

## 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

3 - Fornecimento de alimentos para degustação:

**Doces e confeitaria:**

- Balas e caramelos variados.
- Biscoitos doces (tradicionalis, integrais ou artesanais).
- Bolos simples ou decorados, apresentados em fatias ou porções individuais.
- Doces regionais e típicos (brigadeiros, cocadas, quindins, entre outros).

Para 300 pessoas

**Salgados e panificação:**

- Pães diversos (pães de queijo, baguetes, mini pães artesanais).
- Quitandas tradicionais (rosquinhas, broas de milho, biscoitos de polvilho).
- Salgados assados e fritos (coxinhas, quibes, empadinhas, esfirras).

**Produtos especiais e regionais:**

- Omeletes e panquecas em mini porções, preparadas com ingredientes regionais.
- Produtos lácteos, como queijos, iogurtes e requeijão, em porções individuais.

**Itens saudáveis e funcionais:**

- Snacks naturais (mix de castanhas, frutas desidratadas, granolas).
- Biscoitos sem glúten ou sem lactose, para atender a restrições alimentares específicas.

4 - Empréstimo de mobiliário e equipamentos para a montagem de arranjos físicos:

- **Espaços instagramáveis:** áreas decorativas e interativas, com elementos como painéis temáticos, letreiros iluminados, e acessórios visuais atrativos para fotos.
- **Stands:** estruturas modulares ou personalizadas para exibição de produtos, serviços ou materiais institucionais.
- **Tendas:** coberturas temporárias de diferentes tamanhos, adequadas para abrigar atividades ao ar livre ou proteger áreas específicas do evento.
- **Painéis e backdrops:** estruturas para comunicação visual, como logomarcas, painéis informativos ou áreas para fotos oficiais do evento.
- **Mesas e cadeiras:** mobiliário funcional para suporte logístico em áreas de exposição, interação com o público ou atividades específicas.
- **Puffs e poltronas:** para criar ambientes de descanso ou áreas lounge para networking e convivência.
- **Totens ou quiosques interativos:** equipamentos que ofereçam experiências tecnológicas, como catálogos digitais, informações sobre produtos ou atividades gamificadas.
- **Tapetes ou pisos personalizados:** para delimitação de espaços ou criação de ambientes temáticos.
- **Estruturas de iluminação decorativa:** como refletores, luzes de LED, holofotes ou iluminação cênica.
- **Elementos cenográficos:** peças decorativas que ajudem a criar uma atmosfera temática condizente com o evento.
- **Equipamentos de som e projeção:** caixas de som, microfones, projetores ou telas de exibição para suporte técnico nas atividades.
- **Flores e arranjos decorativos:** itens de paisagismo que embelezem os espaços do evento.
- **Cabines fotográficas:** para interação e diversão dos participantes, promovendo experiências memoráveis.
- **Displays ou expositores:** móveis ou suportes para organizar e apresentar materiais promocionais, folders, catálogos ou produtos.
- **Placas de sinalização:** para orientar os participantes quanto aos espaços e atividades do evento.

5 - Empréstimo de equipamentos ou prestação de serviços técnicos para a execução do evento:

- **Cobertura fotográfica:** registro profissional do evento, incluindo imagens de palestrantes, participantes e atividades, com entrega de um banco de imagens editado para uso institucional.
- **Filmagem e edição de vídeo:** gravação de vídeos institucionais ou promocionais, com produção e edição de clipes destacando os principais momentos do evento.
- **Divulgação do evento:** 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.
- **Equipamentos de projeção e exibição:** telões, projetores e monitores para exibição de

- vídeos, apresentações ou informações do evento.
- **Iluminação cênica:** sistemas de iluminação para ambientação de espaços e garantia de registros visuais de qualidade.
  - **Suprimento técnico:** computadores, tablets ou dispositivos para controle técnico e administrativo do evento; equipe especializada para operação e manutenção dos equipamentos durante o evento.

6 - Fornecimento de brindes para sorteio:

- **Ingressos:** entradas para atrações turísticas, eventos culturais, parques temáticos ou outras experiências relacionadas ao turismo e hospitalidade.
- **Diárias:** hospedagens em hotéis, pousadas ou resorts, promovendo experiências únicas aos participantes.
- **Vale-presentes:** créditos para uso em serviços ou produtos específicos, como restaurantes, lojas de souvenires ou empresas de turismo.
- **Livros e publicações:** materiais informativos ou educativos voltados para o setor de turismo e hospitalidade, como guias de viagem, livros temáticos ou manuais.
- **Produtos personalizados:** itens promocionais ou exclusivos da empresa apoiadora, como mochilas, garrafas reutilizáveis, kits de viagem ou souvenirs.
- **Experiências turísticas:** pacotes ou vouchers para atividades como passeios guiados, city tours, visitas a atrativos turísticos ou degustações gastronômicas.
- **Serviços relacionados ao turismo e hospitalidade:** tratamentos de bem-estar (massagens, spas), refeições em restaurantes, ou outras experiências que promovam o setor.

7 - Oferecer uma diária de hospedagem, do dia 12 para o dia 13 de fevereiro de 2025, para palestrante.

1

8 - Outros

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)