



A
Prefeitura Municipal de Buriti

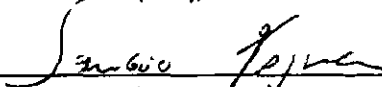
O valor da Proposta de Preço referente aos serviços discriminados em anexo é de R\$ 354.392,00 (trezentos e cinquenta e quatro mil trezentos e noventa e dois reais).

Todos os tributos, custos e despesas incidentes, seja a qual for o seu título ou natureza (impostos, taxas, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas, transportes e quaisquer outros), serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo os serviços ser fornecidos sem quaisquer ônus adicionais.

A Descrição detalhada dos serviços, encontram-se discriminados em anexo.

Prazo de validade da proposta: 60 (sessenta) dias corridos.

São Luís (MA), 11 de Abril de 2018


Orienta Consultoria Comércio e Serviços Ltda.

Sergio Tajra Vasconcelos
Engenheiro Civil
CPF: 774.153.613-34
CI: 353462950 SSP/MA
Sócio-Gerente



ANEXO I

LOTE I - ESTRUTURA				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTD	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
1	Espaço para reunião, Climatizado ou não, com sanitários, com área para eventos, com capacidade para, no Mínimo, 200 pessoas. E, que tenha documentação para reunião de público.	2	3.350,00	6.700,00
2	Espaço para reunião, climatizado ou não, com sanitários, com área para eventos, com capacidade para, no mínimo, 300 pessoas. E, que tenha documentação para reunião de público.	2	3.180,00	6.360,00
3	Púlpito em madeira ou acrílico com suporte para microfone e para água.	2	248,00	496,00
4	Balcão de credenciamento, com prateleiras e testeira com iluminação.	2	448,00	896,00
5	Toalha de mesa branca ou colorida, conforme especificação da CONTRATANTE, para a mesa diretora.	3	30,00	90,00
6	Televisão, mínimo de 42", com suporte.	4	210,00	840,00
7	Aparelho leitor de DVD/ Blue Ray	3	249,00	747,00
8	Filmagem médio porte, com uso mínimo de 02 câmeras, cabeamento, e edição de toda filmagem inclusos.	3	905,00	2.715,00
9	Sonorização de evento de médio porte, para cobertura de evento com no mínimo 300 pessoas, partir de com fornecimento de todos os equipamentos, caixas de som, equipamentos técnicos e microfones, acompanhados de técnico(s) especializado(s) para a sua utilização.	5	792,00	3.960,00
10	Tenda 10x10m, instalada, para proteção e estrutura necessária.	5	600,00	3.000,00
11	Tenda 4x4m, instalada, para proteção e estrutura necessária.	7	234,00	1.638,00
12	Banheiro químico (10 und.)	10	78,00	780,00
13	Atração musical de pequeno Porte para eventos no local. Com serviços de DJ, Palco e Estrutura completa.	1	17.000,00	17.000,00
14	Atração musical de médio Porte, para eventos no local. Com serviços de DJ, Palco e Estrutura completa.	2	32.000,00	64.000,00
15	Banda de grande porte para eventos no local. Com serviços de DJ, Palco e	1	54.300,00	54.300,00

Rua das Laranjeiras, nº 03, Quadra nº 57, Jardim Renascença, CEP 65.075-250 - São Luís/MA
CNPJ: 11.709.184/0001-80 Inscrição Estadual: 123288690
Fone/Fax: (98) 31993597/32358107/99927358/988790343
e-mail: orientaservicos@gmail.com/comercialorienta@outlook.com



Estrutura completa.			
TOTAL LOTE I			163.522,00

LOTE II – DECORAÇÃO E SERVIÇOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTD	VALOR UNT.	VALOR TOTAL
1	Decoração temática de acordo com os eventos a serem realizados por esta Prefeitura.	1	12.000,00	12.000,00
2	Arranjo com flores naturais para mesa principal.	1	500,00	500,00
3	Arranjo floral para centro de mesas, ornamentado com flores naturais.	20	100,00	2.000,00
4	Coordenador de eventos, com experiência comprovada no planejamento e organização de grandes eventos, sujeito à prévia aprovação pela CONTRATANTE, com a responsabilidade de prestar assessoria prévia e de acompanhar e orientar o contingente alocado pela CONTRATADA, controlar horários, resolver imprevistos e corrigir situações adversas, de forma a garantir o perfeito desenvolvimento das atividades, em regime de dedicação exclusiva durante a realização dos eventos. Esse profissional deverá acompanhar de forma presencial todo o evento, inclusive em sua fase de planejamento.	1	1.200,00	1.200,00
5	Secretária Profissional, capacitado para preparo de lista de convidados, montagem de lista de pré-inscritos, cadastramento, preparo e tabulação de questionários de avaliação e preparo de lista e emissão de certificados para os participantes.	4	210,00	840,00
6	Mestre de Cerimônias, com experiência comprovada. Deverá conduzir a abertura dos eventos e quando solicitado, CONTRATANTE. O profissional deverá possuir desenvoltura e experiência para a apresentação de eventos, com conhecimento de normas do Cerimonial Público, possuir características de improvisador, ter segurança e conhecer bem os passos do evento, ter cuidado com a aparência, discrição e sobriedade, postura correta e trajar roupas bem	1	450,00	450,00



	talhadas e discretas.			
7	Garçon/Garçonete, profissional experiente, dinâmico, devidamente trajado com roupa clássica para atender com presteza às solicitações de autoridades, convidados e demais participantes do evento.	20	112,00	2.240,00
8	Toalha de mesa Branca ou colorida, conforme especificação da CONTRATANTE, com qualidade e acabamento superior a ser colocadas sobre as mesas durante o almoço/jantar.	80	18,00	1.440,00
9	Conjunto de Mesas com 06 Cadeiras de plástico com forro, para convidados das mesas adjacentes, em plástico com certificação e normas Inmetro.	100	22,00	2.200,00
10	Conjunto de Mesas com 08 Cadeiras de plástico com forro, para convidados das mesas adjacentes, em plástico com certificação e normas Inmetro.	100	20,00	2.000,00
11	Cadeira de plástico branca tipo buffet bistrô reforçada com pés de borracha para não escorregar no piso liso.	100	6,00	600,00
12	Apresentações artísticas.	10	1.500,00	15.000,00
TOTAL LOTE II				40.470,00

LOTE III – ALIMENTAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Coffee break matutino para 200 pessoas, devendo atender no mínimo a seguinte sugestão: Bebida: Café com e sem açúcar, água, chá em sachê (03 sabores), suco natural da fruta ou industrializado líquido não gaseificado em caixa de 1 lt, (laranja, abacaxi, caju, goiaba, pêssego, manga, uva e maracujá) tradicional e light, água mineral, leite com chocolate em pó. Comida: pão de queijo, enroladinho de queijo com coco, biscoito de queijo, rosquinhas diversas, bolo de chocolate com calda de chocolate, bolo de fubá, bolo de cenoura com calda de chocolate, mini sanduíche de pão brioche, mini americano, enroladinho de salsicha, salada de fruta.	3	5.800,00	17.400,00



2	Coffee break vespertino para 200 pessoas, devendo atender no mínimo a seguinte sugestão: Bebidas: Café com e sem açúcar, chá em sachê (03 sabores), água mineral (com e sem gás), Refrigerante de boa qualidade (cola e guaraná normal e light), Suco natural da fruta ou industrializado líquido não gaseificado em caixa de 1 lt, (laranja, abacaxi, caju, goiaba, pêssego, manga, uva e maracujá) tradicional e light. Comida: coxinha com catupiry quibe com catupiry, enroladinho de queijo, enroladinho de salsicha, empadinha de frango, empadinha de palmito, empada de massa podre de camarão, empada de massa podre de bacalhau, empada de massa podre de palmito, risole de milho, risole de presunto e queijo, esfirra de carne, esfirra de queijo, esfirra de frango, bolinha de queijo, bolinho de bacalhau, pastel de carne, pastel de queijo, pastel de camarão, pastel napolitano, croquete de carne, croquete de frango, croquete de bacalhau, sanduíches com pasta de queijo e presunto (pão integral ou sírio), mini pizza (vários sabores).	3	6.400,00	19.200,00
3	Bolo de aniversário 10 kg	3	400,00	1.200,00
4	Buffet para Festa Junina: 200 pessoas Entrada devendo atender no mínimo a seguinte sugestão: Churrasquinhos variados; Pamonhas (sal, doce e à moda); Milho cozido; Cachorro quente; Pipoca; Caldos: Caldo de feijão com bacon; Caldo de frango com milho verde; Cheiro verde; Torradas. Doces: Pé de moleque; Canjica; Amendoim torrado; Algodão doce; Maçã do amor; Paçoca; Arroz doce, Mané Pelado. Doces: Pé de moleque; Canjica; Amendoim torrado; Algodão doce; Maçã do amor; Paçoca; Arroz doce, Mané Pelado. Bebidas: Refrigerantes: cola normal, cola zero, guaraná normal e guaraná zero; Suco natural da fruta e/ou industrializado líquido, não gaseificado e embalado em caixinhas de 1 lt. (laranja, abacaxi, caju, goiaba, pêssego, manga, uva e maracujá normal e light); Água mineral	1	11.700,00	11.700,00



	(com e sem gás); Quentão			
5	<p>Almoço/Jantar (200 pessoas) Entrada: Mesa de frios completa com queijos variados, presunto, chester, lombinho canadense, salaminho italiano, quibe cru, patês variados, pães variados, ovo de codorna, palmito, azeitonas variadas, tomate seco, legumes em conservas, frutas e etc.; Comidinhas diversas; Salgados (fritos, assados, folheados); Canapés diversos; Almoço/Jantar: 02 tipos arroz (a decidir), filé ao molho (a decidir), frango (a decidir), 02 massas (a decidir), salada imperial (tomate seco, palmito, alface americana, agrião, rúcula, ervilha fresca e 02 frutas da estação); Almoço/Jantar: 02 tipos arroz (a decidir), filé ao molho (a decidir), frango (a decidir), 02 massas (a decidir), salada imperial (tomate seco, palmito, alface americana, agrião, rúcula, ervilha fresca e 02 frutas da estação); Sobremesa: Sorvete com caldas (sabor a escolher); frutas da estação, Buffet de doces (pavês, e mousses); Bebidas: Suco natural da fruta ou industrializado líquido não gaseificado em caixa de 1lt (laranja, abacaxi, caju, goiaba, pêssego, maga, uva e maracujá normal e light), Refrigerante de boa qualidade (cola e guaraná normal e light), e água mineral (com e sem gás).. preparo e tabulação de questionários de avaliação e preparo de lista e emissão de certificados para os participantes.</p>	3	17.600,00	52.800,00



6	<p>Almoço/Jantar tipo Churrasco: (400 pessoas) Entrada: Mesa de frios completa com queijos variados, presunto, chester, lombinho canadense, salaminho italiano, quibe cru, patês variados, pães variados, ovo de codorna, palmito, azeitonas variadas, tomate seco, legumes em conserva, frutas e etc.; Salgados (fritos, assados, folheados); Almoço/Jantar: 2 tipos de arroz; Feijão tropeiro; Salada; Mandioca; Farofa; Torresmo; Batata frita; Banana a milanesa; Serviço volante (arroz a piemontesa, arroz carreiro). Carnes assadas diversas (picanha, picanha ao alho, frango coxa e sobrecoxa, fraldinha, lombo, cupim em bola e fatiado, alcatra, maminha, contrafilé, coração, "baby bife", frango com bacon, chester, lingüiça de frango, e toscana, salsicha recheada, carneiro (pernil e costela), costela bovina, filé e frango grelhado, carne de sol, coração de frango e etc.). Sobremesa: Sorvete com caldas (sabor a escolher); Mousses (sabor a escolher); Pavês (sabor a escolher); frutas da estação; Bebidas: Refrigerantes: cola normal, cola zero, guaraná normal e guaraná zero; Suco natural da fruta e/ou industrializado líquido, não gaseificado e embalado em caixinhas de 1 lt. (laranja, abacaxi, caju, goiaba, pêssego, manga, uva e maracujá); Água mineral (com e sem gás)</p>	2	13.500,00	27.000,00
---	---	---	-----------	-----------



7	Coquetel com serviço volante e mesas de apoio, material de qualidade compatível com o evento, com garçons para atendimento devidamente uniformizados. Bebidas: coquetel de frutas sem álcool, Suco natural da fruta ou industrializado líquido não gaseificado em caixa de 1lt (laranja, abacaxi, caju, goiaba, pêssego, manga, uva e maracujá, sabores normal e light), gelo, Refrigerante de boa qualidade (cola e guaraná normal e light), e água mineral (com e sem gás), todos servidos em copos de vidro. Cardápio padrão: pelo menos 10 (dez) tipos dos itens abaixo discriminados: canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, miniquiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícia de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry, pastel folhado (diversos sabores), empada de massa podre de camarão, empada de massa podre de bacalhau, empada de massa podre de palmito.	2	6.800,00	13.600,00
8	Água mineral, garrafa de 500ml, servida em copo de vidro tipo long drink, e café com e sem açúcar, acompanhado de adoçante, servidos em xícaras e pires em porcelana para a mesa diretora.garrafas	1.000	6,00	6.000,00
9	Água mineral e café com e sem açúcar, acompanhado de adoçante, servidos em copos plásticos descartáveis para os participantes.para 200 pessoas.	500	3,00	1.500,00
TOTAL LOTE III				150.400,00