

ANEXO III

MODELO(S) REFERENTE(S) A PLANILHA DE PROPOSTA

ANEXO III.1

MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA

DEVERÁ SER FEITO EM FOLHA DE PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE

PROCESSO SEI Nº 023.00056208/2025-91  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90001/2026

Indicação do hotel onde será realizado o evento:

HOTEL.:

RAZÃO SOCIAL.:

CNPJ.:

NÚMERO DO CERTIFICADO DE CADASTRO DO HOTEL NO MINISTÉRIO DO TURISMO  
(Mtur).:

ENDEREÇO COMPLETO.:

PERÍODO DO EVENTO.: (26 a 28 de março OU 09 a 11 de abril de 2026.)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO (se não for sigiloso)	VALOR TOTAL (se não for sigiloso)
1	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	40	R\$	R\$
2	Diária - apartamento duplo em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e duas garrafas de água		diária	180	R\$	R\$

	<i>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).</i>					
<b>3</b>	<i>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</i>		<i>diária</i>	<i>2</i>	<i>R\$</i>	<i>R\$</i>
<b>4</b>	<i>Locação de 2 salas para eventos concomitantes, em ambiente hoteleiro com capacidade para 100 pessoas, cada sala.</i>  <i>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.</i>		<i>diária</i>	<i>1</i>	<i>R\$</i>	<i>R\$</i>

5	Serviço de reposição de água mineral para as mesas diretoras, e para todos os participantes de todas as salas dos itens 03 e 04.	3824	diária	2	R\$	R\$
6	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\$	R\$
7	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\$	R\$
8	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		diária	2	R\$	R\$

	<i>primeiro e segundo dia do evento, em cada sala.</i>					
<b>9</b>	<p><i>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).</i></p> <p><i>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.</i></p>		<i>por pessoa</i>	<i>400</i>	<i>R\$</i>	<i>R\$</i>
<b>10</b>	<p><i>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</i></p>		<i>por pessoa</i>	<i>600</i>	<i>R\$</i>	<i>R\$</i>

	<i>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.</i>					
<b>11</b>	<i>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.</i>		<i>por pessoa</i>	<i>200</i>	<i>R\$</i>	<i>R\$</i>
<b>12</b>	<i>Serviço de transporte – ônibus para o traslado dos participantes (IDA-São Paulo/Rua Pamplona, 227 ao hotel, no dia 26/03 ou 09/04 de 2026, com saída às 13h00; VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227 no dia 28/03 ou 11/04 de 2026, com saída às 12h00)</i>		<i>traslado Ida/Volta</i>	<i>3</i>	<i>R\$</i>	<i>R\$</i>
<b>VALOR TOTAL GERAL</b>						<b>R\$</b>

- Validade da proposta: 60 (sessenta) dias

Eu, \_\_\_\_\_, portador do CPF nº \_\_\_\_\_, representante legal do fornecedor \_\_\_\_\_ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº 90001/2026, Processo nº 023.00056208/2025-91, DECLARO, sob as penas da Lei, que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na [Constituição Federal](#), nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta.

(Local e data).

---

(Nome/assinatura do representante legal)