



INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA
Avenida Coelho e Campos, nº 1300, INCRA - Bairro Getúlio Vargas, Aracaju/SE, CEP 49060-000
- <http://www.incra.gov.br>

CONTRATO Nº 2583/2025

Processo nº 54000.095219/2025-74

Unidade Gestora: 373052

CONTRATO Nº 2583/2025, QUE FAZEM ENTRE SI O INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA - INCRA, POR INTERMÉDIO DA SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DO INCRA NO ESTADO DE SERGIPE – SR(SE) E A EMPRESA GOLDEN SOLUÇÕES & ENTRETENIMENTO LTDA, NA FORMA ABAIXO:

CONTRATANTE

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA – INCRA, Autarquia Federal, por intermédio da **SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DO INCRA, NO ESTADO DE SERGIPE - SR(SE)**, com sede na Avenida Coelho e Campos nº 1300, Bairro Getúlio Vargas, na cidade de Aracaju/SE - CEP: 49.060-000, Telefone (79) 40091517/ (79) 4006-1540, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda sob o nº 00.375.972/0021-04, neste ato representada por seu **Superintendente Regional, Senhor André Luiz Milanez de Souza**, nomeado pela Portaria/INCRA/Nº 138, de 03 de abril de 2023, Publicada no DOU de 06 de abril de 2023, portadora da matrícula funcional nº 1.354.07, doravante denominada **CONTRATANTE**, daqui por diante designada simplesmente **CONTRATADA**.

CONTRATADA

EMPRESA GOLDEN SOLUÇÕES & ENTRETENIMENTO LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda sob o nº 26.751.770/0001-60, sediada na Quadra CLSW 301 Bloco B, Lote 4, Sala 143 Anexo partes, Sudoeste - Brasília/DF, CEP.: 70.673-603, que apresentou os documentos exigidos por lei, neste ato representada por seu Representante Legal, **Senhor Renan Lima Paiva Figueiredo**, brasileiro, casado, portador do CI-RG nº 2448777, inscrito no CPF/MF sob o nº ***.786.591-**, conforme Contrato Social, que confere ao qualificado poderes para representá-la na assinatura do contrato, daqui por diante designada simplesmente **CONTRATADA**.

As partes supra identificadas ajustaram, e por este instrumento celebram um **CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**, sob a forma de execução indireta e regime de empreitada por preço global, vinculado ao Processo 54000.095219/2025-74, que se regerá pelas disposições legais nos termos do art. 89 da Lei 14.133/2021, e respectivas alterações e regulamentações posteriores, e as seguintes cláusulas:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de planejamento, organização, coordenação e execução de eventos, com fornecimento de infraestrutura e apoio operacional e logístico para realização de eventos pelo INCRA/SE.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO E QUANTITATIVOS DE FORNECIMENTO

2.1. Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de planejamento, organização, coordenação e execução de eventos, com fornecimento de infraestrutura e apoio operacional e logístico para realização de eventos pelo INCRA/SE.

GRUPO 1

RECURSOS HUMANOS

Os serviços com hora extra, quando requisitados pela Superintendência Regional do Incra em Sergipe, serão pagos conforme legislação vigente e será vinculado ao valor cotado pelo licitante.

Item	Tipo de Serviço ou Produto	Descrição	Unidade	Quantidade	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR MÉDIO TOTAL (R\$)
10	Operador de equipamentos audiovisuais/som	Profissional responsável pela operação e manutenção de qualquer tipo de equipamento audiovisual de som e imagem, computadores e demais aparelhos eletrônicos a serem utilizados durante o evento.	Diária de 8 horas	35	180,00	6.300,00
11	Operador de iluminação	Profissional capacitado e com experiência na atividade de iluminação de todos os tipos de evento (técnico e cultural), realizar montagem, desmontagem, afinação, programação, operação, ajustes e manuseio dos equipamentos dos sistemas de iluminação dos eventos.	Diária de 8 horas	21	180,00	3.780,00
12	Recepcionista	Profissional capacitado, com experiência, trajando uniforme, para recepcionar a entrada e controlar/dar assistência a saída dos participantes/público; auxiliar na localização de pessoas (palestrantes, autoridades, entre outros); ser cordial, agradável, solícito e colaborativo para prestar informações; encaminhar corretamente os participantes/público ao local desejado; executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério do evento; proceder a distribuição de materiais aos participantes, quando necessário; vestir-se de forma discreta, trajando uniforme ou roupa clássica.	Diária de 8 horas	42	210,00	8.820,00
15	Técnico de Informática	Profissional capacitado, com conhecimento em Windows 10 e versões superiores, Internet Explorer e Office 2007 e versões superiores, bem como em conexões de rede wireless/cabeada; deverá instalar e configurar impressoras, scanner e equipamentos multimídias; instalar e testar programas; instalar aplicativos; gerenciar o sistemas e aplicações; realizar manutenção de sistemas e aplicações;	Diária de 8 horas	15	180,00	2.700,00

		executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas as funções de Técnico de Informática.				
APRESENTAÇÃO ARTÍSTICA						
17	Apresentação Artística	Contratação de artistas ou bandas locais, regionais ou nacionais, incluindo-se pagamento de taxas, como ECAD e outros que se fizerem necessários.	Cachê de mercado (até 4 horas de apresentação).	05	1.500,00	7.500,00
GRUPO 2						
MONTAGEM DE ESTANDE, AMBIENTAÇÃO, LOUNGES, MOBILIÁRIOS, ORNAMENTAÇÃO						
18	Estande Montagem Básica	Montagem básica de estandes com estrutura de madeira 3 X 3 m ² ; carpetes, divisórias, iluminação e tomadas; mobiliário contendo mesas de bistrô, balcões, banquetas, sofás de 2 lugares; incluindo passarela, com apresentação do layout para aprovação do contratante.	m ² / diária	600	110,00	66.000,00
19	Estande montagem - mista	Montagem mista – Montagem com paredes mistas de MDF ou TS e vidro de 2,70 altura em cores, carpete em cores instalados, teto pergolado, iluminação, arandela a cada 3m, tomadas e testeiros 50x1, com identificação contendo nome e/ou logomarca. Serviço de montagem, manutenção e desmontagem apresentação de projeto e planta baixa para aprovação do contratante. O estande deverá ter iluminação, tomadas, sinalização de acordo com o projeto. Com aterro elétrico, com instalação de rampa dentro do limite da área do estande.	m ² / diária	400	125,00	50.000,00
22	Cadeira Plástica	Cadeira plástica sem braço em PVC.	Unidade/diária	1.500	3,60	5.400,00
24	Piso/Praticável	Praticável, tamanhos variados de acordo com a metragem solicitada, com anotação de responsabilidade técnica	m ² / diária	400	40,00	16.000,00
25	Tenda	Montagem de tenda com lona anti-chamas e estrutura metálica com fechamento lateral e anotação de responsabilidade técnica. Com calha e fechamento.	m ² / diária	500	20,00	10.000,00
31	Palco	Palco cenográfico auditório máster - projeto a definir, 1 púlpito em MDF	m ² / diária	180	60,00	10.800,00
42	Mesa em PVC	Mesa redonda na cor branca em PVC para 4 lugares com cadeiras	Unidade/ diária	250	8,00	2.000,00
47	Frigobar	Refrigerador em excelente estado de conservação, para pequenos ambientes, com capacidade de armazenamento no mínimo 80 litros. Com selo Procel de eficiência energética. 220 ou 110 volts.	Unidade/ diária	12	99,00	1.188,00
49	Porta banner	Suporte para banners em metalon galvanizado ou similar em tamanho até 3 metros de altura.	Unidade/ diária	18	40,00	720,00
53	Arranjo de flor grande	Arranjo de flores nobres e/ou tropicais naturais para mesa de impacto, rústica, centro, apoio e outras. Sujeito à aprovação do contratante.	Unidade	15	300,00	4.500,00
54	Arranjo de flor médio	Arranjo de flores nobres e/ou tropicais naturais para mesa de impacto, rústica, centro, apoio e outras. Sujeito à aprovação do contratante.	Unidade	15	300,00	4.500,00
57	Estrutura Box	Estrutura em box truss ou metalon Estrutura treliça em alumínio Q30 revestida em tecido ou Q15 envelopada com lona impressa, conforme solicitação. Poderá ser solicitado o tamanho 5x2. O valor deverá incluir montagem e desmontagem, além da colocação do material promocional indicado pelo Contratante. (ex.: lona para fundo de palco), locação diária.	m ² / diária	900	30,00	27.000,00
60	Ponto elétrico	Ponto de instalação elétrica Instalação para tomada e verificação da instalação, conforme normas da ABNT.	Unidade	150	40,00	6.000,00
69	Palco Praticável para transmissão de vídeo	Montagem de estrutura elevada tipo palco, medindo 100cm de comprimento por 100cm de largura e 60cm de altura, para montagem de equipamento de transmissão de vídeo e operador.	Unidade/ diária	24	250,00	6.000,00
GRUPO 6						
LOCAÇÃO E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS						
SONORIZAÇÃO E AUDIOVISUAIS						
109	Equipamento de som/sonorização para eventos em local aberto e/ou fechado - até 150 pessoas	Serviço de sonorização com equipamentos em quantidade e especificação suficiente para a projeção de som no ambiente físico de forma cristalina, ininterrupta e sem microfonia e com potência/volume adequados às necessidades do evento, contendo basicamente de mesa de som, caixas acústicas, notebook c/ entrada USB, cabeamento e acessórios necessários ao pleno funcionamento, exceto microfones.	Unidade/diária	22	500	11.000,00
110	Equipamento de som/sonorização para eventos em local aberto e/ou fechado - de 151 até 300 pessoas	Serviço de sonorização com equipamentos em quantidade e especificação suficiente para a projeção de som no ambiente físico de forma cristalina, ininterrupta e sem microfonia e com potência/volume adequados às necessidades do evento, contendo basicamente mesa de som, caixas acústicas, notebook c/ entrada USB, cabeamento e acessórios necessários ao pleno funcionamento, exceto microfones.	Unidade/diária	15	800,00	12.000,00
111	Sonorização para até 600 pessoas	Sonorização para até 600 pessoas Mesa de som com 24 canais, amplificador, caixas acústicas e cabeamento necessário, microfones e mixer para microfone, ou superior, mesa de som digital de 36 canais, entrada USB; 04 caixas ativas 300 Watts; 04 caixas passivas; 10 microfones sem fio com pedestal, cabos e demais equipamentos necessários para atender às especificações do evento.	Unidade/diária	07	900,00	6.300,00
112	Sonorização para até 1.000 pessoas	Serviço de Sonorização completo, montagem utilização e desmontagem, para palestras e para shows, composto de no mínimo: mesa máster de som com no mínimo 36 canais; mixer - console 48 canais, com equalização em 4 bandas paramétricas, auxiliares; equalizadores; amplificadores; retornos, inclusive amplificadores (cubos); recurso de voz; compressor; processador; caixas acústicas com tripé e demais equipamentos correlatos; serviço de gravação do evento em	Unidade/diária	10	1.399,00	13.990,00

		CD, disponibilizando uma matriz em CD - com operadores e todos os complementos necessários para o bom funcionamento da sonorização nos eventos para até 1.000 pessoas.				
129	Iluminação para palco	Iluminação para palco com estrutura truss.	Unidade/diária	06	2.980,00	17.880,00
131	Sistema de Iluminação	Sistema de iluminação completo com no mínimo: mesa de no mínimo 24 vias, 10 aparelhos de movingread; LED; 20 canhões de iluminação de LED; mesa de luz computadorizada DMX 512; canal dimmer (36 canais) iluminação rack dimmer; refletores fresnel, refletores com controle de luminosidade para a platéia, canhões de luz exclusivo para luminosidade de pontos específicos do palco, elipsoidal, impar setlight, optpar, refletores Par 64; filtro difusor (gelatina); luminárias (HQI e SPOT); lentes necessárias das logomarcas para projeção (Globo); iluminação para todos os box truss do evento, iluminação dos painéis, iluminação dos totens, iluminação dos stands, inclusive das testeiras e demais equipamentos e complementos necessários para o bom funcionamento da iluminação nos eventos de até 1.000 pessoas.	Unidade/diária	06	2.200,00	13.200,00
132	Serviço de Iluminação - canhão seguidor	Canhão seguidor HMI 1200. Equipamento computadorizado para uso externo e interno para destacar pessoas e ambientes com 08 cores, capacidade de projeção de gobos (desenhos), efeito arco íris, efeito estrobo, íris elétrica, e programa para 01 cena, com possibilidade de projetar desenhos, nomes e logomarcas de produtos e empresas.	Unidade/diária	15	600,00	9.000,00
133	Iluminação Cênica	Iluminação cênica para palco com 02 refletores de 1000w, 4 elipsoidais, 4 par 64 foco 3 com difusor, 2 mini brut de 4 lâmpadas, 1 rack e 1 mesa de luz. Com técnico com carga horária de 10 horas, de acordo com o local do evento.	Unidade/diária	22	500,00	11.000,00
LOCAÇÃO E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS						
INFORMÁTICA						
146	Notebook	Configuração Mínima: Processador padrão CORE i5, Memória RAM: 4 GB, Disco rígido (HD): 500 GB, 04 Interfaces USB, Placa de rede: Integrada 10/100/1000 Mbit, wireless 801.11, com monitor LCD mínimo de 15 polegadas, webcam embutida de 1.3 megapixel, microfone embutido, CD-Rom 24x/gravador de CD/leitor e gravador de DVD até 8x (DVDR, DVD R+, DVD RW) e 2.4 (DVD+R Dual Layer), entrada PCMCIA Express Card 54, Wireless Sim B/G, Bluetooth Sim 1.2, mouse touchpad, caixa de som, saída para vídeo, HDMI; Softwares - Windows 10, IExplorer e Office.Última Versão e Completo, instalados, aplicativos ZIP e leitor de pdf.	Unidade/diária	100	80,00	8.000,00
147	Impressora multifuncional A4	Impressora Multifuncional Laser colorida para A4: Até 24 ppm em preto, até 21 ppm em cores, Até 1200 x 600 dpi de resolução, compatível com todos os sistemas operacionais do Windows e Mac. Deverá estar acompanhada de todos insumos e materiais (papel, cartuchos/toneres e outros, quando necessário).	Unidade/diária	15	260,00	3.900,00
148	Ponto lógico	Instalação e montagem de pontos lógicos (CAT 05 ou superior) contendo cabeamento e conectores necessários.	Por ponto/diária	250	25,00	6.250,00
149	Régua de energia	Mínimo 6 tomadas que deverão aceitar tanto o padrão antigo quanto o novo e também os plugs de apenas dois pinos redondos (esses que são comuns em fontes de modens e roteadores). Possibilidade de ser usada tanto em 110V quanto em 220V mas a saída será sempre igual a entrada, ou seja, se plugar numa rede 110V, as tomadas serão todas 110V. Se for plugado numa rede 220V, todas as tomadas também serão 220V.	Unidade/diária	50	25,00	1.250,00
GRUPO 7						
INTERNET						
158	Ponto de acesso cenário 1	Até 250 pessoas Área aprox. de 400 m2 No mínimo 4Aps (Access Points wireless) switch com no mínimo 12 portas Link com mínimo de 10 M de download e 2 de upload	Diária	15	1.300,00	19.500,00
160	Rede sem fio Wi-Fi para até 1000 usuários	Fornecimento de infraestrutura de rede sem fio Wi-Fi. A rede sem fio deve provê um único SSID ou vários SSIDs conforme a necessidade do evento, configurados com nível de segurança WPA2+AES/CCMP security, senha personalizada e nome da rede e/ou autenticação de usuários em rede aberta (tipo Hotspot). Deverá estar previsto no custo todos os equipamentos necessários ao serviço: Access Point (APs), roteadores, software gerenciador da rede Wi-Fi, cabeamento estruturado etc; para distribuição do sinal em modo Wi-Fi (sem fio padrão 802.11 a/b/g/n/ac). O sinal WiFi deverá ser distribuído, com previsibilidade mínima de 8 (APs), de forma a cobrir todo o local do evento e um número de até 1000 usuários.	Diária	10	250,00	2.500,00
173	Nobreak	Bivolt automático (mono - modelo 2,2 kVA), 10 tomadas - Padrão NBR14136, True serial RS-232 (acompanha cabo), Tipo engate rápido para expansão de autonomia. Estabilizador interno: com 4 estágios de regulação. Filtro de linha interno, autoteste, autodiagnóstico de baterias, recarga automática das baterias, conector do tipo engate rápido para expansão de autonomia, inversor sincronizado com a rede (sistema PLL), controle de largura e amplitude, DC Start, leds que indicam as condições do nobreak, saída para comunicação inteligente. Software para gerenciamento de energia.	Unidade/dia	15	80,00	1.200,00
GRUPO 8						
LOCAÇÃO DE ESPAÇO						
Auditórios, Salas de Trabalho, Multiuso e Salas de Apoio						
175	Auditório / Sala de Trabalho /	Espaço físico com conforto, em diversos formatos, e em condições adequadas para a instalação de equipamentos de áudio, vídeo, mobiliário, e demais estruturas necessárias para execução do evento. Modulável ou não. Os espaços devem	Diária	10	2.200,00	22.000,00

	Multiuso até 100 pessoas	atender à demanda da Contratante, os quais podem ser utilizados para sala de trabalho, relatoria, imprensa, etc				
176	Auditório / Sala de Trabalho / Multiuso até 160 pessoas	Espaço físico com conforto, em diversos formatos, e em condições adequadas para a instalação de equipamentos de áudio, vídeo, mobiliário, e demais estruturas necessárias para execução do evento. Modulável ou não. Os espaços devem atender à demanda da Contratante, os quais podem ser utilizados para sala de trabalho, relatoria, imprensa, etc	Diária	05	3.500,00	17.500,00
GRUPO 9						
SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO						
FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO						
185	Água Mineral - Garrafa (500 ml)	Água mineral, com e sem gás, copo ou garrafa individual, 500ml (gelada ou natural).	Unidade	500	4,00	2.000,00
186	Água Mineral - Garrafão (20L)	Água mineral, em garrafões de 20 litros e copos descartáveis de 200ml para uso em bebedouro e com reposição durante todo o período do evento.	Unidade	50	40,00	2.000,00
187	Brunch	03 tipos de saladas, 01 tipo de torta ou quiche, 02 tipos de massa, panqueca ou crepe, 01 tipo de sanduiche de pão de metro, 04 tipos de frutas frescas fatiadas, 02 tipos de sobremesas, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, 2 tipos de sucos naturais de frutas, 2 tipos de refrigerante e 1 tipo na opção diet, café. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais.	Por pessoa	500	35,00	17.500,00
188	Café/chá servido em Garrafa Térmica	Fornecimento de Chá e café em garrafas térmicas (capacidade para 2 litros), com base e xícaras de louça, açúcar refinado em açucareiro ou sachês, adoçante em sachês ou frascos. Reposição sempre que necessário do chá, café, xícaras e sachês, pelo período do evento. No preço unitário do fornecimento devem estar inclusos todos os custos acima descritos.	Garrafa de 2 litros	50	45,00	2.250,00
189	Almoço/Jantar	a) Entrada:- 03 (três) tipos (exemplos: frios, pães com pastas, salada de vegetais folhosos, crus e cozidos, isca de peixe, dadinho de tapioca, etc); b) Feijão simples (sem farinhas ou carnes tipos charque, calabresa, bacon, etc); c) Pratos principais - 3 (três) opções sendo peito de peru à Califórnia, salmão ao molho tártaro, filé de badejo ao molho mignon ao molho de vinho tnto, supremo de frango, frango à parmegiana, dois tipos de carne vermelha e um tipo de carne branca ou frutos do mar (exemplo: medalhão de filé mignon ao molho madeira, estrogonofe de filé mignon, filé de limão e ervas finas, estrogonofe de camarão e bobó de camarão) ; d) 01 (um) tipo de massa (exemplos: rondelle, capelletti, lasanha, fettuccine, etc) e) 4 (quatro) tipos de Guarnições (exemplos: arroz branco, arroz com brócolis, arroz com amendôas, risoto, batata soute, legumes na manteiga, farofa, suflê de cenoura, etc) f) Sobremesas: 3 (três) tipos, sendo um deles um tipo de fruta (exemplo: frutas ou salada de frutas, pavê, pudim de leite, profiteroles, sorvete, tortas diversas, etc) ; g) Bebidas: Refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light/zero), suco de frutas ou polpa de frutas (02 tipos), água com e sem gás de 500 ml e coquetel de frutas sem álcool 300 ml. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria, talheres e gelo. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Reposição obrigatória durante o período. Duração mínima de 1 hora e máxima de 3 horas *sujeito à aprovação do cardápio 72 horas antes do evento.	Por pessoa	1.000	52,00	52.000,00
190	Coquetel	Coquetel de Confraternização - Solenidade de abertura - (água mineral natural e gaseificada, 04 (quatro) opções de refrigerantes, sendo 1 (um) diet/light/zero e 3 (três) normal, 04 (quatro) tipos de sucos da fruta ou de polpa de fruta, 03 (três) opções de coquetel de frutas sem álcool, 15 (quinze) opções de salgados quentes, canapés frios variados, tábua de frios, 03 (três) opções de pratos quentes, 06 (seis) opções de doces frios).	Por pessoa	750	55,00	41.250,00
191	Coffee Break	a) Café, chá, leite, suco da fruta ou polpa da fruta (02 tipos), Chocolate Quente, Água de côco, Água Mineral com e sem gás; b) Refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light/zero); c) 5 (cinco) tipos de frutas laminadas ou salada de frutas d) 2 (dois) tipos de bolo simples ou 01 (um) bolo confeitado e) Pão de queijo f) 5 (cinco) tipos de salgados a serem escolhidos entre 15 opções (exemplo: coxinha, quibe, esfirra, pastel assado, croquete, enroladinho, risole, trouxinha, folhado, pão pizza, mini pizza, bolinha de queijo, etc) g) 1 (um) tipo de mini sanduiche (exemplo: mini hamburquer, pão integral com queijo e peito de peru, pão sírio com queijo e salaminho, cachorro quente, pão com ovo, mini pão com recheio de ricota com ervas, pão de metro, etc) ou 4 (quatro) tipos de frios com patês e pães diversos h) 2 (dois) tipos de doce (exemplo: folhado, brigadeiro, casadinho, cajuzinho, mini churros, etc) (*). Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, souplats, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria, talheres, gelo e toalha de mesa. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis, bem como os itens previstos poderão ser substituídos. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período. (*)aprovação do cardápio 72 horas antes do evento.	Por pessoa	5.000	32,50	162.500,00
192	Kit lanche	Compreendendo: 1 (uma) fruta, 1(uma) barra de cereal e 1 (um) suco (caixinha).	Por pessoa	500	19,00	9.500,00

GRUPO 10						
SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO						
DENTRO DO AMBIENTE HOTELEIRO						
193	Água Mineral - Garrafa (500 ml), dentro do ambiente hotelheiro	Água mineral, com e sem gás, copo ou garrafa individual, 500ml (gelada ou natural).	Unidade	500	7,50	3.750,00
194	Água Mineral - Garrafão (20L), dentro do ambiente hotelheiro	Água mineral, em garrafões de 20 litros e copos descartáveis de 200ml para uso em bebedouro e com reposição durante todo o período do evento.	Unidade	50	70,00	3.500,00
195	Café/chá servido em Garrafa Térmica, dentro do ambiente hotelheiro	Fornecimento de Chá e café em garrafas térmicas (capacidade para 2 litros), com base e xícaras de louça, açúcar refinado em açucareiro ou sachês, adoçante em sachês ou frascos. Reposição sempre que necessário do chá, café, xícaras e sachês, pelo período do evento. No preço unitário do fornecimento devem estar inclusos todos os custos acima descritos.	Garrafa de 2 litros	50	80,00	4.000,00
196	Máquina de Café, dentro do ambiente hotelheiro:	Máquina de café expresso com saída para 2 cafés - prever pó de café, copos térmicos descartáveis, açúcar e adoçante em sachê, mexedores descartáveis e com capacidade de 300 (trezentas) doses. Saída de água quente.	Unidade/Dia	25	450,00	11.250,00
197	Almoço/Jantar, dentro do ambiente hotelheiro:	a) Entrada:- 03 (três) tipos (exemplos: frios, pães com pastas, salada de vegetais folhosos, crus e cozidos, isca de peixe, dadinho de tapioca, etc); b) Feijão simples (sem farinhas ou carnes tipos charque, calabresa, bacon, etc); c) Pratos principais - 3 (três) opções sendo dois tipos de carne vermelha e um tipo de carne branca ou frutos do mar (exemplo: medalhão de filé mignon ao molho madeira, estrogonofe de filé mignon, filé mignon ao molho de vinho tinto, supremo de frango, frango à parmegiana, peito de peru à Califórnia, salmão ao molho tártaro, filé de badejo ao molho de limão e ervas finas, estrogonofe de camarão e bobó de camarão); d) 01 (um) tipo de massa (exemplos: rondelle, capelletti, lasanha, fettuccine, etc) e) 4 (quatro) tipos de Guarnições (exemplos: arroz branco, arroz com brócolis, arroz com amendoadas, risoto, batata soute, legumes na manteiga, farofa, suflê de cenoura, etc) f) Sobremesas: 3 (três) tipos, sendo um deles um tipo de fruta (exemplo: frutas ou salada de frutas, pavê, pudim de leite, profiteroles, sorvete, tortas diversas, etc) ; g) Bebidas: Refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light/zero), suco de frutas ou polpa de frutas (02 tipos), água com e sem gás de 500 ml e coquetel de frutas sem álcool 300 ml. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria, talheres e gelo. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Reposição obrigatória durante o período. Duração mínima de 1 hora e máxima de 3 horas *sujeito à aprovação do cardápio 72 horas antes do evento.	Por pessoa	1.000	58,00	58.000,00
198	Coffee Break, dentro do ambiente hotelheiro:	a) Café, chá, leite, suco da fruta ou polpa da fruta (02 tipos), Chocolate Quente, Água de côco, Água Mineral com e sem gás; b) Refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light/zero); c) 5 (cinco) tipos de frutas laminadas ou salada de frutas d) 2 (dois) tipos de bolo simples ou 01 (um) bolo confeitado e) Pão de queijo f) 5 (cinco) tipos de salgados a serem escolhidos entre 15 opções (exemplo: coxinha, quibe, esfirra, pastel assado, croquete, enroladinho, risole, trouxinha, folhado, pão pizza, mini pizza, bolinha de queijo, etc) g) 1 (um) tipo de mini sanduiche (exemplo: mini hamburquer, pão integral com queijo e peito de peru, pão sírio com queijo e salaminho, cachorro quente, pão com ovo, mini pão com recheio de ricota com ervas, pão de metro, etc) ou 4 (quatro) tipos de frios com patês e pães diversos h) 2 (dois) tipos de doce (exemplo: folhado, brigadeiro, casadinho, cajuzinho, mini churros, etc) (*). Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, souplats, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria, talheres, gelo e toalha de mesa. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis, bem como os itens previstos poderão ser substituídos. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período (*)aprovação do cardápio 72 horas antes do evento.	Por pessoa	1.500	55,00	82.500,00
199	Coquetel, dentro do ambiente hotelheiro:	Coquetel de Confraternização - Solenidade de abertura - (água mineral natural e gasificada, 04 (quatro) opções de refrigerantes, sendo 1 (um) diet/light/zero e 3 (três) normal, 04 (quatro) tipos de sucos naturais, 03 (três) opções de coquetel de frutas sem álcool, 10 (dez) opções de salgados quentes, canapés frios variados, tábua de frios, 03 (três) opções de pratos quentes, 06 (seis) opções de doces frios).	Por pessoa	500	80,00	40.000,00
GRUPO 11						
TRANSPORTES						
LOCAÇÃO DE VEÍCULOS						
200	VAN:	Van passageiro tipo sprinter 15 lugares em perfeito estado de conservação, com acessibilidade a cadeirante, ar condicionado, combustível, motorista com celular, apto a identificar e recepcionar passageiros, se necessário. Prever estacionamentos e uma placa de identificação com os dados fornecidos pelo CFA	Diária de 10h e/ou franquia de 600 km	40	900,00	36.000,00

		(nome do evento, logomarca) a ser posicionado no parabrisas do veículo, podendo ser utilizada também para receptivo. As despesas com estadia e alimentação do motorista correrão por conta da empresa quando for o caso.				
201	Hora extra - VAN	Hora adicional à franquia contratada em havendo necessidade.	Hora	20	91,00	1.820,00
202	Micro ônibus	Capacidade mínima de 20 pessoas. Com motorista, direção hidráulica, combustível, ar condicionado, tipo executivo. As despesas com estadia e alimentação do motorista correrão por conta da empresa quando for o caso. Hora adicional à franquia contratada em havendo.	Diária de 10h e/ou franquia de 150 km	10	1.200,00	12.000,00
203	Hora extra - Micro ônibus	Hora adicional à franquia contratada em havendo necessidade.	Hora	05	100,00	500,00
204	Ônibus Executivo	Capacidade mínima de 40 pessoas. Com motorista, direção hidráulica, combustível, ar condicionado, tipo executivo, sistema de sonorização.	Diária de 10h e/ou franquia de 150 km	10	1.300,00	13.000,00
205	Ônibus Executivo – hora extra	Hora adicional à franquia contratada em havendo necessidade.	Hora	05	95,00	475,00
206	Veículo Executivo	Com no mínimo 5 lugares, motorista, direção hidráulica, combustível, ar condicionado, tipo executivo, quatro portas.	Diária de 10h e/ou franquia de 600 km	15	500,00	7.500,00
207	Veículo Executivo – hora extra	Hora adicional à franquia contratada em havendo necessidade.	Hora	05	109,00	545,00

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DAS RESPONSABILIDADES

- 3.1. A **CONTRATANTE** obriga-se a:
- 3.1.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, através de servidor designado para este fim, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.
- 3.1.2. Atentar para que, durante a vigência do presente contrato, seja mantida a situação de regularidade relativa à seguridade social (INSS), ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Federal da **CONTRATADA**, bem assim a sua compatibilidade com as obrigações assumidas pela **CONTRATADA**;
- 3.1.3. Efetuar o pagamento nas condições e preços ajustados, após o devido atesto da nota fiscal/fatura;
- 3.1.4. Transmitir ao preposto da Contratada toda e qualquer demanda;
- 3.1.5. Aplicar à Contratada as penalidades regulamentares e contratuais;
- 3.1.6. Comunicar à Contratada quaisquer ocorrências relacionadas com a execução do(s) serviço(s).
- 3.2. A **CONTRATADA** obriga-se a:
- 3.2.1. Nomear preposto para acompanhamento da prestação dos serviços, que deverá seguir as orientações demandadas pelo **INCRA/SE**;
- 3.2.2. Assumir todos e quaisquer ônus, referente a salário, horas extras, adicionais e demais encargos sociais relativamente aos seus empregados;
- 3.2.3. Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultante da adjudicação desta Licitação;
- 3.2.4. Manter, durante toda a execução do serviço, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 3.2.5. Zelar pela perfeita execução dos serviços;
- 3.2.6. Prover, realizar, manter e priorizar todas as ações necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contidas no Termo de Referência;
- 3.2.7. Prestar os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo-os sempre em perfeita ordem;
- 3.2.8. Arcar com eventuais prejuízos causados ao **INCRA/SE** ou a terceiros, provocados por negligência ou irregularidade cometida por seus empregados ou prepostos envolvidos na execução do objeto;
- 3.2.9. Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados no desempenho dos serviços objeto do contrato, ficando a **CONTRATANTE** isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;
- 3.2.10. Entregar os serviços nos prazos e condições especificados;
- 3.2.11. Manter seus empregados e/ou prepostos, quando em serviço, devidamente identificados, mediante o uso permanente de crachás;
- 3.2.12. Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela **CONTRATANTE**;
- 3.2.13. A **CONTRATADA** reconhece que, no exercício de suas atribuições estabelecidas neste Contrato, poderá ter acesso, voluntária ou involuntariamente, a informações exclusivas ou confidenciais da **CONTRATANTE**, de seus clientes ou de terceiros.
- 3.2.14. A **CONTRATADA** compromete-se, inclusive por seus prepostos, a manter total sigilo em relação às Informações Confidenciais, não devendo a qualquer título ou por qualquer motivo revelar, transferir ou de outra forma dispor dessas informações, exceto com a prévia e expressa autorização da **CONTRATANTE**
- 3.2.15. Assegurar a disponibilidade dos serviços com tempo de resposta aceitável pelo público externo;
- 3.2.16. Manter o parque tecnológico em nível adequado e atualizado de recursos;
- 3.2.17. Dispor de meios para suportar novas operações e projetos do **INCRA/SE**, elaborados pelas suas câmaras e pela alta direção; e
- 3.2.18. Manter a conectividade das áreas administrativas e operacionais do **INCRA/SE**.

4. CLÁUSULA QUARTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 4.1. As despesas decorrentes do presente contrato correm por conta do orçamento próprio do CFA, da verba consignada nas dotações orçamentárias, conforme: Programa de Trabalho: 226003; Plano Interno A3220000301; Natureza de Despesa 339039; Nota de Empenho 2025NE000086.

5. CLÁUSULA QUINTA - DO VALOR

- 5.1. Pela prestação dos serviços descritos na cláusula 1.1 deste Contrato, o **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** a importância de **R\$979.518,00 (novecentos e setenta e nove mil quinhentos e dezoito reais)**.
- 5.2. O pagamento será efetuado, até o 10º (décimo) dia útil a contar da data do atesto do documento de cobrança, que será de responsabilidade do fiscal designado pelo **CONTRATANTE**. A contratada deverá comprovar para fins de pagamento a regularidade perante a Seguridade social (Certidão Negativa de Débitos), o Fundo de Garantia do tempo de Serviço – FGTS (Certificado de Regularidade de Situação do FGTS – CRF), quanto a Receita Federal e Dívida Ativa da União (Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União) e quanto Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho mediante Certidão Negativa de Débito Trabalhista.

5.3. Em caso de alguma irregularidade em algum dos documentos descritos no item 5.2, a **CONTRATADA** será notificada para sua regularização em até 30 (trinta) dias, sujeito ao cancelamento do contrato em caso de não atendimento.

6. CLÁUSULA SEXTA - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

6.1. Não obstante a EMPRESA seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, a **SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DO INCRA EM SERGIPE** reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente por servidores especialmente designados, de acordo com o art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA

7.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, prorrogável, sucessivamente, por igual período, até o máximo de 60 meses de prorrogação, observadas as diretrizes definidas no art. 106, I, II, III e no §1º da Lei 14.133/2021.

7.2. O contrato do serviço, dada sua natureza contínua, poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal e atestado, pela autoridade competente de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes, conforme previsto na Lei 14.133/2021, art. 10.

8. CLÁUSULA OITAVA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Pela inexecução total ou parcial dos serviços, a **CONTRATANTE** poderá garantir a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as seguintes sanções:

8.1.1. Advertência;

8.1.2. Multa de mora de um décimo por cento calculada sobre o valor deste **CONTRATO**, por dia de atraso injustificado no cumprimento do prazo de entrega do objeto;

8.1.3. Multa de um décimo por cento sobre o valor deste **CONTRATO**, por dia de atraso injustificado no cumprimento do prazo de reapresentação do material rejeitado, após esgotado o prazo fixado para substituição, correção ou reparação; e;

8.1.4. Multa de dez por cento sobre o valor deste **CONTRATO**, em caso de rescisão causada por ação ou omissão injustificada da **CONTRATADA**.

8.1.5. Impedimento de licitar e contratar com a União, conforme Deliberação nº. 253, de 02/08/2006, publicada no D.O.U., Seção I, pág. 72/73, de 09/08/2006.

8.1.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante vencedora ressarcir a **LICITANTE** dos prejuízos resultantes.

8.2. Se o atraso ocorrer por comprovado impedimento ou por motivo de reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela **CONTRATANTE**, a contratada ficará isenta das penalidades mencionadas acima.

8.3. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Sistema Unificado de Cadastramento de Fornecedores – SICAF, e no caso de suspensão do direito de licitar, a licitante vencedora será descredenciada perante aquele Sistema por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

8.4. Qualquer penalidade aplicada será precedida da observância do contraditório e da ampla defesa.

8.5. As multas poderão ser aplicadas concomitantemente com as demais sanções, facultada a defesa prévia do interessado no prazo de cinco dias úteis, contados a partir da data em que tomar ciência, conforme art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

8.6. Para efeito de aplicação de multa, o valor do **CONTRATO** será apurado deduzindo-se dele o valor das entregas aceitas.

8.7. A aplicação das sanções previstas neste **CONTRATO** não exclui a possibilidade da responsabilidade civil da **CONTRATADA** por eventuais perdas e danos causados à Administração Pública.

9. CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO

9.1. Este **CONTRATO** poderá ser rescindido se ocorrer um dos casos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021 que, de alguma forma, comprometa ou torne duvidoso o cumprimento das obrigações assumidas.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DO ACRÉSCIMO OU SUPRESSÃO DO OBJETO E REAJUSTE

10.1. A **CONTRATADA** fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, o acréscimo ou supressão que se fizer no objeto deste **CONTRATO** até vinte e cinco por cento do seu valor inicial.

10.2. O valor contratual será reajustado anualmente, sendo aplicado o índice INPC/IBGE do período de 12 meses anteriores à aplicação do reajuste, ou através de outro índice determinado por legislação.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

11.1. O presente **CONTRATO** não poderá ser objeto de cessão ou transferência, no todo ou em parte.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - FORO

12.1. Fica eleito o foro da cidade de Aracaju/SE, para dirimir dúvidas ou questões provenientes do presente contrato.

E, por estarem de acordo, depois de lido e achado conforme, foi o presente contrato assinado eletronicamente pelas partes, juntamente com as testemunhas abaixo indicadas.

Aracaju/SE, 04 de setembro de 2025.

André Luiz Milanez de Souza
Representante Legal da **CONTRATANTE**

Renan Lima Paiva Figueiredo
Representante Legal da **CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

NOME: Acácia Maria Chagas Carvalho**CPF Nº ***.968.915 -******NOME: Vinícius de Souza Nascimento****CPF Nº ***.507.915 -****

Documento assinado eletronicamente por **Andre Luiz Milanez de Souza, Superintendente**, em 04/09/2025, às 11:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **RENAN LIMA PAIVA FIGUEIREDO, Usuário Externo**, em 04/09/2025, às 12:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Vinícius de Souza Nascimento, Chefe de Divisão**, em 04/09/2025, às 12:56, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Acacia Maria Chagas Carvalho, Assistente Técnico(a)**, em 04/09/2025, às 12:58, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.incra.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **25400565** e o código CRC **967CEF42**.