

SÚMULA DA 20ª REUNIÃO ORDINÁRIA DA CPP-CAU/SP

17/10/2019	HORÁRIO	9:00hs às 18hs	
Sede do CAU/SP – São Paulo/SP			
Verificação de Q	uórum		
Membros pres	entes		
André Luis Queiroz Blanco		Coordenado	
Fernanda Menegari Querido	Membro		
Luiz Antonio de Paula Nunes		Membro	
Cláudio de Campos		Membro	
Maria Fernanda Avila de Sousa S	ilveira	Membro	
Rodrigo Delfino Carvalho		Assistente	
	Sede do CAU/SP – São Paulo/SP Verificação de Q Membros pres André Luis Queiroz Blanco Fernanda Menegari Querido Luiz Antonio de Paula Nunes Cláudio de Campos Maria Fernanda Avila de Sousa S	Sede do CAU/SP – São Paulo/SP Verificação de Quórum Membros presentes André Luis Queiroz Blanco Fernanda Menegari Querido Luiz Antonio de Paula Nunes Cláudio de Campos Maria Fernanda Avila de Sousa Silveira	

I. Comunicados

A conselheira Fernanda Menegari Querido comunica que as conselheiras do CAU/SP decidiram criar um fórum de arquitetas paulistas para participarem do Ciclo de debates promovido pelo CTEG "Comissão de equidade de gêneros". O tema do ciclo de São Paulo será a participação das mulheres no mercado de trabalho. Este fórum solicitou uma reunião com a CDP-CAU/SP para alinhar os objetivos contidos no plano de ação da CDP-CAU/SP sobre gênero.

1	Continuação dos trabalhos referente a realização do Seminá Internacional de Valorização Profissional ARCHINEXOS
Fonte	CDP-CAUSP
Relator	Coordenador

O coordenador André Luis Queiroz Blanco inicia a reunião comunicando reunião com a CPP-CAU/BR aonde foram dados encaminhamentos ao Seminário Internacional, o convidado arquiteto Robert de Paauw aceitou participar do seminário, e Cristina Gamboa da LACOL aceitou participar on-line em vídeo conferencia.

O coordenador André Blanco reitera que o produto do seminário internacional servirá para promover evento de startup/ Hackaton em março de 2020 e também poderia ser realizado exposição nos estados.

Encaminhamento

A conselheira Maria Fernanda propõe criar evento para 2020 com tema relacionado a participação do arquiteto no poder público conforme já sugerido anteriormente pelo conselheiro Cláudio de Campos.

O coordenador André Blanco diz sobre proposta de criação de plataforma digital que integre entidades como CEAU.

Na reunião foram dividas as tarefas para organização do seminário conforme a

Or



- Atividades Paralelas: (Luiz Nunes)
- Hot site: (Fernanda Querido, Claudio de Campos).
- Confecção dos banners e impressões: (Maria Fernanda e André Blanco)
- Organização do espaço: (Claudio de Campos e André Blanco).
- Palestrante: (Membros da Comissão).
- Oficina: SEBRAE, CANVAS, (André Blanco, Maria Fernando).
- Infraestrutura: André Blanco, Claudio de Campos, CAU/SP, CAU/BR
- Comunicação: (Nancy CAU/SP, Daniela de Martini CAU/BR, André Blanco)

O presidente do CAU/SP Sr. Geraldine compareceu à reunião e solicitou que a CDP-CAU/SP alinhasse a proposta do plano de ação com as demandas relacionadas ao tema de desenvolvimento profissional do fórum de arquitetas paulistas.

O supervisor de eventos André Ferreira Magalhães e a conselheira Nancy Laranjeira Camargo compareceram à reunião para entender o evento e posteriormente realizarem suas contribuições.

Os membros conselheiros analisaram os seguintes materiais para a produção do seminário: apresentação; organização da estrutura; memorando encaminhado aos presidentes do CAU/SP e CAU/BR; orçamento do Hotel "Novotel Jaraguá" (anexos).

2	Elaboração de material conceitual e gráfico para apresentações institucionais da CDP
Fonte	CDP - CAUSP
Relator	Coordenador
Encaminhamento	O coordenador André Blanco apresentou aos demais membros logotipo a ser utilizado no evento.

ANDRÉ LUIS QUEIROZ BLANCO Coordonador

LUIZ ANTONIO DE PAULA NUNES Membro

MARIA FERNANDA A. S. SILVEIRA Membro FERNANDA MENEGARI QUERIDO Membro

CLAUDIO DE CAMPOS Membro

RODRIGO DELFINO CARVALHO

Assistente Técnico



1º SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE VALORIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO PROFISSIONAL: ARCHInexos – NEXOS E FLUXOS EM ARQUITETURA E URBANISMO. São Paulo, 28, 29 e 30 de novembro de 2019

A Comissão de Políticas Profissionais do Conselho de Arquitetura e Urbanismo — CPP-CAU/BR e a Comissão de Desenvolvimento Profissional do Conselho de Arquitetura e Urbanismo de São Paulo — CDP-CAU/SP, realizarão, em 28, 29 e 30/11/2019, o ARCHINEXOS 1º SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE VALORIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO PROFISSIONAL, tendo como tema geral: NEXOS E FLUXOS EM ARQUITETURA E URBANISMO.



NEXOS, do latim nexus, trata-se do vínculo entre causa e resultado, sentido e ligação entre pessoas, suas ideias e capacidades (físicas ou virtuais). Através das novas tecnologias de informação, os nexos são os "nós" de redes mundiais. **FLUXOS**, ato ou efeito de se movimentar de modo contínuo, pode ser uma sucessão de acontecimentos ou uma grande quantidade de fatos, ideias ou ações. Nas novas tecnologias, fluxos são os principais condutores de informações. **NEXOS** e **FLUXOS**, objetivamente, estabelecem pontos de convergência e articulação de informações e pessoas para a ampliação de conhecimento e riqueza.

Ao avaliar tendências e promover prospecções, de forma transversal e interdisciplinar, o objetivo será entender a atuação do profissional de arquitetura e urbanismo na cena contemporânea, sua organização em redes, assim como propor a criação de outras, que estabeleçam nexos entre os diversos atores envolvidos de forma permitir a intensificação dos fluxos de informações a fim de garantir o desenvolvimento e valorização da arquitetura e do urbanismo.

COMO PARTICIPAR? Você poderá participar **ASSISTINDO** os **Painéis Temáticos**, **DEBATENDO** nas **Oficinas de Ideias**.



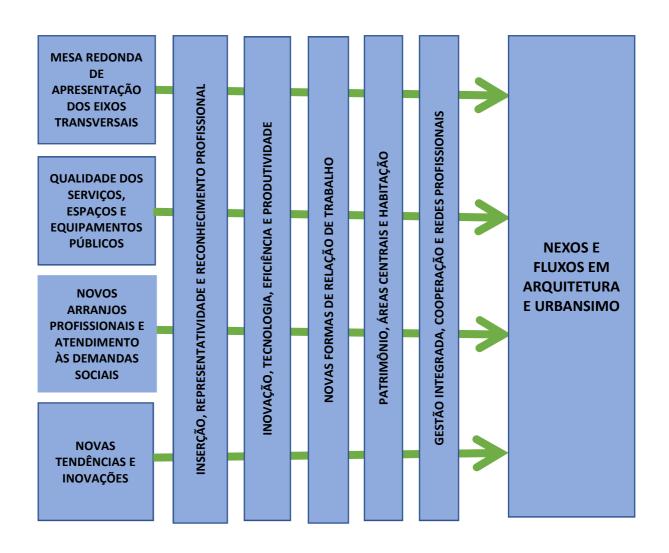
Os **PAINÉIS TEMÁTICOS** se organizarão em três abordagens específicas, que correspondem aos principais setores de atuação do Arquiteto e Urbanista, ou seja: **Público, Privado e Terceiro Setor**. Eles consistem em uma **Conferência** para cada **Painel**, com abordagem mais abrangente que relacione a atuação no respectivo setor com a temática geral, e **Oficinas de Ideias** a partir de visões de experiências dos expositores e mediadores das oficinas.

Para o setor público, espera-se uma contribuição ao debate sobre a **QUALIDADE DOS SERVIÇOS**, **ESPAÇOS E EQUIPAMENTOS PÚBLICOS**. Para o terceiro setor, a contribuição será principalmente no que se refere aos **NOVOS ARRANJOS PROFISSIONAIS E ATENDIMENTO ÀS DEMANDAS SOCIAIS**. Já para o setor privado, é natural que a ênfase dessa contribuição se dê quanto às **NOVAS TENDENCIAS E INOVAÇÕES**.



As **OFICINAS DE IDEIAS** se estruturarão em 5 eixos transversais, os quais relacionam-se com a temática proposta para o 27º Congresso Mundial de Arquitetos — UIA2020RIO. O proponente, individual, em grupo ou institucional, deverá vincular sua proposta a um dos seguintes eixos de discussão:

- INSERÇÃO, REPRESENTATIVIDADE E RECONHECIMENTO PROFISSIONAL. Experiências que valorizem a diversidade cultural e social, a superação da segregação e o fortalecimento de comunidades.
- INOVAÇÃO, TECNOLOGIA, EFICIÊNCIA E PRODUTIVIDADE. inovações tecnológicas, aplicadas
 à prática da arquitetura e do urbanismo, e os benefícios que podem trazer ao habitat, aos
 processos de criação, concepção e construção, e suas implicações sobre a produtividade da
 profissão.
- NOVAS FORMAS DE RELAÇÃO DE TRABALHO. Experiências de novos arranjos profissionais, coletivos, equipes multidisciplinares, processos participativos e "startups" de Arquitetura e Urbanismo e suas implicações profissionais.
- PATRIMÔNIO, ÁREAS CENTRAIS E HABITAÇÃO. Experiências em ATHIS e preservação do patrimônio nas áreas centrais das cidades.
- **GESTÃO INTEGRADA, COOPERAÇÃO E REDES PROFISSIONAIS.** Experiências sobre deslocamento de informações, fortalecimento de redes sociais e transnacionais, que correspondem a novas formas de comunicação e sociabilidade que interferem no modo de vida contemporâneo e no agir profissional do Arquiteto e Urbanista.





Em cada **Oficina de Ideias** haverá um Relator, membro de umas das comissões do CAU, que se encarregará de apresentar uma síntese dos trabalhos. Essas sínteses serão consolidadas ao final, sendo que, junto com os resumos das apresentações individuais, se transformarão em um documento com análises, sugestões e propostas resultante da realização do **ARCHInexos 1º Seminário Internacional de Valorização e Desenvolvimento Profissional**: "**Nexos e Fluxos em Arquitetura e Urbanismo**".

QUEM PODE PARTICIPAR?

O evento é direcionado, em especial, aos profissionais, estudantes e pesquisadores da área de arquitetura e urbanismo, mas todos os interessados em discutir os temas propostos de forma interdisciplinar também serão benvindos. A divulgação e as inscrições serão preferencialmente digitalmente através do 'hot site" do evento, o qual conterá também informações gerais sobre o evento e sua programação.

QUANDO PARTICIPAR?

A inscrição para o **ARCHI**nexos 1º **Seminário Internacional de Valorização e Desenvolvimento Profissional**: "**Nexos e Fluxos em Arquitetura e Urbanismo**" será realizada exclusivamente através do "hot site" do evento, havendo disponibilidade limitada à lotação do auditório onde será realizado o evento, ou pessoalmente no momento do credenciamento, no dia 28 e 29/11/2019.

A inscrição para as **Oficinas de Ideias** será realizada pessoalmente durante o dia 29/11/2019, por ordem cronológica, limitado à lotação das salas onde serão realizadas (20 inscrições por oficina).

Programação proposta:

Dia 28.11 NOITE

19h00 - Credenciamento

20h00 – Mesa de Abertura (Auditório)

21h00 – Apresentação sobre a UIA 2020 e Abertura de Exposição de Projetos de ATHIS.

Dia 29.11 MANHÃ

08h00 – Credenciamento e início das inscrições para oficinas

09h00 - Panorama das 5 oficinas - 15 minutos cada tema

10h15 – orientações e dúvidas sobre as Oficinas de Ideias

10h30 – Palestra QUALIDADE DOS SERVIÇOS, ESPAÇOS E EQUIPAMENTOS PÚBLICOS

11h30 - Debate

12h00 - Almoço

Dia 29.11 TARDE

13h30 - Palestra NOVOS ARRANJOS PROFISSIONAIS E ATENDIMENTO ÀS DEMANDAS SOCIAIS

14h30 - Debate

15h00 – Intervalo café (Coffee Break)

15h30 - Palestra NOVAS TENDÊNCIAS E INOVAÇÕES

16h30 - Debate

17h00 – Término das inscrições para oficinas



Dia 30.11 MANHÃ

09h00 – Apresentação geral – Palestra Lacol (vídeo conferencia)

10h00 – Oficinas de Ideias – NEXOS E FLUXOS - (salas de projetos)

12h00 – Almoço

Dia 30.11 TARDE

14h00 – continuação das oficinas de Ideias – NEXOS E FLUXOS - (salas de projetos)

16h00 – Intervalo café (Coffee Break)

16h30 – apresentação das propostas e ideias.

17h30 – Considerações e sínteses dos 5 grupos

18h00 - Encerramento

Dia 01.12 MANHÃ / TARDE

Atividades paralelas e visitas no centro de São Paulo:

Vale do Anhangabaú,

Copam;

Martinelli;

Farol Santander;

Pátio do Colégio;

Catedral da Sé;

SESC 24 de Maio;

Theatro Municipal.

CAU/BR	valores	CAU/SP	Valores
Local para o Evento para 200 pessoas (Novotel SP Jaraguá			
Conventions - auditório Jaraguá)			
dia 28.11.19 - 14h às 23h	R\$6.960,00	coffee breaks - quinta a noite, sexta e sábado à tarde	
Local para o Evento para 200 pessoas (Novotel SP Jaraguá			
Conventions - auditório Jaraguá)			
dia 29.11.19 - 8h às 18h	R\$6.960,00	Sistema de som e projeção (7 microfones com fio e 2 sem fio)	
Local para o Evento para 40 pessoas (Novotel SP Jaraguá Conventions			
Ramos de Azevedo (95 m2) Mesas Redondas)			
dia 30.11.19 - 8h às 18h	R\$1.900,00	200 canetas	
Local para o Evento para 40 pessoas (Novotel SP Jaraguá Conventions			
Oscar Niemeyer (75 m2) Mesas Redondas)			
dia 30.11.19 - 8h às 18h	R\$1.500,00	etiquetas para os crachás e pastas	
Local para o Evento para 40 pessoas (Novotel SP Jaraguá Conventions			
Pietro Maria Baldi (82 m2) Mesas Redondas)			
dia 30.11.19 - 8h às 18h	R\$1.640,00	4 banners sobre o evento	
suporte para 40 banners			
200 crachas		1 fundo de palco	
Hot site com a programação do evento		Convocação 5 membros do CEAU para oficinas	
fundo de palco 4x2 e backtrop		Convocação dos membros da CDP- CAU/SP - dias 29, 30/11 e 01/12	
Turido de parco 4x2 e backtrop		Convocação dos membros da CDF- CAO/3F - dias 29, 30/11 e 01/12	
Acompanhamento e registro da Coordenação de Comunicação do		Acompanhamento e registro da Coordenação de Comunicação do	
CAU/SP para entrevistas e posterior publicação		CAU/SP para entrevistas e posterior publicação	
Divulgação - matéria na revista do CAU sobre o evento, antes e		Divulgação - matéria na revista do CAU sobre o evento, antes e	
depois.		depois.	
12 diárias de hotel com almoço e jantar (4 palestrantes		исроіз.	
internacionais)		12 diárias para palestrantes extrangeiros	R\$5.520,00
1 passagem internacional	R\$5,000,00	3 passagens internacionais	R\$15.000,00
4 recepcionistas	R\$1.784,00		11913.000,00
2 mestre de cerimônia	R\$1.500,00		
200 bloquinhos	R\$600,00		
200 programações	R\$670,00		
200 pastas do CAU/BR	R\$500,00		
impressão de 40 painéis em Iona - 59,4 Cm x 84,1 Cm, (90x120Cm)	11,500,00		
35,7 cm x 07,1 cm, (50x120cm)			
convocação dos 6 membros da CPP-CAU/BR			
	R\$29.014,00		R\$20.520,00
	117231017,00		119201320,00

Memo. 001/CPP-BR/CPP-SP

Brasília-DF, 12 de outubro de 2019.

Aos senhores presidentes **Luciano Guimarães** Presidente do Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Brasil

Assunto: 1º SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE VALORIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO PROFISSIONAL: ARCHInexos – NEXOS E FLUXOS EM ARQUITETURA E URBANISMO.

Senhores Presidentes,

O 1º Seminário Internacional de Valorização e Desenvolvimento Profissional, é um evento conjunto de iniciativa da A Comissão de Políticas Profissionais do Conselho de Arquitetura e Urbanismo – CPP-CAU/BR e a Comissão de Desenvolvimento Profissional do Conselho de Arquitetura e Urbanismo de São Paulo – CDP-CAU/SP, que tem como objetivo estabelecer pontos de convergência e incentivar o conhecimento de forma interdisciplinar, a realizarse nos dias 28, 29 e 30 de novembro em São Paulo.

No intuito de entender a atuação do profissional de arquitetura e urbanismo na cena contemporânea, sua organização em redes, assim como propor a criação de outras, que estabeleçam nexos entre os diversos atores envolvidos de forma permitir a intensificação dos fluxos de informações a fim de garantir o desenvolvimento e valorização da arquitetura e do urbanismo, apresentamos o evento em questão e solicitando a avaliação de apoio financeiro e técnico por parte das presidências do CAU/BR e CAU/SP, bem como, a assinatura de acordo de cooperação entres as duas instituições para melhor operacionalização e divisão de custos.

Certos de que um evento desta magnitude e importância para todos os CAU/UF, que serão convidados a participar como parte integrante do processo de articulação e ampliação de conhecimento de forma transversal, encaminhamos a programação e nos colocamos a disposição para qualquer esclarecimento.

Dia 28.11

19h00 - Credenciamento (Área de Convivência)

20h00 – Mesa de Abertura (Auditório) palestra de abertura

21h00 – Abertura da Exposição de ATHIS (área de Exposições) café

Dia 29.11

08h00 - Credenciamento (Área de Convivência)

09h00 – Abertura dos trabalhos

09h30 – Palestra QUALIDADE DOS SERVIÇOS, ESPAÇOS E EQUIPAMENTOS PÚBLICOS

1

- 10h00 Mesa redonda (Auditório) Panorama dos 5 subtemas- 15 minutos cada Instituição
- 11h15 Palestra de abertura e Apresentação sobre a UIA 2020
- 11h45 15 minutos para orientações e dúvidas sobre as Oficinas de Ideias
- 12h00 Almoço
- 14h00 Conferência (auditório) NOVOS ARRANJOS PROFISSIONAIS E ATENDIMENTO ÀS DEMANDAS SOCIAIS
- 15h00 Perguntas sobre conferência
- 15h30 Intervalo café (Coffee Break)
- 16h00 Conferência (auditório) NOVAS TENDÊNCIAS E INOVAÇÕES
- 17h30 Elaboração das sínteses dos 5 grupos (área de Exposições) a cargo dos relatores e mediadores
- 18h00 Término do primeiro dia

Dia 30.11

- 09h00 Oficinas de Ideias NEXOS E FLUXOS (salas de projetos)
- 10h30 Intervalo café (Coffee Break)
- 11h00 continuação oficinas de Ideias NEXOS E FLUXOS (salas de projetos)
- 13h00 Almoço
- 14h00 continuação das oficinas de Ideias NEXOS E FLUXOS (salas de projetos)
- 15h30 Intervalo café (Coffee Break)
- 16h00 apresentação das propostas e ideias.
- 17h30 Elaboração das sínteses dos 5 grupos (área de Exposições) a cargo dos relatores e mediadores
- 18h00 Encerramento: Apresentação das sínteses e Debates

Atenciosamente,

JOSEMÉE GOMES DE LIMA Coordenadora da CPP/BR

ANDRÉ LUIS QUEIROZ BLANCO Coordenador da CDP/SP



São Paulo, 4 de outubro de 2019

À Empresa: Causp	Novotel SP Jaraguá Conventions Endereço : Rua Martins Fontes,71 – CEP:01050-000 Bela Vista – São Paulo – SP
Contato: Andre Blanco	Contato: Camila Teixeira França
Telefone: 19 99787-8277	Telefone: 11 2802 7022
E-mail: arq.andreblanco@gmail.com	E-mail: eventos.novoteljaragua@accor.com.br

Referente: Proposta de Evento nº 673321

Proposta válida até: <u>03-10-2019</u> às 15h00.

Agradecemos o seu interesse pelo **Novotel SP Jaraguá Conventions** para a realização do evento **CAUSP**, de 28-11-2019 a 30-11-2019.

Apresentamos nossas condições especiais a seguir:

»PROPOSTA EVENTO SEM RESERVA

Esta é uma PROPOSTA INFORMATIVA,

Os espaços citados não estão reservados e poderão ser confirmados mediante disponibilidade na data de sua consulta e estarão sujeitas às tarifas aplicáveis no período.

» SALAS DE EVENTOS

Data	Horário	Evento	Sala	Montagem	Pax	Diária de Sala (Sem desconto)	Diária Especial (Valor Negociado)
28-11-19	14:00- 23:00	Reunião	Auditorio Jaragua (348m2)	Auditório	200	R\$ 13.224,00	R\$ 6.960,00
29-11-19	08:00- 17:00	Reunião	Auditório Jaragua (348m2)	Auditório	200	R\$ 13.224,00	R\$ 6.960,00
	08:00- 18:00	Oficina	Ramos de Azevedo (95 m2)	Mesas Redondas	40	R\$ 3.610,00	R\$ 1.900,00
30-11-19	08:00- 18:00	Oficina	Pietro Maria Baldi (82 m2)	Mesas Redondas	40	R\$ 3.116,00	R\$ 1.640,00
	08:00- 18:00	Oficina	Oscar Niemeyer (75 m2)	Mesas Redondas	200	R\$ 2.850,00	R\$ 1.500,00

Valor Total de Salas = R\$ 18.960,00

^{**}A montagem das mesas é feita sem toalhas. Se necessário, o contratante poderá fazer a locação com fornecedores terceiros para utilização durante o evento.**



Material de apoio cortesia na sala:

- 01 flip chart por sala com 10 folhas (com 03 canetões). Reposição de 10 Folhas: R\$ 8,00
- 01 ponto de internet wireless por evento pelo período de 24h.
- 01 ramal telefônico para ligações internas. Toda ligação externa será cobrada conforme utilização.
- Blocos e canetas.







» ALIMENTOS E BEBIDAS

Serviço ao Consumo (valores unitários)

Copo de água mineral 300 ml (Lindoya) - R\$ 4,00 Água mineral em garrafa com e sem gás 310 ml (Crystal) - R\$ 6,00 Galão de água mineral 20 l (Atibaia) – R\$ 70,00

- Copo personalizado "Novotel Jaraguá" R\$ 5,00 cada (podendo ser com a logo da sua empresa)
- A cada 100 copos comprados, oferecemos 02 Galões 20l como cortesia







Água Saborizada (02 litros) - R\$ 30,00 Garrafa de café (01 litro) - R\$ 22,00 Garrafa de café (02 litros) - R\$ 35,00 Garrafa de leite (01 litro) - R\$ 23,00 Garrafa de leite (02 litros) - R\$ 36,00 Garrafa de chá (01 litro) - R\$ 20,00 Jarra de Suco (01 litro) - R\$ 24,00 Suqueira (4 litros) - R\$ 50,00 Copo de suco - R\$ 7,50 Refrigerante lata - R\$ 6,50

Bandeja de petit four doce ou salgado (60 unidades) - R\$ 38,00

Bandeja de sanduíche (30 unidades) - R\$ 55,00

Bandeja de mini croissant * (30 unidades) - R\$ 60,00

www.novotel.com/meetings



* Acompanha sachês de manteiga e/ou cream cheese e/ou mel Bandeja de bolo (40 unidades) - R\$ 44,00 Bandeja de cupcake (30 unidades) - R\$ 50,00 Bandeja de frutas laminadas (30 porções) - R\$ 42,00 Salada de frutas (30 porções) - R\$ 47,00 Réchaud de pão de queijo (60 unidades) - R\$ 75,00 Réchaud de mini salgados (40 unidades) - R\$ 67,00 Bolo - R\$ 58,00 kg

Serviço VIP

Nespresso - R\$ 6,00 por cápsula consumida Prosecco Salton - R\$ 60,00 cada Brigadeiro - R\$ 5,00 unidade Brigadeiro de colher - R\$ 9,00 unidade

WELCOME COFFEE E/OU COFFEE BREAK

Coffee Novotel 1

Café, leite, seleção de chás nacionais, pães de queijo (03 unidades por pessoa)

Quantidade Mínima: 10 pessoas

Valor: R\$ 18,00 por pessoa, por período / até 30 minutos de exposição / sem reposição

Coffee Novotel 2

Café, leite, seleção de chás nacionais, pães de queijo (02 unidades por pessoa), mini pães doces (02 unidades por pessoa).

Quantidade Mínima: 10 pessoas

Valor: R\$ 22,00 por pessoa, por período / até 30 minutos de exposição / sem reposição

Coffee Break Opção I

Período manhã: Café, leite, seleção de chás nacionais, achocolatado em pó, 01 variedade de suco, pães de queijo (02 unidades por pessoa), 01 variedade de sanduiche (01 unidade por pessoa), bolo caseiro (02 unidades por pessoa), mini pão doce (01 unidade por pessoa).

Período tarde: Café, leite, seleção de chás nacionais, achocolatado em pó, 01 variedade de suco, 01 variedade de salgado (02 unidades por pessoa), 01 variedade de sanduiche (01 unidade por pessoa), 01 variedade de mini muffin **OU** madeleine (01 unidade por pessoa), cesta de frutas inteiras.

Quantidade Mínima: 10 pessoas

Valor: R\$ 27,00 por pessoa, por período / até 30 minutos de exposição / sem reposição

Coffee Break Opção II

Período manhã: Café, leite, seleção de chás nacionais, achocolatado em pó, chocolate gelado, chá gelado, 02 variedades de suco, pães de queijo (02 unidade por pessoa), 02 variedades de sanduiche (01 unidade por pessoa), bolo caseiro (02 unidades por pessoa), mini pão doce (01 unidade por pessoa).

Período tarde: Café, leite, seleção de chás nacionais, achocolatado em pó, chocolate gelado, chá gelado, 02 variedades de suco, 01 variedade de salgado (02 unidades por pessoa), 02 variedades de sanduiche (01 unidade por pessoa), 01 variedade de mini muffin **OU** madeleine (01 unidade por pessoa), 01 variedade de doce (01 unidade por pessoa).

Quantidade Mínima: 10 pessoas

Valor: R\$ 30,00 por pessoa, por período / até 30 minutos de exposição / sem reposição

Coffee Break Especial

www.novotel.com/meetings



Café, leite, seleção de chás nacionais, cappuccino em pó, 01 variedade de suco, 01 variedade de suco DETOX, chocolate quente ou gelado, chá gelado, pães de queijo caseiro (03 unidades por pessoa) acompanhados de cream cheese e doce de leite, 02 variedades de sanduiche gourmet (1,5 unidades por pessoa), cupcake (01 unidade por pessoa), mini cookie (01 unidade por pessoa), salada de frutas individual.

Quantidade Mínima: 10 pessoas

Valor: R\$ 37,00 por pessoa, por período / até 30 minutos de exposição / sem reposição

Coffee Break Da Vovó

Café, leite, seleção de chás nacionais, cappuccino em pó, 01 variedade de suco, shake de leite (sabor a definir), chocolate quente ou gelado, chá gelado com limão, mini misto quente (01 unidade por pessoa), sanduiche de carne louca (01 unidade por pessoa), biscoito de polvilho (02 unidades por pessoa), suspiro colorido (01 unidade por pessoa), bolo gelado de coco (01 unidade por pessoa), rabanada assada (01 unidade por pessoa).

Quantidade Mínima: 10 pessoas

Valor: R\$ 37,00 por pessoa, por período / até 30 minutos de exposição / sem reposição * A escolha dessa opção deverá ser feita com até 05 dias de antecedência ao evento

Coffee Break Da Fazenda

Café, leite, seleção de chás nacionais, cappuccino em pó, 01 variedade de suco, shake de leite (sabor a definir), chocolate quente ou gelado, chá gelado com limão, biscoitos de queijo (02 unidades por pessoa), mini sanduiche de linguiça no pão francês (01 unidade por pessoa), torta de frango (01 fatia por pessoa), bombocado de milho (01 unidade por pessoa), casadinho de goiabada (02 unidades por pessoa), mix de doces – pé de moleque, doce de leite em corte, paçoca (01 unidade por pessoa no total)

Quantidade Mínima: 10 pessoas

Valor: R\$ 37,00 por pessoa, por período / até 30 minutos de exposição / sem reposição * A escolha dessa opção deverá ser feita com até 05 dias de antecedência ao evento

**** COMPLEMENTE O SEU COFFEE BREAK COM NOSSOS DELICIOSOS ADICIONAIS *****
Salada de frutas – acréscimo de R\$ 2,50 por pessoa (durante o coffee break)

Brigadeiro – acréscimo de R\$ 2,00 por pessoa (durante o coffee break) Mini Cookies – acréscimo de R\$ 2,50 por pessoa (durante o coffee break)

Duração do serviço de Coffee Break: até 30 minutos de exposição (sem reposição).

Por questões de segurança alimentar o tempo de exposição não poderá ser ultrapassado e não é permitida a retirada do hotel dos itens que não forem consumidos.

A composição do welcome coffee e coffee break poderá ser alterada se não confirmada com <u>48 horas</u> de antecedência.

ALMOÇO E JANTAR

Buffet do Chef - Opção 01

Entradas

Mix de folhas, salada de tomate, 03 saladas simples, 03 saladas compostas, tábua de queijos Pratos Principais

01 opção de carne branca (ave, suíno ou peixe)

01 opção de carne vermelha (contra filet, alcatra ou maminha)

02 guarnições (vegetais ou raízes), arroz branco OU arroz 07 grãos OU arroz integral,

feijão preto **OU** feijão carioca **OU** feijão branco OU grão de bico *NO ALMOÇO**

*Substituídos por 01 opção de sopa no jantar

01 opção de massa seca **OU** nhoque

Sobremesas

www.novotel.com/meetings



Frutas laminadas 01 tipo de pudim 03 opções de sobremesa.

Quantidade Mínima: 30 pessoas

Valor: R\$ 65,00 por pessoa / 02 horas de serviço

** Para hora adicional (corrida) acrescentar 50% no valor do pacote

Observações: Os menus deverão ser definidos com até 72 horas de antecedência, após este período ficarão sujeitos à confirmação.







» TAXA DE SERVIÇO

Não cobramos taxa de serviço em alimentos e bebidas nem ISS sobre o valor de sala.

» ACCOR HOTELS PREMIUM REWARDS



Quem faz eventos nos Hotéis Accor tem muitos motivos para comemorar ! O ACCOR HOTELS PREMIUM REWARDS é um programa de fidelidade business to business da rede AccorHotels presente em toda a América do Sul. A cada reserva de hospedagem ou de evento realizada, o participante acumula pontos que podem ser trocados por muitos

prêmios. Além disso, participantes do AccorHotels Premium Rewards também desfrutam de diversas vantagens em nossos hotéis e parceiros. A cada **USD 1 acumulado em hospedagem, Alimentos e Bebidas e locação de salas**, você ganha **1 ponto ACCOR HOTELS PREMIUM REWARDS**. Para mais informações e simulação de pontos acesse <u>premiumrewards.com.br</u> ou consulte a nossa Central de Atendimento pelo e-mail <u>premiumrewards@accor.com.br</u>.

» **EQUIPAMENTOS**

Equipamentos	Valor Unitário	Qde	Dias	Valor Total	
Tela 100"	R\$ 100.00	1	1	R\$	100.00
Porta banner	R\$ 50.00	2	1	R\$	100.00
Projetor HDMI	R\$ 400.00	1	1	R\$	400.00
			Total	R\$	600.00

O serviço de Equipamentos do Hotel é prestado pela empresa **ShowBiz Locação de Equipamentos e Eventos Ltda**. Optando por contratar os equipamentos com esta empresa, a despesa será inclusa na Nota Master do Hotel junto com as demais despesas do evento. Caso necessite de uma nota fiscal apenas para equipamentos, favor



informar o Departamento de Eventos do Hotel com até 05 dias de antecedência do evento. Para mais informações favor contatar Gustavo Venâncio (11) 2802-7079 ou (11) 97449-7079 ou gustavo@showbiz.com.br

» INTERNET/ TELEFONIA

Internet regular: R\$ 40,00 por ponto/dia/máquina, para conexão wireless.

R\$ 80,00 por ponto/dia/ máquina, para conexão a cabo*

* A estrutura montada no dia do evento será cobrada mesmo se não utilizada

Atenção: é vetado a utilização de Hubs ou qualquer tipo de equipamento para distribuição deste tipo de Internet.

Internet Dedicada: o fornecimento de internet dedicada é prestado pelo hotel. Consulte nossos valores especiais.

Telefonia: Oferecemos como cortesia 1 ramal telefônico para ligações internas. Toda ligação externa será cobrada conforme utilização. Caso haja solicitação de um segundo ramal, será cobrado um valor de R\$ 40,00 ramal/ dia mais ligações efetuadas.

» ESTACIONAMENTO

O serviço de Estacionamento é terceirizado e prestado pela **MULTIPARK** sendo a Nota Fiscal emitida pela própria empresa. Caso a empresa opte por lançar a despesa de estacionamento na nota fiscal do Novotel , o valor consumido será acrescentado 20% do total referente às taxas administrativas e impostos.

Pagamento Direto (por cada participante) ou

Pagamento Faturado (mínimo para faturamento: R\$ 200,00)

Período de 06 horas: R\$ 28,00 por veículo Período de 12 horas: R\$ 38,00 por veículo

Hora adicional: R\$ 8,00 por hora

Importante: o estacionamento de hospedes não constará na fatura de eventos pois será cobrado na conta do

hóspede.

»CONDIÇÕES GERAIS

FORMA DE PAGAMENTO:.

Para autorização de serviços extras durante o evento, será necessário pré-pagamento de 20% do valor total do mesmo para garantia OU pré-bloqueio em cartão de crédito via autorização de débito assinada.

Esta carta acordo garante o no-show e eventuais extras através de cartão de crédito ou pré-pagamento;

Este orçamento foi elaborado com base nas informações enviadas pelo cliente. Caso tenha alteração ou cancelamento de itens solicitados, os valores e condições sofrerão alteração e será enviada uma nova proposta.

Todos os valores pagos antecipados não serão devolvidos, sendo caracterizados como no-show e não sendo possível a reutilização do mesmo em próximos eventos.

Todos os pagamentos antecipados poderão ser realizados via depósito bancário ou cartão de crédito; **não** aceitaremos cheques.



No caso de pagamento em cartão de crédito, a ficha de autorização de débito em cartão deverá ser preenchida e assinada pelo titular do cartão de crédito, enviada juntamente com a cópia frente e verso do cartão e da cópia da identidade do titular.

A nota fiscal referente ao evento será única, caso sejam necessárias notas fiscais individuais, por serviço, o departamento de Grupos & Eventos deverá ser informado previamente.

A nota fiscal referente às hospedagens será individual, caso seja necessária uma única nota fiscal, o departamento de Grupos & Eventos deverá ser informado previamente.

MONTAGEM E SALAS DE EVENTOS

Definição das salas: os nomes das salas de eventos poderão ser reconfirmados 03 (três) dias antes do início do evento.

Exclusividade de Espaço: não garantimos a exclusividade do espaço de eventos quanto à utilização de empresas do mesmo segmento de atuação.

Montagem das Salas:

A utilização das salas para montagem, antes do período contratado, será autorizada de acordo com disponibilidade. O Hotel não reserva salas um dia antes para montagem em caráter cortesia. Caso seja necessário consulte nossa disponibilidade e valores.

A montagem das mesas é feita sem toalhas. Caso haja necessidade de montagem com toalhas, consultar disponibilidade de material antecipadamente com o departamento de eventos. Se houver danos, será cobrado o valor de R\$ 280,00/ por toalha.

A montagem da sala pelo cliente e o recebimento dos materiais do evento serão realizados pelo hotel sem ônus na véspera do evento, <u>após o término do evento do dia, até às 22h30</u>.

<u>A entrada no hotel será autorizada até as 21h30</u>. Após esse horário será cobrado <u>R\$ 500,00 por cada hora extra.</u> No dia do evento a montagem poderá ser feita <u>a partir das 07h00</u>, desde que comunicada ao hotel com antecedência mínima de 03 dias.

A desmontagem será realizada pelo hotel sem ônus após o término do evento do dia, <u>até às 22h30</u> . <u>A entrada no hotel será autorizada até as 21h30.</u> Após esse horário será cobrado <u>R\$ 700,00 por cada hora extra.</u>

A retirada dos materiais/equipamentos do evento deverão ser feitas pela(o) CONTRATRANTE. ou empresas terceirizadas contratadas por ele, imediatamente após o encerramento do mesmo.

O hotel não é responsável pela desmontagem de cenografia, equipamentos ou materiais de terceiros.

Durante as montagens e desmontagens os restos de materiais, entulhos, resíduos de cenografia deverão ser retirados pela empresa montadora e o espaço locado deverá ser devolvido nas mesmas condições que fora entregue. O hotel não dispõe de caçambas para lixo, ou coleta de lixo seletivo para atender os eventos.

Mudanças formato de sala: Caso haja alteração do layout já confirmado para o dia do evento, será concedido mediante disponibilidade e com cobrança de taxa à partir de R\$ 500,00.

O valor negociado refere-se ao horário estabelecido nesta Proposta. Ressaltamos que as salas poderão ser desmontadas caso tenhamos a necessidade de utilizá-las fora deste horário.

Os horários estipulados neste documento só poderão ser alterados se o hotel for consultado e houver disponibilidade.

Após o horário contratado a tolerância será de 30 minutos para permanência em sala. Após este tempo será cobrado o valor de 50% do valor de sala, a cada hora adicional. Recebimento de materiais: somente no departamento de eventos de segunda a sexta-feira das 08:00 as 18:00. Não armazenamos qualquer tipo de material.

O hotel **não dispõe de depósito** destinado para armazenar materiais em grande quantidade.

O hotel **não dispõe de staff para serviço de carregadores**, caso solicitado com aviso prévio o Hotel poderá terceirizar este tipo de serviço e o valor repassado ao cliente.

Não é permitido pregar, pendurar, pintar ou colar quaisquer objetos nas paredes e tetos das dependências do Centro de Convenções, Restaurantes e áreas comuns do hotel. Em caso de desrespeito a esta norma, será cobrada uma taxa de R\$ 1.500,00 por parede/ teto danificado. Os banners, cartazes, black lights, produtos, faixas



e stands deverão possuir estrutura própria, sendo proibido as amarrações ou apoios nas paredes, forros ou rede de "sprinklers" existentes.

Por medidas de segurança é proibida a utilização de fumaça e show pirotécnico nas áreas de eventos. Pedimos a gentileza de informar as empresas terceirizadas contratadas a fim de evitar quaisquer transtornos durante a montagem e execução do evento.

Não é permitido o uso de máquinas de bolinhas de sabão, papéis picados, pétalas, chuva de arroz ou similares nas áreas de eventos. Em caso de desrespeito a esta norma, será cobrada uma taxa de R\$ 1.500,00.

Não é permitida montagem de stands e mesas de credenciamento e a instalação de banners nas áreas sociais do hotel (lobby, foyer, etc) ou a instalação de cenários e equipamentos audiovisuais em frente às saídas de emergência das salas.

É proibido fumar nas dependências do hotel (Lei Estadual 13.541/09).

Os hidrantes, extintores, saídas de emergências e detectores de fumaça deverão permanecer totalmente livres de qualquer montagem ou similares.

O Novotel não se responsabilizará pela eventual falta de cadeiras ou por espaço físico insuficiente, ou ainda por atraso em serviços e problemas de qualquer espécie que sejam decorrentes da presença de participantes acima do número informado previamente pela(o) CONTRATRANTE.

APRESENTAÇÕES MUSICAIS/ ARTÍSTICAS

O Novotel Jaraguá deverá ser informado e consultado previamente para qualquer apresentação musical ou artística. O hotel reserva-se no direito de vetar qualquer apresentação que possa prejudicar outros eventos ou hóspedes do hotel. Todos os equipamentos utilizados deverão ser informados para que o hotel possa verificar a possibilidade de montagem. Consulte o departamento de eventos em caso de dúvidas.

Direitos Autorais (ECAD): Caso o evento tenha qualquer tipo de apresentação musical (ao vivo ou mecânica), o pagamento da taxa do ECAD (Escritório Central de Arrecadação e Distribuição – direitos autorais) é obrigatória e de responsabilidade do cliente. O pagamento deverá ser efetuado até 7 dias antes do evento. O comprovante deste deverá ser encaminhado ao hotel pelo cliente com, no mínimo, 05 dias de antecedência ao evento e entregue ao Assistente de Eventos. Caso a taxa não seja paga, o evento poderá ser interrompido. Para mais informações favor consultar o ECAD - 11 3287 6722 ou www.ecad.org.br.

RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

Qualquer dano causado às dependências do hotel durante o evento será de responsabilidade do contratante, devendo o mesmo ressarcir o hotel de eventuais prejuízos.

Objetos e/ou equipamentos danificados ou desaparecidos nas dependências do hotel, cuja entrada não tenha sido registrada pelo Departamento de Segurança ou cuja guarda não esteja sob responsabilidade da Coordenação de Eventos, são de inteira responsabilidade do contratante.

ALIMENTOS E BEBIDAS

A definição de acomodação do grupo para almoço/ jantar é responsabilidade do Novotel Jaraguá, podendo ser realizado no próprio Restaurante Jaraguá, Restaurante 365 ou em salas, mediante disponibilidade e sem prévio aviso.

A contratação de serviços adicionais de Alimentos e Bebidas e a escolha dos menus deverão ser feitas com no máximo 72 horas úteis de antecedência evento. Após este período os serviços ficarão sujeitos à confirmação e poderão ter a composição alterada.

Coffee Breaks e Coquetéis são servidos no Foyer próximo à sala locada, espaço oferecido em caráter cortesia. Favor informar se há interesse em locação de sala privativa para realização destas funções, pois o foyer é uma área em comum a todas as salas do Centro de Convenções.



Não é permitida a entrada de Alimentos e Bebidas externos. Todos os serviços de alimentos e bebidas deverão ser contratados e consumidos do hotel sendo os mesmos servidos para consumo durante o evento, não podendo ser disponibilizados para viagem por questões de segurança alimentar.

Nossos valores estão sujeitos a alterações de acordo com a mudança econômica do país.

Adriana Fraga
Grupos e Eventos
Novotel Jaraguá SP Conventions