

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação de serviços de buffet, estrutura, decoração, sonorização, iluminação e painel de led para cerimônia oficial alusiva ao aniversário de 140 anos do Porto de Imbituba, no dia 18 de novembro de 2026.

2. QUANTIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

Os serviços descritos a seguir serão prestados no dia 18 de novembro de 2026, com evento programado para ocorrer das 15h às 19h, no Pátio de Carga Geral do Porto de Imbituba.

Os serviços a serem prestados envolvem a locação, transporte, montagem, operação, desmontagem e manutenção dos itens descritos a seguir.

LOTE 1: ESTRUTURA			
Item	Descrição	Quantidade	Unidade
1	PAVILHÃO DE COBERTURA: Pavilhão de cobertura tamanho 40 x 20 metros, em estrutura metálica estilo box truss em alumínio Q30 e Q50; altura útil: mínimo de 6 metros (podendo ser ajustado conforme necessidade); Cobertura em lona Cristal transparente anti-chama, com fechamento em cortina lateral transparente cristal.	1	Un.
2	TENDA: Tenda em estrutura metálica com bases quadradas e calhas, colunas de sustentação em aço galvanizado, tamanho 5 x 5m, com altura ajustável, lona de PVC modelo chapéu de bruxa e fechamentos laterais, para servir de apoio para pessoal de serviço.	2	Un
3	PALCO: Palco, tamanho 12 x 06 metros em estrutura metálica e piso de compensado naval,escada lateral. Altura ajustável conforme a necessidade, com no mínimo 0,60 metro do chão, forrado com tecido preto, piso acarpetado, totalmente aterrado, uma escada de acesso em cada lado.	1	Un.
4	GRADES METÁLICAS: Grades metálicas de proteção, fabricadas com aço galvanizado ou alumínio de alta resistência; cantos arredondados ou protegidos para evitar acidentes; Soldas reforçadas nos pontos de	300	M

	fixação; Engates laterais para interligação entre grades, permitindo montagem contínua;		
LOTE 2: SONORIZAÇÃO E ILUMINAÇÃO			
Item	Descrição	Quantidade	Unidade
1	SISTEMA DE SONORIZAÇÃO: • 02 caixas acústicas principais tipo line array ou sistema equivalente, com potência e pressão sonora compatíveis com público de até 500 pessoas. • 02 caixas de reforço/torre de delay, quando necessárias em função do formato e profundidade da cobertura. • 02 subwoofers, preferencialmente de 15" ou 18", para reprodução adequada de baixas frequências da apresentação musical. • Processador digital de áudio (DSP) para gerenciamento, equalização, crossover e alinhamento do sistema. • Amplificadores de potência compatíveis com as caixas, quando não forem caixas amplificadas. • Estruturas de suporte, tripés ou sistemas de elevação devidamente dimensionados e seguros. • Amplificação compatível com todos os equipamentos empregados, quando aplicável; • Estruturas, suportes, pedestais e demais acessórios necessários à instalação segura dos equipamentos; • Sistema de distribuição sonora dimensionado para proporcionar cobertura uniforme da área destinada ao público. O sistema deverá possuir potência e capacidade técnica suficientes para atender ao ambiente sob uma estrutura com aproximadamente 500 pessoas, sem distorções perceptíveis e sem necessidade de operação contínua dos equipamentos em seus limites máximos. Mesa de áudio • 01 (uma) mesa de áudio digital profissional, com no mínimo 16	1	Un

	(dezesseis) canais de entrada, sendo recomendável capacidade mínima de 24 (vinte e quatro) canais; • Equalização individual dos canais; • Compressor e gate nos canais, quando disponíveis; • Mínimo de 04 (quatro) saídas auxiliares independentes; • Saídas principais estéreo; • Recursos necessários para controle independente dos monitores de retorno; • Entradas e saídas compatíveis com os microfones, instrumentos e demais equipamentos utilizados no evento. Microfones A contratada deverá disponibilizar: • 04 (quatro) microfones sem fio de mão, profissionais, com receptores correspondentes; • 02 (dois) microfones com fio para utilização como reserva; • 02 (dois) pedestais de microfone tipo girafa; • Pilhas ou baterias suficientes para todo o período de utilização, incluindo unidades sobressalentes. Os sistemas sem fio deverão operar de forma estável e livre de interferências que possam comprometer a realização do evento. Sistema de retorno Deverão ser disponibilizados, no mínimo: • 02 (dois) monitores de retorno de palco; • Controle independente de volume e mixagem dos retornos; • Cabeamento e acessórios necessários; • Posicionamento dos monitores de forma a proporcionar adequada audição aos músicos e demais participantes. Cabeamento e acessórios A contratada será responsável pelo fornecimento de todos os cabos, conectores, adaptadores, extensões e acessórios necessários ao pleno funcionamento do sistema, incluindo, no mínimo: • Cabos XLR; • Cabos P10; • Cabos para instrumentos; • Cabos de alimentação elétrica; • Extensões elétricas; • Distribuidores de energia;		
--	---	--	--

	• Adaptadores e conectores; • Fitas e materiais para organização dos cabos; • Protetores de cabos/passagem em áreas destinadas à circulação de pessoas; • Demais acessórios necessários à instalação e operação. Os cabos deverão ser instalados e organizados de maneira a não comprometer a segurança dos participantes, evitando sua exposição em locais de circulação sem a devida proteção. Equipe técnica A contratada deverá disponibilizar equipe técnica qualificada para execução dos serviços, composta, no mínimo, por: • 01 (um) técnico de áudio/som responsável pela operação do sistema durante o evento; • 01 (um) auxiliar técnico para montagem, desmontagem e suporte operacional. O técnico responsável deverá permanecer no local durante todo o período de utilização do sistema, acompanhando os pronunciamentos, apresentações musicais e demais atividades que utilizem a sonorização. Montagem e instalação A contratada deverá realizar:a) transporte dos equipamentos até o local do evento; b) montagem e instalação completa do sistema; c) posicionamento adequado das caixas acústicas e monitores; d) instalação e organização dos cabos; e) conexão e configuração de todos os equipamentos; f) testes de funcionamento; g) passagem de som; h) ajustes de equalização, ganho, volume e processamento; i) operação dos equipamentos e acompanhamento técnico durante o evento; j) desmontagem e retirada dos equipamentos após o encerramento. A montagem deverá ser concluída com antecedência suficiente para permitir a realização de testes e ajustes antes do início do evento.		
--	--	--	--

2	SISTEMA DE ILUMINAÇÃO: Iluminação de composição cênica. Sistema de iluminação apropriado para o evento diurno, para destaque das decorações cênicas do fundo do palco. 01 sistema com iluminação branca frio e branco quente para palco em número estimado de 08 refletores (frente e lateral) – referência por COB 300, minibrute LED 400 ou similar, com 04 torres de ground Q30 de 4 mts para fixação dos refletores. 24 refletores led modelo 18 x 18 para iluminação cênica; 01 mesa de comando digital; - Todos os cabos necessários para funcionamento do sistema; 02 técnicos de iluminação.	1	Un
---	---	---	----

LOTE 3: PAINEL DE LED			
Item	Descrição	Quantidade	Unidade
1	PAINEL DE LED: Fornecimento, instalação, operação e desmontagem de painel de LED de alta definição, tamanho 3 metros de altura e 8 metros de largura, para utilização em ambiente interno, destinado à exibição de vídeos, apresentações, imagens e demais conteúdos institucionais. O equipamento deverá possuir as seguintes especificações mínimas: - Tecnologia LED de alta resolução; - Pixel pitch de, no máximo, P3,9; - Alto índice de brilho, compatível com ambientes internos e iluminação natural; - Taxa de atualização mínima de 3.840 Hz; - Estrutura de sustentação em alumínio ou material equivalente; - Processador de vídeo compatível com diferentes formatos de mídia; - Conexões HDMI, SDI e VGA;	1	Un

	• Operador técnico disponível durante todo o período do evento; • Cabeamento, sistema de fixação e demais acessórios necessários para a perfeita execução do serviço; • Montagem e desmontagem realizadas por profissionais habilitados, observadas as normas de segurança vigentes.		
--	--	--	--

LOTE 4: DECORAÇÃO			
Item	Descrição	Quantidade	Unidade
1	CADEIRAS TIPO DIOR em cristal transparente ou branca.	400	Un
2	PÚLPITO PARA MESTRE DE CERIMÔNIAS 01 (um) púlpito para mestre de cerimônias confeccionado em acrílico transparente, com acabamento profissional e design compatível com evento institucional. Aplicação de logo adesivada de 140 anos do Porto de Imbituba.	01	Un
3	VESTIMENTA CÊNICA - Decoração com tecidos para o fundo do palco em Viscolycra, nas cores Branco e tons de azul. Com fornecimento de Trave Q30, estrutura treliçada, perfis de fixação e tirantes, para a paginação do elemento decorativo e fixação dos tecidos. - Cortinado, na cor preta, para fundo de palco, com aproximadamente 20 metros de largura x 6 metros de altura.	120	M²
4	POLTRONA GIRATÓRIA Poltrona giratória corporativa estofada na cor cinza para convidados de palco.	10	UN
5	MESA DE APOIO LATERAL Mesa de apoio lateral para as poltronas, com altura entre 50 e 65cm.	9	UN

6	LETREIRO DE CHÃO EM MDF Letreiro de chão em MDF com espessura mínima de 9mm, em formato e cores da logo de 140 anos do Porto de Imbituba para fotos “instagramável” na entrada do evento. Letreiro com 1,5m de altura e largura proporcional. Fornecer iluminação do letreiro.	1	UN
7	FLOREIRA DE CHÃO Floreira baixa de chão com folhagens e flores tropicais distribuídas na frente do palco com 1 metro de largura cada.	8	UN
8	MESA BUFFET Mesa de madeira para buffet com 2 metros de comprimento (serão montadas duas estações de buffet com 2 mesas cada e uma mesa para bebidas).	5	UN
9	ARRANJO FLORAL COM VASO ALTO Arranjo alto grande com flores tropicais e vaso alto, conforme modelo de referência abaixo. 	9	UN
10	BANNER FAIXA 140 ANOS Banner faixa “140 anos Porto de Imbituba” que preencha toda a frente do palco (tamanho aproximado de 12,00 x 0,60 m). Layout do banner será fornecido pela contratante.	1	UN
11	TAPETE Tapete creme para hall de entrada do evento com tamanho aproximado de 3,00 x 2,00 m	1	UN

12	TAPETE TIPO CARPETE Passarela de Tapete tipo carpete para eventos na cor vermelha, confeccionado em fibra sintética, espessura mínima de 3 mm nas dimensões mínimas de 1 (um) metro de largura x 30 (trinta) metros de comprimento.	1	UN
13	BACKDROP ENVELOPADO DE LONA COM DUAS TORRES DE BALÕES DESCONSTRUÍDOS Um backdrop de lona plotada para backdrop envelopado no hall de entrada nas medidas aproximadas de 4,50 x 3,00m (o Porto fornecerá a estrutura metálica do backdrop). Laterais do backdrop com torres de balões desconstruídos. Layout do banner será fornecido pela contratante.	1	UN

LOTE 5: BUFFET E SERVIÇO DE GARÇONS			
Item	Descrição	Quantidade	Unidade
1	BUFFET Buffet para atender 500 pessoas na cerimônia alusiva aos 140 anos do Porto de Imbituba, conforme descrição abaixo: O buffet será dividido em três áreas: 1) mesa de bebidas, 2) mesas de petiscos, e 3) serviço volante. ÁREA 1 - Mesa de bebidas: disponível das 14h30 às 20h00 01 (um) tipo de café (em garrafas térmicas disponíveis e sinalizadas na mesa de bebidas); 01 (um) tipo de leite integral quente (em garrafas térmicas disponíveis e sinalizadas na mesa de bebidas) 01 (um) tipo de sachê de açúcar; 01 (um) tipo de sachê de adoçante; Água Mineral com/sem gás disponível em garrafas de 500 ml em champanheira; 03 (três) tipos de suco natural (laranja, uva e butiá) disponíveis em suqueiras na mesa de bebidas e servidos em jarras pelos garçons. 03 (três) tipos de refrigerantes (cola - normal e zero - e guaraná de primeira linha) disponíveis em champanheira com gelo e servidos em jarras pelos garçons.	500	pessoas

	ÁREA 2 - Mesas de petiscos: disponíveis das 17h00 às 20h00 Serão disponibilizadas duas ilhas de mesas de petiscos, cada ilha com 4 metros de comprimento. As duas ilhas devem apresentar os mesmos itens, visando distribuir os visitantes no local do evento. Os petiscos deverão ser apresentados em suportes, boleiras, doceiras e travessas de vidro, metal, madeira e/ou cerâmica em diferentes alturas, garantindo elegância na apresentação. Além disso, a contratada deverá sinalizar para os participantes os itens do buffet com plaquinhas de identificação em papel ou material similar. Ex: “Brigadeiro”, “Mini empada de frango”. Petiscos salgados: • Chips de batata; • Tábuas de frios: com, pelo menos, cinco tipos de queijos (dentre as opções: colonial, parmesão, mussarela, provolone, brie, gorgonzola, mussarela de búfala ou gouda), quatro tipos de embutidos (dentre as opções: salame, copa, lombo defumado, presunto tipo parma, presunto ou peito de peru) e oito tipos de acompanhamentos (dentre as opções: ovo de codorna, azeitonas, tomate cereja, morango, palmito, geleia, mel, nozes, castanhas, uva ou damascos). Disponibilizar palitos; • 03 (três) tipos de pães de fermentação natural (dentre as opções: italiano, ciabatta, multigrãos, pita, australiano, baguete); • 03 (três) tipos de pastas (azeitona preta, caponata de berinjela, guacamole); • 03 (três) tipos de canapés/barquetes com carnes e embutidos: • Bruschetta caprese: tomate cereja, muçarela de búfala e molho pesto; • Bruschetta de ricota com tomate seco; • Mini croissant recheado com frango; • Mini croissant recheado com queijo e presunto; • Mini empadinha de frango; • Mini empadinha de queijo e brócolis; • Mini pastel de camarão; • Mini hambúrguer. Petiscos doces: • Mini cheesecake com geleia de morango; • Mousse de limão no copinho; • Cuca de abacaxi em pedacinhos;		
--	---	--	--

	• Bolo de chocolate meio amargo com cobertura de brigadeiro em pedacinhos; • Docinhos tradicionais: brigadeiro tipo gourmet, beijinho, casadinho, cajuzinho. ÁREA 3: SERVIÇO VOLANTE - disponíveis das 17h30 às 20h00 O serviço volante contempla o oferecimento de sucos e refrigerantes aos convidados, assim que terminar a cerimônia, e, a partir das 17h30, porções de pratos quentes no estilo finger food e pizza: Menu: • Arroz carreteiro com batata palha; • Risoto tipo paella com pelo menos três tipos de frutos do mar; • Polenta mole com ragu de linguiça; • Risoto de funghi; • Pizzas nos sabores marguerita, frango com requeijão e calabresa com cebola. Observações gerais: - O serviço de buffet deve acompanhar todas as louças para servir os alimentos e bebidas, em material inox, cerâmica branca ou vidro, capaz de atender o público previsto de 500 pessoas. Devem constar entre os materiais de apoio: bandejas de alumínio; copos de vidro (300 ml) para águas, refrigerantes e sucos; xícaras com pires, mexedores de plástico para café e toda estrutura necessária, incluindo mobiliário para apoio ao serviço. - Os alimentos deverão ser apresentados em recipientes adequados, sendo obrigatória a disponibilização de utensílios apropriados para retirada de cada item (pegadores, pinças, espátulas ou similares), de forma a evitar o contato direto das mãos dos participantes com os alimentos. Cada recipiente deverá possuir utensílio compatível com o tipo de alimento servido, observando as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos; - Os alimentos deverão ser fornecidos já prontos, sem produção no local. - Tanto os materiais para servir o buffet quanto os materiais de apoio deverão estar em perfeito estado, limpos, sem riscos, arranhões ou partes deterioradas;		
--	---	--	--

	- Todas as quebras, danos e perdas no material do buffet ocorridos durante o evento serão por conta da CONTRATADA; - Palitos de bambu deverão ser disponibilizados em quantidade compatível com o público estimado, assim como mini pratos descartáveis ou reutilizáveis para apoio das porções, permitindo que os participantes possam se servir e apoiar os alimentos temporariamente durante conversas e interações. Será cortado um bolo de aniversário fornecido pela CONTRATANTE, sendo necessário que a CONTRATADA dos serviços de buffet forneça pratinhos e garfinhos descartáveis para servir. Também deverão ser disponibilizados guardanapos de papel de boa qualidade em quantidade suficiente durante todo o período de atendimento.		
2	10 (dez) garçons/garçonetes - O serviço deverá ser executado por profissional qualificado; - Duração do serviço: 18 de novembro de 2026, das 14h30 às 20h; - Observação: um garçom deve prestar o suporte de fornecimento de água para as autoridades no palco durante a cerimônia; - Dois garçons devem ficar repondo e mantendo as mesas de petiscos organizadas durante todo o tempo.	10	pessoas

2.1. DIVISÃO DO OBJETO EM LOTES

Considerando as características, a natureza e as condições de execução dos serviços que compõem o objeto, opta-se pelo parcelamento da contratação em lotes, de forma a ampliar a participação de fornecedores e a competitividade do certame, possibilitando a participação de empresas especializadas nos diferentes segmentos envolvidos.

Os lotes foram estruturados de modo a contemplar serviços com características e condições de fornecimento semelhantes, abrangendo: **Estrutura; Sonorização e Iluminação; Painel de LED; Decoração; e Buffet e Serviço de Garçons**, permitindo maior adequação às peculiaridades do mercado e favorecendo a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Assim, entende-se que a divisão do objeto em lotes atende ao interesse público, amplia a competitividade e possibilita melhores condições de contratação, sem prejuízo da adequada execução dos serviços previstos neste Termo de Referência.

3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A Contratada deverá:

- Cumprir fielmente com todas as obrigações descritas neste Termo de Referência.
- Cumprir a normativa (constitucional, legal e infralegal) e as Normas Técnicas da ABNT relacionadas à sua atividade;
- Obter e manter todas as autorizações, alvarás, licenças e documentações legais necessárias durante a vigência do contrato.
- Responsabilizar-se pela ART (Anotação de Responsabilidade Técnica) / RRT (Registro de Responsabilidade Técnica) de montagem da estrutura, sonorização, iluminação e Painel de LED.
- Executar todos os serviços com as melhores práticas, conforme as especificações, com foco na segurança e qualidade.
- Garantir que todos os materiais e equipamentos utilizados atendem às normas técnicas de segurança e são apropriados para os serviços contratados.
- Responsabilizar-se por quaisquer danos causados à contratante ou a terceiros durante a execução do serviço.
- Manter todos os prazos estabelecidos e comunicar quaisquer ajustes necessários ao cronograma;
- Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, além de responder, civil e criminalmente, por todos os danos que venha, direta ou indiretamente, provocar ou causar à CONTRATANTE e/ou a terceiros, assim como executá-los em perfeitas condições, utilizando procedimento da melhor técnica, em estrita obediência à legislação vigente e às disposições aplicáveis da ABNT;
- Assumir todos os ônus com os encargos fiscais e comerciais, taxas, impostos, seguros e demais despesas, diretas e indiretas, relativamente à execução do objeto;
- Responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive de natureza previdenciária, social, trabalhista, civil, penal, obrigações sociais, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto do Contrato, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados e eventuais terceirizados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE;
- A contratada é responsável por obter e manter, durante todo o prazo de vigência do contrato, todas as autorizações, alvarás, licenças e documentações legais, seja de que natureza forem, porventura exigidas para a o cumprimento do objeto licitado e responder administrativa e/ou judicialmente por sua ausência;
- Assumir todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie forem vítimas os seus empregados e/ou causados por eles a terceiros, no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência da CONTRATANTE;
- Substituir, sempre que exigido pela CONTRATANTE, qualquer empregado cuja atuação e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina ou ao interesse da Administração Pública;
- Trocar, reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os serviços objeto deste certame em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, em virtude da ação, omissão, negligência, imperícia, emprego de insumos, materiais ou processos inadequados ou de qualidade inferiores;
- Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos, físicos ou materiais, causados à CONTRATANTE ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do objeto contratado;

- Não subcontratar, ceder ou transferir, totalmente, o objeto contratado e demais obrigações avençadas. A CONTRATADA só poderá subcontratar serviços acessórios, que não constituam o escopo principal do objeto. Todavia, será mantida a inteira e direta responsabilidade da CONTRATADA perante a CONTRATANTE, independente da opção pela subcontratação.
- Assumir todas as despesas decorrentes da não observância das condições constantes deste Termo, bem como de infrações praticadas por seus empregados, ainda que no recinto da CONTRATANTE;
- Trocar, reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os serviços objeto deste certame em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, em virtude da ação, omissão, negligência, imperícia, emprego de insumos, materiais ou processos inadequados ou de qualidade inferiores.

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A Contratante deverá:

- Emitir contrato do objeto licitado.
- Designar membro do seu quadro de empregados para atuar como responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do contrato, sob os aspectos qualitativos e quantitativos.
- Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e o Termo de Referência.
- Autorizar a emissão do documento fiscal encaminhado pela Contratada, após atestar a entrega e conformidade dos serviços prestados, conforme descrito no edital.
- Rejeitar, justificadamente, no todo ou em parte, os serviços realizados pela Contratada em desconformidade com as especificações deste Termo de Referência.
- Notificar a Contratada, por escrito e/ou via e-mail, a respeito da ocorrência de eventuais imperfeições observadas no curso de execução do objeto, fixando prazo para a sua correção.
- Solicitar a troca, o reparo, a correção, a remoção ou a substituição dos materiais em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.
- Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada, no que diz respeito à prestação do objeto contratado.
- Pagar à Contratada o preço ajustado, de acordo com a forma de pagamento estipulada no edital.
- Quando necessário, relatar irregularidades e aplicar à Contratada as penalidades regulamentares e contratuais previstas.
- Efetuar os pagamentos à Contratada, na forma e nos prazos estabelecidos.

4. LOCAL E FORNECIMENTO DO OBJETO

O evento será realizado no dia 18 de novembro de 2026, no Pátio de Carga Geral, dentro da área alfandegada do Porto de Imbituba.

5. RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

O serviço será recebido conforme a necessidade, momento em que o fiscal do contrato procederá à conferência da conformidade do serviço com as especificações deste Termo de Referência. Até 10 (dez) dias úteis após a realização do evento, será feita a verificação final da conformidade dos serviços prestados às especificações do presente Termo de Referência. Em caso de aprovação do

objeto executado, a fiscalização do contrato informará por e-mail o Termo de Recebimento Definitivo e autorizará a emissão das Notas Fiscais.

6. DO PRAZO DE EXECUÇÃO E DE VIGÊNCIA

O prazo de vigência do contrato será de 04 (quatro) meses, após assinatura do instrumento contratual. Todos os serviços contratados deverão ser executados obedecendo os prazos estabelecidos neste Termo de Referência, o qual será fornecido à CONTRATADA. **Em caso de alteração da data do evento**, a CONTRATANTE irá alinhar com as CONTRATADAS de TODOS OS LOTES, a disponibilidade para prestação dos serviços em nova data.

7. VALOR E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Após o recebimento, por e-mail, do Termo de Recebimento Definitivo emitido pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá emitir Nota Fiscal e Boleto relativos aos serviços prestados e aceitos pela CONTRATANTE. O prazo do Boleto deverá ser para 15 (quinze) dias.

8. DA SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO (Aplicados aos Lotes 1, 2 e 3)

A Contratada deverá apresentar, antes do início dos serviços, toda a documentação obrigatória de Saúde e Segurança do Trabalho (SST), incluindo o Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), conforme exigido pela NR 01, e o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), em conformidade com a NR 07. Além disso, deverão ser fornecidos os registros de treinamentos obrigatórios aplicáveis às atividades a serem executadas, como NR 10 (Segurança em Instalações e Serviços em Eletricidade), NR 35 (Trabalho em Altura), NR 12 (Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos) e NR 11 (Transporte, Movimentação, Armazenagem e Manuseio de Materiais), fichas de entrega de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e demais documentos comprobatórios do cumprimento das normas regulamentadoras vigentes. A atualização e a adequação desses documentos às condições reais da execução dos serviços serão de responsabilidade exclusiva da Contratada.

Todos os funcionários das Contratadas de TODOS OS LOTES deverão obrigatoriamente participar do treinamento de integração em segurança antes do início de suas atividades. Esse treinamento *on line*, abordará os riscos, medidas de prevenção, o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), os procedimentos de emergência e as normas de segurança aplicáveis ao local de trabalho. A participação no treinamento tem validade de 1 ano, e é pré-requisito para prestação de serviço para a SCPAR Porto de Imbituba.

A Contratada deverá cumprir integralmente as **Normas Regulamentadoras (NR)** relacionadas à execução dos serviços contratados (**aplicados aos lotes 1,2 e 3**), incluindo, mas não se limitando a:

- **NR 6 - Equipamento de Proteção Individual (EPI):** A Contratada deverá fornecer e garantir o uso adequado de todos os EPIs necessários para seus empregados e terceiros, assegurando a proteção individual e coletiva durante as atividades de montagem, operação e desmontagem das estruturas.
- **NR 10 - Segurança em Instalações e Serviços em Eletricidade:** Em todas as atividades envolvendo sistema de sonorização, iluminação, instalação elétrica e demais equipamentos elétricos e eletrônicos, a Contratada deverá observar rigorosamente as normas de segurança elétrica, estabelecidas na NR10, além de garantir que os trabalhadores envolvidos possuam treinamento específico conforme exigido pela norma.
- **NR 11 e NR 12 – Transporte, Movimentação, Armazenagem, Manuseio de Materiais e Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos:** No caso de utilização de

caminhão munck ou equipamentos similares para movimentação de cargas, a Contratada deverá garantir o cumprimento das NR 11 e NR 12, assegurando que os operadores sejam devidamente capacitados e certificados para a operação segura desses equipamentos. Além disso, deverá garantir que os equipamentos possuam dispositivos de segurança exigidos pelas normas, sejam submetidos a manutenções periódicas e estejam em conformidade com os requisitos técnicos e operacionais estabelecidos, minimizando riscos aos trabalhadores e ao ambiente de trabalho.

- **NR 18 - Condições e Meio Ambiente de Trabalho na Indústria da Construção:** Durante a montagem e desmontagem das estruturas, a Contratada deverá seguir as exigências relacionadas à segurança e saúde do trabalho no ambiente, incluindo a utilização de escoramentos adequados, sinalização de segurança e proteção de trabalhadores.
- **NR 35 - Trabalho em Altura:** Para as atividades realizadas acima de 2 metros, a Contratada deverá cumprir todas as disposições da NR 35, com especial atenção ao treinamento dos trabalhadores envolvidos, e incluindo o uso de EPIs adequados e a implementação de sistemas de ancoragem.

A Contratada será responsável por garantir que todos os seus empregados e prestadores de serviço estejam adequadamente treinados e habilitados para realizar as atividades previstas, em conformidade com as NRs aplicáveis. Além disso, será responsável pela fiscalização e cumprimento das normas de segurança do trabalho durante a execução de todos os serviços.

Jedson de Moraes

Gerente Comercial e de Arrendamentos
(assinado digitalmente)

Géssica da Silva

Chefe de Gabinete
(assinado digitalmente)

David de Jesus Catozi

Gerente Comercial e de Arrendamentos interino
(assinado digitalmente)



Assinaturas do documento



Código para verificação: **F724XQW1**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



DAVID DE JESUS CATOZI (CPF: 360.XXX.528-XX) em 28/09/2026 às 12:02:09

Emitido por: "SGP-e", emitido em 26/01/2023 - 13:28:19 e válido até 26/01/2123 - 13:28:19.

(Assinatura do sistema)



GESSICA DA SILVA (CPF: 071.XXX.769-XX) em 01/10/2026 às 15:26:09

Emitido por: "AC FCDL SC v5", emitido em 26/05/2026 - 16:21:00 e válido até 26/05/2028 - 16:21:00.

(Assinatura ICP-Brasil)



CHRISTIANO LOPES DE OLIVEIRA (CPF: 023.XXX.759-XX) em 01/10/2026 às 15:32:19

Emitido por: "AC FCDL SC v5", emitido em 23/02/2026 - 15:38:00 e válido até 23/02/2029 - 15:38:00.

(Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/UEINQl8xMzc3MV8wMDAwMzM3N18zMzc3XzlwMjZfRjcyNFhRVzE=> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **PIMB 00003377/2026** e o código **F724XQW1** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.