



IST-AIDS
HEPATITES VIRAIS

Ministério da Saúde

Secretaria de Vigilância em Saúde

Departamento de Vigilância, Prevenção e Controle das IST, do HIV/Aids e das Hepatites Virais

TERMO DE REFERÊNCIA

EVENTO:	Treinamento em investigação territorial de mulheres expostas ao Dolutegravir durante a concepção e seus conceitos
Período do Evento	07 e 08 de agosto de 2018
LOCAL PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:	Brasilia/DF Bairros: SHN e SHS
CATEGORIA DO HOTEL:	Confortável (de acordo com as categorias de classificação do <i>Guia MapoGraf Brasil</i> (última edição publicada)
Hotel:	Nome: Endereço:
Nome/Identificação da(s) sala(s):	Sala Plenária: Sala de Secretaria:

HOSPEDAGEM

1. O hotel contratado deverá dispor de no mínimo uma Unidade Habitacional adaptada para pessoas com necessidades especiais, assim como todas as áreas do hotel ou locais escolhidos destinadas ao evento ou atividade e de circulação de visitantes e de uso comum. Tais medidas visam garantir a promoção da acessibilidade das pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida, em cumprimento a Lei nº 10.098, de 19 de Dezembro de 2000, bem como as recomendações da NBR nº 9.050 da ABNT, e ao decreto 5.296 de 02 de Dezembro de 2004;
2. O pagamento das hospedagens será efetuado conforme apresentação do rooming list e de acordo com as datas de *check in* e *check out* dos participantes;
3. A confirmação do número exato de participantes e respectivos números de diárias será efetivada mediante o envio do rooming list, em até 48h antes do início das diárias;

DETALHAMENTO	QUANTIDADE	Nº DE DIÁRIAS	VALOR - EM R\$	TOTAL
Apartamento <u>SINGLE</u> - <u>check in 06/08/2018</u> <u>check out 09/08/2018</u>	10	3		
Apartamento <u>DUPLO</u> - <u>check in 06/08/2018</u> <u>check out 09/08/2018</u>	34	3		
Apartamento <u>SINGLE</u> - <u>check in 06/08/2018</u> <u>check out 08/08/2018</u>	2	2		
Apartamento <u>DUPLO</u> - <u>check in 06/08/2018</u> <u>check out 08/08/2018</u>	25	2		
Subtotal				-

RECURSOS HUMANOS

1. Para todos os recursos humanos contratados deverão estar incluídas na diária as despesas de uniforme, alimentação, transporte e hospedagem, quando for o caso;
2. Os valores apresentados para as diárias de Recursos Humanos não poderão ser inferiores aos praticados por suas entidades de classe (sindicatos) correspondentes.
3. É de responsabilidade da empresa contratada o registro fotográfico do evento (salas, equipamentos, RH e serviços de alimentação e outros), quando não houver acompanhamento *in loco* de técnico responsável designado pelo contratante. Ressaltamos que o referido registro fotográfico deve constar na finalização do processo para pagamento.
4. A confirmação da solicitação dos serviços/equipamentos será efetivada em até 48h antes do início do evento;

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	Nº DE DIÁRIAS	VALOR - EM R\$	TOTAL
Operador de som e projeção	2	2		
Recepcionista	4	2		
Coordenador de evento	1	3		
Garçon (exclusivo)	1	2		
Subtotal				-

SALAS E ESPAÇOS, MOBILIÁRIOS, EQUIPAMENTOS E INSUMOS

1. A(s) sala(s) plenária(s) deverá(ão) ter o tamanho necessário para comportar o mobiliário e a formatação solicitada para o número de participantes indicados; mesas de apoio para a montagem de equipamentos de projeção, sonorização e mesas de apoio para água e café;
2. A(s) sala(s) não poderá(ão) ter obstáculos que impeçam a visualização e circulação dos participantes, tais como pilastras, móveis fixos ou similares;
3. O "pé direito" da(s) sala(s) plenária(s) deverá(ão) ter o mínimo de 3,00 metros de altura e as demais o mínimo de 2,50m de altura;
4. As mesas e/ou pranchões utilizados deverão estar devidamente forrados, de forma que as toalhas e/ou forros e/ou saias de mesa estejam em perfeito estado de conservação, sem rasgos, manchas ou furos, limpas e passadas, devendo ser substituídas sempre que solicitado;
5. O horário de utilização das salas solicitadas será das 07:00 as 20:00 horas; e o espaço para o coquetel, deverá ser das 17:00 as 23:00 horas;
6. A montagem das salas deverá começar no dia anterior ao evento e estar concluída em até 01 hora do início do evento;
7. Ar-condicionado com sistema regulável de temperatura.
8. Todo e qualquer equipamento que apresentar defeito ou incompatibilidade deverá ser imediatamente substituído pela empresa contratada, sem ônus à contratante.
9. É necessário ter disponibilidade de conexões elétricas (fixas ou móveis) para uso de notebooks para os participantes, dentro das salas destinadas aos eventos. Caso não disponha, é de responsabilidade do contratado disponibilizar régua elétrica para suprir a necessidades dos participantes.
10. A confirmação da solicitação dos serviços/equipamentos será efetivada em até 48h antes do início do evento;

SALA PLENÁRIA	QUANTIDADE	Nº DE DIÁRIAS	VALOR - EM R\$	TOTAL
Sala com capacidade para 150 pessoas em formato ESCOLAR com mesas e cadeiras. A sala deverá comportar o nº de participantes no formato sugerido, mantendo uma boa circulação, e deverá contar ainda com espaço para o praticável, mesas de apoio para água e café, equipamentos de sonorização (incluindo os tripés das caixas de som), e equipamentos/cameras para transmissão simultanea do evento	1	2		
SALA PLENÁRIA MOBILIÁRIO	QUANTIDADE	Nº DE DIÁRIAS	VALOR - EM R\$	TOTAL
Mesa de apoio para café, leite, chá e água	1	2		
Mesa diretora para 10 lugares	1	2		

Mesa de apoio para equipamentos de informática e sonorização	2	2		
Praticável ou tablado com acabamento em carpete. (8m C x 4m L x 0,30m A) para acomodação de mesa diretora, com acessibilidade para portadores de necessidades especiais - PNE	1	2		

SALA PLENÁRIA EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE	Nº DE DIÁRIAS	VALOR - EM R\$	TOTAL
TV 42" com pedestal	4	2		
Projeto multimídia de 6.000 Ansi Lumens, com CPU (Processador Intel Core i3 (ou EQUIVALENTE), 4GB de memória, HD com 250Gb 7200rpm, com mínimo 3 entradas USB, placa de rede com conexão RJ45, mouse pad, Windows 7 ou superior, IE8 ou superior, Office 2007 ou superior com codecs atualizados, aplicativos ZIP, RAR, FILEZIP, acrobat reader 9 ou superior e encoder flash atualizado, sistema operacional e pacote office originais), Mouse Óptico, Teclado Multimídia (padrão ABNT2), com Monitor LCD de 17"	2	2		
Tela para projeção de até 150" (a depender da altura do pé direito da sala)	2	2		
Sistema de sonorização contendo: - 06 (seis) microfones sem fio - 04 (quatro) microfones gooseneck com frequências variáveis entre 700 e 1200 em UHF, com cápsula do SM58 com resposta de frequência 50Hz - 15kHz, visor LCD com indicador de carga de bateria, canais e grupos, (todos da mesma marca e modelo) ; - 04 (quatro) caixas de som RCF ART 300W Ativas com tripés para sustentação - 01 (uma) mesa de som com no mínimo 10 canais e entradas auxiliares. (MESA ÚNICA)	1	2		
Ponteira a laser com passador de slides.	1	2		
Televisor de 42" para retorno	1	2		
Subtotal				-
SALA PARA SECRETARIA	QUANTIDADE	Nº DE DIÁRIAS	VALOR - EM R\$	TOTAL
Sala para acomodação da equipe de apoio (ao lado da sala plenária)	1	2		
MOBILIÁRIOS SALA PARA SECRETARIA	QUANTIDADE	Nº DE DIÁRIAS	VALOR - EM R\$	TOTAL
Mesa de apoio em L, com 03 (três) cadeiras	1	2		
Mesa de apoio para café, chá, leite e água	1	2		
EQUIPAMENTOS SALA PARA SECRETARIA	QUANTIDADE	Nº DE DIÁRIAS	VALOR - EM R\$	TOTAL

Computador (Processador Intel Core i3 (ou EQUIVALENTE), 4GB de memória, HD com 250Gb 7200rpm, com mínimo 3 entradas USB, placa de rede com conexão RJ45, mouse pad, Windows 7 ou superior, IE8 ou superior, Office 2007 ou superior com codecs atualizados, aplicativos ZIP, RAR, FILEZIP, acrobat reader 9 ou superior e encoder flash atualizado, sistema operacional e pacote office originais), Mouse Óptico, Teclado Multimídia (padrão ABNT2), Monitor LCD de 17".	4	2		
Aparelho Telefonico	1	2		
Impressora Multifuncional , para cópias/impressões P&B Impressão em frente e verso automático; Incluindo todos os insumos necessários, inclusive papel A4, com reposição sempre que necessário.	1	2		
Subtotal				-

ALIMENTOS E BEBIDAS

1. O pagamento das alimentações será efetuado conforme consumo, mediante comprovação por meio de lista de presença do evento e/ou pela quantidade de vouchers recebidos.
2. O restaurante do hotel ou do local oferecido deverá comportar o número total de participantes do evento para o almoço e/ou jantar;
3. O almoço/jantar, seja a La Carte ou Buffet, deverá oferecer minimamente as opções abaixo:
Prato principal: 02 (dois) tipos de carnes (vermelha e/ou branca e/ou pescado), e 01 (hum) tipo de massa com respectivas garnições;
Sobremesa: 02 (dois) tipos de doces e/ ou sorvetes e 02(dois) tipos de frutas;
Bebidas: 02(dois) tipos de suco (natural) e Água Mineral (390 ml) com ou sem gás. Cada participante tem o direito de consumir 1(tipo) das bebidas descritas acima;
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, sanduíches, quiches, entre outros.
4. 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.
5. Apresentar, no mínimo, três opções de cardápio para escolha do serviço solicitado;
6. Garantir que a maior parte dos alimentos servidos seja baseada em alimentos in natura e minimamente processados;
7. É proibida a oferta de refrigerantes, sucos de fruta industrializados e refrescos em pó.
8. A contratada deverá sempre providenciar um número superior de utensílios a serem utilizados no evento, a fim de suprir qualquer eventualidade não prevista;
9. As quantidades, variedades e sequências descritas para cada tipo de serviço e cardápio deste termo de referência devem ser rigorosamente observadas, levando em consideração o percentual mínimo de segurança de 10% de participantes excedentes.
10. A sugestão de cardápio para almoço, jantar e lanche, deverá ser fornecido à contratante para aprovação e/ou adequação em até 48h antes do serviço solicitado.
11. 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.
12. disponibilizar 02 Água sem gás (garrafinha) por dia para cada hospedado.
13. A confirmação da solicitação dos serviços/equipamentos será efetivada em até 48h antes do início do evento;

DETALHAMENTO	QUANTIDADE	Nº DE DIÁRIAS	VALOR - EM R\$	TOTAL
Café da manhã (incluída na diária)	incluso na diária	incluso na diária	incluso na diária	-
Coffee-break (dia 07/08/2018) - Tarde	150	1		
Coffee-break (dia 08/08/2018) - Tarde	100	1		
<i>Petit Four</i> (dia 07/08/2018) - Manhã	150	1		
<i>Petit Four</i> (dia 08/08/2018) - Manhã	100	1		
Almoço (dia 07/08/2018)	150	1		
Almoço (dia 08/08/2018)	100	1		
Jantar (dia 06/08/2018)	130	1		
Jantar (dia 07/08/2018)	130	1		
Jantar (dia 08/08/2018)	78	1		
Subtotal				-

CONSUMO A&B E OUTROS	QUANTIDADE	Nº DE DIÁRIAS	VALOR - EM R\$	TOTAL
----------------------	------------	---------------	----------------	-------

* Quantidades específicas para cotação - Estes itens serão pagos de acordo com consumo.

O desbloqueio do telefone para ligações (local, DDD ou DDI) será permitido mediante autorização do responsável pelo evento e deverá ser controlada por ele;

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	N.º Diárias	VALOR - EM R\$	Total
Água com e sem gás (garrafinha)*	500	1		
Chá (garrafa de 2 litros)*	10	2		

Café (garrafa de 2 litros)*	10	2		
Leite (garrafa de 2 litros)*	10	2		
Serviço de Telefonia Local, DDD e Celular (por minuto)*	1	2		
Subtotal				-

SERVIÇO DE INTERNET

1. Fornecimento de serviço de internet cabeada ou sem fio (WI-FI) (exclusiva) para a secretaria do evento, contemplando os equipamentos solicitados no TR, à critério do organizador do evento;

2. Fornecimento de serviço de internet sem fio (WI-FI) para o evento, contemplando todos os ambientes, salas e/ou espaços solicitados no TR, em quantidade compatível a ser compartilhada entre os participantes do evento;

3. Permitir o compartilhamento do acesso a diversos usuários, sem a necessidade de instalação de equipamentos roteadores adicionais por parte da contratante.

4. A confirmação da solicitação dos serviços/equipamentos será efetivada em até 48h antes do início do evento;

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	N.º Diárias	VALOR - EM R\$	TOTAL
Link de 15Mbps <i>upload</i> (dedicado) para transmissão ao vivo do evento. (Equipamentos e técnicos do DIAHV)	1	2		
Serviço de internet Wi-Fi ou cabeada	1	2		
Subtotal				-

OUTROS INSUMOS

1. Deverá ser apresentada uma prova ou modelo do material para aprovação.

2. O material solicitado deverá ser entregue no Departamento de Vigilância, Prevenção e Controle das IST, do HIV/Aids e das Hepatites Virais, em até 5 dias úteis da data de início do evento;

3. A confirmação da solicitação dos serviços/equipamentos será efetivada em até 48h antes do início do evento.

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	N.º Diárias	VALOR - EM R\$	TOTAL
BANNER * Formato: 0,90 m x 1,20 m * Material: lona fosco branco leitoso * Impressão: policromia * Acabamento: bastão e corda * Acessório: tripé regulável * Artes-finais: fornecida em meio eletrônico	1	1		
FUNDO DE PALCO * Formato: 10,00 m (comp) x 3,00 m (altura) / (altura mínima do chão de 1,20m) * Material: lona fosco branco leitoso * Impressão: policromia * Acabamento: estrutura em metalon * Artes-finais: fornecida em meio eletrônico As medidas Poderão sofrer alterações, conforme metragem da sala ofertada.	1	1		
PASTA ENVELOPE ECOLOGICA Medidas: 37,50cm (largura) x 27,50cm (altura) x 15,00 (aba) Material: Papel Kraft Impressão: 02 impressões – 4/0 - silk Detalhes: fechamento através de imã detalhes costurados nas laterais	150	1		

Caneta esferográfica azul, corpo plástico cristal transparente, sextavado com orifício na lateral, nome do fabricante impresso no corpo da caneta, tampa antiasfixiante na cor da tinta, ponta de latão, esfera de tungstênio, tinta à base de corantes orgânicos e solventes, carga completa, com capacidade para escrita contínua, sem borrões e falhas até o final da carga, escrita média, aprovada pelo INMETRO	150	1		
Porta crachá em PVC cristal 8cm x 12cm (vertical), com cordão em nylon de 80cm (inteiriço)	150	1		
Subtotal				-
TAXAS	N.º Participantes	N.º Diárias	VALOR - EM R\$	Total
Taxa de serviço				
Outros custos				
Taxa de turismo	0	0	0,00%	-
Subtotal				-
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.