
Re: Alteração de Data da 2ª Oficina do Projeto Gestão Integrada

De Marlúcia Felinto <contato@espacobambueventos.com.br>

Data Qua, 05/03/2025 17:47

Para Vilma Rocha de Souza <vilma.souza@rfb.gov.br>

 2 anexos (445 KB)

Proposta Wilma Treinamento Receita Federal 25, 26 e 27 de março - 50 pessoas assinado.pdf; Proposta Wilma Treinamento Receita Federal 25;26 e 27 de março - 50 pessoas- área de eventos assinado.pdf;

Boa tarde! Wilma

Estou de acordo com as novas datas para realização do evento em 25, 26 e 27 de março/25.

Segue as propostas com os ajustes de acordo com as novas datas.

Fico grata por sua atenção.

Marlúcia

(61) 9972-5595

www.espacobambueventos.com.br

Acesse o mapa do Espaço:

<https://picasaweb.google.com/espacobambueventos>

Em qua., 5 de mar. de 2025 às 15:00, Vilma Rocha de Souza <vilma.souza@rfb.gov.br> escreveu:

Boa tarde, Marlucia!

Encaminho mensagem abaixo.

Obrigada,

Vima Rocha de Souza
Suara/Didep

De: Andre Luiz Fernandes <Andre.Fernandes@rfb.gov.br>

Enviado: sexta-feira, 28 de fevereiro de 2025 14:13

Para: contato@espacobambueventos.com.br <contato@xn--espaobambueventos-dsb.com.br>; Vilma Rocha de Souza <vilma.souza@rfb.gov.br>; Sandra Regina Yaginuma <sandra.r.yaginuma@rfb.gov.br>; Denise Moreira Oliveira de Siqueira <denise.oliveira@rfb.gov.br>

Assunto: Alteração de Data da 2ª Oficina do Projeto Gestão Integrada

Prezada Marlúcia Felinto,

A **SUARA/RFB** informa que realizará a **2ª Oficina do Projeto Gestão Integrada no Espaço Bambu**, inicialmente prevista para o período de **24 a 28/03**. Essa data, inclusive, consta do pedido de orçamento aprovado no processo específico de contratação do espaço, considerando que a proposta apresentada foi a de menor custo para viabilização do evento.

Contudo, em virtude da necessidade de ajustar a programação para acomodar os compromissos dos participantes, especialmente do Sr. Subsecretário, houve alteração no período de realização. Assim, informamos que o evento está reprogramado para ocorrer entre os dias **25 e 27/03**.

Gostaríamos de verificar se há interesse em manter o acordo original com o devido ajuste das novas datas e se concorda com a proporcionalização do custeio, conforme o período reduzido.

Adicionalmente, caso haja concordância, solicitamos o envio da nota de custo ajustada. Aproveitamos também para pedir autorização para que, no dia **24/03**, possamos observar e acompanhar a disposição necessária do ambiente, garantindo a adequação para o atendimento pleno das necessidades do evento.

Desde já, reiteramos nossos agradecimentos pela parceria e colaboração. Aguardamos sua confirmação para darmos continuidade à execução da Oficina conforme reprogramado.

Com elevada estima e consideração,

André Luiz Fernandes

Analista-Tributário da Receita Federal do Brasil

Divisão de Desenvolvimento, Planejamento e Gestão – DIDEP/SUARA

Subsecretaria de Arrecadação, Cadastros e Atendimento - SUARA

Tel: (37) 99995-0077 / andre.fernandes@rfb.gov.br



PROPOSTA ANEXO AO CONTRATO

Brasília 10 de fevereiro de 2025.

Prezada (o)s,

Segue abaixo proposta para realização do Seminário Capacitação Servidores de Receita Federal do Brasil, no horário de 8h às 18h, para 50 participantes, em ambientes aberto e fechado, a ser realizada no Espaço Bambu Eventos, nos dias 25, 26 e 27 de março/25, na SMLN MI 03 conjunto 4 casa 31 – Setor de Mansões do Lago Norte.

ESPAÇO FÍSICO

- Espaço Bambu, com Salão de Reunião, integrado com salão de eventos, com mesas e cadeiras anatômicas, com portas abertas para a varanda, ventilação cruzada, ambiente aberto e fechado, com área verde e pergolados/gazebos de eucalipto e bambu, espaço com capacidade para atender 50 participantes.
- Ambientes apropriados para divisão de grupos, com mesas e cadeiras.
- Internet wifi (link dedicado com 1 giga, fibra ótica).
- Formato da sala com mesas e cadeiras, para 50 pessoas.

Espaço Gourmeet

- Espaço montado ao ar livre e fechado, para servir almoço e coffee break, com mesas, cadeiras e pergolados/Gazebos.
- Bebedouro softs de água gelada e natural
- Banheiros feminino e masculino com papel higiênico e papel toalhas e álcool gel nos ambientes.
- Espaço para lazer e descanso.

ORÇAMENTO CONSOLIDADO

Descrição	Quantidade	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
Espaço Bambu com Salão de reunião integrado com salão eventos, com ar condicionado, banheiros, mesas e cadeiras anatômicas e internet wi-fi, link dedicado de 1 giga.	3 diárias no período de 25 a 27 de março/25	3.000,00	9.000,00
Data show de 3000 ansilumes	3 diárias	456,00	1.368,00
Passador de slides	3 diárias	60,00	180,00
Sistema de som com mesa com 5 canais e 2 Caixas de som.	3 diárias	370,00	1.110,00
2 Microfones sem fio	3 diárias	120,00 x 2 = 240,00	720,00
Projeção direto na parede	-----	-----	-----
Suporte técnico	3 diárias	350,00	1.050,00
Montagem dos equipamentos no dia anterior ao eventos	1 diária	350,00	350,00
Coffe break servido pela manhã e tarde nos dias 25,26 e 27 de março/25, para 50 pessoas.	100x3=300	30,00	9.000,00
Bebidas permanentes: Café, chá e água.	50x3=150	10,00	1.500,00
Almoço nos dias 25, 26 e 27 de março/25	50x3=150	76,00	11.400,00
Total			35.678,00

Observação:

Devido ao Covid 19, a empresa Bambu Eventos, reestruturou as salas de reuniões, substituindo as janelas por porta de vidros com varandas, onde a ventilação é cruzada.

- Mesas ao ar livre;

-
- Álcool gel nas mesas;
 - Em caso de chuva, disponibilizaremos local coberto arejado com portas e varandas nos salões com ventilação natural, com distanciamento de 2 metros; considera-se como suficiente para o total previsto de participantes;
 - Louça e local higienizado;
 - É ainda as medidas referente à hospedagem.

Valor total da proposta R\$ 35.678,00 (Trinta e cinco mil seiscientos e setenta e oito reais).

Forma de pagamento: 100% até 10 dias após a realização do evento, com emissão de nota fiscal e transferência bancária.

Validade da proposta: 5 dias

Atenciosamente,

BAMBU EVENTOS
LTDA:1755884100011
1

Assinado de forma digital por
BAMBU EVENTOS
LTDA:1755884100011
Dados: 2025.03.05 17:22:52 -03'00'

Bambu Eventos Ltda
Marlúcia Almeida Felinto
(61) 99972-5595 Whatsapp

Dados Bancário

BRB - Banco de Brasília

Agência 037

Conta corrente: 037.025.258-6 ou

PIX 61-99972-5595

Bambu Eventos Ltda-Me

Sugestão de cardápio

Coffe break - Tarde

- Salada de frutas
- Pão de queijo
- Bolo (2 tipos)
- Mini sanduiche de queijo
- Croassan de queijo
- Café, leite,
- Suco de frutas da época (polpa)
- Chá (chá variados)
- Água sem gás

Coffe break - Tarde

- Salada de frutas
- Pão de queijo
- Bolo (2 tipos)
- Patê grão de bico
- Torrada
- Pastelzinho de carne e queijo
- Café, leite,
- Suco de frutas da época (polpa)
- Chá (chá variados)
- Água sem gás

Variações: Pastelzinho de carne, queijo, empadinha de palmito, mini sanduíches, quibe assado vegano,

Sugestão de Almoço

SALADAS – variações

Soutê de Legumes na Manteiga – Ervilha, Cenoura, Milho e Vagem

Mix de Folhas; Tomate Salada; Tomate Cereja Temperado

Cenoura; Beterraba; Pepino

Brócolis cozido

Cebola Temperada

Milho Verde

Ervilha

Abacaxi; Manga; Kiwi

Queijo Ricota

Ovo de Codorna

Azeitona Verde

Manjeriço

Batata Palha

Sementes Variadas: **Chia / Linhaça / Gergelima Colorido**

Molhos Variados: **Vinagrete Frances / Tàrtaro / Aïoli / Mostarda com Mel / Pesto**

Sugestão 1 de almoço

Salmão grelhado
Molho de alcaparra
Filé de carne ao molho de mostarda
Shimeji ao molho de côco (Vegano)

ACOMPANHAMENTOS:

Arroz Branco
Feijão tipo carioca sem carne
Farofa de cebola
Pirê de batata gratinado
Berinjela empanada a moda panko

Saladas (2 tipos)

Soutê de Legumes na Manteiga – Ervilha, Cenoura, Milho e Vagem
Mix de Folhas; Tomate Salada; Tomate Cereja Temperado
Cenoura; Beterraba; Pepino
Brócolis cozido

Sobremesas

Banana caramelizada
Sorvete de creme
Doces variados
Manjar de coco com cobertura de ameixa

Bebidas

Suco de abacaxi com hortelã
Suco de limão
Refrigerantes

Sugestão 2 de almoço

Bobó de camarão
Filé de frango crocante
Bobó de castanha de caju (Vegano)

ACOMPANHAMENTOS:

Arroz Branco
Feijão tipo carioca sem carne
Farofa de cebola
Gnoche gratinado ao molho de tomate
Batata doce assada
Banana da terra

Saladas (2 tipos)

Soutê de Legumes na Manteiga – Ervilha, Cenoura, Milho e Vagem
Mix de Folhas; Tomate Salada; Tomate Cereja Temperado
Cenoura; Beterraba; Pepino
Brócolis cozido

Sobremesas

Pudim de leite
Mouse de maracujá
Doce de abóbora com côco

Bebidas

Suco de cajá
Suco de limão
Refrigerantes

Sugestão 3 de Almoço

Carne assada na brasa (Miolo de alcatra, chorizzo, picanha suína)

Escondidinho de carne de sol

Filé de tilápia crocante

Escondidinho de proteína de soja

ACOMPANHAMENTOS:

Arroz Branco

Feijão de caldo tipo carioca (sem carne)

Berinjela crocante empanada

Verduras cozidas

Macarrão espaguete ao alho e azeite

Farofa de cebola

Saladas

Soutê de Legumes na Manteiga – Ervilha, Cenoura, Milho e Vagem

Mix de Folhas; Tomate Salada; Tomate Cereja Temperado

Cenoura; Beterraba; Pepino, repolho roxo (crua ralados)

Brócolis cozido

Sobremesas

Pavê de creme com morango e gelatina de morango

Torta gelada (Brigadeiro mole e sorvete de creme)

Bebidas

Suco de abacaxi com hortelã

Suco de limão ou frutas da época

Refrigerantes

Sugestão 4 de almoço

Filé de carne ao molho madeira
Peixada mista com leite de côco
Peixada com Shimej - vegana

ACOMPANHAMENTOS:

Arroz Branco
Feijão tipo carioca sem carne
Farofa de cebola
Penne gratinado
Verduras cozidas

Saladas (2 tipos)

Soutê de Legumes na Manteiga – Ervilha, Cenoura, Milho e Vagem
Mix de Folhas; Tomate Salada; Tomate Cereja Temperado
Cenoura; Beterraba; Pepino
Brócolis cozido

Sobremesas

Mouse de cupuaçu
Torta gelada

Bebidas

Suco de abacaxi com hortelã
Suco de caju
Refrigerantes

Sugestão 5 de almoço

Filé de Tilápia gratinado
Strogonoffe de frango
Strogonoffe de Shimeji

ACOMPANHAMENTOS:

Arroz Branco
Feijão tipo carioca
Farofa de cebola
Verduras cozidas
Panqueca com recheio de espinafre e ricota gratinada ao molho de tomate

Saladas

Mix de folhas com frutas
Verduras cruas
Salpicão de repolho

Sobremesas

Mouse de limão
Torta de morango com gelatina de morango
Doces variados

Bebidas

Suco de cajá
Suco de cajú
Refrigerantes

1. **Espaço físico:**

- ✓ Sala de evento com capacidade para acomodar 50 participantes sentados, em ambiente climatizado e com acústica adequada.
- ✓ Salas de apoio e áreas de circulação para recepção e atividades complementares.

2. **Infraestrutura e equipamentos:**

- ✓ Equipamentos audiovisuais, incluindo projetores, telas, microfones sem fio, caixas de som e iluminação adequada para apresentações.
- ✓ Mobiliário necessário, como cadeiras, mesas de apoio, mesas para palestrantes e mesa de recepção.
- ✓ Internet Wi-Fi de alta velocidade, link dedicado para os participantes e equipe organizadora.

3. **Serviços de suporte:**

- ✓ Equipe técnica para suporte no uso de equipamentos de som e imagem durante o evento.
- ✓ Serviço de limpeza e organização do local antes, durante e após o evento.

4. **Serviços de alimentação:**

- ✓ **Coffee break** (tarde) para 50 participantes, com bebidas variadas (café, chá, sucos) e opções de alimentos como salgados, pães, frutas os.
- ✓ **Almoço** para 50 participantes, com cardápio variado, incluindo pratos quentes, saladas, sobremesas e bebidas não alcoólicas, servido diariamente durante o evento.

A prestação dos serviços descritos deverá ocorrer nos dias 24, 25, 26, 27 e 28 de março de 2024, conforme cronograma estabelecido para o Seminário.

Por favor, solicitamos um orçamento, conforme especificações abaixo:

Coffee Break Tarde (15h - 16h)

1. **Bebidas:**

- Café (com e sem açúcar)
- Leite
- Chá (variados)
- Sucos naturais (frutas da época)
- Água sem gás
- **Salgados:**
- Pão de queijo
- Croissant (queijo)
- Torrada
- Pastelzinho queijo/carne

2. **Doces:**

- Bolo (2 tipos)
- Patê
- Salada de frutas frescas

Sugestão de Cardápio - Almoço

1. Entradas:

- Salada de folhas verdes (rúcula, alface, agrião) com molhos à parte
- Salada caprese (tomate, mussarela, manjericão)
- Salada de grãos (lentilha, quinoa, grão-de-bico, com azeite de oliva)

2. Pratos principais:

- **Opção de carne:** Filé de frango grelhado com molho de ervas
- **Opção de carne:** Medalhão de filé mignon ao molho madeira
- **Opção vegetariana:** Lasanha de berinjela ou abobrinha com ricota e espinafre

3. Acompanhamentos:

- Arroz branco e arroz integral
- Batatas rústicas assadas com alecrim
- Legumes salteados (cenoura, brócolis, abobrinha)
- Farofa de ovos com cebola caramelizada

4. Sobremesas:

- Pudim de leite condensado
- Mousse de maracujá
- Frutas frescas (abacaxi, melancia, kiwi)

5. Bebidas:

- Sucos naturais (laranja, limonada)
- Refrigerantes (normal e zero)
- Água (com e sem gás)

ENC: Redução da Proposta 2ª Oficina do Projeto Gestão Integrada

De RFOC-Divisão de Contratos da Coordenação-Geral de Programação e Logística-CxCorp
<dicon.df.copol@rfb.gov.br>

Data Ter, 2025-04-08 14:16

Para Ezequiel Vianna Pereira <ezequiel.vianna@rfb.gov.br>

Cc Sergio Rodrigo Barbosa Pimenta da Silva <rodrigo.pimenta@rfb.gov.br>

 2 anexos (554 KB)

Email Redução Dias Espaço Bambu Eventos.pdf; Proposta Orçamento Espaço Bambu Eventos 3 dias.pdf;

De: Vilma Rocha de Souza <vilma.souza@rfb.gov.br>

Enviado: quarta-feira, 5 de março de 2025 19:31

Para: RFOC-Divisão de Contratos da Coordenação-Geral de Programação e Logística-CxCorp
<dicon.df.copol@rfb.gov.br>; Matheus Rodrigues Lima Aguiar <matheus.aguiar@rfb.gov.br>; Rosa Maria da Silva Tecchio <rosa.tecchio@rfb.gov.br>; Francisco Edson de Oliveira Fernandes
<edson.fernandes@rfb.gov.br>; Silvana Marques Rodrigues <silvana.rodrigues@rfb.gov.br>

Cc: Andre Luiz Fernandes <Andre.Fernandes@rfb.gov.br>

Assunto: Redução da Proposta 2ª Oficina do Projeto Gestão Integrada

A **SUARA/RFB** informa que realizará a **2ª Oficina do Projeto Gestão Integrada no Espaço Bambu**, inicialmente prevista para o período de **24 a 28/03**. Essa data, inclusive, consta do pedido de orçamento aprovado no processo específico de contratação do espaço, considerando que a proposta apresentada foi a de menor custo para viabilização do evento.

Contudo, em virtude da necessidade de ajustar a programação para acomodar os compromissos dos participantes, especialmente do Sr. Subsecretário, houve alteração no período de realização. Assim, informamos que o evento está reprogramado para ocorrer entre os dias **25 e 27/03**, conforme anexos acima.

Atenciosamente,

Vilma Rocha de Souza

Divisão de Desenvolvimento, Planejamento e Gestão - DIDEP

Subsecretaria de Arrecadação, Cadastros e Atendimento - SUARA