

PROCURADORIA GERAL DO ESTADO  
Centro de Estudos e Escola Superior

PESQUISA DE PREÇOS DECRETO Nº 63.316/2018 Processo SEI 023.00018498/2026-55			Empresa : Turismo Direto Agenciamento de Viagens Ltda - EPP CNPJ: 03.746.990/0001-08 Contato: José Avelino Telefone: (11) 97335-6601	Empresa: Europatur Eventos, Viagens e Turismo Ltda CNPJ: 07.256.703/0001-24 Contato: Alípio Telefone: (11) 97336-7533	Empresa: Amadolce Festas e Eventos Ltda ME CNPJ: 05.388.227/0001-70 Contato: Adriana Cristina Telefone: (11) 99105-1167
Item	Material	Quantidade	recebida por e-mail	recebida por e-mail	recebida por e-mail
1	Contratação de Serviços especializados para a realização do 58º Curso de Atualização Jurídica - Encontro de Procuradores da PGE- SP	1	R\$ 944.868,00	R\$ 1.184.900,00	R\$ 1.157.060,00
VALOR MÉDIO PARA CONTRATAÇÃO			R\$ 1.095.609,00		

São Paulo, 15 de maio de 2026.

Cristiane de Souza Pedrosa  
Oficial Administrativo

**AO****CENTRO DE ESTUDOS DA PGE****SEGUE ORÇAMENTO SOLICITADO****TERMO DE REFERÊNCIA****I. OBJETO**

**1. CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS PARA A REALIZAÇÃO DO 58º CURSO DE ATUALIZAÇÃO JURÍDICA – ENCONTRO DE PROCURADORES DO ESTADO DE SÃO PAULO, A SEREM PRESTADOS NO MESMO AMBIENTE HOTELEIRO, COMPREENDENDO, OBRIGATORIAMENTE E DE FORMA INDISSOCIÁVEL: HOSPEDAGEM, LOCAÇÃO DE ESPAÇOS PARA O EVENTO, FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, SERVIÇO DE COQUETEL E COFFEE-BREAK, BEM COMO TODOS OS SERVIÇOS COMPLEMENTARES À PLENA EXECUÇÃO DO EVENTO, NOS TERMOS DAS ESPECIFICAÇÕES DESSE TERMO DE REFERÊNCIA.**

**1.1. O EVENTO DEVERÁ SER REALIZADO EM UMA DAS DATAS PREVISTAS NA TABELA 1, DEVENDO O PERÍODO INDICADO ESTAR VINCULADO À SUA DISPONIBILIDADE EFETIVA DE HOSPEDAGEM E INFRAESTRUTURA, OBSERVADAS AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS, ALÉM DAS DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE DOCUMENTO:**

- a) NÚMERO DE PARTICIPANTES – 210 (DUZENTOS E DEZ).**
- b) PERÍODO DA HOSPEDAGEM - REGIME DE 02 (DUAS) DIÁRIAS, CORRESPONDENTES À DISPONIBILIZAÇÃO CONTÍNUA DA INFRAESTRUTURA E DOS SERVIÇOS CONTRATADOS, DURANTE TODO O PERÍODO, OBSERVADA A SEGUINTE PROGRAMAÇÃO:**
  - 1º DIA: CHECK-IN, NO HORÁRIO PADRÃO DO ESTABELECIMENTO;**
  - 2º DIA: PRESTAÇÃO INTEGRAL DOS SERVIÇOS, EM PERÍODO DIURNO E NOTURNO;**
  - 3º DIA: ENCERRAMENTO DAS ATIVIDADES E SAÍDA (CHECK-OUT) ATÉ AS 12H.**
- DATA – UMA DAS OPÇÕES FIXADA NA TABELA 1 .**

**1.2. TABELA 1 – DATAS PREVISTAS PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO**

SEQUÊNCIA DE DIAS	PROCURADOR
SEGUNDA/TERÇA/QUARTA	17,18,19/AGOSTO



<b>TERÇA/QUARTA/QUINTA</b>	<b>18,19,20/AGOSTO</b>
<b>QUARTA/QUINTA/SEXTA</b>	<b>19,20,21/AGOSTO</b>
<b>SEGUNDA/TERÇA/QUARTA</b>	<b>24,25,26/AGOSTO</b>
<b>TERÇA/QUARTA/QUINTA</b>	<b>25,26,27/AGOSTO</b>
<b>QUARTA/QUINTA/SEXTA</b>	<b>27,28,29/AGOSTO</b>
<b>SEGUNDA/TERÇA/QUARTA</b>	<b>31/AGOSTO E 1,2/SETEMBRO</b>
<b>TERÇA/QUARTA/QUINTA</b>	<b>1,2,3/SETEMBRO</b>
<b>SEGUNDA/TERÇA/QUARTA</b>	<b>14,15,16/SETEMBRO</b>
<b>TERÇA/QUARTA/QUINTA</b>	<b>15,16,17/SETEMBRO</b>
<b>QUARTA/QUINTA/SEXTA</b>	<b>16,17,18/SETEMBRO</b>
<b>SEGUNDA/TERÇA/QUARTA</b>	<b>21,22,23/SETEMBRO</b>



TERÇA/QUARTA/QUINTA	22,23,24/SETEMBRO
QUARTA/QUINTA/SEXTA	23,24,25/SETEMBRO
SEGUNDA/TERÇA/QUARTA	28,29,30/SETEMBRO
TERÇA/QUARTA/QUINTA	29,30/SETEMBRO E 1/OUTUBRO

**1.3. TABELA 2 – DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**

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 13H00 E CHECK-OUT NO DIA SEGUINTE AO ÚLTIMO DIA DO EVENTO ATÉ ÀS 12H00).	DIÁRIA	20	R\$2.000,00	R\$40.000,00
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 13H00 E CHECK-OUT NO DIA SEGUINTE AO ÚLTIMO DIA DO EVENTO ATÉ ÀS 12H00).	DIÁRIA	200	R\$2.900,00	R\$580.000,00
03	LOCAÇÃO DE SALA DE EVENTOS EM AMBIENTE HOTELEIRO COM CAPACIDADE PARA 200 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\$50.000,00	R\$100.000,00



04	<b>LOCAÇÃO DE 2 SALAS PARA EVENTOS CONCOMITANTES, EM AMBIENTE HOTELEIRO COM CAPACIDADE PARA 100 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.</b>	DIÁRIA	1	R\$60.000,00	R\$60.000,00
05	<b>SERVIÇO DE REPOSIÇÃO DE ÁGUA MINERAL PARA AS MESAS DIRETORAS E PARA TODOS OS PARTICIPANTES DE TODAS AS SALAS DOS ITENS 03 E 04.</b>	DIÁRIA	2	R\$6.000,00	R\$12.000,00
06	<b>SERVIÇO DE ÁUDIO – SONORIZAÇÃO PARA TODAS AS SALAS DE EVENTOS DOS ITENS 3 E 4 (MESA DE SOM, CAIXAS ACÚSTICAS AMPLIFICADAS EM TRIPÊ, COM 4 MICROFONES SEM FIO PARA CADA SALA, MICROFONE ESPECÍFICO PARA PÚLPITO, ETC.) COM RECEPCIONISTA EM CADA SALA; NOTEBOOK E IMPRESSORA). HORÁRIO DE UTILIZAÇÃO DAS SALAS: DAS 8H00 ÀS 20H00.</b>	DIÁRIA	2	R\$16.000,00	R\$32.000,00
07	<b>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</b>	DIÁRIA	2	R\$16.000,00	R\$32.000,00
08	<b>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.</b>	DIÁRIA	2	R\$9.000,00	R\$18.000,00
9	<b>COFFEE-BREAK, SERVIDO POR 30 MINUTOS (NO PRIMEIRO DIA NA ENTRADA E NO SEGUNDO DIA DO EVENTO NO PERÍODO DA 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.</b>	POR PESSOA	420	R\$80,00	R\$33.600,00
10	<b>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</b>	POR PESSOA	630	R\$260,00	R\$163.800,00



	OPÇÕES DE FRUTAS E 3 OPÇÕES DE DOCES, QUEIJO FRESCO; BEBIDA NÃO ALCÓOLICA – 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.				
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	210	R\$350,00	R\$73.500,00
12	SERVIÇO DE TRANSPORTE – ÔNIBUS PARA O TRASLADO DOS PARTICIPANTES (IDA- SÃO PAULO/RUA PAMPLONA, 227 AO HOTEL, NO PRIMEIRO DIA DO EVENTO, COM SAÍDA ÀS 13H00; VOLTA – HOTEL – SÃO PAULO/R. PAMPLONA, 227 NO DIA SEGUINTE AO ÚLTIMO DIA DO EVENTO, COM SAÍDA ÀS 12H00)	TRASLADO IDA/VOLTA	2	R\$20.000,00	R\$40.000,00
<b>VALOR TOTAL DA PROPOSTA</b>					<b>R\$1.184.900,00</b>
<b>(HUM MILHÃO CENTO E OITENTA E QUATRO MIL E NOVECENTOS REAIS)</b>					

## II. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

**2.1. – LOCALIZAÇÃO:** O HOTEL DEVERÁ ESTAR LOCALIZADO NO MUNICÍPIO DE ATIBAIA, CABREÚVA, CESÁRIO LANGE, IBIÚNA, ITATIBA, ITU, MOGI DAS CRUZES OU SÃO ROQUE.

**2.2. – PÚBLICO ESTIMADO:** O EVENTO SERÁ REALIZADO EM QUALQUER UM DOS DIAS SELECIONADOS NA TABELA 1, PARA UM PÚBLICO ESTIMADO DE 210 (DUZENTOS E DEZ) PARTICIPANTES.

**OBS.:** O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO COM BASE NA QUANTIDADE EFETIVAMENTE UTILIZADA/ATENDIDA, DEVIDAMENTE COMPROVADA

**2.3 – PERÍODO:** HOSPEDAGEM NO PERÍODO SELECIONADO DENTRE AS DATAS FIXADAS NA TABELA 1.

**2.4 – CLASSIFICAÇÃO:** A HOSPEDAGEM, AS SALAS DE EVENTOS E OS SERVIÇOS CORRELATOS DEVERÃO SER PRESTADOS EM HOTEL CATEGORIZADO COM 5 (CINCO) ESTRELAS PELO SISTEMA BRASILEIRO DE CLASSIFICAÇÃO DE MEIOS DE HOSPEDAGEM (SBCCLASS), INSTITUÍDO PELA PORTARIA MTUR Nº 100, DE 16 DE JUNHO DE 2011 OU, ALTERNATIVAMENTE, HOTEL QUE COMPROVE PADRÃO TÉCNICO EQUIVALENTE, MEDIANTE DOCUMENTAÇÃO IDÔNEA QUE EVIDENCIE O ATENDIMENTO DOS REQUISITOS ARQUITETÔNICOS, DE INFRAESTRUTURA, SERVIÇOS E NÍVEL DE ATENDIMENTO, TODOS COMPATÍVEIS COM OS PARÂMETROS ESTABELECIDOS PELA MATRIZ DE CLASSIFICAÇÃO DE MEIOS DE HOSPEDAGEM (ANEXO II DA CITADA PORTARIA).



#### **2.4.1 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**

#### **2.4.2. 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**
- **ROUPA DE CAMA, BANHO E TODO ENXOVAL 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**





- **SUPOORTE OU APOIO PARA PRODUTOS DE BANHO NO BOX**
- **6 AMENIDADES, NO MÍNIMO, POR UH**

#### **2.4.3. 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 TABELA DE PROPOSTA DE PREÇOS E NAS RESPECTIVAS ESPECIFICAÇÕES.**

**2.5 – HOSPEDAGEM – PROCURADORES E PALESTRANTES: O HOTEL DEVERÁ POSSUIR INFRAESTRUTURA SUFICIENTE PARA HOSPEDAR ATÉ 210 HÓSPEDES PROCURADORES DO ESTADO DE SÃO PAULO (PE) E PALESTRANTES CONVIDADOS, OBEDECENDO A SEGUINTE DISTRIBUIÇÃO: ATÉ 200 APARTAMENTOS DUPLOS E ATÉ 10 APARTAMENTOS INDIVIDUAIS. OS QUANTITATIVOS INDICADOS REFEREM-SE AO LIMITE MÁXIMO DE OCUPAÇÃO POR HÓSPEDES PROCURADORES E PALESTRANTES.**

**2.6 – HOSPEDAGEM – ACOMPANHANTES: OS HÓSPEDES PROCURADORES 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 PROCURADORES, ACOMPANHANTES E PALESTRANTES CONVIDADOS, DISTRIBUÍDOS POR CATEGORIA DE UNIDADE HABITACIONAL – SINGLE OU DUPLA. NO MESMO PRAZO, SERÁ TAMBÉM INFORMADO O NÚMERO DE REFEIÇÕES E SERVIÇOS DE COFFEE-BREAK QUE DEVERÃO SER FORNECIDOS.**



**2.6.1. SÃO DE RESPONSABILIDADE DO CONTRATANTE AS DESPESAS REFERENTES AOS HÓSPEDES PROCURADORES 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.**

**2.6.2 - As CONTAS INDIVIDUAIS DE OUTROS SERVIÇOS UTILIZADOS PELOS HÓSPEDES PROCURADORES 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, FAXES, LAVANDERIA, ETC..**

**2.6.3. – As DESPESAS DE HOSPEDAGEM DOS HÓSPEDES PROCURADORES EM APARTAMENTOS DUPLOS SERÃO PAGAS PELO CONTRATANTE EM VALOR PROPORCIONAL À OCUPAÇÃO, DE ACORDO COM O SEGUINTE QUADRO:**

**APARTAMENTO DUPLO:**

**DOIS HÓSPEDES PROCURADORES – 1/1 CONTRATANTE**

**UM HÓSPEDE PE E UM HÓSPEDE ACOMPANHANTE – 1/2 CONTRATANTE E 1/2 HÓSPEDE**

**2.6.4 – COMPETE À CONTRATADA, NO MOMENTO DO CHECK-IN E DURANTE TODO O EVENTO, CONTROLAR, COM BASE NA RELAÇÃO INDICADA NO ITEM 2.6.2, A DIVISÃO DAS DESPESAS E EFETUAR A COBRANÇA DOS VALORES DE RESPONSABILIDADE DOS HÓSPEDES ACOMPANHANTES.**

**2.6.5 – NÃO PODERÁ A CONTRATADA, DURANTE O PERÍODO DO EVENTO, PRATICAR EM RELAÇÃO AOS HÓSPEDES ACOMPANHANTES PREÇOS DIVERSOS DOS PRATICADOS EM RELAÇÃO AOS HÓSPEDES PROCURADORES. VALORES REFERENTES A EVENTUAL PROLONGAÇÃO DA ESTADA EM MAIS UMA DIÁRIA SERÃO DIRETAMENTE CONTRATADOS ENTRE OS INTERESSADOS E O HOTEL, NAS MESMAS CONDIÇÕES DE PREÇO.**

### **III. ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS REFERIDOS NA TABELA 2:**

#### **3.1. TABELA 2 - 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 SÃO 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 TIPOS 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.

### **3.2. TABELA 2 - ITEM 03**

- a) **SALA DE EVENTOS PARA ACOMODAÇÃO DE ATÉ 250 PESSOAS, COM CADEIRAS ESTOFADAS, EM BOM ESTADO, COM OU SEM BRAÇO, ACOMPANHADAS DE MESA DE TRABALHO, DISPOSTAS EM FORMATO “ESPINHA DE PEIXE”, DISPONÍVEIS PARA AS DATAS SELECIONADAS NA TABELA 1, DAS 8H00 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 INSTALADA SOBRE PALCO (PRATICÁVEL), COM CAPACIDADE MÍNIMA PARA 5 (CINCO) LUGARES, COMPOSTA POR MESA RETANGULAR COM DIMENSÕES MÍNIMAS DE 2,50 M (COMPRIMENTO) X 0,80 M (LARGURA) X 0,75 M (ALTURA), ADEQUADA À ACOMODAÇÃO CONFORTÁVEL DOS PARTICIPANTES, DEVIDAMENTE COBERTA COM TOALHAS BRANCAS, LIMPAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; O PALCO DEVERÁ POSSUIR DIMENSÕES APROXIMADAS DE 0,35 M (ALTURA) X 6,00 M (LARGURA) X 3,00 M (PROFUNDIDADE), ESTAR NIVELADO, ESTÁVEL E SEGURO, E SER REVESTIDO COM CARPETE NOVO OU EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM MANCHAS, RASGOS OU DESNÍVEIS.**
- 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 DE CADA SALA, COBERTA COM TOALHA BRANCA EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO.**
  - a) **DURANTE TODO O PERÍODO DE UTILIZAÇÃO DA SALA DEVERÁ SER FORNECIDA ÁGUA MINERAL AOS PARTICIPANTES, EM COPOS OU GARRAFAS INDIVIDUAIS E FECHADAS.**
- i) **PÚLPITO (01 UNIDADE).**
- j) **TELA DE RETORNO.**



- k) **SISTEMA QUE PERMITA A PARTICIPAÇÃO REMOTA (TELEPRESENCIAL) DE PALESTRANTE.**
- l) **TELÃO TIPO LED, COM PIXEL PITCH COMPATÍVEL COM A DISTÂNCIA DE VISUALIZAÇÃO E INFRAESTRUTURA NECESSÁRIA PARA ESTABILIDADE DA IMAGEM DURANTE TODA A EXECUÇÃO.**

**3.3. TABELA 2 - ITEM 04**

- b) **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 – (CONFORME DATA SELECIONADA NA TABELA 1, DAS 8H ÀS 20H).**
- c) **AR CONDICIONADO E ILUMINAÇÃO APROPRIADA.**
- d) **PONTO DE ACESSO À INTERNET COM VELOCIDADE DE, NO MÍNIMO, 30 MBPS.**
- e) **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.**
- f) **MESA DIRETORA INSTALADA SOBRE PALCO (PRATICÁVEL), COM CAPACIDADE PARA 5 (CINCO) LUGARES, COMPOSTA POR MESA RETANGULAR ADEQUADA À ACOMODAÇÃO DOS PARTICIPANTES, DEVIDAMENTE COBERTA COM TOALHAS BRANCAS, LIMPAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; O PALCO DEVERÁ POSSUIR DIMENSÕES MÍNIMAS DE 0,35 M (ALTURA) X 6,00 M (LARGURA) X 3,00 M (PROFUNDIDADE), ESTAR NIVELADO, ESTÁVEL E SEGURO, E SER REVESTIDO COM CARPETE NOVO OU EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO.**
- g) **SUPORTE PARA 03 BANNERS, SENDO 01 SUPORTE PARA CADA SALA DO ITEM.**
- h) **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.**
- i) **DURANTE TODO O PERÍODO DE UTILIZAÇÃO DA SALA DEVERÁ SER FORNECIDA ÁGUA MINERAL AOS PARTICIPANTES, EM COPOS OU GARRAFAS INDIVIDUAIS E FECHADAS.**
- j) **PÚLPITO - 03 UNIDADES A SEREM DISTRIBUÍDAS UM EM CADA SALA.**



**k) TELA DE RETORNO.**

**l) SISTEMA QUE PERMITA A PARTICIPAÇÃO REMOTA (TELEPRESENCIAL) DE PALESTRANTE.**

**m) TELÃO TIPO LED, COM PIXEL PICTH COMPATÍVEL COM A DISTÂNCIA DE VISUALIZAÇÃO E INFRAESTRUTURA NECESSÁRIA PARA ESTABILIDADE DA IMAGEM DURANTE TODA A EXECUÇÃO.**

**3.4. TABELA 2 - ITEM 05**

- a) DEVERÃO SER DISPONIBILIZADAS GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL SEM GÁS, CONTENDO 300 ML, PARA A MESA DIRETORA, E PARA TODOS OS PARTICIPANTES DO EVENTO.**
- b) A REPOSIÇÃO DAS GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL DA MESA DIRETORA E DOS PARTICIPANTES, 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 DIAS**

**3.5. TABELA 2 - 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 GIRAFAS 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 11 OU SUPERIOR, SOFTWARE OFFICE 2019 OU SUPERIOR; APLICATIVOS ZIP, ADOBE ADOBE READER, ANTIVÍRUS E FIREWALL, APRESENTADOR DE SLIDES COM LASER POINTER PARA APRESENTAÇÕES EM POWER POINT.**

**3.6. TABELA 2 - ITEM 07**

- a) **DEVERÁ SER REALIZADA A FILMAGEM SIMULTÂNEA DE TODAS AS PALESTRAS DO EVENTO, OCORRIDAS NAS SALAS INDICADAS NOS ITENS 03 E 04, ABRANGENDO INTEGRALMENTE O PERÍODO ENTRE A ABERTURA E O ENCERRAMENTO. A CAPTAÇÃO DEVERÁ SER FEITA POR MEIO DE CÂMERA FIXA, POSICIONADA DE FORMA A ENQUADRAR TODA A MESA DIRETORA, BEM COMO, QUANDO NECESSÁRIO, OS PARTICIPANTES QUE UTILIZAREM O MICROFONE INSTALADO EM PEDESTAL TIPO GIRafa AO LADO DA MESA. CADA SALA DEVERÁ CONTAR COM PROFISSIONAL HABILITADO RESPONSÁVEL PELA OPERAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E ACOMPANHAMENTO DA GRAVAÇÃO.**
- 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 MÍDIA FÍSICA (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.**

**3.7. TABELA 2 - 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 LINKS PARA DOWNLOAD OU PEN-DRIVE COM MÍNIMO 350 REGISTROS FOTOGRÁFICOS, COM QUALIDADE DE, NO MÍNIMO, 30 MEGAPIXELS 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.**



**3.8. TABELA 2 - 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, SENDO UM NO PRIMEIRO DIA DO EVENTO, DURANTE A CHEGADA DOS PARTICIPANTES E OUTRO NO SEGUNDO DIA DE EVENTO À 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.**

**3.9. TABELA 2 - 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 NA TABELA 2.**
- 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 PREPARADOS, ACONDICIONADOS, TRANSPORTADOS E APRESENTADOS EM RIGOROSAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO ESTAR DENTRO DOS RESPECTIVOS PRAZOS DE VALIDADE. DEVEM SER OBSERVADAS AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, GARANTINDO CONTROLE DE TEMPERATURA, CONSERVAÇÃO ADEQUADA, PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO E UTILIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS E EMBALAGENS APROPRIADOS PARA CONTATO COM ALIMENTOS.**
- h) **OS ITENS DO CARDÁPIO DEVERÃO APRESENTAR VARIAÇÃO A CADA SERVIÇO.**
- i) **PELO MENOS 1 OPÇÃO VEGETARIANA EM CADA REFEIÇÃO.**

**3.10. TABELA 2 - ITEM 11**

- a) **O COQUETEL VOLANTE SERÁ SERVIDO NO PRIMEIRO DIA DO EVENTO (CONFORME DATA SELECIONADA NA TABELA 1), A PARTIR DAS 18h00, COM DURAÇÃO DE 3 HORAS E ATENDERÁ ATÉ 210 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” DESTES ITENS 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 DEVERÁ TER CARDÁPIO SUBMETIDO À APROVAÇÃO DA CONTRATANTE EM ATÉ 15 (QUINZE) DIAS ANTES DO EVENTO. A LISTA DE ITENS A SEGUIR É REFERENCIAL, PODENDO A CONTRATADA SUGERIR OPÇÕES EQUIVALENTES. O CARDÁPIO FINAL DEPENDERÁ DE ESCOLHA E APROVAÇÃO DA CONTRATANTE, A SER DEFINIDA EM ATÉ 10 (DEZ) DIAS ANTES DO EVENTO, PARA FINS DE ORGANIZAÇÃO LOGÍSTICA DO SERVIÇO.**

**i. BEBIDAS**





- **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)**

**ii. CANAPÉS FRIOS - PELO MENOS DOIS TIPOS E 1 OPÇÃO VEGETARIANA NO CARDÁPIO, DENTRE OS SEGUINTE:**

- **BERINJELA COM TOMATE SECO E CREAM CHEESE**
- **BRUSCHETTA NAPOLITANA**
- **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**
- **CESTINHA COM CREME DE GORGONZOLA, PERA E NOZES**
- **CROSTINI DE ABACATE COM CREAM CHEESE E PIMENTA**
- **DADINHO DE TAPIOCA E QUEIJO COALHO ACOMPANHADO DE GELEIA 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 PERA AO VINHO TINTO**
- **SALMÃO AO LIMONE SERVIDO EM PEÇA NO PÃO PRETO COM ALCAPARRAS**
- **STICK CAPRESE**
- **TOMATINHO CEREJA COM MOUSSE DE MANJERICÃO**
- **UVA COM MOUSSE DE GORGONZOLA**

**iii. MINI SALGADOS - PELO MENOS DOIS TIPOS E 1 OPÇÃO VEGETARIANA NO CARDÁPIO, DENTRE OS SEGUINTE:**

- **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 ACOMPANHADAS DE COALHADA**



- **BRUSCHETTA DE ALHO-PORÓ COM MUÇARELA DE BÚFALA E FAROFINHA DE PARMA**
- **CESTINHA FOLHADA AOS 4 FUNGHI**
- **COXINHA DE FRANGO**
- **EMPADINHA DE PALMITO**
- **FOLHADINHO DE DAMASCO COM GORGONZOLA**
- **FOLHADINHO ROMEU E JULIETA**
- **MINI GUIOZA AO MOLHO ORIENTAL**
- **MUSHROOM POLENTA CANAPÉS**
- **QUICHE DE ALHO-PORÓ**
- **QUICHE DE QUEIJO COM ERVAS**
- **QUICHE LORRAINE**
- **RAMEQUIM DE BRIE COM GELEIA**
- **RAMEQUIM DE ESCAROLA COM REQUEIJÃO**
- **RAMEQUIM DE QUEIJO COM TOMATE E ERVAS FINAS**
- **RAMEQUIM DE SALMÃO COM CREAM CHEESE**
- **TROUXINHA DE FRANGO AO CURRY COM CASTANHA DE CAJU**

**iv. MINI CUMBUCA DE PORCELANA - PELO MENOS DOIS TIPOS E 1 OPÇÃO VEGETARIANA NO CARDÁPIO, DENTRE OS SEGUINTE:**

- **CREME DE ABÓBORA COM CARNE SECA**
- **CREME DE CENOURA COM GENGIBRE**
- **CUSCUZ SERVIDO NO COPINHO**
- **ESCONDIDINHO DE CARNE SECA**
- **POLENTA CREMOSA AO MOLHO DE COGUMELOS SECOS (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**

**v. 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**
- **TORTINHA DE FRUTAS DA ESTAÇÃO**

**3.11. TABELA 2 - ITEM 12**

- a) **SERÁ DISPONIBILIZADO ÔNIBUS COM CAPACIDADE MÍNIMA PARA 43 (QUARENTA E TRÊS) PASSAGEIROS, EM ÓTIMO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, CINTOS DE SEGURANÇA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM AR-CONDICIONADO EM FUNCIONAMENTO, TOALETE E ACESSÍVEL À PESSOA COM DEFICIÊNCIA.**
- b) **TODAS AS DESPESAS COM O MOTORISTA (ESPECIALMENTE REFEIÇÃO E DIÁRIAS) E PEDÁGIOS, DEVERÃO SER COMPUTADAS NO PREÇO DO SERVIÇO CONTRATADO.**
- c) **O SERVIÇO DEVE ESTAR DEVIDAMENTE AUTORIZADO PELOS ÓRGÃOS REGULADORES COMPETENTES.**
- d) **O MOTORISTA DEVE SER DEVIDAMENTE HABILITADO, QUALIFICADO E ATENDER AOS REQUISITOS LEGAIS FIXADOS PELO CÓDIGO DE TRÂNSITO BRASILEIRO (CTB) E DEMAIS LEGISLAÇÃO CORRELATA**
- e) **O VEÍCULO DEVERÁ POSSUIR DOCUMENTAÇÃO REGULAR E VIGENTE PARA TRANSPORTE INTERMUNICIPAL DE PASSAGEIROS NO ÂMBITO DO ESTADO DE SÃO PAULO, INCLUINDO REGISTROS, AUTORIZAÇÕES E VISTORIAS EXIGIDAS PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES. DEVERÁ, AINDA, ATENDER INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO VIGENTE E ÀS NORMAS DA AGÊNCIA REGULADORA DE TRANSPORTE DO ESTADO DE SÃO PAULO (ARTESP), ASSIM COMO, DA AGÊNCIA NACIONAL DE TRANSPORTES TERRESTRES – ANTT, QUANDO APLICÁVEIS.**
- f) **A CONTRATADA DEVERÁ MANTER, DURANTE TODA A EXECUÇÃO CONTRATUAL, APÓLICES DE SEGURO VÁLIDAS E VIGENTES, INCLUINDO SEGURO OBRIGATÓRIO DE DANOS PESSOAIS EXIGIDOS EM LEI (DPVAT); SEGURO DE RESPONSABILIDADE CIVIL DO TRANSPORTADOR DE PASSAGEIROS (RCTR-C OU EQUIVALENTE); SEGURO TOTAL DO VEÍCULO E SEGURO DE ACIDENTES PESSOAIS DE PASSAGEIROS. AS APÓLICES DEVERÃO POSSUIR COBERTURA COMPATÍVEL COM O MERCADO E COM A OPERAÇÃO, SENDO VEDADA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO SEM A DEVIDA COMPROVAÇÃO.**
- g) **A CONTRATADA DEVERÁ APRESENTAR AO GESTOR DO CONTRATO, NO PRAZO MÁXIMO DE ATÉ 3 (TRÊS) DIAS ANTES DA REALIZAÇÃO DO EVENTO, A DOCUMENTAÇÃO COMPROBATÓRIA DA REGULARIDADE DO TRANSPORTE A SER UTILIZADO NA EXECUÇÃO CONTRATUAL, ABRANGENDO TODOS OS TRECHOS PERCORRIDOS, INCLUINDO AINDICAÇÃO E REGULARIDADE DOS VEÍCULOS E DOS MOTORISTAS).**
- h) **PERCURSO:**
- **IDA- SÃO PAULO/RUA PAMPLONA, 227 - HOTEL, NO PRIMEIRO DIA DO EVENTO (CONFORME DATA ESCOLHIDA NA TABELA 1), COM SAÍDA ÀS 13H00;**
  - **VOLTA – HOTEL – SÃO PAULO/R. PAMPLONA, 227, NO DIA SEGUINTE AO ÚLTIMO DIA DO EVENTO (CONFORME DATA ESCOLHIDA NA TABELA 1), COM SAÍDA ÀS 12H00.**

**IV. DEMAIS ESPECIFICAÇÕES:**



**4.1. O ACESSO À INTERNET SEM FIO DEVERÁ SER LIVRE NA ÁREA SOCIAL, COM VELOCIDADE QUE PERMITA A TODOS OS PARTICIPANTES SIMULTANEAMENTE.**

**4.2. 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.**

**4.3. 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).**

**4.4. DURANTE TODO O EVENTO, A CONTRATADA MANTERÁ À DISPOSIÇÃO DO CONTRATANTE, NO LOCAL, PESSOA RESPONSÁVEL PELA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS.**

**4.5. 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 (CINCO) DIAS ÚTEIS ANTES DO INÍCIO DO EVENTO SERÃO INFORMADOS À CONTRATADA OS QUANTITATIVOS REFERENTES ÀS UNIDADES HABITACIONAIS, SERVIÇOS DE COFFEE-BREAK, COQUETEL E REFEIÇÕES, BEM COMO AS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO DE TRANSPORTE (ITINERÁRIO COM SAÍDA E RETORNO NA RUA PAMPLONA, 227 E HORÁRIOS), ASSIM COMO A DEFINIÇÃO DO CARDÁPIO DO COQUETEL A SER SERVIDO, DE ACORDO COM AS OPÇÕES ELENCADAS NO SUBITEM “F” DO ITEM 11 (CONFORME DESCRITO NO ITEM 3.10 DESSE TERMO DE REFERÊNCIA).**

**4.6. A ADJUDICAÇÃO SERÁ FEITA PELA TOTALIDADE DO OBJETO. O REGIME DE CONTRATAÇÃO SERÁ O DE EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO.**

**CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: A COMBINAR**

**VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS**

**SEM MAIS PARA O MOMENTO, NOS COLOCAMOS AO INTEIRO DISPOR DE V.S.ª, E APROVEITAMOS A OPORTUNIDADE PARA EXTERNAR NOSSAS CONSIDERAÇÕES.**



07.256.703/0001-24

EUROPATUR EVENTOS,  
VIAGENS E TURISMO LTDA-EPP.

Rua Tuiuti, 2530 - Cj. 16  
Tatuapé - CEP: 03307-005  
São Paulo - SP



AO  
CENTRO DE ESTUDOS DA PGE

SEGUE ORÇAMENTO SOLICITADO

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**I. OBJETO**

1. Contratação de serviços especializados para a realização do 58º Curso de Atualização Jurídica – Encontro de Procuradores do Estado de São Paulo, a serem prestados no mesmo ambiente hoteleiro, compreendendo, obrigatoriamente e de forma indissociável: hospedagem, locação de espaços para o evento, fornecimento de refeições, serviço de coquetel e *coffee-break*, bem como todos os serviços complementares à plena execução do evento, nos termos das especificações desse Termo de Referência.

1.1. O evento deverá ser realizado em uma das datas previstas na *Tabela 1*, devendo o período indicado estar vinculado à sua disponibilidade efetiva de hospedagem e infraestrutura, observadas as seguintes características, além das demais exigências estabelecidas neste documento:

- a) *Número de participantes* – 210 (duzentos e dez).
- b) *Período da Hospedagem* - Regime de 02 (duas) diárias, correspondentes à disponibilização contínua da infraestrutura e dos serviços contratados, durante todo o período, observada a seguinte programação:
  - 1º dia: *Check-in*, no horário padrão do estabelecimento;
  - 2º dia: prestação integral dos serviços, em período diurno e noturno;
  - 3º dia: encerramento das atividades e saída (*check-out*) até as 12h.
- **Data** – Uma das opções fixada na *Tabela 1*.

**1.2. Tabela 1 – Datas previstas para a realização do Evento**

Sequência de dias	Procurador
Segunda/terça/quarta	17,18,19/agosto
Terça/quarta/quinta	18,19,20/agosto
Quarta/quinta/sexta	19,20,21/agosto
Segunda/terça/quarta	24,25,26/agosto





Terça/quarta/quinta	25,26,27/agosto
Quarta/quinta/sexta	27,28,29/agosto
Segunda/terça/quarta	31/agosto e 1,2/setembro
Terça/quarta/quinta	1,2,3/setembro
Segunda/terça/quarta	14,15,16/setembro
Terça/quarta/quinta	15,16,17/setembro
Quarta/quinta/sexta	16,17,18/setembro
Segunda/terça/quarta	21,22,23/setembro
Terça/quarta/quinta	22,23,24/setembro
Quarta/quinta/sexta	23,24,25/setembro
Segunda/terça/quarta	28,29,30/setembro
Terça/quarta/quinta	29,30/setembro e 1/outubro

1.3. Tabela 2 – Descrição dos Serviços

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 13h00 e check-out no dia seguinte ao	diária	20	R\$1.980,00	R\$39.600,00





	último dia do evento até às 12h00).				
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 13h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).	diária	200	R\$2.800,00	R\$560.000,00
03	Locação de sala de eventos em ambiente hoteleiro com capacidade para 200 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\$50.000,00	R\$100.000,00
04	Locação de 2 salas para eventos concomitantes, em ambiente hoteleiro com capacidade para 100 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\$60.000,00	R\$60.000,00





05	Serviço de reposição de água mineral para as mesas diretoras e para todos os participantes de todas as salas dos itens 03 e 04.	diária	2	R\$5.000,00	R\$10.000,00
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; notebook e impressora). Horário de utilização das salas: das 8h00 às 20h00.	diária	2	R\$15.000,00	R\$30.000,00
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\$15.000,00	R\$30.000,00
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\$10.000,00	R\$20.000,00
9	Coffee-break, servido por 30 minutos (no primeiro dia na entrada e no segundo dia do evento no período da tarde, conforme programação de cada sala de evento do item 3 e 4). Cardápio: café expresso, chá, leite quente, leite frio,	por pessoa	420	R\$78,00	R\$32.760,00





	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.				
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	630	R\$250,00	R\$157.500,00
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	210	R\$320,00	R\$67.200,00
12	Serviço de transporte – ônibus para o traslado dos participantes (IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 ao hotel, no primeiro dia do evento, com saída às 13h00; VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227 no	traslado Ida/Volta	2	R\$25.000,00	R\$50.000,00







dia seguinte ao último dia do evento, com saída às 12h00)				
VALOR TOTAL DA PROPOSTA				1.157.060,00
(HUM MILHÃO CERNTO E CINQUENTA E SETE MIL E SESSENTA REAIS)				

## II. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

**2.1. – Localização:** O hotel deverá estar localizado no Município de Atibaia, Cabreúva, Cesário Lange, Ibiúna, Itatiba, Itu, Mogi das Cruzes ou São Roque.

**2.2. – Público estimado:** O evento será realizado em qualquer um dos dias selecionados na *Tabela 1*, para um público estimado de 210 (duzentos e dez) participantes.

**Obs.:** O pagamento será efetuado com base na quantidade efetivamente utilizada/atendida, devidamente comprovada

**2.3 – Período:** Hospedagem no período selecionado dentre as datas fixadas na *Tabela 1*.

**2.4 – Classificação:** A hospedagem, as salas de eventos e os serviços correlatos deverão ser prestados em hotel categorizado com 5 (cinco) estrelas pelo *Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem (SBClass)*, instituído pela *Portaria MTur nº 100, de 16 de junho de 2011* ou, alternativamente, hotel que comprove padrão técnico equivalente, mediante documentação idônea que evidencie o atendimento dos requisitos arquitetônicos, de infraestrutura, serviços e nível de atendimento, todos compatíveis com os parâmetros estabelecidos pela *Matriz de Classificação de Meios de Hospedagem* (Anexo II da citada Portaria).

### 2.4.1 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

#### 2.4.2. Unidades Habitacionais:

- Área útil da UH, exceto banheiro, com no mínimo 17,00 m<sup>2</sup>
- Banheiros com no mínimo 4,00m<sup>2</sup>
- 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 todo enxoval 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

#### 2.4.3. 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 tabela de proposta de preços e nas respectivas especificações.

**2.5 – Hospedagem – procuradores e palestrantes:** O hotel deverá possuir infraestrutura suficiente para hospedar até 210 hóspedes Procuradores do Estado de São Paulo (PE) e







palestrantes convidados, obedecendo a seguinte distribuição: até 200 apartamentos duplos e até 10 apartamentos individuais. Os quantitativos indicados referem-se ao limite máximo de ocupação por hóspedes procuradores e palestrantes.

**2.6 – Hospedagem – acompanhantes:** Os hóspedes procuradores 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 Procuradores, acompanhantes e palestrantes convidados, distribuídos por categoria de unidade habitacional – single ou dupla. No mesmo prazo, será também informado o número de refeições e serviços de *coffee-break* que deverão ser fornecidos.

**2.6.1.** São de responsabilidade do contratante as despesas referentes aos hóspedes Procuradores 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.

**2.6.2** - As contas individuais de outros serviços utilizados pelos hóspedes Procuradores 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, faxes, lavanderia, etc..

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

Apartamento duplo:

Dois hóspedes Procuradores – 1/1 contratante

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

**2.6.4** – Compete à contratada, no momento do *check-in* e durante todo o evento, controlar, com base na relação indicada no **item 2.6.2**, a divisão das despesas e efetuar a cobrança dos valores de responsabilidade dos hóspedes acompanhantes.

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

### III. Especificações dos itens referidos na *Tabela 2*:

#### 3.1. Tabela 2 - 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 são 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 tipos 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.

### **3.2. Tabela 2 - Item 03**

- a) Sala de eventos para acomodação de até 250 pessoas, com cadeiras estofadas, em bom estado, com ou sem braço, acompanhadas de mesa de trabalho, dispostas em formato “espinha de peixe”, disponíveis para as datas selecionadas na Tabela 1, das 8h00 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 instalada sobre palco (praticável), com capacidade mínima para 5 (cinco) lugares, composta por mesa retangular com dimensões mínimas de 2,50 m (comprimento) x 0,80 m (largura) x 0,75 m (altura), adequada à acomodação confortável dos participantes, devidamente coberta com toalhas brancas, limpas e em perfeito estado de conservação; o palco deverá possuir dimensões aproximadas de 0,35 m (altura) x 6,00 m (largura) x 3,00 m (profundidade), estar nivelado, estável e seguro, e ser revestido com carpete novo ou em perfeito estado de conservação, sem manchas, rasgos ou desníveis.
- 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 de cada sala, coberta com toalha branca em perfeito estado de conservação.
- a) Durante todo o período de utilização da sala deverá ser fornecida água mineral aos participantes, em copos ou garrafas individuais e fechadas.
- i) Púlpito (01 unidade).





- j) Tela de retorno.
- k) Sistema que permita a participação remota (telepresencial) de palestrante.
- l) Telão tipo LED, com *pixel pitch* compatível com a distância de visualização e infraestrutura necessária para estabilidade da imagem durante toda a execução.

### **3.3. Tabela 2 - Item 04**

- b) 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 – (conforme data selecionada na Tabela 1, das 8h às 20h).
- c) Ar condicionado e iluminação apropriada.
- d) Ponto de acesso à internet com velocidade de, no mínimo, 30 Mbps.
- e) 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.
- f) Mesa diretora instalada sobre palco (praticável), com capacidade para 5 (cinco) lugares, composta por mesa retangular adequada à acomodação dos participantes, devidamente coberta com toalhas brancas, limpas e em perfeito estado de conservação; o palco deverá possuir dimensões mínimas de 0,35 m (altura) x 6,00 m (largura) x 3,00 m (profundidade), estar nivelado, estável e seguro, e ser revestido com carpete novo ou em perfeito estado de conservação.
- g) Suporte para 03 *banners*, sendo 01 suporte para cada sala do item.
- h) 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.
- i) Durante todo o período de utilização da sala deverá ser fornecida água mineral aos participantes, em copos ou garrafas individuais e fechadas.
- j) Púlpito - 03 unidades a serem distribuídas um em cada sala.
- k) Tela de retorno.
- l) Sistema que permita a participação remota (telepresencial) de palestrante.
- m) Telão tipo LED, com *pixel pitch* compatível com a distância de visualização e infraestrutura necessária para estabilidade da imagem durante toda a execução.





### **3.4. Tabela 2 - Item 05**

- a) Deverão ser disponibilizadas garrafas de água mineral sem gás, contendo 300 ml, para a mesa diretora, e para todos os participantes do evento.
- b) A reposição das garrafas de água mineral da mesa diretora e dos participantes, 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 dias

### **3.5. Tabela 2 - 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 11 ou superior, software Office 2019 ou superior; aplicativos Zip, Acrobat Reader, antivírus e firewall, apresentador de slides com laser pointer para apresentações em Power Point.

### **3.6. Tabela 2 - Item 07**

- a) Deverá ser realizada a filmagem simultânea de todas as palestras do evento, ocorridas nas salas indicadas nos itens 03 e 04, abrangendo integralmente o período entre a abertura e o encerramento. A captação deverá ser feita por meio de câmera fixa, posicionada de







forma a enquadrar toda a mesa diretora, bem como, quando necessário, os participantes que utilizarem o microfone instalado em pedestal tipo girafa ao lado da mesa. Cada sala deverá contar com profissional habilitado responsável pela operação dos equipamentos e acompanhamento da gravação.

- 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 mídia física (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.

### **3.7. Tabela 2 - 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 links para download ou pen-drive com mínimo 350 registros fotográficos, com qualidade de, no mínimo, 30 *megapixels* 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.

### **3.8. Tabela 2 - 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*, sendo um no primeiro dia do evento, durante a chegada dos participantes e outro no segundo dia de evento à 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.

### **3.9. Tabela 2 - 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 na Tabela 2.
- 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 preparados, acondicionados, transportados e apresentados em rigorosas condições higiênico-sanitárias, em conformidade com a legislação vigente, devendo estar dentro dos respectivos prazos de validade. Devem ser observadas as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, garantindo controle de temperatura, conservação adequada, proteção contra contaminação e utilização de utensílios e embalagens apropriados para contato com alimentos.
- h) Os itens do cardápio deverão apresentar variação a cada serviço.
- i) Pelo menos 1 opção vegetariana em cada refeição.

### **3.10. Tabela 2 - Item 11**

- a) O coquetel volante será servido no primeiro dia do evento (conforme data selecionada na Tabela 1), a partir das 18h00, com duração de 3 horas e atenderá até 210 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 deverá ter cardápio submetido à aprovação da contratante em até 15 (quinze) dias antes do evento. A lista de itens a seguir é referencial, podendo a contratada sugerir opções equivalentes. O cardápio final dependerá de escolha e aprovação da contratante, a ser definida em até 10 (dez) dias antes do evento, para fins de organização logística do serviço.

**i. BEBIDAS**

- 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)

**ii. CANAPÉS FRIOS** - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Berinjela com tomate seco e *cream cheese*
- Bruschetta napolitana
- 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
- Cestinha com creme de gorgonzola, pera e nozes
- Crostini de abacate com *cream cheese* e pimenta
- Dadinho de tapioca e queijo coalho acompanhado de geleia 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 pera ao vinho tinto
- Salmão ao *limone* servido em peça no pão preto com alcaparras
- *Stick* caprese





- Tomatinho cereja com mousse de manjeriço
- Uva com mousse de gorgonzola

iii. **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 acompanhadas de coalhada
- Bruschetta de alho-poró com muçarela de búfala e farofinha de Parma
- Cestinha folhada aos 4 funghi
- Coxinha de frango
- Empadinha de palmito
- Folhadinho de damasco com gorgonzola
- Folhadinho Romeu e Julieta
- Mini guioza ao molho oriental
- *Mushroom* Polenta Canapés
- Quiche de alho-poró
- Quiche de queijo com ervas
- *Quiche lorraine*
- Ramequim de brie com geleia
- Ramequim de escarola com requeijão
- Ramequim de queijo com tomate e ervas finas
- Ramequim de salmão com *cream cheese*
- Trouxinha de frango ao *curry* com castanha de caju

iv. **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 cogumelos secos (*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

v. **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





- Tortinha de frutas da estação

### **3.11. Tabela 2 - Item 12**

- a) Será disponibilizado ônibus com capacidade mínima para 43 (quarenta e três) passageiros, em ótimo estado de conservação, cintos de segurança conforme legislação vigente, com ar-condicionado em funcionamento, toalete e acessível à pessoa com deficiência.
- b) Todas as despesas com o motorista (especialmente refeição e diárias) e pedágios, deverão ser computadas no preço do serviço contratado.
- c) O serviço deve estar devidamente autorizado pelos órgãos reguladores competentes.
- d) O motorista deve ser devidamente habilitado, qualificado e atender aos requisitos legais fixados pelo Código de Trânsito Brasileiro (CTB) e demais legislação correlata
- e) O veículo deverá possuir documentação regular e vigente para transporte intermunicipal de passageiros no âmbito do Estado de São Paulo, incluindo registros, autorizações e vistorias exigidas pelos órgãos competentes. Deverá, ainda, atender integralmente à legislação vigente e às normas da Agência Reguladora de Transporte do Estado de São Paulo (ARTESP), assim como, da *Agência Nacional de Transportes Terrestres – ANTT*, quando aplicáveis.
- f) A contratada deverá manter, durante toda a execução contratual, apólices de seguro válidas e vigentes, incluindo seguro obrigatório de danos pessoais exigidos em lei (DPVAT); seguro de responsabilidade civil do transportador de passageiros (RCTR-C ou equivalente); seguro total do veículo e seguro de acidentes pessoais de passageiros. As apólices deverão possuir cobertura compatível com o mercado e com a operação, sendo vedada a prestação do serviço sem a devida comprovação.
- g) A contratada deverá apresentar ao gestor do contrato, no prazo máximo de até 3 (três) dias antes da realização do evento, a documentação comprobatória da regularidade do transporte a ser utilizado na execução contratual, abrangendo todos os trechos percorridos, incluindo a indicação e regularidade dos veículos e dos motoristas).
- h) Percurso:
  - IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 - Hotel, no primeiro dia do evento (conforme data escolhida na Tabela 1), com saída às 13h00;
  - VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227, no dia seguinte ao último dia do evento (conforme data escolhida na Tabela 1), com saída às 12h00.

## **IV. DEMAIS ESPECIFICAÇÕES:**

**4.1.** O acesso à *internet* sem fio deverá ser livre na área social, com velocidade que permita a todos os participantes simultaneamente.







**4.2.** 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.

**4.3.** 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).

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

**4.5.** 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 (cinco) dias úteis antes do início do evento serão informados à contratada os quantitativos referentes às unidades habitacionais, serviços de *coffee-break*, coquetel e refeições, bem como as condições de execução do serviço de transporte (itinerário com saída e retorno na rua Pamplona, 227 e horários), assim como a definição do cardápio do coquetel a ser servido, de acordo com as opções elencadas no subitem "f" do item 11 (conforme descrito no Item 3.10 desse Termo de Referência).

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

**Condições de pagamento:** A combinar

**Validade da proposta:** 60 dias

**Razão Social:** AMADOLCE FESTAS E EVENTOS LTDA ME

**Nome fantasia:** AMADOLCE BUFFET

**CNPJ:** 05.388.227/0001-70

**Telefone:** (11) 2083-7878/ 2083-7879/ 99105-1167

**Responsável:** ADRIANA CRISTINA GARCIA

**E-mail:** [amadolce2@gmail.com](mailto:amadolce2@gmail.com)

**Site:** [www.amadolce.com.br](http://www.amadolce.com.br)

São Paulo, 29 de Abril de 2026

05.388.227/0001-70

AMADOLCE FESTA  
E EVENTOS LTDA - ME

Rua Itaguaçu, 193  
Vila das Mercês - CEP 04154-210  
São Paulo - SP



(11) 99105-1167



amadolce\_buffet



(11) 2083-7878

À  
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO DE SÃO PAULO – PGE  
ATT. DEPTO. DE LICITAÇÃO

**CORFORME SOLICITADO SEGUE ORÇAMENTO:**

### **PLANILHA DE ORÇAMENTO**

#### **I. OBJETO**

**1.** Contratação de serviços especializados para a realização do 58º Curso de Atualização Jurídica – Encontro de Procuradores do Estado de São Paulo, a serem prestados no mesmo ambiente hoteleiro, compreendendo, obrigatoriamente e de forma indissociável: hospedagem, locação de espaços para o evento, fornecimento de refeições, serviço de coquetel e *coffee-break*, bem como todos os serviços complementares à plena execução do evento, nos termos das especificações desse Termo de Referência.

**1.1.** O evento deverá ser realizado em uma das datas previstas na *Tabela 1*, devendo o período indicado estar vinculado à sua disponibilidade efetiva de hospedagem e infraestrutura, observadas as seguintes características, além das demais exigências estabelecidas neste documento:

- a) *Número de participantes* – 210 (duzentos e dez).
- b) *Período da Hospedagem* - Regime de 02 (duas) diárias, correspondentes à disponibilização contínua da infraestrutura e dos serviços contratados, durante todo o período, observada a seguinte programação:
  - 1º dia:** *Check-in*, no horário padrão do estabelecimento;
  - 2º dia:** prestação integral dos serviços, em período diurno e noturno;
  - 3º dia:** encerramento das atividades e saída (*check-out*) até as 12h.
- **Data** – Uma das opções fixada na *Tabela 1*.



**1.2. Tabela 1 – Datas previstas para a realização do Evento**

<b>Sequência de dias</b>	<b>Procurador</b>
Segunda/terça/quarta	17,18,19/agosto
Terça/quarta/quinta	18,19,20/agosto
Quarta/quinta/sexta	19,20,21/agosto
Segunda/terça/quarta	24,25,26/agosto
Terça/quarta/quinta	25,26,27/agosto
Quarta/quinta/sexta	27,28,29/agosto
Segunda/terça/quarta	31/agosto e 1,2/setembro
Terça/quarta/quinta	1,2,3/setembro
Segunda/terça/quarta	14,15,16/setembro
Terça/quarta/quinta	15,16,17/setembro
Quarta/quinta/sexta	16,17,18/setembro
Segunda/terça/quarta	21,22,23/setembro
Terça/quarta/quinta	22,23,24/setembro
Quarta/quinta/sexta	23,24,25/setembro
Segunda/terça/quarta	28,29,30/setembro
Terça/quarta/quinta	29,30/setembro e 1/outubro

**1.3. Tabela 2 – Descrição dos Serviços**

<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade estimada</b>	<b>VALOR UNITÁRIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
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 13h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).	diária	20	R\$ 1.400,00	R\$ 28.000,00
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 13h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).	diária	200	R\$ 2.422,00	R\$ 484.400,00
03	Locação de sala de eventos em ambiente hoteleiro com capacidade para 200 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\$ 23.000,00	R\$ 46.000,00

04	Locação de 2 salas para eventos concomitantes, em ambiente hoteleiro com capacidade para 100 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\$ 35.000,00	R\$ 35.000,00
05	Serviço de reposição de água mineral para as mesas diretoras e para todos os participantes de todas as salas dos itens 03 e 04.	diária	2	R\$ 3.344,00	R\$ 6.688,00
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; notebook e impressora). Horário de utilização das salas: das 8h00 às 20h00.	diária	2	R\$ 9.500,00	R\$ 19.000,00
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\$ 15.000,00	R\$ 30.000,00

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\$ 6.500,00	R\$ 13.000,00
9	Coffee-break, servido por 30 minutos (no primeiro dia na entrada e no segundo dia do evento no período da 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	420	R\$ 145,00	R\$ 60.900,00
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	por pessoa	630	R\$ 210,00	R\$ 132.300,00

	com e sem gás, chá e café expresso. Jantar 1º e 2º dias, almoço 2º dia.				
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	210	R\$ 298,00	R\$ 62.580,00
12	Serviço de transporte – ônibus para o traslado dos participantes (IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 ao hotel, no primeiro dia do evento, com saída às 13h00; VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227 no dia seguinte ao último dia do evento, com saída às 12h00)	traslado Ida/Volta	2	R\$ 13.500,00	R\$ 27.000,00
<b>VALOR GLOBAL</b>					<b>R\$ 944.868,00</b>
<b>(NOVECIENTOS E QUARENTA E QUADRO MIL OITOCENTOS E SESENTA E OITO REAIS)</b>					

## II. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

**2.1. – Localização:** O hotel deverá estar localizado no Município de Atibaia, Cabreúva, Cesário Lange, Ibiúna, Itatiba, Itu, Mogi das Cruzes ou São Roque.

**2.2. – Público estimado:** O evento será realizado em qualquer um dos dias selecionados na *Tabela 1*, para um público estimado de 210 (duzentos e dez) participantes.

**Obs.:** O pagamento será efetuado com base na quantidade efetivamente utilizada/atendida, devidamente comprovada

**2.3 – Período:** Hospedagem no período selecionado dentre as datas fixadas na *Tabela 1*.

**2.4 – Classificação:** A hospedagem, as salas de eventos e os serviços correlatos deverão ser prestados em hotel categorizado com 5 (cinco) estrelas pelo *Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem* (SBClass), instituído pela *Portaria MTur nº 100, de 16 de junho de 2011* ou, alternativamente, hotel que comprove padrão técnico equivalente, mediante documentação idônea que evidencie o atendimento dos requisitos arquitetônicos, de infraestrutura, serviços e nível de atendimento, todos compatíveis com os parâmetros estabelecidos pela *Matriz de Classificação de Meios de Hospedagem* (Anexo II da citada Portaria).

#### **2.4.1 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

#### **2.4.2. Unidades Habitacionais:**

- Área útil da UH, exceto banheiro, com no mínimo 17,00 m<sup>2</sup>
- Banheiros com no mínimo 4,00m<sup>2</sup>
- 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

Rua Tuiuti, 2530 – 6º and. Sala 63 CEP 03307 000 - São Paulo/ SP – Tel 11 97335-6601  
e-mail [turismodireto@uol.com.br](mailto:turismodireto@uol.com.br)

- 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
- Roupa de cama, banho e todo enxoval 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

#### 2.4.3. 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 tabela de proposta de preços e nas respectivas especificações.

**2.5 – Hospedagem – procuradores e palestrantes:** O hotel deverá possuir infraestrutura suficiente para hospedar até 210 hóspedes Procuradores do Estado de São Paulo (PE) e palestrantes convidados, obedecendo a seguinte distribuição: até 200 apartamentos duplos e até 10 apartamentos individuais. Os quantitativos indicados referem-se ao limite máximo de ocupação por hóspedes procuradores e palestrantes.

**2.6 – Hospedagem – acompanhantes:** Os hóspedes procuradores 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 Procuradores, acompanhantes e palestrantes convidados, distribuídos por categoria de unidade habitacional – single ou dupla. No mesmo prazo, será também informado o número de refeições e serviços de *coffee-break* que deverão ser fornecidos.

**2.6.1.** São de responsabilidade do contratante as despesas referentes aos hóspedes Procuradores 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.

**2.6.2** - As contas individuais de outros serviços utilizados pelos hóspedes Procuradores 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, faxes, lavanderia, etc..

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

Apartamento duplo:

Dois hóspedes Procuradores – 1/1 contratante

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

**2.6.4** – Compete à contratada, no momento do *check-in* e durante todo o evento, controlar, com base na relação indicada no **item 2.6.2**, a divisão das despesas e efetuar a cobrança dos valores de responsabilidade dos hóspedes acompanhantes.



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

### **III. Especificações dos itens referidos na Tabela 2:**

#### **3.1. Tabela 2 - 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 são 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 tipos 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.

#### **3.2. Tabela 2 - Item 03**

- a) Sala de eventos para acomodação de até 250 pessoas, com cadeiras estofadas, em bom estado, com ou sem braço, acompanhadas de mesa de trabalho, dispostas em formato “espinha de peixe”, disponíveis para as datas selecionadas na Tabela 1, das 8h00 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 instalada sobre palco (praticável), com capacidade mínima para 5 (cinco) lugares, composta por mesa retangular com dimensões mínimas de 2,50 m (comprimento) x 0,80 m (largura) x 0,75 m (altura), adequada à acomodação confortável dos participantes, devidamente coberta com toalhas brancas, limpas e em perfeito estado de conservação; o palco deverá possuir dimensões aproximadas de 0,35 m (altura) x 6,00 m (largura) x 3,00 m (profundidade), estar nivelado, estável e seguro, e ser revestido com carpete novo ou em perfeito estado de conservação, sem manchas, rasgos ou desníveis.

- 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 de cada sala, coberta com toalha branca em perfeito estado de conservação.
- a) Durante todo o período de utilização da sala deverá ser fornecida água mineral aos participantes, em copos ou garrafas individuais e fechadas.
- i) Púlpito (01 unidade).
- j) Tela de retorno.
- k) Sistema que permita a participação remota (telepresencial) de palestrante.
- l) Telão tipo LED, com *pixel pitch* compatível com a distância de visualização e infraestrutura necessária para estabilidade da imagem durante toda a execução.

### **3.3. Tabela 2 - Item 04**

- b) 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 – (conforme data selecionada na Tabela 1, das 8h às 20h).
- c) Ar condicionado e iluminação apropriada.
- d) Ponto de acesso à internet com velocidade de, no mínimo, 30 Mbps.
- e) 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.
- f) Mesa diretora instalada sobre palco (praticável), com capacidade para 5 (cinco) lugares, composta por mesa retangular adequada à acomodação dos participantes, devidamente coberta com toalhas brancas, limpas e em perfeito estado de conservação; o palco deverá possuir dimensões mínimas de 0,35 m (altura) x 6,00 m (largura) x 3,00 m (profundidade), estar nivelado, estável e seguro, e ser revestido com carpete novo ou em perfeito estado de conservação.

- g) Suporte para 03 *banners*, sendo 01 suporte para cada sala do item.
- h) 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.
- i) Durante todo o período de utilização da sala deverá ser fornecida água mineral aos participantes, em copos ou garrafas individuais e fechadas.
- j) Púlpito - 03 unidades a serem distribuídas um em cada sala.
- k) Tela de retorno.
- l) Sistema que permita a participação remota (telepresencial) de palestrante.
- m) Telão tipo LED, com *pixel pitch* compatível com a distância de visualização e infraestrutura necessária para estabilidade da imagem durante toda a execução.

#### **3.4. Tabela 2 - Item 05**

- a) Deverão ser disponibilizadas garrafas de água mineral sem gás, contendo 300 ml, para a mesa diretora, e para todos os participantes do evento.
- b) A reposição das garrafas de água mineral da mesa diretora e dos participantes, 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 dias

#### **3.5. Tabela 2 - 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 11 ou superior, software Office 2019 ou superior; aplicativos Zip, Acrobat Reader, antivírus e firewall, apresentador de slides com laser pointer para apresentações em Power Point.

### **3.6. Tabela 2 - Item 07**

- a) Deverá ser realizada a filmagem simultânea de todas as palestras do evento, ocorridas nas salas indicadas nos itens 03 e 04, abrangendo integralmente o período entre a abertura e o encerramento. A captação deverá ser feita por meio de câmera fixa, posicionada de forma a enquadrar toda a mesa diretora, bem como, quando necessário, os participantes que utilizarem o microfone instalado em pedestal tipo girafa ao lado da mesa. Cada sala deverá contar com profissional habilitado responsável pela operação dos equipamentos e acompanhamento da gravação.
- 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 mídia física (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.

### **3.7. Tabela 2 - 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 links para download ou pen-drive com mínimo 350 registros fotográficos, com qualidade de, no mínimo, 30 *megapixels* 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.

### **3.8. Tabela 2 - 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*, sendo um no primeiro dia do evento, durante a chegada dos participantes e outro no segundo dia de evento à 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, jarros 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.

### **3.9. Tabela 2 - 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 na Tabela 2.

- 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 preparados, acondicionados, transportados e apresentados em rigorosas condições higiênico-sanitárias, em conformidade com a legislação vigente, devendo estar dentro dos respectivos prazos de validade. Devem ser observadas as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, garantindo controle de temperatura, conservação adequada, proteção contra contaminação e utilização de utensílios e embalagens apropriados para contato com alimentos.
- h) Os itens do cardápio deverão apresentar variação a cada serviço.
- i) Pelo menos 1 opção vegetariana em cada refeição.

### **3.10. Tabela 2 - Item 11**

- a) O coquetel volante será servido no primeiro dia do evento (conforme data selecionada na Tabela 1), a partir das 18h00, com duração de 3 horas e atenderá até 210 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, jaras 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 deverá ter cardápio submetido à aprovação da contratante em até 15 (quinze) dias antes do evento. A lista de itens a seguir é referencial, podendo a contratada sugerir opções equivalentes. O cardápio final dependerá de escolha e aprovação da contratante, a ser definida em até 10 (dez) dias antes do evento, para fins de organização logística do serviço.

Rua Tuiuti, 2530 – 6º and. Sala 63 CEP 03307 000 - São Paulo/ SP – Tel 11 97335-6601  
e-mail [turismodireto@uol.com.br](mailto:turismodireto@uol.com.br)



**i. BEBIDAS**

- 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)

**ii. CANAPÉS FRIOS** - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Berinjela com tomate seco e *cream cheese*
- Bruschetta napolitana
- 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
- Cestinha com creme de gorgonzola, pera e nozes
- Crostini de abacate com *cream cheese* e pimenta
- Dadinho de tapioca e queijo coalho acompanhado de geleia 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 pera ao vinho tinto
- Salmão ao *limone* servido em peça no pão preto com alcaparras
- *Stick* caprese
- Tomatinho cereja com mousse de manjeriço
- Uva com mousse de gorgonzola

**iii. 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 acompanhadas de coalhada
- Bruschetta de alho-poró com muçarela de búfala e farofinha de Parma
- Cestinha folhada aos 4 funghi
- Coxinha de frango
- Empadinha de palmito
- Folhadinho de damasco com gorgonzola
- Folhadinho Romeu e Julieta
- Mini guioza ao molho oriental
- *Mushroom* Polenta Canapés

- Quiche de alho-poró
- Quiche de queijo com ervas
- *Quiche lorraine*
- Ramequim de brie com geleia
- Ramequim de escarola com requeijão
- Ramequim de queijo com tomate e ervas finas
- Ramequim de salmão com *cream cheese*
- Trouxinha de frango ao *curry* com castanha de caju

iv. **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 cogumelos secos (*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

v. **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
- Tortinha de frutas da estação

### **3.11. Tabela 2 - Item 12**

- a) Será disponibilizado ônibus com capacidade mínima para 43 (quarenta e três) passageiros, em ótimo estado de conservação, cintos de segurança conforme legislação vigente, com ar-condicionado em funcionamento, toalete e acessível à pessoa com deficiência.
- b) Todas as despesas com o motorista (especialmente refeição e diárias) e pedágios, deverão ser computadas no preço do serviço contratado.
- c) O serviço deve estar devidamente autorizado pelos órgãos reguladores competentes.
- d) O motorista deve ser devidamente habilitado, qualificado e atender aos requisitos legais fixados pelo Código de Trânsito Brasileiro (CTB) e demais legislação correlata
- e) O veículo deverá possuir documentação regular e vigente para transporte intermunicipal de passageiros no âmbito do Estado de São Paulo, incluindo registros, autorizações e vistorias exigidas pelos órgãos competentes. Deverá, ainda, atender integralmente à

legislação vigente e às normas da Agência Reguladora de Transporte do Estado de São Paulo (ARTESP), assim como, da *Agência Nacional de Transportes Terrestres – ANTT*, quando aplicáveis.

- f) A contratada deverá manter, durante toda a execução contratual, apólices de seguro válidas e vigentes, incluindo seguro obrigatório de danos pessoais exigidos em lei (DPVAT); seguro de responsabilidade civil do transportador de passageiros (RCTR-C ou equivalente); seguro total do veículo e seguro de acidentes pessoais de passageiros. As apólices deverão possuir cobertura compatível com o mercado e com a operação, sendo vedada a prestação do serviço sem a devida comprovação.
- g) A contratada deverá apresentar ao gestor do contrato, no prazo máximo de até 3 (três) dias antes da realização do evento, a documentação comprobatória da regularidade do transporte a ser utilizado na execução contratual, abrangendo todos os trechos percorridos, incluindo a indicação e regularidade dos veículos e dos motoristas).
- h) Percurso:
  - IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 - Hotel, no primeiro dia do evento (conforme data escolhida na Tabela 1), com saída às 13h00;
  - VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227, no dia seguinte ao último dia do evento (conforme data escolhida na Tabela 1), com saída às 12h00.

#### IV. DEMAIS ESPECIFICAÇÕES:

**4.1.** O acesso à *internet* sem fio deverá ser livre na área social, com velocidade que permita a todos os participantes simultaneamente.

**4.2.** 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.

**4.3.** 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).

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



**4.5.** *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 (cinco) dias úteis antes do início do evento serão informados à contratada os quantitativos referentes às unidades habitacionais, serviços de *coffee-break*, coquetel e refeições, bem como as condições de execução do serviço de transporte (itinerário com saída e retorno na rua Pamplona, 227 e horários), assim como a definição do cardápio do coquetel a ser servido, de acordo com as opções elencadas no subitem “f” do item 11 (conforme descrito no Item 3.10 desse Termo de Referência).

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

**VALIDADE DO ORÇAMENTO: 60 DIAS**

**SÃO PAULO, 30 DE ABRIL DE 2026**

