

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Constitui objeto do presente Termo de Referência a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de planejamento, organização, produção, execução e gestão integrada do evento comemorativo dos 166 anos do Município de Itajaí, incluindo fornecimento de estruturas, equipamentos, mão de obra, montagem, desmontagem, suporte operacional e demais serviços necessários à realização do evento, com possibilidade de exploração comercial acessória pela contratada, conforme condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos, visando atender às demandas da Secretaria Municipal de Turismo e Eventos.

1.1. Tipo de objeto

Selecionar apenas uma opção:

(x) Serviço Comum

1.2. Especificações e quantidades

ITEM	UNID.	QUANT.	DESCRIÇÃO	VALOR DA
1	SERVIÇOS	1	ORGANIZAÇÃO, PRODUÇÃO, EXECUÇÃO, EXPLORAÇÃO E GESTÃO INTEGRADA DO ANIVERSÁRIO DA CIDADE	R\$ 1.379.057,96

O evento ocorrerá de 11 a 15 de junho de 2026 com estimativa de público de 25.000 mil pessoas. Os serviços serão supervisionados pela equipe técnica da Prefeitura Municipal de Itajaí. Segue abaixo, a especificação mínima de cada serviço a ser executado.

Especificação das atividades:

- Gestão de Operação de Bebidas com venda de chopes, destilados, cervejas, drinks, refrigerantes, água gaseificada, energéticos e sucos. **Apêndice 1**
- Gestão de operação de restaurantes **Apêndice 2**
- Gestão de operação de alimentos de rua e food trucks **Apêndice 3**
- Oferta de copos reutilizáveis **Apêndice 4**
- Gestão da execução da Identidade Visual e Adaptação do Espaço do Evento, da cenografia e mobiliário **Apêndice 5**

- Gestão de equipes operacionais do evento **Apêndice 6**
- Gestão da Operação Financeira **Apêndice 7**
- Infraestrutura técnica de som, iluminação, energia, palco e painel de LED **Apêndice 8**

1.3. Classificação do objeto

O objeto desta contratação é classificado como:

(x) Comum, conforme Estudo Técnico Preliminar;

.

1.4. Modelo de Execução

(x) Execução não contínuo (por escopo ou demanda);

1.5. Aplicabilidade da Lei Municipal nº 7.785/2025

Tratamento exclusivo ME/EPP: () SIM (x) NÃO

Subcontratação de ME/EPP: () SIM (x) NÃO

Não se aplica o tratamento diferenciado previsto para ME/EPP, tendo em vista que se trata de evento de grande porte, que exige capacidade técnica, operacional e financeira compatível com a complexidade dos serviços a serem executados.

Da mesma forma, não será obrigatório a subcontratação de ME/EPP, considerando que o objeto demanda execução integrada, com elevado nível de especialização, experiência comprovada e know-how específico, a fim de garantir a adequada gestão e a qualidade na realização do evento.

1.6. Do objetivo

O objeto principal do presente certame é a contratação de empresa especializada na prestação de serviços comuns de organização, produção, montagem, operação e desmontagem de eventos, nos termos das especificações constantes deste Edital e de seus Anexos

A concessão de uso de áreas, instalações e espaços físicos do centreventos, bem como o direito de exploração econômica das receitas provenientes da cessão de pontos comerciais, da exploração de praças de alimentação, bares, espaços publicitários, patrocínios e demais receitas correlatas, configura contrapartida acessória ao contrato de prestação de serviços, destinada à remuneração da contratada e à redução do dispêndio financeiro do município, sem descaracterizar a natureza principal do objeto como contratação de serviços comuns

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação justifica-se pela necessidade de organização e realização do evento comemorativo alusivo ao aniversário de 166 anos do Município, o qual integra o calendário oficial e possui relevante interesse público, cultural, social e turístico.

A realização do evento visa promover a valorização da cultura local, o fortalecimento da identidade do Município, bem como proporcionar lazer e entretenimento à população, contribuindo ainda para o fomento da economia local, por meio da geração de fluxo de visitantes e estímulo ao comércio, turismo e prestação de serviços.

A proposta desta edição contempla a realização de evento em formato ampliado em relação às comemorações anteriormente promovidas pelo Município, incluindo programação distribuída ao longo de cinco dias e previsão de show nacional de grande porte, demandando estrutura operacional compatível com eventos de maior complexidade e capacidade de público.

Por se tratar de evento com características inéditas no âmbito municipal, especialmente quanto ao porte da estrutura prevista e dimensão da programação, não há série histórica diretamente comparável para fins de dimensionamento integral da solução, circunstância que exige planejamento operacional específico e compatível com a magnitude do evento pretendido.

A contratação de empresa especializada mostra-se necessária diante da complexidade operacional envolvida, que abrange a coordenação integrada de diversas atividades, tais como montagem de estruturas, fornecimento de equipamentos, disponibilização de mão de obra, logística, operação técnica, suporte operacional, gestão de equipes e integração simultânea dos serviços necessários à execução do evento.

Destaca-se que a programação incluirá show nacional de dupla sertaneja de reconhecida expressão artística, elevando significativamente o nível de exigência relacionado ao planejamento técnico, dimensionamento de palco, sonorização, iluminação, energia, segurança, controle de público, logística operacional e compatibilização das estruturas com os riders técnicos das atrações.

Nesse contexto, a contratação integrada apresenta-se como solução mais adequada sob o aspecto operacional e gerencial, considerando a necessidade de centralização da execução, coordenação unificada das estruturas e adequada responsabilização técnica durante todas as etapas do evento.

A contratação revela-se conveniente e oportuna, considerando a necessidade de assegurar a realização do evento com adequado padrão de qualidade, segurança, eficiência operacional e organização, não dispondo a Administração Municipal de estrutura própria suficiente para execução direta de todas as atividades necessárias.

3. PARÂMETROS DA LICITAÇÃO

Modalidade:

(x) Pregão

Critério de julgamento:

(x) Menor preço global

4. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

Definir conforme o objeto:

Serviços comuns e/ou aquisição de bens:

(x) Global

Regime de execução:

(x) Preço global

4.2. Amostras

(x) Não

4.3. Garantia de proposta

(x) Não

5. DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

Habilitação jurídica (art. 62, inciso I);

Habilitação fiscal, social e trabalhista (art. 62, inciso III);

Qualificação técnica (art. 62, inciso II):

A comprovação da qualificação técnica dar-se-á mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a execução satisfatória de serviços compatíveis com o objeto da contratação, em características, quantidades e prazos.

Para fins de compatibilidade, será exigida a comprovação de experiência na organização, coordenação e execução de eventos, incluindo, no mínimo, atividades relacionadas à montagem de estruturas, fornecimento de equipamentos e gestão de equipes.

Será exigida a comprovação de execução de evento(s) com público igual ou superior a 50% (cinquenta por cento) do público estimado para o presente evento, ou seja, mínimo de 12.500 (doze mil e quinhentas) pessoas, de forma a demonstrar a capacidade operacional da licitante para o atendimento das demandas previstas.

Qualificação econômico-financeira

Deverá o licitante comprovar boa situação financeira, mediante:

- Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais.
- Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

6. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Prazo de entrega/execução:

- A execução do objeto terá início imediato após a assinatura do contrato, mediante realização de reunião inicial de planejamento entre as partes, com definição de cronograma e entregáveis.

A fase de montagem das estruturas e demais preparativos deverá ter início em 08/06, conforme cronograma a ser validado pela Administração, e a desmontagem deverá ocorrer a partir de 17/06, devendo a contratada assegurar a completa execução de todas as etapas necessárias à realização do evento

- Possibilidade de prorrogação (art. 107): Não haverá prorrogação

6.2. Endereço do local de entrega, identificação da Secretaria/departamento responsável pelo recebimento, e horário:

Centreventos: Av. Min. Victor Konder, 303 - Centro, Itajaí - SC, 88301-701 – Secretaria de Turismo e Eventos de Itajaí

6.3. Garantia contratual: Será exigida garantia contratual, em valor **correspondente a % do valor total do contrato.**

- (x) Não
() Sim

6.4. Garantia do produto/serviço, manutenção e assistência técnica.

- () Não
(x) Sim **Se houver, especificar as condições.**

Em razão da natureza do objeto, que envolve a realização de evento de grande porte com utilização intensiva de equipamentos e estruturas temporárias, será exigida da contratada a garantia da plena operacionalidade dos serviços durante todo o período do evento.

A contratada deverá assegurar:

Manutenção preventiva e corretiva contínua de todos os equipamentos e estruturas utilizados (som, iluminação, painéis de LED, geradores, entre outros);

Disponibilidade de equipe técnica especializada em regime de plantão, durante toda a montagem, execução e desmontagem do evento;

Substituição imediata de equipamentos defeituosos, sem ônus adicional para a Administração;

Garantia de funcionamento ininterrupto, especialmente durante as apresentações de maior porte;

A manutenção deverá ocorrer de forma contínua durante toda a operação do evento, visando evitar falhas, interrupções ou prejuízos à execução do objeto.

6.5. O evento ocorrerá de 11 a 15 de junho de 2026, nos termos da tabela abaixo,

DIA	DATA	ABERTURA	FECHAMENTO	H TOTAL
Quinta	11/06/2026	18h00	00h00	
Sexta	12/06/2026	13h30	00h00	10h30m
Sábado	13/06/2026	11h00	00h00	13h00m
Domingo	14/06/2026	11h00	00h00	13h00m
Segunda	15/06/2026	11h00	21h00	10h00m

* No dia 11, destinado ao evento institucional (casamento coletivo), não haverá operação aberta ao público; contudo, toda a infraestrutura deverá estar integralmente montada e em pleno funcionamento, incluindo sistemas de som, iluminação, geradores, painéis de LED e estruturas de palco que serão utilizadas no evento. A contratada deverá disponibilizar exclusivamente a equipe técnica necessária para operação desses sistemas, enquanto as demais equipes operacionais, como segurança, limpeza, brigada de incêndio e apoio geral, serão de responsabilidade do Município.

6.6. A contratada será responsável por entregar, de forma centralizada e padronizada, todos os serviços e estruturas necessárias à realização do evento, incluindo:

6.6.1. Planejamento, criação e execução do evento;

6.6.2. Gestão das operações de bebidas, restaurantes, alimentos de rua e especialidades;

6.6.3. Estruturação e operação das áreas de entretenimento e ativações;

- 6.6.4. Fornecimento e gestão de copos reutilizáveis;
 - 6.6.5. Montagem, manutenção e desmontagem de cenografia, mobiliário e estruturas físicas;
 - 6.6.6. Execução da identidade visual e ambientação de todos os espaços;
 - 6.6.7. Coordenação das equipes operacionais, de apoio e acessibilidade, incluindo intérpretes de LIBRAS;
 - 6.6.8. Implementação de seguros, Plano de Sustentabilidade, Plano de Prevenção e Combate a Incêndio (PPCI) e demais requisitos legais, com apresentação de ART/RRT de montagem, laudos de estabilidade, PPCI ou equivalente, bem como demais documentos exigidos pela legislação e normas técnicas aplicáveis, mantendo responsável técnico devidamente habilitado nos trechos que exijam atribuição legal, com a devida emissão das respectivas ART/RRT
 - 6.6.9. Gestão da operação financeira do evento, com infraestrutura de pagamentos e suporte técnico
- 6.7. Os detalhes operacionais, quantitativos e especificações técnicas encontram-se pormenorizados em tópico específico, em apêndice deste Termo de Referência, garantindo a rastreabilidade e a integração das informações com o Estudo Técnico Preliminar.
- 6.8. O acesso do público será gratuito, para fins de planejamento de viabilidade e dimensionamento operacional.
- 6.9. A contratada deverá disponibilizar equipes de segurança e limpeza devidamente dimensionadas e qualificadas, em número suficiente para atender à demanda do evento durante todos os períodos de funcionamento, garantindo a segurança do público, a organização dos espaços e a manutenção das condições adequadas de higiene e conservação, devendo apresentar plano de segurança e limpeza.
- 6.10. Para o dia 15, último dia de realização do evento, em razão da ocorrência de show nacional de grande porte, a contratada deverá reforçar as equipes, com ampliação do efetivo de segurança e limpeza, de modo a assegurar o pleno atendimento da demanda ampliada, o controle de público e a adequada prestação dos serviços.
- 6.11. A contratada será responsável pela disponibilização de toda a estrutura de sonorização e iluminação para o evento, incluindo equipamentos, montagem, operação e desmontagem, devendo atender aos padrões técnicos exigidos para eventos de grande porte. Deverá ainda disponibilizar equipe técnica qualificada, composta por operadores de áudio e iluminação, técnicos especializados, roadies, carregadores, equipe de apoio operacional, bem como profissionais responsáveis pela montagem e desmontagem das estruturas.
- 6.12. Deverá ser assegurada infraestrutura compatível com a realização de show nacional de grande porte, incluindo, quando aplicável, palco adequado, sistema de PA (sonorização) de alta potência, monitoramento de palco, geradores de energia com redundância, cabeamento, painéis de LED, iluminação cênica, estruturas de sustentação (grid), além do atendimento integral às exigências técnicas dos artistas (riders técnicos), validados em conjunto com a SETUR.

6.13. A contratada deverá providenciar a contratação de apresentador para condução e mediação das atrações do evento, bem como disponibilizar DJ para execução musical nos intervalos entre as apresentações, garantindo a continuidade e ambientação adequada da programação.

6.14. Todas as atrações musicais serão fornecidas pelo Município, cabendo à contratada apenas a execução dos serviços necessários à realização dos espetáculos, conforme disposto neste Termo de Referência.

6.15. A contratada ficará autorizada a realizar a captação de recursos para apoio à execução do evento, podendo, para tanto, promover a prospecção e formalização de patrocínios, apoios institucionais e parcerias junto à iniciativa privada. Fica igualmente autorizada a explorar comercialmente os espaços disponibilizados no evento, incluindo, mas não se limitando, à comercialização de cotas de patrocínio, publicidade, ativações de marca, cessão de espaços para exposição e demais ações promocionais, observadas as diretrizes e limites estabelecidos neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

6.16. A contratada poderá autorizar aos patrocinadores a utilização das expressões “Apoiador do aniversário do Município de Itajaí – 166 anos”, em materiais promocionais, publicitários e institucionais, desde que previamente aprovados pelo Município.

6.17. Conforme o mapa do evento, a contratada deverá reservar os espaços destinados às áreas institucionais e temáticas, sendo que, na área inferior, deverão ser previstos locais específicos para a “Vila do Colono”, “Vila da Pesca” e Museu. No pavimento superior, deverão ser disponibilizados espaços para a realização de feira de artesanato, bem como para instalação de estandes institucionais dos times locais Clube Náutico Marcílio Dias e Clube Atlético Almirante Barroso, da Câmara de Vereadores de Itajaí, do Itajaí Convention & Visitors Bureau, do Conselho das Entidades e da Biblioteca, sendo que a montagem será de responsabilidade de cada entidade.

6.18. No piso térreo, a estrutura contará com 02 (dois) bares, sendo que um deles será destinado à exploração comercial pela empresa contratada, enquanto o outro será reservado às cervejarias locais. Caberá ao licitante optar pelo bar que deseja explorar no momento da apresentação do layout. Facultativamente, a contratada poderá propor a implantação de outros pontos de venda de bebidas em locais adicionais, desde que previamente submetidos à análise e aprovados pelo Município.

6.19. A contratada deverá disponibilizar brigadistas e ambulância(s) em quantidade compatível com a estimativa de público do evento, observando as normas vigentes de segurança e atendimento pré-hospitalar, de modo a garantir a adequada cobertura e pronta resposta em situações de emergência.

6.20. No dia 13/06, em razão da realização de jogo da Seleção Brasileira na Copa do Mundo, a contratada deverá promover a transmissão da partida por meio do painel de LED do palco principal, garantindo qualidade de imagem e som compatíveis com o porte do evento.

6.21. A contratada deverá disponibilizar gerador de energia em sistema de stand by para todo o período do evento, garantindo o fornecimento contínuo de energia elétrica em caso de falhas no abastecimento principal

6.22. Fornecimento e gestão de internet e demais soluções de conectividade destinadas tanto aos sistemas operacionais do evento quanto ao público participante, garantindo cobertura adequada, estabilidade de sinal e capacidade compatível com a demanda

6.23. A contratada deverá repassar ao Município o percentual correspondente a 5% (cinco por cento) sobre o faturamento bruto obtido com a captação de patrocínios e com a exploração comercial do evento, sem qualquer dedução de custos, taxas, comissões ou tributos incidentes sobre a operação, de modo que o percentual devido ao Município corresponda ao valor integral apurado sobre o total faturado. O valor poderá ser compensado/descontado dos montantes devidos pelo Município no âmbito da contratação

6.24. Considerando que a organização do evento envolve diversas atividades operacionais, tais como segurança, limpeza, operação de bares, food trucks, entre outras, a contratada poderá realizar a subcontratação de serviços especializados.

Entretanto, todas as empresas subcontratadas deverão atender integralmente às condições de habilitação exigidas, especialmente no que se refere à regularidade fiscal, trabalhista e capacidade técnica, conforme aplicável.

A contratada deverá encaminhar previamente ao Município a relação completa das empresas subcontratadas, para análise e aprovação, não sendo permitida a atuação de quaisquer prestadores sem a devida anuência.

A contratada permanece integralmente responsável pela execução dos serviços, qualidade das entregas e cumprimento das obrigações contratuais, inclusive em relação às empresas por ela subcontratadas.

7. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

7.1. Obrigações da Contratada:

- a) Atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do Contrato, limitada ao quantitativo de cada item;
- b) Ao fornecimento do objeto, de acordo com as especificações constantes, em consonância com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;
- c) Responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento do objeto;
- d) Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratado sem autorização da administração;
- e) Manter, durante a vigência da contratação, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas;
- f) Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à Administração ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência,

- imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;
- g) Responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto contratado;
 - h) Manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com a contratante por todo o período de contratação; comunicando, imediatamente, o Contratante em caso de alteração;
 - i) Elaborar e apresentar, previamente à execução, Plano de Trabalho detalhado, contemplando todas as etapas do evento, estrutura, equipes, logística e cronograma, para análise e aprovação da Administração;
 - j) Garantir a instalação completa da estrutura dentro dos prazos estabelecidos, assegurando que o evento ocorra com todas as condições operacionais adequadas;
 - k) Disponibilizar toda a infraestrutura necessária ao evento, incluindo palco, sistema de sonorização, iluminação, painéis de LED, geradores e demais equipamentos, em conformidade com o porte do evento;
 - l) Assegurar o pleno funcionamento de todos os equipamentos, com manutenção preventiva e corretiva contínua durante a montagem, execução e desmontagem;
 - m) Disponibilizar equipes técnicas, operacionais e de apoio devidamente qualificadas, em quantidade suficiente para atender ao evento;
 - n) Cumprir todas as normas legais e regulamentares aplicáveis, especialmente as relativas à segurança, prevenção contra incêndio, saúde pública e realização de eventos, incluindo exigências do Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina;
 - o) Obter, quando aplicável, todas as autorizações, alvarás e licenças necessárias à execução do evento;
 - p) Garantir a segurança do público e da estrutura, incluindo controle de riscos operacionais;
 - q) Responsabilizar-se pela montagem, operação e desmontagem completa da estrutura do evento;
 - r) Atender prontamente às determinações da fiscalização da Administração, promovendo os ajustes necessários durante a execução do contrato;
 - s) Substituir imediatamente qualquer equipamento, estrutura ou serviço que não atenda às condições exigidas, sem ônus adicional;

7.2. Obrigações da Contratante:

- a) Comunicar a Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues;
- b) Efetuar o pagamento da Contratada de acordo com a forma de pagamento estipulada na licitação e no Contrato;
- c) Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento/prestação dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas;
- d) Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela Contratada fora das especificações do contrato;

- e) Observar para que durante a vigência da contratação sejam cumpridas as obrigações assumidas pela Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;
- g) Prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;

8. INSTRUMENTO CONTRATUAL

8.1. A presente contratação será formalizada por:

- ☒ (x) Contrato administrativo. Prazo de execução da assinatura do contrato até 18/06, sendo a vigência até 30/07/2026
- ☐ () Ata de registro de preços.
- ☐ () Autorização de Fornecimento.

8.2. Gestão e Fiscalização:

Especificar:

- Gestor do contrato Gabriela Kelm da Nascimento
- Fiscal Administrativo do contrato: Cassia Gisele da Rosa Fiorenzano
- Fiscal Técnico do contrato: Ismael Inacio Bento Junior

9. MEDIÇÃO E PAGAMENTO

9.1. Em tratando de serviços será adotada sistemática de medição e pagamento associada ao recebimento definitivo.

9.2. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal, revestida do aceite da autoridade competente e responsável pela Secretaria gestora, por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente, indicadas pelo Contratado em sua proposta comercial.

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

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

9.2.3. 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.

9.2.5. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à

apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

10. RECEBIMENTO

10.1 Recebimento provisório

Os serviços serão recebidos provisoriamente pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante verificação preliminar da conformidade com o Termo de Referência e o Plano de Trabalho aprovado, especialmente quanto à:

Instalação da estrutura;
Disponibilidade dos equipamentos;
Alocação das equipes;
Atendimento às condições mínimas para início do evento.

O recebimento provisório poderá ocorrer de forma parcial, por etapas, considerando as fases de montagem, execução e desmontagem do evento.

10.2 Não conformidades

Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, no Plano de Trabalho ou na proposta da contratada.

Nesses casos, a contratada deverá promover as correções necessárias de forma imediata ou no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas, conforme a natureza da irregularidade, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

10.3 Recebimento definitivo

O recebimento definitivo ocorrerá após a conclusão integral do evento, incluindo desmontagem da estrutura, mediante verificação da execução total do objeto contratado, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do encerramento dos serviços.

11. REAJUSTE

11.1. Considerando a natureza do objeto, bem como o prazo de execução da contratação, não haverá aplicação de reajuste de preços, tendo em vista tratar-se de contratação de curta duração, com execução integral em período previamente definido.

12. REPACTUAÇÃO

12.1. Considerando a natureza do objeto, bem como o prazo de execução da contratação, não haverá aplicação de repactuação de preços, tendo em vista tratar-se de contratação de curta duração, com execução integral em período previamente definido.

13. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS: conforme regulamentado na Lei 14.133/2021.

14. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R\$ 1.379.057,96 (um milhão, trezentos e setenta e nove mil, cinquenta e sete reais e noventa e seis centavos), conforme planilha orçamentária.

15. MATRIZ DE RISCO

A matriz de risco tem por objetivo identificar, avaliar e alocar os principais riscos relacionados à execução contratual, definindo responsabilidades entre as partes, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

RISCO	DESCRIÇÃO	PROBABILIDADE	IMPACTO	ALOCUÇÃO	MEDIDAS MITIGADORAS
Atraso na montagem da estrutura	Possível atraso na instalação dos equipamentos e estruturas antes do início do evento	Média	Alto	Contratada	Planejamento prévio, cronograma detalhado e acompanhamento pela fiscalização
Falhas na execução dos serviços	Não conformidade com especificações técnicas (som, iluminação, estrutura, etc.)	Baixa	Alto	Contratada	Plano de Trabalho aprovado, fiscalização contínua e correção imediata
Falha de energia elétrica	Interrupção no fornecimento de energia durante o evento	Baixa	Alto	Contratada	Disponibilização de geradores com capacidade adequada e sistema de redundância

Condições climáticas adversas	Chuvas ou ventos que possam impactar a estrutura e realização do evento	Média	Alto	Compartilhado	Planejamento estrutural adequado, monitoramento climático e medidas de contingência
Insuficiência de equipes operacionais	Número inadequado de profissionais (segurança, limpeza, apoio)	Baixa	Alto	Contratada	Dimensionamento adequado no Plano de Trabalho e validação pela Administração
Acidentes ou incidentes com o público	Ocorrências que afetem a segurança dos participantes	Baixa	Alto	Contratada	Cumprimento das normas de segurança, brigadistas, atendimento de emergência e controle de riscos
Descumprimento de prazos operacionais	Atrasos durante execução (início de shows, funcionamento de equipamentos)	Média	Médio	Contratada	Planejamento operacional e equipe técnica de prontidão
Falhas na comunicação operacional	Problemas de coordenação entre equipes durante o evento	Baixa	Médio	Contratada	Definição de responsáveis técnicos e canais de comunicação claros
Alterações por interesse da Administração	Mudanças pontuais no planejamento do evento	Baixa	Médio	Contratante	Planejamento prévio e alinhamento com a contratada

Outros riscos poderão ser identificados e tratados durante a execução contratual, mediante registro e adoção de medidas corretivas.

16. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. As despesas correrão por conta da seguinte dotação: 2.49 - Apoio a Realização de Eventos Turísticos - 461 - 3.3.90.00.00 - Aplicações Diretas

17. CONTROLES E GOVERNANÇA

A contratação observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, conforme exigido pelos órgãos de controle.



18. DISPOSIÇÕES FINAIS

Casos omissos serão resolvidos conforme a legislação vigente.

Itajaí, 07 de maio de 2026

Elaborado por: Felipe Silvestrini, Diretor de Planejamento

Aprovado por: Gabriela Kelm do Nascimento
Secretário de Turismo e Eventos de Itajaí

Apêndice 1

Objeto: Gestão de Operação de Bebidas

Constitui objeto do presente Apêndice a gestão da operação de bebidas durante o evento promovido pelo Município de Itajaí, compreendendo a comercialização de chope, destilados, cervejas, drinks, refrigerantes, água gaseificada, energéticos e sucos.

A operação inclui a implantação, organização, gestão e exploração dos pontos de venda de bebidas, bem como a integração com os demais serviços do evento.

1. Configuração dos Bares:

1.1 Bares internos

Serão disponibilizados 02 (dois) bares internos, localizados nas estruturas existentes do Centreventos;

Cada unidade terá área aproximada de 50 m² (10 m x 5 m);

Caberá à contratada:

Implantação da estrutura complementar;

Operação e gestão do ponto comercial sob sua responsabilidade;

Um dos espaços será destinado às cervejarias artesanais locais, cabendo a estas a operação direta, conforme item abaixo.

1.2 Espaço para cervejarias artesanais

Será destinado espaço específico para cervejarias artesanais de Itajaí;

A operação será realizada pelas próprias cervejarias;

A gestão financeira e integração operacional deverá ser realizada pela contratada, conforme diretrizes do evento;

2. Política de Preços

Deverá ser ofertado, obrigatoriamente:

01 (uma) opção de chope (400 ml) com valor máximo de R\$ 16,00;

Água sem gás com valor máximo de R\$ 6,00;

Refrigerantes (inclusive zero açúcar) com valor máximo de R\$ 8,00;

Os demais itens (drinks, destilados, etc.) deverão ter seus preços:

Previamente submetidos à aprovação da CONTRATANTE;

Compatíveis com o perfil popular do evento;

3. Regras Operacionais e Ambientais

Utilização obrigatória de copos reutilizáveis do evento, vedado o uso de copos descartáveis;

Produtos envasados:

Permitidos apenas em latas ou vidro;

Devem ser abertos e servidos exclusivamente nos copos do evento;

Oferta mínima de estilos de chope:

Mínimo de 02 estilos (ex: Pilsen, IPA, Weiss, etc.);

Recursos humanos:

Equipes distintas para:

Atendimento de balcão;

Preparo/serviço de bebidas;

Branding:

Possibilidade de ativação de marca no segmento de bebidas, mediante aprovação da Administração;

Será admitida a entrada do público com copos, desde que observadas as seguintes condições:
Fica proibida a entrada com recipientes de vidro ou quaisquer materiais que possam oferecer risco à segurança;

Será permitida a entrada apenas de copos de uso pessoal em material plástico ou similar, não cortante;

Os copos deverão estar vazios no momento do acesso ao evento;

A organização do evento poderá restringir ou impedir a entrada de recipientes que apresentem risco, a seu exclusivo critério;

A utilização de copos reutilizáveis oficiais do evento deverá ser incentivada, conforme diretrizes estabelecidas pela Administração.

4. Operação e Integração

Funcionamento conforme cronograma oficial do evento;

Integração obrigatória com:

Sistema de copos reutilizáveis (Apêndice 4);

Identidade visual do evento (Apêndice 5);

Sistema financeiro e meios de pagamento (Apêndice 7);

A cenografia e comunicação visual deverão:

Estar alinhadas à identidade do evento;

Ser previamente aprovadas pela Administração;

5. Entregáveis

A contratada deverá apresentar, previamente à execução, no Plano de Trabalho:

Layout dos bares (plantas e fluxos);

Dimensionamento de filas (incluindo unifilas, quando aplicável);

Plano de equipe;

Cardápio completo de bebidas;

Plano de cenografia e comunicação visual;

Plano de operação financeira;

Rotas de limpeza e descarte de resíduos;

Todos os itens deverão ser submetidos à aprovação da Administração.

Apêndice 2

1. Objeto: Gestão de operação de restaurantes:

Constitui objeto deste Apêndice a estruturação, organização e gestão da operação de restaurantes durante o evento promovido pelo Município de Itajaí.

A operação deverá garantir atendimento adequado ao público, com oferta de refeições variadas, acessíveis e compatíveis com o porte do evento.

2. Configuração mínima

Deverão ser implantados, no mínimo:

02 (dois) restaurantes no espaço interno do evento;

Os estabelecimentos deverão oferecer:

Cardápios com preços populares;

Opções compatíveis com dietas restritivas (ex: vegetariano, sem lactose, sem glúten, quando aplicável);

3. Regras e requisitos operacionais

3.1 Precificação

A contratada deverá apresentar pesquisa de preços de mercado com, no mínimo, 03 (três) referências;

Os preços deverão ser:

Compatíveis com eventos de natureza similar;

Previamente submetidos à aprovação da Administração;

3.2 Atendimento e fluxo

O sistema de atendimento deverá priorizar:

Agilidade;

Organização de filas;

Poderá ser adotado:

Sistema de pedido e retirada no balcão, quando aplicável;

Deverá ser previsto:

Fluxo adequado de clientes;

Organização de filas (preferencialmente unifilas, quando necessário);

3.3 Infraestrutura

A organização do evento disponibilizará:

Ponto de energia elétrica;

Ponto hidráulico;

Demais estruturas e equipamentos necessários à operação serão de responsabilidade da contratada.

3.4 Condições sanitárias

A operação deverá atender integralmente às normas sanitárias vigentes;

Deverá ser garantido:

Adequado armazenamento de alimentos;

Controle de temperatura;

Higiene de manipuladores;

Uso de EPIs;

3.5 Aprovação prévia

Deverão ser submetidos à aprovação da Administração:

Cardápios;

Preços;

Layout das operações;

Materiais de comunicação visual;

4. Entregáveis

A contratada deverá apresentar, previamente à execução, no Plano de Trabalho:

Planta/layout de cada restaurante;

Cardápios completos;

Fichas técnicas dos produtos (quando aplicável);

Pesquisa de preços;

Plano de equipe (cozinha, atendimento e apoio);

Plano de higienização;

Plano de descarte de resíduos;

Plano logístico de abastecimento de insumos;

Todos os documentos deverão ser submetidos à análise e aprovação da Administração.

Apêndice 3

1. Objeto: Gestão de operação de alimentos de rua e food trucks

Constitui objeto deste Apêndice a estruturação, organização e gestão da operação de alimentos de rua e food trucks durante o evento promovido pelo Município de Itajaí.

Na área externa, a empresa deverá instalar uma tenda com dimensões mínimas de 20m x 30m, conforme Memorial Descritivo, destinada à praça de alimentação.

2. Configuração mínima

]Deverá ser disponibilizada estrutura para, no mínimo:

06 (seis) pontos de venda de alimentos diversos;

Poderão ser admitidos:

food trucks;

Estandes gastronômicos;

Os modelos, layout e disposição dos pontos deverão ser:

Previamente apresentados;

Aprovados pela Secretaria de Turismo (SETUR);

3. Regras e requisitos operacionais

3.1 Seleção dos operadores

A contratada será responsável pela seleção e organização dos operadores;

Deverá ser garantida:

Diversidade de produtos alimentícios;

Equilíbrio entre os pontos (evitar repetição excessiva);

3.2 Precificação

Os preços praticados deverão:

Ser compatíveis com eventos públicos;

Observar critérios de razoabilidade;

Ser previamente submetidos à aprovação da Administração;

3.3 Condições sanitárias

Todos os operadores deverão atender à legislação sanitária vigente;

Será obrigatória a apresentação de:

Alvará sanitário (quando aplicável);

Condições adequadas de higiene e manipulação de alimentos;

Deverão ser garantidos:

Controle de temperatura dos alimentos;

Uso de EPIs pelos manipuladores;

Armazenamento adequado de insumos;



3.4 Infraestrutura e operação

A estrutura deverá prever:

Distribuição adequada dos pontos;

Áreas de circulação do público;

Organização de filas;

A contratada será responsável pela:

Organização da operação;

Compatibilização com energia elétrica disponível;

Gestão geral do espaço;

3.5 Resíduos e limpeza

Deverá ser implantado sistema de:

Coleta e descarte adequado de resíduos;

Manutenção da limpeza do espaço;

Os operadores deverão seguir as diretrizes ambientais do evento.

4. Aprovação

Deverão ser submetidos à aprovação da Administração:

Lista de operadores;

Cardápios e preços;

Layout da praça de alimentação;

5. Entregáveis

A contratada deverá apresentar, previamente à execução:

Planta de distribuição dos pontos;

Relação de operadores (CNPJ, alvarás e licenças);

Cardápios e tabela de preços;

Plano de abastecimento;

Plano de gestão de resíduos;

Plano de segurança alimentar;

Todos os itens deverão ser submetidos à análise e aprovação da Administração.

Apêndice 4

1. Objeto: Oferta de copos reutilizáveis

Constitui objeto deste Apêndice o fornecimento, gestão e operação do sistema de copos reutilizáveis durante o evento promovido pelo Município de Itajaí.

O sistema poderá operar nos modelos de:

Doação (copo adquirido pelo usuário sem devolução); ou
Caução (mediante pagamento de valor reembolsável na devolução do copo);

A definição do modelo deverá ser apresentada pela contratada e aprovada pela Administração.

2. Regras e requisitos

2.1 Quantidade e abastecimento

A contratada deverá garantir:

Estoque suficiente para atendimento da demanda diária;

Reposição contínua durante todo o evento;

2.2 Uso obrigatório

Todos os pontos de venda de bebidas deverão utilizar exclusivamente os copos reutilizáveis do evento;

Fica vedada a utilização, venda ou distribuição de outros tipos de copos para consumo de bebidas no evento;

2.3 Padrão dos copos

Os copos deverão:

Ser resistentes e adequados ao uso repetido;

Atender às normas sanitárias aplicáveis;

Não será obrigatório possuir identificação visual do evento;

3. Operação

A contratada será responsável por:

Implantação de pontos de distribuição e devolução, em quantidade adequada ao fluxo de público, podendo ser diretamente nos bares.

Deverá ser assegurada a disponibilização de copos reutilizáveis para comercialização no bar destinado às cervejarias artesanais locais, observadas as seguintes condições:

Os copos deverão ser os mesmos padronizados do evento, não sendo permitida a utilização de modelos distintos. A comercialização deverá estar integrada ao sistema oficial de copos reutilizáveis, incluindo, quando aplicável, o modelo de caução;

A operação deverá estar alinhada com a gestão central da contratada, garantindo controle de estoque, circulação e higienização

Integração com:

Operação de bares (Apêndice 1);

Sistema financeiro (Apêndice 7);

Controle de:

Circulação dos copos;

Perdas e extravios;

Implementação de sistema de:

Higienização adequada dos copos reutilizáveis;

Logística reversa;

Organização de filas e atendimento ao público;

4. Higienização e segurança sanitária

Os copos deverão passar por processo adequado de higienização, conforme normas sanitárias vigentes;

A operação deverá garantir:

Limpeza segura;

Armazenamento adequado dos copos higienizados;

Separação entre copos sujos e limpos;

5. Aprovação

Deverão ser submetidos à aprovação da Administração:

Modelo operacional (doação ou caução);

Valor da caução (quando aplicável);

Layout dos pontos de distribuição/devolução;

Identidade visual dos copos;

6. Entregáveis

A contratada deverá apresentar, previamente à execução:

Plano de dimensionamento (estimativa de copos por dia);

Manual de uso e higienização;

Plano de logística reversa;

Plano operacional dos pontos de distribuição/devolução;

Relatórios de circulação e devolução (durante e após o evento);

Todos os documentos deverão ser submetidos à análise e aprovação da Administração.

Apêndice 5

1. Objeto: Gestão da execução da Identidade Visual e Adaptação do Espaço do Evento, da cenografia e mobiliário

Execução das ações de identidade visual, ambientação e projeto cenográfico do evento, compreendendo:

Criação e desenvolvimento visual
Produção e construção de elementos cenográficos
Locação de estruturas e mobiliário
Montagem e instalação
Manutenção durante o evento
Desmontagem final

Todas as atividades deverão seguir rigorosamente o Memorial Descritivo anexo.

2. Regras e Responsabilidades da Contratada

A contratada será responsável por providenciar toda a documentação técnica necessária à execução do projeto, incluindo, mas não se limitando a:

Plano de Prevenção e Combate a Incêndio (PPCI)
Anotação de Responsabilidade Técnica (ART)
Projeto Executivo das estruturas
Demais documentos exigidos por legislação vigente e órgãos competentes

3. Orientações Técnicas

3.1 Identidade Visual e Ambientação

Envelopamento total da fachada de alvenaria do Centreventos, incluindo projeto gráfico e aplicação

Aplicação de:

Letras caixa

Lonas impressas

Chapas em PVC/PS

Adesivos e demais elementos visuais

Garantia de padronização cromática e integração com o projeto cenográfico

3.2 Estruturas e Cenografia

Rebaixamento do teto do pavilhão principal com instalação de aproximadamente $\geq 5.000 \text{ m}^2$ de tecido antichamas

Execução conforme especificações técnicas de segurança e normas vigentes

3.3 Marcenaria Técnica

Fabricação e montagem utilizando:



MDF, compensado e OSB

Processos:

Corte CNC

Encaixes estruturais

Colagens industriais

Laminação e curvatura térmica

Acabamentos:

Primer

Pintura PU/automotiva

Sistemas de fixação:

Parafusos

Pinos

Grampos

Colas (PVA, PU e epóxi)

3.4 Impressão Digital

Impressão UV de alta resolução (mínimo 1440 dpi)

Aplicação em materiais:

Rígidos: PS, PVC, acrílico, MDF

Flexíveis: lona, adesivo, canvas

Requisitos:

Alta durabilidade

Resistência a intempéries

3.5 Recorte e Usinagem

Processos CNC com tolerância inferior a 0,5 mm

Compatibilidade com arquivos:

DWG, DXF, AI

Tecnologias:

Laser CO₂

Faca oscilante/tangencial

Router multi-eixo

3.6 Elétrica e Iluminação

Instalação de alimentação elétrica e circuitos conforme projeto

Implementação de iluminação cênica integrada

Compatibilidade com os pontos técnicos do pavilhão

3.7 Normas Técnicas

Toda a execução deverá seguir:

Projeto Executivo

Memorial Descritivo

Normas da ABNT

Legislação aplicável a eventos

4. Entregáveis

A contratada deverá apresentar os seguintes documentos e materiais:

Caderno de identidade visual do evento
Layouts de implantação
Memorial descritivo de materiais
Laudos de retardância à chama
Plano de montagem e manutenção
ART (Anotação de Responsabilidade Técnica)
Projeto Executivo completo

Apêndice 6

1. Objeto: Gestão de equipes operacionais do evento

Planejamento, contratação e gestão de equipes operacionais necessárias à execução do evento, em conformidade com os quantitativos mínimos estabelecidos no anexo I, sendo admitida sua ampliação para atendimento das necessidades operacionais e da legislação vigente, vedada sua redução.

2. Regras e Responsabilidades da Contratada

A contratada será responsável por:

2.1 Equipes Operacionais Gerais

Disponibilizar equipes de:

Limpeza

Segurança

Brigadistas

Em número suficiente para atender à demanda do evento, considerando:

Estimativa de público

Classificação de risco

Normas legais e de segurança vigentes

A equipe mínima está relacionada no anexo I

2.2 Atendimento ao Público

Disponibilizar, no mínimo:

02 (dois) recepcionistas

01 (um) intérprete de Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), para abertura do evento 12/06, durante 03 horas.

01 (um) locutor/apresentador

2.3 Alimentação

Estruturar, contratar e gerenciar:

Equipes de bares

Restaurantes

Pontos de alimentação em geral

Incluindo operação, higiene e controle sanitário conforme legislação vigente.

2.4 Equipes Técnicas

Disponibilizar profissionais para:

Operação de som

Operação de iluminação
Montagem e desmontagem

Incluindo:

Técnicos especializados
Locutor
Operadores
Carregadores (no dia 15/06 **14 carregadores** para montagem e desmontagem do show nacional)
Demais profissionais necessários

2.5 Atendimento Pré-Hospitalar e Emergência

Nos dias de programação regular:
Disponibilizar no mínimo 01 (uma) ambulância, com equipe compatível com a legislação vigente
No dia 15 (show nacional):
Dimensionar o atendimento conforme a expectativa de público simultâneo estimado em aproximadamente 8.000 (oito mil) pessoas
Disponibilizar no mínimo 02 (duas) ambulâncias, podendo ser ampliado conforme exigências legais e plano de risco
Garantir equipe completa (socorristas, condutor e, quando aplicável, profissional de saúde habilitado)

2.6 Brigada de Incêndio

Disponibilizar equipe de brigadistas em número compatível com:
Área do evento
Público estimado
Classificação de risco

Conforme normas do Corpo de Bombeiros e legislação vigente.

2.7 Condição Específica — Dia 11

No dia 11, não haverá operação aberta ao público.
Entretanto, será utilizada a estrutura de som, iluminação e demais sistemas técnicos do palco.
A contratada deverá garantir a disponibilidade da equipe técnica necessária, incluindo operadores e suporte.

2.8 Conformidade e Apresentação

Todos os profissionais deverão:
Estar devidamente capacitados

Utilizar uniforme e identificação (quando aplicável)
Cumprir a legislação trabalhista
Atender às normas de segurança e saúde ocupacional

3. Entregáveis

A contratada deverá apresentar:

Plano de dimensionamento das equipes
Escala de trabalho por dia de evento
Comprovação de qualificação técnica das equipes
Plano de contingência para reforço de efetivo em dias de maior público
Plano de atendimento emergencial (incluindo ambulâncias e brigadistas)

Apêndice 7

1. Objeto: Gestão financeira

Gestão da operação financeira do evento, contemplando recursos humanos, equipamentos e sistemas de pagamento, integrados às operações de bares, restaurantes, copos reutilizáveis, cervejarias artesanais e entretenimentos, durante o período de 12 a 15 de junho.

2. Regras e Requisitos

A contratada deverá repassar ao Município o percentual correspondente a 5% (cinco por cento) sobre o faturamento bruto obtido com a captação de patrocínios e com a exploração comercial do evento, sem qualquer dedução de custos, taxas, comissões ou tributos incidentes sobre a operação, de modo que o percentual devido ao Município corresponda ao valor integral apurado sobre o total faturado. O valor poderá ser compensado/descontado dos montantes devidos pelo Município no âmbito da contratação

2.1 Estrutura de Equipe

A contratada deverá dimensionar a equipe de operação de caixas conforme:

Estimativa de público por dia

Fluxo operacional por área

Volume esperado de transações

O dimensionamento deverá ser apresentado em Plano de Trabalho da

Operação Financeira, contendo:

Quantitativo de operadores por dia

Distribuição por pontos de venda

Escalas de trabalho e turnos

Estratégias para atendimento em horários de pico

Plano de contingência para filas, falhas sistêmicas ou aumento de demanda

3. Escopo Técnico

3.1 Infraestrutura de Pagamento

Disponibilização de sistemas POS/PDV (smart) com:

Leitura de QR Code e código de barras

Integração com sistemas de tickets e validação

Emissão de relatórios segmentados por operação:

Operação A

Operação B

Operação C

Operação D

3.2 Controle, Auditoria e Transparência

Aferição diária do faturamento bruto por operação
Espelhamento e armazenamento seguro dos relatórios financeiros
Disponibilização de suporte técnico on-site durante todo o evento
Plano de contingência para falhas operacionais ou tecnológicas

Acesso da Administração:

A contratada deverá disponibilizar acesso em tempo real (ou com atualização periódica mínima definida) à administração do evento, permitindo:

Visualização de vendas por operação e ponto

Acompanhamento de faturamento bruto

Consulta a relatórios gerenciais

O acesso deverá ser realizado por meio de:

Painel (dashboard) online, sistema dedicado ou interface equivalente

Deverá ser garantida:

Transparência dos dados

Integridade das informações

Níveis de permissão adequados (somente visualização)

3.3 Pontos de Caixa

Definição da quantidade e localização dos pontos de venda, considerando:

Bares

Restaurantes

Áreas de entretenimento

Operação de copos reutilizáveis

Operação de cervejarias artesanais

3.4 Cervejarias Artesanais

A contratada deverá disponibilizar infraestrutura e equipamentos necessários para operação das cervejarias artesanais, incluindo:

Equipamentos de pagamento (POS/PDV integrados)

Sistemas de controle de vendas

Integração com a operação financeira central

Garantir compatibilidade operacional com os demais pontos de venda e sistemas do evento

3.5 Recursos Humanos

Disponibilização de:

Operadores de caixa

Técnicos de TI / suporte

Coordenação operacional
Equipe de controle e auditoria

3.6 Integração Operacional

Integração com sistemas de:

Copos reutilizáveis (controle de depósito e devolução)

Bares, restaurantes e cervejarias artesanais (comandas e retirada no balcão)

Entretenimentos (bilhetagem e validação de acesso)

4. Repasses Financeiros

Os valores devidos aos operadores (bares, restaurantes, cervejarias e demais participantes) deverão ser repassados em até D+30 (trinta dias) após o encerramento do evento.

As taxas administrativas aplicadas sobre as transações deverão respeitar:

Máximo de 3% (três por cento) para repasses no prazo padrão (D+30)

Caso seja oferecida opção de antecipação de recebíveis, deverá ser observado:

Taxa máxima de 5% (cinco por cento) sobre os valores antecipados

5. Entregáveis

A contratada deverá apresentar:

Plano de pontos de venda/caixas

Inventário de equipamentos

Plano de Trabalho da Operação Financeira

Procedimentos operacionais:

Abertura

Fechamento

Auditoria

Relatórios financeiros:

Diários

Consolidados por operação

Descrição do sistema/painel de acesso disponibilizado à administração

Apêndice 8

01. Objeto: Infraestrutura técnica de som, iluminação, energia, palco e painel de LED e internet

Disponibilização e gestão da infraestrutura técnica de som, iluminação, internet, energia, sistemas audiovisuais e estruturas de palco para o evento, incluindo fornecimento de equipamentos, montagem, operação, manutenção e desmontagem, compatíveis com a realização de shows nacionais de grande porte.

02. Regras e Responsabilidades da Contratada

O descritivo de som, luz e iluminação contempla as exigências técnicas compatíveis com rider de show nacional de grande porte, sendo sua observância obrigatória para o dia 15/06.

Contudo, para os demais dias do evento, a contratada poderá apresentar soluções técnicas menos robustas, desde que compatíveis com apresentações regionais, com o público estimado e com a adequada qualidade técnica necessária à execução do evento.

A contratada será responsável por:

Fornecer toda a infraestrutura técnica necessária ao pleno funcionamento do evento

Garantir que os equipamentos atendam aos padrões técnicos exigidos para eventos de grande porte e show nacional

Disponibilizar equipe técnica qualificada para montagem, operação e desmontagem

Assegurar o perfeito funcionamento dos sistemas durante toda a programação

Realizar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos

A equipe técnica deverá ser composta por:

Operadores de áudio (PA e monitor)

Operadores de iluminação

Técnicos de vídeo (LED e sistemas audiovisuais)

Técnicos especializados

Roadies

Carregadores

Equipe de apoio operacional

Todos os profissionais deverão estar devidamente capacitados e em conformidade com normas técnicas e de segurança.

03. Requisitos Técnicos

Deverá ser assegurada infraestrutura compatível com a realização de show nacional de grande porte, incluindo, quando aplicável:

Sistema de PA (sonorização) de alta potência, compatível com o público estimado

Sistema de monitoramento de palco (side fill, wedges e/ou in-ear)

Sistema de iluminação cênica profissional

Painel de LED para o palco principal, com dimensões adequadas, garantindo:

Alta qualidade de imagem (resolução, brilho e uniformidade)

Processamento de vídeo profissional

Integração com iluminação e conteúdo do espetáculo

Geradores de energia com redundância, assegurando operação contínua

Distribuição elétrica e cabeamento técnico completo

Estruturas de sustentação (grid, treliças e suportes certificados)

Deverá ser garantida a integração entre os sistemas de som e imagem, assegurando qualidade técnica compatível com o porte do evento e adequada experiência ao público.

04. Riders Técnicos e Validação

Toda a infraestrutura deverá atender integralmente aos riders técnicos dos artistas

Os riders deverão ser previamente analisados, compatibilizados e validados em conjunto com a SETUR

A contratada será responsável por eventuais adequações necessárias

05. Normas e Segurança

Todos os equipamentos e estruturas deverão atender:

Normas da ABNT

Normas de segurança vigentes

Exigências do Corpo de Bombeiros e demais órgãos competentes

06. Entregáveis

A contratada deverá apresentar:

Projeto técnico da infraestrutura (som, luz, LED e energia)
Layout de implantação
Memorial descritivo dos equipamentos
Plano de montagem, operação e desmontagem
Relação da equipe técnica
ART (Anotação de Responsabilidade Técnica), quando aplicável

7. Referência

O sistema técnico apresentado serve como referência base de estrutura para eventos de grande porte, contemplando sonorização, monitoramento, iluminação, painel de LED, backline e toda a infraestrutura necessária para a realização de shows nacionais.

A configuração descrita reflete um padrão elevado de qualidade e desempenho, com equipamentos profissionais e dimensionamento adequado para atender públicos de grande escala, garantindo cobertura sonora uniforme, excelência visual e operação técnica segura.

Ressaltamos que esta estrutura não é limitante, podendo ser ajustada, ampliada ou customizada conforme as necessidades específicas de cada apresentação, rider técnico dos artistas, características do local, público estimado e demandas de produção.

ILUMINAÇÃO E ESTRUTURA:

- Grid em Q50 conforme o rider do artista com todas as linhas necessárias.
- Gol em q50 separado do grid para fixação do led.
- 26 Movings Spot 481 CMY (Não serão aceitos Bean)
- 28 Movings LedWash RGBW
- 18 P5 Strobos com as fitas brancas RGBW (Montados na testeira).
- 10 Coby led 400w (frente)
- 8 Mini Brutt
- 2 Canhões seguidores compatível com o local
- 2 Haze com turbinas dmx.
- 2 Fog com turbinas dmx.
- 1 Console GRAND MA3 LIGHT sw 1.9.7.0

LED

80 Metros de painel Outdoor P4 montados nas laterais para as transmissões simultâneas, na configuração 8X5 conforme na planta em anexo. 48 Metros de painel dentro do palco, montado em 8 tiras de 4mtsX1,5mts cada conforme a planta no mapa.

ILUMINAÇÃO(BANDA)

- 16 Movings CMY LED 400 481.
- 16 Ribaltas Strobos IP65 RGBW.
- 28 Srobos STORM 3000WTilt IP65 RGBW.
- 96 Strobos RGBW.
- Painéis de led dentro do palco.

AUTOMAÇÃO(BANDA)

- 8 Rotores 1 tonelada DMX.
- 8 Towers 4 metros em Alumínio.
- 8 Motores DMX.
- Estrutura completa para fixação dos motores,rotores e sistema de automação

PA

- Mixer de PA:Midas Heritage HD96,S7000 Allen Heath,S5000 Allen Heath,AVANTIS, DIGICO SD7,SD 8,SD10,SD12,CL5.
- Sistema de PA:FZ J15P v2,FZJ82A,L-acoustics Modelos K-1 OU K-2, JBL VTX, D&B linha J, LS AUDIO.(Não será aceito cópias e sistemas nacionais que não estejam nessa lista.)
- O sistema de sonorização deverá ser montado em esquema de FLY PA, e deverá ser dimensionado, de acordo com o tamanho do local e sua capacidade de público, quando necessário colocar Outfills,delays.
- Front Fill de no mínimo 4 unidades independente da boca de cena.
- A house mix deverá ser posicionada na pista na altura máxima de 30cm do chão e no centro do público, devidamente cercada e protegida contra chuva e com segurança, a mesa deve estar à uma distância do palco, equivalente ai dobro da distância entre as torres de PA.
- Sistema de comunicação entre o PA e MONITOR.

MONITOR

- Mixer de Monitor:S7000 Allen Heath,S5000 Allen Heath,AVANTIS Allen Heath, SOLO Allen Heath.
- console AVANTIS Allen Heath de backup

- Side Line Array com no mínimo 4 caixas de alta por lado em sistema FLY e dois sub's por lado, modelos: FZ J15P v2, FZJ82A, L-acoustics Modelos K-1 OU K-2, JBL VTX, D&B linha J, LS AUDIO.
- 04 monitores de chão (Clair, Nexo, Meyer Sound, D&B, Norton, EAW ou LS AUDIO)
- 16 Praticáveis medindo 01 metros de largura por 02 metro de profundidade, com regulagem de altura. Serão usados assim, 12 no palco, 2 para os canhões seguidores e 2 para cameras.
- Bateria completa (Pearl, DW ou Gresth) com todas as ferragens, banco, com as peles em perfeito estado.
- 1 Amplificador Marshall JCM90 com gabinete 1960A Lead, Fender Twin.
- 1 Amplificador de baixo (Hartke Sistem, Ampeg ou SWR) 1x15" + 4x10" ou 8x10'.
- 02 Canais de Microfones sem fio Shure Axient Digital, com capsulas Beta 58 Beta A.
- 08 In ears Shure PSM 1000 com sistema de combiners e antenas.
- 08 Canais de transmissores sem fio de instrumento Shure Axient com body packs e sistema de combiners e antenas.
- Microfonação conforme a relação do Input list.
- Cabos, réguas de ac, pedestais, subsnakes conforme o input list e planta de palco.

Estrutura compatível com a variação de público nos demais dias;

Áreas de apoio, circulação e alimentação;

Sistema de sonorização profissional compatível com eventos de grande porte;

Sistema de iluminação cênica adequado ao porte das apresentações;

Telão de LED no palco principal, compatível com a visibilidade do público estimado;

Fornecimento de gerador de energia com capacidade mínima de 500 KVA, trabalhando em stand by.

A adequação dessa estrutura deverá ser validada no planejamento executivo e, caso necessário, poderá ser ajustada pela contratada no Plano de Trabalho, mediante aprovação da Administração.

MEMORIAL DESCRITIVO CENOGRAFIA

O presente memorial descritivo tem por finalidade estabelecer as diretrizes mínimas para a elaboração da concepção cenográfica do evento Aniversário da Cidade 2026, a ser realizado no período de 11/06 a 15/06.

Caberá à empresa contratada desenvolver a concepção do projeto, considerando, no mínimo, os elementos de composição, materiais, técnicas de execução e diretrizes gerais aqui descritos, sendo obrigatória a aprovação prévia do município.

A cenografia deverá ser desenvolvida de forma a valorizar a identidade visual do evento, proporcionar uma experiência imersiva ao público e garantir funcionalidade, segurança e harmonia estética em todos os espaços. Busca-se, ainda, integrar aspectos culturais, históricos e temáticos que dialoguem com a proposta do evento, bem como adotar soluções técnicas adequadas à montagem, desmontagem e manutenção durante sua realização.

As imagens de referência têm caráter ilustrativo, baseadas nos eventos mais recentes. A criação final dependerá da empresa responsável, estando sujeita à aprovação do município.

FACHADA



Orientações técnicas

Envelopamento total da fachada de alvenaria do Centreventos (projeto e aplicação)

Execução de tapadeira para fachada principal, composta por estrutura metálica em perfil tubular galvanizado tipo metalon 50x50 mm, espessura mínima de 1,5 mm, com soldagem MIG/MAG e

tratamento anticorrosivo por galvanização a fogo, conforme NBR 6323. Estrutura dimensionada para fechamento de área de 75,00 m de comprimento x 30,00 m de altura, com contraventamentos laterais e de topo para garantir estabilidade estrutural frente à ação do vento, conforme NBR 6123 (Forças devidas ao vento). Fechamento deverá ser realizado em lona vinílica de alta resistência (gramatura mínima 440 g/m², resistência à tração mínima de 1500 N/5 cm), com proteção contra raios UV e retardante de chama conforme NBR 9442. Impressão digital de alta resolução (mínimo 720 dpi) com acabamento em bainha dupla reforçada e ilhós metálicos galvanizados a cada 50 cm, garantindo tensionamento adequado

PAINÉIS LATERAIS – ENTRADA CENTREVENTOS



Painéis laterais decorativos: 02 unidades de lona vinílica impressa (720 dpi, gramatura mínima 440 g/m²), dimensões 15m x 3m cada, acabamento com bainha e ilhós galvanizados a cada 50 cm, fixação por cabos de aço 3/16” e esticadores. Estrutura em grid Q15 com revestimento em MDF e bagum, iluminação com 5 unidades de ribalta

LETREIRO EVENTO –

Letreiro (3,00x2,53x0,30) em ACM 4mm branco acetinado com recorte em CNC e fechamento em acrílico translúcido adesivado, seguindo o padrão da marca do evento. Caixa com LED branco frio interno com dimmer. Considerar apliques em PVC expandido 20mm.

MOBILIÁRIO ACESSO PRINCIPAL

Fornecimento e instalação de 01 balcão de informação confeccionado em painel de melamina branca padrão Berneck, espessura mínima 18 mm, com bordas em fita PVC 2 mm colada a

quente, resistência superficial a riscos conforme ABNT NBR 14535. Aplicação frontal em PS (poliestireno) adesivado com impressão digital de alta resolução e laminação protetora fosca.

Letreiro superior em PVC expandido 15 mm, recortado eletronicamente (router CNC), acabamento com pintura automotiva PU bicomponente e aplicação de apliques decorativos em acrílico (3 mm, corte a laser, fixação com fita dupla face de alta aderência e adesivo instantâneo).

Incluso o fornecimento de 30 unidades de uni filas (sistema de poste e fita retrátil), altura mínima 90 cm, base metálica com pintura epóxi preta, fita em poliéster de 2 m de comprimento com sistema de trava automática, para organização de filas e controle de acesso.

BACKDROP BANHEIROS

Locação e montagem de 02 unidades de backdrop com estrutura metálica em perfil metalon 40 x 40 mm, espessura mínima 1,5 mm, soldagem MIG/MAG, acabamento com pintura epóxi preta fosca. Bases metálicas e contrapesos para estabilidade conforme NBR 8800.

Revestimento frontal com lona vinílica de alta resolução (impressão digital UV, 720 dpi, gramatura mínima 440 g/m², tratamento anti-UV e retardante de chama conforme NBR 9442), dimensões 6,00 m x 2,70 m. Acabamento com bainha dupla e ilhós galvanizados a cada 50 cm, fixação por abraçadeiras plásticas de alta resistência ou cabos de aço galvanizado 3/32".

Aplicação de 10 apliques decorativos em PVC expandido 20 mm, recorte eletrônico CNC, pintura PU brilho, fixação com buchas metálicas embutidas.

CAIXA 01 e 02 - CENOGRAFIA

Produção de parede em marcenaria com estrutura em madeira virola de 8 cm, fechamento em MDF 18 mm, revestimento em bagum azul marinho (gramatura mínima 0,8 mm, acabamento fosco). Sanca superior e porta com mesmo padrão de acabamento. Aplicação de sanca adicional em bagum amadeirado escuro, fechamento frontal também em bagum amadeirado. Áreas de comunicação visual em MDF 18 mm com aplicação de adesivo vinílico impressão digital (720 dpi, laminação protetora).

Incluso:

01 letreiro em marcenaria (127 cm x 27 cm) com pintura PU branca. 01 adesivo vinílico 230 cm x 165 cm, impressão digital alta resolução.

CAIXA 01 e 02 - MOBILIÁRIO E DECORAÇÃO

Locação de mobiliário de Decoração considerando :

04 balcões confeccionados em melamina branca padrão Berneck, 18 mm, com 02 portas de abrir e 02 gavetas com chave, puxadores metálicos e corrediças telescópicas. 04 banquetas simples em madeira maciça (virola ou tauari), acabamento em verniz incolor. 15 unifilas com base metálica e fita retrátil, altura mínima 90 cm, sistema de travamento automático.

ELÉTRICA CAIXA 01 e 02

Locação e instalação de infraestrutura elétrica e iluminação, incluindo:

02 réguas com 04 tomadas padrão NBR 14136 cada, ABS antichama, corrente nominal mínima 10 A. 01 quadro de distribuição elétrica em chapa de aço carbono, pintura epóxi, grau de proteção IP54, equipado com disjuntores termomagnéticos e DR 30 mA. 02 canhões de luz cênica LED RGB, potência mínima 100 W, controle DMX 512.

08 pendentes decorativos com acabamento em corda natural, soquete E27, IP20. 03 luminárias AR111 embutidas, LED 12 W, temperatura 3000K. 01 refletor LED 50 W, 4000K, IP65, corpo em alumínio anodizado.

BAR 01 - CENOGRAFIA

Produção de ambientação cenográfica para o Bar 01 composta por:

Testeira em marcenaria, estrutura interna em madeira virola, espessura mínima 8 cm, fechamento em MDF 18 mm, revestimento em bagum ripado escuro (gramatura mínima 0,8 mm, retardante de chamas – NBR 9442).

Parede em marcenaria revestida em bagum, Pilar do pavilhão revestido em marcenaria com bagum, com fixação mecânica e acabamento de borda.

Construção de divisória 9,60 x 2,5 em trainel com revestimento em lambe lambe.

Balcão existente in loco (alvenaria), medindo C=9,34 m, L=0,57 m, H=1,14 m, com aplicação de tampo e frente em marcenaria revestida em lambe lambe. Letra caixa em marcenaria medindo 1,63 m x 0,53 m, pintura automotiva PU branca.

BAR 01 - MOBILIÁRIO E DECORAÇÃO

Locação de mobiliário e Decoração considerando:

02 mesas bistrô de madeira alta ripada com encosto, tonalidade imbuia, acabamento em verniz

PU fosco. 08 banquetas altas ripadas com encosto, tonalidade imbuia, acabamento PU fosco.
01 balcão de chopeira em marcenaria revestida em bagum amadeirado escuro.

02 aparadores padrão em melamina branca padrão Berneck, espessura 18 mm

BAR 01 ELÉTRICA

Locação e instalação de infraestrutura elétrica e iluminação, incluindo:

08 réguas elétricas com 04 tomadas padrão NBR 14136 cada, ABS antichama, corrente nominal mínima 10 A. 01 quadro elétrico em chapa de aço carbono, pintura epóxi, IP54, equipado com disjuntores termomagnéticos e DR 30mA. 01 canhão de luz cênica LED RGB, potência mínima 100 W, controle DMX 512. 08 pendentes decorativos com acabamento em corda natural, soquete E27. 07 luminárias AR111 embutidas, LED 12 W, temperatura 3000K. 02 refletores LED 50 W, 4000K, IP65, corpo em alumínio anodizado. 01 lustre

SALÃO CENTRAL - PAREDES, ESTRUTURA E COMUNICAÇÃO VISUAL



Execução de ambientação cenográfica para o salão central contemplando:

Restaurantes: paredes internas em sistema Octanorm com altura de 2,20 m, painéis em MDF revestidos com acabamento melamínico branco padrão industrial.

Paredes em marcenaria revestidas com bagum (gramatura mínima 0,8 mm, retardante de chama conforme NBR 9442).

Revestimento de pilares em marcenaria com bagum. Apliques em MDF 18 mm com pintura automotiva PU, acabamento acetinado.

Paredes com lona impressa (impressão digital UV, 720 dpi, gramatura mínima 440 g/m²).

Pórticos em MDF com recorte CNC tipo router, aplicação de acrílico adesivado e iluminação interna por LED SMD 2835, 12 Vcc, IP65, com difusor leitoso.

Forro cenográfico em mosaico de malha tensionada (100% poliéster), tratamento anti-chama, instalado em tensionamento uniforme.

Placas de PS adesivado Letras caixa em MDF pintado na cor amarela (pintura automotiva PU).
Lonas impressas e placas de PS adesivado adicionais para comunicação visual.

SALÃO CENTRAL - MOBILIÁRIO, DECORAÇÃO E EQUIPAMENTO

Locação e instalação de:

04 balcões em melamina branca com 02 portas e 02 gavetas. 115 conjuntos de mesas com bancos em madeira maciça tipo ipê, acabamento em verniz PU incolor, fixações metálicas galvanizadas. 04 monitores Multilaser para exibição de senha, resolução mínima Full HD, tela LED. 08 televisores LED 42" Full HD, suporte articulado incluso.

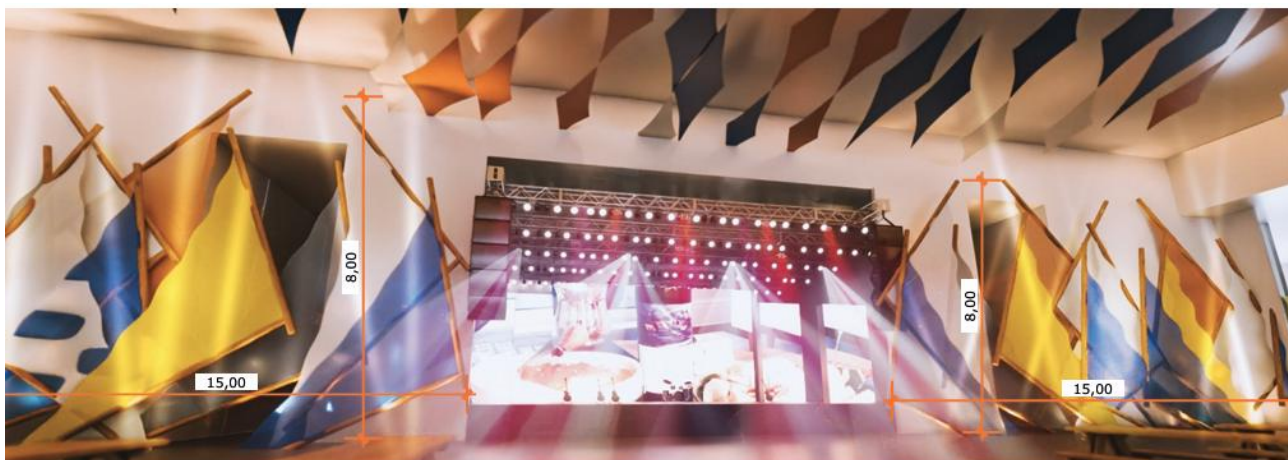
SALÃO CENTRAL - ELÉTRICA

Locação e instalação de infraestrutura elétrica e iluminação:

28 réguas elétricas com 04 tomadas padrão NBR 14136 cada, ABS antichama, corrente nominal mínima 10 A. 01 quadro de distribuição elétrica IP54, em chapa de aço carbono, pintura epóxi, equipado com disjuntores termomagnéticos e DR 30 mA.

16 tomadas simples padrão NBR 14136. 24 refletores LED 50 W, 4000K, IP65, corpo em alumínio anodizado. 04 pontos de alimentação para painéis de senha

PALCO - PAREDES E ESTRUTURA



Execução de estrutura cenográfica de palco composta por toras de madeira tipo tauari (madeira maciça), tratadas com verniz marítimo incolor, dispostas em composição estilizada para representar velas de barco. As velas serão confeccionadas em tecido tensionado 100% poliéster, gramatura mínima 250 g/m², fixadas com estrutura de metalon 50x50 em formato de trama

PALCO - MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS

Locação e instalação de:

01 painel de LED P2 (ou P4 mediante aprovação) 9x3 m, placas de 2,0 mm, brilho ≥ 1500 nits, taxa de atualização ≥ 3840 Hz, IP65 frontal, IP54 traseiro. 12 moving heads modelo beam 90 W RGB, controle DMX 512, ângulo de feixe de 2° a 4°, vida útil mínima 50.000 h. 10 canhões de luz cênica LED RGB, potência mínima 100 W, IP65, corpo em alumínio anodizado. 02 sistemas de sonorização PA suspensos, compostos por line arrays com cobertura horizontal mínima de 90° e vertical mínima de 10°, potência total mínima de 10.000 W RMS, fixados em estruturas certificadas para carga suspensa - Observar descrição de LED na lateral do palco no apêndice 8.

PALCO - ELÉTRICA

Locação e instalação de infraestrutura elétrica para palco, incluindo:

01 quadro de distribuição elétrica IP54, equipado com disjuntores termomagnéticos curva C e DR 30 mA, barramentos isolados, confeccionado em chapa de aço carbono com pintura epóxi. 02 pontos de alimentação exclusivos para moving heads, com cabeamento de cobre eletrolítico isolado em PVC 750 V, seção mínima conforme demanda. 02 pontos de alimentação dedicados para painéis de LED, com proteção contra surtos elétricos e aterramento específico.

HIDRATE-SE

O município fornecerá o ponto de hidratação, compreendido como o equipamento em si, cabendo à empresa vencedora a criação da decoração e sua integração com o evento.

HIDRATE-SE - ELÉTRICA E LIGAÇÃO HIDRAULICA

A empresa deverá fornecer e instalar:

- 01 quadro de distribuição elétrica IP54, em chapa de aço carbono com pintura epóxi, equipado com disjuntores termomagnéticos e dispositivo DR de 30 mA;
- Réguas elétricas com 04 tomadas padrão NBR 14136, em material ABS antichama, com corrente nominal mínima de 10 A;
- 02 refletores LED de 50 W, temperatura de cor de 4000K, grau de proteção IP65, com corpo em alumínio anodizado;

Bem como realizar a ligação hidráulica no local determinado pelo município.

ÁREA INSTAGRAMÁVEL

Painel backdrop 10m x 3m x 30cm em estrutura de Q30 (tubos de alumínio com seção quadrada 30 x 30 mm, anodizado), com fechamento em mdf e revestido em bagum (gramatura mínima 0,8 mm). Lona impressa para painel com acabamento em bainha dupla e ilhós galvanizados. Letreiro EU AMO ITAJAÍ 3 x 1,50 x 50cm - 3D em MDF com pintura automotiva PU e base revestida em lona impressa. Texto de pórtico em PVC expandido pintado em PU, fixação mecânica invisível.



ACESSO EXTERNO - PAREDES, ESTRUTURAS E COMUNICAÇÃO VISUAL



05 pórticos (10m x 5m x 30cm – L x A x P) em MDF com recorte CNC tipo router, aplicação de acrílico adesivado e iluminação interna com LED SMD 2835, 12 Vcc, IP65, difusor leitoso, fonte bivolt.

Apliques de letreiro redondo em PVC expandido 25 mm nos pórticos, corte CNC, pintura PU automotiva.

ÁREA EXTERNA

- 01 tenda tipo pavilhão, medindo 20 x 30 m, com estrutura em alumínio ou aço galvanizado, cobertura em lona vinílica branca antichama, com fechamento lateral conforme necessidade, destinada à área de food trucks;
- Sistema de iluminação interna da tenda, composto por luminárias ou refletores LED, com potência e distribuição adequadas para garantir iluminação uniforme do ambiente, temperatura de cor aproximada de 4000K;
- Execução de deck com área aproximada de 450 m², em material apropriado para uso externo, com superfície nivelada, resistente e antiderrapante, incluindo estrutura de apoio, instalação completa e acabamento;
- Fornecimento de 30 mesas tipo bistrô, com estrutura resistente e tampo adequado para uso externo;
- Fornecimento de 60 cadeiras, em material resistente, apropriadas para uso em áreas externas;
- Toda a instalação deverá contemplar montagem, fixação, nivelamento e condições de segurança para uso público.

ESTRUTURA DE ESTANDES – planta térreo.

Serão implantadas estruturas de estandes fechados, com montagem em sistema modular e acabamento adequado para eventos de grande porte, contemplando fechamento lateral, delimitação de área e organização dos espaços conforme layout aprovado.

Estande 01:

Área com aproximadamente 18,40m de profundidade, 8,80m de fachada e 12,85m de lateral, composta por estrutura fechada, com vedação lateral e de fundo, garantindo isolamento visual e organização do espaço interno.

Estande 02:

Área com aproximadamente 12,85m de profundidade, 8,80m de fachada e 17,70m de lateral, seguindo o mesmo padrão construtivo, com fechamento completo das laterais e fundo, assegurando padronização estética e funcional.

Espaço Museu:

Área localizada próxima à saída para área externa, onde a fachada será executada diretamente pelo museu responsável. Caberá à contratada a execução do fechamento lateral e de fundo, garantindo integração com as demais estruturas e segurança do espaço.

Todas as estruturas deverão ser executadas com materiais adequados, estabilidade estrutural, acabamento compatível com o padrão do evento e atendimento às normas técnicas e de segurança vigentes.

FACHADA DE ENTRADA – ANEXO (ÁREA DE SEGURANÇA)

A entrada principal do anexo, destinada ao acesso e apoio das forças de segurança, deverá contar com fachada estruturada e devidamente identificada, garantindo organização, controle de fluxo e integração visual com o restante do evento.

A contratada deverá desenvolver e apresentar previamente um layout completo da fachada para aprovação da SETUR, contemplando comunicação visual, sinalização, acessos e identidade estética, de forma harmonizada com o conceito geral da festa.

PAISSAGISMO

Fornecimento e instalação de aproximadamente 100 plantas naturais de espécies diversas, destinadas à composição paisagística do evento, incluindo ambientação de áreas institucionais, acessos, estandes e espaços de convivência.

As plantas deverão apresentar bom estado fitossanitário, com adequado padrão estético, sendo distribuídas conforme projeto ou orientação da organização, garantindo harmonia visual com o ambiente do evento.