

## ENQUADRAMENTO DA CONTRATAÇÃO

### **Componente II: Capacitação e Fortalecimento Institucional**

Está estruturado em: atividades de capacitação técnica e gerencial e de fortalecimento institucional, voltadas às organizações representativas dos (PIQCTs); capacitações em áreas temáticas essenciais para facilitar a participação dessas comunidades em fóruns de discussão e deliberação sobre mecanismos de REDD+, gestão de recursos naturais, florestais, da biodiversidade, além de fóruns de discussão e deliberações relacionados às mudanças do clima.

Atividade II.1: Realizar 01 oficina interna sobre REDD+.

## DADOS

<b>Título</b>	<b>Período</b>	<b>Programação</b>	<b>Participantes</b>	<b>Localidade</b>
Oficina Interna sobre REDD+ Local: Montes Claros (MG)	05 e 06 de outubro de 2017	1º dia (05/10/2017) – manhã e tarde - evento. 2º dia (06/10/2017) – manhã, tarde – evento.	28	Montes Claros  (MG)

## PLANEJAMENTO

O planejamento de toda a logística, da organização e da funcionalidade do evento deverá estar de acordo com a tabela de especificações técnicas, com o detalhamento e em consonância com as etapas e carga horária da programação do evento. Todo o planejamento do evento deverá ser informado, discutido e acordado com a Contratante (setor de licitações).

## DETALHAMENTO DA TABELA DE ITENS

### **1. SERVIÇOS**

O serviço de sonorização para o auditório (item 1.1 Sonorização), Os equipamentos de som devem ser testados com antecedência para certificar seu perfeito funcionamento.

### **2. LOCAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS**

O espaço físico especificado, (itens 2.1. Auditório), sendo o auditório com capacidade para 28 (vinte e oito) pessoas, deve ser bem sinalizado, de forma a facilitar os deslocamentos dos participantes, principalmente de portadores de patologias ou necessidades especiais, nas dinâmicas de grupo e no acesso a toaletes.

O posicionamento das cadeiras (modelo universitária) deverá ser em formato U, de modo que todos tenham apoio para as anotações.

**TABELA DE ITENS**

<b>ORDEM</b>	<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
1.1	Sonorização	<b>Para o Auditório:</b> serviço de sonorização, <b>para todos os dias do evento</b> , com um microfone (padrão Shure), com uma caixa de som que atenda adequadamente o porte do evento.
<b>ORDEM</b>	<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
2.1	Auditório	Um auditório com capacidade para 28 (vinte e oito) pessoas com acesso a internet sem fio e deverá conter:  <b>Salão:</b> 28 (vinte e oito) cadeiras estofadas móveis, com apoio para escrita, estilo universitária. 01 mesa diretiva <b>1,20m x 0,40m</b> com forro, uma cadeira e duas tomadas à disposição; . 01 mesa de apoio (tamanho mínimo 1,20 m x 40 cm), com duas cadeiras e quatro tomadas à disposição;  O posicionamento das cadeiras deverá ser em formato U, de modo que todos tenham apoio para as anotações.  <b>Para o <i>Coffee Break</i>;</b> 01 (um) balcão de aproximadamente L 2,00 x P 0,80 x A 1,00, com forro em tecido branco para sua cobertura até o chão, para servir <i>coffee break</i>  Datas de utilização: Dia 05 e 06 de outubro de 2017 das 08h00 às 19h00.
<b>ORDEM</b>	<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
3.1	Impressora	Locação de uma impressora a laser monocromática, com compatibilidade para o sistema operacional Windows
3.2	Projektor Multimídia	Locação de um projetor de multimídia para o auditório e configuração e resolução compatível com o sistema operacional Windows e resolução adequada ao tamanho do espaço que será utilizado.
3.3	Tela de Projeção	Locação de uma tela de projeção 150" com tripé e suporte para o auditório.
3.4	Flip Chart	Locação de 01 (um) cavalete de <i>Flip Chart</i> para o auditório.
<b>ORDEM</b>	<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
4.1	<i>Coffeebreak</i> Tipo I (manhã)	<b>Serviço de <i>coffeebreak</i></b> para 28 (vinte e oito) pessoas com: um tipo de suco – açúcar à parte, água mineral; frutas variadas da estação, higienizadas e, quando necessário, fatiadas; um tipo de salgado fino (como folhados, kibes, etc.), e um tipo de assado doce (tipo bolo, tortinha, etc). Café sem açúcar; sachês de açúcar e adoçante e chás variados. Será servido nos dias 05 e 06 de outubro de 2017, no período da manhã por volta das 10:00h ou 10:30h.

		<p><u>Observação:</u> O material de cozinha para este serviço de <i>coffeebreak</i> deverá ser fornecido pela empresa CONTRATADA (guardanapos, copos de vidro, xícaras, jarras de vidro, bandejas, cestas, baldes de gelo, etc.), inclusive um aparador de aproximadamente L 2,00 x P 0,80 x A 1,00, com forro em tecido branco.</p>
4.2	Coffeebreak Tipo II (tarde)	<p><b>Serviço de coffeebreak</b> para 28 (vinte e oito) pessoas com: dois tipos de sucos – açúcar à parte, água mineral; frutas variadas da estação, higienizadas e, quando necessário, fatiadas; três tipos de salgados finos, quentes e assados ou fritos (como folhados, kibes, biscoitos, etc.) de sabores variados, contemplando alguma opção vegetariana e um tipo de assado doce (tipo bolo, tortinha, etc). Café sem açúcar; sachês de açúcar e adoçante e chás variados          Será servido nos dias 05 e 06 de outubro de 2017, no <u>período da tarde</u> por volta das 15:30h ou 16h.</p> <p><u>Observação:</u> O material de cozinha para este serviço de Coffeebreak deverá ser fornecido pela empresa CONTRATADA (guardanapos, copos de vidro, jarras de vidro, bandejas, cestas, baldes de gelo, etc.), inclusive um aparador de aproximadamente L 2,00 x P 0,80 x A 1,00, com forro em tecido branco.</p>
4.3	Café e Chá	<p><b>Auditório:</b> duas garrafas térmicas grandes e de pressão (capacidade entre 2 litros), sendo uma com café sem açúcar e uma com água quente; sachês de açúcar e de adoçante; sachês de chá com 2 variações de sabores; um bebedouro de água, com capacidade para garrafão de água mineral de 20 litros, com opção de água natural e gelada copos para servir água e xícaras para chá e cafezinho.          Deverá ser servido em tempo integral nos dias 05 e 06 de outubro de 2017 (com reposição sempre que necessário).</p>
4.4	Almoço, jantar e bebida sem álcool.	<p><b>Serviço de refeição</b>, com cardápio variado incluindo legumes, saladas, pratos a base de carne vermelha e carne branca, arroz, feijão, pelo menos 01 tipo de sobremesa, além de suco, água, a ser fornecido todos os dias do evento conforme especificações abaixo:</p> <p>Dia 05 de outubro de 2017: 28 almoços e 28 jantares;          Dia 06 de outubro de 2017: 28 almoços e 28 jantares;</p> <p>Total de refeições: 112 (cento e doze) unidades.          A contratada deverá considerar total das alimentações (full) apenas para o primeiro dia. Para as refeições serão pagos a quantidade de alimentação proporcional ao uso (participantes).          Após assinatura do contrato a contratada deverá apresentar sugestão de cardápio.</p>