

(campo para inserir a logomarca da empresa licitante)

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

OBJETO: Contratação de empresa especializada em serviços de apoio técnico, logístico e operacional para organização, coordenação e execução do evento "Arquitetura em Movimento: Mercado, Tendências e Negócios", conforme especificações detalhadas neste Aviso de Contratação Direta e seus anexos.

DADOS DA EMPRESA	
Razão Social	xxxxxxxxx
CNPJ	xxxxxxxxx
Endereço	xxxxxxxxx
Contatos	Tel.: xxxxxxxx Cel.: xxxxxxxx WhatsApp.: xxxxxxxx
E-mail	xxxxxxxxx
Representante	Nome Completo: xxxxxxxx CPF: xxxxxxxxxxxx
Dados Bancários	Banco: xxxxxx Agência: xxxxxx Conta Corrente: xxxxxx

LOTE ÚNICO					
Nº	ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Recepcionista: Profissional devidamente uniformizado(a), com conhecimentos básicos de informática (mínimo Word, Excel, PowerPoint e internet), para credenciamento, atendimento aos participantes do evento e demais serviços de apoio (etiquetagem de crachá, auxílio em auditórios, receptivo no aeroporto e no local do evento etc).	1	Diária (08 horas)		R\$ 0,00
2	Fotógrafo de eventos: Profissional com comprovada experiência no meio fotográfico e de, no mínimo, 2 anos na produção de fotos específicas para eventos. O serviço de fotografia de eventos compreende o registro fotográfico de todas as etapas de evento realizado pelo Conselho de Arquitetura e Urbanismo da Bahia.	1	Diária (08 horas)		R\$ 0,00
3	Mestre de Cerimônias: Profissional, devidamente trajado, com comprovada experiência e desenvoltura na condução de eventos institucionais e conhecimento em Cerimonial Público. Quando solicitado, caberá ao Mestre de Cerimônias/Cerimonialista elaborar o roteiro do evento, que será aprovado previamente pelo CAU/BA.	1	Diária (08 horas)		R\$ 0,00
4	Coordenador de evento: Profissional com comprovada experiência na organização de eventos nacionais, que deverá estar presente durante todo o evento para executar as funções de coordenação de equipes e orientação de todas as ações para garantir a perfeita execução do evento.	1	Diária (08 horas)		R\$ 0,00

5	Social Media: Prestação de suporte completo à comunicação digital durante eventos institucionais, com foco em cobertura em tempo real nas redes sociais. Inclui planejamento de divulgação pré-evento, criação e publicação de conteúdo dinâmico (fotos e vídeos de alta qualidade capturados por celular), especialmente para stories, além do desenvolvimento de textos estratégicos (copywriting) que engajem o público e ampliem a visibilidade do evento.	1	Diária (06 horas)	R\$ 0,00
6	Operador de equipamento audiovisual: Profissional devidamente uniformizado e com experiência em eventos nacionais, capacitado para operar equipamentos de som, luz e projeção contratados.	1	Diária (08 horas)	R\$ 0,00
7	Serviço de sonorização: Serviço de sonorização em auditório com capacidade entre 101 e 200 pessoas, incluindo os equipamentos completos (mesa de som, amplificadores e caixas de som, equalizador, todo o cabeamento etc.), cabendo ao CAU/BA indicar o número de microfones de mesa e /ou sem fio necessários na ocasião dos eventos.	1	Diária (08 horas)	R\$ 0,00
8	Garçom: Prestação de serviço de garçom, por profissional devidamente uniformizado e com experiência em atendimento de eventos corporativos, institucionais ou similares, para apoio às atividades de recepção e serviço de alimentos e bebidas durante eventos promovidos pelo CAU/BA, incluindo reposição de itens de consumo e organização das áreas de atendimento ao público.	1	Diária (06 horas)	R\$ 0,00
9	Copeira: Prestação de serviço de copeira, por profissional devidamente uniformizado e com experiência em atendimento de eventos corporativos, institucionais ou similares, para apoio às atividades de copa durante eventos promovidos pelo CAU/BA, incluindo preparação e reposição de café, água, chás e demais bebidas, organização e abastecimento das estações de apoio, higienização de utensílios e manutenção da limpeza e organização das áreas destinadas ao serviço de alimentação.	1	Diária (06 horas)	R\$ 0,00
10	Alimentação: Serviço de fornecimento de coffee break para 100 (cem) pessoas, composto por: água mineral (com e sem gás), café, leite, 02 tipos de chá, 02 tipos de sucos naturais, 02 tipos de refrigerante (normal e sem açúcar), 02 tipos de mini sanduíches, kibe, empada de frango, pão de queijo, 02 tipos de bolo, 02 tipos de folheados recheados doces, quindim e salada Cobertura completa de equipe formada por garçom, copeira, de frutas. mesas, toalhas, louça em porcelana, copos/taças em vidro, talheres de aço inox, guardanapos, arranjos etc. Tempo de serviço: 45 min.	1	Unidade	R\$ 0,00

11	<p>Alimentação (Kit Café): SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE BEBIDAS QUENTES: DESCRIÇÃO: Fornecimento de bebidas quentes, contemplando café, café com leite e água quente para preparo de chás, acondicionados em garrafas térmicas com capacidade mínima de 1,5 litro por recipiente ou quantitativo equivalente tecnicamente justificável, sachês de chás (no mínimo 30 unidades e 02 sabores palatáveis), sachês de açúcar refinado, sachês de adoçantes. Deverá disponibilizar, no mínimo, 01 (um) recipiente térmico de café, 01 (um) recipiente de café com leite e 01 (um) recipiente térmico de água quente para cada 50 (cinquenta) participantes. Serviço deve incluir copos térmicos, mexedores e guardanapos de papel tamanho pequeno. Os itens descritos deverão ser disponibilizados durante todo o período do evento, em quantidade suficiente para o público participante estimado de 100 pessoas.</p>	2	Kit		R\$ 0,00
12	<p>Alimentação (Kit Biscoito): Fornecimento de Kit Biscoito, composto por pacotes de 250g de sequilhos doces, tipo petit four. Sabores: finos de polvilho, amanteigados, palitinhos de coco, pequenos recheados com geleias diversas, pastel doce com recheio de goiaba, casadinho com recheio de goiaba, sequilhos recheados. Os sequilhos deverão ser servidos em recipientes de vidro.</p>	10	Kit, com pacotes de 250g ou medida equivalente, totalizando 2,5kg.		R\$ 0,00
13	<p>Alimentação (Kit Biscoito): Fornecimento de Kit Biscoito, composto por pacotes de 250g de sequilhos salgados, tipo petit four. Sabores: sequilhos acebolados, sequilhos apimentados, sequilhos de queijo, entre outros. Os sequilhos deverão ser servidos em recipientes de vidro.</p>	10	Kit, com pacotes de 250g ou medida equivalente, totalizando 2,5kg.		R\$ 0,00
14	<p>Equipamentos: Locação de Computador notebook Intel Core I5, memória mínima de 8GB de memória ram, monitor 15 polegadas, processador do tipo x86/64bits, de 2 (dois) núcleos de 2ghz cada (mínimo); disco rígido de 500GB; leitor e gravador de CD/DVD; placa de vídeo integrada, placa de áudio de alta definição; conexão Wireless 802; conexão wi-fi; alimentação bivolt; licença windows e pacote Office. O equipamento deve possuir, no mínimo, 02 (dois) conectores USB 3.0 integrados, 1 (uma) saída de vídeo padrão HDMI, 1 (um) conector de rede RJ45 integrado, 1 (um) leitor de cartões tipo 4-in-1 integrado, entrada para microfone/fone de ouvido, interface bluetooth. Devem ser fornecidos junto com o equipamento, todos os acessórios, bateria e cabos necessários para o pleno funcionamento do mesmo.</p>	2	Unidade		R\$ 0,00

15	<p>Toalhas: Locação de toalha confeccionada em tecido Oxford, na cor off-white, adequada para cobertura integral de mesa com dimensões aproximadas de 1,83 m x 0,62 m, devendo possuir caimento lateral compatível com o padrão estético exigido para eventos institucionais. A toalha deverá ser entregue limpa, higienizada, passada e em perfeito estado de conservação, sem manchas, rasgos, furos, desgastes, remendos, desbotamentos ou costuras comprometidas, apresentando acabamento compatível com ambientes corporativos e institucionais.</p>	2	Unidade		R\$ 0,00
VALOR TOTAL DA PROPOSTA					R\$ 0,00

Em atendimento ao Aviso de Contratação Direta n.º 90001/2026 - CAU/BA, declaramos que:

I. Foram observados as condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos. Os serviços e materiais especificados serão entregues em estrita conformidade com as descrições constantes no Termo de Referência.

II. Os preços contidos nesta proposta incluem todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto, conforme item 3.4. do Edital.

III. Declaramos que temos pleno conhecimento do Edital e seus anexos, e que submeteremos integralmente a todas as cláusulas e condições estabelecidas no instrumento.

IV. Os prazos serão cumpridos de acordo com o Edital e seus anexos.

V. Esta proposta é válida **por, no mínimo 60 (sessenta) dias**, a contar da data da sua apresentação.

Valor Total da Proposta: xxxxxxxxxx (valor por extenso)

Local, Data

Assinatura do Representante Legal