

FUNDAÇÃO
ALEXANDRE
DE GUSMÃO

**PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO N.º 6/2015,
QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO ALEXANDRE
DE GUSMÃO E A EMPRESA PREMIER EVENTOS LTDA.**

A **FUNDAÇÃO ALEXANDRE DE GUSMÃO – FUNAG**, fundação pública, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 00.662.197/0001-24, com sede na Esplanada dos Ministérios, Bloco H, Anexo II, Térreo (Ministério das Relações Exteriores), na cidade de Brasília, Distrito Federal, CEP: 70190-900, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representada pela Senhora **MARCIA MARTINS ALVES**, carteira de identidade n.º 689.320 SSP/DF, inscrita no CPF sob o n.º 296.226.891-91, no exercício das atribuições determinadas pela Portaria n.º 160, de 28 de junho de 2012, publicada no Diário Oficial da União do dia 29 de junho de 2012, e a Empresa **PREMIER EVENTOS LTDA**, com sede na Alameda Augusto Stelfeld n.º 456, Loja 01 – bairro: Centro, na cidade de Curitiba, Paraná, CEP: 80.410-140, inscrita no CNPJ sob o n.º 03.118.191/0001-89, daqui por diante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Senhor **NILTON JOSÉ MIGLIOZZI**, carteira de identidade n.º 4.158.522-6 SSP/PR, inscrito no CPF sob o n.º 709.724.949-87, resolvem celebrar o presente Termo Aditivo, de acordo com o que consta no Processo FUNAG n.º 09100.000154/2015-66 e em conformidade com as normas estabelecidas na Lei 8.666/93, de 21 de junho de 1993, e demais normas complementares, com suas alterações e mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O presente Termo Aditivo tem por objeto prorrogar o prazo de vigência do Contrato por mais 12 meses, pelo período de **14/10/2016 a 14/10/2017**, bem como promover o Reequilíbrio Econômico-Financeiro do Contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO VALOR

2.1 O novo valor anual do Contrato passa a ser de R\$ 3.374.430,75 (três milhões, trezentos e setenta e quatro mil, quatrocentos e trinta reais e setenta e cinco centavos), para o período de 14/10/2016 a 14/10/2017, conforme os valores da nova Planilha de Composição de Preços (Anexo I), parte integrante do Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1 As despesas para o exercício de 2016, para atender ao objeto do presente Termo, correrão a conta dos recursos da **CONTRATANTE**, Programa de Trabalho n.º 07573208223670001, Elemento de Despesa 339039, Fonte 0100 e 2016NE800018.

CLÁUSULA QUARTA - DA RATIFICAÇÃO

4.1 Ficam ratificadas as demais Cláusulas do Contrato originário, que não colidam com as alterações contidas no presente Termo Aditivo.

CLÁUSULA QUINTA - DA PUBLICIDADE

5.1 A publicação do extrato do presente Termo no Diário Oficial da União será providenciada pela CONTRATANTE, nos termos da legislação vigente.

CLÁUSULA SEXTA - DO FORO

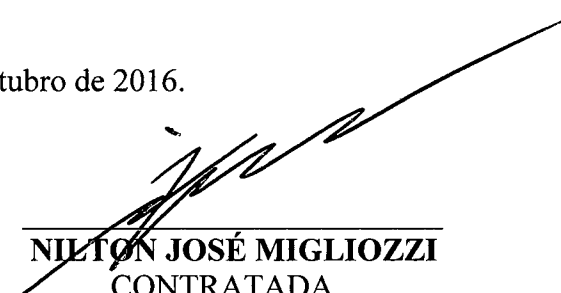
6.1 Será competente o foro da cidade de Brasília, Distrito Federal, para dirimir eventuais litígios referentes ao presente Termo.

E por estarem de acordo com o ajustado neste Instrumento, as partes assinam o presente Termo Aditivo em 2 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo identificadas.

Brasília, 11 de outubro de 2016.

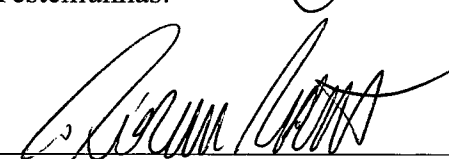


MARCIA MARTINS ALVES
CONTRATANTE



NILTON JOSÉ MIGLIOZZI
CONTRATADA

Testemunhas:



Assinatura
Nome: Dirceu Ceccatto
RG: 2535506 SSP-DF
CPF: 002064921-54

Dirceu Ceccatto
Analista de Relações Internacionais
Slape 1808779



Assinatura
Nome: Hugo Martins Melo
RG: 2509143 SSP DF
CPF: 012.364.941-21





Anexo I
Contrato nº 6/2015 - Brasília - 1º Termo Aditivo

FUNDAÇÃO ALEXANDRE DE GUSMÃO
Fls. 2667
Rubrica: 8
- C.A.F.I. -

FUNDAÇÃO ALEXANDRE DE GUSMÃO
Fls. 2640
Rubrica: 8
- D.A. -

				1º Termo Aditivo		
SERVIÇOS	ESPECIFICAÇÕES		Unidade de Medida	Qtde	Vi. Unt.	Vi. Total
1.	SERVIÇOS DE HOSPEDAGEM, COM OU SEM ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO, TRANSPORTES/TRANSFERS E RESPECTIVOS RECURSOS HUMANOS					
1.1	HOSPEDAGEM					
1.1.1	Apartamento Individual categoria "muito confortável", do "Guia Quatro Rodas"	Hotéis de categoria "muito confortável", conforme classificação da versão atualizada do "Guia Quatro Rodas", Ed. Abril, c/café da manhã, acesso a Internet incluso e taxa de serviço.	Diária	250	R\$ 544,40	R\$ 136.100,00
1.1.2	Apartamento Individual categoria "confortável", do "Guia Quatro Rodas"	Hotéis de categoria "confortável", conforme classificação da versão atualizada do "Guia Quatro Rodas", Ed. Abril, c/café da manhã, acesso a internet incluso e taxa de serviço.	Diária	800	R\$ 426,35	R\$ 341.080,00
SUBTOTAL					R\$	477.180,00
1.2	ALIMENTAÇÃO –EM AMBIENTE HOTELEIRO		Unidade de Medida	Qtde.	Vi. Unt.	Vi. Total
1.2.1	Fornecimento de água mineral, sem gás – garrafa de 250 ml	água mineral, sem gás – garrafa 250ml	Unidade	1000	R\$ 4,36	R\$ 4.360,00
1.2.2	Fornecimento de água mineral, com gás – garrafa 250 ml	água mineral, com gás – garrafa 250ml	Unidade	200	R\$ 4,47	R\$ 894,00
1.2.3	Almoço ou Jantar	Entrada (Opções): pratos frios (saladas/cremes/mousses); Prato principal: opções de pratos quentes (peixe, aves e carne), com respectivas guarnições e opções de massas; Sobremesa (Opções): tipos de doces, frutas variadas da estação e sorvete; Bebidas: 2(duas) unidades entre as seguintes opções: água mineral natural ou gasosa em garrafa individual de 250ml, suco natural, água de coco em copo individual de 300ml ou refrigerante em lata 350ml e 1 xícara de café.	Por pessoa	2000	R\$ 72,69	R\$ 145.380,00
SUBTOTAL					R\$	150.634,00
1.3	TRANSPORTES/TRANSFER - Dentro do município do evento ou entre municípios		Unidade de Medida	Qtde.	Vi. Unt.	Vi. Total
1.3.1	Micro ônibus tipo executivo – 28 pax	Com motorista, celular, combustível, ar condicionado, franquia de até 200km por dia, capacidade de transporte para 28 pessoas sentadas.	Diária de 10h	30	R\$ 912,57	R\$ 27.377,10
1.3.2	Micro ônibus tipo executivo – 28 pax (Km Excedente)	Micro ônibus tipo executivo – 28 pax (Km Excedente)	Km	100	R\$ 7,00	R\$ 700,00
1.3.3	Micro ônibus tipo executivo – 28 pax (Hora Excedente)	Micro ônibus tipo executivo – 28 pax (Hora Excedente)	Hora	60	R\$ 82,32	R\$ 4.939,20
1.3.4	Ônibus tipo executivo – 46 pax	Com motorista, celular, direção hidráulica, combustível, ar condicionado, franquia de até 200km por dia, capacidade de transporte para 46 pessoas sentadas.	Diária de 10h	15	R\$ 1.414,17	R\$ 21.212,55
1.3.5	Ônibus tipo executivo – 46 pax (Km Excedente)	Ônibus tipo executivo – 46 pax - (Km Excedente)	Km	100	R\$ 15,00	R\$ 1.500,00
1.3.6	Ônibus tipo executivo – 46 pax (Hora Excedente)	Ônibus tipo executivo – 46 pax - (Hora Excedente)	Hora	30	R\$ 119,76	R\$ 3.592,80
1.3.7	Veículo passeio executivo	Na cor preta com no máximo dois anos de uso, com motorista, celular, 04(quatro) portas, direção hidráulica, combustível, ar condicionado (motor 1.6 a 2.0), franquia de até 200km por dia.	Diária de 10h	150	R\$ 518,25	R\$ 77.737,50
1.3.8	Veículo passeio executivo (Km Excedente)	Veículo passeio executivo (Km Excedente)	Km	100	R\$ 7,00	R\$ 700,00
1.3.9	Veículo passeio executivo (Hora Excedente)	Veículo passeio executivo (Hora Excedente)	Hora	150	R\$ 46,96	R\$ 7.044,00
1.3.10	Veículo passeio simples	No máximo dois anos de uso, com motorista, celular, 04(quatro) portas, direção hidráulica, combustível, ar condicionado (motor 1.0 ou 1.4), franquia de até 200km por dia.	Diária de 10h	60	R\$ 365,41	R\$ 21.924,60
1.3.11	Veículo passeio simples (Km Excedente)	Veículo passeio simples (Km Excedente)	Km	100	R\$ 7,00	R\$ 700,00
1.3.12	Veículo passeio simples (Hora Excedente)	Veículo passeio simples (Hora Excedente)	Hora	120	R\$ 33,67	R\$ 4.040,40

[Assinatura]

1.3.13	Van - 12 pax	Com motorista, celular, direção hidráulica, com capacidade para 12 passageiros, com motorista, combustível, ar condicionado e franquia de até 200km por dia. Adequada e adaptada para possíveis passageiros portadores de necessidades especiais.	Diária de 10h	50	R\$ 663,75	R\$ 33.187,50
1.3.14	Van - 12 pax (Km Excedente)	Van - 12 pax (Km Excedente)	Km	100	R\$ 7,00	R\$ 700,00
1.3.15	Van - 12 pax (Hora Excedente)	Van - 12 pax (Hora Excedente)	Hora	100	R\$ 57,36	R\$ 5.736,00
SUBTOTAL						R\$ 211.091,65
1.4	RECURSOS HUMANOS -HOSPEDAGEM E TRANSPORTE/TRANSFERS		Unidade de Medida	Qtde.	Vi. Unt.	Vi. Total
1.4.1	Coordenador de transporte	Profissional responsável para supervisionar, coordenar as operações de transporte de pessoas, elaborar e controlar metas, planilhas de transfers, cumprimentos de prazos e qualidade no atendimento. Responsável pela estratégia de prestação de serviços de transporte de autoridades e colaboradores participantes do evento. É obrigatória a experiência prévia em funções de coordenador na área de transportes. Esse profissional deverá estar à disposição, em tempo integral, antes, durante e depois do evento, e terá que ser expressamente demandado com antecedência de acordo com a necessidade do evento. O traslado/transfer aeroporto-hotel ou evento-aeroporto deverá abranger profissional qualificado para receptivo no aeroporto, o que não poderá ser feito pelo motorista do veículo.	Diária de 8 horas	30	R\$ 100,00	R\$ 3.000,00
1.4.2	Coordenador de transporte (Hora Excedente)	Hora excedente	hora	60	R\$ 10,00	R\$ 600,00
1.4.3	Coordenador de Hospedagem	Profissional capacitado para supervisionar, coordenar com o hotel desde o "check-in", o "check-out" e a alimentação dos hóspedes de acordo com a lista de participantes definida pela Fundação. O profissional deverá estar à disposição, em tempo integral desde o "check-in" até o "check-out", e terá que ser expressamente demandado com antecedência de acordo com a necessidade do evento. Poderá ser requisitado que o profissional contratado tenha fluência no idioma do evento.	Diária de 8 horas	100	R\$ 100,00	R\$ 10.000,00
1.4.4	Coordenador de Hospedagem (Hora Excedente)	Hora excedente	hora	100	R\$ 10,00	R\$ 1.000,00
SUBTOTAL						R\$ 14.600,00
1.5	SERVIÇOS DE LOGÍSTICA		Unidade de Medida	Qtde.	Vi. Unt.	Vi. Total
ALIMENTAÇÃO/EVENTOS						
1.5.1	Fornecimento de água mineral sem gás – garrafa 250ml	Fornecimento de água mineral em garrafa individual de 250 ml, taças de vidro de boa qualidade e bandejas para mesas diretoras e salas de apoio pelo período do evento. Compõem o serviço: garçom para reposições, mesa forrada com toalha branca, verde ou preta, à escolha do responsável pelo evento; água em garrafa de 250 ml, lacrada de fábrica, sem gás, gelada ou fresca, acondicionadas em baldes de aço inox ou acrílico, acompanhada de taças. Sempre que demandado formalmente pelo gestor(a), será servida à mesa diretora pelo garçom. Compõe o serviço: mesa forrada para exposição da bebida, com toalha na cor definida na Ordem de Serviço, cor branca, verde musgo ou preta, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo. No preço unitário das garrafas, devem estar agregados os custos descritos neste item.	Unidade	2000	R\$ 3,00	R\$ 6.000,00
1.5.2	Instalação e manutenção de bebedouros	Instalação e manutenção de bebedouros, tipo geladeira, com fornecimento de copos descartáveis de boa qualidade e lixeira pelo período do evento. Devem estar agregados todos os custos descritos neste item.	Diária	70	R\$ 40,00	R\$ 2.800,00
1.5.3	Fornecimento de garrafão de água mineral 20 litros (cheio)	Fornecimento de garrafão de água, tipo galão 20 (vinte) litros (cheio), padrão ABNT, pelo período do evento, quando não demandado serviço de café e água.	Unidade	150	R\$ 25,00	R\$ 3.750,00

1.5.4	Coquetel	Serviço volante. Todos os utensílios e detalhes de metal deverão ser feitos de aço inoxidável liso ou escovado. Equipe de apoio: coordenador; garçons; copeiros; cozinheiro. Tempo de duração: 60 a 120 minutos. Serviço de alimentos, em porções individuais dispostas à bandeja: 12 (doze) tipos de iguarias (canapés, folhados, quiches, tartelettes, mousses e patisserie); um tipo de prato quente em pequenas porções (sugestões: escondidinhos, suflês, risotos e ceviches, em sabores e com ingredientes que preferencialmente homenageiem, para além da culinária internacional, a culinária brasileira), em tigelas individuais; dois tipos de mini doce (sugestões: trufas de chocolate meio amargo, mini doces de ovos, mini doces de coco). Serviço de bebidas, em taças dispostas à bandeja: Água mineral, com e sem gás; 2 (dois) tipos de sucos de frutas (com e sem açúcar); 2 (dois) tipos de refrigerantes, ambos com opções regular e "zero"; coquetel de frutas sem álcool. Guardanapos e portaguardanapos. Para descanso e dispensa domum ou balsâmico, e sal. Tábua de frios e queijos variados e cesta com quatro tipos de pães. 2 (dois) tipos de pratos frios (mousse, salpicão); 2 (dois) tipos de salgados (sugestões: suflê, crepe, risoto, quic	Por pessoa	500	R\$	50,00	R\$	25.000,00
1.5.5	Coffee Break	Bebidas: Café de 1ª qualidade (selo ABIC) elaborado sem adoçar e água filtrada aquecida à temperatura de 80°C, acondicionados em garrafa térmica em aço escovado, para serviço de café e chá. Chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa de madeira (sugestões: chá preto ou verde e mais duas opções: camomila, frutas vermelhas, erva-doce, cidreira, hortelã). Leite, chocolate, cappuccino. Açúcar refinado especial, em açucareiro ou sachê; adoçante em sachê ou em porta-adoçante; 2 (dois) tipos de suco de frutas com e sem açúcar (sugestões de sabor: laranja, pêssego, manga, pera, uva, caju, goiaba); água mineral com e sem gás, gelada e fresca, em garrafas de 250ml; 2 (dois) tipos de refrigerantes (regular e diet) em mini garrafas, que poderão ser dispostos, preferencialmente, em baldes de aço inox ou de acrílico. Alimentos: até 2 (dois) tipos de minissanduíches (sugestões de pão: brioche, ciabatta, de grãos, integral), servidos em peças de vidro com suporte de metalbandeja; a porção de petit-fours será servida à mesa diretora do evento ou disposta em mesa fixa sempre que a pedido do responsável pelo evento e desde que prevista na Ordem de Serviço; água em garrafa de 250 ml, lacrada de fábrica, sem gás, gelada ou fresca, acondicionadas em baldes de aço inox ou acrílico, acompanhada de taças de vidro; café, elaborado sem adoçar e acondicionado em bule de inox apropriado; térmica; conjuntos com xicara e pires para café e colher de café; açúcar refinado especial e adoçante, ambos em sachê; base e tampa para cobrir as taças em inox. Petit-fours e pães de queijo mal assados ou que apresentem marcas de torra, bem como os endurecidos e ressecados serão recusados pelo responsável pelo evento e deverão ser prontamente substituídos. Compõe o serviço: mesa forrada para exposição de alimentos e bebidas, com toalha na cor definida na Ordem de Serviço, cor branca, verde musgo ou preta, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo. Duração do serviço: até 4 (quatro) horas e	Por pessoa	1500	R\$	30,00	R\$	45.000,00

Ampliar

1.5.6	Brunch	Bebidas: Café de 1ª qualidade (selo ABIC) elaborado sem adoçar e água filtrada aquecida à temperatura de 80°C, acondicionados em garrafa térmica em aço escovado, para serviço de café e chá. Chá em sachês acondicionados em envelopes individuais (embalagem de fábrica) e dispostos em caixa de madeira (sugestões: chá preto ou verde e mais duas opções: camomila, frutas vermelhas, erva-doce, cidreira, hortelã). Leite, chocolate, cappuccino. Açúcar refinado especial, em açucareiro ou sachê; adoçante em sachê em porta-adoçante; 2 (dois) tipos de suco de frutas com e sem açúcar (sugestões de sabor: laranja, pêssego, manga, pera, uva, caju, goiaba); água mineral com e sem gás, gelada e fresca, em garrafas de 250ml; 2 (dois) tipos de refrigerantes (regular e diet) em mini garrafas, que poderão ser dispostos, preferencialmente, em baldes de aço inox ou acrílico. Alimentos: 2 (dois) tipos de saladas, em peça de vidro com ou sem suporte de metal; molho para salada, em molheira; galheteiro com azeite extra virgem, vinagre comum ou balsâmico, e sal. Tábua de frios e queijos variados e cesta com quatro tipos de pães. 2 (dois) tipos de pratos frios (mousse, salpicão); 2 (dois) tipos de salgados (sugestões: suflê, crepe, risoto, quiche) servidos em réchaud; um tipo de massa ou crepe com dois tipos de molhos (sugestões de massa: pennerigatte, ravióli, mini canelone) servidos em réchaud. 2 (dois) tipos de pratos quentes (carne ou frango ou peixe ou camarão ou bacalhau) servidos em réchaud. 2 (dois) tipos de mini doce e 1(um) tipo de torta doce (sugestões: mini churros recheados com doce de leite, cocada assada, docinho de festa, muffin, tartelette de frutas, bombas de creme, chocolate ou café), servidos em peças de vidro com suporte de metal. 3 (três) tipos de frutas laminadas (sugestões: manga, mamão papaia, melão, abacaxi, uva) ou salada de frutas sem açúcar. 2 (dois) tipos de frutas secas (sugestões: damasco, ameixa, castanha de caju, castanha do Pará), em peças de vidro com ou sem suporte de metal. Serviço à americana. Todos os utensílios e detalhes de metal deverão ser feitos de aço inoxidável liso ou escovado. Equipe de apoio: garçons, copeiros. Compõe o serviço: mesa forrada com toalha branca, verde musgo ou preta, cumbucas em vidro com capacidade para 150g de petit-fours e 12 (doze) unidades de minipães de queijo assados ao ponto (relação ideal de 4(quatro) unidades para cada participante). Café de 1ª qualidade (selo ABIC) elaborado sem adoçar e água filtrada aquecida à temperatura de 80°C, acondicionados em garrafa térmica em aço escovado, para serviço de café e chá. Serviço à americana ou destinado a servir os palestrantes ou debatedores do evento à mesa. Todos os utensílios e detalhes de metal deverão ser feitos de aço inoxidável liso ou escovado. Equipe de apoio: garçons, copeiros. Periodicidade: por até quatro horas de evento. Regras do serviço: os garçons deverão servir à mesa sempre com o auxílio de bandeja; a porção de petit-fours será servida à mesa diretora do evento ou disposta em mesa fixa sempre que a pedido do responsável pelo evento e desde que prevista na Ordem de Serviço; água em garrafa de 250 ml, lacre de fábrica, sem gás, gelada ou fresca, acondicionadas em baldes de aço inox ou acrílico, acompanhada de taças de vidro; café, elaborado sem adoçar e acondicionado em bule de inox apropriado; térmica; conjuntos com xícara e pires para café e colher de café; açúcar refinado especial e adoçante, ambos em sachê; base e tampa para cobrir as taças em inox. Petit-fours e pães de queijo mal assados ou que apresentem marcas de torra, bem como os endurecidos e ressecados serão recusados pelo responsável pelo evento e deverão ser prontamente substituídos. Compõe o serviço: mesa forrada para exposição de alimentos e bebidas, com toalha na cor definida na Ordem de Serviço, cor branca, verde musgo ou preta, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo. Duração do serviço: até 4	Por pessoa	500	R\$	38,00	R\$	19.000,00
1.5.7	Petit-Fours, mini pão de queijo, café e água	Porção com 150 g de petit-fours assados ao ponto; relação ideal de 50g para cada participante (opções de sabor: amanteigado de castanha e ou ervas finas). Porção com 12 (doze) unidades de minipães de queijo assados ao ponto (relação ideal de 4(quatro) unidades para cada participante). Equipe de apoio: garçons, copeiros. Compõe o serviço: mesa forrada com toalha branca, verde musgo ou preta, cumbucas em vidro com capacidade para 150g de petit-fours e 12 (doze) unidades de minipães de queijo. Café de 1ª qualidade (selo ABIC) elaborado sem adoçar e água filtrada aquecida à temperatura de 80°C, acondicionados em garrafa térmica em aço escovado, para serviço de café e chá. Serviço à americana ou destinado a servir os palestrantes ou debatedores do evento à mesa. Todos os utensílios e detalhes de metal deverão ser feitos de aço inoxidável liso ou escovado. Equipe de apoio: garçons, copeiros. Periodicidade: por até quatro horas de evento. Regras do serviço: os garçons deverão servir à mesa sempre com o auxílio de bandeja; a porção de petit-fours será servida à mesa diretora do evento ou disposta em mesa fixa sempre que a pedido do responsável pelo evento e desde que prevista na Ordem de Serviço; água em garrafa de 250 ml, lacre de fábrica, sem gás, gelada ou fresca, acondicionadas em baldes de aço inox ou acrílico, acompanhada de taças de vidro; café, elaborado sem adoçar e acondicionado em bule de inox apropriado; térmica; conjuntos com xícara e pires para café e colher de café; açúcar refinado especial e adoçante, ambos em sachê; base e tampa para cobrir as taças em inox. Petit-fours e pães de queijo mal assados ou que apresentem marcas de torra, bem como os endurecidos e ressecados serão recusados pelo responsável pelo evento e deverão ser prontamente substituídos. Compõe o serviço: mesa forrada para exposição de alimentos e bebidas, com toalha na cor definida na Ordem de Serviço, cor branca, verde musgo ou preta, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo. Duração do serviço: até 4	Por pessoa	1500	R\$	8,00	R\$	12.000,00
1.5.8	Serviço de água e café	Café de 1ª qualidade (selo ABIC) elaborado sem adoçar e água filtrada aquecida à temperatura de 80°C, acondicionados em garrafa térmica em aço escovado, para serviço de café e chá. Serviço à americana ou destinado a servir os palestrantes ou debatedores do evento à mesa. Todos os utensílios e detalhes de metal deverão ser feitos de aço inoxidável liso ou escovado. Equipe de apoio: garçons, copeiros. Periodicidade: por até quatro horas de evento. Regras do serviço: os garçons deverão servir à mesa sempre com o auxílio de bandeja; água em garrafa de 250 ml, lacre de fábrica, sem gás, gelada ou fresca, acondicionadas em baldes de aço inox, acompanhada de taças de vidro; café, elaborado sem adoçar e acondicionado em bule de inox apropriado; térmica; conjuntos com xícara e pires para café e colher de café; açúcar refinado especial e adoçante, ambos em sachê; base e tampa para cobrir as taças em inox.	Por pessoa	1000	R\$	15,00	R\$	15.000,00

1.5.9	Almoço no ambiente do evento	"BUFFET COMPLETO" - Entrada (Opções): pratos frios (saladas/cremes/mousses). Prato principal: opções de pratos quentes (peixe, aves e carne), com respectivas guarnições e opções de massas. Sobremesa (Opções): tipos de doces, frutas variadas da estação e sorvetes. Bebidas: até 2 (duas) unidades entre as seguintes opções: água mineral natural ou gasosa em garrafa individual de 250ml, suco natural, água de coco em copo individual de 300ml ou refrigerante em lata de 350ml, e uma xícara de café. Equipe de apoio: coordenador, garçons, copeiros, cozinheiro.	Por pessoa	1000	R\$	50,00	R\$	50.000,00
1.5.10	Almoço ou Jantar -Tipo 1 (Externo ao ambiente do Evento)	"BUFFET COMPLETO" - Entrada (Opções): pratos frios (saladas/cremes/mousses). Prato principal: opções de pratos quentes (peixe, aves e carne), com respectivas guarnições e opções de massas. Sobremesa (Opções): tipos de doces, frutas variadas da estação e sorvetes. Bebidas: até 2 (duas) unidades entre as seguintes opções: água mineral natural ou gasosa em garrafa individual de 250ml, suco natural, água de coco em copo individual de 300ml ou refrigerante em lata de 350ml, e uma xícara de café. Em estabelecimentos do ramo de alimentação (restaurantes, churrascarias e similares) de categoria "Confortável", com cozinha ranqueada como "Excelente cozinha" ou "Muito boa cozinha", conforme classificação da versão atualizada do "Guia Quatro Rodas", da Editora Abril.	Por pessoa	400	R\$	55,00	R\$	22.000,00
1.5.11	Almoço ou Jantar - Tipo 2 (Externo ao ambiente do Evento)	"A LA CARTE" — Entrada 02 (duas) opções pratos frios (saladas/cremes/mousses). Prato principal: 2 (dois) tipos de pratos quentes (peixe, aves e carne), com respectivas guarnições e 2 (dois) tipos de massas. Sobremesa: 1 (uma) entre as seguintes opções: 02 (dois) tipos de doces, frutas variadas da estação, sorvetes, 1 (um) tipo de torta e 2 (dois) mousses. Bebidas: até 2 (duas) unidades entre as seguintes opções: água mineral natural ou gasosa em garrafa individual de 250ml, suco natural, água de coco em copo individual de 300ml, refrigerante em lata 350ml ou coquetel de frutas (sem álcool), e uma xícara de café. Em estabelecimentos do ramo de alimentação (restaurantes, churrascarias e similares) de categoria "Luxo", com cozinha ranqueada como "Excelente cozinha" ou "Muito boa cozinha", conforme classificação da versão atualizada do "Guia Quatro Rodas", da Editora Abril	Por pessoa	400	R\$	60,00	R\$	24.000,00
SUBTOTAL							R\$	224.550,00
1.6	RECURSOS HUMANOS/EVENTOS		Unidade de Medida	Qtde.		VI. Unt.		VI. Total
1.6.1	Assessoria prévia	Profissional com experiência comprovada em planejamento e organização dos eventos e no trato com autoridades, sendo 3 (três) diárias por evento. Quando se tratar de demanda de apenas um tipo de serviço (ex: transfer, hospedagem, coffee break ou outro), será pago somente 1 (um) dia de assessoria prévia.	Diária	150	R\$	50,00	R\$	7.500,00
1.6.2	Coordenador de Eventos	Profissional com experiência na coordenação, organização, responsável pelo acompanhamento, montagem, realização e desmontagem devendo possuir experiência comprovada no trato com autoridades. O profissional deverá estar à disposição em tempo integral, inclusive na montagem, no decorrer do evento e na desmontagem do evento.	Diária	180	R\$	100,00	R\$	18.000,00
1.6.3	Recepcionista Português	Profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizada, devendo possuir experiência no trato com autoridades.	Diária de 8 horas	95	R\$	150,00	R\$	14.250,00
1.6.4	Recepcionista Português (Hora Extra)	Hora Extra do profissional Recepcionista Português.	Hora	100	R\$	15,00	R\$	1.500,00
1.6.5	Recepcionista Bilingüe (idioma básico)	Profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizada, com fluência em um dos seguintes idiomas (inglês ou espanhol ou francês, conforme demandado), além da língua portuguesa, devendo possuir experiência no trato com autoridades.	Diária de 8 horas	95	R\$	200,00	R\$	19.000,00

aplicado

1.6.6	Recepcionista Bilingüe (idioma básico) (Hora Extra)	Hora Extra do profissional Recepcionista Bilingüe.	Hora	100	R\$ 20,00	R\$ 2.000,00
1.6.7	Auxiliar de Serviços Gerais	Profissional com experiência, devendo possuir experiência no trato com autoridades e desenvoltura para apoio a eventos em tarefas de serviços gerais. A Contratada deverá dispor ao profissional de serviços gerais instrumentos, equipamento de segurança e uniforme adequados à consecução do serviço, conforme atividades a serem implementadas, de acordo com normas de segurança do trabalho e biossegurança.	Diária de 8 horas	50	R\$ 80,00	R\$ 4.000,00
1.6.8	Auxiliar de Serviços Gerais(Hora extra)	Hora extra	Hora	100	R\$ 8,00	R\$ 800,00
1.6.9	Segurança	Profissional treinado e capacitado para execução de segurança desarmada diurna ou noturna, conforme demanda, uniformizado e com apresentação de nada consta nos termos da legislação em vigor.	Diária de 8 horas	80	R\$ 150,00	R\$ 12.000,00
1.6.10	Segurança (Hora extra)	Hora Extra do profissional Segurança	Hora	100	R\$ 15,00	R\$ 1.500,00
1.6.11	Limpeza e Conservação	Profissionais treinados, capacitados e uniformizados para execução dos serviços de limpeza e conservação, com honorários compatíveis com o piso sindical da categoria, incluindo todo o material e equipamentos necessários, tais como: luvas, botas adequadas, carrinho para coleta em geral, pano de chão, aspirador, vassouras, baldes, produtos químicos e etc. A Contratada deverá dispor ao profissional de limpeza e conservação, equipamento de segurança e uniforme adequados à consecução do serviço, de acordo com normas de segurança do trabalho e biossegurança.	Diária de 8 horas	80	R\$ 100,00	R\$ 8.000,00
1.6.12	Limpeza e Conservação (Hora extra)	Hora Extra	Hora	100	R\$ 10,00	R\$ 1.000,00
SUBTOTAL						R\$ 89.550,00
1.7	ESPECIALIZADOS		Unidade de Medida	Qtde.	Vi. Unt.	Vi. Total
1.7.1	Intérprete e/ou Tradutor Simultâneo de idiomas básicos	Intérprete e/ou tradutor treinado, capacitado e com experiência comprovada para acompanhamento de reuniões, visitas etc.	Diária de 6h	90	R\$ 1.254,31	R\$ 112.887,90
1.7.2	Intérprete e/ou Tradutor Simultâneo de idiomas básicos(Hora Extra)	Hora Extra	Hora	90	R\$ 135,12	R\$ 12.160,80
1.7.3	Intérprete e/ou Tradutor Simultâneo de idiomas raros	Intérprete e/ou tradutor treinado, capacitado e com experiência comprovada para acompanhamento de reuniões, visitas etc.	Diária de 6h	20	R\$ 1.457,13	R\$ 29.142,60
1.7.4	Intérprete e/ou Tradutor Simultâneo de idiomas raros(Hora Extra)	Hora Extra	Hora	20	R\$ 155,23	R\$ 3.104,60
SUBTOTAL						R\$ 157.295,90
1.8	ESTANDES E OUTROS MATERIAIS		Unidade de Medida	Qtde.	Vi. Unt.	Vi. Total
1.8.1	Estande montagem básica – TS	Estrutura modular, Paineis TS dupla face 2,20A, carpete em cor a ser definida de 4mm fixado no piso com fita banana/dupla face, paredes divisórias em material tipo octanorme, laminados TS na cor branca, iluminação tipo spot, tomadas de 3 (três) pinos, arandela, 1 (uma) testeira 1X0,5m em policarbonato, com identificação adesiva com nome do expositor em caixa alta, 1 (um) balcão com gaveta com chave, 1 (uma) banquetta, 1 (uma) mesa redonda (tipo Bistrô) com tampa de vidro e pés cromados com 4 (quatro) cadeiras, prateleiras, depósito, 2 (dois) baús, extintor e armários. Cenografia externa: parede canaletada construída em madeira pintada com aplicação de logomarca; montagem, iluminação e instalações elétricas necessárias, fita de isolamento de área e tecido TNT (conforme a demanda do evento). Necessidade de apresentação prévia de projeto com planta baixa e leilante para aprovação da Contratante, com antecedência de até 15 (dias) antes do evento	M2	250	R\$ 65,00	R\$ 16.250,00
1.8.2	Estande montagem especial	Painel em MPF, piso e cobertura conforme evento ou estrutura modular com utilização de outros materiais, como, peças em madeira, serralheria, vidro, sistema "spider", "Box truss", entre outros. Carpete em cor a ser definida de 4mm fixado, iluminação com alta qualidade e tecnologia e instalações elétricas necessárias, tomadas de 3 (três) pinos, arandelas, 1 (um) balcão com gaveta com chave, 2 (duas) banquetas altas, 2 (duas) mesas redondas (tipo Bistrô) com tampa de vidro e pés cromados com 4 (quatro) cadeiras, prateleiras, depósito, 3 (três) baús, extintor e armários. Cenografia externa: parede canaletada construída em madeira pintada com aplicação de logomarca. Paisagismo, montagem, fita de isolamento de área e tecido TNT (conforme a demanda do evento). Necessidade de apresentação prévia de projeto com planta baixa e leilante para aprovação da Contratante, com antecedência de até 15 (dias) antes do evento.	M2	250	R\$ 120,00	R\$ 30.000,00
1.8.3	Gerador de Energia	500 KVA	Diária	10	R\$ 1.999,44	R\$ 19.994,40

Handwritten signature/initials

1.8.4	Régua de energia	Régua de energia com, no mínimo, 4 entradas para tomada.	Unidade	60	R\$	1,00	R\$	60,00
1.8.5	Cadeira estofada fixa sem braço	Sem braços para plateia.	Unidade	1000	R\$	5,50	R\$	5.500,00
1.8.6	Bistrô	Com tampo de vidro e pés inox e 3 (três) banquetas com encosto em estrutura interna em aço inox, com espuma poliuretano injetada, estrutura com acabamento cromado e acento em couro sintético.	Unidade	30	R\$	20,00	R\$	600,00
1.8.7	Mesa redonda para Buffet- 04 lugares	Mesas redonda 1,20m de diâmetro e 75cm de altura, com pernas dobráveis em tubo em aço carbono de 1", sistema de dobradiças com travas automáticas, tampo em compensado 18 mm, acabamento em fórmica, com bordas, forradas com toalhas na cor verde musgo, branca ou preta, cobre mancha em tecido fino, na cor definida na Ordem de Serviços, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, com cadeiras	Unidade	80	R\$	40,00	R\$	3.200,00
1.8.8	Mesa redonda para Buffet- 06 lugares	Mesas redonda 1,40m de diâmetro e 75cm de altura, com pernas dobráveis em tubo em aço carbono de 1", sistema de dobradiças com travas automáticas, tampo em compensado 18 mm, acabamento em fórmica, com bordas, forradas com toalhas na cor verde musgo, branca ou preta, cobre mancha em tecido fino, na cor definida na Ordem de Serviços, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, com cadeiras.	Unidade	60	R\$	45,00	R\$	2.700,00
1.8.9	Mesa redonda para Buffet- 08 lugares	Mesas redonda 1,60m de diâmetro e 75cm de altura, com pernas dobráveis em tubo em aço carbono de 1", sistema de dobradiças com travas automáticas, tampo em compensado 18 mm, acabamento em fórmica, com bordas, forradas com toalhas na cor verde musgo, branca ou preta, cobre mancha em tecido fino, na cor definida na Ordem de Serviços, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo, com cadeiras.	Unidade	40	R\$	50,00	R\$	2.000,00
1.8.10	Pranchão (para 3 pessoas)	Mesas Retangulares 1,80x0,60m e 75cm de altura, com pernas dobráveis em tubo em aço carbono de 1", sistema de dobradiças com travas automáticas, tampo em compensado 18 mm, acabamento em fórmica, com bordas.	Unidade	150	R\$	25,00	R\$	3.750,00
1.8.11	Materiais em lona (banner, faixa de mesa)	Impressão e acabamento em lona vinílica 300 dpi, 4/0 cores.	M²	300	R\$	39,67	R\$	11.901,00
1.8.12	Materiais em lona (fundo de palco)	Impressão em lona vinílica 300 dpi, acabamento e montagem de estrutura em metal, 4/0 cores.	M²	350	R\$	58,33	R\$	20.415,50
1.8.13	Adesivação de Superfícies	Plotagem em até 5 cores impressão digital - adesivo vinil - com aplicação	M²	150	R\$	60,00	R\$	9.000,00
1.8.14	Prisma de mesa em acrílico	Medindo 30 cm de comprimento, 11 cm de altura e 2mm de espessura.	Unidade	100	R\$	1,00	R\$	100,00
1.8.15	Toalha para mesa Diretora / Plenário	Formato retangular, tamanho 4 metros, em tecido de alta qualidade, estilo e padrões de acordo com o evento, na cor branca ou preta definida na solicitação de serviços específica, limpa e passada, sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo.	Unidade	200	R\$	25,00	R\$	5.000,00
1.8.16	Toalha de mesa para pranchão 3 (três) lugares	Toalhas nas cores branca ou preta, em tecido nobre, acabamento fino, nas dimensões do pranchão (serviço 2.3.10). As cores serão definidas pela Contratante.	Unidade	150	R\$	25,00	R\$	3.750,00
1.8.17	Porta Banner	Pedestal tripé 03 estágios em alumínio haste telescópica com base articulada, regulagem de altura de 1 a 3 metros.	Unidade	80	R\$	25,00	R\$	2.000,00
1.8.18	Arranjo de flores - tipo jardineira ou tipopedestal	Arranjos tipo jardineira para mesa plenária, no mínimo com 1m x 0,6m x 0,3m (largura x altura x profundidade).	Unidade	15	R\$	150,00	R\$	2.250,00
SUBTOTAL							R\$	138.470,90
1.9	EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA, REPROGRAFIA E TELECOMUNICAÇÕES		Unidade de Medida	Qtde.	VI. Unt.		VI. Total	
1.9.1	Microcomputador Intel DUAL Core, monitor 17"	Microcomputador: Com monitor LCD 17", 4GB memória RAM, HD 320GB 7200RPM, Leitor e gravador de CD/DVD Dual layer, placa de FAX MODEM 56kbps, Placa de rede 10/100/1000Mbit, Placa de rede Wireless IEEE 802.11 b/g/n, Leitor de cartão de memória SD, Teclado ABNT2 multimídia, mouse óptico com scroll, placa de som embutida com caixa de som de 200W, pelo menos 4 portas USB 2.0, com Windows 7 ou superior e Office 2007 ou superior, Internet Explorer 11, Google Chrome atualizado e estabilizador de voltagem bivolt.	Unidade	60	R\$	70,87	R\$	4.252,20
1.9.2	Notebook, Intel Dual Core, tela 15"	Memória 4GB, HD 320 GB, WebCam Embutida 1,3 Megapixel, microfone embutido, Gravador de CD/DVD Dual Layer 8x ou superior, FAX/MODEM 56kbps, placa de rede 10/100/1000Mbit, placa de rede wireless 802.11b/g/n, Bluetooth, dispositivo apontador do tipo touchpad, caixa de som embutida, pelo menos 4 portas USB 2.0, saída de vídeo VGA e HDMI, com Windows 7 ou superior e Office 2007 ou superior, Internet Explorer 11, Google Chrome atualizado	Unidade	50	R\$	86,84	R\$	4.342,00
1.9.3	Impressora Multifuncional laser colorida	Impressora laser 21ppm (preto/colorida) - modo normal; Fax Modem 33,6 Kbps; Copiadora 20 ppm em cores e 20 ppm preto/branco; Scanner 4800 DPI; com todos os insumos e materiais (papel, cartuchos/toneres e outros, quando necessário).	Unidade	60	R\$	218,57	R\$	13.114,20

m/ shoes

1.9.4	Monitor TV 55" colorida: Plasma ou LCD, Tecnologia Digital	Monitor TV — 55", Colorida: Plasma ou LCD, entrada para: VGA(D-Sub)/UHFNHF/CATV/HDMI, S-Video, FullHd, Tecnologia Digital, com Suporte ou Pedestal.	Unidade	20	R\$ 190,52	R\$ 3.810,40
1.9.5	Serviço de Reprografia (preto e branco)	Serviços de reprodução de documentos diversos (A4) em copiadora digital, monocromática, com configurações mínimas de 45ppm (normal), sorter para até 10 (dez) jogos simultâneos, alimentador e grameamento automático. Franquia de 3.000 (três mil) cópias. Incluso no serviço todos os insumos (toners, grampos e papéis adequados ao perfil do evento), inclusive 01 (um) técnico operador de copiadora.	Unidade/dia	20	R\$ 625,84	R\$ 12.516,80
1.9.6	Ponto de rede	Com tomada RJ 45, padrão CTAS, 100 mbps, com os switches necessários.	Diária	150	R\$ 75,63	R\$ 11.344,50
1.9.7	Link de Internet	Com 10 Mbps full-duplex com largura de banda entre 5 e 15 mbps; com Roteador Wireless 802.11b/g/n. Dependendo da disponibilidade da prestadora de serviços local.	Unidade	60	R\$ 1.781,25	R\$ 106.875,00
1.9.8	Link Dedicado de Internet	Com Mb/s simétrico (UP=DW) Full Duplex com garantia de velocidade 100%. Todos os links devem possuir 4IPs Válidos e Fixos para Internet. Links sem filtros de portas e suporte a VPN, BGP4 e MPLS.	Unidade	10	R\$ 2.335,42	R\$ 23.354,20
1.9.9	Roteador	Sinal de transferência mínima de 54 Mbps com frequência de 2.4 MHz a mesma de 802.11b, ter no mínimo 4 saídas para suportar múltiplos computadores – Compatível com produtos que operem com base no padrão 802.11b e 802.11g ou superior, e todos os produtos wireless. Segurança Avançada, WPA, Funcionalidades de FireWall, DMZ hosts e Suporte VPN Pass-through, controle de acesso à internet, antena desmontável com conector RSMA, DHCP Server.	Unidade	10	R\$ 77,50	R\$ 775,00
1.9.10	Internet wi-fi	Serviço de fornecimento de estrutura de acesso a internet em banda larga sem fio, com velocidade nominal mínima de 10 MBps por senha de acesso/ computador. Deverão estar previstas no custo todos os equipamentos necessários no serviço, inclusive o serviço de provedor de acesso à internet e roteadores para distribuição de sinal em modo wi-fi (sem fio padrão 802.11 a/b/g/n) e via cabo, com mínimo de oito saídas RJ-45. O Sinal wi-fi deverá ser distribuído de forma a cobrir os locais do evento, e deverá haver cabos em quantidade e comprimento suficiente para conexão.	Diária	100	R\$ 752,50	R\$ 75.250,00
SUBTOTAL						R\$ 255.634,30
1.10	SONORIZAÇÃO		Unidade de Medida	Qtde.	Vi. Unt.	Vi. Total
1.10.1	Sonorização para ambiente fechado - até 100 pessoas	A sonorização completa será composta pelos itens: DVD Player; Mesa de som amplificada com, no mínimo, 16 canais; Periféricos. Todo o cabeamento necessário para o perfeito funcionamento do sistema de sonorização. Com capacidade para gravação de áudio, 3 (três) microfones digitais tipo Gooseneck, 3 (três) microfones sem fio, MainPower de 250A, com todos os materiais necessários, inclusive 1 (um) técnico especializado..	Diária	90	R\$ 530,31	R\$ 47.727,90
1.10.2	Sonorização para ambiente fechado - até 250 pessoas	A sonorização completa será composta pelos itens: DVD Player; Mesa de som amplificada com, no mínimo, 16 canais; Periféricos. Todo o cabeamento necessário para o perfeito funcionamento do sistema de sonorização. Com capacidade para gravação de áudio, 4 (quatro) microfones digitais tipo Gooseneck, 4 (quatro) microfones sem fio, MainPower de 250A, com todos os materiais necessários, inclusive 2 (dois) técnicos especializados.	Diária	60	R\$ 707,04	R\$ 42.422,40
1.10.3	Sonorização Especial para locais com dificuldades acústicas - até 100 pessoas	A sonorização completa será composta pelos itens: DVD Player; Mesa de som amplificada com, no mínimo, 16 canais; Periféricos. Todo o cabeamento necessário para o perfeito funcionamento do sistema de sonorização. Com capacidade para gravação de áudio, 3 (três) microfones digitais tipo Gooseneck, 3 (três) microfones sem fio, MainPower de 250A, com todos os materiais necessários, inclusive 1 (um) técnico especializado..	Diária	10	R\$ 1.154,17	R\$ 11.541,70
1.10.4	Sonorização Especial para locais com dificuldades acústicas - até 250 pessoas	A sonorização completa será composta pelos itens: DVD Player; Mesa de som amplificada com, no mínimo, 16 canais; Periféricos. Todo o cabeamento necessário para o perfeito funcionamento do sistema de sonorização. Com capacidade para gravação de áudio, 4 (quatro) microfones digitais tipo Gooseneck, 4 (quatro) microfones sem fio, MainPower de 250A, com todos os materiais necessários, inclusive 2 (dois) técnicos especializados.	Diária	10	R\$ 1.410,42	R\$ 14.104,20
1.10.5	Microfone lapela	Microfone lapela sem fio UHF com fornecimento contínuo de bateria.	Unidade	10	R\$ 72,19	R\$ 721,90
1.10.6	Microfone de Mesa Digital tipo Gooseneck com haste	Suporte de mesa com alta sensibilidade. Microfone com base para mesa e suporte flexível com cápsula de condensador saída XLR.Led de cor vermelha próximo à cápsula, que acende quando o microfone é acionado e chama a atenção do operador para o mesmo acionar o canal respectivo. Conjunto (Haste+Base+Espuma)	Unidade	200	R\$ 60,82	R\$ 12.164,00

SUBTOTAL					R\$ - CAFI - 128.682,20	
1.11	GRAVAÇÃO E DESGRAVAÇÃO DE ÁUDIO		Unidade de Medida	Qtde.	Vi. Unt.	Vi. Total
1.11.1	Gravação de áudio digital	Gravação em arquivo digital, com entrega do produto final em CD, identificado com o nome do evento, data e hora, com prestação de serviços de técnico treinado e capacitado. A gravação deverá ocorrer com equipamento profissional, considerando o som dos vários microfones, quando for o caso, não consistindo meramente em captar o som ambiente. Quando já houver equipamento de som para o evento, a gravação poderá ocorrer a partir da saída de áudio desse equipamento. Prazo: 5(cinco) dias corridos.	Hora	700	R\$ 89,93	R\$ 62.951,00
1.11.2	Desgravação em Português	Com entrega do produto final em CD, com impressão (encadernado com capa dura e espiral), sendo que o prazo de entrega deverá ser previamente combinado. Considerar 1 (um) dia de desgravação para cada hora de gravação. Prazo: máximo de 1(um) dia útil para cada hora desgravada.	Hora	700	R\$ 168,75	R\$ 118.125,00
1.11.3	Desgravação de Idiomas Básicos (exceto Português)	Com entrega do produto final em CD, com impressão (encadernado com capa dura e espiral), sendo que o prazo de entrega deverá ser previamente combinado. Considerar 1 (um) dia de desgravação para cada hora de gravação.	Hora	300	R\$ 225,84	R\$ 67.752,00
1.11.4	Desgravação de idiomas Raros	Com entrega do produto final em CD, com impressão (encadernado com capa dura e espiral), sendo que o prazo de entrega deverá ser previamente combinado. Considerar 1 dia de desgravação para cada hora de gravação.	Hora	100	R\$ 291,67	R\$ 29.167,00
SUBTOTAL					R\$ 277.995,00	
1.12	SISTEMA DE TRANSMISSÃO ENTRE SALAS DE ÁUDIO/VIDEO LOCAL		Unidade de Medida	Qtde.	Vi. Unt.	Vi. Total
1.12.1	Sistema de transmissão entre salas de áudio/vídeo local	Transmissão de áudio e vídeo dentro do espaço físico onde será realizado o evento. A quantidade de pontos de transmissão deverá atender a demanda e a necessidade de acordo com o porte do evento. A transmissão de áudio será para sistemas fixos no local do evento, sistema de sonorização contratado ou caixas embutidas nos televisores de plasma/LCD quando esses forem utilizados. A transmissão de vídeo deverá ser para sistemas fixos no local do evento, projeção ou televisores de plasma/ LCD. Deverão ser inclusos amplificadores e distribuidores de sinal de áudio e de vídeo necessários para as transmissões; e demais materiais que se fizerem necessários.	Diária	5	R\$ 1.666,72	R\$ 8.333,60
SUBTOTAL					R\$ 8.333,60	
1.13	PROJEÇÃO DE IMAGENS		Unidade de Medida	Qtde.	Vi. Unt.	Vi. Total
1.13.1	Projeção de imagens - 1	Incluindo tela de 120 polegadas, projetor de 3.000 ansi lumens, passador sem fio, notebook e 1 (um) técnico especializado	Diária	100	R\$ 464,59	R\$ 46.459,00
1.13.2	Projeção de imagens - 2	Incluindo tela de 150 polegadas, projetor de 5.000 ansi lumens, passador sem fio, notebook e 1 (um) técnico especializado	Diária	10	R\$ 737,50	R\$ 7.375,00
SUBTOTAL					R\$ 53.834,00	
1.14	TRADUÇÃO SIMULTÂNEA		Unidade de Medida	Qtde.	Vi. Unt.	Vi. Total
1.14.1	Sistema tradução simultânea Infra-Vermelho (fixo)	Composto de transmissor, rádios receptores, fones de ouvido, operador e recepcionista para distribuição e controle dos fones, com cabine acústica para tradução simultânea (central de intérprete, 2 microfones e 2 fones de ouvido para os intérpretes).	Diária	80	R\$ 1.397,75	R\$ 111.820,00
1.14.2	Sistema tradução simultânea Infra-Vermelho (móvel)	Composto de transmissor, rádios receptores, fones de ouvido e operador para distribuição e controle dos fones (unidades de comutação de intérpretes com microfone e fone de ouvido estereofônico).	Diária	30	R\$ 1.265,42	R\$ 37.962,60
1.14.3	Receptor Infra-Vermelho (fixo)	Receptor infra-vermelho com fone de ouvido para no mínimo 5 (cinco) canais	Diária	400	R\$ 29,00	R\$ 11.600,00
1.14.4	Receptor Infra-Vermelho (móvel)	Receptor infra-vermelho com fone de ouvido para no mínimo 5 (cinco) canais	Diária	240	R\$ 32,54	R\$ 7.809,60
SUBTOTAL					R\$ 169.192,20	
1.15	FILMAGEM E FOTOGRAFIA		Unidade de Medida	Qtde.	Vi. Unt.	Vi. Total

[Assinatura]

1.15.1	Serviço de Filmagem Digital	Serviço de filmagem com câmeras digitais de alta resolução realizado durante o evento com mínimo de 3 (três) câmeras, 1 (um) ilha de edição de alta resolução, 1 (um) sincronizador de áudio e vídeo, 1 (um) mesa de corte para edição entre as câmeras ao vivo, 1 (um) Editor de imagem, 1 (um) revisor de conteúdo, 1 (um) produtor de produção, iluminação fria com temperatura de cor de 5600 Kelvin, em potência adequada ao ambiente, 1 (um) sistema de intercom sem fio com 4 (quatro) pontos. A Mesa de corte deve comportar no mínimo 3 (três) câmeras. A mesa de corte deve ter saídas para transmissão em telões e para transmissão pela internet e vir acompanhada com os cabos necessários. O produto final a ser entregue deve ser a filmagem editada em tempo real e deve ser entregue em mídia DVD com data e identificação do evento. Prazo de entrega: 10 (dez) dias corridos em potência adequada ao ambiente, 1 (um) sistema de intercom sem fio com 4 (quatro) pontos. Recursos Humanos: 3 (três) Cinegrafistas, 1 (um) Operador de ilha. Prazo de entrega: 10 (dez) dias corridos.	Diária de 8h	190	R\$	3.185,36	R\$	605.218,40
1.15.2	Serviço de Filmagem Digital (Hora Extra)	Hora extra	Hora	90	R\$	277,92	R\$	25.012,80
1.15.3	Serviços de Fotografia	Com entrega do produto final em mídia digital com identificação de cada foto no formato mínimo aproximado de 26x17cm e resolução mínima de 300 dpi, devendo conter, no arquivo digital, as seguintes informações: assunto, local, cidade, estado, data e crédito do fotógrafo. As fotos já devem ser entregues em formato final para impressão, cabendo ao contratado, eventuais ajustes em softwares de manipulação de imagens (ex: Photoshop). O arquivo digital deverá conter informações na foto, como data, local e nome do evento. Ao final do dia do evento, o fotógrafo deverá disponibilizar à FUNAG o arquivo/memória de foto para cópia. Prazo de entrega: 5 (cinco) dias úteis.	Diária de 8h	50	R\$	694,09	R\$	34.704,50
1.15.4	Serviços de Fotografia (hora extra)	Hora extra	Hora	20	R\$	122,57	R\$	2.451,40
SUBTOTAL							R\$	667.387,10
VALOR TOTAL							R\$	3.024.430,75
Locação de espaço físico e realização de exposições (Brasília e demais cidades exceto Rio de Janeiro)							R\$	350.000,00
Valor Total para contratação (I + II)							R\$	3.374.430,75