



DEPTO VIGILÂNCIA, PREVENÇÃO E CONTROLE DAS INFECÇÕES SEXUALMENTE TRANSMISSÍVEIS DO HIV/AIDS DAS
SRTVN 701 Bloco D, - Bairro Asa Norte, Brasília/DF, CEP 70719040
Site

TERMO DE REFERÊNCIA

(DIGITE A MODALIDADE DA LICITAÇÃO)

(DIGITE O TIPO DE PRESTAÇÃO/AQUISIÇÃO)

EVENTO:	IX Encontro Regional de ONG da Região Norte			
Período do Evento	22 a 26 de agosto de 2017			
LOCAL PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:	Palmas/TO			
INSUMOS	QUANTIDADE	Nº DE DIÁRIAS	VALOR - EM R\$	TOTAL
PROGRAMAÇÃO Folder Quantidade: 60 (sessenta) unidades Formato: fechado: 10 cm x 21 cm Aberto: 20 cm x 21 cm Impressão: 4/4 Material: couche fosco 150 g/m2 Acabamento: uma dobra Arte-final: fornecida em meio eletrônico.	60	1	-	
CAMISETA QUANTIDADE: 100 (cem) unidades MODELO: tradicional com manga, gola careca. TECIDO: malha poliviscose (P.V.) – na cor branca	60	1		

GOLA: careca com costura dupla externa na cor branca (ribana com 2cm – cor branca). MANGA: costura dupla na cor branca ESTAMPA: 4/1 cores TAMANHO: G – 30 unidades M - 20 unidades GG - 10 unidades EMBALAGEM: individual em saco plástico Arte-final a ser fornecida em meio eletrônico				
BOLSA QUANTIDADE: 60 (sessenta) unidades MODELO: Sacola ecológica com alça transversal MATERIAL: Algodão cru ecológico DIMENSÕES: 30,00 cm (largura) x 25,00 cm (altura) x 2,00 cm (fole) DETALHES: Alça transversal de 100,00 cm com regulador em plástico Com visor transparente em 30,00 cm x 20,00 cm Arte-final a ser fornecida em meio eletrônico	60	1	-	-
Back Drop QUANTIDADE: 01 (uma) unidade FORMATO: 3,00 m x 2,30 m IMPRESSÃO: policromia MATERIAL: lona fosca branco leitoso ACABAMENTO: envelopado em estrutura de metalon Arte-final a ser fornecida em meio eletrônico	1	1		
Squeeze - Corpo transparente, cristal, 500ml, bico retratil com vedação perfeita	60	1		
Subtotal - 01				
ALIMENTOS E BEBIDAS				

1. Para o Lanche: café, chá, suco de fruta (02 tipos, natural), frutas variadas e laminadas e 6 (seis) itens que contemplem salgados assados, bolos, pães, sanduiches, quiches, entre outros.
2. O cardápio deverá conter opções de alimentação leve para os portadores de patologias (hipertensos, diabéticos, celíacos e intolerantes à lactose), bem como vegetarianos, devidamente identificados e informados ao Coordenador Logístico do Evento.
3. Apresentar, no mínimo, três opções de cardápio para escolha do serviço solicitado;
4. Garantir que a maior parte dos alimentos servidos seja baseada em alimentos in natura e minimamente processados;
5. É proibida a oferta de refrigerantes, sucos de fruta industrializados e refrescos em pó.
6. A contratada deverá sempre providenciar um número superior de utensílios a serem utilizados no evento, a fim de suprir qualquer eventualidade não prevista;
7. As quantidades, variedades e sequências descritas para cada tipo de serviço e cardápio deste termo de referência devem ser 8. gorosamente observadas, levando em consideração o percentual mínimo de segurança de 10% de participantes excedentes.
9. A sugestão de cardápio para o lanche, deverá ser fornecido à contratante para aprovação e/ou adequação em até 48h antes do serviço solicitado.
10. As louças, talheres, cestas, bandejas, guardanapos e/ou qualquer outro utensílio utilizado, são de responsabilidade da contratada, incluindo mesas, cadeiras e toalhas, devendo-se utilizar os utensílios apropriados para cada tipo de alimento/bebida.

DETALHAMENTO	QUANTIDADE	Nº DE DIÁRIAS	VALOR - EM R\$	TOTAL
Lanche (dias 22,23,24,25 e 26/10) - Período da Tarde	60	5		
Subtotal - 02			-	-
TAXAS	N.º Participantes	N.º Diárias	VALOR - EM R\$	Total
Taxa de serviço				
Outros custos				
Taxa de turismo	0	0	0,00%	-
Subtotal - 03				-
TOTAL GERAL				-

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- a) O serviço será pago em parcela única, em até dez dias úteis após a prestação do serviço e após o recebimento e atesto da nota fiscal;

b) O pagamento será realizado via depósito bancário em conta corrente indicada pela contratada. A conta corrente indicada deverá estar no nome da empresa contratada e vinculada aos dados cadastrais (CNPJ, IE, IM) da mesma.

Brasília, 24 de julho de 2017.

Assinatura do Elaborador

Referência: Processo nº 25000.410854/2017-88

SEI nº 0112620