


DATA: 13/06/2024	
EMPRESA: IL Campanario CONTATO: VIRGINIA FERNANDES. NOME DO EVENTO: ENCONTRO ELETROBRAS 2024 NOME DA CONTA: 12609 - ELETROBRAS	
	
DATA DA MONTAGEM: 12/06 HORÁRIO DE INICIO DO EVENTO: 13H LOCAL: LEONARDO DA VINCI	QUANTIDADE DE PESSOAS: 120 PAX FORMATO: Dia 13 em arena, laterais com mesas e meio só cadeiras. No horario do coffe retirar mesas e colocar no fundo da sala
ORDEM DE SERVIÇO GERAL	
RECEPÇÃO	FINANCEIRO
- Direcionar para a sala LEONARDO DA VINCI. - Chegada prevista de 100 UH's (via CENTRAL DE RESERVAS) - Entrega de brinde nos quartos no dia 13/06 entre as 13:00 e 15:00. - Serviço de mensageiro na sala OFFICE no dia 14/06, vão realizar o check-out e deixar as malas na OFFICE até após o almoço 15:00.	- 50% DO VALOR PAGO ANTECIPADAMENTE - SALDO DEVEDOR SERÁ FATURADO (ANALISE DE CREDITO APROVADA PELO FINANCEIRO)
A&B	GOVERNANÇA
11:30 AS 13:30 – ALMOÇO LA FONTANA – PREVISTO 50 PAX Cardapio em anexo, seiço por ADESAO. Cobrar direto pax VALOR POR PESSOA: R\$ 90.00 + 10%	- Verificar reposição de álcool gel. - Limpeza e organização da sala, carpete, vidros, portas, janelas, lixeiras, varandas, cortinas e blackouts. - Deixar sempre uma lixeira de apoio. - Aplicar odorizador de ambiente
13:00 – SERVIÇO DE SALA – 120 PAX – LEONARDO DA VINCI 80X agua em lata sem gas R\$ 7,00 + 10% 40X agua em lata com gas R\$ 7,00 + 10% 01x maquina de café 5l R\$ 150,00 + 10% LANÇAR NA CONTA: 12609 – ELETROBRAS	EQUIPAMENTOS
15:15/15:45 – COFFEE CASTIGLIONE – 120 PAX – FOYER LEONARDO Café; Leite integral; Chás e infusões; Achocolatado em pó; Suco de laranja natural; Água aromatizada ou Água mineral; Petit four (500g); Mini sanduíches (1 sabor); Bolo artesanal (1 variedades); Pão de queijo; Salada de frutas. VALOR R\$45,00 + 10% - LANÇAR NA CONTA: 12609 – ELETROBRAS	- EQUIPAMENTOS CONTRATADOS COM A EMPRESA GIGA (MONTAGEM DIA 12/06/2024)
18:30/21:30 – COQUETEL DAVANTI – 130 PAX – LA FONTANA CARDAPIO EM ANEXO. R\$139,00 + 10% - LANÇAR NA CONTA: 12609 – ELETROBRAS	MONTAGEM
18:30/21:30 – OPEN BAR BIRRA – 120 PAX – LA FONTANA OPEN BAR BIRRA Duração de 2 horas, para cada hora adicional será cobrado 30% do valor Limite de 3 horas extras. Refrigerante (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná e Guaraná Zero) Água Mineral (Água com Gás e Água sem Gás) Suco Natural (Laranja) Cerveja (Long Neck) R\$72,00 + 10% - LANÇAR NA CONTA: 12609 – ELETROBRAS	VIRADA DE SALA DIA 13/06 NO HORARIO DO COFFEE, RETIRAR AS MESAS DA LATERAL E COLOCAR NO FUNDO DA SALA. VIRADA DE SALA PARA O DIA 14/06 EM ARENA COM MESAS PARA 120 PESSOAS, USAR O INTERVALO DAS MESAS.
	INFORMAÇÕES GERAIS
	- PERFIL DO PUBLICO: DIRETORES E REPRESENTANTES COMERCIAIS DA ELETROSUL. - EVENTO INICIA AS 13H. - NO DIA 13 A EMPRESA PROMOBELLA TERÁ UM HELP DESK NA RECEPÇÃO, AO LADO DA CONCIERGE.

DATA: 14/06/2024

EMPRESA: IL Campanario
CONTATO: VIRGINIA FERNANDES.
NOME DO EVENTO: ENCONTRO ELETROBRAS 2024
NOME DA CONTA: 12609 - ELETROBRAS



DATA DA MONTAGEM:
HORÁRIO DE INICIO DO EVENTO: 8H
LOCAL: LEONARDO DA VINCI

QUANTIDADE DE PESSOAS: 98 PAX
FORMATO: MESAS REDONDAS
CONTATO HOTEL: EVENTOS

ORDEM DE SERVIÇO GERAL	
RECEPÇÃO	FINANCEIRO
<ul style="list-style-type: none">- Direcionar para a sala LEONARDO DA VINCI.- Chegada prevista de 100 UH's (via CENTRAL DE RESERVAS)- Entrega de brinde nos quartos no dia 13/06 entre as 13:00 e 15:00.- Serviço de mensageiro na sala OFFICE no dia 14/06, vão realizar o check-out e deixar as malas na OFFICE até após o almoço 15:00.	<ul style="list-style-type: none">- 50% DO VALOR PAGO ANTECIPADAMENTE- SALDO DEVEDOR SERÁ FATURADO (ANALISE DE CREDITO APROVADA PELO FINANCEIRO)
A&B	GOVERNANÇA
<p>07:45 – SERVIÇO DE SALA – 120 PAX – LEONARDO DA VINCI</p> <p>80X agua em lata sem gas R\$ 7,00 + 10%</p> <p>40X agua em lata com gas R\$ 7,00 + 10%</p> <p>01x maquina de café 5l R\$ 150,00 + 10%</p> <p>LANÇAR NA CONTA: 12609 – ELETROBRAS</p> <p>-----</p> <p>10:30/11:00 – COFFEE CASTIGLIONE – 120 PAX – FOYER LEONARDO</p> <p>Café; Leite integral; Chás e infusões; Achocolatado em pó; Suco de laranja natural; Água aromatizada ou Água mineral; Petit four (500g); Mini sanduíches (1 sabor); Bolo artesanal (1 variedades); Pão de queijo; Salada de frutas.</p> <p>R\$45,00 + 10% - LANÇAR NA CONTA: 12609 – ELETROBRAS</p> <p>-----</p> <p>12:30/15:00 – BUFFET BRAVO – 120 PAX – R\$160,00 + 10% – LA FONTANA</p> <p>- CARDAPIO EM ANEXO.</p> <p>- BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS AO CONSUMO.</p> <p>LANÇAR NA CONTA: 12609 – ELETROBRAS</p>	<ul style="list-style-type: none">- Verificar reposição de álcool gel.- Limpeza e organização da sala, carpete, vidros, portas, janelas, lixeiras, varandas, cortinas e blackouts.- Deixar sempre uma lixeira de apoio.- Aplicar odorizador de ambiente
	EQUIPAMENTOS
	<p>- EQUIPAMENTOS CONTRATADOS COM A EMPRESA GIGA (MONTAGEM DIA 12/06/2024)</p>
	MONTAGEM
	<p>DIA 14/06 EM ARENA COM MESAS PARA 120 PESSOAS, USAR O INTERVALO DAS MESAS.</p>
	INFORMAÇÕES GERIAS
	<ul style="list-style-type: none">- PERFIL DO PUBLICO: DIRETORES E REPRESENTANTES COMERCIAIS DA ELETROSUL.- EVENTO INICIA AS 13H.- NO DIA 13 A EMPRESA PROMOBELLA TERÁ UM HELP DESK NA RECEPÇÃO, AO LADO DA CONCIERGE.

ALMOÇO DIA 13/06 - ADESÃO
VALOR POR PESSOA: R\$ 90.00 + 10%

Gard Manger

Salada carprese
Salada de folhas
Antepastos e pães variados
Carpachio de abobrinha marinada
Pesto de manjeriço

Buffet Quente

Arroz Branco
Risoto de tomate fresco, abobrinha e pesto de rúcula
Batata Assada com bacon
Legumes ao forno
Massa na manteiga
Ragu de carne
Peixe grelhado ao vinagrete

Sobremesa

Cheese Cake de Goiabada
Pave Dueto de chocolate
Mousse de coco com abacaxi

COQUETEL DAVANTI DIA 13/06

DURAÇÃO: 2 HORAS.

VALOR POR PAX – 139,00 + 10%

ESTAÇÃO DE ANTEPASTOS

1. VITELLO TONNATO – ROAST BEEF CREME DE ATUM E ALCAOARRAS.
2. CARPACCIO DE BERINJELA DEFUMADA COM PESTO.
3. TERRINE DE PERNIL E TOSCANA COM CHUTNEY DE ABACAXI.
4. SALADA AMALFITANA – GOMOS DE LARANJA, MIX DE FOLHAS, GOMOS DE TOMATE, ALCAPARRAS E TOMATES SWEET.
5. SALADA PANZANELA – PÃO TOSTADO, TOMATES SWEET, AZEITONAS PRETAS, MANJERICÃO, CEBOLA ROXA E ALHO ASSADO.
6. SALADA CAPRI.
7. CAPONADA.
8. MIX DE PÃES.

9. MIX DE QUEIJOS.
10. MIX DE FRUTAS FRESCAS.
11. OSTRAS GRATINAS.

ESTAÇÃO PRINCIPAL

1. TAGLIATTA DE MANZO AU OLIO DE OLIVA E ROSMARINO.
2. PESCE ALLA LIGURE – BATATAS, TOMATES SWEET GRAPE, ALHO E VINHO BRANCO.
3. POLLO ALLA CACCIATORE – COGUMELOS E ERVAS.
4. RAVIOLI DE CARNE COM MOLHO QUATTRO FORMAGGI.
5. PATATE IN CROSTINI I ROSMARINO.
6. POLENTA BRUSTOLADA COM FORMAGGIO.
7. LASANHA DE BERINJELA E RAGOUT DE CARNE.
8. RISOTO DE MANZO (MIGNON) I GORGONZOLA.
9. RISOTO DE CAMARÕES E TOMATES SWEET GRAPE.
10. PENNE COM MOLHO ALLA MATRICIANA
11. PENNE COM MOLHO FUNGHI E GAMBERI
12. SPAGHETTI COM RAGOUT DE LINGUIÇA

SOBREMESAS

1. TIRAMISU.
 2. PALHA ITALIANA.
 3. CREME BRULÉ.
 4. TORTA DE GOIABA.
 5. TORTA DE CHOCOLATE.
 6. MIX DE FRUTAS COM IORGUTE GREGO E MEL.
 7. BANANA CARAMELIZADA COM CALDA DE MARACUJÁ E CREME DE CHOCOLATE BRANCO.
-

BUFFET BRAVO DIA 14/06

Estação de antepastos e saladas

1. Mix de folhas frescas
2. Endívias com nozes e gorgonzola
3. Caesar salad com camarões
4. Salada caprese
5. Lâminas de cenoura no azeite e ervas aromáticas
6. Brócolis crocantes – flor de sal
7. Tabule
8. Alcachofras marinadas
9. Roast beef com brotos de rúcula e mostarda
10. Ceviche de peixe, polvo e camarões
11. Caponata
12. Conservas de legumes
13. Ostras frescas
14. Mix de queijos
15. Mix de frutas

PRINCIPAIS

1. Pato confit com redução de laranja
2. Salmão selado e assado com legumes da estação
3. Filé de olhete sobre molho de moqueca

ACOMPANHAMENTOS

1. Arroz branco
2. Arroz negro com castanhas
3. Farofa de feijão vermelho
4. Caldinho de lentilha
5. Risoto de frutos do mar
6. Gnocchi na manteiga e sálvia
7. Molho de pomodoro
8. Molho de quatro queijos
9. Legumes na manteiga de limão
10. Creme de mandioquinha com laranja

SOBREMESAS

- 1.Mousse de chocolate
 - 2.Creme brulé
 - 3.Torta de frutas vermelhas
 - 4.Pudim de leite
 - 5.Salada de frutas com iogurte e mel
- R\$160,00+10% por pessoa

R\$160,00+10% por pessoa

Tempos e Movimentos - Evento Convenção de Vendas								
12 a 14 de Junho de 2024								
(quarta a sexta-feira)								
Momento	Data	Horário	Serviço	Fornecedor	Responsável	Telefone	Observação	Especificações
Montagem	Início Montagem 12/jun							
	11/06/2024 (terça-feira)	10:00	Retirada Placas	Arte MÁXIMA	Renan / Promobella	47 9928-5233	Retirar uma placa de homenagem na loja.	01 placa média em aço inox com capa preta
		10:30	Retirada Brindes	Magnífico Brindes	Renan / Promobella	47 9928-5233	Retirar na Transportadora - Av:Jucelino kubitsckek de Oliveira III Floripa /Sc	130 agendas com canetas envelopadas num papel preto
		11:00	Retirar Camisetas	Eletrosul	Renan / Promobella	47 9928-5233	Retirar camisetas na sede	Retirar camisetas na sede
		11:15	Retirar Led Luminoso	Eletrosul	Renan / Promobella	47 9928-5233	Retirar na se da eletrosul com o Vicente o led luminoso	Luminoso com a marca a Eletrobras (que usamos na festa)
		16:00	Entrega da Bala	Balas Dalvas	Renan / Promobella	47 9928-5233	Dalva entregará as balas na ACATE para nossa equipe	4 kg de pacote de bala da dalva 48 9992-4503
	12/06/2024 (quarta-feira)	12:00	Montagem da sala	GIGA	Alvaro	48 8421-7376	Montagem da sala 02 do hotel conforme visita técnica	Imprimir proposta
		14:00	Retirada camisetas	Eletrosul	Ricardo e Ana		Retirar camisetas na Eletrosul com o Ricardo ou a Ana para montar o kit	camisetas para distribuir nos quartos (onde o pessoal do hotel fará distribuição no dia 13/junho) A Aline da comunicação deixara um modelo pronto para seguirmos (retirar também lista com os nomes e tamanhos de cada participante com a Ana)
		17:00	Instalação do Banner Recepção e auditorio	KAROL	Karol	48 8421-7376	02 lonas para backdrop	Instalar primeiro da sala 02 e depois da recepção
		18:00	Encerramento da Montagem e teste do som e luz	Promobella	Renan / Promobella	47 9928-5233	Verificar layout	Testar tudo e deixar tudo organizado para manhã seguinte

	13/06	07:30	Chegada produtora	Promobella	Renan e Ane	47 9928-5233		
		08:00	Teste das telas do RH	Promobella	Renan e Ane	47 9928-5233	combinamos com a MICHELE de ela estar neste horário para ver as dinâmicas e testar sonorização	
		08:30	Chegada Recepcionista	Promobella	Renan e Ane	47 9928-5233	Ficará na recepção do hotel para fazer check e entrega dos brindes para participantes	
		10:30	Montagem do happy hour	GIGA	Alvaro	48 8421-7376		
		10:30	Montagem do happy hour	Florivette	Ivette	48 9982-0715	Backdrop Happy Hour	Fará um backdrop com madeira, plantas verdes e com a logo da eletrobras
		11:30	ALMOÇO VP's				Hotel questionou quantas pessoas irão almoçar para já deixar reservado o restaurante	Reservar Mesa para VPs no restaurante, pra 10 pessoas as 11:00
		12:30	Equipe de sonorização	GIGA	Alvaro	48 8421-7376	Deixar tudo ok, transmissão, telas e outros itens	
		12:45	Recepcionista e time Promobella na sala	Promobella	Renan e Ane	47 9928-5233	equipe já pronta para receber os participantes	
		13:00:00 às 13:30	Recepção dos participantes		Promobella	47 9928-5233	Recepção dos participantes	
		13:30 - 14:00 (30 min)	ABERTURA	Importância do time, resiliência, entregas, possibilidade de carreira LP em empresa privada, nova cultura, etc.	Italo			
DIA DO EVENTO (quinta e sexta-feira)	14:05 - 14:55 (50 min)	PALESTRA	Conectando com Gente Estratégia e Cultura	José Renato Domingues Paulo Roberto Souza Cristiane Brito Giovanna Poladian				
	15:15 - 15:45	NETWORKING	Coffee Break					
	15:15	RETIRAR PRANCHÕES	Promobella e Hotel	Renan e João	47 9928-5233	Retirar os pranchões para dinamica		
	15:45 - 16:30	PALESTRA	Ativação da Cultura (propósito e valores)	Bia/ Virginia e André				
	16:30 - 18:00	PALESTRA E DINAMICA	Construção Time	Michele Spolador / Virginia e André				
	17:00	Happy hour OK	Promobella e Hotel	Renan e João	47 9928-5233	Deixar tudo ok para receber convidados	alinhar com hotel e toda equipe para verificar se está tudo certo	
	17:45	Chegada do trio	ACUSTICA DO BEM	-Henrique Soares	48 9963-1373	Chegada da equipe Acustica Bem	Trio (alinhar músicas)	
	18:00	ENCERRAMENTO	Fechamento Nossa Energia vem das pessoas	Italo, Virginia / Andre Millions				
	18:45	Mudança de Layout SALA 02	Promobella e Hotel	Renan e João	47 9928-5233	Deixar layout pronto para o dia 14/junho	Colocar todos os pranchões para os 130 lugares	
	18:30 às 21:30	NETWORKING	Happy hour	Homenagem Alceu Convidar Diretoria CGT Eletrosul				
22:00	Encerramento							
22:30	Desmontagem Giga e Músicos	GIGA E MÚSICOS	Alvaro e Henrique	48 9963-1373				
23:00	Encerramento evento time Promobella	PROMOBELLA	Renan	47 9928-5233				

		Promobella		dia do EVENTO 14/jun				
14/06	07:00	Chegada produtora	Promobella	Renan e Ane	47 9928-5233			
	07:15	Chegada Recepcionista	Promobella	Renan e Ane	47 9928-5233	Ficará na recepção da chapalaria		
	08:00 - 8:15	ABERTURA	Boas vindas e programação do dia	Virgínia e André				
	08:15 - 09:00	PALESTRA	Estratégia Comercial: Estrutura e Metas (CMC e CMP)	Virgínia e André				
	09:00 - 10:00	PALESTRA	Produtos e Certificados	Ricardo Barbi				
	10:00 - 10:30	PALESTRA	Marketing	Isabel				
	10:30 - 11:00	NETWORKING	Coffee Break					
	11:00 - 11:30	PALESTRA	Digitalização	Flávia				
	11:30 - 12:30	PALESTRA	Eletificação (gestão da demanda + e-mobilidade + e- combustíveis)	Saul				
	12:30	ENCERRAMENTO	Encerramento	Italo				
	12:45	Serviço de almoço	Hotel					
	13:15:00 às 14:45	TEMPO DE ALMOÇO						
15:00	Encerramento check out							
Desmontagem 14/06								
Desmontagem 14/06	14/06	12:00	Desmontagem equipe sonorização	GIGA	Alvaro	48 8421-7376		
		16:00	Desmontagem e organização salão	PROMOBELLA	Renan	47 9928-5233		
FECHAMENTO EVENTO 20/06								
Fechamento Evento	20/06	19h	Coleta de NFs fornecedores do evento	Promobella	Ane	47 999068366	Atualizar palhinha de fechamento e enviar NF para Camilla e Aline	