

## ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA ATO CONVOCATÓRIO № 012/2019. CONTRATO DE GESTÃO № 14/ANA/2010.

"CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA ORGANIZAÇÃO DO V ENCONTRO DOS COMITÊS AFLUENTES DA BACIA HIDROGRÁFICA DO RIO SÃO FRANCISCO, COMO FORMA DE FORTALECIMENTO E APOIO AO COMITÊ DA BACIA HIDROGRÁFICA DO RIO SÃO FRANCISCO (CBHSF), NO ÂMBITO DO CONTRATO DE GESTÃO Nº 014/ANA/2010"

**ENQUADRAMENTO:** Plano de Aplicação Plurianual (PAP) – 2018/2020

**I.1 –** Programa de Fortalecimento Institucional

I.1.1 - Fortalecimento institucional do CBHSF

**I.1.1.11 –** Apoio às atividades de integração com os comitês afluentes

Categoria: 92,5%

### SUMÁRIO

1 - INTRODUÇAO	16
2 - JUSTIFICATIVA	17
3 - OBJETO	17
4 - ESCOPO DOS SERVIÇOS	17
5 - FORMA DE PAGAMENTO	21
6 – ACOMPANHAMENTO DOS SERVIÇOS PRESTADOS	22
7 – CRITÉRIOS DE SELEÇÃO	22
8 – FONTE DE RECURSOS	22





## 1 - INTRODUÇÃO

O CBHSF foi instituído pelo Decreto Presidencial de 05 de junho de 2001, sendo um órgão colegiado, com atribuições normativas, deliberativas e consultivas no âmbito da bacia hidrográfica do rio São Francisco, vinculado ao Conselho Nacional de Recursos Hídrico (CNRH), nos termos da Resolução CNRH nº 5, de 10 de abril de 2000. Tem por finalidade realizar a gestão descentralizada e participativa dos recursos hídricos da bacia, na perspectiva de proteger os seus mananciais e contribuir para o seu desenvolvimento sustentável.

O CBHSF é composto por representantes da União; dos estados de Minas Gerais, Goiás, Bahia, Pernambuco, Alagoas e Sergipe; do Distrito Federal; dos municípios situados, no todo ou em parte, na bacia; dos usuários; e entidades civis de recursos hídricos, com atuação comprovada na bacia. As atividades político-institucionais do CBHSF são exercidas por uma Diretoria Executiva, formada por presidente, vice-presidente e secretário. Além desses, devido à extensão da bacia, há os coordenadores das Câmaras Consultivas Regionais (CCR) das quatro regiões fisiográficas da bacia. A Diretoria Executiva e as CCR constituem a Diretoria Colegiada do comitê e têm mandatos coincidentes, renovados a cada quatro anos, por eleição direta do plenário.

A Agência de Bacias Hidrográficas Peixe Vivo – Agência Peixe Vivo é uma associação civil, pessoa jurídica de direito privado, composta por empresas usuárias de recursos hídricos e organizações da sociedade civil, tendo como objetivo a execução da Política de Recursos Hídricos deliberada pelos Comitês de Bacia Hidrográfica.

A Agência Peixe Vivo, criada em 15 de setembro de 2006, e equiparada no ano de 2007 à Agência de Bacia Hidrográfica (denominação das Agências de Água definida no Estado de Minas Gerais, de acordo com a Lei Estadual nº 13.199, de 29 de janeiro de 1999) por solicitação do Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio das Velhas é composta por Assembleia Geral, Conselho de Administração, Conselho Fiscal e Diretoria Executiva.

Além de comitês estaduais mineiros, a Agência Peixe Vivo participou do processo de seleção para escolha da Entidade Delegatária das funções de Agência de Águas do Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio São Francisco (CBHSF), sendo atualmente, também, a Agência desta importante bacia no cenário nacional.

Recentemente, a Agência Peixe Vivo tornou-se a entidade delegatária das funções de Agência de Bacia do Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio Pará (CBH Pará) e do Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio Verde Grande (CBH Verde Grande), sendo o primeiro estadual e o segundo federal.

A Agência Peixe Vivo tem como finalidade prestar o apoio técnico-operativo à gestão dos recursos hídricos das bacias hidrográficas a ela integradas, mediante o planejamento, a execução e o acompanhamento de ações, programas, projetos, pesquisas e quaisquer outros procedimentos aprovados, deliberados e determinados por cada Comitê de Bacia ou pelos Conselhos de Recursos Hídricos Estaduais ou Federais.



#### 2 - JUSTIFICATIVA

O planejamento e a organização de reuniões, seminários, conferências e eventos em geral são atividades essenciais para a implementação das prioridades e para o contínuo fortalecimento das atividades do CBHSF, bem como para a interação entre os diversos atores governamentais e da sociedade civil.

17

Em face das condições de diversificação e da dimensão territorial da Bacia Hidrográfica do rio São Francisco, o suporte logístico-operacional para a realização dessas reuniões rotineiramente extrapola a capacidade de organização, execução e provimento do CBHSF. Em razão disso, com objetivo de proporcionar mais nível de economicidade, eficiência e efetividade aos recursos públicos aplicados, o CBHSF, por meio da entidade delegatária, Agência Peixe Vivo, optou por realizar os eventos de seu interesse e competência por meio da contratação de empresas prestadoras de serviços nesse segmento de atuação.

Para tanto, realizará licitação pública para selecionar as condições mais vantajosas de contratação, para atender ao CBHSF. Os itens constantes da planilha de custos são passíveis de contratação, respeitados os limites físicos e financeiros estabelecidos, pois sua utilização é para suprir as demandas de cada evento planejado, contratado e executado pelo CBHSF, de acordo com a especificidade do reunião, a partir da emissão de Ordem de Serviço específica, a ser expedida pelo gestor contratual especialmente designado.

## V ENCONTRO DOS COMITÊS AFLUENTES DA BACIA HIDROGRÁFICA DO RIO SÃO FRANCISCO

Com o objetivo de promover a integração entre os comitês afluentes, o Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio São Francisco realiza anualmente o Encontro dos Comitês Afluentes da Bacia Hidrográfica do Rio São Francisco. Atualmente são 23 comitês afluentes constituídos, considerando também os CONSU, Conselhos de Reservatórios do estado de Pernambuco. Na última edição, o encontro contou também com a participação dos Comitês dos rios receptores da transposição.

Este evento é uma oportunidade para troca de conhecimentos sobre a bacia do rio São Francisco, exposição dos problemas e desafios que as bacias afluentes enfrentam. É necessário fortalecer, cada vez mais, a interação da calha principal com os demais rios inseridos na bacia, o que demanda uma interlocução permanente para congregar esforços para revitalização do Rio São Francisco.

O V Encontro dos Comitês Afluentes está planejado para ser realizado em dois dias na cidade de Maceió/AL, nos dias 21 e 22 de agosto de 2019.

#### 3 - OBJETO

A presente contratação tem por objetivo prover recursos físicos, técnicos, materiais e humanos necessários para realização do V Encontro dos Comitês Afluentes da Bacia Hidrográfica do Rio São Francisco.

### 4 - ESCOPO DOS SERVIÇOS

A contratada deve possuir conhecimentos técnicos e rede de contatos para a prestação dos serviços, sendo que possibilitará a realização de maior número de orçamentos para encontro, com seguro ganho no número de ofertas e de preços, que é o objetivo de qualquer licitação pública da modalidade menor preço.

A empresa contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo que lhe for demandado nas especificações do presente documento, prestando os serviços sob demanda da Agência Peixe Vivo.

RAVOIA PEIXE TO

Rua Carijós, 166 - 5º andar - Centro - Belo Horizonte - MG - 30.120-060 Tels.: (31) 3207 8507 - E-mail: <u>licitacao@agbpeixevivo.org.br</u>

A empresa a ser contratada deverá disponibilizar quando houver necessidade e solicitação da Agência Peixe Vivo a presença de um representante da empresa contratada no evento. O custo dessa despesa tem de ser submetido à Agência Peixe Vivo para avaliação e aprovação e deve ser compatível com o custo dos demais participantes do evento, seguindo as mesmas regras relativas aos comprovantes de despesas aplicadas.

18

As datas previstas para realização do evento poderão ser alteradas previamente pela Agência Peixe Vivo.

Execução das diretrizes repassadas pela Agência Peixe Vivo, para a prestação de serviços de planejamento e preparação do evento, responsabilizando-se pelos serviços de coordenação geral / planejamento / organização / execução,

Fornecimento de equipe especializada para organizar o evento, conforme demanda da Agência Peixe Vivo. Essa equipe deverá estar disponível para contatos por parte da Agência Peixe Vivo, a partir da contratação da empresa.

Acompanhamento e cumprimento das diretrizes repassadas pela Agência Peixe Vivo, na prestação de serviços de execução de cada evento, disponibilizando e contando com o suporte do recurso humano da empresa Contratada.

O Valor estimado para a execução do evento é: **R\$ 102.636,39** (cento e dois mil, seiscentos e trinta e seis reais e trinta e nove centavos).

### 4.2 – DETALHAMENTO DAS DEMANDAS DO V ENCONTRO DE COMITÊS AFLUENTES DA BACIA HIDROGRÁFICA DO RIO SÃO FRANCISCO

Quantidade aproximada de participantes: 120 pessoas

Ordem	Item	Descrição	Unidade	Quantidade
1	Locação de Espaço - dentro e fora de ambiente hoteleiro	Locação de Espaço/ Salas / Teatro/ Auditório/ Ginásio/Estádio/ etc (incluindo cadeiras confortáveis compatível ao número de participantes presentes) dentro e fora de ambiente hoteleiro, conforme layout e capacidade solicitada pelo contratante.  O espaço deve ser climatizado adequadamente por meio de ar condicionado, com opção de ventilador.	Diária	2
2	Mesa e cadeiras diretora	Montagem de mesa diretiva para eventos, com cadeiras confortáveis, toalhas para até 12 lugares	Diária	2
3	Mesa e cadeira apoio auditório	Mesa com toalha e cadeira confortável de apoio para notebook que fará a projeção	Diária	2
4	Mesas para credenciamento/Apara dores	Aparadores ou mesas para serem colocados na área de credenciamento com toalhas	Diária	2
5	Mesa e cadeira para sala de apoio	Mesa e cadeira de apoio para notebook e impressora que ficarão na sala de apoio.	Diária	2
6	Sala de apoio	Locação de Sala para apoio no mesmo ambiente contratado para o auditório da reunião. Com rede elétrica que comporte a instalação dos equipamentos, ventilação e iluminação adequadas.	Diária	2
7	Box truss Q15/Q30	Instalação de BoxTruss Q15/Q30 para Backdrop, e quando necessário tela de projeção, considerando 1 metro para cada cubo ou sapata. Montagem e desmontagem no local.	Metro/diári a	2
8	Banner em Iona	Impressão de banners em lona vinílica fosca com acabamento em bastão e corda. Impressão 4/0 cores. Tamanho 1,20 x 0,80	Unidade	2



				CIAP
9	Banner fundo de palco em Iona	Impressão em lona vinílica fosca para fundo de palco. Acabamento em ilhós. Tamanho depende do fundo de palco.	m2	12
10	Porta Banner	2 Porta banner retrátil, pantográfico.	Diária	2
11	Internet wi-fi	Serviço de internet wi-fi livre	Diária	2
os	s cabeamentos, fios, exte onamento. Cabe à Contra	EQUIPAMENTOS orojeção de imagem, filmagem, informática, devem estar incl nsões, plugs, adaptadores e demais itens necessários a sua tada providenciar a substituição de equipamentos defeituos satisfatoriamente às demandas do serviço ou dos organizado	i montagem e sos ou que nã	pleno
12	Gravação de áudio e vídeo	Gravação vídeo com áudio com operador. Carga horária de 10 horas e edição em meio digital. Entrega do produto final em DVD ou HD, com as reuniões devidamente identificadas, com prestação de serviços de técnico treinado e capacitado. Material seve ser entregue no máximo em até 15 dias após o evento.	Hora	20
13	Microfone sem fio	6 microfones de mão sem fio	Diária	2
14	Pedestal	Pedestal para microfone de mesa ou tipo girafa	Diária	2
15	Mouse	1 mouse ótico com scroll sem fio para o notebook da projeção	Diária	2
16	Serviço de sonorização completa	Sonorização para atender até 150 pessoas, com potência/volume adequados ao espaço, seja ele aberto ou fechado, contendo basicamente mesa de som, caixas acústicas, cabeamento e acessórios necessários ao pleno funcionamento. Com operador, diária de 10h. Este operador ficará encarregado de monitorar o áudio da reunião.	Diária	2
17	Projetor multimídia	Projetor multimídia mínimo 3000 ansilumens, contraste mínimo 1000:1.	Diária	2
18	Tela de projeção mínimo 120", dependendo da área disponibilizada	Tela de projeção, com opção para teto, tripé ou estrutura box truss.	Diária	2
19	Impressora jato de tinta	Impressora jato de tinta colorida, com conjunto de cartuchos e papel A4 (com reposição caso necessário).	Diária	2
20	Passador de slides com laser point	Passador Laser Controle Remoto para Slide Power Point Sem Fio	Diária	2



20	(-	Página	38
	To the second	CIA PEI	KE YNO

21	Computadores	2 Microcomputadores portátil (notebook) com as	Diária	2
	Notebook para sala de	especificações mínimas: Processador do tipo x86/64bits,	Diana	-
	apoio e auditório	com tecnologia de dois núcleos em única pastilha; memória		
	principal	RAM de 6GB (seis gigabytes); disco rígido de 500GB; leitor		
	pinioipai	e gravador de CD/DVD; placa de rede Gigabite com		
		conector RJ-45; conexão Wireless 802.11g; mínimo de 2		
		(duas) entradas USB; porta HDMI; Interfaces para entrada e		
		saída de áudio habilitadas; dispositivo apontador integrado		
		ao gabinete do equipamento, do tipo TouchPad com botões		
		esquerdo e direito; teclado padrão ABNT2; tela LCD de 14";		
		Sistema Operacional Windows 7 ou superior; aplicativos de		
		escritório MS-Office 2010 com Word, Excel e Power point;		
		aplicativos de escritório BR-Office ou libre-office última		
		versão; Aplicativo para compactação e descompactação de		
		arquivos do tipo ZIP e RAR; aplicativo para leitura e		
		apresentação de arquivos do tipo PDF; software para		
		gravação contínua de áudio; software antivírus instalado e		
		atualizado; opção de autorun de CD/DVD e de dispositivos		
		USB desabilitada pelo sistema operacional. Este item		
		deverá estar à disposição do Contratante durante o período		
		previsto para o evento. Em caso de defeito, o equipamento		
		deve ser substituído no prazo máximo de 10 (dez) minutos.		
		, ,		
		MATERIAIS		
22	Caneta	Canetas plásticas esferográficas, retráteis, personalizadas	Unidade	120
		com logomarca e site, cor branca com detalhe		
23	Bloco de papel com	emborrachado. 4x0 cores. Prova Digital Inclusa  Bloco de Papel tamanho 15x21cm. Com 20 folhas de miolo.	Unidade	120
25	logomarca	Acabamento destacável com blocagem. Capa em papel	Offidade	120
	3	couche 250g, Impressão 4/0 cores. Miolo sem pauta em		
		papel sulfite 75g.		
24	Mochilas saco	Mochilas Saco Nylon	Unidade	120
	Woormas saco	33 (largura) x40 (altura)	Offidado	120
		Personalizada com o logotipo ou arte do evento.		
		Impressão 4/0 cores. Acabamento de primeira linha.		
25	Camisa	Camisa em algodão fio 30 ou dry fit. Tamanho P, M, G, GG	Unidade	120
		e EXG. Impressão 4/0 cores, frente, costas e mangas.		
- 00	Doné	Danés com anticosão de la comerca de CDLICE e ente de	l locale de	400
26	Boné	Bonés com aplicação da logomarca do CBHSF e arte do evento	Unidade	120
27	Crachá papel couchê	Crachá medindo 10,5x15cm, papel couchê ou reciclado	Unidade	130
	and the property of	300g. Impressão 4/0 cores frente. Com furos e cordão sem		
		impressão.		
		EDACEM BARA CUSTEADOS DO CRUSE E CONVIDADOS		

#### HOSPEDAGEM PARA CUSTEADOS DO CBHSF E CONVIDADOS

Todo hotel indicado deve estar em conformidade com as normas da EMBRATUR, ter alvará de funcionamento, ser de fácil localização, apresentar boas condições de conservação, sem mofo, paredes rachadas ou mal cheiro. As hospedagens devem incluir café da manhã e jantar (quando solicitado pelo demandante) para os hóspedes.

Os hotéis deverão possuir disponibilidade de apartamentos do tipo: single e duplos com banheiro privativo, frigobar, televisão colorida, climatização adequada por meio de sistema de ar condicionado, com opção de ventilador. Eventualmente e com anuência da Agência Peixe Vivo poderá ser disponibilizado apartamento triplo e quádruplo.

Nas diárias deverão estar inseridas taxas de serviço e café da manhã, não estando incluídas despesas com bebidas e outros serviços de alimentação. Quaisquer despesas extras, tais como acompanhantes, lavanderia, telefone, frigobar, entre outras, serão de responsabilidade do hóspede convidado e deverão ser pagas no momento do check-out, exceto água mineral consumidas que deverão ser faturadas.



Rua Carijós, 166 - 5º andar - Centro - Belo Horizonte - MG - 30.120-060 Tels.: (31) 3207 8507 - E-mail: <u>licitacao@agbpeixevivo.org.br</u>

29 Quarto Duplo Diárias e taxa de serviço - Hotel de 3 estrelas ou superior Diárias (considerar o 18 apt Single em diárias)  As refeições devem ser preparadas dentro das normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, com toda a higiene necessária e o buffet deve estar identificado com o nome do evento. Nos serviços de alimentação devem estar incluidos todos os materiais para sua preparação, transporte e serviço, incluindo talheres, pratos, vasilhames, guardanapos, copos, xícaras e pessoal (copeiras, garçons, cozinheiros, auxiliares de cozinha e etc.)  30 Almoço Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcodica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds males, mobilário e pessoal necessário).  31 Jantar Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcodica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds migerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobilário e pessoal necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobilário e pessoal necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobilário e pessoal salares, bandejas, guardanapos, rechauds mobilário e pessoal salares, bandejas, guardanapos, rechauds mobilário e pessoal salares, bandejas, duardas de composições quando necessário.  32 Coffee Break Café em garriafa termica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  33 Agua galão Agua em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  34 Café em garriafa termica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com r					
29 Quarto Duplo Diárias e taxa de serviço - Hotel de 3 estrelas ou superior Diárias (considerar o 18 apt Single em diárias)  As refeições devem ser preparadas dentro das normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, com toda a higiene necessária e o buffet deve estar identificado com o nome do evento. Nos serviços de alimentação devem estar incluidos todos os materiais para sua preparação, transporte e serviço, incluindo talheres, pratos, vasilhames, guardanapos, copos, xícaras e pessoal (copeiras, garçons, cozinheiros, auxiliares de cozinha e etc.)  30 Almoço Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcodica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds males, mobilário e pessoal necessário).  31 Jantar Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcodica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds migerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobilário e pessoal necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobilário e pessoal necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobilário e pessoal salares, bandejas, guardanapos, rechauds mobilário e pessoal salares, bandejas, guardanapos, rechauds mobilário e pessoal salares, bandejas, duardas de composições quando necessário.  32 Coffee Break Café em garriafa termica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  33 Agua galão Agua em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  34 Café em garriafa termica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com r	28	Quarto Single	Diárias e taxa de serviço - Hotel de 3 estrelas ou superior	Diárias	
29 Quarto Duplo Diárias e taxa de serviço - Hotel de 3 estrelas ou superior diárias)  29 Quarto Duplo Diárias e taxa de serviço - Hotel de 3 estrelas ou superior diárias)  20 ALIMENTOS E BEBIDAS  ALIMENTOS E LIMENTOS E ALIMENTOS E ALIMEN					(Cálculo
29 Quarto Duplo Diárias e taxa de serviço - Hotel de 3 estrelas ou superior Diárias (Cálculo realizado considerar o 16 apt. Duplos er 3 diárias)  As refeições devem ser preparadas dentro das normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, com toda a higiene necessária e o buffet deve estar identificado com o nome do evento. Nos serviços de alimentação devem estar incluídos todos os materiais para sua preparação, transporte e serviço, incluíndo talheres, pratos, vasilhames, guardanapos, copos, xícaras e pessoal (copeiras, garçons, cozinheiros, auxillares de cacinha e etc.)  30 Almoço Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois itipos de came, rtês guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds más, mobilário e pessoal necessário).  31 Jantar Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois itipos de came, rtês guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds míde o pessoal necessário).  32 Coffee Break Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: caté, chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções figrily, Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobilário e pessoal encessário).  33 Agua galão Agua em galão de 20 litros, incluíndo copos de 200ml.  34 Café Café ma gariafa termica de 1 litro, incluíndo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Agua 300 ml Agua sem gas em garafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por 240 continua com reposições uniformizadas, com experiência em Diária de 6 hor					realizado
Quarto Duplo   Diárias e taxa de serviço - Hotel de 3 estrelas ou superior   Diárias   48 (Cálculo realizado considerar o 16 apt. Duplos em decessário e o buffet deve estar identificado com o nome do evento. Nos serviços de alimentação devem estar incluídos todos os materials para sua preparação, transporte e serviço, incluindo talheres, pratos, vasilhames, guardanapos, copos, xicaras e pessoal (copeiras, garçons, cozinheiros, auxiliares de cozinha e etc.)    Almoço   Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de came, três guarrições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).    Jantar   Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de came, três guarrições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).    290					considerand
Quarto Duplo   Diárias e taxa de serviço - Hotel de 3 estrelas ou superior   Diárias   48 (Cálculo realizado   16 apt.					o 18 apt.
Quarto Duplo   Diárias e taxa de serviço - Hotel de 3 estrelas ou superior   Diárias   48 (Cálculo realizado considerar o 16 apt. Duplos en ecessária e o buffet deve estar identificado com o nome do evento. Nos serviços de alimentação devem estar incluidos todos os materiais para sua preparação, transporte e serviço, incluindo talheres, pratos, vasilhames, guardanapos, copos, xicaras e pessoal (copeiras, garçons, cozinheiros, auxillares de cozinha e etc.)					Single em 3
ALIMENTOS E BEBIDAS  As refeições devem ser preparadas dentro das normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, com toda a higieme necessária e o buffet deve estar identificado com o nome do evento. Nos serviços de alimentação devem estar incluidos todos os materiais para sua preparação, transporte e serviço, incluindo talheres, pratos, vasilhames, guardanapos, copos, xicaras e pessoal (copeiras, garçons, cozinheiros, auxiliares de cozinha e etc.)  30 Almoço Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de came, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólida (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  31 Jantar Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  32 Coffee Break Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, por pessoa variedas, dois pessoa de recessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  33 Agua galão Agua em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. Com reposições quando necessário.  34 Café Café m garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e unidade 20 colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  34 Café Duas sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para unidade 40 mesa diretora. Com reposições quando necessário.  35 Agua 300 ml Agua sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para unidade 40 mesa diret					diárias)
ALIMENTOS E BEBIDAS  As refeições devem ser preparadas dentro das normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, com toda a higiene necessária e o buffet deve estar identificado com o nome do evento. Nos serviços de alimentação devem estar incluídos todos os materiais para sua preparação, transporte e serviço, incluíndo talheres, pratos, vasilhames, guardanapos, copos, xicaras e pessoal (copeiras, garçons, cozinheiros, auxiliares de cozinha e etc.)  30 Almoço Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários. (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  31 Jantar Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  32 Coffee Break Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco a refrigerante (inclusive com opções [ágh], Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  33 Agua galão Agua em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml.  34 Café Café marrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar eadoçante. Com reposições quando necessário.  35 Agua 300 ml Agua sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para messa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por por continua com reposições quando necessário.  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou loiária de 6 horas das Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2	29	Quarto Duplo	Diárias e taxa de serviço - Hotel de 3 estrelas ou superior	Diárias	48
ALIMENTOS E BEBIDAS  As refeições devem ser preparadas dentro das normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, com toda a higiene necessária e o buffet deve estar identificado com o nome do evento. Nos serviços de alimentação devem estar incluídos todos os materiais para sua preparação, transporte e serviço, incluindo talheres, pratos, vasilhames, guardanapos, copos, xicaras e pessoal (copeiras, garçons, cozinheiros, auxiliares de cozinha e etc.)  Almoço Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois por pessoa não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guamições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, por pessoa necessário).  Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, por pessoa necessário, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções lg/h). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  33 Água galão Agua em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml.  Com reposições quando necessário.  34 Café Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açucar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Água 300 ml Agua sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração pessoa por por continua com reposições quando necessário.  87 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 particip		•			(Cálculo
ALIMENTOS E BEBIDAS  As refeições devem ser preparadas dentro das normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, com toda a higiene necessária e o buffet deve estar identificado com o nome do evento. Nos serviços de alimentação devem estar incluídos todos os materiais para sua preparação, transporte e serviço, incluindo talheres, pratos, vasilhames, guardanapos, copos, xícaras e pessoal (copeiras, garçons, cozinheiros, auxiliares de cozinha e etc.)  30 Almoço Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de came, três guamiciões, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  31 Jantar Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de came, três guamiciões, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  32 Coffee Break Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco e natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções light). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  33 Âgua galão Âgua em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml.  34 Café Café magrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar adoçante.  35 Agua 300 ml Agua sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por por continua com reposições duando necessário.  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou hiária de 6 horas das Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2					realizado
ALIMENTOS E BEBIDAS  As refeições devem ser preparadas dentro das normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, com toda a higiene necessária e o buffet deve estar identificado com o nome do evento. Nos serviços de alimentação devem estar incluídos todos os materiais para sua preparação, transporte e serviço, incluindo talheres, pratos, vasilhames, guardanapos, copos, xícaras e pessoal (copeiras, garçons, cozinheiros, auxiliares de cozinha e etc.)  30 Almoço Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de came, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  31 Jantar Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de came, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  32 Coffee Break Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, châ, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções light). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário.  33 Âgua galão Âgua em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml.  Com reposições quando necessário.  34 Café Café Gará em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açücar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Âgua 300 ml Âgua sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por essoal portinua com reposições quando necessário.  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 horas  Agresen					considerand
ALIMENTOS E BEBIDAS  As refeições devem ser preparadas dentro das normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, com toda a higiene necessária e o buffet deve estar identificado com o nome do evento. Nos serviços de alimentação devem estar incluídos todos os materiais para sua preparação, transporte e serviço, incluíndo talheres, pratos, vasilhames, guardanapos, copos, xícaras e pessoal (copeiras, garçons, cozinheiros, auxiliares de cozinha e etc.)  30 Almoço Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois por pessoal necessário).  31 Jantar Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois por pessoal necessário).  32 Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois por pessoa na elecólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  32 Coffee Break Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, por pessoa necessário, dois doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções light). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessário).  33 Água galão Agua em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. Com reposições quando necessário.  34 Café Garáe m garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Água 300 ml Agua sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração continua com reposições quando necessário.  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 horas  38 Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2 2					o 16 apt.
As refeições devem ser preparadas dentro das normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, com toda a higiene necessária e o buffet deve estar identificado com o nome do evento. Nos serviços de alimentação devem estar incluídos todos os materiais para sua preparação, transporte e serviço, incluindo talheres, pratos, vasilhames, quardanapos, copos, xícaras e pessoal (copeiras, garçons, cozinheiros, auxiliares de cozinha e etc.)  30 Almoço Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  31 Jantar Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  32 Coffee Break Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções light). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  33 Agua galão Agua em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml.  Com reposições quando necessário.  34 Café Café café m garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante.  Com reposições quando necessário.  35 Agua 300 ml Agua sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por pessoa continua com reposições quando necessário.  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 1 horas  38 Recepcionista 2 recepcionistas					Duplos em
As refeições devem ser preparadas dentro das normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, com toda a higiene necessária e o buffet deve estar identificado com o nome do evento. Nos serviços de alimentação devem estar incluídos todos os materiais para sua preparação, transporte e serviço, incluíndo talheres, pratos, vasilhames, guardanapos, copos, xícaras e pessoal (copeiras, garçons, cozinheiros, auxiliares de cozinha e etc.)  30 Almoço Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  31 Jantar Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  32 Coffee Break Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, por folhados, doces, biscoítos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções light). Minimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  33 Água galão Agua em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. unidade Com reposições quando necessário.  34 Café Café Café Café Regarrafa (firmica de 1 litro, incluindo copos e unidade 20 colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Água 300 ml Agua em galão de 20 litros, incluindo copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas diretora. Com reposições quando necessário.  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 horas da deceptionista va deceptionista va participantes presen					3 diárias)
necessária e o buffet deve estar identificado com o nome do evento. Nos serviços de alimentação devem estar incluídos todos os materiais para sua preparação, transporte e serviço, incluíndo talheres, pratos, vasilhames, guardanapos, copos, xícaras e pessoal (copeiras, garçons, cozinheiros, auxiliares de cozinha e etc.)  30 Almoço Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  31 Jantar Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  32 Coffee Break Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções light). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  33 Âgua galão Agua em galão de 20 litros, incluíndo copos de 200ml. Com reposições quando necessário.  34 Café Café Café em garrafa térmica de 1 litro, incluíndo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Âgua 300 ml Agua sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por pessoa contínua com reposição.  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 1 horas a Recupsoinistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2 2		_	ALIMENTOS E BEBIDAS		
necessária e o buffet deve estar identificado com o nome do evento. Nos serviços de alimentação devem estar incluídos todos os materiais para sua preparação, transporte e serviço, incluíndo talheres, pratos, vasilhames, guardanapos, copos, xícaras e pessoal (copeiras, garçons, cozinheiros, auxiliares de cozinha e etc.)  30 Almoço Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  31 Jantar Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  32 Coffee Break Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções light). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  33 Âgua galão Agua em galão de 20 litros, incluíndo copos de 200ml. Com reposições quando necessário.  34 Café Café Café em garrafa térmica de 1 litro, incluíndo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Âgua 300 ml Agua sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por pessoa contínua com reposição.  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 1 horas a Recupsoinistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2 2	As re	feições devem ser prepa	radas dentro das normas estabelecidas pela Vigilância Sanit	ária, com toda	a a higiene
incluídos todos os materiais para sua preparação, transporte e serviço, incluindo talheres, pratos, vasilhames, guardanapos, copos, xícaras e pessoal (copeiras, garçons, cozinheiros, auxiliares de cozinha e etc.)  Almoço  Almoço  Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções light). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  33 Agua galão Água em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. Com reposições quando necessário.  Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  34 Café Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Agua 300 ml Água sem gâs em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por 240 pessoa  RECURSOS HUMANOS  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 1 horas  2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2	nec	essária e o buffet deve e	star identificado com o nome do evento. Nos servicos de alir	nentacão dev	em estar
Almoço   Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário) (Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário) (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário) (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário) (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoa expessoal necessário) (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).    33   Agua galão   Agua em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml.   Unidade   Com reposições quando necessário.   Carfé em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante.   Com reposições quando necessário.   Carfé em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante.   Com reposições quando necessário.   Agua sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.   Sagua 300 ml   Agua sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.   Diária de 6   1   Das opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por pessoa   Petit Four   Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração   Diária de 6   1     horas   Petit Four   Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração   Diária de 6   1     horas   Petitoria participantes pre					
Almoço Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  31 Jantar Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  32 Coffee Break Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções líght). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  33 Agua galão Agua em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. unidade com reposições quando necessário.  34 Café Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e unidade 20 conteres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Agua 300 ml Agua sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por pessoa contínua com reposições quando necessário.  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 horas as Recupcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2					
tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e rétrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  31 Jantar Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  32 Coffee Break Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções <i>light</i> ). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  33 Água galão Agua em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. Unidade Com reposições quando necessário.  34 Café Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Água 300 ml Agua sem gás em garrafas/copos da 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por pessoa contínua com reposições.  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 horas participantes presentes ao público.  38 Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2	30				
não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  31 Jantar Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de came, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  32 Coffee Break Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções light). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário escarários, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário: Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  34 Café Café m garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Âgua 300 ml Água sem gárs m garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por pessoa  RECURSOS HUMANOS  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 1 horas  38 Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2			tipos de carne, três quarnições, uma sobremesa e bebidas		
materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  31 Jantar Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de came, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcodica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  32 Coffee Break Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções light). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  33 Âgua galão Agua em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. Com reposições quando necessário.  34 Café Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Âgua 300 ml Agua sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por pessoa contínua com reposições quando necessário.  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou piária de 6 1 participantes presentes ao público.  38 Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2			não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os	F	
bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  31 Jantar Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  32 Coffee Break Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções light). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  33 Água galão Água em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. Com reposições quando necessário.  34 Café Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Água 300 ml Água sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por pessoa contínua com reposição.  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 horas  A Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2			materiais necessários (pratos copos tacas talberes		
Dantar   Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).    32   Coffee Break   Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções light). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).    33   Água galão   Água em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. Com reposições quando necessário.    34   Café   Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.    35   Água 300 ml   Água sem garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.    36   Petit Four   Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por pessoa contínua com reposições quando necessário.    37   Mestre de Cerimônia   Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou participantes presentes ao público.    38   Recepcionista   2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2					
Jantar   Cardápio mínimo: duas entradas, saladas variadas, dois tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).    32   Coffee Break   Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções light). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).    33   Agua galão   Agua em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. Com reposições quando necessário.    34   Café   Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.    35   Agua 300 ml   Agua sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.    36   Petit Four   Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por pessoa contínua com reposição.    37   Mestre de Cerimônia   Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 horas participantes presentes ao público.    38   Recepcionista   2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2					
tipos de carne, três guarnições, uma sobremesa e bebidas não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  32 Coffee Break Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções light). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  33 Âgua galão Âgua em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. Com reposições quando necessário.  34 Café Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Âgua 300 ml Âgua sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por contínua com reposição.  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 horas  Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 horas  A Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2	31	Jantar		nor	290
não alcoólica (água, suco e refrigerante). Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  32 Coffee Break Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções light). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  33 Agua galão Agua em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. Com reposições quando necessário.  34 Café Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Agua 300 ml Água sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração contínua com reposição.  87 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou pessoa  88 Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2	01	Varia	tinos de carne três quarnições uma sobremesa e bebidas		200
materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  32 Coffee Break Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções light). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  33 Água galão Água em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. Com reposições quando necessário.  34 Café Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Água 300 ml Água sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por pessoa pessoa perio de abertura, autoridades ou participantes presentes ao público.  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou piária de 6 horas  38 Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2			não alcoólica (água suco e refrigerante). Com todos os	pessoa	
bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário).  Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções light). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  Agua em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. Unidade Com reposições quando necessário.  Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  Agua 300 ml Água sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por pessoa  RECURSOS HUMANOS  Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou partoira de 1 participantes presentes ao público.  Petit Four Diária de 6 horas  Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 horas  2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2			materiais necessários (pratos conos tacas talberes		
necessário).  Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções light). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  Agua em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. Com reposições quando necessário.  Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  Agua 300 ml Água sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  Agua sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por pessoa  RECURSOS HUMANOS  Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou pessoa  RECURSOS HUMANOS  Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2					
Coffee Break Cardápio mínimo: 7 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções líght). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  33 Âgua galão Âgua em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. Com reposições quando necessário.  34 Café Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Âgua 300 ml Âgua sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por pessoa  RECURSOS HUMANOS  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou piária de 6 horas  8 Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2					
folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções <i>light</i> ). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  33 Agua galão Agua em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. Com reposições quando necessário.  34 Café Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Agua 300 ml Agua sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por pessoa  RECURSOS HUMANOS  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 1 participantes presentes ao público.  38 Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2	22	Coffoo Brook		nor	240
chá, água, suco natural, dois tipos de refrigerante (inclusive com opções <i>light</i> ). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  33 Âgua galão Âgua em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. Com reposições quando necessário.  34 Café Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Âgua 300 ml Âgua sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por contínua com reposição.  86 Petit Four Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou pessoa  87 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 horas  88 Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2	32	Collee Bleak			240
com opções light). Mínimo de meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  33				pessoa	
todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  33 Água galão Água em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. unidade 6 Com reposições quando necessário.  34 Café Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Água 300 ml Água sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por contínua com reposição.  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 participantes presentes ao público.  38 Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2					
talheres, bandejas, guardanapos, rechauds mobiliário e pessoal necessário).  33 Água galão Água em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. Unidade 6 Com reposições quando necessário.  34 Café Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Água 300 ml Água sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por contínua com reposição.  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 participantes presentes ao público.  38 Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2					
pessoal necessário).  33 Água galão Água em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml. unidade 6 Com reposições quando necessário.  34 Café Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Água 300 ml Água sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por contínua com reposição.  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 participantes presentes ao público.  38 Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2					
33       Água galão       Água em galão de 20 litros, incluindo copos de 200ml.       unidade       6         34       Café       Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante.       unidade       20         35       Água 300 ml       Água sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.       unidade       40         36       Petit Four       Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração contínua com reposição.       por pessoa       240         RECURSOS HUMANOS         37       Mestre de Cerimônia       Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou participantes presentes ao público.       Diária de 6 horas       1         38       Recepcionista       2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de       2					
Com reposições quando necessário.  34 Café Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  35 Água 300 ml Água sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para unidade mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por contínua com reposição.  RECURSOS HUMANOS  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 participantes presentes ao público.  38 Recepcionista  2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2	22	Água galão		unidada	6
Café em garrafa térmica de 1 litro, incluindo copos e colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  Agua 300 ml Água sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para mesa diretora. Com reposições quando necessário.  Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por contínua com reposição.  RECURSOS HUMANOS  RECURSOS HUMANOS  Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 participantes presentes ao público.  Recursos quando necessário.  Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por pessoa  RECURSOS HUMANOS  Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 horas  Recursos quando necessário.	33	Agua galao		unidade	U
colheres descartáveis ou em louça, açúcar e adoçante. Com reposições quando necessário.  Agua 300 ml Agua sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para unidade mesa diretora. Com reposições quando necessário.  Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por contínua com reposição.  RECURSOS HUMANOS  Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 participantes presentes ao público.  Recursos quando necessário.  Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por pessoa  Petit Four  RECURSOS HUMANOS  Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou biária de 6 horas  Recepcionista  Recepcionista  2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2	3/1	Café	Café em garrafa térmica de 1 litro incluindo conos e	unidada	20
Com reposições quando necessário.  35 Água 300 ml Água sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para unidade 40 mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por contínua com reposição.  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 participantes presentes ao público.  38 Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2	J-T	Carc		unidado	20
Agua 300 ml Água sem gás em garrafas/copos de 300 ml unidade para unidade mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por contínua com reposição.  RECURSOS HUMANOS  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou piária de 6 participantes presentes ao público.  38 Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2					
mesa diretora. Com reposições quando necessário.  36 Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por pessoa  RECURSOS HUMANOS  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 participantes presentes ao público.  38 Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2	25	Água 200 ml		unidada	40
Petit Four Duas opções de petit four doce e duas salgadas. Duração por pessoa 240 contínua com reposição.  RECURSOS HUMANOS  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou participantes presentes ao público.  38 Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2	35	Agua 300 mi		unidade	40
contínua com reposição.  RECURSOS HUMANOS  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 participantes presentes ao público.  38 Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2	200	Datit Farm			040
RECURSOS HUMANOS  37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 participantes presentes ao público. horas  38 Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2	36	Petit Four			240
37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 participantes presentes ao público. horas  38 Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2			continua com reposição.	pessoa	
37 Mestre de Cerimônia Apresentar cerimonial de abertura, autoridades ou Diária de 6 participantes presentes ao público. horas  38 Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2		1	DECURROR HUMANICO		
participantes presentes ao público. horas  Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2				1 = 1	
38 Recepcionista 2 recepcionistas uniformizadas, com experiência em Diária de 2	37	Mestre de Cerimônia			1
eventos, para recepcionar, auxiliar e informar dados do 10 horas	38	Recepcionista			2
			eventos, para recepcionar, auxiliar e informar dados do	10 horas	

aginas

21

A contratada deverá responsabilizar-se, também, pela limpeza, manutenção e conservação do local do evento e dependências, incluindo os banheiros, durante os dias de evento. Para esse serviço deverão ser incluídos os materiais de limpeza e higiene necessários, em qualidade e quantidade.

#### 5 - FORMA DE PAGAMENTO

Os pagamentos serão efetuados em até 15 (quinze) dias após a aprovação dos serviços pela Agência Peixe Vivo, sem prejuízo de outras normas constantes no Ato Convocatório e legislação aplicável.

A empresa, para fazer *jus* aos pagamentos, deverá entregar **RELATÓRIOS DE CADA EVENTO** conforme - Guia de Elaboração de Documento (GED),
contendo toda a documentação comprobatória das despesas, **contendo, no mínimo**:

- cópia de todas as Notas Fiscais relativas aos serviços subcontratados pela empresa organizadora, de forma a possibilitar a identificação das despesas executadas;
- quando o evento envolver hospedagem, a contratada deve apresentar lista de hóspedes **fornecida pelo hotel** com valor parcial e total e respectiva **Nota Fiscal.**
- em todos os casos de hospedagem a contratada deverá fornecer relação de hospedes, com dados completos e fidedignos.
- demais comprovações da prestação dos serviços.

## 6 – ACOMPANHAMENTO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

Os serviços a serem prestados pela Contratada serão acompanhados e aprovados pela Gerência de Integração.

# 7 – CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

Será realizada uma Coleta de Preços, com o critério de Menor Preço, mediante Ato Convocatório, nos moldes preconizados pela Resolução ANA nº 552 de 08 de agosto de 2011.

#### 8 - FONTE DE RECURSOS

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta das dotações orçamentárias, no presente exercício, e pelos equivalentes, no exercício subsequente e estarão condicionadas à disponibilidade financeira CONTRATO DE GESTÃO Nº 014/ANA/2010 e previsão no Plano de Aplicação 2018 - 2020.



áginas

22