

VII CONFERÊNCIA MUNICIPAL DE SAÚDE

CONTRATAÇÃO DE CERIMONIAL

Contratação de empresa para prestação de serviço de cerimonial, decoração, sonorização, telão e buffet para atender a VII Conferência Municipal de Saúde, cujo tema é: *“Saúde e cidadania: responsabilidade de todos pelo SUS que queremos”*, momento em que representantes da comunidade patense reunir-se-ão para avaliar e propor diretrizes para a formulação da saúde em nosso município, em cumprimento à Lei Complementar Municipal nº 124, de 29/06/2000.

Datas e horários:

07 de maio de 2010, de 18 às 22 horas – Abertura com coquetel

08 de maio de 2010, de 08 às 22 horas

Local: APAE – Rua José Pereira Fonseca, 250

– (Ginásio Poliesportivo, Refeitório e Salas de Aula)

Estimativa de público: 300 pessoas

Serviços a serem disponibilizados pela Empresa ganhadora da Licitação:

Decoração:

Mesa de autoridades com cadeiras (10 pessoas)

Mesa para coquetel com cadeiras para 300 pessoas

Mínimo de 06 mesas redondas para reunião de grupo

Mesa para recepção dos convidados (com mínimo de 02 recepcionistas)

Obs.: todas as mesas deverão estar devidamente forradas em tecido oxford na cor branca ou verde, decoradas com arranjos florais; painel de tecido ao fundo das mesas de autoridades e da mesa do coquetel/café;

- **Sonorização:** equipamento completo de som composto por no mínimo de 06 caixas acústicas trivias, dois microfones sem fio e 01 com pedestal para parlatório, rack de potência 6000 watts, crossover, equalizador, compressor, cdj, filtro de linha, cabos da fiação e energia (extensão) – a sonorização deverá ser adequada ao ambiente;

- **01 Telão:** para projeção data show de no mínimo 100 polegadas;

- **Cerimonialistas:** 01 Coordenador, 01 Mestre de Cerimônia e mínimo de 2 Recepcionistas;

Serviço de Buffet (mesas, aparador, toalhas, descartáveis, garçons e transporte será por conta do CONTRATADO)

Dia 07/05 – 21:00 hs.

- Coquetel com serviço volante (noite):

Entrada de frios – mínimo de 06 variações (sugestões: presunto cozido, mussarela, provolone, torradas, torta natural, patês, azeitona verde graúda)

Quentes – mínimo de 08 variações (sugestões: bodas de ouro, coxinha de catupiry, empadas, medalhão de frango, folhados, quiches, espetinho de frango com queijo empanado, risoles de creme de milho, risoles de palmito, espetinho de filet)

Refrigerantes de 1º qualidade normal e diet (sabores: cola, guaraná e laranja)

Água mineral

Suco natural (sabor: laranja).

Dia 08/05

- Café da manhã: – 09:00 hs.

Pão de queijo
Bolo
Biscoito de polvilho
Broa
Rosquinha
Café com açúcar e adoçante
Suco natural (sabor laranja)
Água mineral.

- Almoço com serviço self-service – 12:30hs.

Arroz branco
Feijão tropeiro
Frango assado
Lagarto ao molho madeira
Canelone recheado
Salada tropical
Refrigerantes de 1º qualidade normal e diet (sabores: cola, guaraná e laranja)
Água mineral
Suco natural (sabor: laranja).
Sobremesa (sorvete de creme com frutas cristalizadas).

- Café da tarde – 16:00hs

Pão de queijo
Bolo
Biscoito de polvilho
Broa de sal e doce
Folhados
Café com açúcar e adoçante
Suco natural (sabor laranja)
Refrigerantes de 1º qualidade normal e diet (sabores: cola, guaraná e laranja)
Água mineral.

OBRIGAÇÕES DA EMPRESA CONTRATADA:

1) oferecer toda a mão de obra necessária à realização do evento: coordenação dos trabalhos, limpeza antes, durante e após evento, inclusive manutenção dos banheiros, garçons (mínimo de 03), copeiros, maitre, cozinheiras, mestre de cerimônias, recepcionistas, equipe operadora do som, da decoração e do buffet, inclusive oferecer uniformes, produção de cabelo e maquiagem às recepcionistas e mestre de cerimônia.

2) oferecer todo o material para a realização do buffet (coquetel, almoço, café da manhã, café da tarde e água): vasilhames de vidro, talheres inox, taças e copos de

vidro, copos descartáveis, pratos de louça, lenços de papel, peças decorativas, toalhas de mesa, tecidos decorativos, chalés, etc;

3) deixar o local totalmente limpo, sem móveis e peças decorativas, até no dia 10/05/2010.

4) disponibilizar móveis, utensílios e forros em excelente estado de conservação e limpeza.

5) fornecer alimentos dentro das normas de vigilância sanitária, confeccionados no dia de servir, com temperatura adequada (almoço quente, salgados quentes), e bebidas geladas;

6) deixar o ambiente totalmente pronto a receber convidados com no mínimo duas horas de antecedência do início da abertura (07/05/2010), com aparelhagem de som e data show testada;

7) oferecer água mineral durante toda a realização do evento.

8) A equipe de cerimonial deverá ser composta de profissionais devidamente uniformizados, capacitados e orientados a recepcionar, supervisionar o evento, com elegância, discrição e competência e realizar os trabalhos sob Coordenação Geral da equipe da Secretaria Municipal de Saúde de Patos de Minas. Os trabalhos de cerimonial deverão ser planejados junto à Secretaria de Saúde tão logo seja assinado CONTRATO.