

ANEXO III

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ADITAMENTO 2

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1 OBJETO

- 1.1 Contratação de empresa especializada na prestação de serviços para a realização de eventos institucionais da ITAIPU BINACIONAL presenciais, virtuais e/ou híbridos, abrangendo as etapas de planejamento, organização, coordenação, execução e avaliação de eventos, incluindo a viabilização de infraestrutura e fornecimento de apoio logístico, para atendimento da ITAIPU, em todo o território nacional, conforme condições e exigências destas Especificações Técnicas:
 - 1.1.1 Elaboração de projeto/planejamento dos eventos, contendo detalhamento do cronograma de execução das atividades;
 - 1.1.2 Identificação de características regionais e locais, bem como as relativas a protocolo governamental e internacional, que auxiliem na elaboração do formato e temas dos eventos, incluindo levantamento de dados relevantes a serem levados em consideração na preparação do evento;
 - 1.1.3 Organização, execução e acompanhamento da preparação da infraestrutura física e logística para a realização de eventos de maneira adequada e condizente com os diversos perfis e níveis de complexidade das atividades que a Itaipu realiza;
 - 1.1.4 Serviços de coordenação geral de eventos, incluindo supervisões administrativas, logística, financeira, controle e avaliação;
 - 1.1.5 Elaboração e execução de projetos de montagem e decoração de estandes para feiras e eventos com a participação da ITAIPU, incluindo a montagem de estruturas, mobiliário, transporte de equipamentos, taxas e demais componentes necessários, bem como o fornecimento de apoio logístico, criação e *layout* dos espaços;
 - 1.1.6 Locação de espaços para viabilizar a participação da ITAIPU em eventos de interesse da entidade;
 - 1.1.7 Serviços de apoio aos participantes dos eventos, tais como: receptivo, credenciamento, saúde, alimentação, limpeza e segurança;
 - 1.1.8 Aluguel, montagem e operação de estruturas, equipamentos e utilitários;
 - 1.1.9 Fornecimento de material de consumo para os eventos;
 - 1.1.10 Serviço de decoração, sinalização e identidade visual;
 - 1.1.11 Contratação de profissionais especializados para a execução de atividades correlatas aos eventos, considerando que a Itaipu realiza eventos institucionais que contam com a participação de lideranças e autoridades governamentais e estrangeiras que demandam maior atenção e observância à protocolos e formalidades;

- 1.1.12 Monitoramento e medição dos resultados dos diversos aspectos dos eventos, e elaboração de relatórios decorrentes dos eventos realizados de acordo com a solicitação específica da ITAIPU.

2 ABRANGÊNCIA

- 2.1 Os serviços serão prestados em todo o território nacional, de acordo com os interesses e as necessidades da ITAIPU, nas seguintes condições:
- 2.1.1 Os itens 1 a 130 da Planilha de Preços (Anexo V), apresentarão valores fixados para a execução de eventos no Município de Foz do Iguaçu, e deverão incluir todos os custos, obrigações, encargos, margem de contribuição, lucros e impostos envolvidos;
- 2.1.2 Para a execução de eventos nos demais municípios do território nacional, será utilizado o item 144 da Planilha de Preços (Anexo V), considerando os mesmos descritivos e especificações técnicas dos itens 1 a 130, com apresentação de três orçamentos;
- 2.1.3 Os itens 131 a 143 da Planilha de Preços (Anexo V), são considerados serviços próprios da CONTRATADA e apresentarão valores fixados para todo o território nacional. Deverão incluir todos os custos, obrigações, encargos, margem de contribuição, lucros e impostos envolvidos;
- 2.1.4 Os itens 144 a 150 da Planilha de Preços (Anexo V), terão abrangência em todo o território nacional, e serão prestados mediante orçamentos específicos e aprovação prévia da ITAIPU;
- 2.1.5 Os itens 144 a 149 da Planilha de Preços (Anexo V), estarão sujeitos ao pagamento de taxa de administração, nos termos ofertados na proposta comercial;
- 2.1.6 O item 150 da Planilha de Preços (Anexo V), corresponde ao transporte intermunicipal ou interestadual e [diárias \(hospedagem e alimentação\), de trabalhadores alocados pela CONTRATADA](#), para a execução dos itens 133 a 143, fora do Município de Foz do Iguaçu.

3 DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

- 3.1 Será considerada, para fins de descrição dos serviços, a descrição contida na Planilha de Preços (Anexo V);
- 3.2 Deverão ser observadas na execução dos serviços todas as regras específicas para cada subgrupo, contidas nestas Especificações Técnicas;
- 3.3 Os serviços foram agrupados em 8 (oito) subgrupos em relação à Planilha de Preços, conforme tabela abaixo:

SUBGRUPO	DESCRIPTIVO	ITEM
1	Recursos humanos e serviços	1 a 42
2	Decoração, mobiliário e sinalização	43 a 78
3	Estruturas	79 a 98
4	Material de consumo	99 a 111
5	Alimentos e Bebidas	112 a 130

6	Software e website	131 e 132
7	Assessoria e execução	133 a 143
8	Contratações extraordinárias	144 a 150

3.3.1 Subgrupo 1 - Recursos Humanos e serviços (itens 1 a 42):

- 3.3.1.1 Os profissionais deverão executar tarefas necessárias à realização do evento compatíveis com sua formação, qualificação ou habilidades, conforme as necessidades que se apresentarem no momento da realização do evento;
- 3.3.1.2 Todos os profissionais contratados que atuarão nos eventos, quando exigido pela ITAIPU, deverão ser previamente credenciados pela organização do evento e deverão se manter de posse de sua credencial durante todo o tempo de realização das atividades;
- 3.3.1.3 Na proposta de preços, o valor da diária de 8h deve considerar um intervalo de 1h (uma hora) adicional não remunerada, período esse destinado à refeição;
- 3.3.1.4 Na proposta de preços, o valor da diária de 6h deve considerar um intervalo de 15 (quinze) minutos adicionais não remunerados;
- 3.3.1.5 Os profissionais deverão trabalhar uniformizados;
- 3.3.1.6 Os valores estabelecidos para este subgrupo deverão incluir despesas de locomoção, alimentação e uniformes;
- 3.3.1.6.1 A CONTRATADA deverá providenciar, às suas expensas, alimentação aos profissionais alocados no evento de forma que não seja comprometido o andamento dos trabalhos, tampouco seja negligenciada a saúde física e mental dos trabalhadores, ficando claro que os intervalos para essas refeições não serão computados para efeito de diária/hora trabalhada;
- 3.3.1.7 Quando aplicável, os valores estabelecidos para este subgrupo deverão ser compatíveis com o piso da categoria;
- 3.3.1.8 A ITAIPU se reserva o direito de solicitar a comprovação das certificações e experiência profissional aplicáveis a cada função;
- 3.3.1.9 Os itens 1 e 2 deverão estar em conformidade com as normas do Código de Trânsito Nacional, do Ministério da Saúde - Portaria Nº2048, ABNT - NBR 14561/2000 e CONATRAM vigentes aplicáveis;
- 3.3.1.9.1 Para o item 1, a Ambulância Tipo B deverá possuir, no mínimo, os seguintes itens:
- Sinalizador ótico e acústico;
 - Suporte para soro, maca articulada com rodas;
 - Instalação para rede de oxigênio com cilindro;
 - Umidificador de oxigênio;
 - Maleta de primeiros socorros com estetoscópio, luvas descartáveis, tesouras, entre outros;
 - Ressuscitador manual;
 - Colete cervical;

- Kit para parto;
- Rádio para comunicação.

3.3.1.9.2 Para o item 2, a Ambulância Tipo D deverá possuir, no mínimo, os seguintes itens:

- Itens previstos para a Ambulância Tipo B;
- Itens básicos para a equipe médica: óculos, máscaras e aventais; cobertor ou filme metálico para conservação de calor do corpo;
- Campo cirúrgico fenestrado;
- Almotolias com antisséptico; colares cervicais de diversos tamanhos;
- Medicamentos necessários para socorro com urgência;
- Radiocomunicação;
- Um kit com: cânulas endotraqueais de vários tamanhos, cateteres de aspiração, adaptadores para cânulas, cateteres nasais tipo óculos, seringa de 20 ml para sonda *dobbhoff*;
- Ressuscitador manual (crianças e adultos), sondas para aspiração traqueal de vários tamanhos;
- Pares de luvas de procedimentos, máscara para ressuscitador adulto e infantil, frasco de geleia de lidocaína.

3.3.1.10 Para o item 3, o espaço para montagem do ambulatório será definido pela ITAIPU, e não deve ser incluso no valor do item;

3.3.1.11 Para os itens 1 a 3, a equipe deverá dispor de um telefone celular, cujo número deverá ser fornecido para a ITAIPU, para contatos emergenciais durante a prestação deste serviço;

3.3.1.12 Para os itens 20, 21, 22, 39, 40, 41 e 42 não serão necessários profissionais juramentados, salvo quando solicitado expressamente pela ITAIPU. A ITAIPU reserva-se o direito de solicitar profissionais com experiência comprovada em congressos e conferências na área de energia elétrica e meio ambiente;

3.3.1.13 Para o item 23 deverá ser considerada a legislação específica, e sua exigência do revezamento de 2 intérpretes a partir de 1h de serviço, sendo a contratação, neste caso, de 2 profissionais;

3.3.1.14 Para o item 39 define-se como lauda para tradução no Brasil, uma página com 25 linhas x 50 toques (ou caracteres), totalizando em 1.250 toques ou caracteres. A entrega do serviço deverá ocorrer, no máximo, em 05 (cinco) dias corridos após o recebimento do documento original;

3.3.2 Subgrupo 2 - Decoração, Mobiliário e Sinalização (itens 43 a 78):

3.3.2.1 Os valores estabelecidos para este subgrupo deverão incluir despesas de transporte, montagem, manutenção e desmontagem;

3.3.2.2 As mobílias, materiais de montagens e sinalizações deverão ser disponibilizados em perfeitas condições de uso e conservação, sem sujeiras (poeira, manchas), rasgados ou qualquer outra imperfeição;

- 3.3.2.3 Compete à CONTRATADA providenciar a substituição de equipamentos defeituosos ou que não estejam atendendo satisfatoriamente às demandas do serviço ou dos organizadores;
- 3.3.2.4 As opções de flores, plantas e vasos disponíveis para os itens 43, 44, 45 e 78 deverão ser apresentadas à ITAIPU para escolha conforme projeto. Todos os arranjos deverão ser montados com os complementos que os tornem harmônicos e aprovados pela ITAIPU;
- 3.3.2.5 As opções de cores e revestimentos disponíveis para os itens 46, 47, 59, 60, 62, 63, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 72 e 73 deverão ser apresentadas à ITAIPU para escolha conforme projeto;
- 3.3.2.6 Os itens 49 e 59 deverão incluir planejamento, *layout*, produção, transporte, montagem e desmontagem, com projeto sujeito à aprovação da ITAIPU;
- 3.3.2.7 Os itens 50, 51 e 52 deverão estar em conformidade com as Normas Regulamentadoras aplicáveis vigentes;
- 3.3.2.8 Os itens 54, 55, 70 e 74 serão produzidos conforme *layout* enviado pela ITAIPU;
- 3.3.2.9 Os itens 76 e 77 deverão incluir os insumos (álcool em gel) durante todo o período de locação;
- 3.3.3 Subgrupo 3 - Estruturas (itens 79 a 98):
 - 3.3.3.1 Os valores estabelecidos para este subgrupo deverão incluir despesas transporte, montagem, manutenção e desmontagem;
 - 3.3.3.2 Os horários para montagem e/ou desmontagem e para o funcionamento dos equipamentos de infraestrutura serão previamente informados à CONTRATADA, que deverá providenciar mão-de-obra qualificada e disponível para a realização dos serviços;
 - 3.3.3.3 É responsabilidade da CONTRATADA observar as regras do espaço físico contratado quanto à perfuração de paredes, pisos, calhas, suportes e demais elementos que componham o ambiente a ser criado;
 - 3.3.3.3.1 Compete a CONTRATADA a entrega do espaço utilizado para a instalação das estruturas em perfeito estado.
 - 3.3.3.4 As opções disponíveis para o item 80 deverão ser apresentadas previamente à ITAIPU para escolha;
 - 3.3.3.5 Os itens 82 e 83 deverão prever o acompanhamento plantão de profissionais de manutenção técnica durante toda a contratação, treinados para solucionar qualquer imprevisibilidade, incluindo despesas de locomoção, alimentação e uniforme;
 - 3.3.3.6 Os itens 80, 81, 82, 83, 88, 96 e 97 deverão incluir despesas de locomoção, alimentação e uniformes dos monitores e/ou operadores;

- 3.3.3.7 Os itens 79, 82, 83, 84, 85, 86 e 87 deverão incluir os insumos aplicáveis, conforme planilha de preços, e materiais de limpeza;
- 3.3.3.8 O item 98 deverá incluir pesos para estaiamento, quando necessário;
- 3.3.4 Subgrupo 4 - Material de Consumo (itens 99 a 111):
 - 3.3.4.1 Os valores estabelecidos para este subgrupo deverão incluir frete para local indicado pela ITAIPU, dentro da área definida no item 2.1.1 destas Especificações Técnicas;
 - 3.3.4.2 Os itens deste subgrupo deverão ser produzidos conforme *layout* fornecido pela ITAIPU;
 - 3.3.4.3 Mediante a solicitação da ITAIPU, amostra dos materiais solicitados deverá ser submetida à aprovação com antecedência suficiente para correção e ajustes por parte da CONTRATADA;
 - 3.3.4.4 As opções de sabores do item 100 deverão ser apresentadas à ITAIPU para escolha;
 - 3.3.4.5 Para os itens 99, 102, 103, 104, 110 e 111 o pedido mínimo será de 10 unidades;
 - 3.3.4.6 Para os itens 101, 105, 106, 107, 108 e 109 o pedido mínimo será de 50 unidades;
 - 3.3.4.7 O prazo de entrega será definido entre a ITAIPU e CONTRATADA na formalização da demanda;
- 3.3.5 Subgrupo 5 - Alimentos e Bebidas (itens 112 a 130):
 - 3.3.5.1 Os itens deste subgrupo são aplicáveis para serviços executados fora de ambiente hoteleiro ou de espaço de eventos que ofereçam serviço próprio de Alimentos e Bebidas, e não admitam a contratação de terceiros;
 - 3.3.5.1.1 Serviços de Alimentos e Bebidas dentro de ambiente hoteleiro ou de espaço de eventos que ofereçam serviço próprio de Alimentos e Bebidas serão contratados através do item 144 da planilha de preços;
 - 3.3.5.2 Para os itens deste subgrupo deverão ser observadas as normas e legislações dos órgãos de vigilância sanitária, nas esferas municipal, estadual e federal;
 - 3.3.5.3 Os valores estabelecidos para este subgrupo deverão incluir despesas de transporte, montagem, execução (inclusive equipe de atendimento) e desmontagem;
 - 3.3.5.4 O item 112 deverá incluir o fornecimento de bebedouro elétrico tipo geladeira (montado em plenas condições de funcionamento), manutenção, copos descartáveis de 200ml com reposição durante todo o período de contratação, acondicionados em suporte apropriado, preferencialmente com dispenser que libere apenas um copo por uso;
 - 3.3.5.5 O item 113 deverá ser entregue gelado, acondicionado em caixas térmicas com gelo;
 - 3.3.5.5.1 Mediante a solicitação / autorização prévia da ITAIPU, a entrega do item poderá ser realizada em temperatura ambiente, acondicionado em caixas de papelão resistente.

- 3.3.5.6 Os itens 114, 116, 117, 118, 119, 124, 125, 126, 127, 129 e 130 deverão ser servidos em louça, taças e copos de vidro de boa qualidade, guardanapos de tecido na cor branca, talheres, réchauds, bandejas e baixelas de inox de boa qualidade e em ótimo estado de conservação, previamente aprovados pela ITAIPU. Para estes itens não serão aceitos materiais descartáveis, salvo quando autorizado previamente pela ITAIPU;
- 3.3.5.6.1 É de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de mesas e toalhas necessárias para a execução do serviço.
- 3.3.5.6.1.1 Entende-se por necessários para a execução do serviço as mesas e toalhas de suporte para buffets ou ilhas de alimentos, bebidas e louças;
- 3.3.5.6.2 Os serviços deverão ser prestados por *maître*, copeiras e garçons com experiência comprovada em eventos do porte daquele no qual prestarão os serviços e preparo para a função, devidamente uniformizados. O custo de uniformes, transporte e alimentação dos profissionais deve estar incluso;
- 3.3.5.6.3 Os serviços deverão considerar o acompanhamento por *staff* de apoio pertinente à correta condução do serviço, da sua preparação ao seu encerramento, incluindo o recolhimento de todos os artefatos introduzidos no ambiente do evento, por ocasião da prestação dos referidos serviços;
- 3.3.5.6.4 A CONTRATADA deverá apresentar no mínimo 2 (duas) opções de cardápio de empresas de *buffet* diferentes, para apreciação e escolha da ITAIPU;
- 3.3.5.6.4.1 Nas propostas de cardápios devem ser disponibilizadas opções de alimentação que cumpram os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais (sem glúten e lactose);
- 3.3.5.6.5 Nos serviços empratados, será exigida a proporção de 1 (um) garçom para cada 4 (quatro) convidados;
- 3.3.5.6.6 Nos demais serviços, será exigida a proporção de 1 (um) garçom para cada 10 (dez) convidados;
- 3.3.5.6.7 Para os itens 114, 116, 117, 118, 119, 129 e 130 a ITAIPU determinará o cardápio a ser servido, usando como referência a relação constante do Apêndice I destas Especificações Técnicas;
- 3.3.5.6.8 Para os itens 124, 125, 126 e 127 a ITAIPU determinará o cardápio a ser servido, usando como referência a relação constante do Apêndice II destas Especificações Técnicas;
- 3.3.5.6.9 O serviço deverá contar com a presença de pelo menos um representante **designado pela** CONTRATADA, responsável pelo acompanhamento, salvo quando houver dispensa expressa pela ITAIPU.
- 3.3.5.6.10 Quando solicitado, A CONTRATADA deverá apresentar prova dos alimentos e bebidas a serem preparados ou fornecidos para aprovação da ITAIPU;
- 3.3.5.6.11 Nos valores estabelecidos já devem ser incluídos os serviços de *maître*, copeiro e garçom, não sendo admitida a acumulação dessas funções pelo mesmo profissional no mesmo evento;

- 3.3.5.7 O item 115 deverá ser servido em garrafas térmicas com capacidade para dois litros, e deve incluir os insumos necessários, tais como: copos descartáveis de 80ml (acondicionados em suporte adequado), açúcar e adoçante em sachê, mexedor e lixeira;
- 3.3.5.8 Os itens 120, 121 e 122 deverão ser entregues montados em plenas condições de funcionamento, e incluir suporte técnico e insumos necessários para cada modelo, tais como: copos descartáveis (acondicionados em suporte adequado), café (em pó, grãos ou cápsulas, conforme modelo), leite, chás, achocolatados, açúcar e adoçante em sachê, mexedor e lixeira;
- 3.3.5.9 Para o item 123, as opções de sabores disponíveis deverão ser apresentadas à ITAIPU para escolha;
- 3.3.5.9.1 A CONTRATADA deverá apresentar, pelo menos, uma opção adequada a portadores de patologias especiais (sem glúten e lactose);
- 3.3.5.9.2 Os minibolos deverão ser entregues em embalagens individuais presenteáveis, feitas em caixa de papel resistente em alta gramatura, com berço e tampa de acetato ou pet cristal, e acabamento em fita de cetim em cores variadas (conforme demanda da ITAIPU);
- 3.3.6 Subgrupo 6 - Software e Website (itens 131 a 132):
- 3.3.6.1 Os serviços deste subgrupo deverão ser prestados diretamente pela CONTRATADA, sem a intervenção de terceiros e em todo território nacional;
- 3.3.6.2 Os valores estabelecidos para este subgrupo deverão incluir elaboração, implementação e suporte pelo tempo de duração do projeto;
- 3.3.6.3 Os valores estabelecidos para este subgrupo deverão incluir despesas de locomoção, alimentação e uniformes, quando aplicável;
- 3.3.6.4 Os itens deste subgrupo deverão ser desenvolvidos por profissional capacitado e qualificado;
- 3.3.6.5 Os itens deste subgrupo deverão incluir hospedagem, domínio e subdomínio, pelo tempo de duração do projeto;
- 3.3.7 Subgrupo 7 - Assessoria e Execução (itens 133 a 143):
- 3.3.7.1 Os serviços deste subgrupo deverão ser prestados diretamente pela CONTRATADA, sem a intervenção de terceiros e em todo território nacional;
- 3.3.7.2 Os valores estabelecidos para este subgrupo deverão incluir despesas de alimentação, uniformes e deslocamentos dentro do município de execução do serviço, considerando-se assessoria e prévia e execução;
- 3.3.7.2.1 Para serviços executados fora do município de Foz do Iguaçu, as despesas com transporte intermunicipal ou interestadual e hospedagem custeadas através do item 150

da Planilha de Preços, conforme termos estabelecidos no item 3.3.8.10 destas Especificações Técnicas;

3.3.7.3 Os serviços de Assessoria Prévia (itens 133 a 137) somente poderão ser cobrados em caso de eventos que demandem etapas de planejamento, coordenação, organização e logística anteriores à execução dos serviços, mediante solicitação da ITAIPU;

3.3.7.3.1 Entende-se por assessoria prévia os serviços de assessoria na elaboração do projeto do evento, concepção, planta baixa, definição de necessidades e quantitativo de serviços, reuniões preparatórias e outros;

3.3.7.4 Os serviços de Execução para Eventos e Montagem de Estandes (itens 138 a 143) somente poderão ser cobrados em caso de eventos que demandem acompanhamento *in loco* da equipe da CONTRATADA durante a montagem, execução e desmontagem do evento, mediante solicitação da ITAIPU;

3.3.7.4.1 Entende-se por execução de evento ou estande os serviços de acompanhamento e supervisão *in loco* da execução dos serviços durante as fases de pré, trans e pós-evento;

3.3.8 Subgrupo 8 - Contratações Extraordinárias (itens 144 a 150):

3.3.8.1 Para a contratação dos itens deste subgrupo a contratada deverá apresentar previamente no mínimo três orçamentos, colhidos entre fornecedores que não poderão ser constituídos pelos mesmos sócios e/ou proprietários;

3.3.8.1.1 Em casos excepcionais, mediante autorização prévia da ITAIPU, a CONTRATADA poderá apresentar número inferior de orçamentos para a prestação dos serviços demandados, mediante justificativa fundamentada com comprovação da compatibilidade com o preço praticado no mercado.

3.3.8.2 Sob as contratações extraordinárias, exceto o item 150, incidirá o pagamento de taxa de administração, nos termos ofertados na proposta comercial;

3.3.8.2.1 A verificação da constituição societária será feita pela CONTRATADA;

3.3.8.2.2 A ITAIPU poderá solicitar à CONTRATADA que apresente orçamentos de fornecedores específicos, pré-definidos por ela;

3.3.8.2.3 A CONTRATADA deverá apresentar opções de fornecedores com o mesmo perfil e porte, bem como da região onde será realizado o evento, desde que sejam os de menores preços;

3.3.8.2.3.1 Caso não haja comprovadamente fornecedor apropriado de algum tipo de serviço na região do evento, deverá ser feita cotação no centro urbano mais próximo;

3.3.8.2.3.2 Caso a ITAIPU julgue os preços apresentados excessivos, comparativamente ao mercado, deverá a CONTRATADA, com prévia autorização da ITAIPU, obter três orçamentos de outra praça que tenha comprovadamente menores preços;

3.3.8.2.4 A escolha do menor orçamento ocorrerá sob critérios da ITAIPU, que poderá solicitar orçamentos adicionais, caso considere necessário;

- 3.3.8.2.5 Os orçamentos deverão incluir todos os custos necessários para a execução do serviço, tais como materiais, transporte, montagem, manutenção, operação, equipe (incluindo deslocamento, alimentação, estadia e uniforme), cachê (incluindo deslocamento, alimentação e estadia), logística e desmontagem;
- 3.3.8.3 O item 144 deve levar em consideração a mesma especificação técnica detalhada neste documento para cada subgrupo da planilha de preços, em território nacional conforme local definido pela ITAIPU;
- 3.3.8.4 Para o item 145, os shows pirotécnicos deverão ser realizados por profissionais altamente especializados, com total segurança de seus espectadores, e cumprir todas as legislações e normas vigentes. Incluindo a montagem, desmontagem e detonação especializada;
- 3.3.8.5 Para o item 145, os orçamentos de atrações artísticas deverão ser realizados levando em consideração as especificidades e público-alvo do evento, conforme briefing da ITAIPU, ficando a CONTRATADA responsável por buscar opções compatíveis com o perfil indicado;
- 3.3.8.6 Para o item 146, os equipamentos deverão ser entregues no local do evento, instalados e testados, com antecedência mínima de 2 horas do início do evento;
- 3.3.8.6.1 Todos os insumos (cabeamento, passa-cabo, extensão, estabilizadores de voltagem, bateria e outros), necessários ao funcionamento dos equipamentos e à efetiva prestação dos serviços, deverão ser supridos pela CONTRATADA e seus custos considerados na proposta;
- 3.3.8.7 Para item 147 os orçamentos deverão ser realizados levando em consideração as especificidades e público-alvo do evento, conforme briefing da ITAIPU;
- 3.3.8.7.1 Para a locação de espaços para eventos, considerar dentro ou fora do ambiente hoteleiro, climatizado (quando ambiente fechado), com ponto lógico de internet e acesso wireless. Os espaços deverão contar com instalações sanitárias dimensionadas e compatíveis com o número de pessoas previsto para a ocupação desses, inclusive no que se refere a instalações sanitárias adaptadas a pessoa com necessidades especiais;
- 3.3.8.7.2 Para a locação de serviços de internet e pagamento de taxas, fica a CONTRATADA dispensada da apresentação de três orçamentos em locais de serviço único e exclusivo;
- 3.3.8.8 Para o item 148, entende-se por estande institucional com montagem especial o espaço criado para representar a imagem e a identidade de uma instituição em eventos, feiras ou congressos. Nesse tipo de estande, a montagem é realizada de forma personalizada, com a utilização de materiais e recursos visuais que transmitam a mensagem e os valores da instituição de forma atrativa e impactante. O estande, em geral, conta com a presença de profissionais capacitados para apresentar e divulgar os serviços, produtos ou projetos da instituição aos visitantes do evento;
- 3.3.8.8.1 A CONTRATADA deverá apresentar três propostas orçamentárias com seus respectivos *layouts* e memorial descritivo para avaliação e aprovação da ITAIPU;
- 3.3.8.8.2 Os *layouts* deverão considerar os temas e as especificidades de cada evento, conforme briefing da ITAIPU;

- 3.3.8.9 Para item 149 considerar os serviços de Alimentos e Bebidas a serem realizados dentro de ambiente hoteleiro ou em espaços de eventos que possuam serviço próprio, e que não admitam a contratação de terceiros, em todo o território nacional;
- 3.3.8.9.1 Os orçamentos deverão ser realizados levando em consideração as especificidades e público-alvo do evento, conforme briefing da ITAIPU;
- 3.3.8.9.2 Os orçamentos deverão ser acompanhados de cardápio, cujos itens serão submetidos à aprovação pela ITAIPU;
- 3.3.8.9.3 Os produtos deverão ser preparados observando a legislação vigente e a utilização de ingredientes de qualidade;
- 3.3.8.9.4 Deverá incluir todos os materiais e insumos (louças, talheres, copos, xícaras, cestas, travessas, bandejas, *réchauds*, guardanapos, palitos, saleiros, mesas, cadeiras, toalhas e outros), e mão de obra especializada (*chefs*, cozinheiros, garçons, *maitre*, copeiros, auxiliares de limpeza e outros), necessários à realização do serviço;
- 3.3.8.9.5 A equipe deverá trabalhar uniformizada e os custos do uniforme, bem como deslocamento, e alimentação deverão estar inclusos;
- 3.3.8.9.6 Na proposta de cardápio devem ser disponibilizadas opções de alimentação que cumpram os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais (sem glúten e lactose);
- 3.3.8.9.7 Todas as bandejas de serviço (*réchauds*) deverão ser identificadas com o nome e a composição dos alimentos dando ênfase àqueles que contenham ingredientes restritivos às pessoas celíacas, diabéticas, hipertensas e com outras restrições alimentares;
- 3.3.8.9.8 A quantidade de alimentos e bebidas deverá ser compatível com a quantidade de pessoas indicadas no *Briefing*, observando (quando aplicável) o tempo de serviço contratado;
- 3.3.8.9.9 Deve-se evitar o uso de itens descartáveis sempre que possível e, quando imprescindível, dar preferência aos itens que contenham o máximo de material reciclável e biodegradável;
- 3.3.8.10 O item 150 refere-se às despesas da CONTRATADA com transporte intermunicipal ou interestadual e diárias (hospedagem e alimentação), de trabalhadores alocados pela CONTRATADA para a execução dos itens 133 a 143, prestados fora do Município de Foz do Iguaçu. A CONTRATADA deverá, antes da execução, apresentar previsão das respectivas despesas para aprovação da ITAIPU e posterior comprovação de despesas (cópias das notas fiscais emitidas por terceiros à CONTRATADA, comprovadamente pagas pela CONTRATADA) e emissão de Nota Fiscal do valor total pela CONTRATADA;
- 3.3.8.10.1 Como transporte intermunicipal ou interestadual entende-se passagens aéreas e/ou terrestres, táxi, outros meios de transporte regulamentado e estacionamento no aeroporto/rodoviária de origem. Passagens aéreas (classe econômica) e/ou rodoviárias nos trechos considerados necessários, a critério da ITAIPU, para a realização dos serviços contratados, ida e volta, serão pagas à CONTRATADA mediante

apresentação de documentos comprobatórios. Despesas com táxi/veículos de aplicativos, nos trechos considerados necessários ao deslocamento em viagens, a critério da ITAIPU, compreendidos entre a sede da CONTRATADA/aeroporto e/ou rodoviária/hotel/local da realização dos serviços, ida e volta, serão pagos à CONTRATADA, mediante a apresentação de documentos comprobatórios. Opcionalmente, poderão ser pagos valores referentes ao estacionamento de veículo da CONTRATADA, no aeroporto e/ou rodoviária da cidade de origem, limitado ao prazo de 48 (quarenta e oito) horas, desde que justificada a economia para a ITAIPU;

3.3.8.10.2 Como **diárias (hospedagem e alimentação)**, entende-se os valores definidos pela ITAIPU, que seguirão tabela de diárias vigente na ITAIPU para o grupo C. A quantidade de diárias será equivalente à quantidade de pernoites necessários a execução dos serviços. Para viagens em que a ida e a volta ocorrerem no mesmo dia, será pago à CONTRATADA o valor correspondente a 35% do valor de uma diária. Para as diárias estará dispensada a comprovação das despesas;

3.3.8.10.3 O item 150 trata de suprimento para trabalhadores contratados formalmente pela CONTRATADA, como empregados do quadro próprio e/ou autônomos, alocados na realização dos serviços.

4 CONDIÇÕES PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇOS

4.1 A ITAIPU demandará à CONTRATADA os serviços que deverão ser prestados por meio de Briefing, preferencialmente por meio eletrônico (e-mail), emitida pelo gestor do contrato (ou seu substituto). O Briefing conterá:

- a) Data de emissão;
- b) Nome do evento;
- c) Data ou período de realização;
- d) Local de realização;
- e) Breve descritivo do evento;
- f) Descrição dos serviços necessários;
- g) Cronograma de execução;
- h) Demais informações complementares para a execução do serviço.

4.1.1 A emissão do Briefing deverá ocorrer com uma antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas para os itens 1 a 143 da planilha de preços, podendo o prazo ser dilatado, a critério da ITAIPU, levando-se em consideração a natureza e complexidade do evento e/ou item, apresentados em justificativa fundamentada pela entidade por meio eletrônico;

4.1.1.1 A ITAIPU não se responsabilizará por nenhuma despesa ou obrigação assumida pela CONTRATADA que não decorrente da solicitação de serviços formalizada;

4.1.1.2 Referente aos itens 144 a 150 da Planilha de Preços, a ITAIPU não se responsabilizará por nenhuma obrigação assumida pela CONTRATADA, correspondente a serviços e/ou fornecimentos de terceiros, que não decorrente de orçamento prévio, e no limite deste, devidamente aprovado pela ITAIPU.

- 4.1.2 Para o subgrupo 8 (itens 144 a 150) a CONTRATADA terá um prazo mínimo de 5 (cinco) dias úteis após o envio do Briefing, para apresentar os três orçamentos, incluindo a taxa de administração (exceto para o item 150), podendo o prazo ser dilatado, a critério da ITAIPU, levando-se em consideração a natureza e complexidade do evento e/ou item, apresentados em justificativa fundamentada pela entidade por meio eletrônico;
- 4.1.2.1 A taxa de administração tem por finalidade custear as despesas e encargos decorrentes das contratações extraordinárias, bem como remunerar a CONTRATADA pela prospecção, agenciamento, contratação e viabilização das questões administrativas e legais. Ela corresponderá ao percentual constante na proposta comercial apresentada pela CONTRATADA na etapa de licitação;
- 4.1.2.2 Para os itens 145 a 149 a CONTRATADA deverá apresentar a minuta do contrato que será firmado com o terceiro, para apreciação e aprovação prévia da ITAIPU;
- 4.1.2.3 A ITAIPU não se responsabilizará por nenhuma despesa ou obrigação assumida pela CONTRATADA que não decorrente de orçamento prévio, e no limite deste, devidamente aprovado por autoridade da ITAIPU;
- 4.1.2.4 Os preços orçados para serviços e produtos devem corresponder aos comumente praticados pelo mercado, sendo que a CONTRATADA se compromete em transferir à ITAIPU toda e qualquer vantagem obtida nas negociações de preços e/ou condições de pagamento com terceiros;
- 4.1.2.5 Para os itens 144 a 149 da Planilha de Preços, havendo disparidade entre os preços orçados e aqueles praticados pelo mercado, ou mesmo com aqueles praticados anteriormente pela CONTRATADA em eventos da mesma natureza e/ou complexidade, nesta ou em outra contratação, resultando, conseqüentemente, na desaprovação do orçamento prévio apresentado, será facultado à ITAIPU a solicitação de orçamentos adicionais;
- 4.1.2.5.1 Mantendo-se a disparidade tratada no item 4.1.1.5, à ITAIPU será facultado optar por realizar o evento com outra empresa a ser contratada, sem que disso decorra qualquer indenização ou direito em favor da CONTRATADA que resultou adjudicada por meio desta licitação;
- 4.2 Exclusivamente para os itens 145 e 147, no que tange a contratação de atrações artísticas e/ou locação de espaço para a realização eventos, a CONTRATADA poderá solicitar autorização da ITAIPU para admitir contratação prevendo a obrigação da CONTRATADA em realizar adiantamento de pagamento, quando se tratar de condição imposta pelo prestador dos serviços de necessária adesão, desde que devidamente justificado pela CONTRATADA como condição de reserva prévia da disponibilidade de fornecedor escolhido pela ITAIPU, na proporção máxima de 30% do valor total do serviço. O Chefe da Assessoria de Comunicação Social poderá autorizar a admissão.
- 4.3 A CONTRATADA deverá elaborar relatórios de avaliação, contemplando a descrição das atividades realizadas com registros fotográficos e dados quantitativos (quando houver), que deverão ser entregues em até 10 (dez) dias úteis após o término da execução dos serviços.

APÊNDICE I - LISTA ILUSTRATIVA DE PRATOS

Os cardápios escolhidos pela ITAIPU podem ser formados a partir da combinação dos seguintes pratos, ou de outros que venham a ser considerados adequados para cada ocasião, sempre visando o melhor atendimento e entrega de produtos de alta qualidade.

Para coffee-breaks e cafés da manhã:

Bebidas: Café, leite (com e sem lactose), chás, achocolatado, iogurte, sucos naturais e água mineral;

Frutas laminadas (mamão, melão, manga, abacaxi, morangos, etc.) ou frutas picadas - tipo salada de frutas servidas em tacinhas;

Salgados: pão de queijo, mini chipa, quiches, tortas, mini sanduíches em pão francês, pão brioche, centeio ou croissant, com recheios variados (salaminho com ricota, presunto de parma e *cream cheese*, frango, rúcula, tomate seco e ricota, etc.), mini empanadas (carne, frango, palmito com milho), folhados (queijo, ricota, frango, etc.), carolinas de frango; salgados assados variados (palmito, carne, frango, etc.); frios fatiados;

Doces: bolos variados (cenoura com cobertura de chocolate, laranja, chocolate, coco, banana, etc.), mini cuca (chocolate, doce de leite, goiabada, etc.), carolinas recheadas de doce de leite, mini sonho; mini pão de mel, folhado de goiabada ou chocolate;

Acompanhamentos: manteiga, açúcar, geleia, adoçante, sachês de chá, granola, sucrilhos.

Para coquetéis:

Salgados frios: canapés (de salaminho, ricota com nozes, ricota com agrião, roquefort, Brie e damasco, patês, *zucchini*, salmão etc.); espetadinhos de presunto de Parma, caprese; mousses frias com torradas (alcachofra com pistache, berinjela, mostarda com queijo Minas e gergelim etc.); mini carolinas de aves; bolinhas de queijo cobertas com ervas finas, páprica doce, castanha de caju e gergelim; mini *bruschettas* (muçarela de búfala e tomate seco, frango com cogumelos, parma com folhas de rúcula, etc.)

Salgados quentes: caldinho de feijão; mini kafta com coalhada; mini esfirras; dadinhos de queijo coalho e tapioca com geleia de pimenta; polenta com mousse de bacalhau; barquetes (camarão, palmito, carne de sol e *confit* de abóbora etc.), bolinhos de aipim com queijo coalho; bolinhas de queijo; bolinhas de carne; iscas de peixe ou camarões empanados (molho tártaro, de raiz forte, de agrião, etc.); *risoles* (de milho, frango, camarão, etc.); coxinhas de frango; folheados (queijo Brie, lombo defumado, etc.); barquetes (de camarão, palmito, frango, etc.); empadinhas (de frango, camarão, palmito, queijo, etc.); mini pastéis (de carne, queijo Minas, queijo Brie, camarão, frango, palmito, etc.); mini charutos/roletes de queijo; canapés gratinados de cebola e queijo; bolinhos de bacalhau; cubinhos de carne-de-sol assada.

Finger Food (mini pratos quentes) para coquetéis: Mini Bobó (frango cremoso, camarão), risoto (palmito com tomate seco, mignon, funghi, limão siciliano, aspargos com parma, etc.); *mousseline* de mandioquinha com dadinhos de mignon; escondidinho de carne seca; mini penne ao molho alfredo; fricassê de frango; etc.

Doces: bombons e/ou trufas variados (nozes, morango, coco, pistache, creme *brulee*, etc.), torteletas (limão, frutas vermelhas, etc.), tacinhas (brigadeiro, *banoffee*, torta de limão, morango com ganache, etc.).

Para almoços/jantares com serviço em buffet:

Pratos frios para *buffet*: salada caprese; salada Waldorf; salada Waldorf com camarões; salada verde mista (com abacate, palmito, peito de peru defumado desfiado, fatias de presunto de Parma, *bacon* picado, *croûtons* ou lascas de queijo parmesão, etc.); salpicão de frango; maionese de legumes; salada de bacalhau; frios variados (presunto de Parma, salame, copa, carne seca, presunto cozido, *pastrami*, embutidos brasileiros, etc.); patês variados (*terrines* de legumes, etc.); queijos variados (dos tipos *Gruyère*, *Emmenthal*, *Brie*, *Camembert*, *Roquefort*, de cabra, *Gouda*, Provolone, de Minas, da Serra da Canastra, etc.); *mousses* salgadas (de aipo, atum, abacate, etc.).

Pratos quentes para *buffet*: bobó de camarão; camarão à baiana; bacalhau preparado de formas variadas; pernil de porco assado; peru assado; presunto tender assado; leitão assado; lombo de porco assado; *boeuf bourgignon*; filé mignon preparado de formas variadas; *fricassé* de frango ou frango preparado de variadas formas; peixes (surubim, tilápia, truta, linguado, etc.); rosbife de filé; tortas salgadas (de alho poró, aspargos, palmitos, frango, camarão, bacalhau, queijo, cebola, espinafre, *quiche*, etc.), massas (*soffiotte* de damasco com amêndoas ao molho bechamel, *ravioli* de pera e Brie, *conchiglione* de ricota, damasco e nozes, *rondeli* de ricota e espinafre ao molho bechamel, penne ao pesto, etc);

Acompanhamentos: legumes torneados ou em *noisettes* (cenoura, beterraba, batata, abobrinha, etc.); purê de legumes (de batata, abóbora, batata baroa, batata doce, aipim, etc.); batatas *soufflées*; vegetais ao vapor e/ou na manteiga (vagem, ervilha em fava, espinafre, couve-flor, brócolis, couve de Bruxelas, couve, repolho roxo, tomates-cereja, etc.); aipim frito; arroz branco; arroz com queijo coalho, arroz com amêndoas, arroz com castanha de caju; farofas (de Panko, de banana, de dendê); banana da terra grelhada; tutu de feijão; mini *soufflés* de legumes (cenoura, espinafre, couve-flor, etc.).

Sobremesas: *mousses* de frutas (de maracujá, morango, caqui, goiaba, manga, coco, limão, cupuaçu, açaí etc., com calda e/ou lascas da própria fruta fresca); sorvetes (de baunilha, chocolate, menta, maracujá, manga, caqui, bacuri, goiaba, coco, tapioca, graviola, limão, com calda e/ou lascas da própria fruta fresca); manjar de coco (com baba-de-moça, calda de ameixa preta, de damasco, etc.); doces de frutas em calda (cajuzinho, goiaba, laranja, mamão verde, mamão verde com coco, banana, etc., com queijo de Minas, requeijão ou creme de leite fresco); doce de abóbora com coco; doce de goiaba pastoso; doce de leite; salada de frutas; quindim; tortas doces (de amêndoas, chocolate, *banoffee*, *cheese cake* ou de frutas, etc.); docinhos caramelados variados; cocada de forno, pudim de leite, *tiramissu*.

Para almoços/jantares com serviço empratado:

Entradas: salada verde com queijo de cabra e figos; *carpaccio* (abobrinha, palmito pupunha, carne, etc.) salada caprese; salada verde mista (com abacate, palmito, peito de peru defumado desfiado, fatias de carpaccio, fatias de presunto de Parma, *bacon* picado, *croûtons* ou lascas de queijo parmesão, etc.); *ceviche* (atum, salmão, robalo, etc.); *terrines* de legumes; surubim defumado; crepes de surubim defumado, musse de abacate com camarões ao vapor; quiches (de salmão, queijo de cabra, shitake, abobrinha, camarão, alho-poró, etc.), *raviolis* de espinafre e ricota; risotos (funghi, limão siciliano, palmito pupunha com camarão, carne seca com queijo coalho), palmito pupunha assado com vinagrete, mini moranga recheada (carne seca, camarões etc.); folheados e mini pães de fermentação natural.

Pratos principais: peixe à brasileira; filé de peixe grelhado (com molho de manteiga queimada, alcaparras, etc.); bobó de camarão; camarão à baiana; bacalhau preparado de formas variadas; moqueca (capixaba, baiana), escondidinhos (bacalhau, carne seca); carré de cordeiro, medalhões de filé; tournedos de filé (com molho de mostarda, pimenta, castanha de caju com

gengibre etc.); pernil de cordeiro assado; rosbife de filé; lombo de porco assado; picadinho de filé; cortes bovinos (picanha, costela, maminha, fraldinha, alcatra com molhos variados), filé de carne de sol.

Sobremesas: musses de frutas (de maracujá, morango, caqui, goiaba, manga, coco, limão, cupuaçu, açaí etc., com calda e/ou lascas da própria fruta fresca); sorvetes (de baunilha, chocolate, maracujá, manga, goiaba, coco, tapioca, graviola, limão, com calda e/ou lascas da própria fruta fresca); manjar de coco (com baba-de-moça, calda de ameixa preta, de damasco, etc.); doces de frutas em calda (cajuzinho, goiaba, laranja, mamão verde, mamão verde com coco, banana, etc., com queijo de Minas, requeijão ou creme de leite fresco); doce de abóbora com coco; doce de goiaba pastoso; doce de leite; salada de frutas; quindim; tortas doces (de amêndoas, chocolate, *banoffee* ou de frutas etc.); docinhos caramelados variados; cocada de forno, pudim de leite, tiramissu.

APÊNDICE II - DESCRIÇÃO DAS BEBIDAS

As bebidas escolhidas pela ITAIPU, a serem fornecidas pela CONTRATADA, devem guiar-se pelo intuito de promover os produtos nacionais e/ou importados de excelência e, portanto, atender às especificações descritas neste apêndice.

Espumante moscatel, *brut* ou *extra brut*.

Vinho tinto fino seco, de uvas tradicionais (Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat, Syrat, Tempranillo, blends diversos, etc.).

Vinho branco fino seco não aromático, de uvas tipo (Sauvignon Blanc, Chardonnay, etc.).

Bebidas diversas, como caipirinha, feita de limão e cachaça de alta qualidade; destilados, como uísques de malte, de grão ou sua mistura, envelhecidos em barril pelo mínimo de 8 anos (qualidade padrão), gim, vodca; vinhos de sobremesa (vinho do porto); aperitivos, incluindo coquetéis de bebidas; bebidas digestivas e licores finos.