

PESQUISA DE PREÇOS DECRETO Nº 63.316/2018 Processo GDOC: 17040-156184/2018			Empresa : MD Turismo & Eventos CNPJ:22.969.353/0001-37 Contato: Carlos Ramires Telefone: (11) 2428-4418	Empresa : Europatur Eventos, Viagens e Turismo Ltda CNPJ: 07.256.703/0001-24 Contato: Alípio Monteiro Junior Telefone: (11) - 2594.2276	Terramar Turismo Direto Agenciaento de Viagens CNPJ: 03.746.990/0001-08 Contato: José Avelino da Silva Telefone: (11) 2092 6282
Item	Material	Quantidade	recebida por e-mail	recebida por e-mail	recebida por e-mail
1	Contrataçãod e empresa especializada para a realização do 56º encontro de Procuradores do Estado de São Paulo.	1	R\$ 1.204.700,00	R\$ 1.214,400,00	R\$ 1.164.000,00
VALOR MÉDIO PARA CONTRATAÇÃO			R\$ 1.194.366,67000		

São Paulo, 05 de maio de 2025.

Alvenir Calcanho de Oliveira
D.S.A

À
PGE - PROCURADORIA GERAL DO ESTADO DE SÃO PAULO
DEPTO. DE COMPRAS

SEGUE ORÇAMENTO SOLICITADO:

TERMO DE REFERÊNCIA

Objeto: Contratação de serviços especializados para a realização do 57º Encontro de Procuradores do Estado de São Paulo, a serem prestados no mesmo ambiente hoteleiro, incluindo hospedagem, locação de sala de eventos, fornecimento de refeições e serviço de coquetel e Coffee-break, e demais serviços complementares, nos termos das especificações abaixo.

O evento será realizado nos dias 07 a 09 de agosto ou 14 a 16 de agosto de 2025, para até 300 participantes.

Hospedagem no período de 07 a 09 de agosto ou de 14 a 16 de agosto de 2025 (check in a partir das 15h do primeiro dia do evento e check out até às 12h do dia seguinte ao último dia do evento).

Item	Descrição	Unidade	Quantidade estimada	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Diária - apartamento single em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e uma garrafa de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).	diária	40	R\$ 1.800,00	R\$ 72.000,00
02	Diária - apartamento duplo em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e duas garrafas de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-	diária	280	R\$ 2.200,00	R\$ 616.000,00



EUROPATUR

EVENTOS, VIAGENS E TURISMO LTDA.

	out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).				
03	Locação de sala de eventos em ambiente hoteleiro com capacidade para 300 pessoas. Sala em formato "espinha de peixe", mesa diretora com ao menos 5 lugares, 02 painéis de led de 3,5 metros de largura, por 2 metros de altura, com resolução mínima P2,9, tela de retorno de palco de 43 polegadas e púlpito. Horário de utilização das 08:00 às 20h00	diária	2	R\$ 24.000,00	R\$ 48.000,00
04	Locação de 2 salas para eventos concomitantes, em ambiente hoteleiro com capacidade para 150 pessoas, cada sala. Sala em formato "espinha de peixe", mesa diretora com até 5 lugares, 02 painéis de led de 2,5 metros de largura, por 1,5 metros de altura, com resolução mínima P2,9. Horário de utilização: segundo dia do evento: 8h00 às 20h00.	diária	1	R\$ 18.000,00	R\$ 18.000,00
05	Serviço de reposição de água mineral para as mesas diretoras de todas as salas dos itens 03 e 04.	diária	2	R\$ 2.500,00	R\$ 5.000,00
06	Serviço de áudio – sonorização para todas as salas de eventos dos itens 3 e 4 (mesa de som, caixas acústicas amplificadas em tripé, com 4 microfones sem fio para cada sala, microfone específico para púlpito, etc.) com recepcionista em cada sala;	diária	2	R\$ 10.100,00	R\$ 20.200,00



EUROPATUR

EVENTOS, VIAGENS E TURISMO LTDA.

	notebook e impressora). Horário de utilização das salas: das 8h00 às 20h00.				
07	Serviço de filmagem <u>simultânea</u> das palestras com câmera fixa e profissional habilitado em cada sala, com entrega do link para download ou pen-drive, em todas as salas de eventos dos itens 3 e 4, horário previsto das palestras: 8h00 às 20h00	diária	2	R\$ 9.000,00	R\$ 18.000,00
08	Serviço de cobertura fotográfica profissional do evento com entrega de link para download ou pen-drive com mínimo de 350 registros – das 08h00 às 20h00 no primeiro e segundo dia do evento, em cada sala.	diária	2	R\$ 6.600,00	R\$ 13.200,00
9	Coffee-break, servido por 30 minutos (dois serviços no segundo dia do evento pela manhã e à tarde, conforme programação de cada sala de evento do item 3 e 4). Cardápio: café expresso, chá, leite quente, leite frio, chocolate em pó solúvel; 2 tipos de refrigerante com e sem açúcar; 2 tipos de suco de fruta natural; salada de frutas; 3 tipos de mini salgados (não fritos); pão de queijo; 2 tipos de bolo e 2 tipos de mini doces.	por pessoa	600	R\$ 95,00	R\$ 57.000,00



EUROPATUR

EVENTOS, VIAGENS E TURISMO LTDA.

10	Refeição em serviço buffet (dois jantares e um almoço) com cardápio variado de, no mínimo: saladas com 03 tipos de folhas e 5 tipos de legumes; pão; pratos quentes com 01 carne vermelha e 01 carne branca, 02 massas com 02 tipos de molho, acompanhamentos como arroz branco, arroz integral, feijão, legumes, verduras cozidas, 01 caldo ou sopa; sobremesa com 03 opções de frutas e 3 opções de doces, queijo fresco; bebida não alcoólica – 2 opções de suco natural, 3 opções de refrigerante, com e sem açúcar, água com e sem gás, chá e café expresso. Jantar 1º e 2º dias, almoço 2º dia.	por pessoa	900	R\$ 220,00	R\$ 198.000,00
11	Serviço de coquetel volante, servido em espaço próprio, por três horas no primeiro dia do evento, a partir das 18h30. Local próximo ao auditório de abertura do evento.	por pessoa	300	R\$ 310,00	R\$ 93.000,00
12	Serviço de transporte – ônibus para o traslado dos participantes (IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 ao hotel, no dia 07/08 ou 14/08 de 2025, com saída às 13h30; VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227 no dia 09/08 ou 16/08 de 2025, com saída às 12h00)	traslado Ida/Volta	2	R\$ 28.000,00	R\$ 56.000,00
VALOR GLOBAL					R\$ 1.214.400,00
(UM MILHÃO DUZENTOS E QUATORZE MIL E QUATROCENTOS REAIS)					



EUROPATUR

EVENTOS, VIAGENS E TURISMO LTDA.

I - O hotel deverá estar localizado no Município de Campos do Jordão, Itu, Águas de Lindoia, Atibaia e Guarujá.

II – O hotel deverá atender aos seguintes requisitos, compatíveis com a categoria 5 estrelas das Matrizes de Classificação da Portaria Mtur n. 100, de 16 de junho de 2011:

Áreas comuns:

- Aspecto externo compatível com a categoria
- Sinalização exterior clara e em bom estado de conservação
- Área de estacionamento sem custos para os participantes
- Jardins/Área verde
- Área de recreação e lazer
- Piscina
- Sala de ginástica / musculação com equipamentos
- Equipamentos esportivos disponíveis para os hóspedes (por exemplo: campo de futebol, quadra de tênis, quadra poliesportiva, arco e flecha, voleibol, minigolfe, etc).
- Estado de conservação e manutenção das instalações, da construção, dos equipamentos e do mobiliário em boas condições.
- Decoração e ambientação compatível com a categoria
- Sistema de sinalização interno que permita fácil acesso e circulação por todo o estabelecimento.
- Empregados uniformizados e identificados
- Área ou local específico para o serviço de recepção, aberto 24 horas.
- Carrinhos para transporte de bagagens
- Elevadores, salvo em se tratando de construção de até dois andares, garantida de qualquer forma a acessibilidade.
- Climatização (refrigeração / ventilação – natural ou forçada - / calefação) adequada nas áreas sociais fechadas
- Banheiros sociais, masculino e feminino, separados entre si, com ventilação natural ou forçada
- Sala para escritório virtual / business center, com equipamentos (com, no mínimo, computador e impressora)
- Salão para eventos
- Facilidades para bebês (cadeiras altas no restaurante, facilidades para aquecimento de mamadeiras e comidas etc.)
- Acessibilidade aos portadores de necessidades especiais
- Gerador de emergência com partida automática ou manual, com cobertura dos apartamentos e áreas sociais, para manutenção de todos os serviços essenciais
- Medidas de Segurança

Unidades Habitacionais:

RUA TUIUTI, 2530 – CJ. 16 – TATUAPÉ – SÃO PAULO – SP. CEP.: 03307-005 – TEL.: 11 – 2594.2276 – 11-97336.7533
HOME PAGE: WWW.EUROPATUR.COM.BR - E-MAIL: EUROPATUR@TERRA.COM.BR - EUROPATUR@EUROPATUR.COM.BR



EUROPATUR

EVENTOS, VIAGENS E TURISMO LTDA.

- Área útil da UH, exceto banheiro, com no mínimo 17,00 m²
- Banheiros com no mínimo 4,00m²
- Decoração e ambientação compatível com a categoria
- Estado de conservação e manutenção em boas condições das instalações, da construção, dos equipamentos e do mobiliário.
- Portas duplas de comunicação entre UH conjugáveis (se existirem) ou sistema que só possibilite sua abertura, quando por iniciativa dos ocupantes de ambas as UH
- Colchões das camas com dimensões superiores ao padrão nacional
- Tranca interna em 100% das UH
- Armário, closet ou local específico para a guarda de roupas
- Porta mala ou local apropriado para abrir a mala
- Berço para bebês a pedido
- Mesa de cabeceira para cada leito ou entre dois leitos
- Lâmpada de leitura junto às cabeceiras
- Travesseiro e cobertor suplementar disponível na UH ou a pedido
- Roupas de cama, banho e colchoaria em perfeito estado de conservação
- Cesta de lixo na UH e no banheiro
- Espelho de corpo inteiro
- Mini refrigerador
- Copos
- Climatização (refrigeração / calefação) adequada
- Controle da temperatura de climatização pelo hóspede na UH
- Tomada
- Ramais telefônicos
- TV e controle remoto de TV
- Canais de TV por assinatura
- Mesa de trabalho, com cadeira, com iluminação própria e ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais
- Acesso à internet disponível nas UH
- Cortina ou persiana
- Vedação opaca móvel (corta-luz) nas janelas
- Sinalização água quente / fria nos lavatórios e chuveiros
- Água quente no chuveiro e no lavatório
- Lavatório com bancada e espelho
- Sabonete e uma toalha de banho por hóspede
- Uma toalha de rosto por hóspede
- Tapete ou piso (toalha) nos banheiros
- Secador de cabelo à disposição ou sob pedido
- Suporte ou apoio para produtos de banho no box
- 6 amenidades, no mínimo, por UH

Serviços:

RUA TUIUTI, 2530 – CJ. 16 – TATUAPÉ – SÃO PAULO – SP. CEP.: 03307-005 – TEL.: 11 – 2594.2276 – 11-97336.7533
HOME PAGE: WWW.EUROPATUR.COM.BR - E-MAIL: EUROPATUR@TERRA.COM.BR - EUROPATUR@EUROPATUR.COM.BR



EUROPATUR

EVENTOS, VIAGENS E TURISMO LTDA.

- Serviço de recepção aberto por 24 horas
- Serviço de manobrista 24 horas
- Serviço de despertador
- Serviço de cofre nas UH
- Serviço de atendimento médico de urgência
- Serviço de conexão à internet nas áreas sociais
- Serviço de limpeza diária nas UH
- Serviço de limpeza para as UH a pedido
- Serviço de troca de roupas de banho diariamente
- Serviço “Não Perturbe” / “Arrumar o quarto”
- Serviço de lavanderia
- Serviço de refeições leves e bebidas nas UH (room service) no período de 24 horas
- Serviço de orientação por profissionais competentes para a prática de atividades esportivas nos equipamentos fornecidos
- Programação recreativa para crianças
- Pagamento com cartão de crédito ou de débito

OBS: os requisitos acima arrolados têm a finalidade exclusiva de indicar a categoria do hotel. Os itens que integram a contratação são aqueles descritos na planilha de proposta de preços e nas respectivas especificações.

III – O hotel deverá possuir infraestrutura suficiente para hospedar até 300 hóspedes Procuradores do Estado (PE) e palestrantes convidados, obedecendo a seguinte distribuição: até 140 apartamentos duplos e até 20 apartamentos individuais. Os quantitativos indicados referem-se ao limite máximo de ocupação por hóspede PE e palestrantes convidados.

IV – Os hóspedes PEs poderão levar hóspedes acompanhantes, observada a capacidade do hotel. O contratante encaminhará à contratada, em até 5 dias úteis antes do início do evento, a relação nominal dos hóspedes PEs, acompanhantes e palestrantes convidados, distribuídos por categoria de unidade habitacional – single, dupla ou tripla. No mesmo prazo, será também informado o número de refeições e serviços de coffee-break que deverão ser fornecidos.

V. São de responsabilidade do contratante as despesas referentes aos hóspedes PEs e palestrantes convidados pertinentes às diárias de hospedagem com todas as taxas incluídas, café da manhã e refeições (jantar no primeiro dia do evento e almoço e jantar no segundo dia do evento). Nenhuma despesa referente a hóspede acompanhante será paga pelo contratante.

V.1- As contas individuais de outros serviços utilizados pelos hóspedes PEs são de inteira responsabilidade destes, sendo que o contratante não se



EUROPATUR

EVENTOS, VIAGENS E TURISMO LTDA.

responsabiliza por eventuais danos e/ou quaisquer despesas adicionais, por exemplo: frigobar, room-service, telefonemas, bebidas alcoólicas, fax's, lavanderia, etc;

V.2 – As despesas de hospedagem dos hóspedes PEs em apartamentos duplos serão pagas pelo contratante em valor proporcional à ocupação, de acordo com o seguinte quadro:

Apartamento duplo:

Dois hóspedes PEs – 1/1 contratante

Um hóspede PE e um hóspede acompanhante – ½ contratante e ½ hóspede

V. 3 – Compete à contratada, no momento do check-in e durante todo o evento, controlar, com base na relação indicada no item IV, a divisão das despesas e efetuar a cobrança dos valores de responsabilidade dos hóspedes acompanhantes.

V.4 – Não poderá a contratada, durante o período do evento, praticar em relação aos hóspedes acompanhantes preços diversos dos praticados em relação aos hóspedes PEs. Valores referentes a eventual prolongação da estada em mais uma diária, serão diretamente contratados entre os interessados e o hotel, nas mesmas bases de preço.

VI - Especificações dos itens:

Itens 01 e 02

- a) As unidades habitacionais deverão ser próximas aos ambientes de refeição e trabalho.
- b) As tratativas referentes a eventual permanência dos hóspedes além do período do evento é de exclusiva responsabilidade destes.
- c) As diárias deverão contemplar o café da manhã, a ser servido nas dependências do hotel. O café da manhã deverá ser servido por um período mínimo de três horas a partir das 7h00 e deverá oferecer cardápio mínimo de: café expresso, leite quente e frio, integral e desnatado, achocolatado, chás diversos, dois tipo de sucos naturais, iogurte, cereais, 3 variedades de frutas, ovos, variedades de pães (integral, pão de queijo, pão francês), geleias, queijos (prato e fresco) e frios (presunto e peito de peru), manteiga, requeijão, 2 tipos de bolo.

Item 03

- a) Sala de evento para acomodação de até 300 pessoas, com cadeiras estofadas, em bom estado, com ou sem braço, acompanhadas de mesa



EUROPATUR

EVENTOS, VIAGENS E TURISMO LTDA.

de trabalho, dispostas em formato “espinha de peixe”, disponíveis para no dia 07 e 08 ou 14 e 15/2025, das 8:00 às 20h00.

- b) Ar condicionado e iluminação apropriada.
- c) Ponto de acesso à Internet com velocidade de, no mínimo, 30 Mbps
- d) Sanitários masculino e feminino próximos, localizados no mesmo pavimento da sala de eventos, mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período do evento.
- e) Mesa diretora coberta com toalhas brancas em perfeito estado de conservação, com até 5 lugares, em palco (praticável) com as seguintes dimensões 35cm X 600cm X 300 cm., revestido com carpete novo.
- f) Suporte para 03 banners.
- g) Suporte com bandeiras.
- h) Mesa de apoio para credenciamento e atendimento permanente dos participantes com duas cadeiras, próxima à porta de entrada da sala, coberta com toalha branca em perfeito estado de conservação.
- i) Durante todo o período de utilização da sala deverá estar disponível água potável aos participantes.
- j) Púlpito (01 unidade).
- k) Tela de retorno.
- l) Sistema que permita a participação remota (tele presencial) de palestrante.
- m) Telão de Led.

Item 04

- a) Duas salas de eventos para acomodação de até 150 pessoas, cada sala, com cadeiras estofadas, em bom estado, com ou sem braço, acompanhadas de mesa de trabalho, dispostas em formato “espinha de peixe”, disponíveis para todo o segundo dia do evento – **dia 08/08 ou 15/08 - 8h às 20h.**
- b) Ar condicionado e iluminação apropriada.



- c) Ponto de acesso à Internet com velocidade de, no mínimo, 30 Mbps.
- d) Sanitários masculino e feminino próximos, localizados no mesmo pavimento da sala de eventos, mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período do evento.
- e) Mesa diretora coberta com toalhas brancas em perfeito estado de conservação, com 6 lugares, em palco (praticável) com as seguintes dimensões 35cm X 600cm X 300 cm., revestido com carpete novo.
- f) Suporte para 03 banners, sendo 01 suporte para cada sala do item.
- g) Mesa de apoio para credenciamento e atendimento permanente dos participantes com duas cadeiras, próxima à porta de entrada de cada sala, coberta com toalha branca em perfeito estado de conservação.
- h) Durante todo o período de utilização da sala deverá ser fornecida água mineral aos participantes, em copos ou garrafas individuais e fechadas.
- i) Púlpito, 03 unidades a serem distribuídos um em cada sala.
- j) Tela de retorno.
- k) Sistema que permita a participação remota (tele presencial) de palestrante.
- l) Telão em Led

Item 05

- a) Deverão ser disponibilizadas garrafas de água mineral sem gás, contendo 300 ml, para a mesa diretora.
- b) A reposição das garrafas de água mineral da mesa diretora deverá ser feita sempre que necessário, de acordo com a programação do evento.
- c) Deverão ser também disponibilizados e repostos copos de vidro suficientes, de acordo com a ocupação da mesa, com capacidade mínima de 250 ml.
- d) Deverá ser disponibilizada mão-de-obra necessária, devidamente uniformizada (garçons, copeiras ou outros), em quantidade suficiente



EUROPATUR

EVENTOS, VIAGENS E TURISMO LTDA.

para fazer a reposição de água mineral e copos na mesa diretora, durante o evento, das 08:00 às 20h00 no primeiro e segundo dia

Item 06

- a) O equipamento utilizado (mesa de som, amplificadores, caixas acústicas, microfones, projetor multimídia, etc.) deverá ser compatível com as dimensões da sala, de modo a permitir a difusão do som em todo o ambiente, com a qualidade necessária.
- b) A instalação e a realização de testes dos equipamentos deverão ocorrer antes do horário de disponibilização das salas indicadas nos itens 03 e 04, com pelo menos uma hora de antecedência.
- c) O serviço deverá ser acompanhado por profissional técnico identificado durante todo o tempo de duração das palestras.
- d) O pedestal tipo girafa deverá estar em local próximo à mesa diretora, ao lado do praticável. Sobre a mesa diretora deverá ter no mínimo três microfones (um para o(a) Presidente de Mesa e dois outros para os(as) palestrantes).
- e) O equipamento de informática - notebook - deverá permitir o acesso a Internet por cabo (velocidade mínima de 30Mb) e possuir a seguinte configuração mínima: Processador i3 ou superior 2,80 GHz, memória 8 Gb, disco SSD de 64 Gb ou superior (podendo ter HD para ampliar o armazenamento) , mouse externo com pad mouse, modem e placa de rede, tela de 14 polegadas ou superior, no mínimo, duas portas USB 2.0 disponíveis, sistema operacional Windows 10 ou superior, software Office 2010 ou superior; aplicativos Zip, Acrobat Reader e Flash Reader, antivírus e firewall, apresentador de slides com laser pointer para apresentações em Power Point.

Item 07

- a) Serão filmadas simultaneamente todas as palestras do evento, realizadas nas salas dos itens 03 e 04 desde o momento da abertura até o encerramento, com câmara fixa que alcance a totalidade da mesa diretora e profissional habilitado em cada sala e, no momento oportuno, os participantes que fizerem uso da palavra no microfone instalado no suporte tipo girafa ao lado da mesa.
- b) Os equipamentos utilizados e a capacidade técnica do profissional envolvido deverão ser suficientes a garantir a prestação do serviço com a qualidade necessária



EUROPATUR

EVENTOS, VIAGENS E TURISMO LTDA.

- c) Serão entregues à contratante link para download ou pen-drive com o material filmado e editado, contendo menus que permitam a seleção de cada palestra, em até dez dias úteis após o término do evento.
- d) Os direitos autorais são de propriedade do contratante, sendo vedada à contratada a utilização do material para qualquer finalidade.

Item 08

- a) Deverá ser disponibilizado um fotógrafo profissional, no início da abertura no primeiro dia até o término do evento no segundo dia, no período das 08h00 às 20h00, com equipamento profissional adequado, suficiente a garantir a prestação do serviço com a qualidade necessária.
- b) Deverão ser fotografados, na medida do possível, todos os participantes, nos vários ambientes.
- c) Serão entregues à contratante os link para download ou pen-drive com no mínimo 350 registros fotográficos, com qualidade de, no mínimo, 30 mega pixels por foto, editados por período, em até dez dias úteis após o término do evento.
- d) Os direitos autorais são de propriedade do contratante, sendo vedada à contratada a utilização do material para qualquer finalidade.

Item 09

- a) O local em que serão servidos os coffee-breaks deverá ser contíguo à sala de eventos, comportando o número máximo de participantes previsto.
- b) As mesas de apoio do serviço deverão estar dispostas de forma a permitir a circulação dos participantes e deverão estar cobertas com toalhas brancas em bom estado.
- c) Serão servidos dois coffee-breaks no segundo dia de evento, um pela manhã e outro a tarde, em horários especificados de acordo com a programação a ser oportunamente apresentada. Cada serviço terá duração mínima de 30 minutos.
- d) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado deverão ser de qualidade superior.
- e) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.



EUROPATUR

EVENTOS, VIAGENS E TURISMO LTDA.

- f) Deverão ser fornecidos aparadores, copos, taças, jarras em vidro ou inox, pratos e xícaras em louça branca, bandejas e baldes de gelo em inox, guardanapos de papel de boa qualidade e em quantidade suficiente.
- g) Os tipos de mini salgados, mini doces e bolos deverão variar a cada serviço.
- h) Deverão ser fornecidos guardanapos de papel em quantidade suficiente.

Item 10

- a) As refeições deverão ser servidas no restaurante do hotel ou em área própria reservada para este fim e que comporte a totalidade dos participantes do evento em um único ambiente.
- b) As refeições seguirão o quantitativo e especificações do subitem “e”.
- c) O ambiente deverá possuir ventilação natural ou climatização.
- d) Sanitários masculino e feminino próximos, mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período das refeições.
- e) Serão servidos 02 jantares e 01 almoço sendo: 01 jantar no primeiro dia do evento e um almoço e um jantar no segundo dia do evento, em horários a serem especificados de acordo com a programação a ser oportunamente apresentada. Cada serviço terá duração mínima de 2 horas.
- f) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado, deverão ser de qualidade superior.
- g) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.
- h) Os itens do cardápio deverão variar a cada serviço.
- i) Pelo menos 1 opção vegetariana no cardápio.

Item 11

- a) O coquetel volante será servido no primeiro dia do evento (07/08 ou 14/08), a partir das 18h00, com duração de 3 horas e atenderá até 300 pessoas.
- b) O local em que será servido o coquetel deverá ser próximo à sala de eventos, comportando o número máximo de participantes previsto.



EUROPATUR

EVENTOS, VIAGENS E TURISMO LTDA.

- c) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado no subitem “f” deste item 11, deverão ser de qualidade superior.
- d) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.
- e) Deverão ser fornecidos aparadores, copos, taças, jarras em vidro ou inox, pratos e xícaras em louça branca, bandejas e baldes de gelo em inox, guardanapos de papel de boa qualidade e em quantidade suficiente.
- f) O serviço de coquetel volante, cujo cardápio deverá ser apresentado à contratante para aprovação no prazo de até 05 dias anteriores ao início do evento, compreenderá o fornecimento dos seguintes itens:

1) BEBIDAS REFRESCANTES:

- Água mineral aromatizada com hortelã ou frutas
- Água mineral natural
- Água com gás
- Refrigerantes, normal e diet (pelo menos dois tipos)
- Sucos de frutas naturais (pelo menos dois tipos)

2) CANAPÉS FRIOS - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Berinjela com tomate seco e cream cheese
- Bruschetta napolitana
- Canapé de salmão com caviar
- Canapé de sour cream com duo de caviar
- Carpaccio de carne ao molho de alcaparras e parmesão
- Carpaccio de carne de sol ao molho vinagrete servido na casquinha
- Carpaccio de salmão ao molho de dill
- Casadinho com pastas diversas
- Casadinho de salmão com sour cream
- Cestinha com creme de gorgonzola, pêra e nozes
- Crostini de abacate com cream cheese e pimenta
- Dadinho de tapioca e queijo coalho acompanhado de geléia de pimenta
- Damasco seco recheado com camembert
- Mini nacos com guacamole
- Mini wraps de Kani kama com alface, molho especial e nori
- Mini wraps de Peito de peru com cream cheese e cereja



EUROPATUR

EVENTOS, VIAGENS E TURISMO LTDA.

- Mini wraps de Rúcula com tomate seco
- Pão preto com creme de queijo e pêra ao vinho tinto
- Salmão ao limone servido em peça no pão preto com alcaparras
- Stick caprese
- Stick de Camarão com maçã verde, creme de queijo e pimentinha rosa
- Tomatinho cereja com chanchich
- Tomatinho cereja com mousse de manjerição
- Uva com mousse de gorgonzola

3) MINI SALGADOS - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Baked Potato com cheddar e bacon
- Baked Potato com gorgonzola
- Barquete colorida com creme de palmito e cream cheese
- Barquete com moqueca de camarão
- Bolinhas de quibe assado acompanhada de coalhada
- **Bruschetta de alho poró com mussarela de búfala e farofinha de Parma**
- Cestinha folhada aos 4 funghi
- Empadinha de palmito
- Folhadinho de damasco com gorgonzola
- Folhadinho Romeu e Julieta
- Mini guioza ao molho oriental
- Mushroom Polenta Canapés
- Quiche de alho poro
- Quiche de queijo com ervas
- Quiche lorraine
- Ramequim de brie com geléia
- Ramequim de escarola com requeijão
- Ramequim de queijo com tomate e ervas finas
- Ramequim de salmão com cream cheese
- Touxinha de frango ao curry com castanha de caju

4) MINI CUMBUCA DE PORCELANA - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Creme de abóbora com carne seca
- Creme de cenoura com gengibre
- Cuscuz servido no copinho
- Escondidinho de carne seca
- Polenta cremosa ao molho de funghi secchi
- Polenta cremosa ao molho de gorgonzola
- Tabule acompanhado de pão sírio
- Tabule tropical



- Salada de grãos integrais com coalhada a moda da casa

5) MESA DE CAFÉ para finalização, a ser servida em aparador próprio para serviço de café ao término do coquetel:

- Café (servido em samovar de prata)
- Chás aromáticos diversos
- Mini carolinas ao creme francês e frutas do bosque
- Torteleta de fruta da estação

Item 12

- a) Será disponibilizado ônibus com capacidade mínima para 43 passageiros, em ótimo estado de conservação, com ar condicionado e toalete.
- b) Todas as despesas com o motorista (especialmente refeição e diárias) e pedágios, devem ser computadas no preço do serviço contratado.
- c) O veículo deverá possuir documentação regular para transporte intermunicipal de passageiros.
- d) Percurso:
- IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 - Hotel, no dia 07/08 ou 14/08, com saída às 13h30;
 - VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227, no dia 09/08/ ou 16/08, com saída às 12h00.

DEMAIS ESPECIFICAÇÕES:

- a) O acesso à Internet sem fio deverá ser livre na área social, com velocidade que permita a todos os participantes simultaneamente.
- b) A contratação inclui o custo do serviço de estacionamento com vagas em número suficiente a acomodar todos os hóspedes, palestrantes e participantes que se utilizarem de veículo próprio. A contratada deverá fornecer selo de estacionamento aos participantes que desejarem fazer uso do serviço, apenas para fins de controle.
- c) Deverão ser considerados, para fins de composição dos preços, todos os insumos e serviços necessários à prestação do objeto contratado nos termos das especificações tais como louças, talheres em inox, toalhas, guardanapos, copos, xícaras, jarras, balde de gelo, adoçantes, açucareiros e demais produtos e utensílios necessários ou materiais descartáveis, se for o caso, para os serviços de refeição, coffee-break e coquetel, bem como



EUROPATUR

EVENTOS, VIAGENS E TURISMO LTDA.

a disponibilidade de mão-de-obra necessária, devidamente uniformizada (garçons, copeiras e outros).

e) Durante todo o evento, a contratada manterá à disposição do contratante, no local, pessoa responsável pela prestação dos serviços.

e) **A quantidade cotada refere-se ao limite máximo de cada item.**

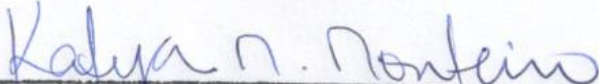
Quando da expedição de ordem de serviço será feita a especificação dos quantitativos necessários. Em até 5 dias úteis antes do início do evento serão informados à contratada os quantitativos referentes às unidades habitacionais, serviços de coffee-break, coquetel e refeição, bem como as condições de execução do serviço de transporte (itinerário com saída e retorno na rua Pamplona, 227 e horários). No mesmo prazo, a contratada deverá encaminhar ao contratante o cardápio do coquetel a ser servido, de acordo com as opções elencadas no subitem "f" do item 11 deste Termo de Referência.

f) A adjudicação será feita pela totalidade do objeto. **O regime de contratação será o de empreitada por preço unitário.**

Validade da Proposta 60 dias

Pagamento: 30 dias

São Paulo, 30 de Abril de 2025.


EUROPATUR EVENTOS, VIAGENS E TURISMO LTDA. - EPP.
KATYA MAGALHÃES MONTEIRO - SÓCIA
RG N.º: 14.920.580-6 - CPF N.º 021.422.518-62

07.256.703/0001-24
EUROPATUR EVENTOS,
VIAGENS E TURISMO LTDA-EPP.
Rua Tuiuti, 2530 - Cj. 16
Tatuapé - CEP: 03307-005
São Paulo - SP



À

Procuradoria Geral do Estado de São Paulo – PGE

Conforme solicitado, segue abaixo nossa proposta comercial para a realização do 57º Encontro de Procuradores do Estado de São Paulo.

TERMO DE REFERÊNCIA

Objeto: Contratação de serviços especializados para a realização do 57º Encontro de Procuradores do Estado de São Paulo, a serem prestados no mesmo ambiente hoteleiro, incluindo hospedagem, locação de sala de eventos, fornecimento de refeições e serviço de coquetel e Coffee-break, e demais serviços complementares, nos termos das especificações abaixo.

O evento será realizado nos dias 07 a 09 de agosto ou 14 a 16 de agosto de 2025, para até 300 participantes.

Hospedagem no período de 07 a 09 de agosto ou de 14 a 16 de agosto de 2025 (check in a partir das 15h do primeiro dia do evento e check out até às 12h do dia seguinte ao último dia do evento).

Item	Descrição	Unidade	Quantidade estimada	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Diária - apartamento single em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e uma garrafa de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).	diária	40	R\$ 2.110,00	R\$ 84.400,00
02	Diária - apartamento duplo em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e duas garrafas de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir	diária	280	R\$ 2.205,00	R\$ 617.400,00



	das 15h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).				
03	Locação de sala de eventos em ambiente hoteleiro com capacidade para 300 pessoas. Sala em formato "espinha de peixe", mesa diretora com ao menos 5 lugares, 02 painéis de led de 3,5 metros de largura, por 2 metros de altura, com resolução mínima P2,9, tela de retorno de palco de 43 polegadas e púlpito. Horário de utilização das 08:00 às 20h00	diária	2	R\$ 24.500,00	R\$ 49.000,00
04	Locação de 2 salas para eventos concomitantes, em ambiente hoteleiro com capacidade para 150 pessoas, cada sala. Sala em formato "espinha de peixe", mesa diretora com até 5 lugares, 02 painéis de led de 2,5 metros de largura, por 1,5 metros de altura, com resolução mínima P2,9. Horário de utilização: segundo dia do evento: 8h00 às 20h00.	diária	1	R\$ 30.000,00	R\$ 30.000,00
05	Serviço de reposição de água mineral para as mesas diretoras de todas as salas dos itens 03 e 04.	diária	2	R\$ 3.500,00	R\$ 7.000,00
06	Serviço de áudio – sonorização para todas as salas de eventos dos itens 3 e 4 (mesa de som, caixas acústicas amplificadas em tripé, com 4 microfones sem fio para cada sala, microfone específico para púlpito, etc.) com	diária	2	R\$ 12.200,00	R\$ 24.400,00



	repcionista em cada sala; notebook e impressora). Horário de utilização das salas: das 8h00 às 20h00.				
07	Serviço de filmagem <u>simultânea</u> das palestras com câmera fixa e profissional habilitado em cada sala, com entrega do link para download ou pen-drive, em todas as salas de eventos dos itens 3 e 4, horário previsto das palestras: 8h00 às 20h00	diária	2	R\$ 8.000,00	R\$ 16.000,00
08	Serviço de cobertura fotográfica profissional do evento com entrega de link para download ou pen-drive com mínimo de 350 registros – das 08h00 às 20h00 no primeiro e segundo dia do evento, em cada sala.	diária	2	R\$ 5.000,00	R\$ 10.000,00
9	Coffee-break, servido por 30 minutos (dois serviços no segundo dia do evento pela manhã e à tarde, conforme programação de cada sala de evento do item 3 e 4). Cardápio: café expresso, chá, leite quente, leite frio, chocolate em pó solúvel; 2 tipos de refrigerante com e sem açúcar; 2 tipos de suco de fruta natural; salada de frutas; 3 tipos de mini salgados (não fritos); pão de queijo; 2 tipos de bolo e 2 tipos de mini doces.	por pessoa	600	R\$ 95,00	R\$ 57.000,00



10	Refeição em serviço buffet (dois jantares e um almoço) com cardápio variado de, no mínimo: saladas com 03 tipos de folhas e 5 tipos de legumes; pão; pratos quentes com 01 carne vermelha e 01 carne branca, 02 massas com 02 tipos de molho, acompanhamentos como arroz branco, arroz integral, feijão, legumes, verduras cozidas, 01 caldo ou sopa; sobremesa com 03 opções de frutas e 3 opções de doces, queijo fresco; bebida não alcoólica – 2 opções de suco natural, 3 opções de refrigerante, com e sem açúcar, água com e sem gás, chá e café expresso. Jantar 1º e 2º dias, almoço 2º dia.	por pessoa	900	R\$ 185,00	R\$ 166.500,00
11	Serviço de coquetel volante, servido em espaço próprio, por três horas no primeiro dia do evento, a partir das 18h30. Local próximo ao auditório de abertura do evento.	por pessoa	300	R\$ 310,00	R\$ 93.000,00
12	Serviço de transporte – ônibus para o traslado dos participantes (IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 ao hotel, no dia 07/08 ou 14/08 de 2025, com saída às 13h30; VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227 no dia 09/08 ou 16/08 de 2025, com saída às 12h00)	traslado Ida/Volta	2	R\$ 25.000,00	R\$ 50.000,00
VALOR GLOBAL					R\$ 1.204.700,00
(Um milhão, duzentos e quatro mil e setecentos reais)					



I - O hotel deverá estar localizado no Município de Campos do Jordão, Itu, Águas de Lindoia, Atibaia e Guarujá.

II – O hotel deverá atender aos seguintes requisitos, compatíveis com a categoria 5 estrelas das Matrizes de Classificação da Portaria Mtur n. 100, de 16 de junho de 2011:

Áreas comuns:

- Aspecto externo compatível com a categoria
- Sinalização exterior clara e em bom estado de conservação
- Área de estacionamento sem custos para os participantes
- Jardins/Área verde
- Área de recreação e lazer
- Piscina
- Sala de ginástica / musculação com equipamentos
- Equipamentos esportivos disponíveis para os hóspedes (por exemplo: campo de futebol, quadra de tênis, quadra poliesportiva, arco e flecha, voleibol, minigolfe, etc).
- Estado de conservação e manutenção das instalações, da construção, dos equipamentos e do mobiliário em boas condições.
- Decoração e ambientação compatível com a categoria
- Sistema de sinalização interno que permita fácil acesso e circulação por todo o estabelecimento.
- Empregados uniformizados e identificados
- Área ou local específico para o serviço de recepção, aberto 24 horas.
- Carrinhos para transporte de bagagens
- Elevadores, salvo em se tratando de construção de até dois andares, garantida de qualquer forma a acessibilidade.
- Climatização (refrigeração / ventilação – natural ou forçada - / calefação) adequada nas áreas sociais fechadas
- Banheiros sociais, masculino e feminino, separados entre si, com ventilação natural ou forçada
- Sala para escritório virtual / business center, com equipamentos (com, no mínimo, computador e impressora)
- Salão para eventos
- Facilidades para bebês (cadeiras altas no restaurante, facilidades para aquecimento de mamadeiras e comidas etc.)
- Acessibilidade aos portadores de necessidades especiais
- Gerador de emergência com partida automática ou manual, com cobertura dos apartamentos e áreas sociais, para manutenção de todos os serviços essenciais
- Medidas de Segurança



Unidades Habitacionais:

- Área útil da UH, exceto banheiro, com no mínimo 17,00 m²
- Banheiros com no mínimo 4,00m²
- Decoração e ambientação compatível com a categoria
- Estado de conservação e manutenção em boas condições das instalações, da construção, dos equipamentos e do mobiliário.
- Portas duplas de comunicação entre UH conjugáveis (se existirem) ou sistema que só possibilite sua abertura, quando por iniciativa dos ocupantes de ambas as UH
- Colchões das camas com dimensões superiores ao padrão nacional
- Tranca interna em 100% das UH
- Armário, closet ou local específico para a guarda de roupas
- Porta mala ou local apropriado para abrir a mala
- Berço para bebês a pedido
- Mesa de cabeceira para cada leito ou entre dois leitos
- Lâmpada de leitura junto às cabeceiras
- Travesseiro e cobertor suplementar disponível na UH ou a pedido
- Roupas de cama, banho e colchoaria em perfeito estado de conservação
- Cesta de lixo na UH e no banheiro
- Espelho de corpo inteiro
- Mini refrigerador
- Copos
- Climatização (refrigeração / calefação) adequada
- Controle da temperatura de climatização pelo hóspede na UH
- Tomada
- Ramais telefônicos
- TV e controle remoto de TV
- Canais de TV por assinatura
- Mesa de trabalho, com cadeira, com iluminação própria e ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais
- Acesso à internet disponível nas UH
- Cortina ou persiana
- Vedação opaca móvel (corta-luz) nas janelas
- Sinalização água quente / fria nos lavatórios e chuveiros
- Água quente no chuveiro e no lavatório
- Lavatório com bancada e espelho
- Sabonete e uma toalha de banho por hóspede
- Uma toalha de rosto por hóspede
- Tapete ou piso (toalha) nos banheiros
- Secador de cabelo à disposição ou sob pedido



- Suporte ou apoio para produtos de banho no box
- 6 amenidades, no mínimo, por UH

Serviços:

- Serviço de recepção aberto por 24 horas
- Serviço de manobrista 24 horas
- Serviço de despertador
- Serviço de cofre nas UH
- Serviço de atendimento médico de urgência
- Serviço de conexão à internet nas áreas sociais
- Serviço de limpeza diária nas UH
- Serviço de limpeza para as UH a pedido
- Serviço de troca de roupas de banho diariamente
- Serviço “Não Perturbe” / “Arrumar o quarto”
- Serviço de lavanderia
- Serviço de refeições leves e bebidas nas UH (room service) no período de 24 horas
- Serviço de orientação por profissionais competentes para a prática de atividades esportivas nos equipamentos fornecidos
- Programação recreativa para crianças
- Pagamento com cartão de crédito ou de débito

OBS: os requisitos acima arrolados têm a finalidade exclusiva de indicar a categoria do hotel. Os itens que integram a contratação são aqueles descritos na planilha de proposta de preços e nas respectivas especificações.

III – O hotel deverá possuir infraestrutura suficiente para hospedar até 300 hóspedes Procuradores do Estado (PE) e palestrantes convidados, obedecendo a seguinte distribuição: até 140 apartamentos duplos e até 20 apartamentos individuais. Os quantitativos indicados referem-se ao limite máximo de ocupação por hóspede PE e palestrantes convidados.

IV – Os hóspedes PEs poderão levar hóspedes acompanhantes, observada a capacidade do hotel. O contratante encaminhará à contratada, em até 5 dias úteis antes do início do evento, a relação nominal dos hóspedes PEs, acompanhantes e palestrantes convidados, distribuídos por categoria de unidade habitacional – single, dupla ou tripla. No mesmo prazo, será também informado o número de refeições e serviços de coffee-break que deverão ser fornecidos.

V. São de responsabilidade do contratante as despesas referentes aos hóspedes PEs e palestrantes convidados pertinentes às diárias de hospedagem com todas as taxas incluídas, café da manhã e refeições (jantar no primeiro dia do evento e almoço e jantar



no segundo dia do evento). Nenhuma despesa referente a hóspede acompanhante será paga pelo contratante.

V.1- As contas individuais de outros serviços utilizados pelos hóspedes PEs são de inteira responsabilidade destes, sendo que o contratante não se responsabiliza por eventuais danos e/ou quaisquer despesas adicionais, por exemplo: frigobar, room-service, telefonemas, bebidas alcoólicas, fax's, lavanderia, etc;

V.2 – As despesas de hospedagem dos hóspedes PEs em apartamentos duplos serão pagas pelo contratante em valor proporcional à ocupação, de acordo com o seguinte quadro:

Apartamento duplo:

Dois hóspedes PEs – 1/1 contratante

Um hóspede PE e um hóspede acompanhante – ½ contratante e ½ hóspede

V. 3 – Compete à contratada, no momento do check-in e durante todo o evento, controlar, com base na relação indicada no item IV, a divisão das despesas e efetuar a cobrança dos valores de responsabilidade dos hóspedes acompanhantes.

V.4 – Não poderá a contratada, durante o período do evento, praticar em relação aos hóspedes acompanhantes preços diversos dos praticados em relação aos hóspedes PEs. Valores referentes a eventual prolongação da estada em mais uma diária, serão diretamente contratados entre os interessados e o hotel, nas mesmas bases de preço.

VI - Especificações dos itens:

Itens 01 e 02

- a) As unidades habitacionais deverão ser próximas aos ambientes de refeição e trabalho.
- b) As tratativas referentes a eventual permanência dos hóspedes além do período do evento é de exclusiva responsabilidade destes.
- c) As diárias deverão contemplar o café da manhã, a ser servido nas dependências do hotel. O café da manhã deverá ser servido por um período mínimo de três horas a partir das 7h00 e deverá oferecer cardápio mínimo de: café expresso, leite quente e frio, integral e desnatado, achocolatado, chás diversos, dois tipo de sucos naturais, iogurte, cereais, 3 variedades de frutas, ovos, variedades de pães (integral, pão de queijo, pão francês), geleias, queijos (prato e fresco) e frios (presunto e peito de peru), manteiga, requeijão, 2 tipos de bolo.



Item 03

- a) Sala de evento para acomodação de até 300 pessoas, com cadeiras estofadas, em bom estado, com ou sem braço, acompanhadas de mesa de trabalho, dispostas em formato “espinha de peixe”, disponíveis para no dia 07 e 08 ou 14 e 15/2025, das 8:00 às 20h00.
- b) Ar condicionado e iluminação apropriada.
- c) Ponto de acesso à Internet com velocidade de, no mínimo, 30 Mbps
- d) Sanitários masculino e feminino próximos, localizados no mesmo pavimento da sala de eventos, mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período do evento.
- e) Mesa diretora coberta com toalhas brancas em perfeito estado de conservação, com até 5 lugares, em palco (praticável) com as seguintes dimensões 35cm X 600cm X 300 cm., revestido com carpete novo.
- f) Suporte para 03 banners.
- g) Suporte com bandeiras.
- h) Mesa de apoio para credenciamento e atendimento permanente dos participantes com duas cadeiras, próxima à porta de entrada da sala, coberta com toalha branca em perfeito estado de conservação.
- i) Durante todo o período de utilização da sala deverá estar disponível água potável aos participantes.
- j) Púlpito (01 unidade).
- k) Tela de retorno.
- l) Sistema que permita a participação remota (tele presencial) de palestrante.
- m) Telão de Led.

Item 04

- a) Duas salas de eventos para acomodação de até 150 pessoas, cada sala, com cadeiras estofadas, em bom estado, com ou sem braço, acompanhadas de mesa de trabalho, dispostas em formato “espinha de peixe”, disponíveis para todo o segundo dia do evento – **dia 08/08 ou 15/08 - 8h às 20h.**
- b) Ar condicionado e iluminação apropriada.
- c) Ponto de acesso à Internet com velocidade de, no mínimo, 30 Mbps.
- d) Sanitários masculino e feminino próximos, localizados no mesmo pavimento da sala de eventos, mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período do evento.
- e) Mesa diretora coberta com toalhas brancas em perfeito estado de conservação, com 6 lugares, em palco (praticável) com as seguintes dimensões 35cm X 600cm X 300 cm., revestido com carpete novo.



- f) Suporte para 03 banners, sendo 01 suporte para cada sala do item.
- g) Mesa de apoio para credenciamento e atendimento permanente dos participantes com duas cadeiras, próxima à porta de entrada de cada sala, coberta com toalha branca em perfeito estado de conservação.
- h) Durante todo o período de utilização da sala deverá ser fornecida água mineral aos participantes, em copos ou garrafas individuais e fechadas.
- i) Púlpito, 03 unidades a serem distribuídos um em cada sala.
- j) Tela de retorno.
- k) Sistema que permita a participação remota (tele presencial) de palestrante.
- l) Telão em Led

Item 05

- a) Deverão ser disponibilizadas garrafas de água mineral sem gás, contendo 300 ml, para a mesa diretora.
- b) A reposição das garrafas de água mineral da mesa diretora deverá ser feita sempre que necessário, de acordo com a programação do evento.
- c) Deverão ser também disponibilizados e repostos copos de vidro suficientes, de acordo com a ocupação da mesa, com capacidade mínima de 250 ml.
- d) Deverá ser disponibilizada mão-de-obra necessária, devidamente uniformizada (garçons, copeiras ou outros), em quantidade suficiente para fazer a reposição de água mineral e copos na mesa diretora, durante o evento, das 08:00 às 20h00 no primeiro e segundo dia

Item 06

- a) O equipamento utilizado (mesa de som, amplificadores, caixas acústicas, microfones, projetor multimídia, etc.) deverá ser compatível com as dimensões da sala, de modo a permitir a difusão do som em todo o ambiente, com a qualidade necessária.
- b) A instalação e a realização de testes dos equipamentos deverão ocorrer antes do horário de disponibilização das salas indicadas nos itens 03 e 04, com pelo menos uma hora de antecedência.
- c) O serviço deverá ser acompanhado por profissional técnico identificado durante todo o tempo de duração das palestras.
- d) O pedestal tipo girafa deverá estar em local próximo à mesa diretora, ao lado do praticável. Sobre a mesa diretora deverá ter no mínimo três microfones (um para o(a) Presidente de Mesa e dois outros para os(as) palestrantes).
- e) O equipamento de informática - notebook - deverá permitir o acesso a Internet por cabo (velocidade mínima de 30Mb) e possuir a seguinte configuração mínima: Processador i3 ou superior 2,80 GHz, memória 8 Gb, disco SSD de 64 Gb ou superior (podendo ter HD para ampliar o armazenamento) , mouse externo com pad mouse, modem e placa de rede, tela de 14 polegadas ou



superior, no mínimo, duas portas USB 2.0 disponíveis, sistema operacional Windows 10 ou superior, software Office 2010 ou superior; aplicativos Zip, Acrobat Reader e Flash Reader, antivírus e firewall, apresentador de slides com laser pointer para apresentações em Power Point.

Item 07

- a) Serão filmadas simultaneamente todas as palestras do evento, realizadas nas salas dos itens 03 e 04 desde o momento da abertura até o encerramento, com câmara fixa que alcance a totalidade da mesa diretora e profissional habilitado em cada sala e, no momento oportuno, os participantes que fizerem uso da palavra no microfone instalado no suporte tipo girafa ao lado da mesa.
- b) Os equipamentos utilizados e a capacidade técnica do profissional envolvido deverão ser suficientes a garantir a prestação do serviço com a qualidade necessária
- c) Serão entregues à contratante link para download ou pen-drive com o material filmado e editado, contendo menus que permitam a seleção de cada palestra, em até dez dias úteis após o término do evento.
- d) Os direitos autorais são de propriedade do contratante, sendo vedada à contratada a utilização do material para qualquer finalidade.

Item 08

- a) Deverá ser disponibilizado um fotógrafo profissional, no início da abertura no primeiro dia até o término do evento no segundo dia, no período das 08h00 às 20h00, com equipamento profissional adequado, suficiente a garantir a prestação do serviço com a qualidade necessária.
- b) Deverão ser fotografados, na medida do possível, todos os participantes, nos vários ambientes.
- c) Serão entregues à contratante os link para download ou pen-drive com no mínimo 350 registros fotográficos, com qualidade de, no mínimo, 30 mega pixels por foto, editados por período, em até dez dias úteis após o término do evento.
- d) Os direitos autorais são de propriedade do contratante, sendo vedada à contratada a utilização do material para qualquer finalidade.

Item 09

- a) O local em que serão servidos os coffee-breaks deverá ser contíguo à sala de eventos, comportando o número máximo de participantes previsto.
- b) As mesas de apoio do serviço deverão estar dispostas de forma a permitir a circulação dos participantes e deverão estar cobertas com toalhas brancas em bom estado.



- c) Serão servidos dois coffee-breaks no segundo dia de evento, um pela manhã e outro a tarde, em horários especificados de acordo com a programação a ser oportunamente apresentada. Cada serviço terá duração mínima de 30 minutos.
- d) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado deverão ser de qualidade superior.
- e) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.
- f) Deverão ser fornecidos aparadores, copos, taças, jarras em vidro ou inox, pratos e xícaras em louça branca, bandejas e baldes de gelo em inox, guardanapos de papel de boa qualidade e em quantidade suficiente.
- g) Os tipos de mini salgados, mini doces e bolos deverão variar a cada serviço.
- h) Deverão ser fornecidos guardanapos de papel em quantidade suficiente.

Item 10

- a) As refeições deverão ser servidas no restaurante do hotel ou em área própria reservada para este fim e que comporte a totalidade dos participantes do evento em um único ambiente.
- b) As refeições seguirão o quantitativo e especificações do subitem “e”.
- c) O ambiente deverá possuir ventilação natural ou climatização.
- d) Sanitários masculino e feminino próximos, mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período das refeições.
- e) Serão servidos 02 jantares e 01 almoço sendo: 01 jantar no primeiro dia do evento e um almoço e um jantar no segundo dia do evento, em horários a serem especificados de acordo com a programação a ser oportunamente apresentada. Cada serviço terá duração mínima de 2 horas.
- f) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado, deverão ser de qualidade superior.
- g) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.
- h) Os itens do cardápio deverão variar a cada serviço.
- i) Pelo menos 1 opção vegetariana no cardápio.

Item 11

- a) O coquetel volante será servido no primeiro dia do evento (07/08 ou 14/08), a partir das 18h00, com duração de 3 horas e atenderá até 300 pessoas.
- b) O local em que será servido o coquetel deverá ser próximo à sala de eventos, comportando o número máximo de participantes previsto.
- c) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado no subitem “f” deste item 11, deverão ser de qualidade superior.
- d) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.



- e) Deverão ser fornecidos aparadores, copos, taças, jarras em vidro ou inox, pratos e xícaras em louça branca, bandejas e baldes de gelo em inox, guardanapos de papel de boa qualidade e em quantidade suficiente.
- f) O serviço de coquetel volante, cujo cardápio deverá ser apresentado à contratante para aprovação no prazo de até 05 dias anteriores ao início do evento, compreenderá o fornecimento dos seguintes itens:

1) BEBIDAS REFRESCANTES:

- Água mineral aromatizada com hortelã ou frutas
- Água mineral natural
- Água com gás
- Refrigerantes, normal e diet (pelo menos dois tipos)
- Sucos de frutas naturais (pelo menos dois tipos)

2) CANAPÉS FRIOS - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Berinjela com tomate seco e cream cheese
- Bruschetta napolitana
- Canapé de salmão com caviar
- Canapé de sour cream com duo de caviar
- Carpaccio de carne ao molho de alcaparras e parmesão
- Carpaccio de carne de sol ao molho vinagrete servido na casquinha
- Carpaccio de salmão ao molho de dill
- Casadinho com pastas diversas
- Casadinho de salmão com sour cream
- Cestinha com creme de gorgonzola, pêra e nozes
- Crostini de abacate com cream cheese e pimenta
- Dadinho de tapioca e queijo coalho acompanhado de geléia de pimenta
- Damasco seco recheado com camembert
- Mini nacos com guacamole
- Mini wraps de Kani kama com alface, molho especial e nori
- Mini wraps de Peito de peru com cream cheese e cereja
- Mini wraps de Rúcula com tomate seco
- Pão preto com creme de queijo e pêra ao vinho tinto
- Salmão ao limone servido em peça no pão preto com alcaparras
- Stick caprese
- Stick de Camarão com maçã verde, creme de queijo e pimentinha rosa
- Tomatinho cereja com chandich
- Tomatinho cereja com mousse de manjeriço
- Uva com mousse de gorgonzola



3) MINI SALGADOS - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Baked Potato com cheddar e bacon
- Baked Potato com gorgonzola
- Barquete colorida com creme de palmito e cream cheese
- Barquete com moqueca de camarão
- Bolinhas de quibe assado acompanhada de coalhada
- **Bruschetta de alho poró com mussarela de búfala e farofinha de Parma**
- Cestinha folhada aos 4 funghi
- Empadinha de palmito
- Folhadinho de damasco com gorgonzola
- Folhadinho Romeu e Julieta
- Mini guioza ao molho oriental
- Mushroom Polenta Canapés
- Quiche de alho poro
- Quiche de queijo com ervas
- Quiche lorraine
- Ramequim de brie com geléia
- Ramequim de escarola com requeijão
- Ramequim de queijo com tomate e ervas finas
- Ramequim de salmão com cream cheese
- Touxinha de frango ao curry com castanha de caju

4) MINI CUMBUCA DE PORCELANA - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Creme de abóbora com carne seca
- Creme de cenoura com gengibre
- Cuscuz servido no copinho
- Escondidinho de carne seca
- Polenta cremosa ao molho de funghi secchi
- Polenta cremosa ao molho de gorgonzola
- Tabule acompanhado de pão sírio
- Tabule tropical
- Salada de grãos integrais com coalhada a moda da casa

5) MESA DE CAFÉ para finalização, a ser servida em aparador próprio para serviço de café ao término do coquetel:

- Café (servido em samovar de prata)
- Chás aromáticos diversos
- Mini carolinas ao creme francês e frutas do bosque



- Torteleta de fruta da estação

Item 12

- a) Será disponibilizado ônibus com capacidade mínima para 43 passageiros, em ótimo estado de conservação, com ar condicionado e toalete.
- b) Todas as despesas com o motorista (especialmente refeição e diárias) e pedágios, devem ser computadas no preço do serviço contratado.
- c) O veículo deverá possuir documentação regular para transporte intermunicipal de passageiros.
- d) Percurso:
 - IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 - Hotel, no dia 07/08 ou 14/08, com saída às 13h30;
 - VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227, no dia 09/08/ ou 16/08, com saída às 12h00.

DEMAIS ESPECIFICAÇÕES:

- a) O acesso à Internet sem fio deverá ser livre na área social, com velocidade que permita a todos os participantes simultaneamente.
- b) A contratação inclui o custo do serviço de estacionamento com vagas em número suficiente a acomodar todos os hóspedes, palestrantes e participantes que se utilizarem de veículo próprio. A contratada deverá fornecer selo de estacionamento aos participantes que desejarem fazer uso do serviço, apenas para fins de controle.
- c) Deverão ser considerados, para fins de composição dos preços, todos os insumos e serviços necessários à prestação do objeto contratado nos termos das especificações tais como louças, talheres em inox, toalhas, guardanapos, copos, xícaras, jarras, balde de gelo, adoçantes, açucareiros e demais produtos e utensílios necessários ou materiais descartáveis, se for o caso, para os serviços de refeição, coffee-break e coquetel, bem como a disponibilidade de mão-de-obra necessária, devidamente uniformizada (garçons, copeiras e outros).
- d) Durante todo o evento, a contratada manterá à disposição do contratante, no local, pessoa responsável pela prestação dos serviços.
- e) **A quantidade cotada refere-se ao limite máximo de cada item.** Quando da expedição de ordem de serviço será feita a especificação dos quantitativos necessários. Em até 5 dias úteis antes do início do evento serão informados à contratada os quantitativos referentes às unidades habitacionais, serviços de coffee-break, coquetel e refeição, bem como as condições de execução do serviço de transporte (itinerário com saída e retorno na rua Pamplona, 227 e horários). No mesmo prazo, a contratada deverá encaminhar ao contratante o cardápio do



coquetel a ser servido, de acordo com as opções elencadas no subitem “f” do item 11 deste Termo de Referência.

f) A adjudicação será feita pela totalidade do objeto. **O regime de contratação será o de empreitada por preço unitário.**

São Paulo, 30 de abril de 2025.

Carlos Alberto Ramires Junior – Diretor

RG: 19.470.395-2 - CPF: 136.286.768-35



À**PROCURADORIA GERAL DO ESTADO DE SÃO PAULO – PGE****ATT. SRTA. ALVENIR****DEPTO. DE COMPRAS****CONFORME SOLICITADO SEGUE ORÇAMENTO:****TERMO DE REFERÊNCIA**

Objeto: Contratação de serviços especializados para a realização do 57º Encontro de Procuradores do Estado de São Paulo, a serem prestados no mesmo ambiente hoteleiro, incluindo hospedagem, locação de sala de eventos, fornecimento de refeições e serviço de coquetel e Coffee-break, e demais serviços complementares, nos termos das especificações abaixo.

O evento será realizado nos dias 07 a 09 de agosto ou 14 a 16 de agosto de 2025, para até 300 participantes.

Hospedagem no período de 07 a 09 de agosto ou de 14 a 16 de agosto de 2025 (check in a partir das 15h do primeiro dia do evento e check out até às 12h do dia seguinte ao último dia do evento).

Item	Descrição	Unidade	Quantidade estimada	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Diária - apartamento single em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e uma garrafa de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).	diária	40	R\$ 1.920,00	R\$ 76.800,00
02	Diária - apartamento duplo em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e duas garrafas de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-	diária	280	R\$ 2.100,00	R\$ 588.000,00

	out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).				
03	Locação de sala de eventos em ambiente hoteleiro com capacidade para 300 pessoas. Sala em formato "espinha de peixe", mesa diretora com ao menos 5 lugares, 02 painéis de led de 3,5 metros de largura, por 2 metros de altura, com resolução mínima P2,9, tela de retorno de palco de 43 polegadas e púlpito. Horário de utilização das 08:00 às 20h00	diária	2	R\$ 21.600,00	R\$ 43.200,00
04	Locação de 2 salas para eventos concomitantes, em ambiente hoteleiro com capacidade para 150 pessoas, cada sala. Sala em formato "espinha de peixe", mesa diretora com até 5 lugares, 02 painéis de led de 2,5 metros de largura, por 1,5 metros de altura, com resolução mínima P2,9. Horário de utilização: segundo dia do evento: 8h00 às 20h00.	diária	1	R\$ 24.000,00	R\$ 24.000,00
05	Serviço de reposição de água mineral para as mesas diretoras de todas as salas dos itens 03 e 04.	diária	2	R\$ 2.800,00	R\$ 5.600,00
06	Serviço de áudio – sonorização para todas as salas de eventos dos itens 3 e 4 (mesa de som, caixas acústicas amplificadas em tripé, com 4 microfones sem fio para cada sala, microfone específico para púlpito, etc.) com recepcionista em cada sala;	diária	2	R\$ 9.200,00	R\$ 18.400,00

	notebook e impressora). Horário de utilização das salas: das 8h00 às 20h00.				
07	Serviço de filmagem <u>simultânea</u> das palestras com câmera fixa e profissional habilitado em cada sala, com entrega do link para download ou pen-drive, em todas as salas de eventos dos itens 3 e 4, horário previsto das palestras: 8h00 às 20h00	diária	2	R\$ 10.000,00	R\$ 20.000,00
08	Serviço de cobertura fotográfica profissional do evento com entrega de link para download ou pen-drive com mínimo de 350 registros – das 08h00 às 20h00 no primeiro e segundo dia do evento, em cada sala.	diária	2	R\$ 5.100,00	R\$ 10.200,00
9	Coffee-break, servido por 30 minutos (dois serviços no segundo dia do evento pela manhã e à tarde, conforme programação de cada sala de evento do item 3 e 4). Cardápio: café expresso, chá, leite quente, leite frio, chocolate em pó solúvel; 2 tipos de refrigerante com e sem açúcar; 2 tipos de suco de fruta natural; salada de frutas; 3 tipos de mini salgados (não fritos); pão de queijo; 2 tipos de bolo e 2 tipos de mini doces.	por pessoa	600	R\$ 98,00	R\$ 58.800,00

10	Refeição em serviço buffet (dois jantares e um almoço) com cardápio variado de, no mínimo: saladas com 03 tipos de folhas e 5 tipos de legumes; pão; pratos quentes com 01 carne vermelha e 01 carne branca, 02 massas com 02 tipos de molho, acompanhamentos como arroz branco, arroz integral, feijão, legumes, verduras cozidas, 01 caldo ou sopa; sobremesa com 03 opções de frutas e 3 opções de doces, queijo fresco; bebida não alcoólica – 2 opções de suco natural, 3 opções de refrigerante, com e sem açúcar, água com e sem gás, chá e café expresso. Jantar 1º e 2º dias, almoço 2º dia.	por pessoa	900	R\$ 190,00	R\$ 171.000,00
11	Serviço de coquetel volante, servido em espaço próprio, por três horas no primeiro dia do evento, a partir das 18h30. Local próximo ao auditório de abertura do evento.	por pessoa	300	R\$ 280,00	R\$ 84.000,00
12	Serviço de transporte – ônibus para o traslado dos participantes (IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 ao hotel, no dia 07/08 ou 14/08 de 2025, com saída às 13h30; VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227 no dia 09/08 ou 16/08 de 2025, com saída às 12h00)	traslado Ida/Volta	2	R\$ 32.000,00	R\$ 64.000,00
VALOR GLOBAL					R\$ 1.164.000,00
(UM MILHÃO CENTO E SESSENTA E QUATRO MIL)					

I - O hotel deverá estar localizado no Município de Campos do Jordão, Itu, Águas de Lindoia, Atibaia e Guarujá.

II – O hotel deverá atender aos seguintes requisitos, compatíveis com a categoria 5 estrelas das Matrizes de Classificação da Portaria Mtur n. 100, de 16 de junho de 2011:

Áreas comuns:

- Aspecto externo compatível com a categoria
- Sinalização exterior clara e em bom estado de conservação
- Área de estacionamento sem custos para os participantes
- Jardins/Área verde
- Área de recreação e lazer
- Piscina
- Sala de ginástica / musculação com equipamentos
- Equipamentos esportivos disponíveis para os hóspedes (por exemplo: campo de futebol, quadra de tênis, quadra poliesportiva, arco e flecha, voleibol, minigolfe, etc).
- Estado de conservação e manutenção das instalações, da construção, dos equipamentos e do mobiliário em boas condições.
- Decoração e ambientação compatível com a categoria
- Sistema de sinalização interno que permita fácil acesso e circulação por todo o estabelecimento.
- Empregados uniformizados e identificados
- Área ou local específico para o serviço de recepção, aberto 24 horas.
- Carrinhos para transporte de bagagens
- Elevadores, salvo em se tratando de construção de até dois andares, garantida de qualquer forma a acessibilidade.
- Climatização (refrigeração / ventilação – natural ou forçada - / calefação) adequada nas áreas sociais fechadas
- Banheiros sociais, masculino e feminino, separados entre si, com ventilação natural ou forçada
- Sala para escritório virtual / business center, com equipamentos (com, no mínimo, computador e impressora)
- Salão para eventos
- Facilidades para bebês (cadeiras altas no restaurante, facilidades para aquecimento de mamadeiras e comidas etc.)
- Acessibilidade aos portadores de necessidades especiais
- Gerador de emergência com partida automática ou manual, com cobertura dos apartamentos e áreas sociais, para manutenção de todos os serviços essenciais
- Medidas de Segurança

Unidades Habitacionais:

Rua Tuiuti, 2530 – 6º and. Sala 63 CEP 03307 000 - São Paulo/ SP – Tel 11 97335-6601
e-mail turismodireto@uol.com.br – site - www.turismodireto.com.br

- Área útil da UH, exceto banheiro, com no mínimo 17,00 m²
- Banheiros com no mínimo 4,00m²
- Decoração e ambientação compatível com a categoria
- Estado de conservação e manutenção em boas condições das instalações, da construção, dos equipamentos e do mobiliário.
- Portas duplas de comunicação entre UH conjugáveis (se existirem) ou sistema que só possibilite sua abertura, quando por iniciativa dos ocupantes de ambas as UH
- Colchões das camas com dimensões superiores ao padrão nacional
- Tranca interna em 100% das UH
- Armário, closet ou local específico para a guarda de roupas
- Porta mala ou local apropriado para abrir a mala
- Berço para bebês a pedido
- Mesa de cabeceira para cada leito ou entre dois leitos
- Lâmpada de leitura junto às cabeceiras
- Travesseiro e cobertor suplementar disponível na UH ou a pedido
- Roupas de cama, banho e colchoaria em perfeito estado de conservação
- Cesta de lixo na UH e no banheiro
- Espelho de corpo inteiro
- Mini refrigerador
- Copos
- Climatização (refrigeração / calefação) adequada
- Controle da temperatura de climatização pelo hóspede na UH
- Tomada
- Ramais telefônicos
- TV e controle remoto de TV
- Canais de TV por assinatura
- Mesa de trabalho, com cadeira, com iluminação própria e ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais
- Acesso à internet disponível nas UH
- Cortina ou persiana
- Vedação opaca móvel (corta-luz) nas janelas
- Sinalização água quente / fria nos lavatórios e chuveiros
- Água quente no chuveiro e no lavatório
- Lavatório com bancada e espelho
- Sabonete e uma toalha de banho por hóspede
- Uma toalha de rosto por hóspede
- Tapete ou piso (toalha) nos banheiros
- Secador de cabelo à disposição ou sob pedido
- Suporte ou apoio para produtos de banho no box
- 6 amenidades, no mínimo, por UH

Serviços:

Rua Tuiuti, 2530 – 6º and. Sala 63 CEP 03307 000 - São Paulo/ SP – Tel 11 97335-6601
e-mail turismodireto@uol.com.br – site - www.turismodireto.com.br

- Serviço de recepção aberto por 24 horas
- Serviço de manobrista 24 horas
- Serviço de despertador
- Serviço de cofre nas UH
- Serviço de atendimento médico de urgência
- Serviço de conexão à internet nas áreas sociais
- Serviço de limpeza diária nas UH
- Serviço de limpeza para as UH a pedido
- Serviço de troca de roupas de banho diariamente
- Serviço “Não Perturbe” / “Arrumar o quarto”
- Serviço de lavanderia
- Serviço de refeições leves e bebidas nas UH (room service) no período de 24 horas
- Serviço de orientação por profissionais competentes para a prática de atividades esportivas nos equipamentos fornecidos
- Programação recreativa para crianças
- Pagamento com cartão de crédito ou de débito

OBS: os requisitos acima arrolados têm a finalidade exclusiva de indicar a categoria do hotel. Os itens que integram a contratação são aqueles descritos na planilha de proposta de preços e nas respectivas especificações.

III – O hotel deverá possuir infraestrutura suficiente para hospedar até 300 hóspedes Procuradores do Estado (PE) e palestrantes convidados, obedecendo a seguinte distribuição: até 140 apartamentos duplos e até 20 apartamentos individuais. Os quantitativos indicados referem-se ao limite máximo de ocupação por hóspede PE e palestrantes convidados.

IV – Os hóspedes PEs poderão levar hóspedes acompanhantes, observada a capacidade do hotel. O contratante encaminhará à contratada, em até 5 dias úteis antes do início do evento, a relação nominal dos hóspedes PEs, acompanhantes e palestrantes convidados, distribuídos por categoria de unidade habitacional – single, dupla ou tripla. No mesmo prazo, será também informado o número de refeições e serviços de coffee-break que deverão ser fornecidos.

V. São de responsabilidade do contratante as despesas referentes aos hóspedes PEs e palestrantes convidados pertinentes às diárias de hospedagem com todas as taxas incluídas, café da manhã e refeições (jantar no primeiro dia do evento e almoço e jantar no segundo dia do evento). Nenhuma despesa referente a hóspede acompanhante será paga pelo contratante.

V.1- As contas individuais de outros serviços utilizados pelos hóspedes PEs são de inteira responsabilidade destes, sendo que o contratante não se responsabiliza por eventuais danos e/ou quaisquer despesas adicionais, por

exemplo: frigobar, room-service, telefonemas, bebidas alcoólicas, fax's, lavanderia, etc;

V.2 – As despesas de hospedagem dos hóspedes PEs em apartamentos duplos serão pagas pelo contratante em valor proporcional à ocupação, de acordo com o seguinte quadro:

Apartamento duplo:

Dois hóspedes PEs – 1/1 contratante

Um hóspede PE e um hóspede acompanhante – ½ contratante e ½ hóspede

V. 3 – Compete à contratada, no momento do check-in e durante todo o evento, controlar, com base na relação indicada no item IV, a divisão das despesas e efetuar a cobrança dos valores de responsabilidade dos hóspedes acompanhantes.

V.4 – Não poderá a contratada, durante o período do evento, praticar em relação aos hóspedes acompanhantes preços diversos dos praticados em relação aos hóspedes PEs. Valores referentes a eventual prolongação da estada em mais uma diária, serão diretamente contratados entre os interessados e o hotel, nas mesmas bases de preço.

VI - Especificações dos itens:

Itens 01 e 02

- a) As unidades habitacionais deverão ser próximas aos ambientes de refeição e trabalho.
- b) As tratativas referentes a eventual permanência dos hóspedes além do período do evento é de exclusiva responsabilidade destes.
- c) As diárias deverão contemplar o café da manhã, a ser servido nas dependências do hotel. O café da manhã deverá ser servido por um período mínimo de três horas a partir das 7h00 e deverá oferecer cardápio mínimo de: café expresso, leite quente e frio, integral e desnatado, achocolatado, chás diversos, dois tipo de sucos naturais, iogurte, cereais, 3 variedades de frutas, ovos, variedades de pães (integral, pão de queijo, pão francês), geleias, queijos (prato e fresco) e frios (presunto e peito de peru), manteiga, requeijão, 2 tipos de bolo.

Item 03

- a) Sala de evento para acomodação de até 300 pessoas, com cadeiras estofadas, em bom estado, com ou sem braço, acompanhadas de mesa de trabalho, dispostas em formato “espinha de peixe”, disponíveis para no dia 07 e 08 ou 14 e 15/2025, das 8:00 às 20h00.

Rua Tuiuti, 2530 – 6º and. Sala 63 CEP 03307 000 - São Paulo/ SP – Tel 11 97335-6601

e-mail turismodireto@uol.com.br – site - www.turismodireto.com.br

- b) Ar condicionado e iluminação apropriada.
- c) Ponto de acesso à Internet com velocidade de, no mínimo, 30 Mbps
- d) Sanitários masculino e feminino próximos, localizados no mesmo pavimento da sala de eventos, mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período do evento.
- e) Mesa diretora coberta com toalhas brancas em perfeito estado de conservação, com até 5 lugares, em palco (praticável) com as seguintes dimensões 35cm X 600cm X 300 cm., revestido com carpete novo.
- f) Suporte para 03 banners.
- g) Suporte com bandeiras.
- h) Mesa de apoio para credenciamento e atendimento permanente dos participantes com duas cadeiras, próxima à porta de entrada da sala, coberta com toalha branca em perfeito estado de conservação.
- i) Durante todo o período de utilização da sala deverá estar disponível água potável aos participantes.
- j) Púlpito (01 unidade).
- k) Tela de retorno.
- l) Sistema que permita a participação remota (tele presencial) de palestrante.
- m) Telão de Led.

Item 04

- a) Duas salas de eventos para acomodação de até 150 pessoas, cada sala, com cadeiras estofadas, em bom estado, com ou sem braço, acompanhadas de mesa de trabalho, dispostas em formato “espinha de peixe”, disponíveis para todo o segundo dia do evento – **dia 08/08 ou 15/08 - 8h às 20h.**
- b) Ar condicionado e iluminação apropriada.
- c) Ponto de acesso à Internet com velocidade de, no mínimo, 30 Mbps.

- d) Sanitários masculino e feminino próximos, localizados no mesmo pavimento da sala de eventos, mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período do evento.
- e) Mesa diretora coberta com toalhas brancas em perfeito estado de conservação, com 6 lugares, em palco (praticável) com as seguintes dimensões 35cm X 600cm X 300 cm., revestido com carpete novo.
- f) Suporte para 03 banners, sendo 01 suporte para cada sala do item.
- g) Mesa de apoio para credenciamento e atendimento permanente dos participantes com duas cadeiras, próxima à porta de entrada de cada sala, coberta com toalha branca em perfeito estado de conservação.
- h) Durante todo o período de utilização da sala deverá ser fornecida água mineral aos participantes, em copos ou garrafas individuais e fechadas.
- i) Púlpito, 03 unidades a serem distribuídos um em cada sala.
- j) Tela de retorno.
- k) Sistema que permita a participação remota (tele presencial) de palestrante.
- l) Telão em Led

Item 05

- a) Deverão ser disponibilizadas garrafas de água mineral sem gás, contendo 300 ml, para a mesa diretora.
- b) A reposição das garrafas de água mineral da mesa diretora deverá ser feita sempre que necessário, de acordo com a programação do evento.
- c) Deverão ser também disponibilizados e repostos copos de vidro suficientes, de acordo com a ocupação da mesa, com capacidade mínima de 250 ml.
- d) Deverá ser disponibilizada mão-de-obra necessária, devidamente uniformizada (garçons, copeiras ou outros), em quantidade suficiente para fazer a reposição de água mineral e copos na mesa diretora, durante o evento, das 08:00 às 20h00 no primeiro e segundo dia

Item 06

- a) O equipamento utilizado (mesa de som, amplificadores, caixas acústicas, microfones, projetor multimídia, etc.) deverá ser compatível com as dimensões da sala, de modo a permitir a difusão do som em todo o ambiente, com a qualidade necessária.
- b) A instalação e a realização de testes dos equipamentos deverão ocorrer antes do horário de disponibilização das salas indicadas nos itens 03 e 04, com pelo menos uma hora de antecedência.
- c) O serviço deverá ser acompanhado por profissional técnico identificado durante todo o tempo de duração das palestras.
- d) O pedestal tipo girafa deverá estar em local próximo à mesa diretora, ao lado do praticável. Sobre a mesa diretora deverá ter no mínimo três microfones (um para o(a) Presidente de Mesa e dois outros para os(as) palestrantes).
- e) O equipamento de informática - notebook - deverá permitir o acesso a Internet por cabo (velocidade mínima de 30Mb) e possuir a seguinte configuração mínima: Processador i3 ou superior 2,80 GHz, memória 8 Gb, disco SSD de 64 Gb ou superior (podendo ter HD para ampliar o armazenamento) , mouse externo com pad mouse, modem e placa de rede, tela de 14 polegadas ou superior, no mínimo, duas portas USB 2.0 disponíveis, sistema operacional Windows 10 ou superior, software Office 2010 ou superior; aplicativos Zip, Acrobat Reader e Flash Reader, antivírus e firewall, apresentador de slides com laser pointer para apresentações em Power Point.

Item 07

- a) Serão filmadas simultaneamente todas as palestras do evento, realizadas nas salas dos itens 03 e 04 desde o momento da abertura até o encerramento, com câmara fixa que alcance a totalidade da mesa diretora e profissional habilitado em cada sala e, no momento oportuno, os participantes que fizerem uso da palavra no microfone instalado no suporte tipo girafa ao lado da mesa.
- b) Os equipamentos utilizados e a capacidade técnica do profissional envolvido deverão ser suficientes a garantir a prestação do serviço com a qualidade necessária
- c) Serão entregues à contratante link para download ou pen-drive com o material filmado e editado, contendo menus que permitam a seleção de cada palestra, em até dez dias úteis após o término do evento.

- d) Os direitos autorais são de propriedade do contratante, sendo vedada à contratada a utilização do material para qualquer finalidade.

Item 08

- a) Deverá ser disponibilizado um fotógrafo profissional, no início da abertura no primeiro dia até o término do evento no segundo dia, no período das 08h00 às 20h00, com equipamento profissional adequado, suficiente a garantir a prestação do serviço com a qualidade necessária.
- b) Deverão ser fotografados, na medida do possível, todos os participantes, nos vários ambientes.
- c) Serão entregues à contratante os link para download ou pen-drive com no mínimo 350 registros fotográficos, com qualidade de, no mínimo, 30 mega pixels por foto, editados por período, em até dez dias úteis após o término do evento.
- d) Os direitos autorais são de propriedade do contratante, sendo vedada à contratada a utilização do material para qualquer finalidade.

Item 09

- a) O local em que serão servidos os coffee-breaks deverá ser contíguo à sala de eventos, comportando o número máximo de participantes previsto.
- b) As mesas de apoio do serviço deverão estar dispostas de forma a permitir a circulação dos participantes e deverão estar cobertas com toalhas brancas em bom estado.
- c) Serão servidos dois coffee-breaks no segundo dia de evento, um pela manhã e outro a tarde, em horários especificados de acordo com a programação a ser oportunamente apresentada. Cada serviço terá duração mínima de 30 minutos.
- d) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado deverão ser de qualidade superior.
- e) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.
- f) Deverão ser fornecidos aparadores, copos, taças, jarras em vidro ou inox, pratos e xícaras em louça branca, bandejas e baldes de gelo em inox, guardanapos de papel de boa qualidade e em quantidade suficiente.

- g) Os tipos de mini salgados, mini doces e bolos deverão variar a cada serviço.
- h) Deverão ser fornecidos guardanapos de papel em quantidade suficiente.

Item 10

- a) As refeições deverão ser servidas no restaurante do hotel ou em área própria reservada para este fim e que comporte a totalidade dos participantes do evento em um único ambiente.
- b) As refeições seguirão o quantitativo e especificações do subitem “e”.
- c) O ambiente deverá possuir ventilação natural ou climatização.
- d) Sanitários masculino e feminino próximos, mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período das refeições.
- e) Serão servidos 02 jantares e 01 almoço sendo: 01 jantar no primeiro dia do evento e um almoço e um jantar no segundo dia do evento, em horários a serem especificados de acordo com a programação a ser oportunamente apresentada. Cada serviço terá duração mínima de 2 horas.
- f) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado, deverão ser de qualidade superior.
- g) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.
- h) Os itens do cardápio deverão variar a cada serviço.
- i) Pelo menos 1 opção vegetariana no cardápio.

Item 11

- a) O coquetel volante será servido no primeiro dia do evento (07/08 ou 14/08), a partir das 18h00, com duração de 3 horas e atenderá até 300 pessoas.
- b) O local em que será servido o coquetel deverá ser próximo à sala de eventos, comportando o número máximo de participantes previsto.
- c) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado no subitem “f” deste item 11, deverão ser de qualidade superior.

- d) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.
- e) Deverão ser fornecidos aparadores, copos, taças, jarras em vidro ou inox, pratos e xícaras em louça branca, bandejas e baldes de gelo em inox, guardanapos de papel de boa qualidade e em quantidade suficiente.
- f) O serviço de coquetel volante, cujo cardápio deverá ser apresentado à contratante para aprovação no prazo de até 05 dias anteriores ao início do evento, compreenderá o fornecimento dos seguintes itens:

1) BEBIDAS REFRESCANTES:

- Água mineral aromatizada com hortelã ou frutas
- Água mineral natural
- Água com gás
- Refrigerantes, normal e diet (pelo menos dois tipos)
- Sucos de frutas naturais (pelo menos dois tipos)

2) CANAPÉS FRIOS - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Berinjela com tomate seco e cream cheese
- Bruschetta napolitana
- Canapé de salmão com caviar
- Canapé de sour cream com duo de caviar
- Carpaccio de carne ao molho de alcaparras e parmesão
- Carpaccio de carne de sol ao molho vinagrete servido na casquinha
- Carpaccio de salmão ao molho de dill
- Casadinho com pastas diversas
- Casadinho de salmão com sour cream
- Cestinha com creme de gorgonzola, pêra e nozes
- Crostini de abacate com cream cheese e pimenta
- Dadinho de tapioca e queijo coalho acompanhado de geléia de pimenta
- Damasco seco recheado com camembert
- Mini nacos com guacamole
- Mini wraps de Kani kama com alface, molho especial e nori
- Mini wraps de Peito de peru com cream cheese e cereja
- Mini wraps de Rúcula com tomate seco
- Pão preto com creme de queijo e pêra ao vinho tinto
- Salmão ao limone servido em peça no pão preto com alcaparras
- Stick caprese

- Stick de Camarão com maçã verde, creme de queijo e pimentinha rosa
- Tomatinho cereja com chanchich
- Tomatinho cereja com mousse de manjerição
- Uva com mousse de gorgonzola

3) MINI SALGADOS - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Baked Potato com cheddar e bacon
- Baked Potato com gorgonzola
- Barquete colorida com creme de palmito e cream cheese
- Barquete com moqueca de camarão
- Bolinhas de quibe assado acompanhada de coalhada
- Bruschetta de alho poró com mussarela de búfala e farofinha de Parma
- Cestinha folhada aos 4 funghi
- Empadinha de palmito
- Folhadinho de damasco com gorgonzola
- Folhadinho Romeu e Julieta
- Mini guioza ao molho oriental
- Mushroom Polenta Canapés
- Quiche de alho poro
- Quiche de queijo com ervas
- Quiche lorraine
- Ramequim de brie com geléia
- Ramequim de escarola com requeijão
- Ramequim de queijo com tomate e ervas finas
- Ramequim de salmão com cream cheese
- Touxinha de frango ao curry com castanha de caju

4) MINI CUMBUCA DE PORCELANA - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Creme de abóbora com carne seca
- Creme de cenoura com gengibre
- Cuscuz servido no copinho
- Escondidinho de carne seca
- Polenta cremosa ao molho de funghi secchi
- Polenta cremosa ao molho de gorgonzola
- Tabule acompanhado de pão sírio
- Tabule tropical
- Salada de grãos integrais com coalhada a moda da casa

5) MESA DE CAFÉ para finalização, a ser servida em aparador próprio para serviço de café ao término do coquetel:

- Café (servido em samovar de prata)
- Chás aromáticos diversos

- Mini carolinas ao creme francês e frutas do bosque
- Torteleta de fruta da estação

Item 12

- a) Será disponibilizado ônibus com capacidade mínima para 43 passageiros, em ótimo estado de conservação, com ar condicionado e toalete.
- b) Todas as despesas com o motorista (especialmente refeição e diárias) e pedágios, devem ser computadas no preço do serviço contratado.
- c) O veículo deverá possuir documentação regular para transporte intermunicipal de passageiros.
- d) Percurso:
 - IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 - Hotel, no dia 07/08 ou 14/08, com saída às 13h30;
 - VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227, no dia 09/08/ ou 16/08, com saída às 12h00.

DEMAIS ESPECIFICAÇÕES:

- a) O acesso à Internet sem fio deverá ser livre na área social, com velocidade que permita a todos os participantes simultaneamente.
- b) A contratação inclui o custo do serviço de estacionamento com vagas em número suficiente a acomodar todos os hóspedes, palestrantes e participantes que se utilizarem de veículo próprio. A contratada deverá fornecer selo de estacionamento aos participantes que desejarem fazer uso do serviço, apenas para fins de controle.
- c) Deverão ser considerados, para fins de composição dos preços, todos os insumos e serviços necessários à prestação do objeto contratado nos termos das especificações tais como louças, talheres em inox, toalhas, guardanapos, copos, xícaras, jarras, balde de gelo, adoçantes, açucareiros e demais produtos e utensílios necessários ou materiais descartáveis, se for o caso, para os serviços de refeição, coffee-break e coquetel, bem como a disponibilidade de mão-de-obra necessária, devidamente uniformizada (garçons, copeiras e outros).
- e) Durante todo o evento, a contratada manterá à disposição do contratante, no local, pessoa responsável pela prestação dos serviços.

e) **A quantidade cotada refere-se ao limite máximo de cada item.** Quando da expedição de ordem de serviço será feita a especificação dos quantitativos necessários. Em até 5 dias úteis antes do início do evento serão informados à contratada os quantitativos referentes às unidades habitacionais, serviços de coffee-break, coquetel e refeição, bem como as condições de execução do serviço de transporte (itinerário com saída e retorno na rua Pamplona, 227 e horários). No mesmo prazo, a contratada deverá encaminhar ao contratante o cardápio do coquetel a ser servido, de acordo com as opções elencadas no subitem “f” do item 11 deste Termo de Referência.

f) **A adjudicação será feita pela totalidade do objeto. O regime de contratação será o de empreitada por preço unitário.**

Validade da Proposta 60 dias

Pagamento: 30 dias

São Paulo, 30 de Abril de 2025.



JOSÉ AVELINO DA SILVA - SÓCIO - DIRETOR
CPF 042.015.928/20 - RG 13.035.669-4
TURISMO DIRETO AGENCIAMENTO DE VIAGENS LTDA - EPP
CNPJ NR. 03.746.990/0001-08
CCM NR. 2.895.124-7
INSCRIÇÃO ESTADUAL - ISENTA