema de redundância 1 +1 (dois sistemas de transmissão funcionando simultaneamente com balanceamento de link automático). Incluindo sistema de energia autônomo e balanceado.			
--	--	--	--	--

ITEM 46 - TRANSPORTE				
Item	Descrição	Código CATMAT/CATSER	Métrica	Qtd.
46	Fornecimento transporte de materiais – transporte de materiais e pessoal fora do raio de 100 quilômetros da base em Campo Grande, com caminhão ¾ carga seca de 5 metros.	3352	km	2000

- 1.3. A empresa contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo que lhe for demandado pelo Crea-MS, obedecendo as especificações e quantitativos constantes do item 1.2
- 1.4. Os eventos poderão ser realizados em todo o Estado de Mato Grosso do Sul.
- 1.5. Os locais serão definidos por ocasião da emissão da nota de empenho de cada evento.
- 1.6. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme [Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.](#)
- 1.7. O serviço objeto desta contratação é caracterizado como comum, uma vez que possui padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos neste Termo de Referência, por meio de especificações usuais no mercado.
- 1.8. A fundamentação e descrição da necessidade da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.
- 1.9. Sabendo-se da necessidade, alocou-se orçamento para este objeto através do PCA - 2024, tendo como referência:
  - 1.9.1. Item: 175 | 176 | 177 | 178 | 179 | 180 | 181 | 182 | 183 | 184 | 185 | 186
  - 1.9.2. Demanda: 47

## 2. DA JUSTIFICATIVA

- 2.1. Para o desempenho do papel Institucional o Crea-MS, exerce ações: 1 – regulamentadoras, 2 – promotora de condição para o exercício, a fiscalização e o aperfeiçoamento das atividades profissionais, podendo ser exercidas isoladamente ou

em parceria com as Entidades de Classe, Instituições de Ensino, órgãos públicos ou com a sociedade civil organizada. 3 – Informativas sobre questão de interesse público; e 4 – administrativas, visando: a - gerir seus recursos de patrimônio; b - coordenar, supervisionar e controlar suas atividades.

- 2.2. Dentre as competências do Crea-MS destacamos: promover a unidade da ação entre os órgãos que integram o sistema Confea/Crea e Mútua, articular com instituições públicas e privadas sobre questões de interesse da sociedade e do Sistema Confea/Crea, promover encontros dos Colégios de Entidades de Classe, Instituições de Ensino e Inspetores, homenagear profissionais, ou entidade de classe, pessoa física ou jurídica que tenha contribuído para a valorização e a regulamentação dos profissionais, para o desenvolvimento tecnológico do Estado ou que tenha exercido função honorífica no sistema Confea/Crea e Mútua, bem como manter um sistema de comunicação institucional.
- 2.3. Face as suas competências, o Crea-MS precisa desenvolver ações junto a Sociedade, aos profissionais da área tecnológica, aos Órgãos Públicos e Privados, e faz-se necessário participar e promover eventos relacionados ao exercício, a fiscalização e ao aperfeiçoamento das atividades profissionais que fazem parte deste Conselho.
- 2.4. Por meio dessas ações, o Crea-MS busca o aperfeiçoamento e o desenvolvimento tecnológico, em parceria com as Entidades Regionais de engenharia e agronomia, das Instituições de Ensino, organizações governamentais e não governamentais. Nessas iniciativas, o Crea-MS auxilia em demandas sociais, sejam elas setoriais, como educação, transporte, energia, ambiente, floresta, agrícola, industrial, desenvolvimento urbano, recursos minerais e saneamento, ou aquelas que dizem respeito aos serviços prestados, obras executadas e produtos.
- 2.5. O atendimento de tal necessidade torna indispensáveis a realização e a promoção da participação de representantes do Sistema Confea/Crea e Mútua em seminários, congressos, fóruns, semanas acadêmico-científicas, exposições, feiras, palestras, audiências públicas, workshops, debates, cursos em todo o território estadual.
- 2.6. Justifica-se, assim, a necessidade de contratação por meio de processo licitatório, empresa especializada para a prestação de serviços de assessoria, consultoria, promoção, organização e coordenação de eventos, a fim de oferecer, sob demanda suporte as solenidades, congressos, conferências, seminários, encontros tecnológicos, palestras, exposições, mostras, feiras, workshops, cursos, treinamentos em geral, entre outros, a serem realizados no Estado de Mato Grosso do Sul.

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

### 3. DO VALOR ESTIMADO

- 3.1. O valor total global estimado do presente REGISTRO DE PREÇOS corresponde a R\$ 1.104.850,90 (um milhão, cento e quatro mil, oitocentos e cinquenta reais e noventa centavos), sendo:

<b>GRUPO 1</b>				
<b>Item</b>	<b>Unid. De Medida</b>	<b>Vi. Unit.</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Vi. Total</b>
1	Unidade	R\$ 12.000,00	5	R\$ 60.000,00
2	Unidade	R\$ 25.500,00	5	R\$ 127.500,00
<b>Total Grupo 1</b>				<b>R\$ 187.500,00</b>
<b>GRUPO 2</b>				
<b>Item</b>	<b>Unid. De Medida</b>	<b>Vi. Unit.</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Vi. Total</b>
3	Pessoas	R\$ 46,00	300	R\$ 13.800,00
4	Pessoas	R\$ 45,00	300	R\$ 13.500,00
5	Pessoas	R\$ 52,50	300	R\$ 15.750,00
6	Pessoas	R\$ 63,50	500	R\$ 31.750,00
7	Pessoas	R\$ 90,50	400	R\$ 36.200,00
8	Pessoas	R\$ 67,00	400	R\$ 26.800,00
9	Pessoas	R\$ 75,50	300	R\$ 22.650,00
10	Pessoas	R\$ 127,50	600	R\$ 76.500,00
11	Pessoas	R\$ 147,50	600	R\$ 88.500,00
12	Pessoas	R\$ 117,50	600	R\$ 70.500,00
<b>Total Grupo 2</b>				<b>R\$ 395.950,00</b>
<b>GRUPO 3</b>				
<b>Item</b>	<b>Unid. De Medida</b>	<b>Vi. Unit.</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Vi. Total</b>
13	Diária	R\$ 665,00	20	R\$ 13.300,00
14	Diária	R\$ 750,00	20	R\$ 15.000,00
15	Diária	R\$ 700,00	20	R\$ 14.000,00
16	Diária	R\$ 533,00	20	R\$ 10.660,00
17	Diária	R\$ 295,00	30	R\$ 8.850,00
18	Diária	R\$ 361,00	30	R\$ 10.830,00
19	Diária	R\$ 550,00	20	R\$ 11.000,00
20	Diária	R\$ 672,00	20	R\$ 13.440,00
21	Diária	R\$ 313,00	20	R\$ 6.260,00
22	Diária	R\$ 386,67	20	R\$ 7.733,40

23	Diária	R\$ 366,50	20	R\$ 7.330,00
24	Diária	R\$ 475,00	10	R\$ 4.750,00
<b>Total Grupo 3</b>				<b>R\$ 123.153,40</b>
<b>GRUPO 4</b>				
<b>Item</b>	<b>Unid. De Medida</b>	<b>Vi. Unit.</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Vi. Total</b>
25	M <sup>2</sup> /diária	R\$ 400,00	80	R\$ 32.000,00
26	Unidade	R\$ 228,00	50	R\$ 11.400,00
27	Unidade	R\$ 366,50	10	R\$ 3.665,00
28	Unidade	R\$ 383,00	30	R\$ 11.490,00
29	Unidade	R\$ 1.583,00	20	R\$ 31.660,00
30	Unidade	R\$ 401,50	05	R\$ 2.007,50
31	Diária	R\$ 508,00	05	R\$ 2.540,00
32	Unidade	R\$ 33,50	100	R\$ 3.350,00
33	Unidade	R\$ 1.168,00	20	R\$ 23.360,00
34	Unidade	R\$ 916,50	30	R\$ 27.495,00
35	Diária	R\$ 693,00	30	R\$ 20.790,00
36	Diária	R\$ 2.133,00	30	R\$ 63.990,00
37	Diária	R\$ 1.343,00	20	R\$ 26.860,00
38	M <sup>2</sup> /diária	R\$ 125,00	100	R\$ 12.500,00
39	Diária	R\$ 265,00	30	R\$ 7.950,00
40	Diária	R\$ 55,00	100	R\$ 5.500,00
41	Diária	R\$ 350,00	40	R\$ 14.000,00
42	Diária	R\$ 41,50	200	R\$ 8.300,00
<b>Total Grupo 4</b>				<b>R\$ 308.857,50</b>
<b>ITEM 43</b>				
<b>Item</b>	<b>Unid. De Medida</b>	<b>Vi. Unit.</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Vi. Total</b>
43	Unidade	R\$ 163,00	30	<b>R\$ 4.890,00</b>
<b>GRUPO 5</b>				
<b>Item</b>	<b>Unid. De Medida</b>	<b>Vi. Unit.</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Vi. Total</b>
44	Unidade/Hora	R\$ 825,00	60	R\$ 49.500,00
45	Unidade/Diária	R\$ 1.200,00	20	R\$ 24.000,00
<b>Total Grupo 5</b>				<b>R\$ 73.500,00</b>
<b>ITEM 46</b>				
<b>Item</b>	<b>Unid. De Medida</b>	<b>Vi. Unit.</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Vi. Total</b>
46	km	R\$ 5,50	2.000	<b>R\$ 11.000,00</b>

#### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 4.1. A presente contratação orienta-se pelos seguintes requisitos de negócio:
- 4.2. Requisitos de Capacitação:

- 4.2.1. Não faz parte do escopo da contratação a realização de capacitação técnica na utilização dos recursos relacionados ao objeto da presente contratação.
- 4.3. Requisitos Legais:
- 4.3.1. O presente processo de contratação deve estar aderente à Constituição Federal, à Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, à Instrução Normativa SGD/ME nº 94, de 23 de dezembro de 2022, Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD) e a outras legislações aplicáveis.
- 4.4. Requisitos Sociais, Ambientais, Culturais e de Sustentabilidade:
- 4.4.1. Os equipamentos devem estar aderentes às diretrizes sociais, ambientais e culturais, observando-se, no que couber, o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, e suas atualizações, elaborado pela Câmara Nacional de Sustentabilidade da Controladoria Geral da União/Advocacia Geral da União.
- 4.5. Requisitos de Garantia, Manutenção e Assistência Técnica:
- 4.5.1. Será imediata a substituição de objeto que apresente defeito ou falha, a fim de cumprir com o prazo do evento em questão, ocasião em que será enviado para a empresa, mediante troca sem custos para o Crea-MS.
- 4.5.1.1. Decorrido o tempo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes. acarrete a perda da garantia dos equipamentos ou serviços.
- 4.6. Requisitos de Experiência Profissional:
- 4.6.1. Apenas para o GRUPO 01, como documento para HABILITAÇÃO das empresas organizadoras de eventos, deverá ser apresentado certificado de cadastro junto ao Ministério do Turismo – CADASTUR, como Organizadora de Eventos, conforme dispõe o art. 22, combinado com o art. 21, IV da Lei nº 11.771/2008, bem como o art. 2º, I, “d” da Portaria nº 105/2018, do MTUR.
- 4.7. Requisitos de Formação da Equipe:
- 4.7.1. Não serão exigidos requisitos de formação da equipe para a presente a contratação.
- 4.8. Subcontratação:
- 4.8.1. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do Contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o

Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

- 4.8.2. A subcontratação depende de autorização prévia do Contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.
- 4.8.3. O Contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.
- 4.8.4. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.
- 4.9. Garantia da Contratação:
  - 4.9.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

## **5. PAPÉIS E RESPONSABILIDADES**

- 5.1. São obrigações do Crea-MS:
  - 5.1.1. nomear Gestor e Fiscais do contrato/instrumento hábil para acompanhar e fiscalizar a execução do objeto;
  - 5.1.2. encaminhar formalmente a demanda por meio eletrônico, de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência;
  - 5.1.3. Indicar os locais e horários em que deverão ser entregues e instalados os produtos.
  - 5.1.4. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pelo contratado para a fiel execução do contrato;
  - 5.1.5. Receber o objeto no dia previamente agendado, no horário de funcionamento da unidade responsável pelo recebimento;
  - 5.1.6. Solicitar o reparo, a correção, a remoção, a reconstrução ou a substituição do objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.
  - 5.1.7. Permitir acesso dos empregados do contratado ao local de fornecimento do material ou prestação dos serviços;

- 5.1.8. Impedir que terceiros estranhos ao contrato forneçam o objeto licitado ou prestem os serviços, ressalvados os casos de subcontratação, que se fizerem necessários;
- 5.1.9. Acompanhar a execução do objeto, nos termos do inciso III, do art. 104 c/c o art. 117, da Lei n. 14.133/2021, através dos Fiscais da Contratação, que exercerão ampla e irrestrita fiscalização do objeto, a qualquer hora, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, inclusive quanto às obrigações da CONTRATADA constantes deste Termo Referência, do Contrato e do Edital respectivos;
- 5.1.10. liquidar o empenho e efetuar o pagamento à CONTRATADA, dentro dos prazos preestabelecidos;
- 5.1.11. Aplicar as sanções administrativas, quando se façam necessárias;
- 5.1.12. Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do objeto, em especial quanto à aplicação de sanções, alterações e repactuações do mesmo;
- 5.1.13. Efetuar a juntada aos autos do processo das irregularidades observadas durante a execução da relação contratual;
- 5.1.14. Proporcionar todas as facilidades para que a Contratada possa cumprir suas obrigações dentro dos prazos e condições estabelecidas neste Termo de Referência e no Contrato;
- 5.1.15. Solicitar à Contratada todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços;
- 5.1.16. Verificar, durante toda a execução, a manutenção, pela Contratada, de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação, em compatibilidade com as obrigações assumidas;
- 5.2. São obrigações da CONTRATADA/DETENTORA DA ATA:
  - 5.2.1. indicar formalmente preposto apto a representá-la junto ao Crea-MS, que deverá responder pela fiel execução do objeto;
  - 5.2.2. atender prontamente quaisquer orientações e exigências da fiscalização do contrato/instrumento hábil, inerentes à execução do objeto;
  - 5.2.3. reparar quaisquer danos diretamente causados ao Crea-MS ou a terceiros por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da relação contratual, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento da execução do objeto pelo Crea-MS;
  - 5.2.4. propiciar todos os meios necessários à fiscalização do objeto pelo Crea-MS, cujo representante terá poderes para sustar o fornecimento, total ou parcial, em qualquer tempo, desde que motivadas as causas e justificativas desta decisão;

- 5.2.5. manter, durante toda a execução do objeto, as mesmas condições da habilitação;
- 5.2.6. Cumprir e garantir o pleno cumprimento do instrumento de contrato, praticando as melhores técnicas administrativas e operacionais de mercado.
- 5.2.7. Observar as normas e regulamentos internos do Contratante, bem como fazer com que seus empregados os observem.
- 5.2.8. Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho.
- 5.2.9. Responsabilizar-se por todo e qualquer dano que, por dolo ou culpa, os seus profissionais causarem às dependências, móveis, utensílios ou equipamentos do contratante, ou a terceiros.
- 5.2.10. Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas, os seus empregados ou prepostos alocados na execução dos serviços, ainda que verificados nas dependências do Contratante.
- 5.2.11. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas de seus funcionários, tais como: salários; seguros; benefícios; encargos sociais e previdenciários; assistência médica e quaisquer outros, em decorrência de sua condição de empregadora, ficando o Contratante isento de qualquer vínculo empregatício.
- 5.2.12. Responsabilizar-se exclusivamente pelo pagamento pontual dos fornecedores e pelas obrigações fiscais com base no Contrato, exonerando o Crea de responsabilidade solidária ou subsidiária por tal pagamento.
- 5.2.13. Comunicar ao Contratante, por escrito, quando verificar condições inadequadas de execução dos serviços ou a iminência de fatos que possam prejudicar a sua execução.
- 5.2.14. Comunicar, por escrito, eventual atraso ou paralisação dos serviços, apresentando razões justificadoras que serão objeto de apreciação pelo contratante.
- 5.2.15. Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto e documento de interesse do contratante, ou de terceiros, de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto contratual, devendo orientar seus empregados a observar rigorosamente esta determinação.
- 5.2.16. Não reproduzir, divulgar ou utilizar em benefício próprio, ou de terceiros, quaisquer informações de que tenha tomado conhecimento em razão da execução dos serviços, sem consentimento, por escrito, do contratante.

- 5.2.17. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 5.2.18. O aceite/aprovação do(s) material(is)/serviços pelo contratante, não exclui a responsabilidade civil do(s) fornecedor(res) por vícios de quantidade ou qualidade do(s) material(is)/serviço(s) ou disparidades com as especificações estabelecidas neste instrumento, garantida as faculdades previstas na Lei n. 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

## 6. MODELO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO/INSTRUMENTO HÁBIL

- 6.1. Será formalizada Ata de Registro de Preços para o registro de todos os itens constantes neste Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição dos itens, às respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 6.2. Homologado o resultado do certame, terá a licitante vencedora o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Termo de Referência.
- 6.3. A Ata de Registro de Preços deverá ser assinada digitalmente pela licitante vencedora, nos termos do Decreto n. 8.539/2015, que dispõe sobre o uso do meio eletrônico na realização do processo administrativo no âmbito dos órgãos e das entidades da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.
- 6.3.1. Para conferir a validade jurídica, a autenticidade do documento digital e o atributo de não repúdio referente à assinatura o usuário deverá utilizar um dos seguintes meios:
- a) **Assinatura eletrônica simples:** a que permite identificar o seu signatário e que anexa ou associa dados a outros dados em formato eletrônico do signatário;
  - b) **Assinatura eletrônica avançada:** a que utiliza certificados não emitidos pela ICP-Brasil ou outro meio de comprovação da autoria e da integridade de documentos em forma eletrônica, desde que admitido pelas partes como válido ou aceito pela pessoa a quem for oposto o documento;
  - c) **Assinatura eletrônica qualificada:** a que utiliza certificado digital, nos termos do § 1º do art. 10 da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.
- 6.3.2. A assinatura eletrônica simples, avançada e qualificada de documentos importa na aceitação das normas regulamentares sobre o assunto e na responsabilidade do usuário por sua utilização indevida.

- 6.4. Para poder efetivar as assinaturas eletrônicas, a licitante vencedora deverá efetivá-la diretamente no Portal de Serviços do Crea-MS, devendo, portanto, estar cadastrada nesse sistema.
- 6.5. Do Encaminhamento Formal de Demandas:
- 6.5.1. Dentro da validade da Ata de Registro de Preços, o Crea-MS emitirá, conforme sua necessidade, Nota de Empenho a favor do fornecedor registrado e encaminhará por meio eletrônico.
- 6.5.2. Antes da emissão da Nota de Empenho, a Administração realizará consulta *online* no Sicafe, bem como a análise dos demais documentos previstos no Edital, anexando aos autos do processo os resultados obtidos.
- 6.5.2.1. Se a licitante beneficiária da Ata, não comprovar previamente a assinatura do contrato, que mantém as mesmas condições de habilitação, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Termo de Referência e das demais cominações legais.
- 6.5.3. A Nota de Empenho, emitida à licitante beneficiária da Ata conterá, além da descrição do objeto da contratação, os seguintes elementos:
- a) Registro de que a referida nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida, no que couber, as disposições da Lei n. 14.133/2021, com suas respectivas alterações;
  - b) Apontamento de que, sem prejuízo das demais penalidades previstas em tal Lei, a fornecedora do bem, por descumprimento das obrigações assumidas, estará sujeita às penalidades dispostas neste Termo de Referência;
  - c) Informação de que se vinculam à Nota de Empenho os documentos que integram o processo administrativo, pelo qual se promoveu a contratação.
- 6.6. Condições de Entrega:
- 6.6.1. A entrega do objeto deverá ocorrer no prazo estabelecido conforme solicitação, iniciados a partir da solicitação via e-mail e conforme prazos informados no Anexo I-A.
- 6.6.1.1. Estes devem atender as quantidades solicitadas de cada item e grupo e serem entregues na sede do Crea-MS, sito à Rua Sebastião Taveira, 268, São Francisco, em Campo Grande/MS, 79010-480 ou em local indicado pela Contratante.
- 6.6.1.2. Por se tratar de eventos, a entrega deverá ser realizada em tempo hábil para sua montagem, sendo que, tudo que foi solicitado, deve estar livre para uso no horário

previsto de início do evento. Caso haja necessidade de comunicação, a contratada deverá entrar em contato pelo 0800 368 1000 ramal 1040.

6.7. Fiscalização:

6.8. Durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, o Departamento de Relações Institucionais será responsável pelo seu acompanhamento, nos termos do art. 117, da Lei n. 14.133/2021.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

7.1. Recebimento do objeto:

7.1.1. **No Anexo I-A – DOS PRAZOS DE EXECUÇÃO DO OBJETO E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO, constam as informações para entrega do bem ou prestação do serviço.**

7.2. Liquidação:

7.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 4 novembro de 2022.

7.2.2. Para fins de liquidação, o Setor Financeiro deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.2.2.1. a data da emissão;

7.2.2.2. os dados do contratado e do Contratante;

7.2.2.3. o período respectivo de execução do objeto;

7.2.2.4. o valor a pagar; e

7.2.2.5. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

7.2.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema,

mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

7.2.5. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.2.5.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do CONTRATADO, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do CONTRATANTE.

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

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

7.2.5.4. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

7.3. **Prazo de pagamento:**

7.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 4 de novembro de 2022.

7.3.2. No caso de atraso pelo CONTRATANTE, os valores devidos ao CONTRATADO serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice correspondente a 0,00016438 de correção monetária.

7.4. Forma de pagamento:

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

- 7.4.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.4.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.4.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.4.5. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO**

- 8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:
  - 8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo “MENOR PREÇO POR ITEM (Exclusivamente para os Itens 43 e 46) e GRUPO” pelo SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS.
  - 8.1.2. Como critério de aceitabilidade da proposta adotar-se-á o do preço máximo global estimado para o Grupo de itens, bem como os respectivos valores unitários máximos por item.
  - 8.1.3. Na hipótese de algum item encontrar-se acima dos valores unitários estimados, a proponente poderá readequá-lo, com a consequente redução no valor global de sua proposta, sob pena de desclassificação.
  - 8.1.4. As demais regras a serem aplicadas quanto à seleção do fornecedor têm previsão no Edital.
- 8.2. Regime de execução:
  - 8.2.1. O regime de execução do objeto será de [empreitada por preço global.
- 8.3. **Da justificativa para a contratação do grupo:**
  - 8.3.1. A jurisprudência do TCU estabelece que, em regra, deve-se utilizar a adjudicação por item e não por preço global ou em lotes, contudo serviços e/ou materiais similares ou

que possuam a mesma natureza podem ser agrupados em lote/grupo, desde que este agrupamento não eleve os custos da contratação de forma global, nem tampouco afete a integridade do objeto pretendido ou comprometa a perfeita execução do mesmo

8.3.2. Para atingir as necessidades do Conselho, será necessário a contratação de uma única empresa para atender aos itens de cada agrupamento (1, 2, 3, 4 e 5); pois são complementares e sucessivos, dificultando para que 02 (duas) ou mais empresas realizem atividades juntas num mesmo espaço do evento, em especial a montagem e retirada das estruturas de forma conjunta e ordenada.

8.3.3. Pretende-se evitar com o agrupamento que se contrate um item e outro seja fracassado, uma vez que precisamos do serviço completo em funcionamento.

8.4. Exigências de Habilitação

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

8.4.1.1. **Habilitação Jurídica:**

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

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

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

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

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

8.4.1.1.6. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária,

respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

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

**8.4.1.2. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:**

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

8.4.1.2.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

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

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

8.4.1.2.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] e [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.4.1.2.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 14 de dezembro de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

**8.4.1.3. Habilitação Técnica:**

8.4.1.3.1. Para fins de habilitação técnica, o licitante deverá apresentar a seguinte documentação:

a) Técnico-Operacional

a.1). Apresentar, 01 (um) ou mais atestado(s) de capacidade técnica em nome da Licitante, comprovando já ter, ou estar executando, atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, concedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado;

a.1.1) Para efeito de caracterização desta pertinência e compatibilidade é definida como relevante o fornecimento de quantitativo mínimo de objeto similar ao licitado pela Administração Pública;

a.2) Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante ou não, cujos períodos concomitantes serão computados uma única vez.

a.3) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante.

a.4) Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

a.5) O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

b) Como documento para HABILITAÇÃO das empresas organizadoras de eventos (GRUPO 1), deverá ser apresentado certificado de cadastro junto ao Ministério do Turismo – CADASTUR, como Organizadora de Eventos, conforme dispõe o art. 22, combinado com o art. 21, IV da Lei nº 11.771/2008, bem como o art. 2º, I, “d” da Portaria nº 105/2018, do MTUR.

8.4.1.4. **Habilitação Econômico-financeira:**

8.4.1.4.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.4.1.4.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.4.1.4.3. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

- 8.4.1.4.4. as empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e
- 8.4.1.4.5. os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
- 8.4.1.4.6. os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- 8.4.1.4.7. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.
- 8.4.1.4.8. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, art. 65, §1º).

## **9. DAS SANÇÕES**

- 9.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, o CONTRATADO que:
- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
  - b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
  - c) der causa à inexecução total do contrato;
  - d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
  - e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
  - f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
  - g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
  - h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 9.2. Serão aplicadas ao CONTRATADO que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i) Advertência, quando o CONTRATADO der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021);

ii) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021);

iii) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021).

iv) Multa:

(1) Moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

(2) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 5,0% a 10,0% do valor do Contrato.

(3) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 5,0% a 10,0% do valor do Contrato.

(4) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 1,0% a 5,0% do valor do Contrato.

(5) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 1,0% a 2,5% do valor do Contrato.

(6) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 1,0% a 2,5% do valor do Contrato.

9.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021)

9.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021).

9.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021)

9.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE ao CONTRATADO, além da perda desse

valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021).

- 9.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 9.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao CONTRATADO, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 9.9. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021):
- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
  - b) as peculiaridades do caso concreto;
  - c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
  - d) os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;
  - e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).
- 9.11. A personalidade jurídica do CONTRATADO poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o CONTRATADO, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021).
- 9.12. O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções

por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (art. 161, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021)

- 9.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
- 9.14. Os débitos do CONTRATADO para com a Administração CONTRATANTE, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o CONTRATADO possua com o mesmo órgão ora CONTRATANTE, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

## **10. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

- 10.1. Fazem parte e integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os Anexos seguintes a este.

*Documento aprovado, conforme arquivo carreado aos autos do PAe nº P2024/070419-8 sob o Id: 876941.*



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA**  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

**ANEXO I-A – DOS PRAZOS DE EXECUÇÃO DO OBJETO E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO**

**1. Dos prazos para execução do objeto**

- 1.1. A CONTRATADA deve dar início à execução dos serviços permanentes e efetuar o fornecimento dos produtos e serviços sob demanda nos prazos máximos previstos nas respectivas ordens de serviço.
- 1.2. As ordens de serviço serão emitidas com a antecedência necessária à operacionalização dos trabalhos conforme tabela a seguir:

<b>TABELA DE ORDEM DE SERVIÇOS</b>	
<b>TIPO DE EVENTO/ITEM</b>	<b>PRAZO DE ATENDIMENTO A CONTAR DA EMISSÃO DA ORDEM DE SERVIÇO</b>
<b>ASSESSORIA</b>	
No planejamento estratégico, organizacional e operacional do evento	15 dias da realização do evento
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	
Fornecimento de Buffet	07 dias da realização do evento
<b>RECURSOS HUMANOS</b>	
Fotógrafo por período de 4h	05 dias da realização do evento
Fotógrafo por período de 8h	05 dias da realização do evento
Operador de equipamentos audiovisuais e som, por período de 8h	01 dia da realização do evento
Operador de equipamentos audiovisuais e som, por período de 4h	01 dia da realização do evento
Garçom, por período de 4h	02 dias da realização do evento
Garçom, por período de 8h	02 dias da realização do evento
Cerimonialista (mestre) por período de 4h	02 dias da realização do evento
Cerimonialista (mestre) por período de 8h	02 dias da realização do evento
Recepcionista uniformizado por período de 4h	02 dias da realização do evento
Recepcionista uniformizado por período de 8h	02 dias da realização do evento
Segurança uniformizado e outros, por período de 4h	01 dia da realização do evento
Segurança uniformizado e outros, por período de 8h	01 dia da realização do evento

<b>ALUGUEL OU CONSTRUÇÃO DE MOBILIÁRIO, EQUIPAMENTOS E MONTAGEM</b>	
Estande para exposição de produtos/atendimento	07 dias da realização do evento
Balcão de credenciamento/ informações/recepção em octanorm	07 dias da realização do evento
Cadeiras ergonômicas, em tecido na cor preta	07 dias da realização do evento
Frigobar 120 litros	07 dias da realização do evento
Mesa de apoio, com estrutura em metal cromado e tampo de vidro	07 dias da realização do evento
Mesa tipo bistrô c/ 03 banquetas – alta	07 dias da realização do evento
Ponto de internet por onda wireless de, no mínimo, 25 Mb/s de velocidade	01 dia da realização do evento
Sofá de 2 lugares com estrutura em madeira, revestido com espuma de poliuretano, manta acrílica e acabamento em couro	07 dias da realização do evento
Sofá de 3 lugares com estrutura em madeira, revestido com espuma de poliuretano, manta acrílica e acabamento em couro	07 dias da realização do evento
Toalha de mesa (diversos tamanhos)	07 dias da realização do evento
Locação com instalação, desinstalação e retirada de climatizadores de ambiente, móvel.	07 dias da realização do evento
Locação de máquinas de café	07 dias da realização do evento
Locação de forno elétrico	07 dias da realização do evento
Locação tenda 10 x 10 m	07 dias da realização do evento
Tenda 5 x 5 m:	07 dias da realização do evento
Locação de treliça q30	07 dias da realização do evento
Arranjo de flores	07 dias da realização do evento
Par LED 3 ou 5V	07 dias da realização do evento
Moving Head de 250W	07 dias da realização do evento
Locação de Gradil de <i>Contenção</i> com suporte de engate	07 dias da realização do evento
<b>FORNECIMENTO DE MATERIAL</b>	
Fornecimento (aquisição de porta banners) - porta banners com Pedestal em alumínio anodizado fosco com garra, Base articulada.	15 dias da realização do evento
<b>SERVIÇO DE TRANSMISSÃO SIMULTÂNEA</b>	
Fornecimento de link de transmissão para internet (conexão entre o evento e o servidor de streaming,	07 dias da realização do evento

transmissão via satélite para internet com redundância com 720kbps (velocidade de transmissão) com vídeo HD – 1080x720 (qualidade de vídeo) e gerador de caracteres	
Fornecimento de transmissão simultânea de imagens HD com 2 (duas) câmeras, bem como acessórios, pessoal e equipamentos necessários para a transmissão.	07 dias da realização do evento
<b>TRANSPORTE</b>	
Fornecimento transporte de materiais – transporte de materiais e pessoal fora do raio de 100 quilômetros da base em Campo Grande, com caminhão ¾ carga seca de 5 metros.	07 dias da realização do evento

- 1.3. A ordem de serviço poderá ser cancelada até 3 (três) dias antes da data aprazada, exceto no caso de eventos de pequeno porte, conforme especificado acima, caso em que o prazo será de 1 (um) dia.
- 1.4. Em caso de cancelamento de ordem de serviço, não será pago nenhum valor, exceto aqueles itens para os quais houve entrega, como o caso de produtos personalizados, ou execução de despesas comprovadamente incorridas pela CONTRATADA.
- 1.5. Os prazos para cumprimento dos serviços descritos neste Edital e em seus Anexos serão estabelecidos na solicitação de serviços encaminhada conforme demanda.
- 1.6. Em todos os casos, a contagem dos prazos será baseada em dias corridos, excluindo-se o dia da entrega da ordem e incluindo-se o dia do início do serviço.
- 1.7. Os quantitativos solicitados para quaisquer dos itens serão feitos de acordo com a unidade de medida especificada pelo total ou fração da unidade.

## **2. Das condições de recebimento**

- 2.1. O objeto contratado será recebido provisoriamente 01 (um) dia após a realização do evento/demanda executada, por empregado ou comissão designados pela autoridade competente, mediante Termo Circunstanciado, na forma estabelecida neste Termo de Referência, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações constantes da proposta da CONTRATADA, com os padrões técnicos estabelecidos e com as normas vigentes.
- 2.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal da contratação, conforme

especificado neste documento, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

- 2.3. O fiscal da contratação terá 10 (dez) dias, após o recebimento provisório, para emitir o Relatório de Avaliação do Evento.
- 2.4. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada evento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto em consonância com os termos constantes no Termo de Referência.
- 2.5. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
- 2.6. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 2.7. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 2.8. Se a Contratada deixar de entregar o objeto/prestar os serviços, dentro do prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência sem justificativa por escrito e aceita pela Administração, sujeitar-se-á às penalidades impostas neste Edital e instrumento contratual.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA**  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 90002/2025 | ANEXO II – MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

(Processo Administrativo nº P2024/070419-8)

Ao Conselho Regional de Engenharia e Agronomia de Mato Grosso do Sul

Ref. Pregão Eletrônico SRP nº 90002/2025 | Processo Administrativo nº P2024/070419-8

**Dados da empresa:**

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Endereço Eletrônico (e-mail):

Telefone:

Banco:

Agência:

C/C:

**Dados do Representante Legal, responsável pela assinatura do contrato:**

Nome:

Função:

RG:

Órgão Emissor/UF:

CPF:

Telefone:

GRUPO 01					
Item	Descrição	Código CATMAT/CATSER	Métrica	Qtd.	VI. Unit.
01	<p>Assessoria no planejamento estratégico, organizacional e operacional do evento: Consiste na prestação de serviços técnicos de planejamento operacional e organizacional de eventos as seguintes atividades de assessoria técnica:</p> <p>1 – Apoio técnico e administrativo; 2 – Trabalhos de secretaria prévia; 3 – Elaboração de projeto de evento, contendo plano de trabalho detalhado; Desenvolvimento do projeto do evento, com levantamento de informações acerca de conteúdo, público alvo, local para o evento, bem como planilhar os custos para a realização;</p> <p>4 – Assessoria no desenvolvimento de estratégias, propostas de projetos com vistas a captação de recursos e/ou patrocínios complementares para o desenvolvimento do evento - Realização de captação de recursos para a realização de evento, contato com patrocinadores, apoiadores;</p> <p>5 – organização, execução e acompanhamento da preparação da infraestrutura física para a realização do evento - Compreende a intermediação da montagem de toda a infraestrutura necessária à realização dos eventos. Envolve checagem, preparação, organização de ambientes e de equipamentos de informática, telecomunicação, serviços de sonorização e iluminação, com o correspondente suporte técnico, entre outras ações que envolvam a perfeita execução do objeto;</p> <p>5.1 – A execução das atividades acima descritas será de responsabilidade da empresa contratada, sob a supervisão deste Conselho, sendo que os fornecedores serão aqueles já contratados pelo Crea-MS, salvo em ocasiões específicas. O pagamento desses fornecedores constitui responsabilidade deste Conselho;</p> <p>6 – elaboração e fornecimento da documentação do evento, compreendendo o planejamento executivo, a supervisão, organização, cobertura e documentação fotográfica de gravações, filmagens e edição do material;</p>	4375	Unid.	05	R\$

	7 – Elaboração de produtos decorrentes do evento como relatórios, sumários executivos, livros, atas e anais, quando solicitado.				
02	Organização de eventos, sob demanda, com vistas a atender às necessidades do Crea – MS, seguindo as circunstâncias: proporcionar um período concentrado de colaboração intensiva, com networking, capacitações, experiência prática de desenvolvimento de novos produtos digitais e resolução de problemas complexos, insights e trocas geradas através das mentorias. Com fornecimento de todo material didático e institucional, assim como palestrantes, preferencialmente profissional de abrangência e currículo de experiência de outros eventos nacionais. Podendo o evento ser realizado em até 3 dias.	18449	Unid	05	R\$

GRUPO 02 - ALIMENTOS E BEBIDAS					
Item	Descrição	Código CATMAT/CATSER	Métrica	Qtd.	VI. Unit.
03	<b>Fornecimento de buffet – para serviço de coffee break, opção 01</b> - café, chá, 2 tipos de sucos (com e sem açúcar), 2 tipos de refrigerantes (1 diet/light e normal), 3 tipos de biscoitos finos, salada de frutas, 2 tipos de pães/ pão de metro, 1 tábua de frios, mini sanduíches variados e/ou salgadinhos assados 3 tipos, 2 massas doces (bolo ou rocambole) – inclui serviços de copa e garçom	12807	Pessoas	300	R\$
04	<b>Fornecimento de buffet – para serviço de coffee break, opção 02</b> - café, chá, 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), 3 tipos de biscoitos finos, frutas variadas (mínimo de 2 variedades), 2 tipos de pães/ pão de metro, mini sanduíches variados e/ou salgadinhos assados 3 tipos, 1 massa doce (bolo ou rocambole), 2 tipos de queijo – inclui serviços de copa e garçom.	12807	Pessoas	300	R\$
05	<b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 01</b> - Entradas Frias: barquete de salpicão, mini batatinha recheada, minicusuz, tartelete com queijos, canapés de carpaccio – Entradas quentes: coxinha de frango, rissoles, bolinha de queijo, quibe e empadas. Bebidas: 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material	12807	Pessoas	300	R\$

	para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons				
06	<b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 02</b> - Entradas finas: barquete de salpicão, mini batatinha recheada, torta fria, tartelete com queijos, mini sanduiches de pão sírio – Entradas quentes: coxinha de frango, mini quibe, bolinho de bacalhau, bolinha de queijo, rissoles de camarão. Finger food: servido a volante: mini porcelana com escondidinho de carne seca. Sobremesa: mini churros recheado. Bebidas: 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.	12807	Pessoas	500	R\$
07	<b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 03</b> - Canapés: Palmito com cheiro verde, copa com maracujá, Parma com amêndoas, filé com cebola caramelada, caponata, brie com geleia de menta. - Mini salgadinhos: Mini batatinha recheadas com crisps de bacon, mini pastel de forno de presunto e catupiry, trouxinha de palmito, empanada de frango, croquete de frango, bolinho de bacalhau, bruschettas caprese, bruschettas de filé com cebola caramelada e mostarda dijon - Mini Porções: Penne (ao molho de 4 queijos e funghi), Risoto (de alho poró com crisps ou manga com gorgonzola ou salmão ou tomate seco e rúcula) - Sobremesa: Sorvete de creme com calda de frutas vermelhas. 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.	12807	Pessoas	400	R\$
08	<b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 4</b> - Pão de queijo, mini sanduiche de salame com queijo, croissant de presunto e queijo, mini hambúrguer, pastelzinho de queijo e de carne. - Sobremesa: salada de frutas, bolo de chocolate. Bebidas: Café, chá, 2 tipos de Suco (sendo 1 sem açúcar), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.	12807	Pessoas	400	R\$
09	<b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 05</b> - Frito: coxinha de frango, bolinha de queijo, rissoles de presunto e queijo, quibe, croquetes de massa de batata	12807	Pessoas	300	R\$

	(camarão, bacalhau e carne seca), mini pastelzinho de carne queijo e catupiry, salsicha empanada - Assados: Esfiha de carne e calabresa, fogacinha: frango catupiry, presunto e queijo, Mini hambúrguer, mini hot dog, mini pizza de mussarela ou calabresa. 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.				
10	<b>Fornecimento de buffet – para serviço de jantar, opção 01</b> - Entradas frias: Terrine de queijo e castanhas, torradas de pão de forma, quiche de alho poro, torta fria de frango e requeijão cremoso – Entradas quentes: Bolinho de calabresa e Esfihas - Embutidos: Blanquet, lombo defumado, peito de peru defumado e salame hamburguês - Queijos: Mussarela temperada, burrata com tomate cereja confitado e molho Pesto - Jantar: Arroz com lentilhas e cebolas caramelizadas, arroz branco, filé ao molho de vinho tinto e vinagre balsâmico, pernil Suíno ao molho de Laranja, Fettuccine ao molho Alfredo e queijo, salada verde com legumes salteados no azeite ,azeitona preta e abacaxi caramelizado. - Sobremesa: Torta de chocolate e sorvete de creme - Bebidas: 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons	12807	Pessoas	600	R\$
11	<b>Fornecimento de buffet – para serviço de jantar, opção 02</b> - Entradas - Queijos: gorgonzola, gruyere, provolone, brie com calda de amora. Salames: Blanquet de peru, italiano, lombo copa. Mix de frutas secas, azeitonas gregas, champignon e tomate seco. Pastas: azeitona preta, tomate seco e caponata de berinjela. Variedade de pães e de frutas secas. - Jantar: Salada americana com manga, creme balsâmico, risoto de tomate seco com rúcula e parmesão, risoto de camarão e limão siciliano, nhoque ao molho pomodoro, ravióli de queijo branco e bife à parmegiana. - Sobremesa: petit gateau - Bebidas: 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.	12807	Pessoas	600	R\$

12	<b>Fornecimento de buffet – para serviço de jantar, opção 03</b> - Entrada com torradas e 2 tipos de patês. Saladas: folhas verdes, frutas e variados tipos de legumes crus e cozidos. Carnes: 03 tipos de carnes vermelhas, 01 tipo de branca (frango, suíno ou peixe); Acompanhamentos: arroz branco e com brócolis, purê (batata ou mandioca, creme de milho, farofa (tropeiro, banana, ovo, bacon e calabresa), legumes gratinados, 1 (um) tipo de Massas com molho vermelho ou branco. Sobremesa: 02 (duas), com opções de escolha, podendo ser doces finos, cheesecake, quiches, taça da felicidade entre outros servidos em taças individuais. Bebidas: 02 tipos de sucos e 02 tipos de refrigerantes 1ª (primeira) linha light e normal.	12807	Pessoas	600	R\$
----	--	-------	---------	-----	-----

**GRUPO 03 - RECURSOS HUMANOS**

Item	Descrição	Código CATMAT/CATSER	Métrica	Qtd.	VI. Unit.
13	Fotógrafo por período de 4h, profissional com experiência comprovada por portfólio na cobertura de eventos de grande e médio porte. O fotografo deverá realizar cobertura com qualidade jornalística e entregar o resultado de acordo com a demanda jornalística, muitas vezes em tempo real. Além de uma outra entrega – em HD externo – contendo todas as fotos do evento em alta e baixa resolução para efeito de prestação de contas e arquivo.	6050	Diárias	20	R\$
14	Fotógrafo por período de 8h, profissional com experiência comprovada por portfólio na cobertura de eventos de grande e médio porte. O fotografo deverá realizar cobertura com qualidade jornalística e entregar o resultado de acordo com a demanda jornalística, muitas vezes em tempo real. Além de uma outra entrega – em HD externo – contendo todas as fotos do evento em alta e baixa resolução para efeito de prestação de contas e arquivo	6050	Diárias	20	R\$
15	Operador de equipamentos audiovisuais e som, por período de 8h - profissional com conhecimentos sobre os equipamentos a serem eventualmente empregados no evento, para testes, ajustes e manuseio. Para fins deste edital, “equipamentos audiovisuais” compreendem os aparelhos de “projeter multimídia”, “tela”,	12556	Diárias	20	R\$

	“retroprojeto” e “som”. Este profissional deverá ter conhecimento técnico-especializado para operação, manuseio, regulagem e manutenção básica de cabines de som e de mesa, inclusive configuração de microfones e transmissores sem fio				
16	Operador de equipamentos audiovisuais e som por período de 4h - profissional com conhecimentos sobre os equipamentos a serem eventualmente empregados no evento, para testes, ajustes e manuseio. Para fins deste edital, “equipamentos audiovisuais” compreendem os aparelhos de “projeto multimídia”, “tela” e “som”. Este profissional deverá ter conhecimento técnico-especializado para operação, manuseio, regulagem e manutenção básica de cabines de som e de mesa, inclusive configuração de microfones e transmissores sem fio	12556	Diárias	20	R\$
17	Garçom, por período de 4h, profissional com experiência em eventos e no trato com autoridades, devidamente uniformizado. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias à boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual	5363	Diárias	30	R\$
18	Garçom, por período de 8h, profissional com experiência em eventos e no trato com autoridades, devidamente uniformizado. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias à boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual	5363	Diárias	30	R\$
19	Cerimonialista (mestre) por período de 4h, profissional com desenvoltura e experiência para a narração de eventos.	12955	Diárias	20	R\$
20	Cerimonialista (mestre) por período de 8h, profissional com desenvoltura e experiência para a narração de eventos.	12955	Diárias	20	R\$
21	Recepcionista uniformizado por período de 4h, profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizados, devendo possuir experiência no trato com autoridades. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade	12955	Diárias	20	R\$

	necessárias a boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual;				
22	Recepcionista uniformizado por período de 8h, profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizados, devendo possuir experiência no trato com autoridades. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias a boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual;	12955	Diárias	20	R\$
23	Segurança uniformizado e outros, por período de 4h, profissional com experiência na atividade de segurança em eventos, devidamente uniformizados, devendo possuir experiência no trato com autoridades. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias a boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual, sem necessidade de ser armado	23795*	Diárias	20	R\$
24	Segurança uniformizado e outros, por período de 8h, profissional com experiência na atividade de segurança em eventos, devidamente uniformizados, devendo possuir experiência no trato com autoridades. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias a boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual, sem necessidade de ser armado	23795*	Diárias	10	R\$

<b>GRUPO 04 - ALUGUEL OU CONSTRUÇÃO DE MOBILIÁRIO, EQUIPAMENTOS E MONTAGEM</b>					
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Código CATMAT/CATSER</b>	<b>Métrica</b>	<b>Qtd.</b>	<b>VI. Unit.</b>
25	Estande para exposição de produtos/atendimento, compreendendo a criação de layout a ser aprovado pelo Crea-MS, incluindo todos os serviços/profissionais necessários para a montagem, adesivagem e desmontagem.	13099	M <sup>2</sup> /diária	80	R\$
26	Cadeiras ergonômicas, em tecido na cor preta, com rodízios e acabamento cromado para recepção	233159	Unidade	50	R\$

27	Frigobar 120 litros	431266	Unidade	10	R\$
28	Mesa tipo bistrô c/ 03 banquetas - alta - (60x60cm) com tampo de vidro e base em metal cromado	20460	Unidade	30	R\$
29	Ponto de internet por onda wireless de, no mínimo, 25 Mb/s de velocidade. O access point wireless deve contemplar link dedicado, provedor e roteador wireless (deverá ter o sinal de transferência mínima de 54 Mbps com frequência de 2.4 MHz para suportar múltiplos computadores – compatível com produtos que operem com base no padrão 802.11n ou superior, e todos os produtos wireless. Segurança avançada, controle de acesso à internet, load balance, bem como habilitação de handoff nos pontos disponibilizados)	26166	Diárias	20	R\$
30	Sofá de 2 lugares com estrutura em madeira, revestido com espuma de poliuretano, manta acrílica e acabamento em couro (cor a definir)	239248	Unidade	5	R\$
31	Sofá de 3 lugares com estrutura em madeira, revestido com espuma de poliuretano, manta acrílica e acabamento em couro (cor a definir)	239249	Unidade	5	R\$
32	Toalha de mesa (diversos tamanhos)	615961	Unidade	100	R\$
33	Locação com instalação, desinstalação e retirada de climatizadores de ambiente, móvel (com rodízios), sem fixação de parafusos, modelo evaporativo, na voltagem 110 ou 220 V. Devem estar de acordo com os padrões de ambiente estabelecidos NR15 e NR17 e seus anexos (especialmente nível de ruído). Cada climatizador deverá ter vazão mínima de 7.500m <sup>3</sup> /h, reservatório de água de no mínimo 40 litros, deve permitir reposição manual de água ao reservatório (não conectado a rede hidráulica), alcance de área: 441,50m <sup>2</sup> , consumo de energia inferior a 0,85 kWh.	20818	Diárias	20	R\$
34	Locação de máquina automática de café expresso e bebidas quentes, com liberação automática de copos ou não, palhetas para 100 a 200 bebidas. Possui sistema de pagamento opcional através de moedeiro, ou seja, seu funcionamento pode ser através de consumo livre, consumo pago com leitor de moedas ou o mix de consumo livre e pago.	368302	Diárias	30	R\$

	<p>Pode ser conectada à rede hídrica ou galão d'água. No aluguel, se necessário, acompanha gabinete para acomodação da máquina.</p> <p>Prepara: Café, Cappuccino, chocolate, composto lácteo, café com leite, chás, entre outros. Tensão podendo ser: 110V e/ou 220V</p>				
35	<p>Locação de máquina de café com fácil manuseio e operação. Fornece café expresso na temperatura consistente, além de fornecer água quente e vapor para preparação de chá, cappuccino.</p> <p>Permite extrair duas doses simultaneamente em poucos segundos, tendo como base o café moído na hora ou em pó. Possui bico vaporizador, com regulagem de altura, facilitador para aerar o leite ou água quente para suas infusões. Tensão podendo ser: 110V e/ou 220V.</p>	390148	Diárias	30	R\$
36	<p>LOCAÇÃO TENDA 10 X 10 M - Tenda padronizada no tamanho 10 x 10 m, pé direito de 3,00 a 6,00 mts, com cobertura em estilo chapéu de bruxa, com calha para escoamento de água, fechamento lateral, quando solicitado, em lona auto extingüível /antichama (não propaga chamas), deverão ainda, estar em bom estado de conservação, não sendo aceitos materiais rasgados, manchados ou sujos. Devem conter cintas com catraca para fixação junto ao solo. Carga de 8 toneladas. Incluir: transporte, carga, descarga, montagem, desmontagem, mão-de-obra, hospedagem e alimentação da equipe, se necessário. Além da ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA (ART) DAS LONAS DAS TENDAS EM RELAÇÃO A PREVENÇÃO DE INCÊNDIOS</p>	21164	Diárias	30	R\$
37	<p>TENDA 5 X 5 M - Tenda padronizada no tamanho 5 x 5 m pé direito de 3,00 a 5,00 mts, com cobertura e fechamentos, em estilo chapéu de bruxa, com calha para escoamento de água, fechamento lateral, quando solicitado, em lona auto extingüível / antichama (não propaga chamas), deverão ainda, estar em bom estado de conservação, não sendo aceitos materiais rasgados, manchados ou sujos. Devem conter cintas com catraca para fixação junto ao solo. Carga de 8 toneladas. Incluir: transporte, carga, descarga, montagem, desmontagem, mão-de-obra, hospedagem e alimentação da equipe, se necessário. Além da ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA (ART) DAS LONAS DAS TENDAS EM RELAÇÃO A PREVENÇÃO DE INCÊNDIOS.</p>	21164	Diárias	20	R\$

38	LOCAÇÃO DE TRELIÇA Q30 - Treliza em alumínio nas dimensões de 30 x 30 cm (box Truss) Q30. Cotados por metros para eventos.	349596	M²/diária	100	R\$
39	Arranjo de flores: Jardineiras de flores artificiais até 1m pé de mesa com 60cm de largura.	610084	Diárias	30	R\$
40	Par LED 3 ou 5V	612402	Diárias	100	R\$
41	Moving Head de 250W	463255	Diárias	40	R\$
42	Locação de Gradil de <i>Contenção</i> com suporte de engate para continuidade e segurança utilizado para formação de filas, e isolamento – em alumínio tam 2 x 1,5m	448318	Diárias	200	R\$

**ITEM 43 - FORNECIMENTO DE MATERIAL**

Item	Descrição	Código CATMAT/CATSER	Métrica	Qtd.	Vi. Unit.
43	Fornecimento (aquisição de porta banners) - porta banners com Pedestal em alumínio anodizado fosco com garra, Base articulada, Aberto atinge 2m de altura, fechado possui 1m. Indicado para banners com dimensões máximas de 1.50m X 1.80m	617851	Unidade	30	R\$

**GRUPO 05 - SERVIÇO DE TRANSMISSÃO SIMULTÂNEA**

Item	Descrição	Código CATMAT/CATSER	Métrica	Qtd.	Vi. Unit.
44	Fornecimento de transmissão simultânea de imagens HD com 2 (duas) câmeras, bem como acessórios e equipamentos necessários para a transmissão, os quais deverão incluir: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabeamento para a conexão com câmera e telas de exibição, superior a 50 metros;</li> <li>• Amplificador de sinal (quando a distância câmera – telão for superior a 50 metros);</li> <li>• Pessoal treinado e uniformizado, 2 cinegrafistas, 1 diretor de TV, 1 assistente e 1 responsável técnico devidamente credenciado para a função</li> </ul>	19151	Unidade/ hora	60	R\$

45	Fornecimento de link de transmissão para internet (conexão entre o evento e o servidor de streaming, transmissão via satélite para internet com redundância com 720kbps (velocidade de transmissão) com vídeo HD – 1080x720 (qualidade de vídeo) e gerador de caracteres. Sistema de redundância 1 +1 (dois sistemas de transmissão funcionando simultaneamente com balanceamento de link automático). Incluindo sistema de energia autônomo e balanceado.	26166	Unidade/ diária	20	R\$
----	--	-------	--------------------	----	-----

ITEM 46 - TRANSPORTE					
Item	Descrição	Código CATMAT/CATSER	Métrica	Qtd.	Vi. Unit.
46	Fornecimento transporte de materiais – transporte de materiais e pessoal fora do raio de 100 quilômetros da base em Campo Grande, com caminhão ¾ carga seca de 5 metros.	3352	km	2000	R\$

Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades especificadas no termo de referência.

1. Propomos fornecer os objetos deste certame, previstos na proposta apresentada, no Aviso de Contratação Direta e no Termo de Referência, obedecendo às estipulações do correspondente Aviso de Contratação Direta e asseverando que:
  - a) Observaremos, integralmente, as normas existentes e aplicáveis quanto ao fornecimento do objeto deste certame, e em caso de divergência dos preços apresentados em algarismos e por extenso, prevalecerá este último.
  - b) Responsabilizamo-nos pela substituição ou indenização pecuniária do objeto contratado caso venham apresentar qualquer deficiência.
  - c) Declaramos que as incidências fiscais e demais encargos serão por conta da CONTRATADA, inclusive todas as despesas de transporte, alimentação, seguros, tributos de qualquer natureza ou espécie, necessários ao perfeito fornecimento da prestação dos serviços objeto desta licitação, valendo o silêncio ou a omissão como aceitação integral desta condição.

- d) Declaramos que, no caso de inadimplência em relação aos encargos estabelecidos no item anterior, o Crea-MS não ficará, em hipótese alguma, responsável por seu pagamento, nem será onerado o objeto do contrato, valendo o silêncio ou a omissão como aceitação integral desta condição.
- e) Declaramos que no preço proposto estão incluídas todas as despesas com salários e/ou honorários, administração, encargos sociais e trabalhistas, taxas, impostos, transportes diversos, seguros, emolumentos, provisões de remuneração e demais encargos inerentes ao objeto deste Aviso de Contratação Direta.
- f) Declaramos aceitação e submissão a todas as condições deste Aviso de Contratação Direta, bem como o compromisso formal de execução do objeto da Licitação, de acordo com o(s) projeto(s) e especificação(ões) técnica(s) que faz(em) parte deste Aviso de Contratação Direta e pelo preço e condições propostas;
- g) Declaramos que nos comprometemos a manter, durante todo o período de execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Aviso de Contratação Direta;
- h) Declaramos que sob nenhuma hipótese serão feitas quaisquer cobranças adicionais de fornecimento / prestação de serviços ou sob quaisquer outras denominações.

2. O prazo de validade desta proposta é de **60 (sessenta) dias**.

3. Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemos a assinar o contrato no prazo determinado no documento de convocação.

....., ..... de ..... de 202...

(ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DO LICITANTE)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 90002/2025 | ANEXO III – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE  
PREÇOS

(Processo Administrativo nº P2024/070419-8)

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ...../2025

O CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO MATO GROSSO DE SUL (CreaMS), autarquia federal de fiscalização da atividade profissional, inscrito na CNPJ nº 15.417.520/0001-71, com sede na Rua Sebastião Taveira, 268, São Francisco, na cidade de Campo Grande/MS, neste ato representado por sua Presidente, **Engenheira Agrimensora VÂNIA ABREU DE MELLO**, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS N. 90002/2025, publicada no Diário Oficial da União de ...../...../2025, PAe n. P2024/070419-8, **RESOLVE** registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

## 1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de empresas especializadas em organização de evento, assessoria no planejamento estratégico, organizacional e operacional, especificado(s) no subitem 1.2. do Termo de Referência – Anexo I do edital de Pregão Eletrônico SRP nº 90002/2025, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

## 2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Fornecedor (*razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante*)

Item do TR	Especificação	Unidade	Qtd. Máxima	Valor Unit.

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como apêndice desta Ata.

### 3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE

3.1. O órgão gerenciador será o CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE MATO GROSSO DO SUL, inscrito no CNPJ sob o nº 15.417.520/0001-71.

3.2. Não haverá órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

### 4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021; e

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão gerenciador e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão gerenciador apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. o órgão gerenciador poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão entidade gerenciador, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

#### **Dos limites para as adesões**

4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

#### **Vedação a acréscimo de quantitativos**

4.9. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

### **5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA**

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. a contratação decorrente da ata de registro de preços terá vigência de 60 (sessenta) dias e observará a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

- 5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado/emitido no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
- 5.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
- 5.4.1. serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no Edital e se obrigar nos limites dela;
- 5.4.2. será incluído na ata, na forma de apêndice, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
- 5.4.2.1. aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
- 5.4.2.2. mantiverem sua proposta original.
- 5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 5.7. A habilitação dos licitantes que compõem o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no Edital; e
- 5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.
- 5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 5.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e

nas condições estabelecidos no Edital, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital diretamente no Portal de Serviços do Crea-MS conforme previsto no Edital.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no Edital, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do Edital, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

## **6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da [alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#);

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

6.1.3. Na hipótese de previsão no Edital, de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

## **7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

## **8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

## **9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS**

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

9.1.4.1. na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do **caput** do art. 156 da Lei nº 14.133, de 1º de abril 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. por razão de interesse público;

9.4.2. a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023.

## **10. DAS PENALIDADES**

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital e seus anexos.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

## **11. CONDIÇÕES GERAIS**

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, Anexo I do edital de Pregão Eletrônico SRP n. 90002/2025

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s)  
registrado(s)



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA**  
**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**

**APÊNDICE A – CADASTRO DE RESERVA**

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Especificação	Unidade	Qtd. Máxima	Valor Unit.
01	<p>Assessoria no planejamento estratégico, organizacional e operacional do evento:</p> <p>Consiste na prestação de serviços técnicos de planejamento operacional e organizacional de eventos as seguintes atividades de assessoria técnica:</p> <p>1 – Apoio técnico e administrativo;</p> <p>2 – Trabalhos de secretaria prévia;</p> <p>3 – Elaboração de projeto de evento, contendo plano de trabalho detalhado;</p> <p>Desenvolvimento do projeto do evento, com levantamento de informações acerca de conteúdo, público alvo, local para o evento, bem como planilhar os custos para a realização;</p> <p>4 – Assessoria no desenvolvimento de estratégias, propostas de projetos com vistas a captação de recursos e/ou patrocínios complementares para o desenvolvimento do evento - Realização de captação de recursos para a realização de evento, contato com patrocinadores, apoiadores;</p> <p>5 – organização, execução e acompanhamento da preparação da infraestrutura física para a realização do evento - Compreende a intermediação da montagem de toda a infraestrutura necessária à realização dos eventos. Envolve checagem, preparação, organização de ambientes e de equipamentos de informática, telecomunicação, serviços de sonorização e iluminação, com o correspondente suporte técnico, entre outras ações que envolvam a perfeita execução do objeto;</p> <p>5.1 – A execução das atividades acima descritas será de responsabilidade da empresa contratada, sob a supervisão deste Conselho, sendo que os fornecedores serão aqueles já contratados pelo Crea-MS, salvo em ocasiões específicas. O</p>	Unid.	05	

	<p>pagamento desses fornecedores constitui responsabilidade deste Conselho;</p> <p>6 – elaboração e fornecimento da documentação do evento, compreendendo o planejamento executivo, a supervisão, organização, cobertura e documentação fotográfica de gravações, filmagens e edição do material;</p> <p>7 – Elaboração de produtos decorrentes do evento como relatórios, sumários executivos, livros, atas e anais, quando solicitado.</p>			
02	<p>Organização de eventos, sob demanda, com vistas a atender às necessidades do Crea – MS, seguindo as circunstâncias: proporcionar um período concentrado de colaboração intensiva, com networking, capacitações, experiência prática de desenvolvimento de novos produtos digitais e resolução de problemas complexos, insights e trocas geradas através das mentorias. Com fornecimento de todo material didático e institucional, assim como palestrantes, preferencialmente profissional de abrangência e currículo de experiência de outros eventos nacionais. Podendo o evento ser realizado em até 3 dias.</p>	Unid	05	
03	<p><b>Fornecimento de buffet – para serviço de coffee break, opção 01</b> - café, chá, 2 tipos de sucos (com e sem açúcar), 2 tipos de refrigerantes (1 diet/light e normal), 3 tipos de biscoitos finos, salada de frutas, 2 tipos de pães/ pão de metro, 1 tábua de frios, mini sanduíches variados e/ou salgadinhos assados 3 tipos, 2 massas doces (bolo ou rocambole) – inclui serviços de copa e garçom</p>	Pessoas	300	
04	<p><b>Fornecimento de buffet – para serviço de coffee break, opção 02</b> - café, chá, 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), 3 tipos de biscoitos finos, frutas variadas (mínimo de 2 variedades), 2 tipos de pães/ pão de metro, mini sanduíches variados e/ou salgadinhos assados 3 tipos, 1 massa doce (bolo ou rocambole), 2 tipos de queijo – inclui serviços de copa e garçom.</p>	Pessoas	300	
05	<p><b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 01</b> - Entradas Frias: barquete de salpicão, mini batatinha recheada, miniscuz, tartelete com queijos, canapés de carpaccio – Entradas quentes: coxinha de frango, rissoles, bolinha de queijo, quibe e empadas. Bebidas: 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons</p>	Pessoas	300	

06	<p><b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 02</b> - Entradas finas: barquete de salpicão, mini batatinha recheada, torta fria, tartelete com queijos, mini sanduiches de pão sírio – Entradas quentes: coxinha de frango, mini quibe, bolinho de bacalhau, bolinha de queijo, rissoles de camarão. Finger food: servido a volante: mini porcelana com escondidinho de carne seca. Sobremesa: mini churros recheado. Bebidas: 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.</p>	Pessoas	500	
07	<p><b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 03</b> - Canapés: Palmito com cheiro verde, copa com maracujá, Parma com amêndoas, filé com cebola caramelada, caponata, brie com geleia de menta. - Mini salgadinhos: Mini batatinha recheadas com crisps de bacon, mini pastel de forno de presunto e catupiry, trouxinha de palmito, empanada de frango, croquete de frango, bolinho de bacalhau, bruschettas caprese, bruschettas de filé com cebola caramelada e mostarda dijon - Mini Porções: Penne (ao molho de 4 queijos e funghi), Risoto (de alho poró com crisps ou manga com gorgonzola ou salmão ou tomate seco e rúcula) - Sobremesa: Sorvete de creme com calda de frutas vermelhas. 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.</p>	Pessoas	400	
08	<p><b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 4</b> - Pão de queijo, mini sanduiche de salame com queijo, croissant de presunto e queijo, mini hambúrguer, pastelzinho de queijo e de carne. - Sobremesa: salada de frutas, bolo de chocolate. Bebidas: Café, chá, 2 tipos de Suco (sendo 1 sem açúcar), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.</p>	Pessoas	400	
09	<p><b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 05</b> - Frito: coxinha de frango, bolinha de queijo, rissoles de presunto e queijo, quibe, croquetes de massa de batata (camarão, bacalhau e carne seca), mini pastelzinho de carne queijo e catupiry, salsicha empanada - Assados: Esfiha de carne e calabresa, fogacinha: frango catupiry, presunto e queijo, Mini hambúrguer, mini hot dog, mini pizza de mussarela ou calabresa. 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças,</p>	Pessoas	300	

	guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.			
10	<b>Fornecimento de buffet – para serviço de jantar, opção 01 -</b> Entradas frias: Terrine de queijo e castanhas, torradas de pão de forma, quiche de alho poro, torta fria de frango e requeijão cremoso – Entradas quentes: Bolinho de calabresa e Esfihas - Embutidos: Blanquet, lombo defumado, peito de peru defumado e salame hamburguês - Queijos: Mussarela temperada, burrata com tomate cereja confitado e molho Pesto - Jantar: Arroz com lentilhas e cebolas caramelizadas, arroz branco, filé ao molho de vinho tinto e vinagre balsâmico, pernil Suíno ao molho de Laranja, Fettuccine ao molho Alfredo e queijo, salada verde com legumes salteados no azeite ,azeitona preta e abacaxi caramelizado. - Sobremesa: Torta de chocolate e sorvete de creme - Bebidas: 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons	Pessoas	600	
11	<b>Fornecimento de buffet – para serviço de jantar, opção 02 -</b> Entradas - Queijos: gorgonzola, gruyere, provolone, brie com calda de amora. Salames: Blanquet de peru, italiano, lombo copa. Mix de frutas secas, azeitonas gregas, champignon e tomate seco. Pastas: azeitona preta, tomate seco e caponata de berinjela. Variedade de pães e de frutas secas. - Jantar: Salada americana com manga, creme balsâmico, risoto de tomate seco com rúcula e parmesão, risoto de camarão e limão siciliano, nhoque ao molho pomodoro, ravióli de queijo branco e bife à parmegiana. - Sobremesa: petit gateau - Bebidas: 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.	Pessoas	600	
12	<b>Fornecimento de buffet – para serviço de jantar, opção 03 -</b> Entrada com torradas e 2 tipos de patês. Saladas: folhas verdes, frutas e variados tipos de legumes crus e cozidos. Carnes: 03 tipos de carnes vermelhas, 01 tipo de branca (frango, suíno ou peixe); Acompanhamentos: arroz branco e com brócolis, purê (batata ou mandioca, creme de milho, farofa (tropeiro, banana, ovo, bacon e calabresa), legumes gratinados, 1 (um) tipo de Massas com molho vermelho ou branco. Sobremesa: 02 (duas), com opções de escolha, podendo ser doces finos, cheesecake, quiches, taça da	Pessoas	600	

	felicidade entre outros servidos em taças individuais. Bebidas: 02 tipos de sucos e 02 tipos de refrigerantes 1ª (primeira) linha light e normal.			
13	Fotógrafo por período de 4h, profissional com experiência comprovada por portfólio na cobertura de eventos de grande e médio porte. O fotografo deverá realizar cobertura com qualidade jornalística e entregar o resultado de acordo com a demanda jornalística, muitas vezes em tempo real. Além de uma outra entrega – em HD externo – contendo todas as fotos do evento em alta e baixa resolução para efeito de prestação de contas e arquivo.	Diárias	20	
14	Fotógrafo por período de 8h, profissional com experiência comprovada por portfólio na cobertura de eventos de grande e médio porte. O fotografo deverá realizar cobertura com qualidade jornalística e entregar o resultado de acordo com a demanda jornalística, muitas vezes em tempo real. Além de uma outra entrega – em HD externo – contendo todas as fotos do evento em alta e baixa resolução para efeito de prestação de contas e arquivo	Diárias	20	
15	Operador de equipamentos audiovisuais e som, por período de 8h - profissional com conhecimentos sobre os equipamentos a serem eventualmente empregados no evento, para testes, ajustes e manuseio. Para fins deste edital, “equipamentos audiovisuais” compreendem os aparelhos de “projektor multimídia”, “tela”, “retroprojektor” e “som”. Este profissional deverá ter conhecimento técnico-especializado para operação, manuseio, regulagem e manutenção básica de cabines de som e de mesa, inclusive configuração de microfones e transmissores sem fio	Diárias	20	
16	Operador de equipamentos audiovisuais e som por período de 4h - profissional com conhecimentos sobre os equipamentos a serem eventualmente empregados no evento, para testes, ajustes e manuseio. Para fins deste edital, “equipamentos audiovisuais” compreendem os aparelhos de “projektor multimídia”, “tela” e “som”. Este profissional deverá ter conhecimento técnico-especializado para operação, manuseio, regulagem e manutenção básica de cabines de som e de mesa, inclusive configuração de microfones e transmissores sem fio	Diárias	20	
17	Garçom, por período de 4h, profissional com experiência em eventos e no trato com autoridades, devidamente uniformizado. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias à boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e	Diárias	30	

	apresentação visual			
18	Garçom, por período de 8h, profissional com experiência em eventos e no trato com autoridades, devidamente uniformizado. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias à boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual	Diárias	30	
19	Cerimonialista (mestre) por período de 4h, profissional com desenvoltura e experiência para a narração de eventos.	Diárias	20	
20	Cerimonialista (mestre) por período de 8h, profissional com desenvoltura e experiência para a narração de eventos.	Diárias	20	
21	Recepcionista uniformizado por período de 4h, profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizados, devendo possuir experiência no trato com autoridades. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias a boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual;	Diárias	20	
22	Recepcionista uniformizado por período de 8h, profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizados, devendo possuir experiência no trato com autoridades. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias a boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual;	Diárias	20	
23	Segurança uniformizado e outros, por período de 4h, profissional com experiência na atividade de segurança em eventos, devidamente uniformizados, devendo possuir experiência no trato com autoridades. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias a boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual, sem necessidade de ser armado	Diárias	20	
24	Segurança uniformizado e outros, por período de 8h, profissional com experiência na atividade de segurança em eventos, devidamente uniformizados, devendo possuir experiência no trato com autoridades. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias a boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual, sem necessidade	Diárias	10	

	de ser armado			
25	Estande para exposição de produtos/atendimento, compreendendo a criação de layout a ser aprovado pelo Crea-MS, incluindo todos os serviços/profissionais necessários para a montagem, adesivagem e desmontagem.	M²/diária	80	
26	Cadeiras ergonômicas, em tecido na cor preta, com rodízios e acabamento cromado para recepção	Unidade	50	
27	Frigobar 120 litros	Unidade	10	
28	Mesa tipo bistrô c/ 03 banquetas - alta - (60x60cm) com tampo de vidro e base em metal cromado	Unidade	30	
29	Ponto de internet por onda wireless de, no mínimo, 25 Mb/s de velocidade. O access point wireless deve contemplar link dedicado, provedor e roteador wireless (deverá ter o sinal de transferência mínima de 54 Mbps com frequência de 2.4 MHz para suportar múltiplos computadores – compatível com produtos que operem com base no padrão 802.11n ou superior, e todos os produtos wireless. Segurança avançada, controle de acesso à internet, load balance, bem como habilitação de handoff nos pontos disponibilizados)	Diárias	20	
30	Sofá de 2 lugares com estrutura em madeira, revestido com espuma de poliuretano, manta acrílica e acabamento em couro (cor a definir)	Unidade	5	
31	Sofá de 3 lugares com estrutura em madeira, revestido com espuma de poliuretano, manta acrílica e acabamento em couro (cor a definir)	Unidade	5	
32	Toalha de mesa (diversos tamanhos)	Unidade	100	
33	Locação com instalação, desinstalação e retirada de climatizadores de ambiente, móvel (com rodízios), sem fixação de parafusos, modelo evaporativo, na voltagem 110 ou 220 V. Devem estar de acordo com os padrões de ambiente estabelecidos NR15 e NR17 e seus anexos (especialmente nível de ruído). Cada climatizador deverá ter vazão mínima de 7.500m³/h, reservatório de água de no mínimo 40 litros, deve permitir reposição manual de água ao reservatório (não conectado a rede hidráulica), alcance de área: 441,50m², consumo de energia inferior a 0,85 kWh.	Diárias	20	
34	Locação de máquina automática de café expresso e bebidas quentes, com liberação automática de copos ou não, palhetas para 100 a 200 bebidas. Possui sistema de pagamento opcional através de moedeiro, ou seja, seu funcionamento pode ser através de consumo livre, consumo pago com leitor de moedas ou o mix de consumo livre e pago.	Diárias	30	

	<p>Pode ser conectada à rede hídrica ou galão d'água. No aluguel, se necessário, acompanha gabinete para acomodação da máquina.</p> <p>Prepara: Café, Cappuccino, chocolate, composto lácteo, café com leite, chás, entre outros. Tensão podendo ser: 110V e/ou 220V</p>			
35	<p>Locação de máquina de café com fácil manuseio e operação. Fornece café expresso na temperatura consistente, além de fornecer água quente e vapor para preparação de chá, cappuccino.</p> <p>Permite extrair duas doses simultaneamente em poucos segundos, tendo como base o café moído na hora ou em pó. Possui bico vaporizador, com regulagem de altura, facilitador para aerar o leite ou água quente para suas infusões. Tensão podendo ser: 110V e/ou 220V.</p>	Diárias	30	
36	<p>LOCAÇÃO TENDA 10 X 10 M - Tenda padronizada no tamanho 10 x 10 m, pé direito de 3,00 a 6,00 mts, com cobertura em estilo chapéu de bruxa, com calha para escoamento de água, fechamento lateral, quando solicitado, em lona auto extingüível /antichama (não propaga chamas), deverão ainda, estar em bom estado de conservação, não sendo aceitos materiais rasgados, manchados ou sujos. Devem conter cintas com catraca para fixação junto ao solo. Carga de 8 toneladas. Incluir: transporte, carga, descarga, montagem, desmontagem, mão-de-obra, hospedagem e alimentação da equipe, se necessário. Além da ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA (ART) DAS LONAS DAS TENDAS EM RELAÇÃO A PREVENÇÃO DE INCÊNDIOS</p>	Diárias	30	
37	<p>TENDA 5 X 5 M - Tenda padronizada no tamanho 5 x 5 m pé direito de 3,00 a 5,00 mts, com cobertura e fechamentos, em estilo chapéu de bruxa, com calha para escoamento de água, fechamento lateral, quando solicitado, em lona auto extingüível / antichama (não propaga chamas), deverão ainda, estar em bom estado de conservação, não sendo aceitos materiais rasgados, manchados ou sujos. Devem conter cintas com catraca para fixação junto ao solo. Carga de 8 toneladas. Incluir: transporte, carga, descarga, montagem, desmontagem, mão-de-obra, hospedagem e alimentação da equipe, se necessário. Além da ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA (ART) DAS LONAS DAS TENDAS EM RELAÇÃO A PREVENÇÃO DE INCÊNDIOS.</p>	Diárias	20	
38	<p>LOCAÇÃO DE TRELIÇA Q30 - Trelíça em alumínio nas dimensões de 30 x 30 cm (box Truss) Q30. Cotados por metros para eventos.</p>	M <sup>2</sup> /diária	100	

39	Arranjo de flores: Jardineiras de flores artificiais até 1m pé de mesa com 60cm de largura.	Diárias	30	
40	Par LED 3 ou 5V	Diárias	100	
41	Moving Head de 250W	Diárias	40	
42	Locação de Gradil de <i>Contenção</i> com suporte de engate para continuidade e segurança utilizado para formação de filas, e isolamento – em alumínio tam 2 x 1,5m	Diárias	200	
43	Fornecimento (aquisição de porta banners) - porta banners com Pedestal em alumínio anodizado fosco com garra, Base articulada, Aberto atinge 2m de altura, fechado possui 1m. Indicado para banners com dimensões máximas de 1.50m X 1.80m	Unidade	30	
44	Fornecimento de transmissão simultânea de imagens HD com 2 (duas) câmeras, bem como acessórios e equipamentos necessários para a transmissão, os quais deverão incluir: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabeamento para a conexão com câmera e telas de exibição, superior a 50 metros;</li> <li>• Amplificador de sinal (quando a distância câmera – telão for superior a 50 metros;</li> </ul> Pessoal treinado e uniformizado, 2 cinegrafistas, 1 diretor de TV, 1 assistente e 1 responsável técnico devidamente credenciado para a função	Unidade/hora	60	
45	Fornecimento de link de transmissão para internet (conexão entre o evento e o servidor de streaming, transmissão via satélite para internet com redundância com 720kbps (velocidade de transmissão) com vídeo HD – 1080x720 (qualidade de vídeo) e gerador de caracteres. Sistema de redundância 1 +1 (dois sistemas de transmissão funcionando simultaneamente com balanceamento de link automático). Incluindo sistema de energia autônomo e balanceado.	Unidade/diária	20	
46	Fornecimento transporte de materiais – transporte de materiais e pessoal fora do raio de 100 quilômetros da base em Campo Grande, com caminhão ¾ carga seca de 5 metros.	km	2000	

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Especificação	Unidade	Qtd. Máxima	Valor Unit.
01	Assessoria no planejamento estratégico, organizacional e operacional do evento:	Unid.	05	

	<p>Consiste na prestação de serviços técnicos de planejamento operacional e organizacional de eventos as seguintes atividades de assessoria técnica:</p> <p>1 – Apoio técnico e administrativo;</p> <p>2 – Trabalhos de secretaria prévia;</p> <p>3 – Elaboração de projeto de evento, contendo plano de trabalho detalhado;</p> <p>Desenvolvimento do projeto do evento, com levantamento de informações acerca de conteúdo, público alvo, local para o evento, bem como planilhar os custos para a realização;</p> <p>4 – Assessoria no desenvolvimento de estratégias, propostas de projetos com vistas a captação de recursos e/ou patrocínios complementares para o desenvolvimento do evento - Realização de captação de recursos para a realização de evento, contato com patrocinadores, apoiadores;</p> <p>5 – organização, execução e acompanhamento da preparação da infraestrutura física para a realização do evento - Compreende a intermediação da montagem de toda a infraestrutura necessária à realização dos eventos. Envolve checagem, preparação, organização de ambientes e de equipamentos de informática, telecomunicação, serviços de sonorização e iluminação, com o correspondente suporte técnico, entre outras ações que envolvam a perfeita execução do objeto;</p> <p>5.1 – A execução das atividades acima descritas será de responsabilidade da empresa contratada, sob a supervisão deste Conselho, sendo que os fornecedores serão aqueles já contratados pelo Crea-MS, salvo em ocasiões específicas. O pagamento desses fornecedores constitui responsabilidade deste Conselho;</p> <p>6 – elaboração e fornecimento da documentação do evento, compreendendo o planejamento executivo, a supervisão, organização, cobertura e documentação fotográfica de gravações, filmagens e edição do material;</p> <p>7 – Elaboração de produtos decorrentes do evento como relatórios, sumários executivos, livros, atas e anais, quando solicitado.</p>			
02	<p>Organização de eventos, sob demanda, com vistas a atender às necessidades do Crea – MS, seguindo as circunstâncias: proporcionar um período concentrado de colaboração intensiva, com networking, capacitações, experiência prática de desenvolvimento de novos produtos digitais e resolução de problemas complexos, insights e trocas geradas através das mentorias. Com fornecimento de todo material didático</p>	Unid	05	

	e institucional, assim como palestrantes, preferencialmente profissional de abrangência e currículo de experiência de outros eventos nacionais. Podendo o evento ser realizado em até 3 dias.			
03	<b>Fornecimento de buffet – para serviço de coffee break, opção 01</b> - café, chá, 2 tipos de sucos (com e sem açúcar), 2 tipos de refrigerantes (1 diet/light e normal), 3 tipos de biscoitos finos, salada de frutas, 2 tipos de pães/ pão de metro, 1 tábua de frios, mini sanduíches variados e/ou salgadinhos assados 3 tipos, 2 massas doces (bolo ou rocambole) – inclui serviços de copa e garçom	Pessoas	300	
04	<b>Fornecimento de buffet – para serviço de coffee break, opção 02</b> - café, chá, 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), 3 tipos de biscoitos finos, frutas variadas (mínimo de 2 variedades), 2 tipos de pães/ pão de metro, mini sanduíches variados e/ou salgadinhos assados 3 tipos, 1 massa doce (bolo ou rocambole), 2 tipos de queijo – inclui serviços de copa e garçom.	Pessoas	300	
05	<b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 01</b> - Entradas Frias: barquete de salpicão, mini batatinha recheada, minicusuz, tartelete com queijos, canapés de carpaccio – Entradas quentes: coxinha de frango, rissoles, bolinha de queijo, quibe e empadas. Bebidas: 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons	Pessoas	300	
06	<b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 02</b> - Entradas finas: barquete de salpicão, mini batatinha recheada, torta fria, tartelete com queijos, mini sanduíches de pão sírio – Entradas quentes: coxinha de frango, mini quibe, bolinho de bacalhau, bolinha de queijo, rissoles de camarão. Finger food: servido a volante: mini porcelana com escondidinho de carne seca. Sobremesa: mini churros recheado. Bebidas: 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.	Pessoas	500	
07	<b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 03</b> - Canapés: Palmito com cheiro verde, copa com maracujá, Parma com amêndoas, filé com cebola caramelada, caponata, brie com geleia de menta. - Mini salgadinhos: Mini batatinha recheadas com crisps de bacon, mini pastel de forno de presunto e catupiry, trouxinha de palmito,	Pessoas	400	

	empanada de frango, croquete de frango, bolinho de bacalhau, bruschettas caprese, bruschettas de filé com cebola caramelada e mostarda dijon - Mini Porções: Penne (ao molho de 4 queijos e funghi), Risoto (de alho poró com crisps ou manga com gorgonzola ou salmão ou tomate seco e rúcula) - Sobremesa: Sorvete de creme com calda de frutas vermelhas. 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.			
08	<b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 4</b> - Pão de queijo, mini sanduiche de salame com queijo, croissant de presunto e queijo, mini hambúrguer, pastelzinho de queijo e de carne. - Sobremesa: salada de frutas, bolo de chocolate. Bebidas: Café, chá, 2 tipos de Suco (sendo 1 sem açúcar), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.	Pessoas	400	
09	<b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 05</b> - Frito: coxinha de frango, bolinha de queijo, rissoles de presunto e queijo, quibe, croquetes de massa de batata (camarão, bacalhau e carne seca), mini pastelzinho de carne queijo e catupiry, salsicha empanada - Assados: Esfiha de carne e calabresa, fogacinha: frango catupiry, presunto e queijo, Mini hambúrguer, mini hot dog, mini pizza de mussarela ou calabresa. 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.	Pessoas	300	
10	<b>Fornecimento de buffet – para serviço de jantar, opção 01</b> - Entradas frias: Terrine de queijo e castanhas, torradas de pão de forma, quiche de alho poro, torta fria de frango e requeijão cremoso – Entradas quentes: Bolinho de calabresa e Esfihas - Embutidos: Blanquet, lombo defumado, peito de peru defumado e salame hamburguês - Queijos: Mussarela temperada, burrata com tomate cereja confitado e molho Pesto - Jantar: Arroz com lentilhas e cebolas caramelizadas, arroz branco, filé ao molho de vinho tinto e vinagre balsâmico, pernil Suíno ao molho de Laranja, Fettuccine ao molho Alfredo e queijo, salada verde com legumes salteados no azeite ,azeitona preta e abacaxi caramelizado. - Sobremesa: Torta de chocolate e sorvete de creme - Bebidas: 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais:	Pessoas	600	

	aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons			
11	<b>Fornecimento de buffet – para serviço de jantar, opção 02 -</b> Entradas - Queijos: gorgonzola, gruyere, provolone, brie com calda de amora. Salames: Blanquet de peru, italiano, lombo copa. Mix de frutas secas, azeitonas gregas, champignon e tomate seco. Pastas: azeitona preta, tomate seco e caponata de berinjela. Variedade de pães e de frutas secas. - Jantar: Salada americana com manga, creme balsâmico, risoto de tomate seco com rúcula e parmesão, risoto de camarão e limão siciliano, nhoque ao molho pomodoro, ravióli de queijo branco e bife à parmegiana. - Sobremesa: petit gateau - Bebidas: 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.	Pessoas	600	
12	<b>Fornecimento de buffet – para serviço de jantar, opção 03 -</b> Entrada com torradas e 2 tipos de patês. Saladas: folhas verdes, frutas e variados tipos de legumes crus e cozidos. Carnes: 03 tipos de carnes vermelhas, 01 tipo de branca (frango, suíno ou peixe); Acompanhamentos: arroz branco e com brócolis, purê (batata ou mandioca, creme de milho, farofa (tropeiro, banana, ovo, bacon e calabresa), legumes gratinados, 1 (um) tipo de Massas com molho vermelho ou branco. Sobremesa: 02 (duas), com opções de escolha, podendo ser doces finos, cheesecake, quiches, taça da felicidade entre outros servidos em taças individuais. Bebidas: 02 tipos de sucos e 02 tipos de refrigerantes 1ª (primeira) linha light e normal.	Pessoas	600	
13	Fotógrafo por período de 4h, profissional com experiência comprovada por portfólio na cobertura de eventos de grande e médio porte. O fotografo deverá realizar cobertura com qualidade jornalística e entregar o resultado de acordo com a demanda jornalística, muitas vezes em tempo real. Além de uma outra entrega – em HD externo – contendo todas as fotos do evento em alta e baixa resolução para efeito de prestação de contas e arquivo.	Diárias	20	
14	Fotógrafo por período de 8h, profissional com experiência comprovada por portfólio na cobertura de eventos de grande e médio porte. O fotografo deverá realizar cobertura com qualidade jornalística e entregar o resultado de acordo com a demanda jornalística, muitas vezes em tempo real. Além de uma outra entrega – em HD externo – contendo todas as fotos do evento em alta e baixa resolução para	Diárias	20	

	efeito de prestação de contas e arquivo			
15	Operador de equipamentos audiovisuais e som, por período de 8h - profissional com conhecimentos sobre os equipamentos a serem eventualmente empregados no evento, para testes, ajustes e manuseio. Para fins deste edital, "equipamentos audiovisuais" compreendem os aparelhos de "projeto multimídia", "tela", "retroprojeto" e "som". Este profissional deverá ter conhecimento técnico-especializado para operação, manuseio, regulagem e manutenção básica de cabines de som e de mesa, inclusive configuração de microfones e transmissores sem fio	Diárias	20	
16	Operador de equipamentos audiovisuais e som por período de 4h - profissional com conhecimentos sobre os equipamentos a serem eventualmente empregados no evento, para testes, ajustes e manuseio. Para fins deste edital, "equipamentos audiovisuais" compreendem os aparelhos de "projeto multimídia", "tela" e "som". Este profissional deverá ter conhecimento técnico-especializado para operação, manuseio, regulagem e manutenção básica de cabines de som e de mesa, inclusive configuração de microfones e transmissores sem fio	Diárias	20	
17	Garçom, por período de 4h, profissional com experiência em eventos e no trato com autoridades, devidamente uniformizado. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias à boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual	Diárias	30	
18	Garçom, por período de 8h, profissional com experiência em eventos e no trato com autoridades, devidamente uniformizado. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias à boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual	Diárias	30	
19	Cerimonialista (mestre) por período de 4h, profissional com desenvoltura e experiência para a narração de eventos.	Diárias	20	
20	Cerimonialista (mestre) por período de 8h, profissional com desenvoltura e experiência para a narração de eventos.	Diárias	20	
21	Recepcionista uniformizado por período de 4h, profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizados, devendo possuir experiência no trato com autoridades. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias a boa e adequada	Diárias	20	

	prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual;			
22	Recepcionista uniformizado por período de 8h, profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizados, devendo possuir experiência no trato com autoridades. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias a boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual;	Diárias	20	
23	Segurança uniformizado e outros, por período de 4h, profissional com experiência na atividade de segurança em eventos, devidamente uniformizados, devendo possuir experiência no trato com autoridades. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias a boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual, sem necessidade de ser armado	Diárias	20	
24	Segurança uniformizado e outros, por período de 8h, profissional com experiência na atividade de segurança em eventos, devidamente uniformizados, devendo possuir experiência no trato com autoridades. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias a boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual, sem necessidade de ser armado	Diárias	10	
25	Estande para exposição de produtos/atendimento, compreendendo a criação de layout a ser aprovado pelo Crea-MS, incluindo todos os serviços/profissionais necessários para a montagem, adesivagem e desmontagem.	M²/diária	80	
26	Cadeiras ergonômicas, em tecido na cor preta, com rodízios e acabamento cromado para recepção	Unidade	50	
27	Frigobar 120 litros	Unidade	10	
28	Mesa tipo bistrô c/ 03 banquetas - alta - (60x60cm) com tampo de vidro e base em metal cromado	Unidade	30	
29	Ponto de internet por onda wireless de, no mínimo, 25 Mb/s de velocidade. O access point wireless deve contemplar link dedicado, provedor e roteador wireless (deverá ter o sinal de transferência mínima de 54 Mbps com frequência de 2.4 MHz para suportar múltiplos computadores – compatível com produtos que operem com base no padrão 802.11n ou superior, e todos os produtos wireless. Segurança avançada,	Diárias	20	

	controle de acesso à internet, load balance, bem como habilitação de handoff nos pontos disponibilizados)			
30	Sofá de 2 lugares com estrutura em madeira, revestido com espuma de poliuretano, manta acrílica e acabamento em couro (cor a definir)	Unidade	5	
31	Sofá de 3 lugares com estrutura em madeira, revestido com espuma de poliuretano, manta acrílica e acabamento em couro (cor a definir)	Unidade	5	
32	Toalha de mesa (diversos tamanhos)	Unidade	100	
33	Locação com instalação, desinstalação e retirada de climatizadores de ambiente, móvel (com rodízios), sem fixação de parafusos, modelo evaporativo, na voltagem 110 ou 220 V. Devem estar de acordo com os padrões de ambiente estabelecidos NR15 e NR17 e seus anexos (especialmente nível de ruído). Cada climatizador deverá ter vazão mínima de 7.500m <sup>3</sup> /h, reservatório de água de no mínimo 40 litros, deve permitir reposição manual de água ao reservatório (não conectado a rede hidráulica), alcance de área: 441,50m <sup>2</sup> , consumo de energia inferior a 0,85 kWh.	Diárias	20	
34	<p>Locação de máquina automática de café expresso e bebidas quentes, com liberação automática de copos ou não, palhetas para 100 a 200 bebidas.</p> <p>Possui sistema de pagamento opcional através de moedeiro, ou seja, seu funcionamento pode ser através de consumo livre, consumo pago com leitor de moedas ou o mix de consumo livre e pago.</p> <p>Pode ser conectada à rede hídrica ou galão d'água. No aluguel, se necessário, acompanha gabinete para acomodação da máquina.</p> <p>Prepara: Café, Cappuccino, chocolate, composto lácteo, café com leite, chás, entre outros. Tensão podendo ser: 110V e/ou 220V</p>	Diárias	30	
35	<p>Locação de máquina de café com fácil manuseio e operação. Fornece café expresso na temperatura consistente, além de fornecer água quente e vapor para preparação de chá, cappuccino.</p> <p>Permite extrair duas doses simultaneamente em poucos segundos, tendo como base o café moído na hora ou em pó. Possui bico vaporizador, com regulagem de altura, facilitador para aerar o leite ou água quente para suas infusões. Tensão podendo ser: 110V e/ou 220V.</p>	Diárias	30	
36	LOCAÇÃO TENDA 10 X 10 M - Tenda padronizada no tamanho 10 x 10 m, pé direito de 3,00 a 6,00 mts, com	Diárias	30	

	cobertura em estilo chapéu de bruxa, com calha para escoamento de água, fechamento lateral, quando solicitado, em lona auto extingüível /antichama (não propaga chamas), deverão ainda, estar em bom estado de conservação, não sendo aceitos materiais rasgados, manchados ou sujos. Devem conter cintas com catraca para fixação junto ao solo. Carga de 8 toneladas. Incluir: transporte, carga, descarga, montagem, desmontagem, mão-de-obra, hospedagem e alimentação da equipe, se necessário. Além da ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA (ART) DAS LONAS DAS TENDAS EM RELAÇÃO A PREVENÇÃO DE INCÊNDIOS			
37	TENDA 5 X 5 M - Tenda padronizada no tamanho 5 x 5 m pé direito de 3,00 a 5,00 mts, com cobertura e fechamentos, em estilo chapéu de bruxa, com calha para escoamento de água, fechamento lateral, quando solicitado, em lona auto extingüível / antichama (não propaga chamas), deverão ainda, estar em bom estado de conservação, não sendo aceitos materiais rasgados, manchados ou sujos. Devem conter cintas com catraca para fixação junto ao solo. Carga de 8 toneladas. Incluir: transporte, carga, descarga, montagem, desmontagem, mão-de-obra, hospedagem e alimentação da equipe, se necessário. Além da ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA (ART) DAS LONAS DAS TENDAS EM RELAÇÃO A PREVENÇÃO DE INCÊNDIOS.	Diárias	20	
38	LOCAÇÃO DE TRELIÇA Q30 - Treliza em alumínio nas dimensões de 30 x 30 cm (box Truss) Q30. Cotados por metros para eventos.	M <sup>2</sup> /diária	100	
39	Arranjo de flores: Jardineiras de flores artificiais até 1m pé de mesa com 60cm de largura.	Diárias	30	
40	Par LED 3 ou 5V	Diárias	100	
41	Moving Head de 250W	Diárias	40	
42	Locação de Gradil de <i>Contenção</i> com suporte de engate para continuidade e segurança utilizado para formação de filas, e isolamento – em alumínio tam 2 x 1,5m	Diárias	200	
43	Fornecimento (aquisição de porta banners) - porta banners com Pedestal em alumínio anodizado fosco com garra, Base articulada, Aberto atinge 2m de altura, fechado possui 1m. Indicado para banners com dimensões máximas de 1.50m X 1.80m	Unidade	30	
44	Fornecimento de transmissão simultânea de imagens HD com 2 (duas) câmeras, bem como acessórios e equipamentos necessários para a transmissão, os quais deverão incluir:	Unidade/hora	60	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabeamento para a conexão com câmera e telas de exibição, superior a 50 metros;</li> <li>• Amplificador de sinal (quando a distância câmera – telão for superior a 50 metros;</li> </ul> <p>Pessoal treinado e uniformizado, 2 cinegrafistas, 1 diretor de TV, 1 assistente e 1 responsável técnico devidamente credenciado para a função</p>			
45	<p>Fornecimento de link de transmissão para internet (conexão entre o evento e o servidor de streaming, transmissão via satélite para internet com redundância com 720kbps (velocidade de transmissão) com vídeo HD – 1080x720 (qualidade de vídeo) e gerador de caracteres. Sistema de redundância 1 +1 (dois sistemas de transmissão funcionando simultaneamente com balanceamento de link automático). Incluindo sistema de energia autônomo e balanceado.</p>	Unidade/di ária	20	
46	<p>Fornecimento transporte de materiais – transporte de materiais e pessoal fora do raio de 100 quilômetros da base em Campo Grande, com caminhão ¾ carga seca de 5 metros.</p>	km	2000	



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA**  
**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 90002/2025 | ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO

(Processo Administrativo nº P2024/070419-8)

CONTRATO ADMINISTRATIVO N. 0XX/2025 QUE  
FAZEM ENTRE SI O CONSELHO REGIONAL DE  
ENGENHARIA E AGRONOMIA DE MATO GROSSO  
DO SUL E A EMPRESA .....

O **CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO MATO GROSSO DE SUL (CreaMS)**, autarquia federal de fiscalização da atividade profissional, inscrito na CNPJ nº 15.417.520/0001-71, com sede na Rua Sebastião Taveira, 268, São Francisco, na cidade de Campo Grande/MS, neste ato representado por sua Presidente, **Engenheira Agrimensora VÂNIA ABREU DE MELLO**, portadora da CI nº ..... e inscrita no CPF sob o nº ....., doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE** e a empresa ....., inscrita no CNPJ sob o nº ....., com sede à ....., neste ato representada por ....., portador da CI nº ..... e inscrito no CPF sob o nº ....., doravante denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no Processo nº P2024/070419-8 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico SRP Nº 90002/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1.1. O objeto do presente instrumento é a organização de evento, assessoria no planejamento estratégico, organizacional e operacional, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

Item	Descrição	Métrica	Qtd.	VI. Unit.
01	Assessoria no planejamento estratégico, organizacional e operacional do evento: Consiste na prestação de serviços técnicos de planejamento operacional e organizacional de eventos as seguintes atividades de assessoria técnica: 1 – Apoio técnico e administrativo; 2 – Trabalhos de secretaria prévia;	Unid.	05	

	<p>3 – Elaboração de projeto de evento, contendo plano de trabalho detalhado; Desenvolvimento do projeto do evento, com levantamento de informações acerca de conteúdo, público alvo, local para o evento, bem como planilhar os custos para a realização;</p> <p>4 – Assessoria no desenvolvimento de estratégias, propostas de projetos com vistas a captação de recursos e/ou patrocínios complementares para o desenvolvimento do evento - Realização de captação de recursos para a realização de evento, contato com patrocinadores, apoiadores;</p> <p>5 – organização, execução e acompanhamento da preparação da infraestrutura física para a realização do evento - Compreende a intermediação da montagem de toda a infraestrutura necessária à realização dos eventos. Envolve checagem, preparação, organização de ambientes e de equipamentos de informática, telecomunicação, serviços de sonorização e iluminação, com o correspondente suporte técnico, entre outras ações que envolvam a perfeita execução do objeto;</p> <p>5.1 – A execução das atividades acima descritas será de responsabilidade da empresa contratada, sob a supervisão deste Conselho, sendo que os fornecedores serão aqueles já contratados pelo Crea-MS, salvo em ocasiões específicas. O pagamento desses fornecedores constitui responsabilidade deste Conselho;</p> <p>6 – elaboração e fornecimento da documentação do evento, compreendendo o planejamento executivo, a supervisão, organização, cobertura e documentação fotográfica de gravações, filmagens e edição do material;</p> <p>7 – Elaboração de produtos decorrentes do evento como relatórios, sumários executivos, livros, atas e anais, quando solicitado.</p>			
02	<p>Organização de eventos, sob demanda, com vistas a atender às necessidades do Crea – MS, seguindo as circunstâncias: proporcionar um período concentrado de colaboração intensiva, com networking, capacitações, experiência prática de desenvolvimento de novos produtos digitais e resolução de problemas complexos, insights e trocas geradas através das mentorias. Com fornecimento de todo material didático e institucional, assim como palestrantes, preferencialmente profissional de abrangência e currículo de experiência de outros eventos nacionais. Podendo o evento ser realizado em até 3 dias.</p>	Unid	05	
03	<p><b>Fornecimento de buffet – para serviço de coffee break, opção 01</b> - café, chá, 2 tipos de sucos (com e sem açúcar), 2 tipos de refrigerantes (1 diet/light e normal), 3 tipos de biscoitos finos, salada de frutas, 2 tipos de pães/ pão de metro, 1 tábua de frios, mini sanduíches variados e/ou salgadinhos assados 3 tipos, 2 massas doces (bolo ou rocambole) – inclui serviços de copa e garçom</p>	Pessoas	300	
04	<p><b>Fornecimento de buffet – para serviço de coffee break, opção 02</b> - café, chá, 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), 3 tipos de biscoitos finos, frutas variadas (mínimo de 2 variedades), 2 tipos de pães/ pão de metro, mini sanduíches variados e/ou salgadinhos assados 3 tipos, 1 massa doce (bolo ou rocambole), 2 tipos de queijo – inclui serviços de copa e</p>	Pessoas	300	

	garçom.			
05	<b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 01</b> - Entradas Frias: barquete de salpicão, mini batatinha recheada, miniscusuz, tartelete com queijos, canapés de carpaccio – Entradas quentes: coxinha de frango, rissoles, bolinha de queijo, quibe e empadas. Bebidas: 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons	Pessoas	300	
06	<b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 02</b> - Entradas finas: barquete de salpicão, mini batatinha recheada, torta fria, tartelete com queijos, mini sanduiches de pão sírio – Entradas quentes: coxinha de frango, mini quibe, bolinho de bacalhau, bolinha de queijo, rissoles de camarão. Finger food: servido a volante: mini porcelana com escondidinho de carne seca. Sobremesa: mini churros recheado. Bebidas: 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.	Pessoas	500	
07	<b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 03</b> - Canapés: Palmito com cheiro verde, copa com maracujá, Parma com amêndoas, filé com cebola caramelada, caponata, brie com geleia de menta. - Mini salgadinhos: Mini batatinha recheadas com crisps de bacon, mini pastel de forno de presunto e catupiry, trouxinha de palmito, empanada de frango, croquete de frango, bolinho de bacalhau, bruschettas caprese, bruschettas de filé com cebola caramelada e mostarda dijon - Mini Porções: Penne (ao molho de 4 queijos e funghi), Risoto (de alho poró com crisps ou manga com gorgonzola ou salmão ou tomate seco e rúcula) - Sobremesa: Sorvete de creme com calda de frutas vermelhas. 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.	Pessoas	400	
08	<b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 4</b> - Pão de queijo, mini sanduiche de salame com queijo, croissant de presunto e queijo, mini hambúrguer, pastelzinho de queijo e de carne. - Sobremesa: salada de frutas, bolo de chocolate. Bebidas: Café, chá, 2 tipos de Suco (sendo 1 sem açúcar), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.	Pessoas	400	
09	<b>Fornecimento de buffet - para serviço de coquetel, opção 05</b> - Frito: coxinha de frango, bolinha de queijo, rissoles de presunto e queijo,	Pessoas	300	

	<p>quibe, croquetes de massa de batata (camarão, bacalhau e carne seca), mini pastelzinho de carne queijo e catupiry, salsicha empanada - Assados: Esfiha de carne e calabresa, fogacinha: frango catupiry, presunto e queijo, Mini hambúrguer, mini hot dog, mini pizza de mussarela ou calabresa. 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.</p>			
10	<p><b>Fornecimento de buffet – para serviço de jantar, opção 01</b> - Entradas frias: Terrine de queijo e castanhas, torradas de pão de forma, quiche de alho poro, torta fria de frango e requeijão cremoso – Entradas quentes: Bolinho de calabresa e Esfihas - Embutidos: Blanquet, lombo defumado, peito de peru defumado e salame hamburguês - Queijos: Mussarela temperada, burrata com tomate cereja confitado e molho Pesto - Jantar: Arroz com lentilhas e cebolas caramelizadas, arroz branco, filé ao molho de vinho tinto e vinagre balsâmico, pernil Suíno ao molho de Laranja, Fettuccine ao molho Alfredo e queijo, salada verde com legumes salteados no azeite ,azeitona preta e abacaxi caramelizado. - Sobremesa: Torta de chocolate e sorvete de creme - Bebidas: 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons</p>	Pessoas	600	
11	<p><b>Fornecimento de buffet – para serviço de jantar, opção 02</b> - Entradas - Queijos: gorgonzola, gruyere, provolone, brie com calda de amora. Salames: Blanquet de peru, italiano, lombo copa. Mix de frutas secas, azeitonas gregas, champignon e tomate seco. Pastas: azeitona preta, tomate seco e caponata de berinjela. Variedade de pães e de frutas secas. - Jantar: Salada americana com manga, creme balsâmico, risoto de tomate seco com rúcula e parmesão, risoto de camarão e limão siciliano, nhoque ao molho pomodoro, ravióli de queijo branco e bife à parmegiana. - Sobremesa: petit gateau - Bebidas: 2 tipos de sucos (diet/light e normal), 2 tipos de refrigerantes (1 diet), água com e sem gás. Materiais: aparadores, taças, guardanapos e todo o material para o serviço. Mão de obra: pessoal de apoio na cozinha, copeiro, administração do buffet e garçons.</p>	Pessoas	600	
12	<p><b>Fornecimento de buffet – para serviço de jantar, opção 03</b> - Entrada com torradas e 2 tipos de patês. Saladas: folhas verdes, frutas e variados tipos de legumes crus e cozidos. Carnes: 03 tipos de carnes vermelhas, 01 tipo de branca (frango, suíno ou peixe); Acompanhamentos: arroz branco e com brócolis, purê (batata ou mandioca, creme de milho, farofa (tropeiro, banana, ovo, bacon e calabresa), legumes gratinados, 1 (um) tipo de Massas com molho vermelho ou branco. Sobremesa: 02 (duas), com opções de escolha, podendo ser doces finos, cheesecake, quiches, taça da felicidade entre</p>	Pessoas	600	

	outros servidos em taças individuais. Bebidas: 02 tipos de sucos e 02 tipos de refrigerantes 1ª (primeira) linha light e normal.			
13	Fotógrafo por período de 4h, profissional com experiência comprovada por portfólio na cobertura de eventos de grande e médio porte. O fotografo deverá realizar cobertura com qualidade jornalística e entregar o resultado de acordo com a demanda jornalística, muitas vezes em tempo real. Além de uma outra entrega – em HD externo – contendo todas as fotos do evento em alta e baixa resolução para efeito de prestação de contas e arquivo.	Diárias	20	
14	Fotógrafo por período de 8h, profissional com experiência comprovada por portfólio na cobertura de eventos de grande e médio porte. O fotografo deverá realizar cobertura com qualidade jornalística e entregar o resultado de acordo com a demanda jornalística, muitas vezes em tempo real. Além de uma outra entrega – em HD externo – contendo todas as fotos do evento em alta e baixa resolução para efeito de prestação de contas e arquivo	Diárias	20	
15	Operador de equipamentos audiovisuais e som, por período de 8h - profissional com conhecimentos sobre os equipamentos a serem eventualmente empregados no evento, para testes, ajustes e manuseio. Para fins deste edital, “equipamentos audiovisuais” compreendem os aparelhos de “projeto multimídia”, “tela”, “retroprojeto” e “som”. Este profissional deverá ter conhecimento técnico-especializado para operação, manuseio, regulagem e manutenção básica de cabines de som e de mesa, inclusive configuração de microfones e transmissores sem fio	Diárias	20	
16	Operador de equipamentos audiovisuais e som por período de 4h - profissional com conhecimentos sobre os equipamentos a serem eventualmente empregados no evento, para testes, ajustes e manuseio. Para fins deste edital, “equipamentos audiovisuais” compreendem os aparelhos de “projeto multimídia”, “tela” e “som”. Este profissional deverá ter conhecimento técnico-especializado para operação, manuseio, regulagem e manutenção básica de cabines de som e de mesa, inclusive configuração de microfones e transmissores sem fio	Diárias	20	
17	Garçom, por período de 4h, profissional com experiência em eventos e no trato com autoridades, devidamente uniformizado. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias à boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual	Diárias	30	
18	Garçom, por período de 8h, profissional com experiência em eventos e no trato com autoridades, devidamente uniformizado. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias à boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação	Diárias	30	

	visual			
19	Cerimonialista (mestre) por período de 4h, profissional com desenvoltura e experiência para a narração de eventos.	Diárias	20	
20	Cerimonialista (mestre) por período de 8h, profissional com desenvoltura e experiência para a narração de eventos.	Diárias	20	
21	Recepcionista uniformizado por período de 4h, profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizados, devendo possuir experiência no trato com autoridades. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias a boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual;	Diárias	20	
22	Recepcionista uniformizado por período de 8h, profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizados, devendo possuir experiência no trato com autoridades. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias a boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual;	Diárias	20	
23	Segurança uniformizado e outros, por período de 4h, profissional com experiência na atividade de segurança em eventos, devidamente uniformizados, devendo possuir experiência no trato com autoridades. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias a boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual, sem necessidade de ser armado	Diárias	20	
24	Segurança uniformizado e outros, por período de 8h, profissional com experiência na atividade de segurança em eventos, devidamente uniformizados, devendo possuir experiência no trato com autoridades. O modelo de uniforme será aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada em quantidade e qualidade necessárias a boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual, sem necessidade de ser armado	Diárias	10	
25	Estande para exposição de produtos/atendimento, compreendendo a criação de layout a ser aprovado pelo Crea-MS, incluindo todos os serviços/profissionais necessários para a montagem, adesivagem e desmontagem.	M <sup>2</sup> /diária	80	
26	Cadeiras ergonômicas, em tecido na cor preta, com rodízios e acabamento cromado para recepção	Unidade	50	
27	Frigobar 120 litros	Unidade	10	
28	Mesa tipo bistrô c/ 03 banquetas - alta - (60x60cm) com tampo de vidro e base em metal cromado	Unidade	30	
29	Ponto de internet por onda wireless de, no mínimo, 25 Mb/s de velocidade. O access point wireless deve contemplar link dedicado, provedor e roteador wireless (deverá ter o sinal de transferência	Diárias	20	

	mínima de 54 Mbps com frequência de 2.4 MHz para suportar múltiplos computadores – compatível com produtos que operem com base no padrão 802.11n ou superior, e todos os produtos wireless. Segurança avançada, controle de acesso à internet, load balance, bem como habilitação de handoff nos pontos disponibilizados)			
30	Sofá de 2 lugares com estrutura em madeira, revestido com espuma de poliuretano, manta acrílica e acabamento em couro (cor a definir)	Unidade	5	
31	Sofá de 3 lugares com estrutura em madeira, revestido com espuma de poliuretano, manta acrílica e acabamento em couro (cor a definir)	Unidade	5	
32	Toalha de mesa (diversos tamanhos)	Unidade	100	
33	Locação com instalação, desinstalação e retirada de climatizadores de ambiente, móvel (com rodízios), sem fixação de parafusos, modelo evaporativo, na voltagem 110 ou 220 V. Devem estar de acordo com os padrões de ambiente estabelecidos NR15 e NR17 e seus anexos (especialmente nível de ruído). Cada climatizador deverá ter vazão mínima de 7.500m <sup>3</sup> /h, reservatório de água de no mínimo 40 litros, deve permitir reposição manual de água ao reservatório (não conectado a rede hidráulica), alcance de área: 441,50m <sup>2</sup> , consumo de energia inferior a 0,85 kWh.	Diárias	20	
34	Locação de máquina automática de café expresso e bebidas quentes, com liberação automática de copos ou não, palhetas para 100 a 200 bebidas. Possui sistema de pagamento opcional através de moedeiro, ou seja, seu funcionamento pode ser através de consumo livre, consumo pago com leitor de moedas ou o mix de consumo livre e pago. Pode ser conectada à rede hídrica ou galão d'água. No aluguel, se necessário, acompanha gabinete para acomodação da máquina. Prepara: Café, Cappuccino, chocolate, composto lácteo, café com leite, chás, entre outros. Tensão podendo ser: 110V e/ou 220V	Diárias	30	
35	Locação de máquina de café com fácil manuseio e operação. Fornece café expresso na temperatura consistente, além de fornecer água quente e vapor para preparação de chá, cappuccino. Permite extrair duas doses simultaneamente em poucos segundos, tendo como base o café moído na hora ou em pó. Possui bico vaporizador, com regulagem de altura, facilitador para aerar o leite ou água quente para suas infusões. Tensão podendo ser: 110V e/ou 220V.	Diárias	30	
36	LOCAÇÃO TENDA 10 X 10 M - Tenda padronizada no tamanho 10 x 10 m, pé direito de 3,00 a 6,00 mts, com cobertura em estilo chapéu de bruxa, com calha para escoamento de água, fechamento lateral, quando solicitado, em lona auto extingüível /antichama (não propaga chamas), deverão ainda, estar em bom estado de conservação, não sendo aceitos materiais rasgados, manchados ou sujos. Devem conter cintas com catraca para fixação junto ao solo. Carga de 8 toneladas. Incluir: transporte, carga, descarga, montagem, desmontagem, mão-de-obra, hospedagem e alimentação da equipe, se necessário. Além da ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA (ART) DAS LONAS DAS	Diárias	30	

	TENDAS EM RELAÇÃO A PREVENÇÃO DE INCÊNDIOS			
37	TENDA 5 X 5 M - Tenda padronizada no tamanho 5 x 5 m pé direito de 3,00 a 5,00 mts, com cobertura e fechamentos, em estilo chapéu de bruxa, com calha para escoamento de água, fechamento lateral, quando solicitado, em lona auto extingüível / antichama (não propaga chamas), deverão ainda, estar em bom estado de conservação, não sendo aceitos materiais rasgados, manchados ou sujos. Devem conter cintas com catraca para fixação junto ao solo. Carga de 8 toneladas. Incluir: transporte, carga, descarga, montagem, desmontagem, mão-de-obra, hospedagem e alimentação da equipe, se necessário. Além da ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA (ART) DAS LONAS DAS TENDAS EM RELAÇÃO A PREVENÇÃO DE INCÊNDIOS.	Diárias	20	
38	LOCAÇÃO DE TRELIÇA Q30 - Treliza em alumínio nas dimensões de 30 x 30 cm (box Truss) Q30. Cotados por metros para eventos.	M <sup>2</sup> /diária	100	
39	Arranjo de flores: Jardineiras de flores artificiais até 1m pé de mesa com 60cm de largura.	Diárias	30	
40	Par LED 3 ou 5V	Diárias	100	
41	Moving Head de 250W	Diárias	40	
42	Locação de Gradil de <i>Contenção</i> com suporte de engate para continuidade e segurança utilizado para formação de filas, e isolamento – em alumínio tam 2 x 1,5m	Diárias	200	
43	Fornecimento (aquisição de porta banners) - porta banners com Pedestal em alumínio anodizado fosco com garra, Base articulada, Aberto atinge 2m de altura, fechado possui 1m. Indicado para banners com dimensões máximas de 1.50m X 1.80m	Unidade	30	
44	Fornecimento de transmissão simultânea de imagens HD com 2 (duas) câmeras, bem como acessórios e equipamentos necessários para a transmissão, os quais deverão incluir: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabeamento para a conexão com câmera e telas de exibição, superior a 50 metros;</li> <li>• Amplificador de sinal (quando a distância câmera – telão for superior a 50 metros;</li> </ul> Pessoal treinado e uniformizado, 2 cinegrafistas, 1 diretor de TV, 1 assistente e 1 responsável técnico devidamente credenciado para a função	Unidade/ hora	60	
45	Fornecimento de link de transmissão para internet (conexão entre o evento e o servidor de streaming, transmissão via satélite para internet com redundância com 720kbps (velocidade de transmissão) com vídeo HD – 1080x720 (qualidade de vídeo) e gerador de caracteres. Sistema de redundância 1 +1 (dois sistemas de transmissão funcionando simultaneamente com balanceamento de link automático). Incluindo sistema de energia autônomo e balanceado.	Unidade/ diária	20	
46	Fornecimento transporte de materiais – transporte de materiais e pessoal fora do raio de 100 quilômetros da base em Campo Grande, com caminhão ¾ carga seca de 5 metros.	km	2000	

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 60 (sessenta) dias contados do(a) assinatura contratual/recebimento da nota de empenho, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

- 2.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do CONTRATADO, previstas neste instrumento.

#### **CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS**

3.1. O regime de execução contratual a ser adotado para a presente contratação será o de empreitada por preço global.

3.2. Os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, vinculado a este Contrato.

#### **CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

4.1. É vedada a subcontratação total dos serviços objeto do contrato, sendo permitida subcontratação parcial.

4.2. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do Contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

4.3. A subcontratação depende de autorização prévia do Contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

4.4. O Contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

4.5. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

#### **CLÁUSULA QUINTA – PREÇO**

5.1. O valor total da contratação é de R\$...... (.....).

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

#### **CLÁUSULA SEXTA – LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO**

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, vinculado a este Contrato.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE**

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do CONTRATADO, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo CONTRATANTE, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

## **CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

8.1. São obrigações do CONTRATANTE, além das previstas no termo de referência:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.1.6. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.7. Cientificar a unidade responsável para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.1.9. A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 20 (vinte) dias.

8.1.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas, além das previstas no termo de referência:

9.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990);

9.1.2. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor da contratação ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do

CONTRATADO; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.1.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE;

9.1.8. Comunicar ao Fiscal da contratação, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

9.1.9. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.1.10. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.1.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#));

9.1.12. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#));

9.1.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.1.14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#);

9.1.15. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

10.1. As partes deverão cumprir a [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 \(LGPD\)](#), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato

administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do [art. 6º da LGPD](#).

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do [art. 15 da LGPD](#), é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do [art. 16 da LGPD](#), incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O CONTRATADO deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados ([LGPD, art. 37](#)), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.11. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.12. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

## CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

## CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), o CONTRATADO que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao CONTRATADO que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i) **Advertência**, quando o CONTRATADO der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#));
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#));
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#)).
- iv) **Multa:**
  - (1) Moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

(2) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 5,0% a 10,0% do valor do Contrato.

(3) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 5,0% a 10,0% do valor do Contrato.

(4) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 1,0% a 5,0% do valor do Contrato.

(5) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 1,0% a 2,5% do valor do Contrato.

(6) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 1,0% a 2,5% do valor do Contrato.

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#))

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#)).

12.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#))

12.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE ao CONTRATADO, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#)).

12.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao CONTRATADO, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.9. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;

- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.10. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos [na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida [Lei \(art. 159\)](#).

12.11. A personalidade jurídica do CONTRATADO poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o CONTRATADO, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#)).

12.12. O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([art. 161, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#))

12.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#).

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

13.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

13.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

13.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

13.4. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.

13.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.4.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.5. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.5.3. Indenizações e multas.

13.6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021](#)).

13.7. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade CONTRATANTE ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021).

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Crea-MS, para o exercício 2025, na dotação discriminada abaixo:

14.1.1. Serviços Terceirizados - Realização de Eventos | 6.2.2.1.1.01.04.09.049. Serviço de Alimentação | 6.2.2.1.1.01.04.09.048. Locação de Bens Móveis, Máquinas e Equipamentos | 6.2.2.1.1.01.04.09.026. Demais Serviços Profissionais | 6.2.2.1.1.01.04.09.022.

14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#).

16.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021).

16.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#).

## CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 18 de novembro de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 16 de maio de 2012](#).

## CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. O contrato será assinado digitalmente pelo CONTRATANTE e CONTRATADO, nos termos do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020, que dispõe sobre o uso de assinaturas eletrônicas na administração pública federal e regulamenta o art. 5º da Lei nº 14.063, de 23 de setembro de 2020, quanto ao nível mínimo exigido para a assinatura eletrônica em interações com o ente público.

18.1.1. Para conferir a validade jurídica, a autenticidade do documento digital e o atributo de não repúdio referente à assinatura o usuário deverá utilizar um dos seguintes meios:

18.1.1.1. assinatura simples;

18.1.1.2. Assinatura eletrônica avançada;

18.1.1.3. Assinatura eletrônica qualificada.

18.1.2. A assinatura eletrônica simples, avançada e qualificada de documentos importa na aceitação das normas regulamentares sobre o assunto e na responsabilidade do usuário por sua utilização indevida.

18.1.3. Para poder efetivar as assinaturas eletrônicas, o CONTRATADO deverá efetivá-la diretamente no Portal de Serviços do Crea-MS, devendo, portanto, estar cadastrada nesse sistema.

## CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

19.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Campo Grande-MS, Seção Judiciária da comarca de Campo Grande/MS para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#).

Campo Grande-MS.

**CONTRATADA**

**ENG. AGRIM. VÂNIA ABREU DE MELLO  
PRESIDENTE DO CREA-MS**