

## ANEXO II

## LISTA DE MATERIAIS E SERVIÇOS SOLICITADOS

ITEM	QUANTIDADE
<p>1 - Fornecimento de coquetel de abertura no dia 12/2/2025 ou encerramento dia 14/2/2025:</p> <p><b>Bebidas não alcoólicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sucos naturais ou industrializados.</li><li>• Bebidas lácteas, como iogurtes e vitaminas.</li><li>• Água mineral (com ou sem gás).</li><li>• Refrigerantes e outras opções refrescantes.</li></ul> <p><b>Petiscos frios:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Canapés variados com opções de queijos, frios, patês e vegetais.</li><li>• Mini sanduíches recheados com ingredientes frescos e regionais.</li><li>• Saladas individuais servidas em copinhos ou verrines.</li></ul> <p><b>Salgados quentes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mini salgados assados e fritos (empadinhas, coxinhas, quibes, esfirras)</li><li>• Mini pastéis recheados com opções tradicionais ou regionais.</li><li>• Porções individuais de pratos quentes, como escondidinhos ou quiches.</li></ul> <p><b>Doces e sobremesas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Doces tradicionais (brigadeiros, beijinhos, quindins).</li><li>• Mini sobremesas em verrines (mousses, pudins, pavês).</li><li>• Frutas frescas ou caramelizadas, servidas em porções individuais.</li></ul> <p><b>Decoração e ambientação:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Disponibilização de bandejas decorativas para servir os itens.</li><li>• Arranjos de mesa e elementos temáticos para criar uma atmosfera acolhedora e elegante.</li></ul>	Para 300 pessoas
<p>2 - Fornecimento de welcome drink sem álcool, com montagem, insumos e equipe para o dia 12/02/2025:</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Coquetéis e mocktails preparados com sucos naturais, xaropes e frutas frescas.</li><li>• Bebidas à base de chás gelados, especiarias e infusões aromáticas.</li><li>• Água saborizada com frutas, ervas e especiarias (e.g., limão com hortelã, laranja com canela).</li><li>• Bebidas lácteas leves, como vitaminas ou smoothies, servidas em pequenas porções.</li></ul> <p><b>Apresentação:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Montagem de uma estação de welcome drink decorada de maneira temática e atrativa.</li><li>• Uso de taças, copos ou recipientes especiais que valorizem a experiência visual dos participantes.</li><li>• Disponibilização de acompanhamentos decorativos, como fatias de frutas ou mini guarda-chuvas.</li></ul> <p><b>Equipe de apoio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Profissionais qualificados para preparar e servir as bebidas durante o evento.</li><li>• Atendimento receptivo e cordial para acolher os participantes com excelência.</li></ul> <p><b>Insumos e logística:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fornecimento de todos os ingredientes, utensílios e materiais necessários para a execução do serviço.</li><li>• Montagem e desmontagem do espaço de serviço, garantindo organização e limpeza ao final.</li></ul>	Para 300 pessoas

<p>3 - Fornecimento de alimentos para degustação:</p> <p><b>Doces e confeitaria:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Balas e caramelos variados.</li> <li>• Biscoitos doces (tradicionais, integrais ou artesanais).</li> <li>• Bolos simples ou decorados, apresentados em fatias ou porções individuais.</li> <li>• Doces regionais e típicos (brigadeiros, cocadas, quindins, entre outros).</li> </ul> <p><b>Salgados e panificação:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pães diversos (pães de queijo, baguetes, mini pães artesanais).</li> <li>• Quitandas tradicionais (rosquinhas, broas de milho, biscoitos de polvilho).</li> <li>• Salgados assados e fritos (coxinhas, quibes, empadinhas, esfirras).</li> </ul> <p><b>Produtos especiais e regionais:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omeletes e panquecas em mini porções, preparadas com ingredientes regionais.</li> <li>• Produtos lácteos, como queijos, iogurtes e requeijão, em porções individuais.</li> </ul> <p><b>Itens saudáveis e funcionais:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Snacks naturais (mix de castanhas, frutas desidratadas, granolas).</li> <li>• Biscoitos sem glúten ou sem lactose, para atender a restrições alimentares específicas.</li> </ul>	<p>Para 300 pessoas</p>
<p>4 - Empréstimo de mobiliário e equipamentos para a montagem de arranjos físicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Espaços instagramáveis:</b> áreas decorativas e interativas, com elementos como painéis temáticos, letreiros iluminados, e acessórios visuais atrativos para fotos.</li> <li>• <b>Stands:</b> estruturas modulares ou personalizadas para exibição de produtos, serviços ou materiais institucionais.</li> <li>• <b>Tendas:</b> coberturas temporárias de diferentes tamanhos, adequadas para abrigar atividades ao ar livre ou proteger áreas específicas do evento.</li> <li>• <b>Painéis e backdrops:</b> estruturas para comunicação visual, como logomarcas, painéis informativos ou áreas para fotos oficiais do evento.</li> <li>• <b>Mesas e cadeiras:</b> mobiliário funcional para suporte logístico em áreas de exposição, interação com o público ou atividades específicas.</li> <li>• <b>Puffs e poltronas:</b> para criar ambientes de descanso ou áreas lounge para networking e convivência.</li> <li>• <b>Totens ou quiosques interativos:</b> equipamentos que ofereçam experiências tecnológicas, como catálogos digitais, informações sobre produtos ou atividades gamificadas.</li> <li>• <b>Tapetes ou pisos personalizados:</b> para delimitação de espaços ou criação de ambientes temáticos.</li> <li>• <b>Estruturas de iluminação decorativa:</b> como refletores, luzes de LED, holofotes ou iluminação cênica.</li> <li>• <b>Elementos cenográficos:</b> peças decorativas que ajudem a criar uma atmosfera temática condizente com o evento.</li> <li>• <b>Equipamentos de som e projeção:</b> caixas de som, microfones, projetores ou telas de exibição para suporte técnico nas atividades.</li> <li>• <b>Flores e arranjos decorativos:</b> itens de paisagismo que embelezem os espaços do evento.</li> <li>• <b>Cabines fotográficas:</b> para interação e diversão dos participantes, promovendo experiências memoráveis.</li> <li>• <b>Displays ou expositores:</b> móveis ou suportes para organizar e apresentar materiais promocionais, folders, catálogos ou produtos.</li> <li>• <b>Placas de sinalização:</b> para orientar os participantes quanto aos espaços e atividades do evento.</li> </ul>	
<p>5 - Empréstimo de equipamentos ou prestação de serviços técnicos para a execução do evento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cobertura fotográfica:</b> registro profissional do evento, incluindo imagens de palestrantes, participantes e atividades, com entrega de um banco de imagens editado para uso institucional.</li> <li>• <b>Filmagem e edição de vídeo:</b> gravação de vídeos institucionais ou promocionais, com produção e edição de clipes destacando os principais momentos do evento.</li> <li>• <b>Divulgação do evento:</b> produção de conteúdo para redes sociais, com postagens em tempo real e interação com o público; redação de releases e materiais informativos para imprensa e canais digitais; gerenciamento de mídias sociais para cobertura ao vivo do evento.</li> <li>• <b>Equipamentos de projeção e exibição:</b> telões, projetores e monitores para exibição de</li> </ul>	

<p>vídeos, apresentações ou informações do evento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Iluminação cênica:</b> sistemas de iluminação para ambientação de espaços e garantia de registros visuais de qualidade.</li> <li>• <b>Suporte técnico:</b> computadores, tablets ou dispositivos para controle técnico e administrativo do evento; equipe especializada para operação e manutenção dos equipamentos durante o evento.</li> </ul>	
<p>6 - Fornecimento de brindes para sorteio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingressos:</b> entradas para atrações turísticas, eventos culturais, parques temáticos ou outras experiências relacionadas ao turismo e hospitalidade.</li> <li>• <b>Diárias:</b> hospedagens em hotéis, pousadas ou resorts, promovendo experiências únicas aos participantes.</li> <li>• <b>Vale-presentes:</b> créditos para uso em serviços ou produtos específicos, como restaurantes, lojas de souvenirs ou empresas de turismo.</li> <li>• <b>Livros e publicações:</b> materiais informativos ou educativos voltados para o setor de turismo e hospitalidade, como guias de viagem, livros temáticos ou manuais.</li> <li>• <b>Produtos personalizados:</b> itens promocionais ou exclusivos da empresa apoiadora, como mochilas, garrafas reutilizáveis, kits de viagem ou souvenirs.</li> <li>• <b>Experiências turísticas:</b> pacotes ou vouchers para atividades como passeios guiados, city tours, visitas a atrativos turísticos ou degustações gastronômicas.</li> <li>• <b>Serviços relacionados ao turismo e hospitalidade:</b> tratamentos de bem-estar (massagens, spas), refeições em restaurantes, ou outras experiências que promovam o setor.</li> </ul>	
<p>7 - Oferecer uma diária de hospedagem, do dia 12 para o dia 13 de fevereiro de 2025, para palestrante.</p>	1
<p>8 - Outros</p>	

Documento assinado eletronicamente por:

■ Fabiane Costa Oliveira, DIRETOR(A) GERAL - SUB-CHEFIA - CP-GOIANIA, em 22/01/2025 17:37:53.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 22/01/2025. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifg.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 609196  
Código de Autenticação: 2f4cea8d61



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás  
Rua 75, nº 46, Centro, GOIÂNIA / GO, CEP 74055-110  
(62) 3227-2884 (ramal: 2884)