



ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação de espaço, equipamentos e Buffet, DJ para a realização do Encontro de Colaboradores - STARTUP EXPERINCE 2019, evento anual deste SEBRAE/RO, a ocorrer nos dias 6, 7 e 8/02/2019 em Porto Velho/RO.

2. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar espaço físico abaixo apresentado, bem como servir buffet durante os dias de evento, equipamentos e DJ conforme se segue:

2.1.1 – Espaço Físico

- a. Adequado para 130 pessoas sentadas
- b. Espaços externo para fumantes e dinâmicas
- c. Fácil acesso
- d. Camarim para os Palestrantes
- e. Proteção necessária para eventos diurnos (sol e chuva)
- f. Estrutura para montagem de telão, projetor, caixa de som e 02 microfones

2.1.2 – Equipamentos

- a. 130 cadeiras (móvel)
- b. 15 mesas redondas com toalhas brancas (móvel)
- c. Climatização
- d. Iluminação
- e. 01 Projetor
- f. 01 Telão
- g. 02 Microfones sem fio
- h. 02 Caixas de Som
- i. 02 Flip Chart
- j. 01 Bebedouro com água mineral de 20 litros
- k. 03 Mesas de Sinuca
- l. 02 Mesas de Pebolim
- m. 01 Mesas de Ping Pong
- n. 01 Mesas para jogar Dominó
- o. 03 Pufs de Maçã ou Pera
- p. 04 Redes para Descanso

2.1.3 – DJ

- a. Profissional com experiência
- b. Fornecer os equipamentos necessários para os serviços

2.1.4 – **Café da Manhã** – para 130 pessoas

- a. Café de 1ª qualidade
- b. Leite
- c. Chocolate quente
- d. 02 Tipos de suco de frutas
- e. 02 Tipos de mingaus
- f. Tapioca
- g. 02 Tipos de pães
- h. Ovos mexidos
- i. Molho de salsicha
- j. Queijos
- k. Presuntos
- l. 05 Tipos de frutas fatiadas
- m. 02 Tipos de bolos
- n. Pão de queijo

Observação: O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Ex: Rechauds, louças, prataria e talheres.

2.1.5 – **Lanches** – para 130 pessoas (acondicionados em sacolas plásticas com vedação)

- a. 01 Sanduiche de pão de forma integral com queijo e presunto
- b. 02 Tipos de sucos de caixinha pequeno (Du Valle, Da Fruta, ou superior)
- c. 01 Fruta (maçã, banana, uva e pera) variar
- d. 01 Chocolate sonho de valsa
- e. 01 Barra de cereal (variar)
- f. Chicletes
- g. Pirulitos
- h. Saquinhos de amendoim

2.1.5 – **Almoço** – para 130 pessoas

- a. 02 Tipos de saladas
- b. 02 Carnes brancas
- c. 01 vermelha
- d. 01 Arroz branco

- e. 01 Arroz temperado
- f. 01 risoto
- g. 01 Massa
- h. 03 Tipos de sucos (jarra de 1l)
- i. 02 Tipos de refrigerantes (Garrafa 2l) light e normal
- j. Água mineral com ou sem gás
- k. Café

Observação: Servidos a moda self service. O serviço deverá ser servido com todos materiais necessários para o perfeito funcionamento do serviço. Rêchauds, Sousplat, guardanapo de pano (branco), louças, prataria e talheres. Duração mínima de 2hs. A carne vermelha deverá ser filé e o frango deverá ser peito de frango.

- 2.2. Não serão aceitos produtos/serviços/materiais em desacordo com as especificações constantes do presente Termo de Referência.

3. DA PROPOSTA

3.1. Incluir na proposta de preços todas as despesas decorrentes dos serviços técnicos especializados, tais como:

- a) Recursos materiais, humanos e equipamentos; seguros, taxas, tributos, incidências fiscais e contribuições de qualquer natureza ou espécie;
- b) Salários, encargos sociais, custos diretos e indiretos, não responsabilizando o SEBRAE/RO por quaisquer questões de natureza administrativa, e/ou técnica jurídica para o cumprimento do objeto contratado;
- c) Deslocamento, hospedagem e alimentação dos profissionais da contratada durante toda a execução dos serviços;
- d) logística necessária para atendimento do evento.

3.2. Apresentar os valores conforme Modelo de Proposta constante no Anexo I.