



MENOR ORÇAMENTO-FASE PREPARATÓRIA

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	SERVIÇOS DE HOSPEDAGEM EM RESORT, DESTINADOS A 80 (OITENTA) PARTICIPANTES DO GRUPO DE IDOSOS DO SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS – SCFV, DO MUNICÍPIO DE FLORAÍ – PR, A SEREM REALIZADOS NO PERÍODO DE 01 A 03 DE DEZEMBRO DE 2026, DATA QUE PODERÁ SER ALTERADA POR NECESSIDADE DA ADMINISTRAÇÃO, MEDIANTE AVISO PRÉVIO E DISPONIBILIDADE DO LOCAL. TOTALIZANDO 02 (DUAS) DIÁRIAS. O PACOTE DEVERÁ CONTEMPLAR CHECK-IN NO DIA 01/12/2026, ÀS 17H, E CHECK-OUT NO DIA 03/12/2026, ÀS 14H, EM ESTABELECIMENTO LOCALIZADO EM UM RAIO DE ATÉ 250 (DUZENTOS E CINQUENTA) QUILOMETROS DO MUNICÍPIO DE FLORAÍ – PR. O PACOTE DE HOSPEDAGEM DEVERÁ INCLUIR, NO MÍNIMO, OS SEGUINTE SERVIÇOS, ESTRUTURAS E CONDIÇÕES: *ACOMODAÇÕES O resort deverá disponibilizar acomodações coletivas para grupos de 04 (quatro) a 10 (dez) pessoas por unidade habitacional, garantindo conforto, segurança e condições adequadas de hospedagem aos participantes. As unidades habitacionais deverão contar, no mínimo, com os seguintes itens e serviços: Ar-condicionado, garantindo climatização adequada do ambiente; Espaço com sofás e almofadas para descanso dos hóspedes; Frigobar; Copa; SmartTV de no mínimo 40 (quarenta) polegadas; Acesso à internet Wi-Fi; Quartos com varandas, Roupas de cama e banho, em condições adequadas de higiene e conservação; Toalhas específicas para utilização nas áreas das piscinas; Banheiro privativo, equipado com ducha em condições adequadas de funcionamento. As acomodações deverão apresentar condições satisfatórias de higiene, conservação, conforto e acessibilidade, considerando as necessidades do grupo de idosos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV). *DEVERÁ CONTEMPLAR PENSÃO COMPLETA	UND	80	R\$ 584,29	R\$ 46.743,20



ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	-COM CAFÉ DA MANHÃ: Incluso na diária de hospedagem, devendo ser disponibilizado aos hóspedes café da manhã completo e diversificado, contendo, no mínimo: 06 (seis) OPÇÕES DE FRUTAS FATIADAS E 06 (seis) OPÇÕES DE FRUTAS INTEIRAS, IOGURTES COM POLPA DE FRUTAS E NATURAL DESNATADO E INTEGRAL, CAFÉ, LEITE INTEGRAL E DESNATADO, CHÁS, CHOCOLATE, CAPUCCINO, 05 (CINCO) OPÇÕES DE SUCOS NATURIAS, ÁGUA, QUEIJOS VARIADOS, PRESUNTO, SALAME, LOMBO CANDADENSE, DIFERENTES TIPOS DE CEREAIS, BOLOS E PÃES VARIADOS, GELÉIAS, MEL, MANTEIGA COM E SEM SAL, CREAM CHEESE, OVOS, OMELTE, BACON, TAPIOCA DOCE E SALGADA, CREPIOCA, entre outros alimentos e bebidas compatíveis com a refeição. O café da manhã deverá ser servido diariamente, das 07h00 às 09h30, no mínimo, em local apropriado, com estrutura adequada para atender aos hóspedes, garantindo variedade, qualidade, higiene e segurança alimentar. -ALMOÇO: ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA, RISOTO DE FRANGO COM ALHO PORÓ, POLENTA CREMOSA, BATATA SALTEADA COM PARMESÃO, LEGUMES NO VAPOR DE ERVAS, PURÊ DE MANDIOQUINHA, CAPELETTI COM MOLHO ROSÉ, RATATOUILLE COM ERVAS, LOMBO SUÍNO LAMINADO COM MOSTARDA E MEL, GALETO ASSADO COM MANTEIGA DE SÁLVIA, PIRÃO DO CALDO (RAGU), RABADA COM AGRIÃO E PIZZA SABORES VARIADOS. SALADAS COM VARIEDADE PELO 05 (CINCO) TIPOS DE FOLHAS, LEGUMES COZIDOS, CRUS E GRELHADOS. ALÉM DE 05 (CINCO) TIPOS DE MOLHOS. SOBREMESA: PUDIM; COCADA BRANCA, PRETA E MARACUJÁ; BRIGADEIRO DE COLHER BRANCO E PRETO; DOCE DE ABÓBORA/FIGO/MAMÃO VERDE; BOLO COM CALDA DE CHOCOLATE/COCO; QUEIJO MINAS COM COMPOTAS. Almoço deverá ser servido das 12h30 às 14h30				



ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	-JANTAR: ARROZ BRANCO, RISOTO DE CALABRESA COM BRÓCOLIS, ESPAGUETE AO PESTO, RAVIOLE COM MOLHO GORGONZOLA, PURÊ DE BATATA DOCE, BATATAS A LYONNAISE COUVE FLOR GRATINADO, TOMATE RECHEADO COM CREME DE LEGUMES, COUVE MINEIRA REFOGADA, POLENTA CREMOSA, COSTELA SUÍNA ASSADA COM MEL, ESCALOPE DE CONTRAFILÉ COM FUNGHI, FILÉ DE PEIXE BELLE MEUNIER, COXA E SOBRECOXA NA MANTEIGA DE SÁLVIA, PIZZA SABORES VARIADOS. SALADAS COM VARIEDADE PELO 05 (CINCO) TIPOS DE FOLHAS, LEGUMES COZIDOS, CRUS E GRELHADOS, ALÉM DE 05 (CINCO) TIPOS DE MOLHOS. SOBREMESA: PUDIM; COCADA BRANCA, PRETA E MARACUJÁ; BRIGADEIRO DE COLHER BRANCO E PRETO; DOCE DE ABÓBORA/FIGO/MAMÃO VERDE; BOLO COM CALDA DE CHOCOLATE/COCO; PASTÉIS DE NATA; TOUCINHO DO CÉU; PUDIM ABADE PRISCO. O jantar deverá ser servido das 19h30 às 22h00. Durante as refeições, deverão ser disponibilizadas água com e sem gás, sucos e refrigerantes, em quantidade suficiente para atender aos hóspedes. As refeições deverão ser servidas em ambiente apropriado, com estrutura adequada, observando as condições de higiene, segurança alimentar e qualidade dos alimentos, de modo a garantir o atendimento satisfatório aos participantes. *ESTRUTURA E ATRATIVOS DO RESORT A estrutura do resort deverá contemplar parque aquático completo e diversificado, com, no mínimo, 10 (dez) piscinas, incluindo piscinas cobertas, piscinas aquecidas e/ou de águas termais, além de ofurô, tobogãs e praia artificial com sistema de ondas, proporcionando opções de lazer, recreação e bem-estar aos participantes. Deverá disponibilizar, ainda, estrutura e atividades complementares, incluindo sauna, academia, quadras esportivas, boliche,				



ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	karaokê, palco para apresentações musicais e eventos, recreação para adultos, atividades de alongamento, caminhadas orientadas e hidroginástica, entre outras opções de entretenimento e promoção da qualidade de vida. A estrutura e os serviços oferecidos deverão ser adequados ao atendimento do grupo de idosos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), proporcionando momentos de lazer, integração social, convivência comunitária e bem-estar, com condições de segurança, acessibilidade e conforto aos participantes. OBSERVAÇÃO: Deverá estar incluso o jantar do dia do check-in (01/12/2026), bem como o almoço do dia do checkout (03/12/2026), antes da saída dos participantes, sem custos adicionais. O acesso às estruturas de lazer e às atividades recreativas previstas deverá estar incluído no valor da proposta, sem cobranças adicionais.				
VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO					R\$ 46.743,20