



SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

TERMO DE REFERÊNCIA

HOSPEDAGEM JOVEM SENADOR 2023

1. OBJETO

O objeto do presente Termo de Referência é a prestação de serviço de hospedagem em Brasília/DF para estudantes e professores participantes da edição 2023 do Programa **Jovem Senador**, incluindo refeições, sala de apoio, garrafa de água e todas as taxas e impostos pertinentes à prestação dos serviços contratados, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. JUSTIFICATIVA PARA A CONTRATAÇÃO

A contratação do objeto do presente Termo de Referência tem por objetivo viabilizar a permanência em Brasília dos alunos e professores vencedores da edição 2023 do Jovem Senador durante a Semana de Vivência Legislativa, que é a meta do projeto, e durante a qual eles têm a oportunidade de conhecerem o Poder Legislativo, *in loco*, e aprofundarem seus conhecimentos sobre política, democracia e cidadania. Ao longo de sua existência, o programa contou com mais de 1 milhão de estudantes que já se inscreveram para participar desta iniciativa e tiveram que refletir sobre os temas de redação anualmente propostos. Assim, o projeto não só fortalece e aproxima a instituição Senado Federal do ambiente escolar, mas principalmente colabora para a construção da cidadania ativa.

Para essa finalidade, entende-se que, considerando uma perspectiva de custo x benefício, a contratação do objeto em tela é a que melhor atende à Administração, pois, pela natureza da atividade e devido ao quantitativo de 54 pessoas (27 professores e 27 estudantes) que serão contempladas nesta edição do projeto, é importante que todos os participantes estejam reunidos em um mesmo hotel, com fornecimento de refeições e outras demandas que serão adequadamente descritas no Anexo 1, a fim de possibilitar a realização logística da programação. O atendimento por pagamento de diárias aumentaria a dificuldade logística uma vez que poderia não garantir a reunião de todos os participantes em um mesmo estabelecimento hoteleiro e a maioria dos alunos premiados normalmente não possui conta bancária para depósito.

É, ainda, indispensável informar que o caráter excepcional do projeto já está reconhecido no Ato do Primeiro Secretário nº 4, de 2014, que estipulou a indenização para despesas extraordinárias com pousada, alimentação e locomoção urbana mediante o pagamento de diárias para o colaborador





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

eventual que se deslocar de sua residência para outro ponto do território nacional no interesse do Senado Federal, quando diz que:

“...pelas características inerentes ao Projeto Jovem Senador, não serão considerados Colaboradores Eventuais os estudantes, seus responsáveis legais, professores, representantes de Escolas e das Secretarias Estaduais de Educação, bem como os servidores diretamente envolvidos no Programa Senado Jovem Brasileiro, cujas despesas com alimentação, hospedagem e transporte serão custeadas diretamente pelo Senado Federal, nos termos da Resolução do Senado Federal nº 42 de 2010, ou por meio de parcerias”. *(Incluído pelo Ato do 1º Secretário nº 1, de 2015)*”.

Considera-se, ainda, que as especificações exigidas neste Termo de Referência para o objeto da contratação são aquelas estritamente necessárias para garantir o atendimento do interesse da Administração, sem comprometer de forma injustificada a competitividade do certame, uma vez que:

2.1. Sobre as especificações do hotel e de suas unidades habitacionais

As exigências gerais do hotel e suas unidades habitacionais (UH/quartos), das refeições e da sala de apoio estão condizentes com a realidade de mercado e adequadas às necessidades observadas para atendimento do grupo.

A localização solicitada para o hotel são as regiões em que se concentram a maioria dos hotéis da cidade de Brasília, considerando uma distância máxima de 5 km do Senado Federal. Isso é necessário em nome da racionalidade e na redução de custos, já que teremos **quatro deslocamentos diários** de 54 (cinquenta e quatro) pessoas.

Ademais, como o almoço será servido no hotel todos os dias, a proximidade no raio de até 5km do Senado Federal faz-se imperativa, a fim de possibilitar a realização logística de todas as atividades previstas na programação, no menor prazo possível.

Além disso, as atividades do grupo iniciam-se por volta de 8h30 e encerram-se aproximadamente às 19h, necessitando deslocamentos nos horários de maior pico do trânsito. Caso estivessem em localidades mais distantes, o tempo de deslocamento poderia dobrar, comprometendo toda a programação e até inviabilizando a conclusão das atividades do projeto em uma semana.

Por fim, em casos imprevistos, de urgência ou emergência envolvendo algum dos participantes no projeto, a proximidade do hotel com o Senado Federal agiliza o atendimento, usualmente feito de forma inicial pelo serviço médico desta Casa.





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

2.2. Sobre as refeições e garrafa de água mineral

A escolha das refeições no hotel se deve à relevante necessidade de economicidade nas contratações e, também, na prevista incapacidade de os restaurantes da Casa atenderem 60 pessoas nos horários de maior movimento.

Importante ressaltar que, na impossibilidade de se prever, neste momento, o horário de chegada e partida, uma vez que não temos os nomes e o local de origem dos participantes, está sendo prevista pensão completa (hospedagem, almoço e jantar) a todos os hospedados, de 20 a 27/08/2023. Todavia, o Senado Federal pagará somente pelas refeições efetivamente consumidas.

Uma vez que se trata de um serviço que envolve menores de idade sob a responsabilidade do Senado Federal, inclui na presente contratação a **obrigatoriedade de esvaziamento do frigobar**, de forma a impedir que os jovens consumam bebidas alcóolicas e/ou itens pelos quais normalmente não têm condições de arcar com os custos.

Como consequência dessa precaução, temos a demanda inevitável de se colocar, todos os dias, duas garrafas de água mineral de 330 ml como item do processo licitatório.

2.3. Sobre a sala de reuniões

A sala de reuniões no dia da chegada, 20/08/2023, será usada para a reunião preparatória da Semana de Vivência Legislativa, durante a qual serão prestadas todas as informações quanto às regras de participação, particularmente no que se refere a segurança e bem-estar dos participantes. O objetivo é integrar o grupo, uma vez que no dia 21/08/2023, no período da manhã, será realizada a eleição da Mesa Jovem Senador.

A sala também será usada para dar suporte a distribuição de uniformes, crachás e de material promocional, todos de uso obrigatório durante a Semana de Vivência Legislativa. No local são repassados aos alunos e professores importantes orientações quanto à sua estada em Brasília (despesas cobertas ou não pelo Senado na hospedagem, programação atualizada do evento, entre outras).

Recomenda-se a especificação de sala com cadeiras móveis para facilitar os trabalhos de vivência, assim como de tomadas elétricas e sinal de internet wi-fi de forma a termos a estrutura indispensável à equipe do Senado Federal para realizar os trabalhos de credenciamento dos participantes.





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

2.4. Sobre o *Coffee break*

Os 54 participantes do Programa Jovem Senador 2023 (27 estudantes e 27 professores) desembarcam em Brasília no dia 20 de agosto de 2023. Os voos estão programados para esta data porque as atividades do Programa têm início no dia 21/08/2023, às 8h30. No início da noite do dia 20/08/2023 será realizada uma reunião preparatória dos participantes com integrantes da equipe do Jovem Senador, diretores e palestrantes, durante a qual será apresentada a programação, as regras de conduta na participação no Programa e todas as informações consideradas relevantes para o bom funcionamento da Semana de Vivência Legislativa. O *coffee break* que será disponibilizado é indispensável, principalmente se considerarmos que a reunião tem a duração de aproximadamente quatro horas e que muitos voos chegam em Brasília fora do horário de fornecimento de refeições no hotel.

2.5. Sobre as diárias iniciando no domingo e terminando no sábado

As diárias começam no dia 20/08/2023 (domingo) e se encerram no dia 27/08/2023 (domingo). As atividades da Semana de Vivência Legislativa se iniciam às 8h30 do dia 21/08/2023, com a posse dos jovens senadores e senadoras, e se encerram na tarde de 25/08/2023.

O período de cinco dias para a realização da Semana de Vivência Legislativa foi adotado desde o início do Programa, que este ano chega à décima primeira edição. Esse é o prazo solicitado pela Consultoria Legislativa, órgão que conduz os trabalhos legislativos dos jovens senadores e senadoras, produzindo propostas legislativas ao longo da semana. A recomendação é mais que justificável, uma vez que não se justificaria limitar o tempo de realização dessas atividades, pois se trata do objetivo final de todo o investimento realizado no projeto.

A previsão de diárias para retorno prevista para até sábado também se deve ao fato de que no momento da contratação do hotel ainda não temos a lista dos vencedores e seus professores. Experiências anteriores mostram que temos uma grande diversidade de cidades, de onde partem os estudantes e professores, sendo de grande importância que tenhamos um prazo razoável entre o final das atividades e o check-in/check-out dos hotéis.

Essa medida também é necessária para que possamos escolher horários de voos mais baratos em atendimento ao que se recomenda no Ato DGER 21/2014 que regulamenta a emissão de passagens com menor valor.

Como o horário de check-out normalmente é às 12 horas, incluímos mais uma diária, que se vence no domingo, para os casos de voos após este horário. É uma medida de contingência, ressaltando que o Senado Federal só vai pagar essa diária se efetivamente ela for utilizada.





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

2.6. Sobre a disponibilidade de quartos adaptados

A disponibilidade de quartos adaptados é importante para alojar adequadamente os alunos finalistas e/ou demais participantes do evento que tenham necessidades especiais de locomoção, em atendimento à legislação em vigor e às políticas de inclusão do Senado Federal.

Considerando que essa necessidade só poderá ser confirmada após o resultado final do certame, previsto para ser divulgado em junho de 2023, a equipe organizadora precisa precaver os hotéis sobre a possibilidade dessa demanda ser feita.

2.7. Sobre a necessidade de apartamentos duplos para a equipe

Para além da necessidade de hospedagem de estudantes e professores, também são solicitados 2 (dois) apartamentos para o pernoite de profissionais do Senado Federal, que integram a equipe de coordenação do projeto e que acompanharão o grupo em sua estada. A presença de dois servidores ou prestadores de serviço no hotel durante os períodos de descanso da programação oficial faz-se necessária para conferir a atenção que um grupo, em especial de adolescentes, demanda e proporcionar agilidade na resolução de quaisquer necessidades. Ademais, como pode haver necessidade de adentrar os quartos dos jovens, a questão do gênero é observada pela equipe, a fim de não causar constrangimentos e problemas futuros para a instituição.

Sendo assim, todos os anos são designados dois profissionais que estejam a par de todas as demandas e necessidades do projeto, sendo um do gênero masculino e outra do gênero feminino, para pernovernarem no hotel, de plantão, a serviço do Senado Federal. Importante ressaltar ainda que, observando o entendimento jurídico atual, somente podem ser considerados responsáveis legais os pais ou aqueles assim designados por ordem judicial. Dessa forma, muitos dos jovens, normalmente, são menores de idade vindo desacompanhados de um responsável legal, sobre os quais o Senado Federal, como promotor do projeto e anfitrião, resta corresponsável por amparar em quaisquer eventualidades.

A cada dia, portanto, dois servidores ou prestadores de serviço do Senado Federal acompanham os participantes no hotel, mas como esses profissionais geralmente também acompanham as atividades durante o dia, precisando ainda participar da organização dos eventos decorrentes da semana presencial, é necessário que seja feito um revezamento de equipe. A prática dos últimos anos de realização do projeto é que sejam formadas duas duplas, cada uma com um profissional do gênero masculino e outra profissional do gênero feminino, para pernovernarem no hotel, de plantão, a serviço do projeto. A fim de que não haja irregularidades pela troca de hóspedes e para que, em caso de necessidade, todos possam permanecer no hotel, foi feita a opção de que os quartos reservados para





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

essa finalidade sejam os duplos. A utilização de dois apartamentos duplo também observa a economicidade, ao evitar contratação de quatro apartamentos single para essa mesma finalidade.

2.8. RELAÇÃO ENTRE DEMANDA PREVISTA E A QUANTIDADE SOLICITADA

2.8.1. Hospedagem

O quantitativo previsto no termo de referência para a contratação do objeto em tela é aquele que, a partir de análise empreendida por este órgão técnico, reflete a necessidade da administração, considerando que o número de apartamentos, 45 (quarenta e cinco), está condizente com a totalidade do grupo prevista para participar da semana presencial do Jovem Senador 2023 em Brasília:

- 18 (dezoito) apartamentos duplo
 - 14 (catorze) apartamentos para atender os 27 (vinte e sete) estudantes vencedores do concurso de redação do Jovem Senador, edição 2023 - um de cada estado e do Distrito Federal;
 - 2 (dois) apartamentos para atender os profissionais do Senado Federal, que integram a equipe de coordenação do projeto e que irão acompanhar os estudantes; e
 - 2 (dois) apartamentos de reserva técnica para o caso de participantes com necessidades especiais, que necessitem de acompanhante.

- 27 (vinte e sete) apartamentos single, para os atendimentos conforme segue:
 - 27 (vinte e sete) apartamentos para atender os professores orientadores dos alunos vencedores do concurso de redação do Jovem Senador, edição 2023 - um de cada estado e do Distrito Federal;

Quadro de detalhamento de diárias - Período: De 20/08/2023 a 27/08/2023

Acomodação	Apartamento Single	Apartamento Duplo
Unidades	27	18





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

Número de Diárias	07	07
Total	189	126

2.8.2. Alimentação

São necessárias 840 (oitocentos e quarenta) refeições para atender 60 hóspedes, sendo 54 estudantes e professores, quatro membros da equipe do Programa e duas reservas técnicas, na forma a seguir:

Período	Quantidade	Refeições (Almoço e jantar)	Total
20/08/2023 a 27/08/2023	60 hóspedes	02	840

2.8.3. Coffee break

Fornecimento de *coffee break*, no período vespertino, para 70 pessoas que participarão da reunião de boas-vindas e credenciamento

2.8.4. Água

Fornecimento de duas garrafas de água mineral de 330 ml 840 (oitocentos e quarenta) garrafas de água mineral para atender a todo o grupo que é composto:

Período	Quantidade	Garrafas de água	Total
----------------	-------------------	-------------------------	--------------





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

20/08/2023a	60 hóspedes	02 por dia	840
27/08/2023			

2.8.5. Sala de reuniões

Sala de reuniões com a capacidade de 70 (setenta) pessoas no dia 20/08/2022 (das 8h às 22h23h), para a realização do credenciamento e reunião de boas-vindas.

POSSÍVEIS RISCOS, CASO NÃO SE CONTRATE O OBJETO SOLICITADO, E BENEFÍCIOS ESPERADOS COM A CONTRATAÇÃO

Informa-se que caso essa contratação não venha a ser realizada, a Administração estará sujeita ao risco de não realização da fase presencial do Jovem Senador 2023, restando inconclusiva a edição 2023 do projeto e, se dessa forma, acarretando em desperdício do investimento feito anteriormente para as atividades já realizadas do projeto, tais como divulgação do projeto, custo de impressão de materiais promocionais além das horas de trabalho dos servidores e demais funcionários envolvidos. Elencamos também os seguintes riscos de não realização da fase presencial:

- Descontinuidade da parceria com o Conselho de Secretários de Educação (Consed), o que dificultaria o estabelecimento de parcerias com as Secretarias de Educação estaduais e, desta forma, a impossibilidade de seleção prévia das redações nos estados, sobrecarregando o Senado com volume de trabalho de correção que não conseguiria suprir e impossibilitando a participação de todos os estados;
- Prejuízo para imagem institucional do Senado Federal pela interrupção de um projeto já consolidado e normatizado pela Resolução nº 51, de 2022;
- Desconstrução do relacionamento institucional responsável que o Senado Federal vem construindo junto às comunidades escolares durante os 13 anos de realização do concurso, impossibilitando que os resultados mais duradouros da ação sejam colhidos, uma vez que se trata de projeto para contribuição social a longo prazo; e
- Desconstrução da confiabilidade do projeto que, durante 10 anos, teve o privilégio de contribuir para a construção da verdadeira cidadania de inúmeros estudantes e fez do Jovem Senador e de seus parceiros nessa jornada uma





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

referência de participação ativa e de aproximação dos jovens no dia a dia do parlamento brasileiro.

É importante apontar ainda que, caso a assinatura do contrato não se concretize até o dia 12 de junho de 2023, data limite para a divulgação do resultado final do Jovem Senador 2023, fica prejudicada a comunicação do nome do hotel contratado para que os participantes menores de idade providenciem a autorização de hospedagem, com a assinatura do responsável legal, para a vinda a Brasília.

Por fim, cumpre ressaltar que, com a contratação do objeto deste Termo de Referência, espera-se alcançar os seguintes benefícios à Administração: aproximar os alunos de escolas públicas de todo o Brasil do Senado Federal e, assim, atuar de forma socialmente responsável na formação política e cidadã dos jovens brasileiros.

CONTRATOS QUE SERÃO SUBSTITUÍDOS COM A CONTRATAÇÃO

Não existem contratos ou atas de registro de preços a serem substituídos. Foi indicado abaixo o número do processo registrado no Sigad para contratação de hospedagem similar na realização do Jovem Senador 2022 (última edição realizada).

Nº Processo no Sigad	Objeto
00200.002106/2022-13	Contratação de empresa para a prestação de serviço de hospedagem em Brasília/DF, incluindo refeições, sala de apoio, garrafa de água e todas as taxas e impostos pertinentes à prestação dos serviços contratados.

Houve redução na quantidade de diárias solicitadas, uma vez que foi excluída do Programa a escolha de três vencedores nacionais e, por isso, não haverá comitivas participando da Semana de Vivência Legislativa.

Quadro de detalhamento de quantidades aumentadas e reduzidas:

Item	Quantidade 2019	Quantidade 2022	Quantidade 2023
1 - Diária Apartamento single	161	216	189
2 - Diária Apartamento	92	126	126





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

duplos			
3 – Refeições e Garrafas de água mineral	600	842	840

3. FORMA DE CONTRATAÇÃO

3.1. Modalidade de licitação

Será adotada a modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, em razão de o objeto da presente contratação poder ser classificado como comum, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado, consoante preceituam o art. 29, *caput*, da Lei nº 14.133/21.

3.2. Critério de julgamento das propostas

Será adotado o critério de julgamento do “menor preço”, sendo declarada vencedora do certame a proposta que, atendidas as especificações do edital, ofertar o menor preço para o objeto da licitação, nos termos do art. 33, I da Lei nº 14.133/21.

3.3. Critério de adjudicação

Será adotado o critério de adjudicação “Global”, tendo em vista a existência dos seguintes fatores técnicos/econômicos que justificam o agrupamento dos itens em um único grupo:

- Critérios técnicos: pela natureza da atividade e devido ao quantitativo de pessoas, é importante que os participantes estejam reunidos em um mesmo hotel, com fornecimento de refeições e outras demandas, a fim de possibilitar a realização logística da programação;
- Critérios econômicos: a reunião de toda a programação no mesmo lugar gera economia de tempo, transporte e possibilita um melhor acompanhamento por parte da equipe organizadora.

3.4. Opção pela utilização ou não do Sistema de Registro de Preços

Não será utilizado o Sistema de Registro de Preços na presente contratação por não se enquadrar em nenhuma das hipóteses previstas no art.3 do Decreto nº 7.892/2013.





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

O objeto desta contratação é muito específico para atender à demanda do Projeto Jovem Senador do Senado Federal, tendo suas características e quantidades definidas nas especificações técnicas.

3.5. Aplicação do tratamento diferenciado previsto no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte:

Não será aplicável o tratamento diferenciado previsto no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte. Pois o objeto é indivisível e o valor estimado da contratação está acima do limite de R\$ 80.000,00 (Oitenta mil reais).

3.6. Permissão ou vedação quanto à participação de consórcios:

A participação de consórcios no certame que se originará do presente Termo de Referência **não será permitida**, em razão de a complexidade e o vulto do objeto não limitarem a participação de fornecedores aptos a executar o objeto. Os potenciais fornecedores, em sua maioria, dispõem de condições de participar isoladamente do certame e prestar a integralidade do objeto, não sendo o caso de permitir a junção de esforços de 2 (duas) ou mais empresas para a execução da contratação pretendida. Nesse caso, a possibilidade de participação de consórcios poderia limitar a competitividade do certame, uma vez que se admitiria que empresas se associem e não disputem individualmente o objeto da licitação.

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO

4.1. Os itens contratados deverão atender aos requisitos do Anexo 1, bem como ao seguinte:

4.1.1. Todas as taxas e impostos pertinentes à prestação dos serviços ou aquisição dos itens 1 a 5 da tabela abaixo, inclusive ISS, taxa de serviço e taxa de turismo, devem estar inclusas no valor.

Grupo nº 1 – único

Item	Quantidade	Unidade de medida	Especificações	CATMAT / CATSER
1.	189	Diária single	27 (vinte e sete) apartamentos single, com café da manhã incluso, em hotel que atenda às especificações do Anexo 1.	9946





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

			<p>Período da reserva: 20/08/2023 a 27/08/2023</p> <ul style="list-style-type: none"> 27 (vinte e sete) apartamentos single com 7 (sete) diárias para cada. <p>Recomenda-se a disponibilidade de, ao menos, um apartamento acessível para atender ao grupo, a ser confirmado seu uso.</p>	
2.	126	Diária duplo	<p>18 (dezoito) apartamentos duplos, com duas camas de solteiro, com café da manhã incluso, em hotel que atenda às especificações do Anexo 1, totalizando 7 diárias para cada, no período de 20/08/2023 a 27/08/2023.</p> <p>Recomenda-se a disponibilidade de, ao menos, um apartamento acessível para atender ao grupo, a ser confirmado seu uso.</p>	9946
3.	840	Unidade	<p>Refeições (almoço e jantar), conforme especificações do Anexo 1, e compostas de uma bebida não alcoólica, entradas, saladas, no mínimo dois pratos quentes e sobremesa, no mesmo padrão e restaurante de utilização dos demais hóspedes.</p>	3697
4.	01	Diária Sala	<p>Sala exclusiva de apoio, conforme especificações do Anexo 1, com cadeiras móveis e mesas para credenciamento.</p> <p>Período da reserva:</p> <ul style="list-style-type: none"> Recepção dos alunos e professores, no dia 20 de agosto de 2023. 	22721
5.	840	Unidade	Garrafas de 330ml de água mineral	
6.	70	Unidade	Fornecimento de refeições/lanches/salgados/doces (<i>coffee-break</i>)	-3697





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

5. REQUISITOS DA LICITANTE

5.1. Qualificação Técnica Necessária.

- 5.1.1.** Atestado (s) de Capacidade Técnica, emitido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando que a licitante prestou, a contento, serviços de hospedagem similares, em características e quantidades, ao objeto desta licitação.

Quanto às características, considera-se similar a prestação de serviços de hospedagem, em uma mesma data, para grupos de pessoas, contemplando, no mínimo, 30 (trinta) diárias, incluindo a disponibilização de refeições, não necessariamente com as exatas especificações de execução estabelecidas no Anexo 2 deste Edital.

Para comprovação do quantitativo de diárias referido no parágrafo acima, será admitido o somatório de atestados de capacidade técnica, desde que se refiram à mesma data de hospedagem.

Caso seja necessário e mediante solicitação formal do Pregoeiro, as licitantes deverão disponibilizar todas as informações e documentos que eventualmente se façam necessários à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, como cópia do contrato que deu suporte à contratação, relatórios técnicos e documentos complementares necessários à compreensão das características dos serviços executados.

- 5.2.** Qualificação econômico-financeira: Não será exigida pois não envolverá obrigações futuras, s.m.j entende-se que não há necessidade.

6. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE RELACIONADOS AO OBJETO A SEREM COMPROVADAS PELA LICITANTE

- 6.1.** Tendo em vista a natureza do objeto do presente Termo de Referência, não é aplicável a exigência de critérios e práticas de sustentabilidade.





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

7. ESTIMATIVA DE CUSTO

D:\Users\05203489157\Downloads\PESQUISA DE PREÇOS - APÓS ANÁLISE COCVAP - JOVEM SENADOR 2023 - COMPLETA\Planilha Estimativa de Despesas

Planilha Estimativa de Despesas



SENADO FEDERAL

Pesquisa de Preço

PLANILHA DE ESTIMATIVA DE DESPESAS

Objeto: Hospedagem, refeições, salas de apoio e coffee break.

Processo: 00200.004600/2023-95

Item	Discriminação dos materiais (especificações)	Qtde.	Un.	Estatísticas das Cotações Obtidas					Preço Estimado (R\$)	
				Mínimo (R\$)	Mediana (R\$)	Média (R\$)	Desvio Padrão (R\$)	Coefficiente de Variação (1)	Unitário (2)	Total
1	Diárias - Apartamento Single	189	1	180,00	433,22	405,12	164,52	41%	433,22	81.878,58
2	Diárias - Apartamento Duplo	126	1	240,00	492,80	466,58	167,28	36%	492,80	62.092,80
3	Refeições	840	1	60,00	90,75	84,85	17,05	20%	90,75	76.230,00
4	Sala capacidade para 70 pessoas	1	1	750,00	3.850,00	3.487,50	1.988,98	57%	3.850,00	3.850,00
5	Água Mineral - 330ml	840	1	6,00	6,50	6,37	0,32	5%	6,50	5.460,00
6	Coffee break (20/08/2023)	70	1	21,42	44,83	41,79	15,20	36%	44,83	3.138,10
TOTAL GERAL									232.649,48	

(1) O Coeficiente de Variação é uma medida estatística que indica quanto os preços observados na pesquisa diferem, em média, do Preço Médio Unitário (PMU). É resultado da divisão entre o DP e o PMU.

(2) O Preço Estimado é calculado utilizando a MEDIANA das cotações, por ser uma medida estatística de tendência central não influenciada por valores extremos. A mediana é o valor que divide o conjunto de dados em duas partes de igual tamanho. Pretende-se, assim, obter estimativas mais próximas da realidade de mercado, sem a influência de preços atípicos.

Observação: cálculos efetuados utilizando critério de arredondamento de valores fracionados para 2 (duas) casas decimais, de acordo com o ATO DO 1º SECRETÁRIO Nº 20, de 2010.

Equipe técnica responsável pela realização da pesquisa:

Isaura Aguiar Calixto

Ajudante Parlamentar

Planilha Estimativa de Despesas

Senado Federal

Página 4 de 4

8. REGIME DE EXECUÇÃO

8.1. A Contratada executará os serviços objeto deste Termo de Referência, compreendendo diárias, refeições, sala de reunião e garrafa de água mineral, no período de 20 de agosto a 27 de agosto de 2023.

8.1.1. O processo licitatório deve prever expressamente que: 1) as quantidades previstas neste Termo de Referência serão confirmadas até 05/08/2023, observado o item 8.3.

8.1.2. A ordem de serviço será emitida pela Secretaria de Relações Públicas e Comunicação Organizacional (SRPCO), por meio de correio eletrônico





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG (jovensenador@senado.leg.br), dirigido a um representante previamente determinado pela Contratada, e entregue no prazo previsto de reservas, sendo que a sala de reuniões deverá estar disponível no dia 20/08/2023, no período da manhã. Em comum acordo, a estimativa informada de refeições poderá ser modificada após esse prazo limite.

- 8.2.** Os serviços objeto deste Termo de Referência deverão ser prestados na cidade de Brasília/DF, em um dos seguintes locais: Setor Hoteleiro Sul, Setor Hoteleiro Norte, Setor de Hotéis e Turismo Norte ou Setor de Clubes Esportivos Sul.
- 8.3.** Considera-se a possibilidade de o número de diárias, refeições, diárias da sala de apoio e garrafa de água mineral utilizadas ser menor que o previsto em razão de evento imprevisto, da indisponibilidade de voos, da desistência de algum convidado ou da reserva técnica solicitada não ser necessária, devendo a confirmação do número exato de utilização de cada item, ocorrer no momento da efetivação das reservas pelo Senado Federal, conforme ordem de serviço enviada pela Contratante. Não cabe à Contratada reivindicar o pagamento, pelo Senado Federal, de diárias, refeições, diárias da sala de apoio e garrafas de água mineral em caso de reservas não confirmadas ou de diárias e alimentação não utilizadas.
- 8.4.** A Contratada deverá manter a presença constante de preposto no hotel contratado para acompanhamento dos serviços prestados.
- 8.5.** Se o licitante vencedor for agência de turismo ou um hotel vinculado a uma rede e, no momento da execução do objeto, por motivo superveniente e alheio à vontade das partes, não for possível manter o hotel oferecido, fica facultada a troca para outro estabelecimento, com qualidade igual ou superior, mediante a aprovação do Senado Federal, desde que mantido o preço, e que o novo hotel atenda a todos os requisitos previstos neste Termo de Referência, mantendo-se a obrigatoriedade de todas as pessoas envolvidas estarem alojadas em um único hotel e as refeições servidas em um único restaurante.
- 8.6.** Especificidades dos Itens 1 e 2 – Diárias
- 8.6.1.** As diárias terão início as 14 horas e término às 12 horas do dia subsequente, perfazendo um total de 22 (vinte e duas) horas de estada por diárias. O café da manhã deverá estar incluso na diária.
- 8.6.2.** O Senado Federal poderá substituir, a qualquer tempo e sem ônus, os servidores ou prestadores de serviço que serão hospedados em 2 (dois) dos apartamentos duplos contratados, para acompanhar os demais participantes do projeto.





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

- 8.6.3.** O estabelecimento hoteleiro deverá preencher, com até 24 horas de antecedência do check-in dos hóspedes, a Ficha Nacional de Registro de Hóspedes – FNRH, a fim de agilizar a entrada e adequada acomodação dos integrantes do grupo.
- 8.6.4.** O apartamento será considerado disponibilizado no momento da entrega das chaves, com acesso à acomodação pelo hóspede.
- 8.6.5.** O frigobar deverá ser esvaziado durante toda a permanência dos hóspedes, e dentro dele deverá ter apenas as garrafas de água mineral adquiridas no processo licitatório. O Senado Federal não se responsabilizará pelo consumo de bebidas, frigobar, serviço de lavanderia, ligações telefônicas, estacionamento, nem quaisquer outras despesas de consumo não autorizadas realizadas pelos hóspedes, as quais deverão ser cobradas diretamente do hospede, caso ocorram;
- 8.6.6.** O Senado Federal também não arcará com despesas a título de serviço de quarto (*room service*).
- 8.7.** Especificidades do Item 3 – Refeições e água mineral
- 8.7.1** As refeições deverão ser servidas no restaurante principal do hotel contratado, das 6h às 10h, para o café da manhã, das 12h às 15h, para o almoço, e das 19h às 22h30, para o jantar.
- 8.7.2** No dia 21 e 25 de agosto de 2023, excepcionalmente, em caso de atraso na programação oficial do projeto, o almoço deverá ser disponibilizado até as 16h.
- 8.7.3** A contratada deve oferecer as refeições (almoço e jantar acompanhados de uma bebida não alcoólica, suco ou refrigerante ou água mineral) a partir do primeiro dia de hospedagem do grupo.
- 8.7.4** A contratada deverá observar as disposições e especificações contidas neste Termo de Referência, devendo atendê-las em sua plenitude, especialmente quanto à higiene, limpeza e qualidade dos alimentos servidos nas refeições e à pontualidade para liberação de ingresso (check-in) nas acomodações e para servir as refeições.

8.8. Especificidades do item 4 – Sala de Apoio

- 8.8.1** Em se confirmando a reserva da sala exclusiva de apoio para cada um dos dias, será utilizada conforme horários abaixo:

Data	Nº de pessoas	Item	Horário	Descrição





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

20/08/2023	70	1 sala	A partir das 8h até às 23h	Espaço para reunião geral
------------	----	---------------	----------------------------	---------------------------

8.9. Especificidades do item 6 – *Coffee Break*

- 8.9.1** A combinar local onde será servido. O cardápio deverá ser acertado entre as partes, entretanto deverá conter: 2 tipos de suco de frutas, café, leite, refrigerantes, pão de queijo, 2 tipos de salgado assado, 2 tipos de pão, 2 tipos de mini sanduiches, 2 tipos de bolo; (a combinar, se necessário, alimentos sem glúten, sem lactose).

9. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

9.1. Efetivada a entrega, o objeto será recebido:

9.1.1. Provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico; e

9.1.2. Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, de acordo com art. 140 da Lei nº 14.133/21.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. São obrigações da Contratada, além de outras previstas no instrumento convocatório e seus anexos ou decorrentes da natureza do ajuste:

10.1.1. Manter, durante a execução do ajuste, as condições de habilitação e de qualificação que ensejaram sua contratação;

10.1.2. Apresentar cópias autenticadas das alterações do ato constitutivo, sempre que houver;





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

- 10.1.3. Efetuar o pagamento de seguros, tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, comerciais, assim como quaisquer outras despesas diretas e/ou indiretas relacionadas com a execução do ajuste;
- 10.1.4. Manter preposto para este ajuste que irá representá-la sempre que for necessário;
- 10.1.5. Responsabilizar-se por quaisquer danos causados ao Senado Federal ou a terceiros, por ação ou omissão de seus empregados ou prepostos, decorrentes da execução do instrumento contratual decorrente deste Termo de Referência;
- 10.1.6. Não veicular publicidade acerca do objeto a que se refere o presente Termo de Referência, salvo com autorização específica do Senado Federal;
- 10.1.7. Não ceder os créditos, nem sub-rogar direitos e obrigações do ajuste a terceiros;
- 10.2. Aplicam-se ao instrumento contratual decorrente deste Termo de Referência as disposições do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, instituído pela Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

11. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 11.1. Serão adotadas as obrigações padrão do Senado Federal.

12. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 12.1. O pagamento efetuar-se-á por intermédio de depósito em conta bancária da contratada, no prazo de 30 (trinta) dias corridos, a contar do recebimento da nota fiscal/fatura discriminada, em 2 (duas) vias, acompanhada da nota de empenho, se for o caso.

13. FORMALIZAÇÃO E PRAZO DE VIGÊNCIA

- 13.1. A avença decorrente deste Termo de Referência terá vigência até o recebimento definitivo do objeto.

14. REAJUSTE

- 14.1. O contrato poderá ser reajustado no prazo de 12 meses a partir da data de apresentação da proposta ou do orçamento estimado, conforme art. 74 do ADG nº 14/22, em obediência ao art. 25, §7º e art. 92, §3º, ambos da Lei n. 14.133/2021.





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

14.2. O índice de reajuste a ser adotado deverá ser o Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC).

15. GARANTIA CONTRATUAL PREVISTA NO ART. 58 DA LEI Nº 14.133/2021

15.1. Não será exigida a garantia contratual prevista no art. 58 da Lei nº 14.133/2021 para a presente contratação, pois, consoante previsto no art. 11-B, parágrafo único, II, do Ato da Diretoria-Geral nº 9/2015, não foram estabelecidas, neste Termo de Referência, obrigações futuras para o cumprimento pela Contratada, não sendo razoável, portanto, a exigência de garantia.

16. SANÇÕES CONTRATUAIS

16.1. O licitante vencedor que não atestar recebimento da respectiva nota de empenho, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ficará sujeito à multa de 20% (vinte por cento) sobre o seu valor global, caso se recuse ao cumprimento desse procedimento nesse prazo, sem prejuízo das outras sanções previstas em lei.

16.2. O atraso de até 1 hora na disponibilização das acomodações sujeitará a contratada à multa de 0,1% do valor total do ajuste por hora de atraso, por apartamento.

16.3. O atraso, após a primeira hora, até o limite de 3 horas, na disponibilização das acomodações sujeitará a contratada à multa de 0,5% do valor total do contrato por hora de atraso, por apartamento, cumulativa com a multa do item 16.2.

16.4. A disponibilização das acomodações após a terceira hora, até o limite de 6 horas, do prazo estabelecido no item 8.7.1 sujeitará a empresa à multa de 2,5% do valor total do contrato, por hora de atraso, por apartamento.

16.5. A disponibilização das acomodações após 6 horas do prazo estabelecido no item 8.7.1 sujeitará a empresa à multa de 5% do valor total do contrato, por hora de atraso, por apartamento.

16.6. O descumprimento dos prazos para os serviços de refeições do item 8.8.1 e subitem sujeitará a empresa à multa de 0,2% do valor total do contrato por hora de atraso da disponibilização do buffet ou do serviço à la carte.

16.7. O descumprimento dos prazos para os serviços de refeições do item 8.8.10 sujeitará a empresa à multa de 0,1% do valor total do contrato por lanche, por hora de atraso do horário previamente informado pelo Senado para entrega.





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

- 16.8.** A prestação dos serviços em desconformidade com as especificações deste termo, especialmente o descumprimento das especificações arroladas no item 4 e Anexo 1 e os cuidados relacionados aos alimentos ofertados nas refeições (no tocante à higiene, qualidade e/ou variedade), sujeitará a empresa à multa de 0,1% do valor total do contrato, por ocorrência.
- 16.9.** A inexecução parcial do ajuste diversa das hipóteses específicas previstas nos itens 16.1 a 16.8 sujeitará a contratada à multa de 5% (cinco por cento) do valor total do ajuste, por ocorrência.
- 16.10.** A inexecução total ou a rescisão do ajuste por culpa exclusiva da contratada importará em multa de até 10% (dez por cento) do valor total do contrato, a critério do Senado, em função da gravidade apurada, cumulativa com outras sanções mais graves, conforme as penalidades a serem aplicadas nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133/21.
- 16.11.** As demais hipóteses e condições de sanção deverão seguir as disposições da minuta-padrão de edital.

17. INDICAÇÃO DOS GESTORES E FISCAIS DO CONTRATO

- 17.1.** Este Órgão Técnico sugere constar como gestor do contrato o Núcleo de Gestão de Contratos de Infraestrutura e Comunicação (NGCIC), e como fiscal o chefe do Serviço de Eventos Administrativos (SEVAD), da Secretaria de Relações Públicas e Comunicação Organizacional (SRPCO).

18. NÚMERO SEQUENCIAL DO PLANO DE CONTRATAÇÕES

- 18.1.** A presente aquisição está contemplada no item **20230238** – Hospedagem para participantes da semana presencial do Jovem Senador 2023, do Plano de Contratações para 2023.





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

19. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO TR

Isaura Aguiar Calixto
Ajudante Parlamentar
(Assinado Eletronicamente)

De acordo.

Ari Cardoso da Silva
Chefe do SEQUALOG
(Assinado eletronicamente)

De acordo.

Lucyana Maria Araújo de Moraes Vega
Assessora-Chefe ASQUALOG
(Assinado eletronicamente)

Ciente,

Antonio Carlos Lopes Burity
Fiscal do Serviço de Eventos Administrativo - SEVAD
(Assinado eletronicamente)

Ciente,

José Carlos Valério
Gestor do Núcleo de Gestão de Contratações,
Infraestrutura e Comunicação
(Assinado eletronicamente)





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

Ciente,

ILANA TROMBKA
Diretora-Geral
(Assinado eletronicamente)





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

Anexo 1

Especificações técnicas do hotel, das refeições e da sala de apoio

1. Especificações técnicas do hotel e suas unidades habitacionais (UH/quartos)
 - 1.1. Hotel de categoria minimamente superior, localizado no Setor Hoteleiro Sul, Setor Hoteleiro Norte, Setor de Hotéis e Turismo Norte ou Setor de Clubes Esportivos Sul;
 - 1.2. Serviço de portaria/recepção, 24 (vinte e quatro) horas por dia;
 - 1.3. Serviço de segurança, 24 (vinte e quatro) horas por dia, com monitoramento de entrada e saída do hotel;
 - 1.4. Serviço de governança, 24 (vinte e quatro) horas por dia;
 - 1.5. Acesso à internet banda larga, nas áreas sociais e em 100% das UH contratadas, por meio de sistema wi-fi, de uso ilimitado, incluso no valor da diária;
 - 1.6. Serviço de refeições leves e bebidas nas UH (room service), 24 horas por dia;
 - 1.7. Serviço de lavanderia;
 - 1.8. Elevadores, em boas condições de uso;
 - 1.9. Instalações adaptadas, nas áreas sociais e em algumas UH, para o atendimento de pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida;
 - 1.10. Ambientes salubres, livres de mau odores causados por mofo, por limpeza precária de cortinas, tapetes e carpetes, por móveis e decorações antigos e malconservados, por umidade ou por instalações hidráulicas defeituosas;
 - 1.11. Televisão em 100% das UH contratadas;
 - 1.12. Frigobar em 100% das UH contratadas;
 - 1.12.1. O hotel deverá permitir ao hóspede alocar no frigobar do apartamento bebidas, lanches e outros itens adquiridos em estabelecimentos diversos;





SENADO FEDERAL

Diretoria Geral

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

1.12.2. O frigobar deverá ser esvaziado em todas as UHs duplas e não deverá ser repostado durante toda a hospedagem, sem ônus para o hóspede ou para o Senado Federal;

1.12.3. Nas UH single, o frigobar poderá ser disponibilizado para consumo do hóspede, com ônus exclusivo para esse.

1.13. Climatização (refrigeração/calefação) adequada em 100% das UH contratadas;

1.14. Local apropriado para a guarda de roupas e objetos pessoais em 100% das UH contratadas;

1.15. Serviço de cofre para guarda dos valores dos hóspedes em 100% das UH contratadas.

2. Especificações técnicas das refeições

2.1. Restaurante(s), com cozinha instalada, integrado(s) ao complexo do hotel, com capacidade mínima para 100 lugares;

2.2. Café da manhã servido em estilo continental, com vários tipos de frutas e sucos naturais, pães e bolos, bolachas, geleias, manteigas, queijos, embutidos, fatiados, café, leite, chá, chocolate, iogurtes, cereais, dentre outros;

3. Especificações técnicas da sala de apoio

3.1. Sala de reuniões integrada ao complexo do hotel, com capacidade para 100 lugares;

3.2. Instalações adequadas e equipadas para eventos e reuniões novas ou bem conservadas;

3.3. Equipada com wi-fi; ar condicionado e tomadas.





SENADO FEDERAL
Pesquisa de Preço

FONTE DE PESQUISA DE PREÇOS

Objeto: Hospedagem, refeições, salas de apoio e coffee break.

Data: 20/08/2023 a 27/08/2023

Processo: 00200.004600/2023-95

Empresas consultadas para cotação que APRESENTARAM propostas:

Nº	Data	CNPJ	Nome do Fornecedor e (ou) Empresa	DDD	Telefone	Fax	E-mail	Contato
1	00/00/00	62.413.877/0032-68	Meliá Hotels - Brasil 21 Suítes	61	3218-4720	-	rafael.oliveira@melia.com	Rafael Oliveira Costa
2	00/00/00	10.348.318/0011-93	Windsor Plaza Brasília	61	2195-1100	-	eventos.plazabrasilia@windsorhoteis.com.br	Jéssica Souza
3	00/00/00	11.849.896/0001-02	Royal Tulip	61	3424-7000	-	comercial@locspace.com.br	Gabriela Lemes
4	00/00/00	00.000.000/0001-91	Jovem Senador 2022 - Fonte Pública	61	telefone 4	-	-	

xx empresas consultadas para cotação NÃO APRESENTARAM propostas





SENADO FEDERAL

Pesquisa de Preço

MAPA DE COTAÇÕES

Objeto: Hospedagem, refeições, salas de apoio e coffee break.

Processo: 00200.004600/2023-95

Item	Discriminação dos materiais (especificações)	Qtde.	Un.	Preços dos fornecedores (R\$)			
				Meliá Hotels - Brasil 21 Suítes	Windsor Plaza Brasília	Royal Tulip	Jovem Senador 2022 - Fonte Pública
1	Diárias - Apartamento Single	189	1	418,95	447,48	574,04	180,00
2	Diárias - Apartamento Duplo	126	1	471,45	514,15	640,71	240,00
3	Refeições	840	1	93,50	97,90	88,00	60,00
4	Sala capacidade para 70 pessoas	1	1	3.675,00	4.025,00	5.500,00	750,00
5	Água Mineral - 330ml	840	1	6,60	6,00	6,50	
6	Coffee break (20/08/2023)	70	1	56,10	39,60	50,05	21,42
TOTAL GERAL				230.270,25	243.429,62	277.606,52	-





SENADO FEDERAL

Pesquisa de Preço

MAPA DE COTAÇÕES - TOTAL POR ITEM

Objeto: Hospedagem, refeições, salas de apoio e coffee break.

Processo: 00200.004600/2023-95

Item	Discriminação dos materiais (especificações)	Qtde.	Un.	Preços TOTAIS POR ITEM dos fornecedores (R\$)			
				Meliá Hotels - Brasil 21 Suítes	Windsor Plaza Brasília	Royal Tulip	Jovem Senador 2022 - Fonte Pública
1	Diárias - Apartamento Single	189	1	79.181,55	84.573,72	108.493,56	34.020,00
2	Diárias - Apartamento Duplo	126	1	59.402,70	64.782,90	80.729,46	30.240,00
3	Refeições	840	1	78.540,00	82.236,00	73.920,00	50.400,00
4	Sala capacidade para 70 pessoas	1	1	3.675,00	4.025,00	5.500,00	750,00
5	Água Mineral - 330ml	840	1	5.544,00	5.040,00	5.460,00	0,00
6	Coffee break (20/08/2023)	70	1	3.927,00	2.772,00	3.503,50	1.499,40
TOTAL GERAL				230.270,25	243.429,62	277.606,52	116.909,40





SENADO FEDERAL
Pesquisa de Preço

PLANILHA DE ESTIMATIVA DE DESPESAS

Objeto: Hospedagem, refeições, salas de apoio e coffee break.

Processo: 00200.004600/2023-95

Item	Discriminação dos materiais (especificações)	Qtde.	Un.	Estatísticas das Cotações Obtidas					Preço Estimado (R\$)	
				Mínimo (R\$)	Mediana (R\$)	Média (R\$)	Desvio Padrão (R\$)	Coeficiente de Variação (1)	Unitário (2)	Total
1	Diárias - Apartamento Single	189	1	180,00	433,22	405,12	164,52	41%	433,22	81.878,58
2	Diárias - Apartamento Duplo	126	1	240,00	492,80	466,58	167,28	36%	492,80	62.092,80
3	Refeições	840	1	60,00	90,75	84,85	17,05	20%	90,75	76.230,00
4	Sala capacidade para 70 pessoas	1	1	750,00	3.850,00	3.487,50	1.988,98	57%	3.850,00	3.850,00
5	Água Mineral - 330ml	840	1	6,00	6,50	6,37	0,32	5%	6,50	5.460,00
6	Coffee break (20/08/2023)	70	1	21,42	44,83	41,79	15,20	36%	44,83	3.138,10
TOTAL GERAL									232.649,48	

(1) O Coeficiente de Variação é uma medida estatística que indica quanto os preços observados na pesquisa diferem, em média, do Preço Médio Unitário (PMU). É resultado da divisão entre o DP e o PMU.

(2) O Preço Estimado é calculado utilizando a MEDIANA das cotações, por ser uma medida estatística de tendência central não influenciada por valores extremos. A mediana é o valor que divide o conjunto de dados em duas partes de igual tamanho. Pretende-se, assim, obter estimativas mais próximas da realidade de mercado, sem a influência de preços atípicos.

Observação: cálculos efetuados utilizando critério de arredondamento de valores fracionados para 2 (duas) casas decimais, de acordo com o ATO DO 1º SECRETÁRIO N° 20, de 2010.

Equipe técnica responsável pela realização da pesquisa:

Isaura Aguiar Calixto

Ajudante Parlamentar



Empresa: SENADO FEDERAL
Contato: ISAURA
Telefone: 61 3303-4536
E-mail- isaura.calixto@senado.leg.br

2 de março de 2023

PROPOSTA EM CARÁTER DE CONSULTA / RESERVAS NÃO EFETUADAS.
Proposta válida por 15 dias a contar a partir da data do envio.

Valores válidos somente para o período solicitado.

Prezados,

Agradecemos o interesse e confiança pelo hotel **Brasil 21 Suítes**, para a realização do seu evento de **20 de Agosto de 2023**.

Estamos localizados no centro de Brasília, a 14 Km do Aeroporto Internacional Juscelino Kubitscheck, a 3 km da Esplanada dos Ministérios e a menos de 2,7 km do Estádio Nacional de Brasília.


SALÕES

Dia	Salão	Número de pessoas	Montagem	Aluguel Salão por Dia	Total
20/08	Encontro I,II,III	70	Auditório	R\$ 3500,00+5%	R\$ 3.675,00

HOSPEDAGEM

Dia	Hotel	Número de pessoas	Quarto SGL	Quarto DBL
20 A 27/08	Brasil 21 Suítes	45	R\$ 399+5%	R\$ 449+5%
20 a 27/08	Melia Brasil 21	45	R\$ 489+5%	R\$ 529+5%

EQUIPAMENTOS

EQUIPAMENTOS	QTD	DIÁRIAS	VALOR UNID.	TOTAL
Projetor	1	1	R\$ 270,00+5%	R\$ 283,50
Tela 100'	1	1	R\$120,00+5%	R\$ 126,00
Operador técnico	1	1	R\$ 280,00+5%	R\$ 294,00
Flipchart	1	1	R\$ 80,00+5%	R\$ 84,00
Laser point	1	1	R\$ 50,00+5%	R\$ 52,50
Sonorização	1	1	R\$ 210,00+5%	R\$ 220,50
Microfone sem fio	1	1	R\$ 110,00+5%	R\$ 115,50
Notebook	1	1	R\$ 180,00+5%	R\$ 189,00
Par Led	1	1	R\$ 90,00+5%	R\$ 94,50
Porta banner	1	1	R\$ 40,00+5%	R\$ 42,00
TV 50" com suporte	1	1	R\$ 360,00+5%	R\$ 378,00

INTERNET

INTERNET	QTD	DIÁRIAS	VALOR UNID.	TOTAL
WI-FI 2 MB			CORTESIA	
WI- FI 10 MB	1	1	R\$ 1.000,00+5%	R\$ 1.050,00
WI-FI 30 MB + LINK DEDICADO	1	1	R\$ 2.000,00+5%	R\$ 2.100,00
WI-FI 50 MB + LINK DEDICADO	1	1	R\$ 3.500,00+5%	R\$ 3.675,00
WI-FI 100 MB + LINK DEDICADO	1	1	R\$ 4.500,00+5%	R\$ 4.725,00

ESTACIONAMENTO:

R\$ 30,00+5% a diária por carro, cobrado como extra após o Evento, sendo autorizado a liberação pelo organizador do evento. (Garagem ou Manobrista)

ALIMENTOS E BEBIDAS

SERVIÇO	QTD	DIÁRIAS	VALOR	TOTAL
Garrafão de água 20L	1	1	R\$ 85,00+10%	R\$ 374,00
Café 2L	1	1	R\$ 38,00+10%	R\$ 167,20
Chá 2L	1	1	R\$ 32,00+10%	R\$ 140,80

Welcome / Coffee Breaks

Duração: 20 minutos

Coffee Break - Menu Grissini

Café, Chá nacional, Leite quente
Suco de laranja
1 tipo de petit four
pão de queijo
1 tipo de bolo
Frutas laminadas

Preço por pessoa: R\$33,00 + 10% (Taxa de serviço)

Coffee Break - Menu Éclair

Café, Chá nacional, Leite quente
Suco de laranja
1 tipos de petit four
Pão de queijo
1 tipo de bolo
01 tipo de mini sanduiche frio
Frutas laminadas

Preço por pessoa: R\$40,00 + 10% (Taxa de serviço)

CoffeeBreak - Menu Palmier

Café, Chá, Leite, Chocolate
Suco de laranja
02 tipos de Petit Fours finos
Pão de queijo
01 tipo de bolo (individual e decorado)
1 tipo de salgado assado
01 tipo de mini sanduiche frio
Frutas laminadas

Preço por pessoa: R\$51,00 + 10% (Taxa de serviço)

Coffee Break - Menu Vol-au-vant

Café, Chá, Leite, Chocolate
Água Mineral (copo)
01 (uma) opção de água saborizada
02 (dois) tipos de sucos
02 tipos de Petit Fours finos
01 opção de bolo simples (individual e decorado)
01 opção de mini sanduíche
Frutas da estação
Pão de Queijo
02 (duas) Opções de Salgados assados

Preço por pessoa: R\$58,00 + 10% (Taxa de serviço)

CoffeeBreak – Croissant

Café, Chá, Leite, Chocolate
Refrigerante normal e diet
Água Mineral (garrafa)
01 (uma) opção de água saborizada
03 (três) tipos de sucos
01 (um) bolo simples (individual e decorado)
01 (um) Bolo diet/lights/ s/ glutén (individual e decorado)
Pão de Queijo
01 (uma) Opção de Salgado assado
01 (uma) Opção de Salgado folhado
Finger sanduiche integral natural
Frutas da estação
01 (uma) opção de iogurte

Preço por pessoa: R\$62,00 + 10% (Taxa de serviço)

ALMOÇO / JANTAR (RESTAURANTE NORTON)

Menu executivo

Entrada + prato principal + sobremesa +1 bebida não alcoólica inclusa

Preço por pessoa: R\$ 85,00 + 10% (Taxa de serviço)

Almoço / Jantar - Serviço estilo Buffet
Mínimo 35 pessoas – Duração até 3 horas

Sugestão do Chefe I

6 Saladas Sugestão do Chefe

2 Molhos de salada

2 Proteínas

3 Guarnições

1 Massa

2 Frutas da estação

Mesa de café e Petit Four

Preço por pessoa: R\$75,00 + 10% (Taxa de serviço)

Sugestão do Chefe II

8 Saladas Sugestão do Chefe

1 Quiche

2 Molhos para salada

3 Proteínas (carne bovina, ave, peixe ou carne suína)

4 Guarnições

1 Massa ou Risoto

3 Sobremesas

1 Frutas da estação (3 tipos)

Mesa de café e Petit Four

Preço por pessoa: R\$ 82,00 + 10% (Taxa de serviço)

Pacote de Bebidas Eventos:

Serviços:

Almoço, Jantar, Brunch e Coquetel

Opção I

Águas Minerais

Refrigerantes

1 opção de suco de Fruta

Almoço, Jantar e Brunch - Preço por pessoa: R\$ 24,00 + 10% (Taxa de serviço)

Coquetel - Preço por pessoa: R\$ 38,00 + 10% (Taxa de serviço)

Opção II

Água Mineral e com gás

Refrigerante

2 opções de sucos de Fruta

Cerveja Heineken

Almoço, Jantar e Brunch - Preço por pessoa: R\$ 40,00 + 10% (Taxa de serviço)**Coquetel - Preço por pessoa: R\$52,00 + 10% (Taxa de serviço)****Opção III**

Água Mineral e com gás
Refrigerantes
2 opções de sucos de Frutas
Cerveja (Heineken)

Escolher uma opção:

Vinho Tinto (Faro ou Don Guerrino)

Ou

Vinho Branco (Faro ou Don Guerrino)

Ou

Espumantes (Don Guerrino ou Courmayer)

Almoço, Jantar e Brunch - Preço por pessoa: R\$80,00 + 10% (Taxa de serviço)**Coquetel - Preço por pessoa: R\$92,00 + 10% (Taxa de serviço)****Formas de pagamento:**

- Faturamento para 15 dias após o término do evento, desde que a empresa tenha cadastro aprovado com o Melia. Para efetuar seu cadastro, favor enviar cópia do contrato social com capital social, cartão do CNPJ e ficha cadastral padrão por e-mail. O prazo para aprovação do cadastro é de 14 dias úteis. Faturamento sujeito à análise de crédito.

- Depósito antecipado no valor total do evento ou parcial 70% do total antes do evento e 30% no final do evento, juntamente com os extras. O hotel reserva-se o direito de cancelar o presente contrato se não acusar o recebimento dos depósitos nas datas pactuadas anteriormente; conseqüentemente, não terá obrigação de fornecer qualquer tipo de serviço programado, nem efetuar o bloqueio definitivo dos quartos e áreas de eventos. O hotel reserva-se o direito de solicitar novos depósitos ou de aumentar os já solicitados, de acordo com o aumento de serviços solicitados.
- Débito em Cartão de crédito: American Express, VISA, Mastercard e Dinners, mediante autorização da administradora do cartão e preenchimento antecipado de autorização de débito no cartão.

Política de cancelamento:

- ALUGUEL DO SALÃO: Caso o evento seja cancelado após a assinatura do "De Acordo", cobraremos o valor total do aluguel das salas. Após a confirmação do evento, as alterações com relação a cardápios, montagem, número de participantes, entre outras, deverão ser feitas com até 72 horas de antecedência do dia do evento.
- ALIMENTOS E BEBIDAS: Será aceito o cancelamento com até 72 horas de antecedência. O não comparecimento do número total de participantes confirmados acarretará no pagamento dos mesmos, e o excedente ao confirmado será cobrada a diferença. É importante lembrar que a taxa de serviço (10%) não está inclusa nos valores descritos.
- ALUGUEL DE EQUIPAMENTOS: Será aceito o cancelamento com até 72 horas de antecedência.

Atenciosamente,

Rafael Oliveira Costa

Meliá Hotels International

SHS Quadra 06 Conjunto A Lote 01 Bloco D – Asa Sul

70316 000 Brasilia - Brasil

TEL: (61) 3218-4720

Isaura Aguiar Calixto

De: OLIVEIRA COSTA, RAFAEL <rafael.oliveira@melia.com>
Enviado em: segunda-feira, 6 de março de 2023 08:59
Para: Isaura Aguiar Calixto
Cc: Lucyana Maria Araújo de Moraes Vega; Tatiane Andreia de Oliveira; Ari Cardoso da Silva; Juliana Kulpa Feijó; Vareiro Fleitas , Priscila
Assunto: RE: Pesquisa de Preço - Jovem Senador 2023

Isaura, bom dia tudo bem?

Nossas garrafas de água são de 330ml e custam R\$ 6,00+10%.

Posso lhe ajudar com algo mais ?

Estou à disposição.

Rafael Oliveira Costa

Assistente de Eventos / Event assistant

Meliá Hotels International

SHS Quadra 06 Conjunto A Lote 01 Bloco D – Asa Sul

70316 000 Brasília - Brasil

TEL: (61) 3218-4720

CEL; (61) 98421-9927

Fax: (61) 3218-4703

MELIA.COM

facebook.com/MeliaHotelsInternational

twitter.com/MeliaHotelsInt



De: Isaura Aguiar Calixto <isaura.calixto@senado.leg.br>

Enviado: sexta-feira, 3 de março de 2023 16:21

Para: OLIVEIRA COSTA, RAFAEL <rafael.oliveira@melia.com>

Cc: Lucyana Maria Araújo de Moraes Vega <lucyana@senado.leg.br>; Tatiane Andreia de Oliveira <TATIANEA@senado.leg.br>; Ari Cardoso da Silva <aricar@senado.leg.br>; Juliana Kulpa Feijó <juliana.feijo@senado.leg.br>

Assunto: RES: Pesquisa de Preço - Jovem Senador 2023

CAUTION: This email originated from outside your organization. Exercise caution when opening attachments or on clicking links from unknown senders.

Prezado Rafael,

Obrigada pela resposta rápida. Aproveito para pedir [o valor unitário das garrafinhas de água de 500 ml](#) (serão 840).

Atenciosamente,

Isaura A. Calixto

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

II Senado Federal – Diretoria-Geral

Via N2 – Gráfica, Bloco 10, Subsolo, Sala 17

70165-900 Brasília – DF

☎ (61) 3303-4536



De: OLIVEIRA COSTA, RAFAEL [mailto:rafael.oliveira@melia.com]

Enviada em: quinta-feira, 2 de março de 2023 17:20

Para: Isaura Aguiar Calixto <isaura.calixto@senado.leg.br>

Assunto: RE: Pesquisa de Preço - Jovem Senador 2023

Isaura, boa tarde tudo bem?

Primeiramente gostaria de agradecer por considerar nossos hotéis.

Segue anexo, proposta de locação de sala e serviços.

Posso lhe ajudar com algo mais ?

Estou à disposição.

Rafael Oliveira Costa

Assistente de Eventos / Event assistant

Meliá Hotels International

SHS Quadra 06 Conjunto A Lote 01 Bloco D – Asa Sul

70316 000 Brasília - Brasil

TEL: (61) 3218-4720

CEL: (61) 98421-9927

Fax: (61) 3218-4703

MELIA.COM

facebook.com/MeliaHotelsInternational

twitter.com/MeliaHotelsInt



De: Isaura Aguiar Calixto <isaura.calixto@senado.leg.br>

Enviado: quinta-feira, 2 de março de 2023 15:10

Para: OLIVEIRA COSTA, RAFAEL <rafael.oliveira@melia.com>; Gomes Ribeiro, Bruna <bruna.gomes@melia.com>

Assunto: RES: Pesquisa de Preço - Jovem Senador 2023

CAUTION: This email originated from outside your organization. Exercise caution when opening attachments or on clicking links from unknown senders.

Prezados,

Solicito cotação com algumas atualizações, por gentileza. É o mesmo evento e as mesmas datas, porém a quantidade de refeições e diárias foram alterados:

Contratação de hospedagem em Brasília/DF, nas proximidades do Congresso Nacional, para acomodar 27 estudantes, 27 professores, 4 Representantes do Senado Federal e 2 extras – reserva técnica, que participarão do Projeto Jovem Senador no mês de agosto de 2023 **(20/08/2023 a 27/08/2023) - 7 diárias**, solicito cotação de:

1. **18 APARTAMENTOS DUPLOS;**
2. **27 APARTAMENTOS SINGLE;**
3. Quanto às refeições: 840 unidades (pensão completa);
4. Quanto às águas: 840 unidades – garrafinhas de 500ml;
5. **Quanto à locação de sala de apoio:**
 - Dia 20 de agosto – domingo das 8h às 23h.
6. **Quanto ao coffee break:**
 - Quantidade: para 70 pessoas – no dia 20 de agosto, no hotel.

Por fim, peço também que enviem a proposta em papel timbrado, **com o símbolo e identidade visual da organização, pois constará em comunicações formais da Casa.**

Atenciosamente,

Isaura A. Calixto

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

Senado Federal – Diretoria-Geral

Via N2 – Gráfica, Bloco 10, Subsolo, Sala 17

70165-900 Brasília – DF

☎ (61) 3303-4536



De: OLIVEIRA COSTA, RAFAEL [<mailto:rafael.oliveira@melia.com>]

Enviada em: quarta-feira, 1 de fevereiro de 2023 11:11

Para: Isaura Aguiar Calixto <isaura.calixto@senado.leg.br>; Gomes Ribeiro, Bruna <bruna.gomes@melia.com>

Assunto: RE: Pesquisa de Preço - Jovem Senador 2023

Você não costuma receber emails de rafael.oliveira@melia.com. [Saiba por que isso é importante](#)

Isaura, bom dia tudo bem?

Ficou alguma dúvida sobre a proposta enviada?

Há algo que possa fazer para que o evento ocorra conosco?

Estou à disposição.

Rafael Oliveira Costa

Assistente de Eventos / Event assistant

Meliá Hotels International

SHS Quadra 06 Conjunto A Lote 01 Bloco D – Asa Sul

70316 000 Brasília - Brasil

TEL: (61) 3218-4720

CEL; (61) 98421-9927

Fax: (61) 3218-4703

MELIA.COM

facebook.com/MeliaHotelsInternational

twitter.com/MeliaHotelsInt



De: Isaura Aguiar Calixto <isaura.calixto@senado.leg.br>

Enviado: terça-feira, 31 de janeiro de 2023 15:54

Para: OLIVEIRA COSTA, RAFAEL <rafael.oliveira@melia.com>; Gomes Ribeiro, Bruna <bruna.gomes@melia.com>

Assunto: RES: Pesquisa de Preço - Jovem Senador 2023

CAUTION: This email originated from outside your organization. Exercise caution when opening attachments or on clicking links from unknown senders.

Rafael, boa tarde.

Sim, gostaria da cotação das diárias descritas no e-mail de origem também. Por favor.

Atenciosamente,

Isaura A. Calixto

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

Senado Federal – Diretoria-Geral

Via N2 – Gráfica, Bloco 10, Subsolo, Sala 17

70165-900 Brasília – DF

☎ (61) 3303-4536



De: OLIVEIRA COSTA, RAFAEL [<mailto:rafael.oliveira@melia.com>]

Enviada em: terça-feira, 31 de janeiro de 2023 15:26

Para: Gomes Ribeiro, Bruna <bruna.gomes@melia.com>; Isaura Aguiar Calixto <isaura.calixto@senado.leg.br>

Assunto: RE: Pesquisa de Preço - Jovem Senador 2023

Você não costuma receber emails de rafael.oliveira@melia.com. [Saiba por que isso é importante](#)

Isaura, boa tarde, tudo bem?

Primeiramente gostaria de agradecer por considerar nossos hotéis.

Segue anexo, proposta de locação de sala e serviço.

Posso lhe ajudar com algo mais ?

Estou à disposição.

Rafael Oliveira Costa

Assistente de Eventos / Event assistant

Meliá Hotels International

SHS Quadra 06 Conjunto A Lote 01 Bloco D – Asa Sul

70316 000 Brasilia - Brasil

TEL: (61) 3218-4720

CEL; (61) 98421-9927

Fax: (61) 3218-4703

MELIA.COM

facebook.com/MeliaHotelsInternational

twitter.com/MeliaHotelsInt



De: Isaura Aguiar Calixto <isaura.calixto@senado.leg.br>

Enviada em: terça-feira, 31 de janeiro de 2023 13:34

Para: Gomes Ribeiro, Bruna <bruna.gomes@melia.com>

Cc: Ari Cardoso da Silva <aricar@senado.leg.br>; Tatiane Andreia de Oliveira <TATIANEA@senado.leg.br>

Assunto: RES: Pesquisa de Preço - Jovem Senador 2023

CAUTION: This email originated from outside your organization. Exercise caution when opening attachments or on clicking links from unknown senders.

Boa tarde, Gomes !

As salas de apoio do dia **20 de agosto (domingo das 6h às 24h)** darão suporte para a equipe e participantes uma vez que são recolhidos documentos dos participantes, distribuídos kits de boas-vindas, uniformes e crachás. Dia **25 de agosto (sexta das 15h às 24h)**, a sala se destina à finalização das atividades do encontro. Serão 60 pessoas.

Exigimos apenas cadeiras móveis na sala para possibilitar a organização do espaço conforme as diferentes atividades a serem desenvolvidas pelos participantes e a presença de mesas de credenciamento, tomadas e sinal de internet wi-fi.

Atenciosamente,

Isaura A. Calixto

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

Senado Federal – Diretoria-Geral

Via N2 – Gráfica, Bloco 10, Subsolo, Sala 17

70165-900 Brasília – DF

☎ (61) 3303-4536



De: Gomes Ribeiro, Bruna [<mailto:bruna.gomes@melia.com>]

Enviada em: terça-feira, 31 de janeiro de 2023 11:09

Para: Isaura Aguiar Calixto <isaura.calixto@senado.leg.br>

Assunto: ENC: Pesquisa de Preço - Jovem Senador 2023

Você não costuma receber emails de bruna.gomes@melia.com. [Saiba por que isso é importante](#)

Bom dia, Isaura.

Tudo bem?

Favor informar o formato da sala.

Obrigada.

Bruna Gomes

Gerente de Grupos e Eventos

Vendas

Meliá Hotels International

SHS Quadra 06 Conjunto A Lote 01 Bloco D – Asa Sul

70316 000 Brasília - Brasil

TEL: (61) 3218-5516

Fax: (61) 3218-4703

MELIA.COM

facebook.com/MeliaHotelsInternational

twitter.com/MeliaHotelsInt



O conteúdo desta mensagem, incluindo seus respectivos anexos, são de propriedade da MeliáHotelsInternational e podem conter informações privilegiadas e/ou de caráter confidencial, sendo de conhecimento exclusivo de seu(s) destinatário(s). Caso não seja o destinatário designado ou pessoa autorizada a recebê-la, notificamos desde já, que o seu uso, divulgação, cópia ou arquivamento são terminantemente proibidos, estando sujeito as penalidades em lei. Portanto, se recebeu o presente documento equivocadamente, por favor, avise imediatamente o remetente neste mesmo endereço de e-mail e posteriormente inutilize-o.

De: melia.brasil21 <melia.brasil21@melia.com>
Enviada em: terça-feira, 31 de janeiro de 2023 09:30
Para: bruna.gomes <bruna.gomes@melia.com.br>; Delfino, Isac <isac.delfino@melia.com>
Assunto: ENC: Pesquisa de Preço - Jovem Senador 2023

Bom dia, pessoal

Segue demanda de grupo.

Atenciosamente,

Vitor Hugo Moraes
Assistente de Reservas
Reservation Department

Meliá Hotels International

SHS Quadra 06 Conjunto A Lote 01 Bloco D – Asa Sul

70316 000 Brasília - Brasil

TEL: (61) 3218-4700

Fax: (61) 3218-4703

MELIA.COM

facebook.com/MeliaHotelsInternational

twitter.com/MeliaHotelsInt

twitter.com/MeliaHotelsInt



conteúdo desta mensagem, incluindo seus respectivos anexos, são de propriedade da Meliá Hotels International e podem conter informações privilegiadas e/ou de caráter confidencial, sendo de conhecimento exclusivo de seu(s) destinatário(s). Caso não seja o destinatário designado ou pessoa autorizada a recebê-la, notificamos desde já, que o seu uso, divulgação, cópia ou arquivamento são terminantemente proibidos, estando sujeito as penalidades em lei. Portanto, se recebeu o presente documento equivocadamente, por favor, avise imediatamente o remetente neste mesmo endereço de e-mail e posteriormente inutilize-o.

De: Isaura Aguiar Calixto <isaura.calixto@senado.leg.br>

Enviado: terça-feira, 31 de janeiro de 2023 00:41

Para: melia.brasil21@meliahotels.com.br <melia.brasil21@meliahotels.com.br>

Cc: ASQUALOG - Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística <asqualog@senado.leg.br>; Ari Cardoso da Silva <aricar@senado.leg.br>; Lucyana Maria Araújo de Moraes Vega <lucyana@senado.leg.br>; Tatiane Andreia de Oliveira <TATIANEA@senado.leg.br>

Assunto: Pesquisa de Preço - Jovem Senador 2023

CAUTION: This email originated from outside your organization. Exercise caution when opening attachments or on clicking links from unknown senders.

Você não costuma receber emails de isaura.calixto@senado.leg.br. [Saiba por que isso é importante](#)

Prezados,

A fim de instruir processo licitatório para contratação de hospedagem em Brasília/DF, nas proximidades do Congresso Nacional, para acomodar 27 estudantes, 27 professores, 4 Representantes do Senado Federal e 2 extras – reserva técnica, que participarão do Projeto Jovem Senador no mês de agosto de 2023 **(20/08/2023 a 27/08/2023) - 7 diárias**, solicito cotação de:

1. **17 APARTAMENTOS DUPLOS;**
2. **28 APARTAMENTOS SINGLE;**
3. Quanto às refeições: 770 unidades (pensão completa);
4. Quanto às águas: 770 unidades – garrafinhas de 500ml;
5. **Quanto à locação de sala de apoio:**

- Dia 20 de agosto – domingo das 6h às 24h.
 - Dia 25 de agosto - das 15h às 24h.
6. **Quanto ao coffee break:**
- Quantidade: para 60 pessoas – no dia 20 de agosto, às 16h, no hotel.

Por fim, peço também que enviem a proposta em papel timbrado, **com o símbolo e identidade visual da organização, pois constará em comunicações formais da Casa.**

Atenciosamente,

Isaura A. Calixto

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG

II Senado Federal – Diretoria-Geral

Via N2 – Gráfica, Bloco 10, Subsolo, Sala 17

70165-900 Brasília – DF

☎ (61) 3303-4536



<http://www.melia.com/>

Ofertas exclusivas y garantía del mejor precio online.
Exclusive special offers and best online rate guarantee.

ADVERTENCIA LEGAL:

El contenido de este mail es confidencial y dirigido únicamente a su destinatario. Para acceder a su cláusula de privacidad completa pulse [aquí](#).

LEGAL ADVISORY:

This message is confidential and intended only for the person or entity to which it is addressed. In order to read its privacy policy click [here](#).

<http://www.melia.com/>

Ofertas exclusivas y garantía del mejor precio online.
Exclusive special offers and best online rate guarantee.

ADVERTENCIA LEGAL:

El contenido de este mail es confidencial y dirigido únicamente a su destinatario. Para acceder a su cláusula de privacidad completa pulse [aquí](#).

LEGAL ADVISORY:

This message is confidential and intended only for the person or entity to which it is addressed. In order to read its privacy policy click [here](#).

<http://www.melia.com/>

Ofertas exclusivas y garantía del mejor precio online.
Exclusive special offers and best online rate guarantee.

ADVERTENCIA LEGAL:

El contenido de este mail es confidencial y dirigido únicamente a su destinatario. Para acceder a su cláusula de privacidad completa pulse [aquí](#).

LEGAL ADVISORY:

This message is confidential and intended only for the person or entity to which it is addressed. In order to read its privacy policy click [here](#).

<http://www.melia.com/>

Ofertas exclusivas y garantía del mejor precio online.
Exclusive special offers and best online rate guarantee.

ADVERTENCIA LEGAL:

El contenido de este mail es confidencial y dirigido únicamente a su destinatario. Para acceder a su cláusula de privacidad completa pulse [aquí](#).

LEGAL ADVISORY:

This message is confidential and intended only for the person or entity to which it is addressed. In order to read its privacy policy click [here](#).

<http://www.melia.com/>

Ofertas exclusivas y garantía del mejor precio online.
Exclusive special offers and best online rate guarantee.

ADVERTENCIA LEGAL:

El contenido de este mail es confidencial y dirigido únicamente a su destinatario. Para acceder a su cláusula de privacidad completa pulse [aquí](#).

LEGAL ADVISORY:

This message is confidential and intended only for the person or entity to which it is addressed. In order to read its privacy policy click [here](#).

<http://www.melia.com/>

Ofertas exclusivas y garantía del mejor precio online.
Exclusive special offers and best online rate guarantee.

ADVERTENCIA LEGAL:

El contenido de este mail es confidencial y dirigido únicamente a su destinatario. Para acceder a su cláusula de privacidad completa pulse [aquí](#).

LEGAL ADVISORY:

This message is confidential and intended only for the person or entity to which it is addressed. In order to read its privacy policy click [here](#).



Empresa solicitante: **SENADO**
 Contato: **ISAURA A. CALIXTO**
 E-mail: isaura.calixto@senado.leg.br
 Telefone: (61) 3303-4536
 Nome do Evento: **Jovem Senador 2023**
 Período do Evento: **20/08/2023**
 Horário do evento:
 Validade do orçamento:

Brasília, 04 de março de 2023

Número de pessoas: 70

Prezada Sra. Isaura,

Agradecemos por sua preferência pelo hotel **Windsor Plaza Brasília** e a seguir apresentamos proposta de serviços e espaços tentativos para o referido evento:

ESPAÇOS PARA EVENTOS								
Salão / M ² / Pé direito	DATA INÍCIO	DATA FINAL	QTD DIÁRIAS	QTD PAX	MONTAGEM	Tarifa Balcão	Tarifa Negociada	Valor Total já incluso 15% de taxas
Londres (158,70m ² /2,80m)	20/08/2023	20/08/2023	1	60	À definir	8.200,00	3.500,00	4.025,00
Pérgula da Cascata (210 m2)	20/08/2023	20/08/2023	1	70	Coffee Break	5.000,00	Cortesia	Cortesia
Restaurante ou área a ser providenciada pelo hotel (200 m2)	20/08/2023	25/08/2023	2	60	Almoço Jantar	Espaço Cortesia	-	-
Subtotal de Salas								4.025,00

*Salas conforme disponibilidade no ato da confirmação do evento.

INTERNET							
Internet	Quantidade	Nº Diárias	Diária/Unidade (R\$)	Valor Total	10% taxa de serviço + 5% tx ISS	Valor Total com taxas (R\$)	
Internet (acesso individual)			33,00	-	-	-	
Internet (06 a 10 pontos)			315,00	-	-	-	
Internet (11 a 20 pontos)			600,00	-	-	-	
Internet (21 a 30 pontos)			840,00	-	-	-	
Internet (31 a 40 pontos)			1080,00	-	-	-	
Internet (41 a 50 pontos)			1300,00	-	-	-	
Link dedicado 10MB			1500,00	-	-	-	
Link dedicado 20MB			2000,00	-	-	-	
Link dedicado 30MB			2500,00	-	-	-	
Link dedicado 50MB			3500,00	-	-	-	
Subtotal de Internet						-	

ALIMENTOS E BEBIDAS							
SERVIÇO DE SALA	Quantidade	Nº Dias	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)	10% taxa de serviço	Valor Total com taxas (R\$)	
Garrafinha de água (330 ml) *			6,00	-	-	-	
Garrafa de café (2 L) *			38,00	-	-	-	
Galão de água (20 L) *			120,00	-	-	-	
Subtotal						-	

*Itens cobrados conforme consumo



Windsor Plaza Brasília Hotel
 Tel: +55 (61) 2195-1100 | eventos.plazabrasilia@windsorhoteis.com.br
 SHS Qd. 05 Bl. H - Brasília - DF
windsorhoteis.com

Plaza Brasília
Windsor



COFFEE BREAK						
COFFEE BREAK (Mínimo de 20 pessoas) 45 min duração	Número de pessoas	Nº de Serviços	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)	10% taxa de serviço	Valor Total com taxas (R\$)
Coffee Break Standard 1 Água Café Leite 01 Tipo de Suco 01 Tipo de Bolo 01 Tipo de Mini Sanduiche			30,00	-	-	-
Coffee Break Standard 2 Água Café Chá Leite 01 Tipo de Suco Pão de Queijo 02 Tipos de Bolo 02 Tipos de Mini Sanduiche Frutas fatiadas	70	1	36,00	2.520,00	252,00	2.772,00
Coffee Break Executivo 1 Água Café Chá Leite 02 Tipos de Suco Pão de Queijo Mini hot dog 02 Tipos de Bolo 01 Tipo de salgado 02 Tipos de Mini Sanduiche Frutas Fatiadas			42,00	-	-	-
Coffee Break Executivo 2 Água Café Chá Leite Chocolate Quente ou Frio 02 Tipos de Suco Pão de Queijo Mini hot dog 02 Tipos de Bolo 02 Tipos de Salgado 02 Tipos de Mini Sanduiche Mini Brownie Croissant Frutas Fatiadas OU Salada de Frutas			48,00	-	-	-
Subtotal						2.772,00




ALMOÇO e JANTAR - BUFFET e/ou SUGESTÃO DO CHEF EMPRATADO

BUFFET Quantidade mínima para contratação: 30 Pessoas	Número de pessoas	Nº Dias	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)	10% taxa de serviço	Valor Total com taxas (R\$)
Buffet Especial 1 - OBS: quantidade de pax por dia à definir Buffet Frio (06 Saladas, Queijos e Frios, 03 conservas e 03 molhos) Estação de Pães e Antepastos Buffet Quente (03 Proteínas, 04 Guarnições e 01 Massa com Molho) Buffet de Sobremesas (06 opções de tortas e mousses + 03 doces caseiros e frutas) + 1 bebida não alcoólica (água, suco ou refrigerante) SERVIDO NO RESTAURANTE	840	1	89,00	74.760,00	7.476,00	82.236,00
Subtotal						82.236,00
SUGESTÃO DO CHEF - EMPRATADO Não havendo contratação de no mínimo 30 pessoas	Número de pessoas	Nº Dias	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)	10% taxa de serviço	Valor Total com taxas (R\$)
Sugestão do Chef - Menu Executivo 01 Entrada fria 01 Prato principal composto de cortes especiais de carne ou filé de peixe grelhado com guarnição 01 Sobremesa do dia ou frutas fatiadas 01 Bebida não alcoólica por pessoa (água, suco ou refrigerante) SERVIDO NO RESTAURANTE			95,00	-	-	-
Subtotal						-

* Para escolher opções de cardápio, favor solicitar ao Departamento de Eventos no prazo de 05 dias antes do início do evento, após esse prazo a escolha será feita pelo nosso Chef de Cozinha seguindo nosso padrão de qualidade e serviço.

Subtotal Alimentos & Bebidas 85.008,00

HOSPEDAGEM - TARIFA NET

ACOMODAÇÕES	QUANTIDADE	CHECK-IN	CHECK-OUT	TARIFA (R\$)	Valor Total já incluso 13% de taxas
Standard SGL	27	20/8/23	27/8/23	396,00	84.573,72
Standard DBL	18	20/8/23	27/8/23	455,00	64.782,90
Superior SGL		20/8/23	27/8/23	416,00	-
Superior DBL		20/8/23	27/8/23	478,00	-
Subtotal Hospedagem					149.356,62



Windsor Plaza Brasília Hotel
 Tel: +55 (61) 2195-1100 | eventos.plazabrasilia@windsorhotels.com.br
 SHS Qd. 05 BL. H - Brasília - DF
 windsorhotels.com

Windsor Plaza Brasília



Considere o valor total acrescido de 10% de taxa de serviço + 3% de taxa de ISS.

A quantidade de apartamentos disponíveis ficará sujeita a disponibilidade no ato da confirmação do evento.

Cortesias:

- . Chamadas locais;
- . Internet Wi-fi no apartamento;
- . Café da manhã diário, servido no Restaurante The Falls.

Garantia de No Show:

.Esta proposta prevê a garantia de "no show" de todos os apartamentos por todo o período bloqueado.

Disponibilidade dos Apartamentos:

- . "Check-in" - 14 horas
- . "Check-out" - 12 horas

Havendo a confirmação de voos matinais, lembramos que se faz necessário o bloqueio da noite anterior para que os apartamentos estejam disponíveis mediante a chegada, o que implicará na cobrança de diária integral de pré-registro.

Saídas até 18 horas terão cobrança de 50% do valor da diária.

"Rooming-list":

Pedimos encaminhar a relação nominal de hóspede por apartamento, conforme categorias e capacidade em ocupação, incluindo horários das chegadas e saídas e forma de pagamento das despesas extras, com pelo menos 07 dias anteriores a data da 1ª entrada.

SERVIÇOS EXTRAS						
SERVIÇO / HORA	Quantidade	Nº Dias	Valor Unitário (R\$)	Valor Total	10% taxa de serviço + 5% tx ISS	Valor Total já incluso 15% de taxas
Garçom exclusivo - 08h de serviço			300,00	-	-	-
Serviço de Manobrista			sob consulta		-	-
Impressões (preto e branco ou colorida)			sob consulta		-	-
Subtotal Serviços						-
TOTAL DO ORÇAMENTO :						238.389,62
FORMA DE PAGAMENTO						

O Hotel irá analisar as possibilidades de pagamento de acordo com o montante estimado para o evento. Via de regra todos os Eventos deverão ser 100% pré pagos.

***Caso a empresa ainda não tenha cadastro:** Pagamento Total do montante do contrato, em até 15 dias antes do início do evento, sendo 10% pagos no ato da assinatura do contrato ou conforme negociação comercial.

***Caso tenha cadastro:** Será feita uma análise pelo Departamento de Crédito, afim de estipular o percentual a ser faturado com prazo de 15 dias após o encerramento do evento.

***Eventos/hospedagem em nome de PESSOA FÍSICA:** O pagamento deverá ser 100% antecipado, em até 15 dias antes do início do evento/check in.

Solicitamos informar quem se responsabiliza pelas despesas do evento a fim de determinarmos a forma de pagamento.

Formas de pagamento: Cartões de crédito (Exceto Discovery, Caixa Econômica e Hipercard), dinheiro ou depósito em conta corrente, não aceitamos cheques. O Hotel se reserva no direito de revisar os preços, o local do Evento e formas de pagamento em caso de alteração de quaisquer itens relativos à presente proposta.

ESTACIONAMENTO
. Informamos que o estacionamento na área externa do hotel é público e que não dispomos de serviço de manobristas, a não ser que este seja solicitado previamente, então o hotel contratará uma empresa especializada para a prestação deste serviço;
. Sugerimos a contratação do serviço de manobrista, para garantir a comodidade do participante e resguardá-lo da dificuldade de estacionar seu veículo.



Windsor Plaza Brasília Hotel
 Tel: +55 (61) 2195-1100 | eventos.plazabrasilia@windsorhoteis.com.br
 SHS Qd. 05 BL. H - Brasília - DF
 windsorhoteis.com

Plaza Brasília
Windsor



CONDIÇÕES GERAIS

ALUGUEL DE SALA

- As tarifas cobradas no aluguel de sala são acrescidas de: 10% referente à taxa de serviço e 5% referente à taxa de ISS.
- Os espaços locados encontram-se guarnecidos de ar condicionado central, iluminação, pontos para acesso à Internet, potência de KVAs conforme a seguir: Viena, Dublin, Amsterdam, Zurique, Moscou e Porto - 8,8 KVAs, Paris - 22 KVAs, Londres, Berlim e Roma - 11 KVAs, Lisboa - 6,6 KVAs e Genebra - 14,3 KVAs e mobiliários. Caso haja a necessidade, outros itens poderão ser incluídos no objeto deste Contrato, mediante solicitação prévia a ser enviada à CONTRATADA, com antecedência mínima de 7 (sete) dias úteis do início do período de locação. Os itens adicionais solicitados pela CONTRANTE deverão ser apropriados aos fins a que se destina sua utilização e ao espaço locado.

MONTAGEM E DESMONTAGEM

- Será feita uma vistoria no início e término do evento, sempre com a presença de um representante das duas partes envolvidas. Ao locatário caberá a responsabilidade de ressarcimento a CONTRATADA, desde que comprovada a culpa, no prazo de 5 (cinco) dias a contar da apresentação, pela CONTRATADA, do orçamento do conserto ou reposição do bem, de todas e quaisquer despesas em razão da danificação do espaço locado e de equipamentos e instalações que compõem o prédio da CONTRATADA.
- A montagem e desmontagem da sala deverão ser realizadas dentro do horário informado no bloqueio que consta neste contrato. Em caso de necessidade de dias de montagem e desmontagem deverá ser informado ao hotel para consulta de disponibilidade e valores de locação de sala.
- Após o término do evento caso não ocorra a desmontagem no período contratado estará sujeito a cobrança integral do aluguel do Salão, conforme a disponibilidade do Hotel. Caso o evento tenha seu encerramento após este horário, consultar o Departamento de Eventos do Hotel para alinhamento de horário e prazo para desmontagem e retirada de todo o material.

HORÁRIOS PARA SERVIÇO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

- Os serviços de A&B poderão ser servidos a qualquer horário a escolha do cliente dentro do intervalo das 07h30 até 22hs. Para serviços fora deste período, haverá a necessidade de cobrança extra conforme tabela abaixo:

Eventos até 50 pessoas - 01 diária de extra (R\$250,00 + 10% de taxa de serviço)
 Eventos entre 50 a 100 pessoas - 02 diárias de extras (R\$500,00 + 10% de taxa de serviço)
 Eventos 100 a 150 pessoas - 03 diárias de extras (R\$750,00 + 10% de taxa de serviço)
 Eventos de 150 a 200 pessoas - 04 diárias de extras (R\$1000,00 + 10% de taxa de serviço)

ENTRADA E SAÍDA DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- Toda entrada e saída de materiais e equipamentos para o evento, inclusive para fins de montagem do evento, deverá ser feita pela portaria de serviço, devendo estar acompanhada dos itens trazidos e deverá ser entregue à segurança do hotel. Informar responsável (Nome, RG ou CPF e telefone) pela entrega e retirada de material.
- Horário de funcionamento: de SEGUNDA À SEXTA-FEIRA DAS 8hs às 10h30 e das 14hs às 16h30.
- Para fins de organização do fluxo de trânsito nos acessos ao centro de convenções, deverá ser comunicado à Coordenação de Eventos o horário previsto para entrada e saída de materiais.
- Deverá ser respeitada a saída de material na área externa do hotel até às 22hs devido à Lei do Silêncio, após este horário apenas serão permitidas entradas e saídas de mercadoria através das docas do hotel, cabendo ao CONTRATANTE encaminhar relação descritiva e pessoal responsável pela entrega e carregamento até o local do evento.
- A CONTRATADA não se obriga a transportar qualquer item que não tenha sido previamente acordado com o setor de eventos.
- "Para o recebimento de materiais relacionados ao Evento pela CONTRATADA, será imprescindível que (i) as remessas sejam previamente informadas e expressamente autorizadas pela CONTRATADA; (ii) todas os materiais recebidos devem estar devidamente endereçados, com o nome do Evento e do responsável pelo evento (CONTRATANTE) bastante legível; e (iii) a razão social ou nome fantasia da CONTRATADA não devem figurar nas respectivas Notas Fiscais (ou outros documentos de natureza similar, como conhecimentos aéreos ou de transporte), à exceção da referência da respectiva CONTRATADA, no campo de observações, como local de entrega dos materiais. Caso a CONTRATADA verifique o recebimento de qualquer remessa de material em nome da CONTRATANTE em suas dependências, que não tenha sido previamente comunicada pela CONTRATANTE à CONTRATADA ou não sendo atendidas as condições acima, a CONTRATADA poderá, a seu exclusivo critério, recusar o material.
- Sem prejuízo do disposto acima, a CONTRATANTE reconhece e concorda, ainda, que (i) a CONTRATADA não executa retirada ou desembaraço de remessas em nenhum outro ponto, somente recebendo remessas em seu próprio endereço; (ii) a CONTRATADA não recebe encomendas que precisem ser pagas no destino; as encomendas que, porventura, vierem nestas condições, não serão recebidas; e (iii) a CONTRATADA não despacha remessas por quaisquer meios que sejam, sendo de responsabilidade da CONTRATANTE o despacho de quaisquer materiais tendo como origem as dependências da CONTRATADA."

SERVIÇOS TERCEIRIZADOS

- Por medida de segurança, ao contratar serviços de terceiros, a CONTRATANTE deverá informar por escrito à CONTRATADA, o nome da empresa contratada, pessoa responsável e serviço que irá prestar, data e hora de entrada e saída de material.
- Só será permitido circular pelo hotel prestadores de serviço uniformizados e/ou utilizando crachá de identificação com referência à empresa contratada.
- Toda e qualquer montagem e desmontagem de equipamentos dentro das dependências do hotel, deverá ser submetida à apreciação do mesmo para a autorização da respectiva montagem, sob pena de incorrer no impedimento da execução dos serviços, não se isentando a CONTRATANTE de possíveis responsabilidades civis e penais, e ainda indenizações relativas a danos diretos, devidas à CONTRATADA e/ou terceiros, conforme o caso.
- Orientar aos contratados o cuidado com o patrimônio da CONTRADA, e, havendo dano será cobrado da empresa terceirizada e da CONTRATANTE.
- A circulação dos prestadores de serviço contratados diretamente pelo CONTRATANTE será limitada às áreas destinadas à realização do evento, sendo a limpeza destas áreas regulada na forma indicada no item "Limpeza dos Salões" abaixo.
- Não será permitido que os funcionários das empresas prestadoras de serviços acessem o hotel trajando shorts, camisetas regata e sandália.
- Por força do presente Contrato, se estabelece que jamais existirá qualquer vínculo empregatício, societário, fiscal e previdenciário entre as Partes e os eventuais funcionários de terceiros que prestem serviços à CONTRATADA.

ENTREGA DE MATERIAL (PAPELARIA, MOBILIÁRIO, ENTRE OUTROS)

- Todo e qualquer material deverá ser enviado acompanhado de Nota Fiscal e sua entrada realizada pela portaria de serviços. A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome da CONTRATANTE e caso seja necessária entrega de material, a CONTRATADA se compromete em armazenar, por evento, 04 volumes com peso médio de 10 kg cada no prazo máximo de uma semana de antecedência à realização do evento. Caso a quantidade de material ultrapasse a máxima permitida (04 volumes de 10kg cada), a CONTRATADA se reserva o direito de cobrar a locação de 01 sala para depósito destes volumes, no período em que permanecer no hotel, ou contratar serviço de carregador para a área de utilização.
- Cabe ressaltar que a CONTRATADA não possui o serviço de carregador, este deverá ser terceirizado, não sendo assim responsabilidade da CONTRATADA. A CONTRATADA não se responsabiliza por quaisquer materiais deixados nas áreas locadas.

LIMPEZA DOS SALÕES

- A CONTRATADA se responsabiliza pela limpeza geral do hotel incluindo as áreas locadas. Entretanto, os organizadores, são responsáveis pela retirada dos materiais adicionais, bem como, retirada do lixo gerado durante a montagem e desmontagem de seus eventos.
- Caso deseje contratar serviço exclusivo de limpeza, o valor de um faxineiro é de R\$300,00 + 15% (10% de taxa de serviço + 5% de taxa de ISS), para jornada de trabalho de 8 horas.



Windsor Plaza Brasília Hotel
 Tel: +55 (61) 2195-1100 | eventos.plazabrasilia@windsorhotels.com.br
 SHS Qd. 05 BL. H - Brasília - DF
 windsorhotels.com

Plaza Brasília
Windsor



ECAD

- . O hotel permite música ambiente (ao vivo ou eletrônica) em locais determinados com o isolamento acústico apropriado e volume máximo estabelecido pelo hotel.
- . Quando a natureza do evento exigir, a CONTRATANTE se obriga a entregar à CONTRATADA, até 48 horas antes da data de realização do evento, o recibo do pagamento efetuado ao ECAD (Escritório Central de Arrecadação e Distribuição de Direitos Autorais), com a respectiva autorização para a realização do evento, sob pena da não realização do mesmo, sem direito a restituição dos valores pagos a título de locação dos espaços. É de responsabilidade da CONTRATANTE, o pagamento das taxas referentes aos direitos autorais junto ao ECAD (contato: 61 3251-5200 ou eventosdf@ecad.org.br).

ALIMENTOS & BEBIDAS

- . Taxas cobradas no fornecimento de alimentação: 10% de taxa de serviço.
- . A CONTRATANTE garante que os serviços mencionados acima são definitivos e em caso de cancelamento serão cobrados de forma integral.
- . A cobrança dos serviços será realizada pela quantidade de pessoas estimada neste Contrato. Havendo comparecimento além do contratado, será efetuada cobrança como despesa extra.
- . Não é permitida entrada de serviços de Alimentos e Bebidas de terceiros sem prévia autorização da CONTRATADA. Em casos excepcionais em que a CONTRATANTE, mediante autorização expressa da CONTRATADA, venha trazer alimentos e bebidas de terceiros, a CONTRATANTE será o único responsável pela qualidade, transporte, armazenamento e manuseio deles, bem como pelos utensílios trazidos, tais como pratos, talheres entre outros e sua lavagem. A CONTRATADA se resguarda o direito de recolher amostras dos alimentos e bebidas de terceiros para fins de fiscalização. Ocorrendo a hipótese de serem ajuizadas ações de qualquer natureza ou procedimento administrativos, envolvendo prestação de serviços de Alimentos e Bebidas contra a CONTRATADA, deverá a CONTRATANTE intervir no processo, reivindicando a condição de demandada e requerendo a exclusão da CONTRATADA, exceto se tal ação ou procedimento administrativo for resultante de ação da CONTRATADA.
- . A CONTRATANTE, neste ato, responsabiliza-se em caráter irrevogável e irretratável, por quaisquer reclamações ou qualquer outro ato de natureza administrativa e judicial que venham a ser intentadas por terceiros, pelo fisco, órgãos públicos ou pelos empregados prepostos e/ou colaboradores da empresa definida e contratada pelo CONTRATANTE para prestação dos serviços de Alimentos e Bebidas no evento em apreço em face da CONTRATADA, respondendo integralmente pelo pagamento de eventuais condenações, indenizações, multas, honorários advocatícios, custas processuais e demais encargos que houver, ainda que processuais imputados a CONTRATADA, num prazo de 3 (três) dias após recebimento de notificação para esse fim. Esta obrigação se aplica apenas de a CONTRATANTE terceirizar o serviço de Alimentos e Bebidas a outra empresa que não a CONTRATADA.
- . Não serão aceitas reduções ou cancelamentos no dia do evento.

PENALIDADES E RESPONSABILIDADES

- . Em caso de descumprimento de quaisquer condições / obrigações dispostas neste contrato, o CONTRATANTE pagará multa de 30% sobre o valor do contrato, podendo a CONTRATADA cumulativamente ao pagamento da multa, optar pela rescisão do presente instrumento caso o CONTRATANTE não regularize a situação, embora tenha sido notificado pela CONTRATADA para tal. A CONTRATADA poderá, ainda, reter os valores eventualmente pré-pagos pela contratante, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.
- . Em caso de danos ao Hotel, hóspedes, funcionários e/ou clientes em decorrência do descumprimento deste contrato, o CONTRATANTE será responsável pela reparação dos danos materiais, morais, lucros cessantes, bem como por quaisquer reclamações de natureza fiscal, previdenciária, cível ou trabalhista ou qualquer outro ato de natureza administrativa ou judicial, inclusive decorrentes de acidentes de trabalho, que venham a ser intentadas ao pelo fisco, órgão públicos ou pelos empregados, prepostos e/ou colaboradores, terceirizados ou não, utilizados na realização dos serviços relacionados ao objeto do presente contrato, respondendo integralmente pelo pagamento de eventuais condenações, indenizações, multas honorários advocatícios, custas processuais e demais encargos que houver, ainda que processualmente imputados a CONTRATADA num prazo de 3 (três) dias após recebimento de notificação para este fim.
- . O CONTRATANTE responsabilizar-se-á civil e criminalmente por eventuais danos causados à CONTRATADA ou a terceiros em decorrência do descumprimento deste contrato.
- . O CONTRATANTE é integralmente responsável pelos atos praticados pelas pessoas que comparecerem aos espaços locados. Qualquer conduta imprópria ou atitude irregular por parte de tais pessoas será de total responsabilidade do CONTRATANTE, sem exceção.
- . É proibido qualquer tipo de prática ilegal (uso de drogas, agressões, etc...) nos espaços locados e demais dependências da CONTRATADA, como também são proibidas quaisquer atitudes contra a moral ou bons costumes, ou que incidam em perturbação da ordem (ex.: embriaguez, algazarra, etc...).
- . A CONTRATADA não se responsabiliza em relação a segurança do CONTRATANTE (a) e/ou de terceiros que participem do evento no espaço locado ou nas demais dependências do Windsor Brasília Hotel; bem como, a CONTRATADA não se responsabiliza por quaisquer tipos de sinistros ou incidentes que porventura ocorrerem, sejam concernentes a danos materiais, morais ou pessoais, exceto incidentes que der causa. Assim fica totalmente claro, que em hipótese alguma, a CONTRATADA poderá ser considerada solidária e/ou subsidiária, seja na esfera cível como na criminal, em relação a qualquer eventual sinistro que possa ocorrer.
- . A CONTRATANTE ficará responsável pelo zelo e guarda de seus pertences, bem como dos pertences dos convidados, palestrantes e todos os demais participantes do evento objeto do presente contrato que se encontrarem no interior da(s) sala(s) locada(s) para realização deste. Em caso de dano, perda ou furto de quaisquer objetos ora mencionados no interior da(s) sala(s), o CONTRATANTE será exclusivamente responsável pelo ressarcimento integral dos prejuízos incorridos a qualquer título.
- . Qualquer material confeccionado pelo CONTRATANTE utilizando a marca, nome ou fotos da CONTRATADA, inclusive todas as empresas que constituem a Rede Windsor, deverão ser passados por uma aprovação da CONTRATADA antes de qualquer utilização do mesmo.
- . Será de responsabilidade da CONTRATADA todo o ônus trabalhista ou tributário referente aos funcionários por ela contratados para a prestação dos Serviços, ficando a CONTRATANTE isenta de qualquer obrigação em relação a eles."
- . A CONTRATADA deverá abster-se de utilizar, em todas as atividades relacionadas com este instrumento, mão-de-obra infantil, nos termos do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição da República, nem utilizar mão-de-obra em condição análoga à de escravo."
- . Cada uma das Partes deverá observar o previsto na Lei nº 12.965/2014 ("Marco Civil da Internet"), na Lei nº 13.709/2018 ("Lei de Proteção de Dados Pessoais"), demais normas nacionais ou internacionais de proteção de dados aplicáveis à Contratante ou à Contratada, e regulamentos e normas a elas aplicáveis (em conjunto, as "Normas de Proteção de Dados"), com o intuito de garantir a segurança e tratamento adequado dos dados pessoais da outra Parte e de seus clientes, funcionários, colaboradores, visitantes, parceiros e terceirizados, não compartilhando tais dados com quaisquer terceiros sem a prévia autorização, por escrito, do próprio titular dos referidos dados, na forma da lei, sujeitando-se, ainda, aos prazos e condições legais de armazenamento de dados e informações. "

DO FORO

- . As partes elegem o foro da Comarca de Brasília, para dirimir todas as questões oriundas do presente instrumento, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou possa se apresentar. E por estarem plenamente cientes e acordados, assinam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo qualificadas.

Colocamo-nos à disposição para esclarecimentos.

Atenciosamente,
Jéssica Souza
Coordenação de Eventos
Windsor Plaza Brasília (Asa Sul)

Assinatura:

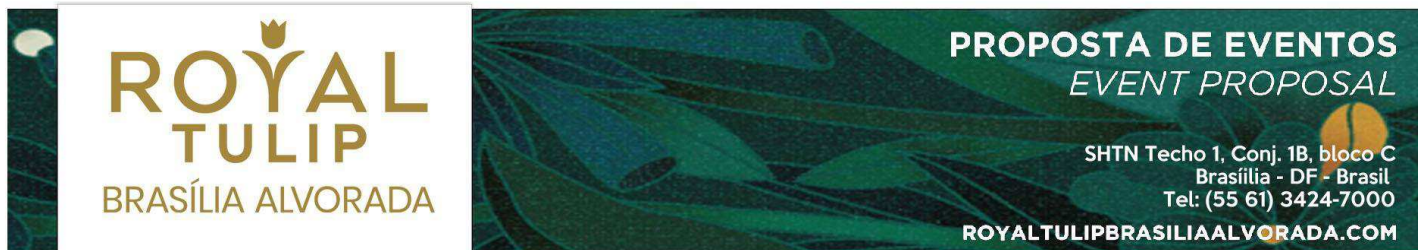
Nome:
Razão Social:
Endereço:
CNPJ:

Carimbo com CNPJ da empresa



Windsor Plaza Brasília Hotel
Tel: +55 (61) 2195-1100 | eventos.plazabrasilia@windsorhotels.com.br
SHS Qd. 05 BL. H - Brasília - DF
windsorhotels.com

Plaza Brasília
Windsor



Brasília, 06 de março de 2023

PROPOSTA Nº 0497-23

Empresa SENADO FEDERAL
Contato Juliana Feijó
Telefone 61 3303 2444
Email juliana.feijo@senado.leg.br

Prezada Juliana,

Apresentamos nossas condições para atendermos seu evento/grupo **no Complexo Brasília Alvorada**, conforme solicitado.

Período Solicitado	Evento: 20/08/2023
	Hospedagem: 20/08 a 27/08/2023
TARIFAS: NET	
Este orçamento não garante pré-bloqueio dos Espaços de Eventos/Apartamentos.	
Esse orçamento tem validade de 05 dias após o envio, após essa data verificar novas condições.	



Hospedagem Royal Tulip Brasília Alvorada

TARIFAS ACORDO - APARTAMENTOS

	Diária Especial*
Apartamento Standard Single	R\$ 508,00 + 10% T.S.+ 3% ISS
Apartamento Standard Double	R\$ 567,00 + 10% T.S.+ 3% ISS
Apartamento Superior Single	R\$ 567,00 + 10% T.S.+ 3% ISS
Apartamento Superior Double	R\$ 627,00 + 10% T.S.+ 3% ISS
Apartamento Premium Single	R\$ 652,00 + 10% T.S.+ 3% ISS
Apartamento Premium Double	R\$ 712,00 + 10% T.S.+ 3% ISS
Apartamento Deluxe Single	R\$ 729,00 + 10% T.S.+ 3% ISS
Apartamento Deluxe Double	R\$ 788,00 + 10% T.S.+ 3% ISS
Suíte Single	R\$ 783,00 + 10% T.S.+ 3% ISS
Suíte Double	R\$ 839,00 + 10% T.S.+ 3% ISS

*Informamos que a utilização tanto da área de lazer do Royal Tulip, quanto do Golden Tulip, é restrita aos seus respectivos hóspedes.

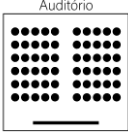


INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Diárias e categorias	Incluem café da manhã, quando servido no restaurante Herbs .
	Check-in: a partir das 14h00 e Check-out: até 11h00.
Taxas	Taxa de Serviço – Acrescentar 10% de Taxa de Serviço às tarifas informadas acima.
	ISS - Acrescentar 3% de ISS às tarifas informadas acima.
	Taxa de Turismo - R\$ 3,00 por dia por apartamento (taxa opcional).
	Taxa de entrega de brindes - R\$ 15,00 por apartamento. Para este serviço sua empresa contará com o apoio da governança. Os apartamentos poderão ser abertos, a partir das 14h00. Caso queiram mais cedo, deverão pagar o Early Check-in (valor de meia diária), mediante disponibilidade dos quartos.
	Taxa de frigobar - R\$ 15,00 por apartamento por colocação ou retirada de produto específico e/ou todo o frigobar.
	Entrada antecipada (antes das 14h00) e/ou saída tardia (após às 11h00) – será cobrado 50% sobre o valor da diária (não inclui café da manhã). Consulte-nos sobre disponibilidade.

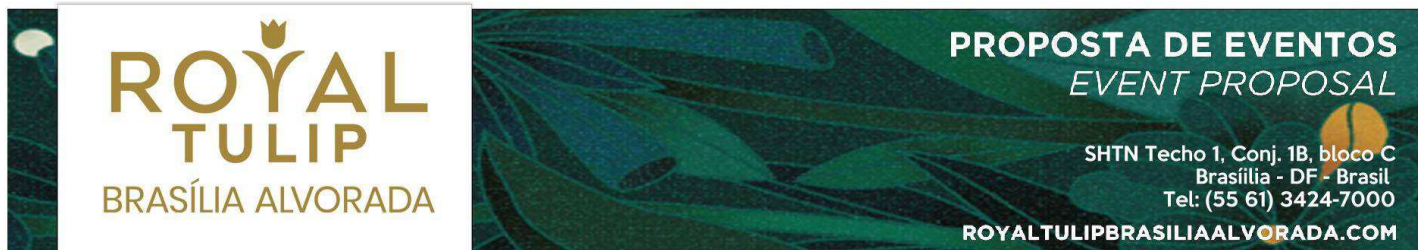


Espaço de eventos Royal Tulip Brasília Alvorada

Sala	Capacidade (pessoas)	Diária Especial
	<small>Auditório</small> 	
E+F	80	R\$ 5.500,00
Incidem sobre todas as tarifas diárias 10% de taxa de serviço e 3% de ISS		

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Montagem e desmontagem	Caso haja necessidade de contratação de uma diária para montagem e/ou desmontagem, considerar 70% do valor de locação da sala. Favor, verificar disponibilidade.
Virada de sala	Caso haja necessidade de alteração de layout e/ou virada de salas durante o evento, considerar 20% do valor de locação da sala contratada, sendo necessário considerar intervalo suficiente para operação. Caso a operação precise ser realizada em pouco tempo, favor verificar com a equipe Comercial, para a contratação de mão de obra extra.
Período	A diária das salas de eventos compreende o período de 07h00 às 22h00. Neste período deve-se considerar montagem, realização e desmontagem do evento. É vedada a entrada e saída de caminhões após às 22h00.



Taxas Fixas	ISS – Acrescentar 3% de ISS às tarifas informadas acima.
	Taxa de Serviço – Acrescentar 10% de taxa de serviço às tarifas informadas acima.
Gerador	Informamos que o gerador do hotel funciona somente com a iluminação de emergência, não recarregando tomadas. Para garantia do sucesso do seu evento é necessária a contratação de gerador que atenda rigorosamente as normas da ABNT.
	Para Gerador, indicamos a empresa GeraLoc . Contato pelos telefones (61) 99902-5802 / E-mail: contato@geraloc.com.br



Alimentos e Bebidas - Royal Tulip Brasília Alvorada

O **Royal Tulip Brasília Alvorada** segue um programa de Segurança Alimentar eficaz e com isto todo o serviço de Alimentos e Bebidas necessariamente é fornecido por nosso restaurante Herbs, não podendo ser terceirizado.

ALMOÇO E/ OU JANTAR – RESTAURANTE HERBS

Sugestão do chef (Buffet – mínimo de 35 pessoas) – saladas diversas, espelho de queijos e frios, 03 tipos de pratos quentes, 03 tipos de guarnições, 01 tipo de massa com molho e buffet de sobremesas. Inclui água mineral, refrigerante e suco.	Preço por pessoa/refeição R\$ 115,00 + 10% Taxa de serviço
Sugestão do chef (À la carte – máximo de 34 pessoas) – 01 entrada, 01 prato principal e 01 sobremesa. Inclui água mineral, refrigerante e suco.	Preço por pessoa/refeição R\$ 115,00 + 10% Taxa de serviço
Aos sábados servimos o buffet completo com ilha de feijoada.	Preço por pessoa/refeição R\$ 130,00 + 10% Taxa de serviço

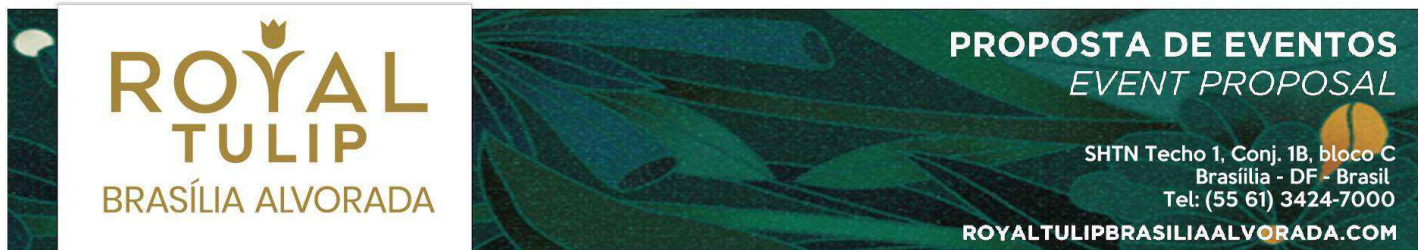


Alimentos e Bebidas - Golden Tulip Brasília Alvorada

O **Golden Tulip Brasília Alvorada** segue um programa de Segurança Alimentar eficaz e com isto todo o serviço de Alimentos e Bebidas necessariamente é fornecido pelo restaurante The Plate.

ALMOÇO E/ OU JANTAR – RESTAURANTE “THE PLATE”

SUGESTÃO DO CHEF (a la carte) – 01 Saladas de folhas, 02 tipos de pratos quentes, 03 tipos de guarnições, 01 tipo de massa com molho, 01 sobremesas. Inclui 01 bebida não alcoólica (água mineral, refrigerante ou suco natural).	Preço por pessoa/refeição R\$ 80,00 + 10% Taxa de serviço
--	--



SERVIÇO DE APOIO DENTRO DAS SALAS DE EVENTOS

Água Mineral (garrafa 300ml)	R\$ 6,50 cada*
Água em lata (lata com 350ml)**	R\$ 9,00 cada*
Garrafa de café, chá ou leite (1 litro)	R\$ 25,00/cada*
*Itens cobrados conforme consumo durante o evento.	
**A embalagem em alumínio volta às prateleiras como uma nova lata em até 60 dias, sendo 100% e infinitamente reciclável, com taxa de reciclagem de aproximadamente 99% no Brasil, com preocupações com pilares de governança, sustentabilidade social e ambiental.	
***Incluir 10% de Taxa de serviço em Alimentos e Bebidas.	

SERVIÇOS

O **Hotel não dispõe de equipamentos audiovisuais de qualquer natureza**, portanto para equipamentos, indicamos a empresa **Hoffmann**. Contato pelos telefones 61 9 9306-9001 (Pedro); 61 99306 9000 (Flávia). E-mail: bsb@hoffmann.com.

Para **Transfer**, indicamos a empresa **MOBI TRANSPORTES**. Contato pelos telefones (61) 3202 0218 ou (61) 8274 4999 Email: operacionaldf@mobitransporte.com.br.

O **estacionamento** é terceirizado e o serviço é cobrado por minutos, porém excepcionalmente para eventos o valor negociado é de R\$ 25,00 por acesso à garagem.

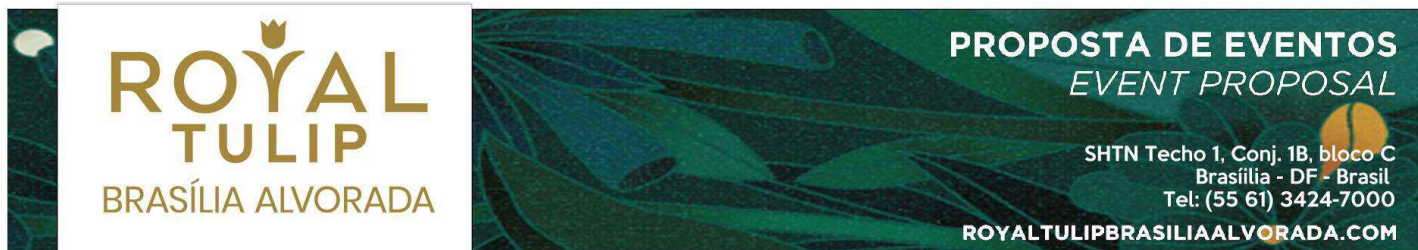
Para **manobristas**, a contratação é exclusiva com a empresa que administra a garagem (Rápido Park). Contato pelos telefones (61) 3424-7048 ou Email: allanfaleiro@rapidopark.com.br ou josianebsb@rapidopark.com.br

A contratação de serviços terceirizados deverá ser feita com consulta prévia à uma lista de fornecedores cadastrados com o hotel.

INTERNET

A internet de eventos é fornecida via link dedicado. A contratação é feita pela quantidade de acessos necessários e serviços que serão utilizados. Abaixo indicação de quantidade de megas por quantidade de acessos. *Serviços como transmissão simultânea, streaming e outros devem ser consultados com nossa equipe de TI.*

Velocidade Link Dedicado (Mbps)	Valor do Link Dedicado (Diário)
5	R\$ 475,00
10	R\$ 950,00
15	R\$ 1.400,00
20	R\$ 1.900,00
25	R\$ 2.300,00
30	R\$ 2.700,00
50	R\$ 3.500,00



70	R\$ 4.200,00
90	R\$ 4.600,00
100	R\$ 5.000,00
150	R\$ 7.000,00
Incide sobre todas as tarifas diárias 10% de taxa de serviço + 3% de ISS.	

CONDIÇÕES PARA CONFIRMAÇÃO DO EVENTO

- Cadastro aprovado junto ao departamento financeiro do hotel e mediante contrato assinado;
- Forma de pagamento: Favor informar CNPJ para análise.

Tarifas válidas para período e quantidade de serviços informados.

Havendo mudança destas condições, as tarifas ficarão sujeitas à alteração.

Na expectativa de excelentes negócios, renovamos os agradecimentos pela preferência ao **Royal Tulip Brasília Alvorada** e lembramos que estamos à inteira disposição para quaisquer esclarecimentos que se façam necessários. Conte com uma qualificada equipe para garantir o sucesso do seu evento.

Atenciosamente,

ROYAL TULIP

Gabriela Lemes dos Santos
Comercial

rtba.comercial@goldentulip.com.br
Fone: 61 3424-7000

ROYAL TULIP BRASÍLIA ALVORADA
SHTN Trecho 1 Conj. 1B - Asa Norte,
Brasília - DF - CEP 70800-200
Tel. +55 (61) 3424 7000

royaltulipbrasiliaalvorada.com

Great Place To Work.
Certificada
042022 - 042023
BRASIL

ROYAL TULIP

BRASÍLIA ALVORADA

CLIQUE NO ÍCONE PARA SER DIRECIONADO PARA A PÁGINA DESEJADA



COFFEE BREAK



CAFÉ DA MANHÃ



BUFFET, WORK LUNCH E BRUNCH



EMPRATADO



BEBIDAS PARA REFEIÇÕES



COQUETEL



SERVIÇO DE APOIO



SERVIÇOS PARA STANDS

VOLTAR

COFFEE BREAK



**Imagens meramente ilustrativas*

ROYAL
TULIP
BRASÍLIA ALVORADA

COFFEE BREAK



WELCOME COFFEE - R\$ 32,00 + 10%

Café + Chá + 01 tipo de suco

01 tipo de finger sanduíche + 01 tipo de bolo + pão de queijo

Mínimo 15 pessoas

COFFEE BREAK OPÇÃO 1 - R\$ 38,50 + 10%

Café + Chá + Leite + 01 tipo de suco + 01 tipo de água saborizada.

01 tipo de finger sanduíche + 01 tipo de salgado + pão de queijo + 01 tipo de petit four + 01 tipo de bolo + frutas.

Mínimo 15 pessoas

COFFEE BREAK OPÇÃO 2 - R\$ 45,50 + 10%

Café + chá + leite + 02 tipos de suco + 01 tipo de água saborizada.

02 tipos de finger sanduíche + 02 tipos de salgado + pão de queijo + 01 tipo de folhado doce + 01 tipo de bolo + frutas.

Mínimo 15 pessoas

COFFEE BREAK OPÇÃO 3 - R\$ 58,00 + 10%

Café + chá + leite + chocolate quente + 02 tipos de suco + 01 tipo de água saborizada + refrigerante.

03 tipos de finger sanduíche + 02 tipos de salgado + pão de queijo + 02 tipos de folhado doce + 02 tipos de bolo + petit four + salada de frutas.

Mínimo 15 pessoas

COFFEE BREAK OPÇÃO 4 - R\$ 68,00 + 10%

Café + chá + leite + chocolate quente + 02 tipos de suco + 01 tipo de água saborizada + refrigerante + iogurte + iogurte light + açaí.

04 tipos de finger sanduíche + 03 tipos de salgado + pão de queijo + 02 tipos de folhado doce + mini muffins + brownie de chocolate com doce de leite + petit four + salada de frutas + cereais.

Mínimo 30 pessoas

Observações:

Obs 1.: O serviço de coffee break tem duração total de 30min, sendo que a reposição de alimentos e bebidas ocorre nos primeiros 15min, podendo ficar expostos por mais 15min.

Obs 2.: Toda e qualquer solicitação em relação ao cardápio deve ser feita com até 7 dias de antecedência da data de realização do evento.

COFFEE BREAK



Opções para escolha:

Salgados

- Mini esfiha de carne
- Mini esfiha de frango
- Mini esfiha de ricota com passas
- Mini quiche de alho poro
- Mini quiche de presunto e queijo
- Mini quiche de queijo gorgonzola
- Mini quiche de champignon
- Mini quiche lorraine
- Mini pizza de calabresa
- Mini pizza marguerita
- Enroladinho de queijo frescal
- Pastel de forno de frango
- Pastel de forno de queijo e presunto
- Folheado de champignon
- Folheado de frango
- Folheado de presunto e queijo
- Folheado de carne seca
- Folheado de palmito
- Mini empada de frango com requeijão
- Mini empada de palmito
- Mini empada de alho poro com queijo
- Mini empada de carne seca com requeijão
- Mini kibe
- Mini coxinha de frango
- Croquete de mandioca com carne seca
- Maravilha de queijo com orégano
- Risole de milho verde com queijo frescal

Bolos

- Bolo de cenoura com calda de chocolate
- Bolo de fubá com requeijão cremoso
- Bolo de fubá com coco
- Bolo formigueiro com calda de chocolate branco
- Bolo de mandioca com goiabada cascão
- Bolo de mandioca com doce de leite
- Bolo de mandioca com coco
- Bolo de paçoca de amendoim e caramelo
- Bolo de banana com passas e coco
- Bolo de banana com doce de leite
- Bolo de milho verde com queijo
- Cuca de frutas vermelhas
- Bolo de abacaxi caramelizado
- Bolo de maçã com castanhas e calda caramelada
- Bolo de pera com gotas de chocolate
- Bolo de queijo, iogurte e limão
- Bolo tropical com gengibre
- Bolo de limão com passas
- Bolo mesclado romeu e julieta
- Bolo de laranja com calda e especiarias
- Bolo de ameixa com coco
- Bolo de flocos de arroz com castanhas e mel
- Bolo de tapioca com flocos de coco e leite condensado
- Bolo de chocolate branco com nozes
- Bolo nega maluca
- Bolo de assadeira de chocolate com biscoito
- Bolo de assadeira de chocolate com café e farinha de biscoito
- Bolo de framboesa limão e amêndoas
- Bolo de ameixas pretas com amêndoas
- Bolo de banana com cacau sem glúten e sem lactose
- Bolo de farelo de aveia com banana sem glúten e sem lactose
- Bolo de mandioca sem glúten e sem lactose

Folheados doces

- Folheado de chocolate
- Folheado de goiabada
- Folheado romeu e julieta
- Folhado de castanha do para
- Folheado de banana com canela
- Mini brownie com mousse de morango
- Mini cheese cake de goiabada
- Tranche de maçã com canela

Obs.: Toda e qualquer solicitação em relação ao cardápio deve ser feita com até 7 dias de antecedência da data de realização do evento.

COFFEE BREAK



Opções de Finger sanduíches:

- Finger sanduíche de peru defumado, pasta de tomate seco com manjeriçã no pão brioche integral
- Finger sanduíche de lombo canadense com pasta de rúcula e laminas de abacaxi no pão de forma branco
- Finger sanduíche de queijo provolone, alface e tomate fatiado no pão baguete
- Finger sanduíche de frango com cenoura, uva passas, cream cheese no pão australiano
- Finger sanduíche de frutas e legumes grelhados em redução de aceto balsâmico no pão rústico de grãos
- Finger sanduíche de atum com aipo, radicchio no pão de forma integral
- Finger sanduíche de queijo minas com melado de rapadura, rúcula no pão de batata
- Finger sanduíche de presunto com queijo prato e pasta de agrião no pão de forma branco
- Finger sanduíche de ricota, tomate seco, manjerona, no pão de beterraba
- Finger sanduíche vegetariano(abobrinha, berinjela e queijo branco) no pão integral
- Finger sanduíche de salame italiano, pickles, manteiga de mostarda dijon no pão de metro
- Finger sanduíche de queijo gorgonzola com erva doce no pão brioche
- Wrap de peru defumado com rúcula, cream cheese
- Finger sanduíche de mortadela com queijo defumado, tomate, pesto de manjeriçã na brioche amanteigada
- Finger sanduíche de peru defumado com queijo cotagge e tomate no pão de forma de espinafre
- Finger sanduíche de blanquete de peru com queijo frescal, pasta de grão de bico no pão de milho
- Mini croissant recheado com queijo, presunto, tomate e alface
- Finger sanduíche de pasta de frios com catupiry no pão de abóbora
- Finger sanduíche de queijo e presunto no pão de café
- Finger sanduíche caprese, tomate, queijo branco, manjeriçã e azeitona
- Finger sanduíche de abacaxi na grelha com queijo prato, iogurte e hortelã
- Finger sanduíche de caponata de legumes (vegano)
- Finger sanduíche de manga na grelha com rúcula, pasta de queijo gouda e redução de vinagre de uva

Obs.: Toda e qualquer solicitação em relação ao cardápio deve ser feita com até 7 dias de antecedência da data de realização do evento.



VOLTAR

CAFÉ DA MANHÃ



**Imagens meramente ilustrativas*

**ROYAL
TULIP**
BRASÍLIA ALVORADA

CAFÉ DA MANHÃ

CAFÉ DA MANHÃ NÃO PRIVATIVO (SERVIDO NO RESTAURANTE) - R\$ 74,00 + 10%

Buffet de café da manhã completo, de acordo com a disponibilidade, conforme horário de funcionamento do restaurante: de segunda à sexta das 6h às 10h; sábados, domingos e feriados das 6h30 às 10h30.

CAFÉ DA MANHÃ PRIVATIVO – R\$ 82,00 + 10%

Duração do serviço: 2 Horas
Mínimo de 35 pessoas

BEBIDAS: Café, chá, leite, chocolate quente, 02 tipos de suco e água mineral.

BUFFET: Seleção de frutas da estação e salada de frutas; sachês de geleias, manteiga, mel e polenguinho; iogurtes variados; seleção de queijos e frios; cereais; seleção de pães doces e salgados; bolos, torradas e biscoitos.

ESTAÇÃO QUENTE: Pães de queijo, ovos mexidos, bacon, linguiça, salsicha com molho de tomate.

CAFÉ DA MANHÃ EMPRATADO PRIVATIVO – R\$ 110,00 + 10%

Duração do serviço: 2 Horas

BEBIDAS: Café, chá, leite, chocolate quente, 02 tipos de suco e água mineral.

À MESA: Manteiga, geleias, polenguinho, mel em sachê, cesta com torradas, croissants, pão francês, pão de queijo, pães doces e bolos.

EMPRATADOS: Frutas – mamão + melão + kiwi + manga + melancia; Queijos e frios - queijo fresco + mussarela + queijo prato + blanquet de peru + presunto e salame; Quentes - omelete de queijo + salsicha + tomates grelhados + bacon assado.

Obs.: Toda e qualquer solicitação em relação ao cardápio deve ser feita com até 7 dias de antecedência da data de realização do evento.



**Imagens meramente ilustrativas*

**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*

VOLTAR



**Imagens meramente ilustrativas*

BUFFETS, WORK LUNCH E BRUNCH

ROYAL
TULIP
BRASÍLIA ALVORADA

BUFFETS, WORK LUNCH E BRUNCH

VALORES POR HORA/ POR PESSOA

BUFFET NÃO PRIVATIVO - R\$ 115,00 + 10%

8 Tipos de saladas, tábua de queijos e frios, 09 pratos quentes e 5 sobremesas.
Duração do serviço: conforme horário de funcionamento do restaurante: almoço de segunda à sexta, das 12h às 15h, finais de semana e feriados das 12h30 às 15h30 e jantar sempre das 19h às 23h. **Verifique a disponibilidade do buffet de almoço aos sábados.*

Mínimo de 35 Pessoas

BUFFET PRIVATIVO - R\$ 130,00 + 10%

8 Tipos de saladas, tábua de queijos e frios, 09 pratos quentes e 5 sobremesas.

Duração do serviço: **2 Horas**

Consulte as opções de cardápio para escolha abaixo.

Mínimo de 35 Pessoas

BUFFET DE FEIJOADA PRIVATIVO - R\$ 140,00 + 10%

Cantinho da Baiana com acarajé, dadinho de tapioca, pastel de feira, caldinho de feijão e batidas típicas brasileiras. Além das carnes tradicionais da feijoada, o buffet é composto por uma grande variedade de opções mais leves e sobremesas brasileiras.

Consulte o cardápio abaixo.

Duração do serviço: **2 Horas**

Mínimo de 35 Pessoas

BUFFET TEMÁTICO (Árabe, Italiano, Francês, Português ou Brasileiro) - R\$ 160,00 + 10%

8 Tipos de saladas, tábua queijos e frios, 10 pratos quentes e 5 sobremesas.

Consulte os cardápios abaixo.

Duração do serviço: **2 Horas**

Mínimo de 35 Pessoas

BRUNCH TRADICIONAL - R\$ 160,00 + 10%

O Brunch tradicional é composto por estação de café da manhã, saladas, pratos quentes e sobremesas.

Consulte o cardápio abaixo.

Duração do serviço: **2 Horas**

Mínimo de 35 Pessoas

WORK LUNCH - R\$ 98,00 + 10%

Serviço prático que compreende montagem de buffet em sala, a partir de menu planejado e adequado para ser consumido em pé.

Consulte o cardápio abaixo.

Duração do serviço: **2 Horas**

Mínimo de 35 Pessoas



**Imagens meramente ilustrativas*

**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*

BUFFET PRIVATIVO

R\$ 130,00 + 10%

Cardápio Opção 1

BUFFET DE SALADA

- 8 tipos de saladas compostas e simples
- Tábua de queijos e frios
- Molhos para saladas
- Cesta de pães

BUFFET QUENTE

- Arroz branco
- Arroz cantonês
- Grão de bico com carnes nobres
- Legumes recheados
- Mini batatas assadas com bacon, alho e ervas
- Penne ao molho napolitano
- Filé de badejo ao fondant de alho poro e açafrão da terra
- Medalhão de frango com bacon e molho de goiabada com mostarda dijon
- Filé mignon com molho de cerejas negras

BUFFET DE SOBREMESAS

5 tipos de sobremesas entre tortas e bolos

Obs.: Toda e qualquer solicitação em relação ao cardápio deve ser feita com até 7 dias de antecedência da data de realização do evento.

VALORES POR 2 HORAS/ POR PESSOA



**Imagens meramente ilustrativas*

**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*

BUFFET PRIVATIVO

R\$ 130,00 + 10%

Cardápio Opção 2

BUFFET DE SALADA

- 8 tipos de saladas compostas e simples
- Tábua de queijos e frios
- Molhos para saladas
- Cesta de pães

BUFFET QUENTE

- Arroz branco
- Arroz sete cereais com fios de legumes
- Lentilha com nozes e hortelã
- Legumes rústicos
- Purê de abóbora com queijo gorgonzola
- Capellete de carne com molho pêsco de manjeriçãõ cremoso
- Filé de linguado na farinha de tapioca ao molho Belle Meuniere
- Frango assado com creme de milho verde
- Maminha assada com molho de cogumelos frescos

BUFFET DE SOBREMESAS

5 tipos de sobremesas entre tortas e bolos

**Imagens meramente ilustrativas*



Obs.: Toda e qualquer solicitação em relação ao cardápio deve ser feita com até 7 dias de antecedência da data de realização do evento.

VALORES POR 2 HORAS/ POR PESSOA

**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*

BUFFET PRIVATIVO

R\$ 130,00 + 10%

Cardápio Opção 3

BUFFET DE SALADA

- 8 tipos de saladas compostas e simples
- Tábua de queijos e frios
- Molhos para saladas
- Cesta de pães

BUFFET QUENTE

- Arroz branco
- Risoto à Parmegiana
- Feijão branco com lombo defumado
- Buquê de legumes no vapor
- Lasanha de funghi seco
- Brócolis e couve flor ao alho e óleo
- Salmão ao molho de laranja e especiarias
- Frango gratinado com bechamel e catupiry
- Bife de contra filé com pimentões assados no azeite de ervas e alho

BUFFET DE SOBREMESAS

5 tipos de sobremesas entre tortas e bolos

Obs.: Toda e qualquer solicitação em relação ao cardápio deve ser feita com até 7 dias de antecedência da data de realização do evento.

VALORES POR 2 HORAS/ POR PESSOA



**Imagens meramente ilustrativas*

**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*

BUFFET PRIVATIVO

R\$ 130,00 + 10%

Cardápio Opção 4

BUFFET DE SALADA

- 8 tipos de saladas compostas e simples
- Tábua de queijos e frios
- Molhos para saladas
- Cesta de pães

BUFFET QUENTE

- Arroz branco
- Arroz integral com linhaça e chia
- Feijão vermelho
- Frutas e legumes grelhados
- Duchese de banana da terra
- Espaguete salteado com camarões e legumes
- Filé de tilápia recheada com salsa fresca e endívias
- Lombrinho suíno flambado na cachaça de alambique
- Filé mignon com molho de mostarda Dijon com jabuticaba

BUFFET DE SOBREMESAS

5 tipos de sobremesas entre tortas e bolos

**Imagens meramente ilustrativas*



Obs.: Toda e qualquer solicitação em relação ao cardápio deve ser feita com até 7 dias de antecedência da data de realização do evento.

VALORES POR 2 HORAS/ POR PESSOA

**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*

BUFFET FEIJOADA PRIVATIVO

R\$ 140,00 + 10%

ENTRADAS

- Acarajé
- Pastel de queijo
- Pastel de carne
- Dadinhos de tapioca com geleia de pimenta
- Caldinho de feijão
- Bacon frito
- Torresmo
- Coentro, salsinha e cebolinha
- Molho de pimenta.

SALADAS

- Folhas nobres
- Salada caprese
- Salada de feijão fradinho com camarão, tomate, pimentão e cheiro verde
- Laranjas fatiadas de morango e hortelã
- Salada de palmito em crosta de castanha e agrião
- Salada de batata doce com couve e queijo coalho e pimenta biquinho
- Salada de rúcula, manga, brotos de feijão e gergelim
- Brócolis frescos grelhados com alho laminado e ovo
- Tábua de queijos e frios
- Molho vinagrete de banana com pimenta e
- Molho de mostarda Dijon

FEIJOADA

- Feijão preto
- Charque
- Lombo defumado
- Paio
- Calabresa
- Pé
- Rabo
- Costelinha defumada
- Rabo

VALORES POR 2 HORAS/ POR PESSOA



**Imagens meramente ilustrativas*

**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*

ACOMPANHAMENTO

- Arroz branco
- Arroz com alho frito
- Farofa de bacon
- Bolinho de mandioca com queijo provolone
- Banana da terra empanada
- Espaguete com molho ragu de carne
- Queijo coalho grelhado
- Couve manteiga refogada

OUTRAS OPÇÕES DE CARNE

- Frango confit com flocos de alho
- Costelinha suína com molho barbecue
- Carne de sol grelhada com manteiga de garrafa

SOBREMESAS

- Pudim de leite condensado
- Mini quindim
- Pé de moleque
- Cocada branca e preta
- Manjar branco
- Compota de mamão
- Frutas fatiadas
- Sobremesa de chocolate
- Petit gateau de goiabada com calda e sorvete

Obs.: Toda e qualquer solicitação em relação ao cardápio deve ser feita com até 7 dias de antecedência da data de realização do evento.

VALORES POR 2 HORAS/ POR PESSOA



**Imagens meramente ilustrativas*

**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*



BUFFET TEMÁTICO ÁRABE

R\$ 160,00 + 10%

SALADAS

- Salada de folhas nobres
- Salada berbere (pimentões e berinjela assada)
- Salada de pepino com iogurte, creme azedo e dill
- Salada de tomate com queijo feta e orégano
- Fatuch (Salada de alface, com pepino, tomate, hortelã, rabanete e croutons de pão sírio)
- Tabule (Salada de trigo temperado com hortelã, limão, salsinha e tomate)
- Charuto de repolho recheado com carne e arroz temperado
- Homus (pasta de grão de bico temperado com tahine, alho e limão)
- Salada de confit de cebola roxa
- Tábua de queijos e frios
- Molho de tahine com limão
- Vinagrete de romã
- Cesta de pães, torradas e pão sírio

PRATOS QUENTES

- Arroz branco
- Arroz com lentilhas hortelã e amêndoas
- Falafel com molho de Tahine
- Berinjelas recheadas com cebola roxa
- Couscous marroquino com camarão e brunoise de legumes
- Batatas à moda libanesa
- Moussaka
- Filé de pescada amarela com especiarias
- Pastilla de frango com cebolas caramelizadas
- Kafta de cordeiro

SOBREMESAS

- Torta hispano-árabe (peras e amêndoas)
- Compota de frutos secos
- Bolo de chocolate com nozes e mel
- Ataif de damasco
- Panaché de frutas

Obs.: Toda e qualquer solicitação em relação ao cardápio deve ser feita com até 7 dias de antecedência da data de realização do evento.

VALORES POR 2 HORAS/ POR PESSOA

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio



*Imagens meramente ilustrativas



BUFFET TEMÁTICO ITALIANO

R\$ 160,00 + 10%

SALADAS

- Salada de Folhas Nobres
- Salada caprese
- Salada de rúcula com pera e queijo camembert
- Salada mediterrânea (Tomate, abobrinha, berinjela grelhados com rúcula)
- Salada de cebola roxa assada com sardinha azeite e orégano
- Pimentões sem pele e recheados com aspargos e aliche
- Carpaccio de salmão temperado com limão siciliano
- Alcachofras à moda romana
- Panzanella (salada de pão temperado com azeite, azeitonas manjeriço e tomate)
- Tábua de queijos e frios
- Sardela
- Molho pesto
- Pães italianos especiais

PRATOS QUENTES

- Arroz Branco
- Risoto de frutos do mar com limão siciliano
- Feijão branco com lombo defumado
- Caponata de legumes
- Polenta cremosa com cogumelos refogados
- Mini batatas recheadas com gorgonzola e espinafre
- Fettuccine ao ragu de Cordeiro
- Abadejo em crosta de ervas
- Peito de frango recheado com tomate seco mussarela de búfala e manjeriço
- Saltimbocca de filé com molho de vinho tinto

SOBREMESAS

- Tiramisu
- Panna Cotta de frutas vermelhas
- Peras ao vinho tinto
- Brownie com calda de chocolate e sorvete de creme
- Frutas da Estação

Obs.: Toda e qualquer solicitação em relação ao cardápio deve ser feita com até 7 dias de antecedência da data de realização do evento.

VALORES POR 2 HORAS/ POR PESSOA

**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*



**Imagens meramente ilustrativas*



BUFFET TEMÁTICO FRANCÊS

R\$ 160,00 + 10%

SALADAS

- Salada de folhas nobres
- Salada niçoise (Vagem, brócolis, azeitonas, atum, ovo cozido, tomate e cenoura)
- Tomates à la provençale (em crosta de ervas finas)
- Aspargos com sauce béarnaise
- Carottes au cumin
- Quiche lorraine
- Salada de acelga, endívias e radicchio grelhados
- Salada de mini folhas com figos tenros ao gratin de queijo de cabra e mel
- Salada ratatouille
- Tábua de queijos e frios
- Molho de mostarda dijon com mel
- Molho de laranja com especiarias
- Cesta de pães e torradas

PRATOS QUENTES

- Arroz branco
- Arroz misto selvagem
- Cassoulet de frutos do mar
- Suflê de legumes
- Vagem com bacon em tiras
- Batatas à la boulangère
- Pappardelle ao ragu de lebre
- Filé de pescada amarela com molho de erva doce e perfume de anis
- Confit de pato com molho de framboesa e aceto balsâmico
- Filé à Wellington

SOBREMESAS

- Tarte tatin de maçã
- Mini tortinha recheada com calda de chocolate
- Entremet
- Creme caramel
- Panaché de frutas

Obs.: Toda e qualquer solicitação em relação ao cardápio deve ser feita com até 7 dias de antecedência da data de realização do evento.

VALORES POR 2 HORAS/ POR PESSOA

**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*



*Imagens meramente ilustrativas



BUFFET TEMÁTICO PORTUGUÊS

R\$ 160,00 + 10%

SALADAS

- Salada de folhas nobres
- Salada de grão de bico ao escabeche
- Polvo com mini batatas coradas e beterrabas assadas
- Salada de mini folhas com atum, ovo e azeitonas
- Gratin de mexilhões
- Salada de tomate fatiado com mussarela de búfala e manjeriço
- Salada de leguminosas com bacalhau
- Salada de legumes assados com alho alecrim e azeite
- Salada de broa de milho com espinafre e confit de pimentões
- Tábua de queijos e frios
- Vinagre de uva com mel
- Molho aioli
- Cesta de pães e torradas

PRATOS QUENTES

- Caldeirada de frutos do mar
- Arroz branco
- Feijão verde com bacon e presunto e temperos
- Tomates farcies com couscous e jardineira de legumes
- Ratatouille gratinado com molho de tomate
- Espinafre gratinado no forno com parmesão e bechamel
- Batata portuguesa (com azeitonas, azeite, pimentões e salsa)
- Bacalhau à zé do pipo
- Frango de estremadura
- Cozido à portuguesa

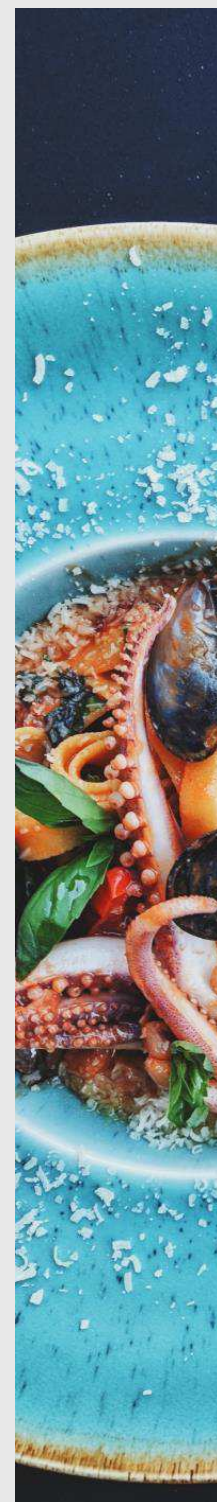
SOBREMESAS

- Pastéis de nata
- Pudim molotof
- Toucinho do céu
- Bolo de chocolate trufado
- Panachê de frutas

Obs.: Toda e qualquer solicitação em relação ao cardápio deve ser feita com até 7 dias de antecedência da data de realização do evento.

VALORES POR 2 HORAS/ POR PESSOA

**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*





BUFFET TEMÁTICO BRASILEIRO

R\$ 160,00 + 10%

SALADAS

- Salada de Folhas Nobres
- Salada tropical
- Salada de frutas com gergelim, repolho, rúcula e limão capeta
- Maxixe recheado com linguiça defumada e pimenta biquinho
- Mini espeto de banana da terra com carne seca e manjerição roxo
- Salada de tomates cereja com queijo minas e pepino
- Salada de palmito pupunha castanha de baru
- Lâminas de jiló frito no queijo parmesão
- Salada de quiabo com açafrão e camarão
- Espelho de queijos e frios
- Conserva de pimenta com legumes
- Molho vinagrete
- Cesta de pães

PRATOS QUENTES

- Arroz Branco
- Arroz cremoso com coco e castanha do pará
- Tropeiro de feijão de corda
- Legumes brasileiros rústicos
- Moqueca de caju
- Nhoque de abóbora com ragu de rabada e agrião
- Espaguete ao alho óleo e taioba
- Frango caipira com quiabo, angu de milho verde e farofa de pequi.
- Filé de tilápia recheada com pesto de castanhas do cerrado e molho de cupuaçu
- Filé mignon com molho de goiabada cascão, mostarda em grãos e vinho cabernet sauvignon

SOBREMESAS

- Pudim de leite condensado
- Ambrosia
- Brigadeirão
- Mousse diet de maracujá
- Olho de sogra

Obs.: Toda e qualquer solicitação em relação ao cardápio deve ser feita com até 7 dias de antecedência da data de realização do evento.

VALORES POR 2 HORAS/ POR PESSOA

**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*



BRUNCH TRADICIONAL

R\$ 160,00 + 10%

ESTAÇÃO DE SALADAS

- Molhos, temperos, azeites e especiarias;
- Salada de salpicão Califórnia;
- Salada de palmito com cebolinha e vinagrete;
- Salada Caesar;
- Aspargos frescos;
- Salada caprese;
- Salada niçoise;
- Berinjela recheada ao gratin de parmesão.

ESTAÇÃO DE CAFÉ DA MANHÃ

- Café, variedades de chás, leite frio e quente, chocolate quente, 02 opções de sucos, iogurtes variados;
- Variedades de pães doces e salgados, torradas, brioches e croissants;
- Seleção de frutas da estação e salada de frutas;
- Corn flakes, granola e sucrilhos;
- Seleção de queijos e frios.

BUFFET QUENTES

- Quiche de Alho Poro
- Omelete de Presunto e Queijo
- Penne ao Molho de Tomate com Manjericão
- Farfalle ao Molho de Cogumelos frescos
- Frango Xadrez
- Bife Bourguignon
- Arroz Branco

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

- Torta de chocolate com nozes
- Cheesecake de frutas vermelhas
- Pudim de leite
- Mousse de banana com chocolate diet

Obs.: Toda e qualquer solicitação em relação ao cardápio deve ser feita com até 7 dias de antecedência da data de realização do evento.

VALORES POR 2 HORAS/ POR PESSOA

**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*



WORK LUNCH

R\$ 98,00 + 10%

ESTAÇÃO DE SALADAS

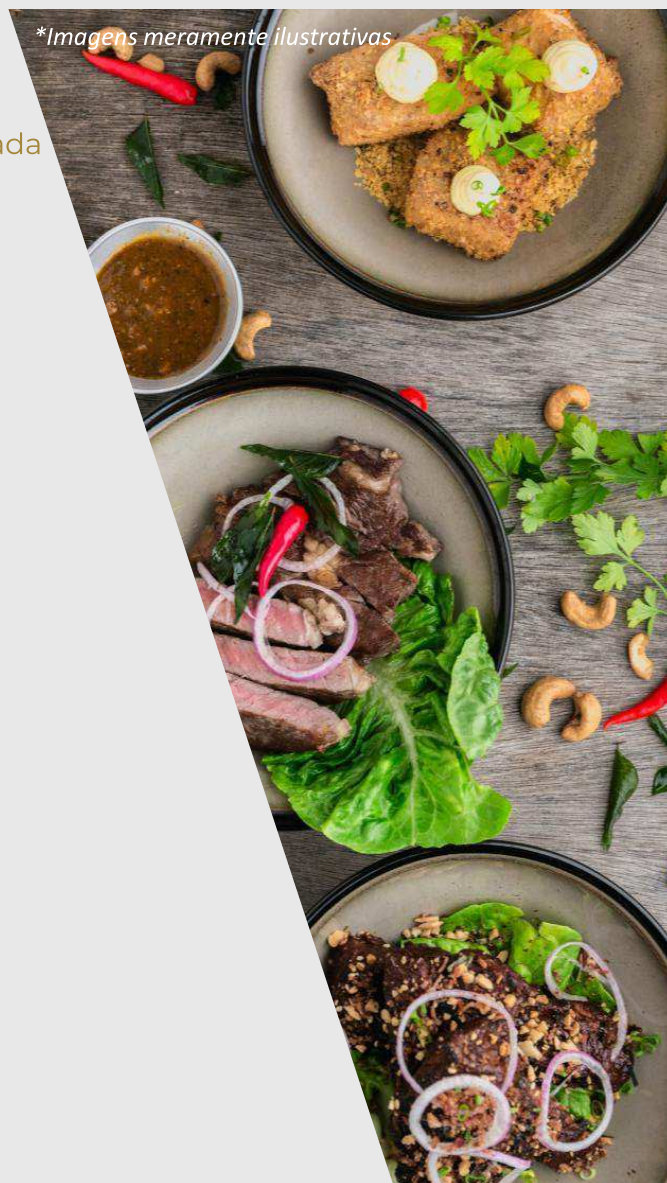
- Mix de folhas frescas
- Salada de leguminosas com linguiça defumada
- Rolinho de abobrinha, tomate seco e rúcula
- Tabule
- Salada caprese
- Salada niçoise
- Brócolis com alho laminado e ovo.

BUFFET QUENTE

- Picadinho à Copacabana
- Frango xadrez
- Penne ao molho de tomate com manjericão
- Ratatouille de legumes
- Batatinhas coradas
- Arroz Branco

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

- Eclair de damasco
- Bolo de brigadeiro com morango
- Pudim de leite
- Doce de abóbora com coco diet



Obs.: Toda e qualquer solicitação em relação ao cardápio deve ser feita com até 7 dias de antecedência da data de realização do evento.

VALORES POR 2 HORAS/ POR PESSOA

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio

VOLTAR

EMPRATADO



**Imagens meramente ilustrativas*

EMPRATADO

EMPRATADO STANDARD

Entrada fria ou quente + prato principal + sobremesa

R\$ 155,00 + 10%

EMPRATADO ESPECIAL

Entrada fria ou quente + massa + prato principal + sobremesa

R\$ 185,00 + 10%

EMPRATADO GOURMET

Entrada fria ou quente + risoto ou massa + peixe + carne + sobremesa.

O nosso empratado gourmet é elaborado em formato menu degustação com produtos de altíssima qualidade.

R\$ 210,00 + 10%

Serviço com duração máxima de 2h

Obs. 1: A escolha do menu ou qualquer outra solicitação em relação ao cardápio deve ser feita com até 7 dias de antecedência da data de realização do evento.

*Obs. 2: Caso deseje, podemos ofertar duas opções de prato principal nos empratados **standard** e **especial**, uma com carne vermelha e outra com carne branca, mas além do prazo de 7 dias para a escolha do menu, deve ser respeitado o prazo de até 2 dias de antecedência para informar a quantidade de cada uma das opções.*



**Imagens meramente ilustrativas*

VALORES POR 2 HORAS/ POR PESSOA

**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*

OPÇÕES DE EMPRATADO

OPÇÕES DE ENTRADAS FRIAS

- Mix de folhas nobres com tomates cerejas confit, palmito, abacate, batata doce e pesto de hortelã (vegano)
- Mix de folhas nobres com peras ao vinho, tomate, gorgonzola e vinagrete de castanha do cerrado
- Salada caprese com mussarela de búfala, Tomate italiano, rúcula, pesto de manjericão e redução de vinagre de uva
- Queijo coalho tostado com caju na grelha, folhas nobres e coulis de pimentões
- Salada Grega (com folhas nobres, pepino, azeitonas, palmito, tomate, ricota, nozes e molho de iogurte com mostarda Dijon e mel)
- Salada de figos na grelha e recheado com pasta de queijo gorgonzola, redução de vinagre de framboesa e folhas nobres
- Salada de laminas de frango na grelha, com croutons de polenta, folhas nobres e molho de jabuticaba com mostarda
- Salada de mini alcachofras recheadas com queijo camembert, crispy de alho e vinagrete de morango flambado na cachaça
- Couscous marroquino com lascas de bacalhau, azeitona, tomate e legumes
- *Salada de salmão curado com mix de folhas e molho teriaki¹*
- Salada de camarões com fios palmito pupunha na grelha e mousse abacate
- Salada de caponata de legumes com nozes, queijo mussarela de búfala e folhas nobres
- Salada de damasco no cointreau, queijo brie e folhas nobres
- *Tartare de salmão com creme de limão do campo, endívia e alface frisée¹*
- *Ceviche de peixe branco com milho, cebola roxa e chips de banana da terra¹*
- *Carpaccio de carne bovina com mostarda ancienne, rúcula, agrião e lascas de parmesão¹*

OPÇÕES DE ENTRADAS QUENTES

- Creme de aspargos com crispy de salame italiano e parmesão
- Creme de mandioquinha com camarão e leite de coco
- Creme de mandioca com gengibre e agrião
- Creme de abóbora com cenoura e gengibre
- Creme de batata com alho poro e vinho branco
- Sopa de cebola francesa
- Sopa brócolis com ervilhas frescas e queijo gorgonzola
- Sopa de lentilhas com nozes e hortelã
- Caldo verde com linguíça portuguesa, batata, couve e lentilhas

¹ Opções válidas apenas para empratados abaixo de 100 pessoas.



*Imagens meramente ilustrativas

OPÇÕES DE EMPRATADO

OPÇÕES DE MASSAS

- Espaguete ao molho calábria
- Penne ao molho pomodoro basilico rústico
- Farfalle ao pesto de manjerição cremoso
- Gnocchi de batata ao molho de frutos do Mar
- Ravióli de queijo ao molho livornese
- Clássico Risoto de cogumelos frescos
- Risoto de camarão com limão siciliano
- Risoto de abóbora com carne seca

OPÇÕES DE PRATOS PRINCIPAIS

Peixes

- Filé de salmão grelhado ao molho de camarões e julienne de legumes sauté
- Filé de salmão com crispy de alho-poró acompanhado de risoto de lentilhas
- Filé de pescada amarela ao escabeche acompanhado de risoto de arroz negro
- Peixe grelhado ao molho de limão siciliano com mandioquinha gratinada
- Caldeirada de frutos do mar com arroz de coco e farofa de dendê
- Filé pescada amarela acompanhado de moqueca de palmito
- Filé de linguado com molho de maracujá, aspargos frescos e quinoa

Aves

- Saltimbocca de frango com molho de sálvia e arroz de zuquine
- Supremo de frango com risoto de cogumelos frescos e tomate assados
- Coxa e sobrecoxa de frango em baixa temperatura com purê de brócolis
- Peito de frango estufado com tomate seco e bacon, guarnecido com batata rosti
- Peito de frango gratinado com catupiry acompanhado de risoto de açafraão

Carnes

- Medalhão de filé com bacon, molho de goiabada cascão ao vinho tinto acompanhado de aligot de mandioca com queijos nobres
- Filé ao molho de vinho cabernet sauvignon acompanhado batatas duchese recheadas com queijo gorgonzola e espinafre
- Filé mignon em crosta de especiarias acompanhado de risoto de queijo brie com alho-poró e castanha de baru
- Picanha na grelha com cebola roxa na manteiga de garrafa, purê de batata com ervas finas e brócolis com flocos de alho
- Bife de ancho com vegetais na grelha acompanhado abóbora cabotiá , bacon e gorgonzola
- Ossobucco em baixa temperatura com cogumelo paris acompanhado de risoto milanês
- Guisado de cordeiro acompanhado de purê de berinjelas defumada na chama e aspargos sauté



*Imagens meramente ilustrativas

OPÇÕES DE EMPRATADO

OPÇÕES DE SOBREMESAS

- Trilogia brasileira (doce de abóbora, mousse de maracujá e doce de goiaba)
- Maçã recheada com castanhas e geleia de vinho do porto
- Profiteroles recheado com queijo branco e calda de goiabada, acompanhado de sorvete de baunilha
- Tarte tartin de doce de leite com banana caramelizada e sorvete de creme
- Mil folhas de morango e creme patisserie
- Petit gateau com calda de chocolate e sorvete de creme
- Crumble de manga



**Imagens meramente ilustrativas*

VOLTAR

BEBIDAS PARA REFEIÇÕES

**Imagens meramente ilustrativas*



**ROYAL
TULIP**
BRASÍLIA ALVORADA

BEBIDAS PARA REFEIÇÕES

BEBIDAS REFEIÇÃO "A"

Água Mineral Com e Sem Gás
Sucos
Refrigerantes

BEBIDAS REFEIÇÃO "B"

Água Mineral Com e Sem Gás
Sucos
Refrigerantes
Cerveja Nacional

BEBIDAS REFEIÇÃO "C"

Água Mineral Com e Sem Gás
Sucos
Refrigerantes
Cerveja Nacional
Vinhos Branco e Tinto

BEBIDAS REFEIÇÃO "D"

Água Mineral Com e Sem Gás
Sucos
Refrigerantes
Cerveja Nacional
Vinhos Branco e Tinto
Whisky Importado 8 Anos



**Imagens meramente ilustrativas*

* A contratação do pacote de bebidas está condicionada à contratação do serviço de alimentação respeitando as respectivas quantidades mínimas de pessoas para a adesão do pacote.

VALORES POR HORA/ POR PESSOA

PACOTES	1 hora	2 horas	3 horas	4 horas
"A"	R\$ 26,00 + 10% T.S.	R\$ 36,40 + 10% T.S.	R\$ 46,80 + 10% T.S.	R\$ 57,20 + 10% T.S.
"B"	R\$ 34,00 + 10% T.S.	R\$ 47,60 + 10% T.S.	R\$ 61,20 + 10% T.S.	R\$ 74,80 + 10% T.S.
"C"	R\$ 46,00 + 10% T.S.	R\$ 64,40 + 10% T.S.	R\$ 82,80 + 10% T.S.	R\$ 101,20 + 10% T.S.
"D"	R\$ 76,00 + 10% T.S.	R\$ 106,40 + 10% T.S.	R\$ 136,80 + 10% T.S.	R\$ 167,20 + 10% T.S.

**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*

BEBIDAS PARA REFEIÇÕES

Itens avulsos para acréscimo no pacote escolhido. Valores válidos para 1 hora, por pessoa.

- Espumante Salton Brut: **R\$ 28,00**
- Champagne Veuve Clicquot Brut: **R\$ 150,00**
- Vinho de Reserva **R\$ 34,00**
- Vinho Tinto Importado classe "A": **R\$ 58,00**
- Whisky Importado 8 anos: **R\$ 32,00**
- Whisky Importado 12 Anos: **R\$ 45,00**
- Caipirinha: **R\$ 20,00**
- Caipiroska: **R\$ 26,00**

TAXA DE ROLHA

- Espumante **R\$ 72,00**
- Whisky **R\$ 60,00**
- Vinho **R\$ 72,00**

Em caso de hora adicional, tanto do pacote de bebidas como do os itens avulsos, será cobrado 40% do valor da primeira hora.

VALORES POR HORA/ POR PESSOA

**Imagens meramente ilustrativas*



**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*

VOLTAR

COQUETEL

**Imagens meramente ilustrativas*



ROYAL
TULIP
BRASÍLIA ALVORADA

COQUETEL



**Imagens meramente ilustrativas*

COQUETEL HAPPY HOUR - R\$ 72,00 + 10%

04 tipos de canapés frios + 04 tipos quentes + 02 tipo de mini sobremesa

Consulte as opções para escolha abaixo.

Duração do serviço: **1 Hora**

Mínimo 15 pessoas

COQUETEL ESPECIAL - R\$ 84,00 + 10%

06 tipos de canapés frios + 04 tipos quentes + 02 tipo de mini sobremesa

Consulte as opções para escolha abaixo.

Duração do serviço: **1 Hora**

Mínimo 15 pessoas

COQUETEL GOURMET - R\$ 96,00 + 10%

06 tipos de canapés frios + 06 tipos quentes + 04 mini empratados + 02 tipos de mini sobremesas

Consulte as opções para escolha abaixo.

Duração do serviço: **1 Hora**

Mínimo 15 pessoas

COQUETEL BOTECO CHIC VOLANTE - R\$ 96,00 + 10%

04 tipos de canapés frios + 06 tipos quentes + 02 mini empratados + 02 tipos de mini sobremesas

Consulte as opções para escolha abaixo.

Duração do serviço: **1 Hora**

Mínimo 15 pessoas

COQUETEL BOTECO CHIC VOLANTE + ILHA - R\$ 139,00 + 10%

06 Petiscos volantes + Ilha de aperitivos e caldos + 02 mini sobremesas volantes

Consulte o cardápio a seguir.

Duração do serviço: **2 Horas**

Mínimo 30 pessoas

ACRÉSCIMO DE MINI EMPRATADO (VALOR POR PESSOA): R\$ 22,00 + 10%

ACRÉSCIMO DE CANAPÉ (VALOR POR PESSOA): R\$ 15,00 + 10%

	1 hora	2 horas	3 horas	4 horas
Happy Hour	R\$ 72,00 + 10% T.S.	R\$ 100,80 + 10% T.S.	R\$ 129,60 + 10% T.S.	R\$ 158,40 + 10% T.S.
Coquetel Especial	R\$ 84,00 + 10% T.S.	R\$ 117,60 + 10% T.S.	R\$ 151,20 + 10% T.S.	R\$ 184,80 + 10% T.S.
Coquetel Gourmet	R\$ 96,00 + 10% T.S.	R\$ 134,40 + 10% T.S.	R\$ 172,80 + 10% T.S.	R\$ 211,20 + 10% T.S.
Boteco Chic Volante	R\$ 96,00 + 10% T.S.	R\$ 134,40 + 10% T.S.	R\$ 172,80 + 10% T.S.	R\$ 211,20 + 10% T.S.
Boteco Chic Volante + Ilha	-----	R\$ 139,00 + 10% T.S.	R\$ 194,60 + 10% T.S.	R\$ 250,20 + 10% T.S.

**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*

COQUETEL HAPPY HOUR

04 tipos de canapés frios + 04 tipos quentes + 02 tipo de mini sobremesa

R\$ 72,00 + 10%

Escolha livre para todas as opções abaixo. Para sobremesas, verificar opções ao final desta seção.

CANAPÉS FRIOS:

- Atum e alcaparra
- Atum lâminas de damasco e amêndoa
- Barquete com Ratatouille
- Batata Bolinha Recheada com Creme de Gorgonzola
- *Canapé de Rosbife ao Vinagrete¹*
- Chips de Mandioquinha com Queijo de Cabra
- Confit de Palmito Marinado com Ervas Frescas com Tomate
- Creme de gorgonzola com nozes
- Creme de provolone com lâmina de damasco e castanha de caju
- Creme de provolone, amêndoa e geleia de abacaxi
- Espetinho de Tomate Cereja, Manjeriçã e Mussarela de Búfala
- Gorgonzola com geleia de damasco
- Pasta de tomate seco
- Rolinho de Berinjela, tomate Seco e pesto
- *Tartare de Salmão com Creme Azedo de Limão Siciliano¹*
- Tomate Cereja Recheado de Tabule
- Wrap de Ricota com Parma e Rúcula
- Wrap de Ricota com Peito de Peru e Sálvia
- *Wrap de Salmão Cream Cheese e Agrião¹*
- Parmesão com mel
- Copinho de abobrinha recheada com cream cheese
- Espetinho de Abacaxi Caramelizado, Queijo de Cabra e Hortelã
- Funghi seco com lascas de parmesão e salsa

CANAPÉS QUENTES:

- Mini quibe com geleia de pimenta
- Mini quiche de alho poró com gorgonzola e nozes
- Folhado de carne seca
- Dados de queijo coalho com geleia de pimenta
- Mini coxinha de frango
- Mini pastel de angu com recheio de carne
- Espetinho de filé em crosta de ervas
- Vol au vent de cogumelos frescos
- Croquete de queijo provolone
- Pastel de queijo
- Pastel de carne

¹ **Opções válidas apenas para coquetéis abaixo de 100 pessoas.**

Obs.: A escolha dos itens ou qualquer outra solicitação em relação ao cardápio deve ser feita com até 7 dias de antecedência da data de realização do evento.



**Imagens meramente ilustrativas*

**VALORES POR HORA
/ POR PESSOA**

**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*

COQUETEL ESPECIAL

06 tipos de canapés frios + 04 tipos quentes + 02 tipo de mini sobremesa

R\$ 84,00 + 10%

**Escolha livre para todas as opções abaixo + opções do Coquetel Happy Hour.
Para sobremesas, verificar opções ao final desta seção.**

CANAPÉS FRIOS:

- *Gravlax de salmão com creme de iogurte¹*
- Espetinho de mussarela de búfala tomate cereja
- Parma com avelã no pão de nozes
- Peito de peru defumado com tártaro
- Salaminho com fios de ovos
- *Salmão e alcaparra ou fios de ovos¹*
- Tartelete de Frutos do Mar com Funcho
- Tomate seco, folha de aipo e parmesão
- *Vol au vent Salmão com geléia de cereja negra ou fios de ovos¹*

CANAPÉS QUENTES:

- Bruscheta ao Pomodoro Basilico
- Bruschetta de Alho Poro
- Bacalhau e cebolinha
- Barquete de bacalhau
- Barquete de provolone com pedacinhos de damasco
- Camarão ao azeite de dente e fios de coco
- Creme de tomate seco com manjeriçã
- Empada de Camarão
- Empada de Palmito
- Empada goiana de Carne seca
- Empada goiana de Frango
- Folhado de Bacalhau com Azeite Extra Virgem e Ervas Frescas
- Folhado de cogumelos frescos
- Folhado de Gorgonzola com pêra
- Mini Quiche de Alho Poro
- Quiche de Queijo com Alho Poro
- Quiche de Tomate Seco com Queijo
- Roll de Parma com cereja (sem pão)
- Vol au vent chocolate, castanha de caju e canela
- Vol au vent de Camarão à Provençal
- Vol au vent de Seleta de Cogumelos ao Brandy de Maçã
- Vol au vent funghi & geléia de cassis e castanha de caju
- Vol au vent tomate seco & chutney de manga

¹ Opções válidas apenas para coquetéis abaixo de 100 pessoas.

Obs.: A escolha dos itens ou qualquer outra solicitação em relação ao cardápio deve ser feita com até 7 dias de antecedência da data de realização do evento.

**Imagens meramente ilustrativas*



**VALORES POR HORA
/ POR PESSOA**

**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*

COQUETEL GOURMET

R\$ 96,00 + 10%

06 tipos de canapés frios + 06 tipos quentes + 04 mini empratados + 02 tipos de mini sobremesas

Escolha livre para todas as opções abaixo + opções Happy Hour. Para sobremesas, verificar opções ao final desta seção.

CANAPÉS FRIOS:

- Tartelete de salmão com endro dill¹
- Torradinhas com mousse de gorgonzola
- Canapés de atum com alcaparras
- Canapés de salaminho com fios de ovos

CANAPÉS QUENTES:

- Vou au vent de camarão
- Empada de palmito
- Mini quibe com geleia de hortelã
- Espetinho de filé com molho oriental

MINI EMPRATADOS:

Risotos

- Mini risoto de Tomate seco com Rúcula
- Mini risoto de Funghi
- Mini risoto de Bacalhau
- Mini risoto de alcachofra com Manjeriço
- Mini risoto de linguiça e parmesão
- Mini risoto de camarão
- Escondidinho de frango
- Escondidinho de carne seca
- Arroz de Carreiro com carne seca, linguiça e cubinhos de queijo coalho

Massas

- Molho pomodoro
- Molho funghi
- Molho Calábria
- Molho Quatro queijos
- Molho Salmão
- Molho alho poro
- Molho Caponata

¹ Opções válidas apenas para coquetéis abaixo de 100 pessoas.

Obs.: A escolha dos itens ou qualquer outra solicitação em relação ao cardápio deve ser feita com até 7 dias de antecedência da data de realização do evento.

VALORES POR HORA/ POR PESSOA



*Imagens meramente ilustrativas

*Imagens meramente ilustrativas

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio

COQUETEL BOTEÇO CHIC VOLANTE

R\$ 96,00 + 10%

04 tipos de canapés frios + 06 tipos quentes + 02 mini empratados + 02 tipos de mini sobremesas

Escolha livre para todas as opções de canapés abaixo. Para mini empratados, consultar as opções de oferecidas no coquetel Gourmet e para sobremesas, verificar opções ao final desta seção.

CANAPÉS FRIOS:

- Chips de banana da terra com patê de gorgonzola
- Roulade de berinjela com tomate seco e rúcula
- Wrap de acelga com peito de peru defumado e queijo cottage
- Canapé de queijo camembert com mel e castanha
- *Canapé de rosbife com vinagrete¹*
- Espetinho de camarão com abacaxi e hortelã
- Espetinho caprese
- Batata bolinha recheada com catupiry e bacon
- Tartelette de ratatouille
- Roulade de abobrinha com presunto copa e manjeriçã

CANAPÉS QUENTES:

- Calabresa artesanal com cebola
- Pastel de queijo
- Pastel de carne
- Pastel de carne seca
- Bolinho de mandioca com carne de sol
- Espetinho de filé
- Frango a passarinho com flocos de alho
- Fish'n chips com molho tártaro
- Espetinho de carne de sol
- Canapés de salmão curado
- Empadinha de camarão
- Caldinho de feijão
- Creme de abóbora com crisp de charque
- Espetinho de legumes grelhado

¹ **Opções válidas apenas para coquetéis abaixo de 100 pessoas.**

Obs.: A escolha dos itens ou qualquer outra solicitação em relação ao cardápio deve ser feita com até 7 dias de antecedência da data de realização do evento.

VALORES POR HORA/ POR PESSOA



**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*

MINI SOBREMESAS

Opções de escolha livre para todas as opções de coquetel volante:

- Espetinho de goiabada com queijo
- Espetinho de frutas com chocolate
- Mini Cheese cake de chocolate branco
- Mini Cheesecake de ricota com frutas Vermelhas
- Tartelete de mousse de limão
- Tartelete de mousse de maracujá
- Tartelete de chocolate com morango
- Mini brigadeiro de colher
- Tiramisù
- Brigadeiro sabores
- Duo de chocolate com praliné
- Mini éclair de baunilha
- Mini verrine de romeu e julieta
- Pastelzinho de doce de leite argentino com canela
- Mousse de chocolate com café
- Risoto de chocolate

Obs.: A escolha dos itens ou qualquer outra solicitação em relação ao cardápio deve ser feita com até 7 dias de antecedência da data de realização do evento.

VALORES POR HORA/ POR PESSOA



**Imagens meramente ilustrativas*

COQUETEL BOTEÇO CHIC VOLANTE + ILHA

R\$ 139,00 + 10%

06 petiscos volantes + Ilha de caldos e aperitivos + 02 mini sobremesas

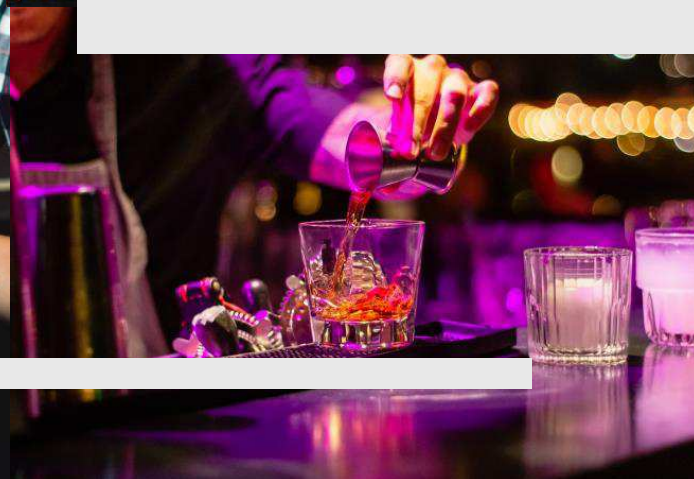
CARDÁPIO

PETISCOS VOLANTES: Empada de frango, pastel de queijo, bolinho de bacalhau, quibe, queijo coalho maçaricado com goiabada apimentada, dados de tapioca com melão de cana.

ILHA DE CALDOS E APERITIVOS: Caldinho de feijão preto com bacon crocante e caldo de abóbora japonesa com carne seca, risoto de paio com petit pois frescas e tomilho. Cesta de pães, torradas, sardela, guacamole, pasta de azeitonas, chips de batata, chips de mandioquinha, tábua de queijos e frios, ovos de codorna. Linguicinha acebolada e isca de filé ao gorgonzola, costelinha suína com molho barbecue.

SOBREMESAS VOLANTES: Brownie com mousse de morango e tartelete de limão

VALORE POR 2 HORAS/ POR PESSOA



**Imagens meramente ilustrativas*

**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*

BEBIDAS PARA COQUETEL

BEBIDAS COQUETEL "A"

- Água Mineral Com e Sem Gás
- Sucos
- Refrigerantes

BEBIDAS COQUETEL "B"

- Água Mineral Com e Sem Gás
- Sucos
- Refrigerantes
- Cerveja Nacional

BEBIDAS COQUETEL "C"

- Água Mineral Com e Sem Gás
- Sucos
- Refrigerantes
- Cerveja Nacional
- Vinhos Branco e Tinto

BEBIDAS COQUETEL "D"

- Água Mineral Com e Sem Gás
- Sucos
- Refrigerantes
- Cerveja Nacional
- Vinhos Branco e Tinto
- Whisky Importado 8 Anos

**Imagens meramente ilustrativas*



* A contratação do pacote de bebidas está condicionada à contratação do serviço de alimentação respeitando as respectivas quantidades mínimas de pessoas para a adesão do pacote.

VALORES POR HORA/ POR PESSOA

	Valor por pessoa por 01h de duração	Valor por pessoa por 02h de duração
Pacote "Bebidas Coquetel "A"	R\$ 28,00 + 10% de taxa de serviço	R\$ 39,20 + 10% de taxa de serviço
Pacote "Bebidas Coquetel "B"	R\$ 44,00 + 10% de taxa de serviço	R\$ 61,60 + 10% de taxa de serviço
Pacote "Bebidas Coquetel "C"	R\$ 56,00+ 10% de taxa de serviço	R\$ 78,40+ 10% de taxa de serviço
Pacote "Bebidas Coquetel "D"	R\$ 78,00+ 10% de taxa de serviço	R\$ 109,20 + 10% de taxa de serviço

**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*

BEBIDAS PARA COQUETEL

Itens avulsos para acréscimo no pacote escolhido. Valores válidos para 1 hora, por pessoa.

- Espumante Salton Brut: **R\$ 34,00**
- Champagne Veuve Clicquot Brut: **R\$ 170,00**
- Vinho de Reserva **R\$ 34,00**
- Vinho Tinto Importado classe "A": **R\$ 68,00**
- Whisky Importado 8 anos: **R\$ 42,00**
- Whisky Importado 12 Anos: **R\$ 55,00**
- Caipirinha: **R\$ 22,00**
- Caipiroska: **R\$ 28,00**
- Cerveja: **R\$ 22,00**

TAXA DE ROLHA

- Espumante **R\$ 72,00**
- Whisky **R\$ 60,00**
- Vinho **R\$ 72,00**

Em caso de hora adicional, tanto do pacote de bebidas como do os itens avulsos, será cobrado 40% do valor da primeira hora.

VALORES POR HORA/ POR PESSOA



VOLTAR

**Imagens meramente ilustrativas*



SERVIÇO DE APOIO

ROYAL
TULIP
BRASÍLIA ALVORADA

SERVIÇO DE APOIO

BEBIDAS

Água de coco , und.	R\$ 12,00
Água mineral copo 200 ml	R\$ 5,00
Água mineral garrafa , 300 ml .	R\$ 6,50
Refrigerante , lata	R\$ 8,00
Café ou chá ou leite , garrafa 1L, unidade.	R\$ 25,00
Robot de café , 5L, unidade.	R\$ 200,00
Água saborizada , jarra 1L., unidade	R\$ 32,00
Suco , jarra 1L., unidade	R\$ 36,00
Cerveja , lata	R\$ 15,00
Energético , lata	R\$ 22,00
Espumante Salton Brut , garrafa	R\$ 125,00
Vinho importado , tinto ou branco garrafa 750 ml	R\$ 170,00
Whisky Red Label , garrafa 1L	R\$ 580,00
Whisky Black Label , garrafa 1L	R\$ 640,00



ALIMENTOS



Dry Snacks , pote com 200g.	R\$ 90,00
Mini folhados doces ¹ , 30 unid.	R\$ 85,00
Mini brownie , 30 unid.	R\$ 90,00
Canapés Tradicionais ¹ 30 unid. (01 sabor por bandeja)	R\$ 90,00
Canapés Especiais ¹ 30 unid. (01 sabor por bandeja)	R\$ 180,00
Cesta de frutas , aprox. 2kg (05 tipos de fruta da estação)	R\$ 120,00
Pão de queijo , bandeja com 20 unidades	R\$ 55,00
Bolo em fatias (Aprox. 20 fatias, 50g cada)	R\$ 65,00
Petit fours (bandeja), 500g	R\$ 52,00
Bowl de bombom , 25 unidades	R\$ 72,00
Torta Doce , 1kg (Chocolate, baba de moça, brigadeiro e doce de leite)	R\$ 90,00
Lunch box ² (01 suco (garrafa, 300 ml) + 01 porção de pão de queijo ou croissant, acompanhado de queijo polenguinho + 01 mix de castanhas + 01 bombom + 01 guardanapo)	R\$ 65,00

¹ Verificar cardápio ao final desta seção.

² Mediante assinatura do termo de responsabilidade

Acrescentar 10% de taxas de serviço sob os valores citados acima

SERVIÇO DE APOIO

SERVIÇOS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Aluguel de Máquina de Café (modelo cápsulas), diária Cápsulas cobradas a parte. R\$ 8,00 + 10% a unidade.	R\$ 430,00 + 13%
Aluguel de Carrinho de Algodão doce por 1h, com garçom. * A contratação adicional é cobrada por porção. R\$ 200,00 a cada 1kg de açúcar. (aproximadamente 35 algodões doces)	R\$ 1.500,00 + 13%
Aluguel de Carrinho de Pipoca por 1h, com garçom. * A contratação adicional é cobrada por porção. R\$ 200,00 a cada 500g de milho. (aproximadamente 35 saquinhos de pipoca)	R\$ 1.500,00 + 13%
Chopp, barril 30L., + Choppeira + Garçom p/ servir (até 8h jorn.), diária Choppeira, diária Chopp, barril 30L. Garçom Exclusivo – 08h de jornada	R\$ 1960,00 (+ taxas) R\$ 680,00 + 13% R\$ 8.20,00 + 10% R\$ 460,00 + 10%

OUTROS SERVIÇOS E TAXAS

Garçom Exclusivo – 08h de jornada	R\$ 460,00 + 13%
Garçom Exclusivo – 10h de jornada	R\$ 590,00 + 13%
Garçom Exclusivo – 12h de jornada	R\$ 660,00 + 13%
Taxa rolha para chopeira e carrinhos gourmet (pipoca, picolé, churros), diária * Mediante assinatura do termo de responsabilidade ** Para outros tipos de carrinhos gourmet, por favor, nos consulte.	R\$ 500,00
Taxa rolha para Máquina de Café, diária	R\$ 250,00



**Imagens meramente ilustrativas*

**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*

SERVIÇO DE APOIO

CARDÁPIO

Mini folheados doces

- Folhado de Banana
- Folhado de Maçã
- Folhado de Chocolate
- Folhado de Romeu e Julieta
- Folhado de Goiabada

Canapés Tradicionais

- Bolinho de queijo com orégano
- Bolinho napolitano
- Bombom de espinafre com gorgonzola
- Croquete de provolone
- Croquete de mandioca com carne seca
- Coxinha
- Empada de frango
- Empada de palmito
- Empada de carne seca e catupiry
- Empada de bacalhau
- Enroladinho de queijo minas
- Enroladinho de salsicha
- Esfiha de carne
- Folhado de tomate seco e ricota
- Folhado de camarão
- Pastel de carne
- Pastel de bacalhau
- Pastel de frango
- Pastel de queijo

Canapés Especiais

- Vol au vent de cogumelos frescos
- Dados de queijo coalho com geleia de pimenta
- Mini quibe com geleia de pimenta
- Mini quiche de alho poró com gorgonzola e nozes

Obs.1: Hotel Royal Tulip Brasília Alvorada segue os padrões de qualidade higiênico-sanitária e controle rigoroso de tempo e temperatura para a exposição, segundo a Instrução Normativa Nº 16/2017. Superadas essas condições, o Hotel orienta que os alimentos mantidos em réchaud fiquem expostos por no máximo 6h. Após esse período recomenda-se o descarte, e se necessário, a substituição dos itens. Caso a pessoa ou empresa decida pela permanência dos alimentos em exposição além do tempo apropriado ou em condições não recomendadas pelo Hotel, deverá assinar um termo sendo ela a única responsável pelas consequências que por ventura advenham de seu consumo, e desde já exime o Hotel de qualquer responsabilidade disso decorrente.

Obs.2: Seguindo os padrões de qualidade higiênico-sanitária, o sanduíche do lunchbox preza por ingredientes não perecíveis visando qualidade e segurança do mesmo.

*Solicitamos a assinatura de um termo de responsabilidade.

Obs.3: Todos os alimentos devem ser mantidos em condições de tempo e temperaturas favoráveis a sua conservação.

Obs.4: Para qualquer procedimento contrário às recomendações de segurança dos alimentos, de acordo com a legislação vigente, solicitamos a assinatura de um termo de responsabilidade.



**Imagens meramente ilustrativas*

VOLTAR



**Imagens meramente ilustrativas*

SERVIÇOS PARA STANDS

**ROYAL
TULIP**
BRASÍLIA ALVORADA

SERVIÇOS PARA STANDS



**Imagens meramente ilustrativas*

BEBIDAS

Água de coco , und.	R\$ 12,00
Água mineral copo 200 ml	R\$ 5,00
Água mineral garrafa , 300 ml .	R\$ 6,50
Refrigerante , lata	R\$ 8,00
Café ou chá ou leite , garrafa 1L, unidade.	R\$ 25,00
Chocolate quente , garrafa 1L, unidade	R\$ 35,00

ALIMENTOS

Dry Snacks , pote com 200g.	R\$ 90,00
Mini brownie , 30 unidades	R\$ 90,00
Cesta de frutas inteiras , aprox. 2kg (05 tipos de fruta da estação)	R\$ 120,00
Pão de queijo , 20 unidades	R\$ 55,00
Croissant , sem recheio, 30 unidades	R\$ 90,00
Bolo em fatias ¹ (Aprox. 20 fatias, 50g cada)	R\$ 65,00
Petit fours (bandeja), 500g	R\$ 52,00
Bowl de bombom , 25 unidades	R\$ 72,00
Bowl de bala chocolate , 25 unidades	R\$ 66,00

Acrescentar 10% de taxas de serviço sob os valores citados acima

SERVIÇOS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Folhados doces ^{1,2} , 30 unidades	R\$ 85,00 + 10%
Salgados ^{1,2} , 30 unidades	R\$ 90,00 + 10%
Aluguel do réchaud	R\$ 120,00 + 13%

*para uso exclusivo de alimentação contratada do Hotel.

Aluguel de Carrinho de Pipoca por 1h, com garçom.	R\$ 1.500,00 + 13%
--	---------------------------

* A contratação adicional é cobrada por porção. R\$ 200,00 a cada 500g de milho. (aproximadamente 35 saquinhos de pipoca)

Aluguel de Carrinho de Algodão Doce por 1h, com garçom.	R\$ 1.500,00 + 13%
--	---------------------------

* A contratação adicional é cobrada por porção. R\$ 200,00 a cada 1Kg de açúcar. (aproximadamente 35 algodões doces)

Obs.: A contratação de todo e qualquer serviço deve ser feita com até 7 dias de antecedência. Solicitações fora de prazo estarão sujeitas a disponibilidades dos serviços/produtos.

¹ Verificar opções de cardápio na próxima página

² Serviço sujeito a disponibilidade de réchaud. No caso de indisponibilidade do mesmo, oferecemos como alternativa o aluguel do equipamento para a realização deste serviço.

**valores sujeitos a alteração sem aviso prévio*

SERVIÇOS PARA STANDS

SERVIÇOS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Aluguel de Máquina de Café (modelo cápsulas), diária Cápsulas cobradas a parte. R\$ 8,00 + 10% a unidade.	R\$ 430,00 + 13%
Chopp, barril 30L., + Choppeira + Garçom p/ servir (até 8h jorn.), diária Choppeira, diária Chopp, barril 30L. Garçom Exclusivo – 08h de jornada	R\$ 1960,00 (+ taxas) R\$ 680,00 + 13% R\$ 8.20,00 + 10% R\$ 460,00 + 10%

* Para outras bebidas alcoólicas, vinhos e espumante, solicite nossa carta de bebidas.

OUTROS SERVIÇOS E TAXAS

Garçom Exclusivo – 08h de jornada	R\$ 460,00 + 13%
Garçom Exclusivo – 10h de jornada	R\$ 590,00 + 13%
Garçom Exclusivo – 12h de jornada	R\$ 660,00 + 13%
Taxa rolha para chopeira e carrinhos gourmet (pipoca, picolé, churros), diária * Mediante assinatura do termo de responsabilidade ** Para outros tipos de carrinhos gourmet, por favor, nos consulte.	R\$ 500,00
Taxa rolha para Máquina de Café, diária	R\$ 250,00
Taxa rolha para vinhos e espumante, por garrafa	R\$ 72,00
Taxa rolha para whisky, por garrafa	R\$ 60,00

CARDÁPIO

Bolos em fatias

- Bolo de chocolate com cobertura
- Bolo de fubá com coco
- Bolo de cenoura com cobertura
- Bolo formigueiro

Mini folheados doce²

- Folhado de Banana
- Folhado de Maçã
- Folhado de Chocolate
- Folhado de Goiabada

Salgados²

- Bolinho de queijo com orégano
- Bolinho napolitano
- Croquete de provolone
- Croquete de mandioca com carne seca
- Coxinha
- Empada de frango
- Empada de carne seca e catupiry
- Enroladinho de queijo minas
- Enroladinho de salsicha
- Esfiha de carne
- Mini quiche de alho-poró
- Mini quiche de presunto e queijo

Obs.: A contratação de todo e qualquer serviço deve ser feita com até 7 dias de antecedência. Solicitações fora de prazo estarão sujeitas a disponibilidades dos serviços/produtos.

² Serviço sujeito a disponibilidade de réchaud. No caso de indisponibilidade do mesmo, oferecemos como alternativa o aluguel do equipamento para a realização deste serviço.

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio

SERVIÇOS PARA STANDS

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

Obs.1: Hotel Royal Tulip Brasília Alvorada segue os padrões de qualidade higiênico-sanitária e controle rigoroso de tempo e temperatura para a exposição, segundo a Instrução Normativa N° 16/2017. Superadas essas condições, o Hotel orienta que os alimentos mantidos em réchaud fiquem expostos por no máximo 6h. Após esse período recomenda-se o descarte, e se necessário, a substituição dos itens. Caso a pessoa ou empresa decida pela permanência dos alimentos em exposição além do tempo apropriado ou em condições não recomendadas pelo Hotel, deverá assinar um termo sendo ela a única responsável pelas consequências que por ventura advenham de seu consumo, e desde já exime o Hotel de qualquer responsabilidade disso decorrente.

Obs.2: Todos os alimentos devem ser mantidos em condições de tempo e temperaturas favoráveis a sua conservação de acordo com a Instrução Normativa N° 16/2017. Em função disso é obrigatório seguir as normas de segurança do Hotel Royal Tulip Brasília Alvorada.

Obs.3: É proibido a entrada de alimentos ou bebidas terceirizados.

VOLTAR

**ROYAL
TULIP**
BRASÍLIA ALVORADA

(61) 3424-7000 – RTBA.ORCAMENTO@GOLDENTULIP.COM.BR

**SHTN Trecho 1 Conjunto 1B Bloco C - Asa Norte, Brasília - DF,
70800-200**



**SENADO FEDERAL**

Advocacia

Núcleo de Processos de Contratações

PARECER Nº 168/2023-ADVOSF

Processo nº 00200.004600/2023-95

Minuta de edital de licitação na modalidade pregão eletrônico. Tipo menor preço global. Pela aprovação, com recomendações.

Cuida-se de análise de minuta de edital de pregão eletrônico do tipo menor preço global, para *“prestação de serviço de hospedagem em Brasília/DF para estudantes e professores participantes da edição 2023 do Programa Jovem Senador, incluindo refeições, sala de apoio, garrafa de água e todas as taxas e impostos pertinentes à prestação dos serviços contratados”*.

Os autos vêm instruídos com a documentação de praxe, discriminada no doc. nº 00100.051155/2023-81.

A versão final do Termo de Referência consta do documento nº 00100.052876/2023-16 e a versão definitiva da minuta de edital, após a retificação operada pela SADCON em atendimento ao Despacho nº 216/2023 - ADVOSF, é o doc. nº 00100.062760/2023-87.

Informam os autos, ainda, que as autorizações e aprovações pendentes serão juntadas após o encaminhamento para aprovação da minuta de edital pela Diretoria-Geral (00100.062762/2023-76).



**SENADO FEDERAL**

Advocacia

Núcleo de Processos de Contratações

Vieram os autos a esta ADVOSF para análise de minuta de edital de pregão eletrônico, conforme disposições contidas no artigo 53 da Lei nº 14.133/2021 c/c art. 22 do Ato nº 14/2022, da Diretoria-Geral do Senado Federal.

É o relatório.

Inicialmente, cumpre destacar que a presente análise restringir-se-á à juridicidade do presente processo de licitação, não cabendo a este órgão jurídico emitir juízo valorativo sobre situações circunscritas ao âmbito da discricionariedade do Senado Federal.

Quanto ao **diploma legal** que rege a presente análise, consta da minuta referência à Lei 14.133/2021 e legislação correlata. No âmbito interno, incide o ADG n. 14/2022.

A submissão do presente processo de licitação à análise jurídica da ADVOSF é obrigatória, por força do art. 22 do ADG n. 14/2022, *verbis*:

Art. 22. Todos os processos que visem a uma contratação, independentemente do instrumento que a formalizará, serão submetidos à análise jurídica pela ADVOSF previamente à deliberação pela autoridade competente para os fins de que trata o art. 53 da Lei nº 14.133, de 2021.

O normativo regulamentar, por sua vez, deriva do previsto no art. 53 da Lei nº 14.133/2021, assim redigido no que ora interessa:

Art. 53. Ao final da fase preparatória, o processo licitatório seguirá para o órgão de assessoramento jurídico da Administração, que realizará controle prévio de legalidade mediante análise jurídica da contratação.
[destaques acrescidos]





SENADO FEDERAL

Advocacia

Núcleo de Processos de Contratações

O **pregão** caracteriza licitação do tipo menor preço, aplicável na aquisição de bens e contratação de serviços comuns.

Segundo o inciso XIII do artigo 6º da Lei nº 10.520/2002, são bens e serviços comuns:

Art. 1º. (...)

Parágrafo único. Consideram-se bens e serviços comuns, para os fins e efeitos deste artigo, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

Mesmo entendimento é assinalado pelo Decreto nº 10.024/2019, cujo artigo 3º define o que são bens e serviços comuns:

Art. 3º Para fins do disposto neste Decreto, considera-se:

[...]

II - bens e serviços comuns - bens cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado;

A respeito do tema, o Tribunal de Contas da União, por intermédio do Acórdão nº 302/2009 – Primeira Câmara, assim se pronunciou:

9.3.3. para aquisição de bens e serviços comuns, assim identificados como aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, mediante as especificações usuais do mercado, adote a modalidade licitatória pregão, nos termos da Lei n. 10.520/2002 e do Decreto n. 5.420/2005.

Nessa esteira, a Lei n. 14.133/2021 estabelece:

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:



**SENADO FEDERAL**

Advocacia

Núcleo de Processos de Contratações

(…)

XIII - **bens e serviços comuns**: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;

(…)

Art. 28. São modalidades de licitação:

I - **pregão**;

II - concorrência;

III - concurso;

IV - leilão;

V - diálogo competitivo.

Art. 29. A concorrência e o pregão seguem o rito procedimental comum a que se refere o [art. 17 desta Lei](#), adotando-se o pregão **sempre** que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

Parágrafo único. O pregão não se aplica às contratações de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual e de obras e serviços de engenharia, exceto os serviços de engenharia de que trata a [alínea “a” do inciso XXI do caput do art. 6º desta Lei](#).

[destaques acrescentados]

Portanto, o significado da expressão “*bens e serviços comuns*” compõe-se de dois elementos: (a) padrão de desempenho e de qualidade do bem ou serviço objetivamente definido pelo edital; e (b) definição por meio de especificações usuais no mercado.



**SENADO FEDERAL**

Advocacia

Núcleo de Processos de Contratações

Conforme se verifica na minuta do edital e no TR que a embasou, o objeto cuja contratação se pretende pode ser definido inteiramente por meio de especificações objetivas.

Ademais, a Administração do Senado Federal também descreveu o objeto da licitação de modo objetivo, estabelecendo padrão de qualidade por ela desejado e características mínimas dos itens pretendidos, caracterizando assim a definição jurídica de “*bens e serviços comuns*”.

Nessa toada, os padrões de compatibilidade e qualidade dos objetos foram definidos objetivamente no edital, por meio de especificações usuais do mercado.

Por todo o exposto, entende-se que o objeto especificado na minuta de edital se encaixa na definição legal de “*bem ou serviço comum*”, o que autoriza o uso da modalidade Pregão para licitação do objeto.

Como se extrai do dispositivo legal supra reproduzido, o pregão segue o rito do procedimento comum previsto no art. 17 da mesma lei. Por ora, destaca-se o § 2º do art. 17, que estabelece a adoção preferencial da licitação sob a forma eletrônica:

Art. 17. O processo de licitação observará as seguintes fases, em seqüência:

(...)

§ 2º As licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial, desde que motivada, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo.

[destaques acrescentados]





SENADO FEDERAL
Advocacia
Núcleo de Processos de Contratações

Logo, correta a adoção do **pregão em formato eletrônico** na licitação em tela.

A **adoção do critério de adjudicação** por menor preço global vem formalmente justificada no 3.3 do Termo de Referência, em consonância com o teor da Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União:

É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

Incumbe à autoridade, por ocasião da análise do TR, decidir se acata a justificativa aduzida.

Ademais, verifica-se que a **justificativa para a contratação** também consta do Termo de Referência em observância aos termos do artigo 18, I, da Lei n. 14.133/2021:

Art. 18. A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o [inciso VII do caput do art. 12 desta Lei](#), sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos:





SENADO FEDERAL

Advocacia

Núcleo de Processos de Contratações

I - a descrição da necessidade da contratação fundamentada em estudo técnico preliminar que caracterize o interesse público envolvido;

[destaques acrescidos]

A **pesquisa de preços**, consolidada na Planilha Estimativa de Despesas, foi **ratificada pelo órgão técnico** competente (00100.044286/2023-10). Atendido, assim, o disposto no art. 18 do ADG n. 14/2022:

Art. 18. A ratificação da pesquisa de preços pela SADCON estará condicionada à verificação da conformidade do procedimento e do cumprimento dos requisitos legais e regulamentares, observando-se, especialmente, as disposições do Anexo VI deste Ato, bem como os entendimentos jurisprudenciais aplicáveis e adequados às circunstâncias do caso concreto.

§ 1º A ratificação da pesquisa de preços pela SADCON terá validade de 180 (cento e oitenta) dias.

[destaques acrescidos]

Em atenção à publicidade inerente aos procedimentos licitatórios, necessária como instrumento de controle social sobre as despesas públicas, carece a juntada aos autos da designação, pela Diretoria-Geral, dos **agentes de contratação** e da equipe de apoio. É o que preceitua o art. 29 do ADG n. 14/2022:

Art. 29. A fase externa do processo de licitação pública será conduzida por agente de contratação, ou, nos casos previstos no §2º do art. 8º ou no inciso XI do art. 32 da Lei nº 14.133, de 2021, por Comissão de Contratação.

§ 1º Os agentes de contratação poderão contar com o suporte necessário da Equipe de Apoio na condução dos





SENADO FEDERAL

Advocacia

Núcleo de Processos de Contratações

procedimentos licitatórios, tanto na forma presencial quanto na eletrônica.

§ 2º Compete à Diretoria-Geral designar:

I - os agentes de contratação e os membros de Comissão de Contratação, dentre os servidores efetivos integrantes do Quadro de Pessoal do Senado Federal e observado o disposto no art. 6º deste Ato.

II - os integrantes da Equipe de Apoio, dentre os servidores integrantes do Quadro de Pessoal do Senado Federal.

[destaques acrescentados]

Quanto aos demais aspectos procedimentais, observa-se a necessidade de **autorização da despesa, aprovação do Estudo Técnico Preliminar e do Termo de Referência** e autorização do procedimento licitatório por parte da Diretoria-Geral, conforme dispõem, os incisos III, IV e V do art. 9º do Anexo V do Regulamento Administrativo:

Art. 9º No âmbito das contratações do Senado Federal, compete ao titular da Diretoria-Geral:

(...)

III – autorizar as despesas do Senado Federal;

IV – aprovar os Estudos Técnicos Preliminares, os Projetos Básicos, os Termos de Referência, as minutas de edital, os contratos, as atas de registro de preços, os termos aditivos e as demais avenças das contratações do Senado Federal;

V – autorizar, homologar, anular e revogar procedimentos licitatórios e de cotações eletrônicas de preços, ressalvada a competência do Primeiro-Secretário, estabelecida no art. 7º deste Anexo;

Após essa etapa, é necessária a expedição do **pré-empenho**.

A minuta de **instrumento convocatório e seus anexos, inclusive a recém juntada minuta de contrato** (doc. nº 00100.062760/2023-87), convergem com a legislação de regência e com



**SENADO FEDERAL**

Advocacia

Núcleo de Processos de Contratações

o Termo de Referência. Destaca-se que ventual modificação efetuada na minuta deve ser replicada no TR, e vice-versa.

Recomendamos apenas que a Cláusula Quinta da minuta de contrato preveja o reajuste em obediência ao art. 25, §7º e art. 92, §3º, ambos da Lei n. 14.133/2021.

Em conclusão, observadas as recomendações constantes deste parecer e ressalvada eventual impropriedade de ordem técnica que escapa ao conhecimento jurídico, entende-se que a minuta de edital pode ser considerada regular e apta à aprovação pela autoridade competente, sem necessidade de retorno a esta Advocacia.

É o Parecer.

Brasília, 14 de abril de 2023.

(assinado digitalmente)

ANDRÉ LUÍS SOARES LACERDA

Advogado do Senado Federal

Aprovo. Junte-se ao processo em epígrafe e encaminhe-se à Coordenação de Apoio Técnico a Contratações – COATC da Secretaria de Administração de Contratações – SADCON.

Brasília, 14 de abril de 2023

(assinado digitalmente)

DANIEL VICTOR DE ARAÚJO SIMÕES

*Coordenador do Núcleo de Processos de Contratações
da Advocacia do Senado Federal*





SENADO FEDERAL
Diretoria Geral
Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística

Ofício nº 63/2023 – ASQUALOG/DGER

Brasília, 27 de março de 2023.

À Senhora Coordenadora da COATC.

Assunto: Encaminhamento das complementações do órgão técnico.

Senhora Coordenadora,

Encaminho versão atualizada do **Termo de Referência**¹, com as correções solicitadas.

Segue abaixo tabela com as indicações das alterações feitas:

Nº da Nota da COATC e Nº da Recomendação da COPELI	Item do TR alterado	Ajuste realizado	Justificativa, se for o caso
1ª Nota da COATC	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2.3 ▪ 2.8.5 ▪ 8.1 ▪ 8.1.2 ▪ Anexo 01, item 3.1. 	A expressão “ sala de reuniões)” foi alterada para “sala de apoio”.	Não há diferença técnica entre os termos, mas a fim de padronização textual, o termo “sala de apoio” foi escolhido.
2ª Nota da COATC	8.8.1	Retirada expressão “ cada um dos dias ” e inclusão dos dizeres “para o dia 20/08/2023”	Será apenas uma sala.
3ª Nota da COATC	16.4	De 8.7.1 para 8.6.1.	Corrigido para que o item faça a correta remissão.
4ª Nota da COATC	16.5	De 8.7.1 para 8.6.1	Corrigido para que o

¹ NUP 00100.052876/2023-16



			item faça a correta remissão.
5ª Nota da COATC	16.6	De 8.8.1 para 8.7.1 .	Corrigido para que o item faça a correta remissão.
6ª Nota da COATC	16.7	Retirada da redação: O descumprimento dos prazos para os serviços de refeições do item 8.8.10 sujeitará a empresa à multa de 0,1% do valor total do contrato por lanche, por hora de atraso de horário previamente informado pelo Senado para entrega. Inclusão de nova redação: O descumprimento dos serviços de coffee break, do item 8.9, sujeitará a empresa à multa de 0,5% do valor total do contrato, por ocorrência.	Por não haver horário previsto para que seja servido o <i>coffee break</i> , este órgão técnico optou por penalizar por ocorrência. Cada descumprimento ensejará multa de 0,5% do valor total do contrato.
7ª Nota da COATC			Não há necessidade de especificação do tipo de cama, pois será indiferente. O quarto acomodará apenas uma pessoa e foram consideradas somente as menores cotações para o item na pesquisa de preços (das propostas que apresentaram preços distintos). ²
Notas 8ª e 9ª da COATC	Item 4 , na tabela do Grupo 1 – único, itens 5 e 6 .		Adicionado o CATMAT do item 5: água mineral natural, sem gás, plástico, descartável (445484) e retirado o hífen do CATSER do item 6: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces (<i>coffee-break</i>) (3697).

² NUP 00100.043298/2023-19-1 (ANEXO: 001) Proposta Meliã Hotel.



Nº da Nota da COATC e Nº da Recomendação da COPELI	Item do TR alterad o	Ajuste realizado	Justificativa, se for o caso
Recomendação 1 da COPEL			<p><u>JUSTIFICATIVA DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO (MENOR PREÇO)</u></p> <p>Em respeito ao princípio da economicidade. A administração pública busca minimizar seus gastos sem comprometer os padrões de qualidade, a fim de obter o melhor resultado estratégico possível. Logo, atendidos os parâmetros mínimos de qualidade definidos no TR e no futuro edital, é justo que seja escolhida a licitante que gere o menor dispêndio para a Administração, de acordo com o art.34 da Lei 14.133/2021.</p>
Recomendação 2 da COPEL			<p><u>JUSTIFICATIVA DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA</u></p> <p>Por ser um projeto que lida com jovens, menores de idade em sua maioria, é preciso que seja comprovada certa expertise quanto ao traquejo do grupo.</p>
Recomendação 3 da COPEL	Anexo 1 1.1	Substituição da expressão “ Hotel de categoria minimamente superior ” por “ Hotel de categoria superior ou similar ”.	O hotel com uma estrela é o simples; o de duas estrelas é um hotel econômico; o de três estrelas é o hotel turístico; o de quatro estrelas é o hotel superior ; e o de cinco estrelas é o hotel luxuoso ou resort.
Recomendação 4 da COPEL			Vide justificativas à 7ª Nota da COATC .
Recomendação 5 da COPEL			<p>"Em que pese constar do sistema Comprasnet unidade distinta, para fins de formulação da proposta deverão ser consideradas as unidades de medida informadas na tabela acima, nos termos do item 1.1.1 deste edital."</p> <p>Deve ser adicionado ao Anexo 1 da Minuta de Edital.</p>

Por fim, submetemos o referido documento a vossa apreciação e posterior envio aos órgãos competentes para instrução e continuidade processual.

Cordialmente,



(Assinatura Digital)

**LUCYANA MARIA ARAÚJO DE MORAES
VEGA**

Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística
Assessora Chefe





SENADO FEDERAL
Diretoria-Geral

Processo nº 00200.004600/2023-95

Assunto: Nova Contratação. Contratação de empresa para prestação de serviço de hospedagem em Brasília – DF – Programa Jovem Senador. **Valor estimado: R\$ 232.649,48.** Item 20230238 do Plano de Contratações. Aprovações e autorizações da Diretoria-Geral.

Senhora Diretora-Geral,

Trata-se de realização de PREGÃO ELETRÔNICO do tipo MENOR PREÇO GLOBAL, destinado à contratação de empresa para a prestação de serviço de hospedagem em Brasília/DF para estudantes e professores participantes da edição 2023 do Programa Jovem Senador, incluindo refeições, sala de apoio, garrafa de água e todas as taxas e impostos pertinentes à prestação dos serviços contratados, ao custo estimado de **R\$ 232.649,48** (duzentos e trinta e dois mil, seiscentos e quarenta e nove reais e quarenta e oito centavos), consoante especificações contidas na minuta do referido edital (documento nº 00100.066960/2023-17).

A Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística – ASQUALOG justifica a contratação, por meio do Termo de Referência (documento nº 00100.065993/2023-31), conforme transcrição a seguir:

A contratação do objeto do presente Termo de Referência tem por objetivo viabilizar a permanência em Brasília dos alunos e professores vencedores da edição 2023 do Jovem Senador durante a Semana de Vivência Legislativa, que é a meta do projeto, e durante a qual eles têm a oportunidade de conhecerem o Poder Legislativo, in loco, e aprofundarem seus conhecimentos sobre política, democracia e cidadania. Ao longo de sua existência, o programa contou com mais de 1 milhão de estudantes que já se inscreveram para participar desta iniciativa e tiveram que refletir sobre os temas de redação anualmente propostos. Assim, o projeto não só fortalece e aproxima a instituição Senado Federal do ambiente escolar, mas principalmente colabora para a construção da cidadania ativa.

Para essa finalidade, entende-se que, considerando uma perspectiva de custo x benefício, a contratação do objeto em tela é a que melhor atende à Administração, pois, pela natureza da atividade e devido ao quantitativo de 54 pessoas (27 professores e 27 estudantes) que serão contempladas nesta edição do projeto, é importante que todos os participantes estejam reunidos em um mesmo hotel, com fornecimento de refeições e outras demandas que serão adequadamente descritas no Anexo 1, a fim de possibilitar a realização logística da programação. O atendimento por pagamento de diárias





SENADO FEDERAL

Diretoria-Geral

umentaria a dificuldade logística uma vez que poderia não garantir a reunião de todos os participantes em um mesmo estabelecimento hoteleiro e a maioria dos alunos premiados normalmente não possui conta bancária para depósito.

É, ainda, indispensável informar que o caráter excepcional do projeto já está reconhecido no Ato do Primeiro Secretário nº 4, de 2014, que estipulou a indenização para despesas extraordinárias com pousada, alimentação e locomoção urbana mediante o pagamento de diárias para o colaborador eventual que se deslocar de sua residência para outro ponto do território nacional no interesse do Senado Federal, quando diz que:

“...pelas características inerentes ao Projeto Jovem Senador, não serão considerados Colaboradores Eventuais os estudantes, seus responsáveis legais, professores, representantes de Escolas e das Secretarias Estaduais de Educação, bem como os servidores diretamente envolvidos no Programa Senado Jovem Brasileiro, cujas despesas com alimentação, hospedagem e transporte serão custeadas diretamente pelo Senado Federal, nos termos da Resolução do Senado Federal nº 42 de 2010, ou por meio de parcerias”. (Incluído pelo Ato do 1º Secretário nº 1, de 2015) ”.

Por meio do Ofício nº 192/2023-COATC/SADCON (documento nº 00100.066964/2023-97), a COATC/SADCON demonstrou a regularidade da instrução, com destaque para a seguintes informações/documentos carreados aos autos:

- Para a finalidade, a Assessoria de Qualidade de Atendimento e Logística do Senado Federal, elaborou o Termo de Referência de NUP 00100.039750/2023-48, que, após alterações, foi consolidado com todas as informações necessárias à contratação no documento nº 00100.065993/2023-31, o qual, se entendido viável, deverá ser aprovado pela Diretora-Geral, consoante art. 9º, inciso IV do Anexo V do Ato da Comissão Diretora nº 14/2022.
- Conforme se verifica no item 2.8 do Termo de Referência, o órgão técnico demonstrou que os quantitativos a serem contratados refletem a necessidade da administração, considerando a totalidade do grupo prevista para participar da semana presencial do Jovem Senador 2023 em Brasília.
- A pesquisa de preços que estimou a contratação foi consolidada na Planilha de Estimativas de Despesas, sob o documento nº 00100.043298/2023-19, projetando-se o custo geral estimado de R\$ 232.649,48 (duzentos e trinta e dois mil, seiscentos e quarenta e nove reais e quarenta e oito centavos).
- A COCVAP ratificou a pesquisa de preços, conforme documento 00100.044286/2023-10, cuja validade é até 10/9/2023.
- A primeira versão da minuta de edital de Pregão Eletrônico, elaborada por esta COATC, foi acostada sob o nº 00100.049169/2023-34.





SENADO FEDERAL

Diretoria-Geral

- A COPEL procedeu a análise da minuta de edital, por meio do documento nº 00100.051155/2023-81, e concluiu que a minuta encontrar-se-á regular e adequada para aprovações pela DGER após as alterações sugeridas.
- Em resposta às recomendações da COPEL e às NOTAS da COATC, o órgão técnico se manifestou no documento nº 00100.052890/2023-10.
- Ato contínuo, a minuta de edital foi atualizada, NUP 00100.053761/2023-31, e submetida ao órgão jurídico.
- A advocacia não analisou a minuta de edital elaborada, pois estava sem o instrumento contratual. E justificou que o instrumento de contrato é necessário, tendo em vista que a contratação não se enquadra nas hipóteses do art. 95 da Lei nº 14.133/2021.
- Diante disso, esta Coordenação ajustou a minuta de edital, bem como adicionou a minuta de contrato, conforme NUP 00100.062760/2023-87.
- O processo foi, novamente, encaminhado à ADVOSF que, por meio do Parecer nº 168/2022, documento digital nº 00100.064109/2023-41, analisou os autos e concluiu que a minuta pode ser considerada regular e apta à aprovação da autoridade competente, desde que observadas às recomendações referentes ao Termo de Referência e à instrução do processo.
- Informamos que o órgão técnico acatou a recomendação da advocacia acerca do reajuste, conforme detalha o documento nº 00100.065995/2023-21.
- Os autos seguiram, então, para informação da disponibilidade orçamentária, a qual foi confirmada pela COPAC no documento nº 00100.066939/2023-11. A contratação está prevista no item 20230238 do Plano de Contratações.
- **A versão consolidada da minuta de edital está consignada no NUP 00100.066960/2023-17** e deve ser aprovada pela autoridade competente.
- Ressalta-se que é de competência da Advocacia do Senado Federal prestar consultoria e assessoramento jurídicos à Alta Administração, opinar sobre minutas de atos e contratos administrativos, assim como aprovar minutas-padrão, dentre outras, conforme consta no art. 205, do Regulamento Administrativo do Senado Federal (Ato da Comissão Diretora nº 14/2022).

Em seguida, o Senhor Diretor da SADCON opinou previamente pelo seguimento do certame e, para tanto, recomendou autorizar o certame, aprovar o termo de referência e a minuta de edital, autorizar a despesa estimada, e designar os gestores.

Ante o exposto, esta Assessoria Técnica espousa a recomendação da SADCON, de modo que se opina favoravelmente ao seguimento do processo nos termos propostos na presente instrução.

À consideração de Vossa Senhoria.

Diretoria-Geral, 19 de abril de 2023.





SENADO FEDERAL
Diretoria-Geral

(assinado eletronicamente)
Guilherme Ferreira da Costa
Assessor Técnico

(assinado eletronicamente)
Tahmineh Maria Shokranian de Mello
Assessora Técnica

De acordo. Acolho a informação técnica e, com fundamento art. 9º, incisos III, IV, V, VII e XIX, Anexo V, do Regulamento Administrativo, aprovado pelo ATC nº 14/2022, passo a decidir:

1. **AUTORIZO** o certame licitatório na modalidade Pregão Eletrônico;
2. **APROVO** Termo de Referência, documento nº 00100.065993/2023-31, e a minuta de Edital de Pregão Eletrônico, documento nº 00100.066960/2023-17;
3. **AUTORIZO** a despesa estimada no valor de **R\$ 232.649,48** (duzentos e trinta e dois mil, seiscentos e quarenta e nove reais e quarenta e oito centavos), constante do item 20230238 do Plano de Contratações;
4. **DESIGNO** os gestores indicados na PDG anexa.

Encaminhem-se os autos, sucessivamente, ao **SEPUGP/SEGP** e à **SADCON**, para as demais providências pertinentes.

Brasília, 19 de abril de 2023.

(assinatura eletrônica)
ILANA TROMBKA
Diretora-Geral





SENADO FEDERAL
Diretoria-Geral

PORTARIA DA DIRETORIA-GERAL

Nº 3640 de 2023

A DIRETORA-GERAL DO SENADO FEDERAL, no uso da atribuição que lhe foi conferida pelo art. 9º, inciso IX, do Anexo V do Regulamento Administrativo, aprovado pelo ATC nº 14/2022, e tendo em vista o que consta do Processo nº **00200.004600/2023-95**,

RESOLVE:

Art. 1º Designar o **Núcleo de Gestão de Contratos de Infraestrutura e Comunicação – NGCIC** como órgão gestor do(s) contrato(s) que se originar(em) do referido Processo.

Art. 2º Designar o titular do **Serviço de Eventos Administrativos – SEVAD** como fiscal do(s) contrato(s) que se originar(em) do referido Processo.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Senado Federal, 19 de abril de 2023.

(assinatura eletrônica)
ILANA TROMBKA
Diretora-Geral

