



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

1. INTRODUÇÃO

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência ou projeto Básico, de forma a melhor atender às necessidades da Administração.

2. DADOS DO PROCESSO

Unidade funcional responsável pela Contratação	Comissão Organizadora de Eventos do Coren-RO
Objeto	Contratação de serviços de locação de espaço físico, infraestrutura (equipamentos/mobiliário, recursos humanos, alimentação), material gráfico, institucional e transporte por empresas especializadas, visando à realização da 31ª Semana de Enfermagem do Estado de Rondônia, que será realizado no período de 07, 08 e 09 de maio de 2025, na cidade de Ji-Paraná, no Estado de Rondônia.
Nº do Processo	00246.000267/2025-81

3. NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS

* Lei n. 14.133/2021: Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;

* Extrato da Ata 50ª REP.

4. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Semana de Enfermagem no Brasil é celebrada anualmente de 12 a 20 de maio, datas em que ocorreram respectivamente o nascimento de Florence Nightingale em 1820 e o falecimento de Ana Néri em 1880. Em 2025 no estado de Rondônia a 31ª edição da SENFRO terá como sede a cidade de Ji-Paraná/RO, no período de 07, 08 e 09 de maio de 2025. A realização deste evento, além de uma necessidade é uma observância ao disposto no Art. 2º, do Decreto nº 48.202, de 12 de maio de 1960, de modo a dar ampla divulgação as atividades da Enfermagem, diante da necessidade de congraçamento da classe e suas diferentes categorias profissionais.

Conforme o Art. 8º, Inciso X da Lei Cofen nº 5.905/73, compete ao Conselho promover estudos e campanhas para aperfeiçoamento profissional. Assim, cabe aos Conselhos Regionais fomentar o acesso à atividade de caráter científico, o que é alicerce deste projeto. Tendo como parâmetro o senso de responsabilidade social, bem como o compromisso de contribuir para o desenvolvimento da profissão de Enfermagem dentro do Estado de Rondônia, o Conselho Regional de Enfermagem de Rondônia, deseja dar continuidade a projeção de estratégias para colaborar com a construção e fortalecimento profissional, cujo reflexo se estenderá por vários segmentos, de modo a possibilitar uma melhoria das condições de saúde, zelando pela qualidade do serviço prestado e pelo exercício correto da profissão. O presente projeto torna-se relevante na medida em que reconhecemos a 31ª SENFRO como um espaço importante para a reflexão profunda acerca dos verdadeiros valores contidos na essência desta profissão, possibilitando a Enfermagem assumir um papel imprescindível dentro da equipe de saúde liderando o movimento de garantia e proteção da dignidade do indivíduo como pressuposto constitucional, por conseguir garantir a saúde como direito de todos os cidadãos rondonienses

5. REFERÊNCIA AO PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO INSTITUCIONAL DO COREN

OE2 - Promover e participar de estudos, campanhas, eventos técnico-científicos e culturais para aperfeiçoamento e desenvolvimento dos profissionais de enfermagem.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Natureza da Contratação:

Trata-se de serviços de natureza não continuados, tendo em vista que os serviços considerados não continuados ou contratados por escopo são aqueles que impõem aos contratados o dever de realizar a prestação de um serviço específico em um período predeterminado, podendo ser prorrogado, desde que justificadamente, pelo prazo necessário a conclusão do objeto.

A contratação deve ser exclusivamente para a realização do V Simpósio dos Responsáveis Técnicos de Enfermagem do Estado de Rondônia.

6.2. Duração Inicial do Contrato:

Da assinatura do contrato até a conclusão dos serviços, podendo ser prorrogado com base no artigo 107, da Lei n. 14.133/2021

6.3. Sustentabilidade:

Os serviços deverão ser executados observando-se os critérios de sustentabilidade ambiental, previstos na Instrução Normativa n. 01/2010-MPLOG no que couber.

6.4. Transição Contratual:

Na presente contratação, não há necessidade de transição contratual, com transferência de conhecimentos de tecnologias e técnicas empregadas pela contratada, por tratar-se de um serviço simples, cuja execução pode ser toda descrita em Termo de Referência.

6.5. Relevância dos requisitos estipulados:

Os requisitos estipulados são importantes, pois eles nortearão a contratação desde a elaboração do Termo de Referência até a fiscalização contratual.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Levantamento dos itens necessários para a realização do evento, foi descrita no projeto (SEI N. 0596836).

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

Por se tratar de serviço comum contratado em anos anteriores, cujos padrões de desempenho e qualidade poder ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado, conclui-se que há diversas opções no mercado possíveis de serem contratadas pelo Coren/RO. Após a elaboração de TR, serão estabelecidos os preços unitários máximos dos serviços, através do setor responsável.

Além disso, com base no Decreto 9.507 de 21/09/2018 é que se justifica o tipo de solução que foi escolhida para se contratar, uma vez que o referido das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União.

9. ESTIMATIVAS DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS

9.1. Conforme projeto elaborado, estimativa orçamentária é de R\$ 385.527,38 (trezentos e oitenta e cinco mil, quinhentos e vinte e sete reais e trinta e oito reais).

10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**PÚBLICO ALVO:**

O público alvo do evento a ser realizado é composto convidados, conselheiros, colaboradores do Cofen/Coren-RO que permaneçam no local do evento deverão obrigatoriamente realizar inscrição especial conforme orientação da coordenação do evento.

Pretende-se a participação de um público alvo de 250 (duzentas e cinquenta) pessoas.

DATA E LOCAL DO EVENTO:

A Semana de Enfermagem será realizado no período de 07 á 09 de maio de 2025, no Município de Ji-Paraná–RO.

DESCRIÇÃO DOS ITENS, CONFORME ESTABELECIDO NO PROJETO (SEI N. 0596836):

Item	Atividade	DESCRIÇÃO DE CALCULO					FONTES	
		DESPESA	DESCRIÇÃO	Qtd. Unid.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$	COREN	COFEN
1	Infraestrutura física do local do evento e equipamentos	Aluguel do local do evento e equipamentos para o evento a ser realizado no município de Ji-Paraná/RO.	ESPAÇO FÍSICO/AUDITÓRIO: Espaço físico para recepção e credenciamento dos participantes com área para cadeiras e mesas de, no mínimo, 3 metros dispostas em antessala (ou Roll de entrada) do auditório central; auditório com capacidade mínima para 250 pessoas sentadas em cadeiras acolchoadas em acrílico/madeira/ferro e mesas de madeira/ferro devidamente dispostas em formato para realização dos cursos de modo que os participantes disponham de devido suporte ao material que será utilizado durante a realização das atividades. A sala deve possuir estrutura elétrica para instalação de equipamentos e iluminação adequada, devidamente climatizada. Deve possuir: 04 canhões de luzes dispostos no palco (tablado) que deve possuir altura mínima de 0,50 cm com largura (até maior a depender do tamanho do auditório disponível a fim de proporcionar melhor visibilidade dos participantes), deve ser reforçado o suficiente para comportar poltronas e mesa de centro para suporte de copos, água e demais objetos (móveis devem possuir designer moderno e estar em ótimo estado de conservação), compatíveis para o quantitativo de até 10 pessoas que farão a abertura do evento.	1 (03 diárias)	3.065,82	9.197,46	2.041,84	7.155,62
			SALA DE REUNIÃO: Disponível para coordenação, com mesas e cadeiras para até 15 pessoas sentadas; ambiente climatizado.	1 (04 diárias)	983,67	3.934,67	873,50	3.061,17
			SALA PARA ALIMENTAÇÃO: Espaço com ambiente climatizado destinado a alimentação (café da manhã, almoço e jantar), que comporte no mínimo 250 pessoas, dispostas em mesas e cadeiras. Observação: Cadeiras devem ser acolchoadas, possuir estrutura de acrílico/madeira/ferro. Mesas de madeira com estrutura de ferro, devem estar forradas com tolhas com bom acabamento sem rasgos ou furos e acomodar no mínimo 06 (seis) pessoas por mesa.	1 (03 diárias)	2.540,00	7.620,00	1.691,64	5.928,36
			SALA PARA MINICURSO: Ambiente climatizado com capacidade para 50 (cinquenta) pessoas, sentadas em cadeiras acolchoadas em acrílico/madeira/ferro e mesas de madeira/ferro devidamente dispostas em formato para realização dos cursos de modo que os participantes disponham de devido suporte ao material que será utilizado durante a realização das atividades.	4 salas (01 diária)	706,67	2.826,67	627,52	2.199,15
			INTERNET: Serviço de internet para acesso banda larga por meio de fibra óptica download igual ou acima de 200Mb.	1 (03 diárias)	183,23	549,70	122,03	427,67
			MESA DE SOM: Completa, no mínimo, 16 canais, com cabos e acessórios necessários compatível à reprodução de alta qualidade de voz, áudio, vídeos, com entradas e capacidade para atender sonorização de palestras e atração cultural (conexão de até 04 instrumentos musicais). Montagem e desmontagem sob responsabilidade do contratado	1 (3 diárias)	218,33	655,00	145,41	509,59

			<p>CAIXA DE SOM/AMPLIFICADOR: Equipamento com acústica mínima de 200W, com tripé ou pedestal caso necessário, compatível para reprodução de voz, áudio, vídeos e 04 microfones simultaneamente. Com especificidades que atendam a sonorização de palestras e de instrumentos musicais com alta qualidade. Montagem e desmontagem sob responsabilidade do contratado.</p>	2 (3 Diárias)	243,00	1.458,00	323,68	1.134,32
			<p>MICROFONES: Equipamento sem fio, tipo bastão, alimentado por bateria (para ser usado durante todo evento).</p>	4 (03 Diárias)	86,25	1.035,00	229,77	805,23
			<p>NOTEBOOK: Com acesso a internet e especificações mínimas para atividades relacionadas ao evento em geral a ser instalado na sala de reunião e auditório central. Especificações Técnicas: Notebook Intel Core I5-8250U/10210U/10350U/AMD; Tela: 14"/15,6" LED LCD; Teclado: Tipo membrana em português do Brasil padrão ABNT 2 com teclado numérico dedicado com ou sem-Touchpad. Tipo Intermediário (Com Licença do Software Microsoft Windows 10 PRO 64 BITS)</p>	02 (03 diárias)	306,25	1.837,50	407,93	1.429,58
			<p>IMPRESSORA: Multifuncional (impressão colorida e preto e branco) devidamente instalada e compatível com notebook (que será disponibilizado) para uso da coordenação do evento.</p>	01 (03 diárias)	223,33	670,00	148,74	521,26
			<p>PROJETOR MULTIMÍDIA: Equipamento compatível com todos os computadores, notebooks, TV, vídeos, DVD player, HDTV, câmeras fotográficas e filmadoras (mínimo de 5.000 ANSILUMENS). Observação: Usado nas salas dos minicursos</p>	04 (01 diária)	257,00	1.028,00	228,22	799,78
			<p>TRIBUNA/PÚPITO: Material em acrílico, vidro ou madeira (medindo aproximadamente 1,20 de altura).</p>	04 (01 diária)	101,40	304,19	67,53	236,66
			<p>TELA DE PROJEÇÃO: 200 polegadas, com tripé ou devidamente instalada. Observação: Usado nas salas dos minicursos.</p>	1 (03 Diárias)	167,67	666,67	148,00	518,67
			<p>TRANSMISSÃO AO VIVO DO EVENTO: Captação e gravação de imagem e som em HD com utilização de Mesa de corte de vídeo e no mínimo duas câmeras profissionais Full HD, sendo uma com utilização móvel para capturar outros locais do ambiente de filmagem. Deverá conter ainda todos equipamentos e softwares necessários para a realização da transmissão, gerar um link não listado no Youtube para que seja transmitido dentro da Plataforma Cofenplay, prover link de internet específico para utilização da transmissão com largura suficiente para que a mesma não sofra interferências durante o evento. Deve haver Técnico(s) Operador(es) disponíveis durante toda a transmissão do evento. Observação: Duração da transmissão por dia deverá ser de no mínimo 08h00min, ou enquanto o evento estiver sendo realizado.</p>	01 (03 diárias)	2.235,39	6.706,17	1.488,77	5.217,40
			<p>PAINEL DE LED: fundo de palco, com densidade do pixel de aproximadamente 4,00 mm e montado em estrutura metálica, estaqueado com cinta e travado por catracas a partir de 0,10m do solo ou fixado sobre o palco; com medida total de 6m(L)x2m(A), 12 metros² em alta definição modelo P3 indoor SMD, alta resolução, incluindo serviço de montagem/desmontagem e operação; Necessário técnicos operadores e material para transmissão de conteúdos de imagens pré definidos pelo espetáculo em aparelho de reprodução de arquivos em Full HD, sendo que as imagens possuem áudio, por isto é necessário cabos de áudio para emitir sinal para o equipamento de som.</p>	1 (03 Diárias)	1.934,75	5.804,25	1.288,54	4.515,71
			TOTAL R\$:			44.293,28	9.833,12	34.460,12
2	Hospedagem	Contratação de hospedagem para 10 participantes (palestrantes e demais colaboradores do Sistema Cofen/Conselhos Regionais) do evento central.	<p>QUARTO INDIVIDUAL: Serviço de hospedagem em apartamento para 01 pessoa, do tipo suíte e que contenha, no mínimo, ar-condicionado, TV, frigobar, telefone e acesso a internet e café da manhã.</p> <p>Observação: Hospedagens serão utilizadas durante a realização dos eventos.</p>	10 (02 diárias)	167,70	3.354,00	744,59	2.609,41

		Contratação de hospedagem para 20 participantes, a ser realizado no município de Ji-Paraná/RO.	QUARTO DUPLO: Serviço de hospedagem em apartamento com capacidade para acomodar 02 pessoas, do tipo suite e que contenha, no mínimo, ar-condicionado, TV, frigobar, acesso a internet e café da manhã. Observação: Hospedagens serão utilizadas durante a realização dos eventos.	10 (02 diárias)	263,00	5.260,00	1.167,72	4.092,28
		Contratação de hospedagem para 171 participantes, a ser realizado no município de Ji-Paraná/RO.	QUARTO TRIPLO: Serviço de hospedagem em apartamento com capacidade para acomodar 03 pessoas, do tipo suite e que contenha, no mínimo, ar-condicionado, TV, frigobar, acesso a internet e café da manhã. Observação: Hospedagens serão utilizadas durante a realização dos eventos	57 (02 diárias)	374,73	42.719,60	9.483,75	33.235,85
TOTAL R\$:						51.333,60	11.396,06	39.937,54
33	Infraestrutura do Evento – Pessoal.	Contratação de profissionais qualificados.	OPERADOR AUDIOVISUAL: Profissional dinâmico, qualificado e com experiência na operação de equipamentos audiovisuais para atuação durante palestras e atração cultural.	01 (03 diárias)	260,13	780,38	173,24	607,13
			RECEPCIONISTA: Profissionais devidamente uniformizada para atuar durante o primeiro e segundo dia do evento na recepção dos participantes e prestar apoio a equipe coordenadora.	02 (03 diárias)	226,67	1.360,00	301,92	1.058,08
			GARÇOM: Profissional capacitado para servir em eventos, devidamente uniformizado (servir almoço e jantar).	04 (03 diárias)	233,33	2.800,00	621,60	2.178,40
			MESTRE DE CERIMÔNIA: Profissional capacitado e com experiência em elaboração e realização de cerimonial (Deve estar disponível um dia antes do evento, para alinhamento de cerimonial junto a comissão de eventos).	01 (3 diárias)	1.261,73	3.785,20	840,31	2.944,88
			ATRAÇÃO CULTURAL REGIONAL: Apresentação com no mínimo 2 integrantes, repertório variado, com duração mínima de 4 horas. (estrutura de som para apresentação, montagem e desmontagem sob responsabilidade do contratado)	01 (01 diária)	3.643,33	3.643,33	808,82	2.834,51
			SERVIÇOS FOTOGRÁFICOS: Cobertura fotográfica do evento com equipamento digital profissional (equipe com 1 fotógrafo) e entrega de DVD ou link digital com imagens brutas em 72 horas após o término do evento. Quando solicitado pelo Coren-RO, registros fotográficos deverão ser disponibilizados ainda durante o evento (por link, em dispositivo USB ou drive de memória externa). unidade:Diária de 8 horas	1 (03 diárias)	1.174,87	3.524,62	782,47	2.742,15
			SERVIÇOS GRÁFICOS: Serviços realizados por profissional gráfico qualificado e habilitado, que desenvolva projetos de identidade visual criação de logo para eventos, fôlder digital com a programação do evento, arquivo digital dos certificados palestrantes, participantes e comissão organizadora, mídia para divulgação nas redes sociais (anuncio do evento, convite, inscrições abertas, inscrições encerradas) arte para estampar nos seguintes materiais: painel em lona vinílica, camiseta, mochila, necessaire, garrafa, capa do caderno de anotação, canetas e credenciais (crachá) e/ou outro material que seja solicitado pela comissão de evento para divulgação. Os projetos devem ser entregue em programas compatíveis para reprodução em gráficas e divulgação nos meios de comunicação (internet/rede sociais). Devem ser elaborados os protótipos (em programa específico e compatível) de cada item a ser personalizado e enviado a comissão para aprovação para que então seja enviado aos demais fornecedores, a fim de evitar falhas e divergências durante as impressões definitivas dos materiais.	01 (Serviço)	1.172,33	1.172,33	260,26	912,08
TOTAL R\$:						17.065,86	3.788,62	13.277,23
4	Infraestrutura do evento – Alimentação.	Contratação de Mesa de Café e água	BUFFET/MESA CAFÉ E BISCOITO: Disponível no auditório para os participantes durante toda programação do evento. Sugestão mínima de cardápio: <ul style="list-style-type: none">• Café (com e sem açúcar);• Chás variados (preto, ervas e frutas);• Água saborizada (com frutas);	250 Pessoas (03 dias)	11,00	8.250,00	1.831,50	6.418,50

	<ul style="list-style-type: none"> Água (natural e com gás); Biscoitos doces e salgados (como amanteigados, cookies de chocolate e crackers); Pães de mel ou brownies pequenos. 					
Contratação de Almoço	<p>ALMOÇO: Serviço de alimentação completa.</p> <p>Sugestão mínima de cardápio:</p> <p>Entradas</p> <ul style="list-style-type: none"> Salada verde: alface, rúcula, agrião, tomate-cereja, cenoura ralada e pepino Molhos para salada: vinagrete, molho de mostarda e mel ou molho de iogurte com ervas. <p>Pratos Principais</p> <ul style="list-style-type: none"> Carne assada: com molho de ervas ou molho madeira (opção de carne bovina ou suína) Filé de frango ao molho de laranja ou grelhado com ervas e limão Peixe assado e/ou ao molho. Opção vegetariana: lasanha de berinjela com abobrinha, ou mix de legumes grelhados <p>Acompanhamentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Arroz branco e arroz integral (opcional: arroz à grega, com cenoura, ervilhas e pimentão) Feijão preto ou feijão tropeiro <p>Guarnições:</p> <ul style="list-style-type: none"> Batatas gratinadas com queijo ou batatas rústicas assadas com alecrim Farofa de cebola e cenoura ou farofa de ovos com bacon (opcional) <p>Vegetais quentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> Legumes salteados (cenoura, vagem e brócolis) Creme de espinafre ou sufê de legumes <p>Sobremesa</p> <ul style="list-style-type: none"> Frutas da estação: fatias de melancia, abacaxi ou manga Opção de doce: pudim de leite condensado, mousse de maracujá ou pavê de chocolate <p>Bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> Água (natural e com gás) Suco natural (laranja, limão ou maracujá) Refrigerantes (primeira linha) incluindo opções zero açúcar. 	250 pessoas (02 dias)	91,00	45.500,00	10.101,00	35.399,00
Contratação de Jantar	<p>JANTAR: Serviço de alimentação completa.</p> <p>Sugestão mínima de cardápio:</p> <p>Entradas</p> <ul style="list-style-type: none"> Salada verde: alface, rúcula, agrião, tomate-cereja, cenoura ralada e pepino Molhos para salada: vinagrete, molho de mostarda e mel ou molho de iogurte com ervas <p>Pratos Principais</p> <ul style="list-style-type: none"> Carne assada: com molho de ervas ou molho madeira (opção de carne bovina ou suína) Filé de frango ao molho de laranja ou grelhado com ervas e limão Opção vegetariana: lasanha de berinjela com abobrinha, ou mix de legumes grelhados 	250 pessoas (01 noite)	91,00	22.750,00	5.050,50	17.699,50

	<p>Acompanhamentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz branco e arroz integral (opcional: arroz à grega, com cenoura, ervilhas e pimentão) • Feijão preto ou feijão tropeiro <p>Guarnições:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Batatas gratinadas com queijo ou batatas rústicas assadas com alecrim • Farofa de cebola e cenoura ou farofa de ovos com bacon (opcional) <p>Vegetais quentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legumes salteados (cenoura, vagem e brócolis) • Creme de espinafre ou sufilê de legumes <p>Sobremesa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frutas da estação: fatias de melancia, abacaxi ou manga • Opção de doce: pudim de leite condensado, mousse de maracujá ou pavê de chocolate <p>Bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Água (natural e com gás) • Suco natural (laranja, limão ou maracujá) • Refrigerantes (primeira linha) incluindo opções zero açúcar. 					
	<p>JANTAR INSTITUCIONAL: Serviço de alimentação completa.</p> <p>Sugestão mínima de cardápio:</p> <p>Entradas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salada sofisticada: mix de folhas (rúcula, alface roxa, espinafre), figo fresco ou manga, nozes caramelizadas e queijo finos. • Molho para a salada: vinagrete de mel e mostarda ou molho de balsâmico e mel. • Petiscos finos: bruschettas de tomate e manjeriço, mini quiches de queijo e cogumelos <p>Prato Principal</p> <p>Opção de Carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filé mignon ao molho de vinho tinto ou medalhão de carne ao molho de cogumelos • Acompanhado de purê de batata-baroa ou batatas gratinadas <p>Opção de Frango ou Peixe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Supremo de frango recheado com espinafre e queijo ao molho de ervas ou salmão ao molho de maracujá • Acompanhado de arroz de amêndoas ou risoto de limão siciliano <p>Opção Vegetariana:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Risoto de cogumelos trufado ou lasanha de abobrinha e berinjela com ricota e espinafre <p>Guarnições e vegetais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspargos grelhados ou brócolis com amêndoas laminadas • Mini legumes salteados (cenouras baby, abobrinha e vagem) <p>Sobremesa</p> <p>Opções individuais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Panna cotta de frutas vermelhas • Tartelete de limão siciliano • Mini entremet de chocolate com frutas <p>Bebidas</p>	250 Pessoas (01 noite)	150,00	37.500,00	8.325,00	29.175,00

			<ul style="list-style-type: none"> Água (natural e com gás) Suco natural (laranja ou abacaxi com hortelã) Refrigerantes (primeira linha incluindo opções zero açúcar) Coquetéis não alcoólicos Café e chá para finalizar 					
TOTAL R\$:						114.000,00	25.308,00	88.692,00
5	Infraestrutura do evento – Ornamentação Geral.	Ornamentação Abertura e durante o evento.	ARRANJO FLORAL: Composto de flores naturais (aproximadamente 150cm de comprimento, 30cm de altura e 20cm de largura disposto em frente a mesa de abertura da solenidade (NO CHÃO). Observação: Deve ser reposta caso percam a qualidade ou murchem.	01 unidade	540,50	540,50	119,99	420,51
TOTAL R\$						540,50	119,99	420,51

06	Infraestrutura do evento – Serviços de suporte (Coquetel, almoço e jantar)	Suporte ao almoço e jantar.	CADEIRAS: Estrutura em acrílico/madeira/ferro assento acolchoado ou em couro sintético, espaldar alto sem braços. Observação: Para uso durante o jantar institucional.	250 unidades (01 Diária)	15,30	3.825,83	849,34	2.976,50
		Suporte ao almoço e jantar.	MESAS: Estrutura de ferro/madeira, deve acomodar até 06 (seis) pessoas por mesa. Observação: Para uso durante o jantar institucional.	42 unidades (01 Diária)	52,42	2.201,78	488,80	1.712,98
		Suporte ao almoço e jantar.	TOALHAS DE MESA: Material com bom acabamento, sem emendas ou rasgos, cor a ser definida pela comissão.	45 unidades (01 Diária)	18,49	831,90	184,68	647,22
TOTAL R\$						6.859,51	1.522,82	5.336,70

07	Transporte	Contratação de Serviço de Transporte (translado).	LOCAÇÃO DE ÔNIBUS: Veículo (ônibus) com capacidade para até 52 passageiros sentados com motorista, combustível e seguro para os passageiros. Ponto de parada estratégico e nas cidades beira BR 364 para apanhar passageiros. Características do veículo: Deve possuir poltronas confortáveis e reclináveis, ar-condicionado, toailete a bordo para os ônibus, ano do veículo não deve ser superior a 10 anos. Trechos 01: Saída: Porto-Velho x Ji-Paraná Retorno: Ji-Paraná x Porto Velho	02 (02 diárias) Obs: 01 ida; e 01 volta para cada veículo.	8.728,55	34.914,21	7.750,96	27.163,26
			LOCAÇÃO DE ÔNIBUS: Veículo (ônibus) com capacidade para até 48 passageiros sentados com motorista, combustível e seguro para os passageiros. Ponto de parada estratégico e nas cidades beira BR 364 para apanhar passageiros. Características do veículo: Deve possuir poltronas confortáveis e reclináveis, ar condicionado, toailete a bordo para os ônibus, ano do veículo não deve ser superior a 10 anos. Trechos 02: Saída: Conesul (Cerejeiras, Colorado,Chupinguaia, Corumbiara, Cabixi, Pimenteiros do Oeste, Parecis e Vilhena) x Ji-Paraná Retorno: Ji-Paraná x Conesul (Cerejeiras, Colorado,Chupinguaia, Corumbiara, Cabixi, Pimenteiros do Oeste, Parecis e Vilhena)	01 (02 diárias) Obs: 01 ida; e 01 volta.	11.619,00	23.238,00	5.158,84	18.079,16
			LOCAÇÃO DE ÔNIBUS: Veículo (ônibus) com capacidade para até 44 passageiros sentados com motorista, combustível e seguro para os passageiros. Ponto de parada estratégico e nas cidades beira BR 364 para apanhar passageiros. Características do veículo: Deve possuir poltronas confortáveis e reclináveis, ar condicionado, toailete a bordo para os ônibus, ano do veículo não deve ser superior a 10 anos. Trechos 03: Saída: São Francisco/CostaMarques x Ji-Paraná Retorno: Ji-Paraná x São Francisco/CostaMarques	01 (02 diárias) (Obs: 01 ida e 01 volta).	10.294,45	20.588,89	4.570,73	16.018,16
TOTAL R\$						78.741,10	17.480,53	61.260,58

MATERIAL GRÁFICO/ DIGITAL/INSTITUCIONAL								
08	Identidade visual e materiais gráficos do evento	Confecção de material gráfico e divulgação – Material Institucional	CREDENCIAL/CRACHÁ: Para identificação do participante no evento. Especificações do cartão: Em Offset 240gr ou Glossy 230gr (ou gramatura superior) com furo central superior (para fixação do cartão), impressão em ótima qualidade (5/0 cores), dimensões aproximadas 11cmx15cm (CxL), na impressão deve conter logo do evento (a ser definida), logo do Coren-RO e do Cofen. Especificação do Cordão: Confeccionado em poliéster, com medidas aproximadas 100cmx20mm (CxL), fixação: presilha “jacaré”, com a logo do evento (a ser definida), logo do Coren-RO e do Cofen, impressão: sublimação (5/0 cores)	260 unidades	4,29	1.116,27	247,81	868,46

		CAMISA: Gola redonda em malha poliviscose (67% poliéster e 33% viscose) ou 100% algodão, manga curta (modelo unissex), com impressão da logo do evento (a ser definida), logo do Coren-RO e do Cofen em policromia/serigrafia na frente e nas costas (6/0 cores), tamanhos: PP, P, M, G, GG e XG. (cor e arte serão definidos pela contratante)	260 unidades	48,85	12.701,00	2.819,62	9.881,38	
		MOCHILA: Dimensões: Altura 42cm x Largura 30cm x Profundidade 13cm;Peso: 800g; Capacidade: 20 Litros. Material Forro: 100% Poliéster; Dureza: Suave; Tipo de Fecho: zíper; Tipo de Tecido: Tecido Oxford impermeável. Estilo: Executiva, feito de tecido durável à prova d'água, design elegante. Deve ser personalizada com a logo do Cofen e do Core-RO (cor a ser definida)	260 unidades	135,01	30.415,00	304,15	30.110,85	
		CADERNO DE ANOTAÇÃO: Capa em papel cartão duo-design 300grs. com espiral duplo até 13 furos, deve ser impresso na capa em ótima qualidade a logo do evento (a ser definida), logo do Coren-RO e logo do Cofen, (5/0 cores). Dimensões do caderno aberto: 28,0 x 19,0 (LxA). Dimensões do caderno fechado: 13,5 x 19,0 (LxA) – Frente; 15,0x19,0 (LxA) – Costas, suporte em elástico 3,5x 3,0 (LxA), para fixação de caneta, miolo em papel Offset 90g branco pautado, 13,5x18,5 (LxA), com 80 folhas. (não inclui caneta)	260 unidades	18,87	4.905,33	1.088,98	3.816,35	
		CANETA: Em plástico com suporte para celular, ponteira touch screen e limpador de tela, carga esferográfica azul e acionamento por rotação, medidas: 1,9x14,9 (LxC). Personalizada com a logo do evento (a ser definida)	260 unidades	5,32	1.383,20	307,07	1.076,13	
		CANECA TÉRMICA: Confeccionado em Aço inoxidável, diâmetro 8,7 cm, altura 11,5 cm, capacidade 450 ml, possuir tampa com trava e alça. Tempo da conservação mínima: bebida fria 4h, bebida quente 1h, personalizada com a logo do Cofen e do Core-RO (cor a ser definida)	260 unidades	32,47	8.442,20	1.874,17	6.568,03	
		PLANNER CORPORATIVO: agenda permanente, não datado, capa dura, espiral, até 80 folhas, 21cmx14,9cm (comprimento x largura)	30 unidades	49,27	1.478,00	328,12	1.149,88	
		PAINEL: Em lona fosca (2,5mx2,5m) com impressão digital (5/0 cores), instalado em backdrop de moldura lateral na entrada do evento. (instalação feita pelo contratado)	01 unidade	564,06	564,06	125,22	438,84	
		BACKDROP DE MOLDURA LATERAL: Locação de estrutura em aço carbono para instalação de lona. Medindo 2,5mx2,5m, contendo: Estrutura rígida (como madeira, MDF ou material modular leve), sistema de iluminação (faixas de LED, spots de luz led e/ou canhões), molduras laterais de altura e largura ajustáveis (pilares verticais devem ser revestidos em tecido, base e suporte para estabilidade, a estrutura de moldura lateral pode ser fixada com uma base discreta que sustenta tanto o painel central quanto as laterais, sem comprometer a estética	01 unidade (03 diárias)	2.333,33	7.000,00	1.554,00	5.446,00	
TOTAL R\$:						72.693,53	16.137,96	56.555,57
TOTAL GERAL DO PROJETO R\$:						385.527,38	85.587,10	299.940,30

11. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

- 11.1. O objeto pode ser separado em grupos para que não haja riscos de prejuízo para o evento, aumentando a competitividade da licitação.
- 11.2. A contratação dos serviços será pelo menor preço.

12. RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS OU FINANCEIROS DISPONÍVEIS

12.1. Economicidade

- **Otimização dos Recursos Financeiros:** Planejamento eficiente para reduzir custos com materiais, espaço físico e logística, buscando parcerias.
- **Redução de Desperdícios:** Uso consciente de materiais impressos, priorizando alternativas digitais para comunicação e divulgação.

12.2. Melhor Aproveitamento dos Recursos Humanos

- **Capacitação e Atualização Profissional:** Melhoria na qualificação dos profissionais, aumentando a eficiência dos serviços prestados.
- **Integração e Valorização da Equipe:** Promoção do engajamento dos profissionais aumentando a motivação.
- **Melhoria na Gestão do Tempo:** Organização de atividades que permitam a participação sem comprometer a assistência prestada aos pacientes.

12.3. Melhor Utilização dos Recursos Materiais

- **Uso Eficiente de Equipamentos:** Planejamento das atividades para evitar sobrecarga e desperdício de materiais.
- **Sustentabilidade:** utilização de práticas ecologicamente responsáveis, como reutilização de materiais e adoção de recursos digitais.

13. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO COREN

- 13.1. Ao atender à solicitação para realização da 31ª Semana de Enfermagem do Estado de Rondônia, não implica em adequação do ambiente do Coren-RO. Pois toda atividade será realizada externamente em ambiente de terceiros e sob responsabilidade da contratada.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

14.1. Não haverá necessidade de adequação do ambiente do Coren para realização dos serviços, pois os serviços serão executados na cidade de Ji-Paraná/RO.

14.2. O Coren-RO não possui estrutura básica para realizar o evento e não dispõe de espaço físico e mão de obra no local que sediará o evento.

15. **DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

Com base nos elementos anteriores do presente documento de Estudos Preliminares realizado por esta Equipe de Planejamento, **DECLARAMOS** que:

(X) **É VIÁVEL** a contratação proposta pela unidade requisitante.

() **NÃO É VIÁVEL** a contratação proposta pela unidade requisitante.

• A Equipe de Planejamento identificada abaixo chegou à conclusão acima em razão do(s) seguinte(s) motivo(s):

Contratações similares em anos anteriores, que foram realizadas dentro dos mesmos padrões estabelecidos neste estudo.

16. **DO ACESSO ÀS INFORMAÇÕES CONTIDAS NOS PRESENTES ESTUDOS PRELIMINARES**

Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, esta Equipe de Planejamento entende que:

(X) As informações contidas nos presentes Estudos Preliminares **DEVERÃO ESTAR DISPONÍVEIS** para qualquer interessado, pois não se caracterizam como sigilosas.

() As informações contidas nos presentes Estudos Preliminares **ASSUMEM CARÁTER SIGILOSO**, nos termos do Art. 23 da Lei nº 12.527/2011, e, portanto, deverão ter acesso restrito.

17. **RESPONSABILIDADE DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO PELA ELABORAÇÃO E CONTEÚDO DO DOCUMENTO**

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que materializa os Estudos Preliminares da presente contratação e que o mesmo traz os conteúdos previstos na Instrução Normativa SEGES/MP nº 05/2017, conforme diretrizes estabelecidas no Anexo III da referida IN.

Laelson Pedrosa Moreira de Luna
Chefe do Dep. Adm Financeiro
Portaria – Coren-RO n. 021/2024

Cristina Soares Nascimento
Membro da Comissão ETP
Matricula - 04

Eliana Amorim da Mota Cruz
Membro da Comissão ETP
Matricula - 03

Estamos de acordo com ETP, que encontra-se em consonância ao Projeto do evento (SEI N. 0596836).

Drª Jussara da Silva Barcelos Ferreira
Conselheira
Coordenadora da Comissão de Eventos
Portaria Coren-RO n. 544/2024

18. **AUTORIDADE COMPETENTE PARA APROVAÇÃO DO TR/PB**

A autoridade competente para aprovar o Termo de Referência/Projeto Básico é responsável por aferir a conformidade dos Estudos Preliminares, de acordo com o exigido na IN 05/17 e publicações/alterações posteriores e considerando as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas do órgão. Além de analisar acerca do atendimento adequado às demandas de negócio formuladas, à adequação dos benefícios pretendidos, à administração dos riscos e à previsão de custos compatíveis e que caracterizam a economicidade da contratação.

De Acordo

Dr. Josué Sicsú
Presidente do Coren-RO



Documento assinado eletronicamente por **LAELSON PEDROSA MOREIRA DE LUNA - Matr. 164, Chefe do Departamento Administrativo e Financeiro**, em 18/02/2025, às 11:41, 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 **JOSUÉ DA SILVA SICSÚ - Coren-RO 98.580-ENF, Presidente**, em 18/02/2025, às 14:04, 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 **CRISTINA SOARES NASCIMENTO - Matr. 04, Chefe de Gabinete da Presidência**, em 17/03/2025, às 16:10, 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 **ELIANA AMORIM DA MOTA CRUZ - Matr. 03, Chefe do Setor de Dívida Ativa**, em 19/03/2025, às 09:40, 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.cofen.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0598502** e o código CRC **F7DC8C90**.