

LOGO MARCA DA EMPRESA
NOME COMERCIAL DA EMPRESA
CNPJ Nº

Ao
Governo do Estado de Roraima
Secretaria de Estado da Saúde – SESAU
Gerencia Especial de Cotação – GEC

CARIMBO CNPJ Nº

MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS

PROCESSO Nº. 20101.027094/2022.57

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de organização de eventos para capacitação dos técnicos do estado e dos 15 (quinze) municípios para o aprimoramento das ações da gestão, planejamento e regionalização da saúde conforme a portaria nº 1.812 de 22 de julho de 2020.

EVENTO 1 - ACOLHIMENTO AOS GESTORES MUNICIPAIS DE SAÚDE

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de organização e gestão de eventos para a realização de 1(um) evento “**aos gestores estadual e municipais para alinhamento conceitual**”, em 1 (um) dia em período integral, tendo início às 08h00min e término às 18h00min, em local com público estimado de 50 (cinquenta) participantes, que deverá contemplar o que segue:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTD.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Disponibilização no local do evento de 01 (um) auditório climatizado para a capacidade de público estimado, sentado e estruturado com poltronas adequadas e confortáveis para o evento, mesa de autoridades com 8 (oito) lugares; sendo este auditório com disponibilidade de banheiros masculinos e femininos para uso do público dentro das melhores condições de higiene e limpeza (com papel higiênico de folha dupla, detergente específico para lavagem das mãos e papel toalha para enxugar as mãos; materiais esses, suficientes para atender aos participantes), bem como, 1 (um) espaço para a realização do lanche no final do evento, sendo exigido que esse último espaço seja localizado nas mesmas dependências da contratada.	UND.	01		
2	01 (um) Sistema completo com equipamento audiovisual, com caixas de som e iluminação ambiente, com no mínimo 03 (três) microfones sem fio; para apresentação de slides no evento, devendo obedecer aos critérios mais rígidos de qualidade quanto aos aspectos visuais e acústicos para atender com capacidade e qualidade todo o público alvo previsto;	UND.	01		
3	01 (um) Conjunto de equipamentos instalados: 1(um) Notebook (seminovo), 1(um) projetor multimídia (seminovo) e 01(uma) tela de projeção; com régua de tomadas e/ou nobreaks para ligar os referidos equipamentos, os quais serão utilizados como ferramentas para a apresentação do evento, bem como, suporte técnico para a operacionalização dos mesmos;	UND.	01		

4	01 (um) arranjo de flores tropicais para decoração da mesa de autoridades, sendo seu dimensionamento adequado, para que não prejudique ou impeça a visualização das autoridades e do público presente;	UND.	01		
5	Lanche da manhã: com café, leite: integral e desnatado, 3 tipos de sucos (maracujá, laranja e cupuaçu), Água mineral: em garrafas de 350 ml que deverão ser servidas em taças de vidro para água para atender as 08 (oito) autoridades da mesa, café pronto e quente, disponível durante todo o período do evento, em 02 (duas) garrafas térmicas de pressão: sendo uma com café adoçado com açúcar e outra com café amargo, sendo disponibilizado adoçante para o café ser adoçado na hora, salgadinhos assados, pãezinhos variados, salgadinhos fritos, rissoles, bolinhas de queijos, pastéis, tortas salgadas e doces, bolos: milho, macaxeira, paçoca de carne seca e farinha, refogada com cebola e a disponibilidade da fruta banana prata para acompanhar, frutas fatiadas, sem casca e sem semente, prontas para servir: (melão, mamão), melancia fatiada, banana prata e maçã;	UND.	50		
6	Almoço para atender 50 pessoas: Cardápio variado, arroz branco e decorado, saladas cruas e cozidas, maionese, vatapá, 3 tipos de carnes, farofa, vinagrete, sucos naturais, refrigerante e água mineral;	UND.	50		
7	Lanche da tarde: sendo para o encerramento do evento, que será servido no espaço ou dependências do local aonde será realizado o referido evento, e deverá atender ao público estimado de 50 (cinquenta) participantes, que deverá conter o que segue: 05 (cinco) tipos de sucos de frutas naturais (abacaxi, acerola, cupuaçu, laranja e maracujá), Refrigerantes de 2 (dois) litros tradicional e diet, Água mineral: em garrafas de 350 ml que deverão ser servidas em taças de vidro para água para atender as 08 (oito) autoridades da mesa, Café pronto e quente, disponível durante todo o período do evento, em 02 (duas) garrafas térmicas de pressão: sendo uma com café adoçado com açúcar e outra com café amargo, sendo disponibilizado adoçante para o café ser adoçado na hora, Salgadinhos assados, tortas de frango, bolos, bolinhas de queijo;	UND.	50		
8	Decoração do auditório: Com toalhas de mesa, e mesa principal decorada;	UND.	01		
9	Garçom: Disponível durante toda a programação no local do evento;	UND	06		
10	Recepção para o evento: 2 (duas) pessoas para controle de frequência, distribuição dos crachás, blocos e canetas aos convidados.	UND	02		
11	50 (cinquenta) crachás para cada oficina , fabricado em papel couchê 240g/m ² , formato 9x12cm (largura-altura), com impressão 4/0 cores policromático, com cordão em nylon preto de 80 cm, com lugar para colocar o nome do participante em cada um.	UND.	50		
12	50 (cinquenta) blocos: de anotação personalizados, com 25 (vinte e cinco) folhas cada: fabricado em papel alcalino 75g/m ² , 14,8x21cm (largura-altura), impressão 4/0 cores policromático;	UND.	50		
13	50 (cinquenta) canetas , sendo: caneta plástica com corpo translúcido. Apoio emborrachado na cor preta. Escrita esferográfica azul.	UND.	50		
14	Banner: Uma unidade no formato 1,50X1 cm, com limitadores e cordas com logomarca do evento,	UND	02		
15	Folder: Com programação do evento, no tamanho 210mm X 297mm (largura X altura), em papel couchê, 115g/m	UND	50		
VALOR TOTAL					

EVENTO 2 – 1ª OFICINA PARA REFERÊNCIAS TÉCNICAS MUNICIPAIS

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de organização e gestão de eventos para a realização da 1ª oficina, referente ao Projeto aprovado da Portaria nº 1.812/GM/MS, de 22 de março de 2020 com período de duração de 1/2 (um dia e meio), abrangendo hospedagem, alimentação (café, almoço e jantar) intercalados de lanches (manhã e tarde): sendo que as atividades das oficinas serão executadas no 1º dia com início às 14h00min e término até às 18h00min e no 2º dia com início às 08h00min e término às 18h00min, incluindo intervalo para almoço, em local adequado com quantidade de técnicos e convidados estimada em 50 (cinquenta) participantes, que deverá contemplar o que segue:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
16	Disponibilização no local do evento de 1 (um) auditório climatizado com capacidade para o público estimado de 50 (cinquenta) pessoas, estruturado com cadeiras adequadas e confortáveis, com disponibilidade de álcool em gel para a oficina sendo este com disponibilidade de banheiros masculinos e femininos para uso do público dentro das melhores condições de higiene e limpeza (com papel higiênico de folha dupla, detergente específico para lavagem das mãos e papel toalha para enxugar as mãos; materiais esses, suficientes para atender aos participantes), bem como, 1 (um) espaço coberto para a realização do lanche da manhã e tarde, sendo exigido que esse espaço esteja localizado nas mesmas dependências da oficina.	UND.	01		
17	Disponibilização de hospedagem na capital de Boa Vista/RR, para atender o estimativo de até 30 em apartamento Duplo que irão participar da oficina sendo: a) Hospedagem com entrada no 1º dia pela tarde (a partir das 14:00 hs) e saída no 2º dia a tarde (até meio dia) tipo Standard, televisão, ar condicionado, frigobar, banheiro privativo com chuveiro elétrico e serviço completo de quarto. As despesas com frigobar serão de responsabilidades dos hóspedes;	DIÁRIA	15		
18	01 (um) Sistema completo com equipamento audiovisual, com caixas de som e iluminação ambiente, com no mínimo 03 (três) microfones sem fio; para apresentação de slides no evento, devendo obedecer aos critérios mais rígidos de qualidade quanto aos aspectos visuais e acústicos para atender com capacidade e qualidade todo o público alvo previsto;	UND.	01		
19	01 (um) conjunto de equipamentos instalados: 1(um) notebook (seminovo), 1(um) projetor multimídia (seminovo) e 01(uma) tela de projeção; com régua de tomadas e/ou nobreaks para ligar os referidos equipamentos, os quais serão utilizados como ferramentas para a apresentação do evento, bem como, suporte técnico para a operacionalização dos mesmos;	UND.	01		
20	01 (um) lanche da manhã: para atender 50 técnicos , sendo que será servido no espaço ou dependências do local aonde será realizado o referido evento, que deverá conter o que segue: com café, leite: integral e desnatado, 3 tipos de sucos (maracujá, laranja e cupuaçu), Água mineral disponível durante todo o período do evento para os técnicos e Café pronto e quente, disponível durante todo o período do evento, em 02 (duas) garrafas térmicas de pressão: sendo uma com café adoçado com açúcar e outra com café amargo, sendo disponibilizado adoçante para o café ser adoçado na hora, salgadinhos assados, pãezinhos variados, salgadinhos fritos, rissoles, bolinhas de queijos, pastéis, tortas salgadas e doces, bolos: milho, macaxeira, paçoca de carne seca e farinha, refogada com cebola e a disponibilidade da fruta banana prata para acompanhar, frutas fatiadas, sem casca e sem semente, prontas para servir: (melão, mamão), melancia fatiada, banana prata e maçã;	UND.	50		
21	01 (um) almoço para atender 50 técnicos: Cardápio variado, arroz branco e decorado, saladas cruas e cozidas, maionese, vatapá, 3 tipos de carnes, farofa, vinagrete, sucos naturais, refrigerante e água mineral;	UND.	50		
22	01 (um) jantar para atender 30 técnicos: Cardápio variado, arroz branco e decorado, saladas cruas e cozidas, maionese, vatapá, 3 tipos de carnes, farofa, vinagrete, sucos naturais, refrigerante e água mineral;	UND.	30		

23	02 (dois) lanches da tarde: para atender 50 técnicos , sendo que será servido no espaço ou dependências do local aonde será realizado o referido evento, que deverá conter o que segue: 05 (cinco) tipos de sucos de frutas naturais (abacaxi, acerola, cupuaçu, laranja e maracujá), Refrigerantes de 2 (dois) litros tradicional e diet, Água mineral disponível durante todo o período do evento para os técnicos, Café pronto e quente, disponível durante todo o período do evento, em 02 (duas) garrafas térmicas de pressão: sendo uma com café adoçado com açúcar e outra com café amargo, sendo disponibilizado adoçante para o café ser adoçado na hora, Salgadinhos assados, tortas de frango, bolos, bolinhas de queijo;	UND.	100		
24	Garçom: disponível durante toda a programação no local do evento;	UND	06		
25	Recepção para o evento: 2 (duas) pessoas para controle de frequência, distribuição dos crachás, blocos e canetas aos convidados.	UND	02		
26	50 (cinquenta) crachás para cada oficina , fabricado em papel couchê 240g/m ² , formato 9x12cm (largura-altura), com impressão 4/0 cores policromático, com cordão em nylon preto de 80 cm, com lugar para colocar o nome do participante em cada um.	UND.	50		
27	50 (cinquenta) blocos de anotação para cada oficina , com 25 (vinte e cinco) folhas cada: fabricado em papel alcalino 75g/m ² , 14,8x21cm (largura-altura), impressão 4/0 cores policromático.	UND	50		
28	50 (cinquenta) canetas para cada oficina , sendo: caneta plástica com corpo translúcido. Apoio emborrachado com escrita esferográfica azul.	UND	50		
VALOR TOTAL					

EVENTO 3 – 2ª OFICINA PARA REFERÊNCIAS TÉCNICAS MUNICIPAIS

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de organização e gestão de eventos para a realização da 2ª oficina, referente ao Projeto aprovado da Portaria nº 1.812/GM/MS, de 22 de março de 2020 com período de duração de 1/2 (um dia e meio), abrangendo hospedagem, alimentação (café, almoço e jantar) intercalados de lanches (manhã e tarde): sendo que as atividades das oficinas serão executadas no 1º dia com início às 14h00min e término até às 18h00min e no 2º dia com início às 08h00min e término às 18h00min, incluindo intervalo para almoço, em local adequado com quantidade de técnicos e convidados estimada em 50 (cinquenta) participantes, que deverá contemplar o que segue:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTD.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
29	Disponibilização no local do evento de 1 (um) auditório climatizado com capacidade para o público estimado de 50 (cinquenta) pessoas, estruturado com cadeiras adequadas e confortáveis, com disponibilidade de álcool em gel para a oficina sendo este com disponibilidade de banheiros masculinos e femininos para uso do público dentro das melhores condições de higiene e limpeza (com papel higiênico de folha dupla, detergente específico para lavagem das mãos e papel toalha para enxugar as mãos; materiais esses, suficientes para atender aos participantes), bem como, 1 (um) espaço coberto para a realização do lanche da manhã e tarde, sendo exigido que esse espaço esteja localizado nas mesmas dependências da oficina.	UND.	01		
30	Disponibilização de hospedagem na capital de Boa Vista/RR, para atender o estimativo de até 30 em apartamento Duplo que irão participar da oficina sendo: a) Hospedagem com entrada no 1º dia pela tarde (a partir das 14:00 hs) e saída no 2º dia a tarde (até meio dia) tipo Standard, televisão, ar condicionado, frigobar, banheiro privativo com chuveiro elétrico e serviço completo de quarto. As despesas com frigobar serão de responsabilidades dos hóspedes;	DÍARIA	15		

31	01 (um) Sistema completo com equipamento audiovisual, com caixas de som e iluminação ambiente, com no mínimo 03 (três) microfones sem fio; para apresentação de slides no evento, devendo obedecer aos critérios mais rígidos de qualidade quanto aos aspectos visuais e acústicos para atender com capacidade e qualidade todo o público alvo previsto;	UND.	01		
32	01 (um) conjunto de equipamentos instalados: 1(um) notebook (seminovo), 1(um) projetor multimídia (seminovo) e 01(uma) tela de projeção; com réguas de tomadas e/ou nobreaks para ligar os referidos equipamentos, os quais serão utilizados como ferramentas para a apresentação do evento, bem como, suporte técnico para a operacionalização dos mesmos;	UND.	01		
33	01 (um) lanche da manhã: para atender 50 técnicos, sendo que será servido no espaço ou dependências do local aonde será realizado o referido evento, que deverá conter o que segue: com café, leite: integral e desnatado, 3 tipos de sucos (maracujá, laranja e cupuaçu), Água mineral disponível durante todo o período do evento para os técnicos e Café pronto e quente, disponível durante todo o período do evento, em 02 (duas) garrafas térmicas de pressão: sendo uma com café adoçado com açúcar e outra com café amargo, sendo disponibilizado adoçante para o café ser adoçado na hora, salgadinhos assados, pãezinhos variados, salgadinhos fritos, rissoles, bolinhas de queijos, pastéis, tortas salgadas e doces, bolos: milho, macaxeira, paçoca de carne seca e farinha, refogada com cebola e a disponibilidade da fruta banana prata para acompanhar, frutas fatiadas, sem casca e sem semente, prontas para servir: (melão, mamão), melancia fatiada, banana prata e maçã;	UND	50		
34	01 (um) almoço para atender 50 técnicos: Cardápio variado, arroz branco e decorado, saladas cruas e cozidas, maionese, vatapá, 3 tipos de carnes, farofa, vinagrete, sucos naturais, refrigerante e água mineral;	UND.	50		
35	01 (um) jantar para atender 30 técnicos: Cardápio variado, arroz branco e decorado, saladas cruas e cozidas, maionese, vatapá, 3 tipos de carnes, farofa, vinagrete, sucos naturais, refrigerante e água mineral;	UND	30		
36	02 (dois) lanches da tarde: para atender 50 técnicos, sendo que será servido no espaço ou dependências do local aonde será realizado o referido evento, que deverá conter o que segue: 05 (cinco) tipos de sucos de frutas naturais (abacaxi, acerola, cupuaçu, laranja e maracujá), Refrigerantes de 2 (dois) litros tradicional e diet, Água mineral disponível durante todo o período do evento para os técnicos, Café pronto e quente, disponível durante todo o período do evento, em 02 (duas) garrafas térmicas de pressão: sendo uma com café adoçado com açúcar e outra com café amargo, sendo disponibilizado adoçante para o café ser adoçado na hora, Salgadinhos assados, tortas de frango, bolos, bolinhas de queijo;	UND	100		
37	Garçom: disponível durante toda a programação no local do evento;	UND	06		
38	Recepção para o evento: 2 (duas) pessoas para controle de frequência, distribuição dos crachás, blocos e canetas aos convidados	UND	02		
39	50 (cinquenta) crachás para cada oficina, fabricado em papel couchê 240g/m², formato 9x12cm (largura-altura), com impressão 4/0 cores policromático, com cordão em nylon preto de 80 cm, com lugar para colocar o nome do participante em cada um.	UND	50		
40	50 (cinquenta) blocos de anotação para cada oficina, com 25 (vinte e cinco) folhas cada: fabricado em papel alcalino 75g/m², 14,8x21cm (largura-altura), impressão 4/0 cores policromático.	UND	50		
41	50 (cinquenta) canetas para cada oficina, sendo: caneta plástica com corpo translúcido. Apoio emborrachado com escrita esferográfica azul.	UND	50		

VALOR TOTAL

EVENTO 4 – 3ª OFICINA PARA REFERÊNCIAS TÉCNICAS MUNICIPAIS

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de organização e gestão de eventos para a realização da 3ª oficina, referente ao Projeto aprovado da Portaria nº 1.812/GM/MS, de 22 de março de 2020 com período de duração de 1/2 (um dia e meio), abrangendo hospedagem, alimentação (café, almoço e jantar) intercalados de lanches (manhã e tarde): sendo que as atividades das oficinas serão executadas no 1º dia com início às 14h00min e término até às 18h00min e no 2º dia com início às 08h00min e término às 18h00min, incluindo intervalo para almoço, em local adequado com quantidade de técnicos e convidados estimada em 50 (cinquenta) participantes, que deverá contemplar o que segue:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
42	Disponibilização no local do evento de 1 (um) auditório climatizado com capacidade para o público estimado de 50 (cinquenta) pessoas, estruturado com cadeiras adequadas e confortáveis, com disponibilidade de álcool em gel para a oficina sendo este com disponibilidade de banheiros masculinos e femininos para uso do público dentro das melhores condições de higiene e limpeza (com papel higiênico de folha dupla, detergente específico para lavagem das mãos e papel toalha para enxugar as mãos; materiais esses, suficientes para atender aos participantes), bem como, 1 (um) espaço coberto para a realização do lanche da manhã e tarde, sendo exigido que esse espaço esteja localizado nas mesmas dependências da oficina.	UND.	01		
43	Disponibilização de hospedagem na capital de Boa Vista/RR, para atender o estimativo de até 30 em apartamento Duplo que irão participar da oficina sendo: a) Hospedagem com entrada no 1º dia pela tarde (a partir das 14:00 hs) e saída no 2º dia a tarde (até meio dia) tipo Standard, televisão, ar condicionado, frigobar, banheiro privativo com chuveiro elétrico e serviço completo de quarto. As despesas com frigobar serão de responsabilidades dos hóspedes;	DIÁRIA	15		
44	01 (um) Sistema completo com equipamento audiovisual, com caixas de som e iluminação ambiente, com no mínimo 03 (três) microfones sem fio; para apresentação de slides no evento, devendo obedecer aos critérios mais rígidos de qualidade quanto aos aspectos visuais e acústicos para atender com capacidade e qualidade todo o público alvo previsto;	UND	01		
45	01 (um) conjunto de equipamentos instalados: 1(um) notebook (seminovo), 1(um) projetor multimídia (seminovo) e 01(uma) tela de projeção; com régua de tomadas e/ou nobreaks para ligar os referidos equipamentos, os quais serão utilizados como ferramentas para a apresentação do evento, bem como, suporte técnico para a operacionalização dos mesmos;	UND.	01		
46	01 (um) lanche da manhã: para atender 50 técnicos , sendo que será servido no espaço ou dependências do local aonde será realizado o referido evento, que deverá conter o que segue: com café, leite: integral e desnatado, 3 tipos de sucos (maracujá, laranja e cupuaçu), Água mineral disponível durante todo o período do evento para os técnicos e Café pronto e quente, disponível durante todo o período do evento, em 02 (duas) garrafas térmicas de pressão: sendo uma com café adoçado com açúcar e outra com café amargo, sendo disponibilizado adoçante para o café ser adoçado na hora, salgadinhos assados, pãezinhos variados, salgadinhos fritos, rissoles, bolinhas de queijos, pastéis, tortas salgadas e doces, bolos: milho, macaxeira, paçoca de carne seca e farinha, refogada com cebola e a disponibilidade da fruta banana prata para acompanhar, frutas fatiadas, sem casca e sem semente, prontas para servir: (melão, mamão), melancia fatiada, banana prata e maçã;	UND	50		

47	01 (um) almoço para atender 50 técnicos: Cardápio variado, arroz branco e decorado, saladas cruas e cozidas, maionese, vatapá, 3 tipos de carnes, farofa, vinagrete, sucos naturais, refrigerante e água mineral;	UND	50		
48	01 (um) jantar para atender 30 técnicos: Cardápio variado, arroz branco e decorado, saladas cruas e cozidas, maionese, vatapá, 3 tipos de carnes, farofa, vinagrete, sucos naturais, refrigerante e água mineral;	UND	30		
49	02 (dois) lanches da tarde: para atender 50 técnicos, sendo que será servido no espaço ou dependências do local aonde será realizado o referido evento, que deverá conter o que segue: 05 (cinco) tipos de sucos de frutas naturais (abacaxi, acerola, cupuaçu, laranja e maracujá), Refrigerantes de 2 (dois) litros tradicional e diet, Água mineral disponível durante todo o período do evento para os técnicos, Café pronto e quente, disponível durante todo o período do evento, em 02 (duas) garrafas térmicas de pressão: sendo uma com café adoçado com açúcar e outra com café amargo, sendo disponibilizado adoçante para o café ser adoçado na hora, Salgadinhos assados, tortas de frango, bolos, bolinhas de queijo;	UND	100		
50	Garçom: disponível durante toda a programação no local do evento;	UND	06		
51	Recepção para o evento: 2 (duas) pessoas para controle de frequência, distribuição dos crachás, blocos e canetas aos convidados.	UND	02		
52	50 (cinquenta) crachás para cada oficina, fabricado em papel couchê 240g/m², formato 9x12cm (largura-altura), com impressão 4/0 cores policromático, com cordão em nylon preto de 80 cm, com lugar para colocar o nome do participante em cada um.	UND	02		
53	50 (cinquenta) blocos de anotação para cada oficina, com 25 (vinte e cinco) folhas cada: fabricado em papel alcalino 75g/m², 14,8x21cm (largura-altura), impressão 4/0 cores policromático.	UND	50		
54	50 (cinquenta) canetas para cada oficina, sendo: caneta plástica com corpo translúcido. Apoio emborrachado com escrita esferográfica azul.	UND	50		
VALOR TOTAL					

EVENTO 5 – 4ª OFICINA PARA REFERÊNCIAS TÉCNICAS MUNICIPAIS

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de organização e gestão de eventos para a realização da 4ª oficina, referente ao Projeto aprovado da Portaria nº 1.812/GM/MS, de 22 de março de 2020 com período de duração de 1/2 (um dia e meio), abrangendo hospedagem, alimentação (café, almoço e jantar) intercalados de lanches (manhã e tarde): sendo que as atividades das oficinas serão executadas no 1º dia com início às 14h00min e término até às 18h00min e no 2º dia com início às 08h00min e término às 18h00min, incluindo intervalo para almoço, em local adequado com quantidade de técnicos e convidados estimada em 50 (cinquenta) participantes, que deverá contemplar o que segue:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTD.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
55	Disponibilização no local do evento de 1 (um) auditório climatizado com capacidade para o público estimado de 50 (cinquenta) pessoas, estruturado com cadeiras adequadas e confortáveis, com disponibilidade de álcool em gel para a oficina sendo este com disponibilidade de banheiros masculinos e femininos para uso do público dentro das melhores condições de higiene e limpeza (com papel higiênico de folha dupla, detergente específico para lavagem das mãos e papel toalha para enxugar as mãos; materiais esses, suficientes para atender aos participantes), bem como, 1 (um) espaço coberto para a realização do lanche da manhã e tarde, sendo exigido que esse espaço esteja localizado nas mesmas dependências da oficina.	UND	01		

56	Disponibilização de hospedagem na capital de Boa Vista/RR, para atender o estimativo de até 30 em apartamento Duplo que irão participar da oficina sendo: a) Hospedagem com entrada no 1º dia pela tarde (a partir das 14:00 hs) e saída no 2º dia a tarde (até meio dia) tipo Standard, televisão, ar condicionado, frigobar, banheiro privativo com chuveiro elétrico e serviço completo de quarto. As despesas com frigobar serão de responsabilidades dos hóspedes;	DIÁRIA	15		
57	01 (um) Sistema completo com equipamento audiovisual, com caixas de som e iluminação ambiente, com no mínimo 03 (três) microfones sem fio; para apresentação de slides no evento, devendo obedecer aos critérios mais rígidos de qualidade quanto aos aspectos visuais e acústicos para atender com capacidade e qualidade todo o público alvo previsto;	UND	01		
58	01 (um) conjunto de equipamentos instalados: 1(um) notebook (seminovo), 1(um) projetor multimídia (seminovo) e 01(uma) tela de projeção; com réguas de tomadas e/ou nobreaks para ligar os referidos equipamentos, os quais serão utilizados como ferramentas para a apresentação do evento, bem como, suporte técnico para a operacionalização dos mesmos;	UND	01		
59	01 (um) lanche da manhã: para atender 50 técnicos, sendo que será servido no espaço ou dependências do local aonde será realizado o referido evento, que deverá conter o que segue: com café, leite: integral e desnatado, 3 tipos de sucos (maracujá, laranja e cupuaçu), Água mineral disponível durante todo o período do evento para os técnicos e Café pronto e quente, disponível durante todo o período do evento, em 02 (duas) garrafas térmicas de pressão: sendo uma com café adoçado com açúcar e outra com café amargo, sendo disponibilizado adoçante para o café ser adoçado na hora, salgadinhos assados, pãesinhos variados, salgadinhos fritos, rissoles, bolinhas de queijos, pastéis, tortas salgadas e doces, bolos: milho, macaxeira, paçoca de carne seca e farinha, refogada com cebola e a disponibilidade da fruta banana prata para acompanhar, frutas fatiadas, sem casca e sem semente, prontas para servir: (melão, mamão), melancia fatiada, banana prata e maçã;	UND	50		
60	01 (um) almoço para atender 50 técnicos: Cardápio variado, arroz branco e decorado, saladas cruas e cozidas, maionese, vatapá, 3 tipos de carnes, farofa, vinagrete, sucos naturais, refrigerante e água mineral;	UND	50		
61	01 (um) jantar para atender 30 técnicos: Cardápio variado, arroz branco e decorado, saladas cruas e cozidas, maionese, vatapá, 3 tipos de carnes, farofa, vinagrete, sucos naturais, refrigerante e água mineral;	UND	30		
62	02 (dois) lanches da tarde: para atender 50 técnicos, sendo que será servido no espaço ou dependências do local aonde será realizado o referido evento, que deverá conter o que segue: 05 (cinco) tipos de sucos de frutas naturais (abacaxi, acerola, cupuaçu, laranja e maracujá), Refrigerantes de 2 (dois) litros tradicional e diet, Água mineral disponível durante todo o período do evento para os técnicos, Café pronto e quente, disponível durante todo o período do evento, em 02 (duas) garrafas térmicas de pressão: sendo uma com café adoçado com açúcar e outra com café amargo, sendo disponibilizado adoçante para o café ser adoçado na hora, Salgadinhos assados, tortas de frango, bolos, bolinhas de queijo;	UND	100		
63	Garçom: disponível durante toda a programação no local do evento;	UND	06		
64	Recepção para o evento: 2 (duas) pessoas para controle de frequência, distribuição dos crachás, blocos e canetas aos convidados.	UND	02		
65	50 (cinquenta) crachás para cada oficina, fabricado em papel couchê 240g/m², formato 9x12cm (largura-altura), com impressão 4/0 cores policromático, com cordão em nylon preto de 80 cm, com lugar para colocar o nome do participante em cada um.	UND	50		
66	50 (cinquenta) blocos de anotação para cada oficina, com 25 (vinte e cinco) folhas cada: fabricado em papel alcalino 75g/m², 14,8x21cm (largura-altura), impressão 4/0 cores policromático.	UND	50		

67	50 (cinquenta) canetas para cada oficina, sendo: caneta plástica com corpo translúcido. Apoio emborrachado com escrita esferográfica azul.	UND	50		
VALOR TOTAL					

VALIDADE DE 180 DIAS.

Favor mencionar os dados abaixo na proposta:

- a) **Dados cadastrais;**
- b) **Demais impostos e custos, deverão ser inclusos;**
- c) **Assinatura e data;**
- d) **E-mail e número de telefone (válidos)**

Local e Data

(Assinatura e Carimbo do Representante Legal)

OBS: RESPONDER PARA O E-MAIL – cotacao.cgplan@saude.rr.gov.br

Telefone: (95) 98404-1642 (também é WhatsApp)

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73, DE 5 DE AGOSTO DE 2020

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

[...]

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

LOCAL DE ENTREGA

A empresa CONTRATADA apresentará à CONTRATANTE, 30 (trinta) dias antes da realização do evento, os locais possíveis e disponíveis para a realização do evento, sendo esses localizados na cidade de Boa Vista – RR, o qual será definido de comum acordo entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA.

