

GRUPO	ITEM	SERVIÇO	UNIDADE	QUANTIDADE ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	1	Auxiliar de serviços gerais - executar funções de manutenção, entregas, digitação, carregar materiais, auxiliar no transporte, montagem e desmontagem e demais serviços inerentes à organização de eventos. Ibram informará em Briefing o perfil do profissional para que a empresa selecione de acordo com a necessidade.	Diária de 8 horas	137		
	2	Brigadista - profissional treinado e capacitado para atuar na prevenção, abandono de área, combate a princípio de incêndio e prestação de primeiros socorros, de acordo com as normas técnicas e regulamentações em diferentes instâncias. Função não cumulativa.	Diária de 8 horas	137		
	3	Eletricista - Realizar atividades técnicas para a execução de projetos de eventos nas áreas de geração, transmissão e distribuição de energia elétrica, entre outros equipamentos eletrônicos, auxiliando no desenvolvimento de equipamentos e suas aplicações, preparação de especificações, desenhos, técnicas de execução, para possibilitar a construção, montagem, funcionamento e manutenção dentro de padrões técnicos adequados para o evento, assim como conhecimento em rider de músicos. O profissional deverá estar munido dos equipamentos necessários para a execução do trabalho como: Chave de fenda; Chave Philips; Alicates de corte lateral; Alicates de ponta fina ou "bico de pato"; Alicates de eletricista; Descascador de fios; Lâmina ou canivete; Lima; Cinzel; Martelo; Furadeira; Serra de arco; Arame ou fita de passagem (passa-fios); Teste de tensão; Lâmpada de prova; Teste de continuidade; Multímetro; Lanterna ou farolete; Fita isolante; Busca-polo Função não cumulativa.	Diária de 8 horas	137		
	4	Garçom - profissional com experiência em eventos e no trato com autoridades, devidamente uniformizado. Função não cumulativa.	Diária de 8 horas	137		
	5	Intérprete para tradução Simultânea nos seguintes idiomas: inglês, espanhol, francês. Função não cumulativa.	Diária de 8 horas	274		
	6	Mestre de cerimônias (locutor em língua portuguesa, inglesa ou espanhola, como solicitado), com experiência em eventos para preparar roteiros e realizar apresentação de eventos e protocolos, com desenvoltura e experiência para a narração de eventos. A empresa deverá apresentar 3 opções com currículo para aprovação prévia do Centro demandante. Função não cumulativa. Deve apresentar-se 01 hora antes do evento. MÍNIMO DE 3 HORAS	Diária de 8 horas	274		
	7	Recepcionista com experiência em eventos corporativos para realização de serviços durante eventos, tais como recepção, credenciamento, apoio de palco, distribuição de materiais promocionais, montagem de kits de secretaria, recepção em aeroportos (prever placa sinalizadora com o nome do Ibram) entre outros. Profissional devidamente uniformizado (o), devendo possuir experiência no trato com autoridades. Função não cumulativa. Deverá se apresentar 01 hora antes do início do evento.	Diária de 8 horas	224		
	8	Recepcionista Bilíngue com experiência em eventos corporativos para realização de serviços durante eventos, tais como recepção, credenciamento, apoio de palco, distribuição de materiais promocionais, montagem de kits de secretaria, recepção em aeroportos (prever placa sinalizadora com o nome do Ibram) entre outros. Profissional devidamente uniformizado (o), devendo possuir experiência no trato com autoridades. Função não cumulativa. Deverá se apresentar 01 hora antes do início do evento.	Diária de 8 horas	274		
	9	Técnico de som - profissional capacitado para serviço, montagem e instalação de equipamento, capacidade para operação de equipamentos de sonorização, PA e outros. Conhecimento de sistemas analógicos e digitais para equipamentos de som a serem empregados no evento, para testes, ajustes e manuseio dos mesmos. Deverá se apresentar 01 hora antes do início do evento.	Diária de 8 horas	274		
	10	Técnico de iluminação - Profissional capacitado para serviço, montagem e instalação de equipamentos de luz, operação de serviços e equipamentos de luz/iluminação. Preparado para instalação e manuseio. Deverá se apresentar 01 hora antes do início do evento.	Diária de 8 horas	274		
	11	Técnico de informática - Profissional capacitado para serviço de informática, montagem e instalação de equipamento, configuração de sistemas de gerenciamento de rede, suporte ao usuário, capacidade para operação de serviços audiovisuais e projeção. Conhecimento de Word, Excel, PowerPoint, Access, Linux, Windows Explorer, manutenção básica de microcomputadores, inclusive configuração de hardware e software, além de equivalentes em plataforma Linux, além do conhecimento sobre os equipamentos a serem eventualmente empregados no evento, para testes, ajustes e manuseio dos mesmos. Para fins deste edital, "equipamentos audiovisuais" compreendem os aparelhos de "projektor multimídia", "tela de projeção", "telas de LED". Deverá se apresentar 01 hora antes do início do evento.	Diária de 8 horas	274		
	12	Coordenador de logística - profissional responsável por coordenar o conjunto de itens relacionados ao evento, entregas e despachos, organização de espaços, cadastramento de staff, controle de acesso, carga e descarga, dentre outros. Deverá se apresentar 01 hora antes do início do evento.	Diária de 8 horas	274		
	13	Intérprete de libras - Dois profissionais capacitados para a realização de serviços de tradução/interpretação de Língua Brasileira de Sinais (Libras), de acordo com a Lei nº 12.319, de 1º de setembro de 2010, para traduzir e interpretar, em Libras/Língua Portuguesa/Libra, palestras, conferências, discursos, eventos similares. Sinalizar com clareza e fidelidade o conteúdo da mensagem, ser expressivo, conseguir contextualizar a mensagem ao passar da estrutura de uma língua para outra, sem perder a sua essência, viabilizar a comunicação entre usuários e não usuários de	hora	300		

	LIBRAS. Deverá apresentar-se de forma discreta, preferencialmente com vestimenta adequada de cor neutra.				
14	Técnico de filmagem - Técnico para posicionamento de iluminação, operação de microfones e mobiliário em cenário ou cena aberta, mesa de corte e mesa de áudio em filmagem com transmissão simultânea ou streaming. Esse profissional será contratado exclusivamente para eventos transmitidos ao vivo via web ou para gravações em eventos. Deverá se apresentar 01 hora antes do início do evento.	Diária de 8 horas	274		
15	Técnico operador de projeção – Técnico habilitado para manuseio de projetores em geral	Diária de 8 horas	274		
16	Segurança uniformizado - Profissional com experiência na atividade de segurança de eventos e pessoas, devidamente uniformizada (o), devendo possuir experiência no trato com autoridades. . Deverá se apresentar 01 hora antes do início do evento.	Diária de 8 horas	274		
17	Assessor de Imprensa - Formular plano de comunicação, estratégia de divulgação, conteúdo, release e divulgação nos veículos de comunicação, mídia e redes sociais de acordo com as orientações e aprovação da área demandante.	Diária de 8 horas	137		
18	Copeira - Executar os serviços de preparo de café, chá ou suco, e atendimento junto à máquina de café expresso, conforme requerido, observando as normas de higiene pessoal e de serviço. Lavagem adequada das louças e dos utensílios de copa, antes e depois do uso. Limpeza de geladeiras e outros eletrodomésticos, se necessário. Limpeza de piso e balcões da copa, conservação. O profissional será cotado, apenas, quando o serviço for realizado fora do ambiente hoteleiro ou quando houver necessidade de contratação exclusiva do profissional para o evento.	Diária de 8 horas	274		
19	Sistema de sonorização completo - tipo 1; Sonorização para atender até 100 pessoas, com potência/volume adequados ao espaço, seja ele aberto ou fechado, contendo mesa de som de 12 canais, 2 caixas acústicas amplificadas com potência mínima de 200 watts, 2 pedestais de Caixa, notebook com drive de DVD, cabeamento e acessórios necessários ao pleno funcionamento, com 2 microfones sem fio com bateria sobressalente.	Diária de 8 horas	274		
20	Sistema de sonorização completo - tipo 2; Sonorização para atender até 200 pessoas, com potência/volume adequados ao espaço, seja ele aberto ou fechado, contendo mesa de som de 12 canais, 4 caixas acústicas amplificadas com potência mínima de 200 watts, 4 pedestais de Caixa, notebook com drive de DVD, cabeamento e acessórios necessários ao pleno funcionamento, com 3 microfones sem fio com bateria sobressalente.	Diária de 8 horas	274		
21	Sistema de sonorização completo - tipo 3; Sonorização para atender até 500 pessoas, com potência/volume adequados ao espaço, seja ele aberto ou fechado, contendo mesa de som de 12 canais, 6 caixas acústicas amplificadas com potência mínima de 200 watts, 6 pedestais de Caixa, notebook com drive de DVD, cabeamento e acessórios necessários ao pleno funcionamento, com 4 microfones sem fio com bateria sobressalente.	Diária de 8 horas	274		
22	Locação de 01 notebook com processador mínimo i5, HD 1TB equivalente a 1000 de GB, mouse touchpad com suporte a gestos multitoque, teclado normal em estilo ilha, 8GB de memória RAM, drive, kit multimídia, placa de som integrada com áudio, placa de rede 10/100mbits e 3 entradas USB, gravador de CD, leitora e gravadora de DVD, leitor de cartão SD com material para instalação (cabos, réguas e tomadas), sistema operacional instalado e atualizado (Windows e Office atualizados). Tela 14" HD com iluminação auxiliar por LED e alta resolução	Diária de 8 horas	274		
23	Controle remoto para slides USB com ponteira laser e bateria adicional.	Diária de 8 horas	274		
24	Estabilizador. Configuração mínima: 4 saídas 110/220, 600VA;	Diária de 8 horas	274		
25	TRANSMISSÃO ON LINE DE EVENTO EM PLATAFORMA DE ESCOLHA DA CONTRATANTE. 03 câmeras 3G SDI broadcast; um sistema de mesa de corte (Switcher HD) 3G SDI 10 bits de cor; 01 monitor PGM e 01 monitor de preview produção; 01 servidor com software de transmissão original com certificação; sistema de comunicação de câmeras e diretor de corte; 01 link de internet dedicado com redundância; gravação de todo conteúdo e entrega em mídia e nuvem; 01 servidor de infográficos com personalização (vídeos, animação, letterings), 01 nobreak 3 KVA digital 50 minutos para manter a transmissão do evento ativa online; 01 kit de quatro COB LED 200W cada com controle DMX a distância, para iluminação de filmagem. Sistema que permita entrada ao vivo de palestrantes e autoridades remotamente. Todo cabeamento e instalação necessários para conexão dos equipamentos; toda a equipe necessária para a operação e prestação de um serviço de qualidade; e todos os equipamentos de apoio necessários. A cotação é para evento de até 3 horas.	hora	424		
26	Locação de 02 televisões de 75 polegadas com suporte de tripé de 2 metros do chão; 01 notebook com placa de vídeo dedicada com passador de slides sem fio. Todo cabeamento e instalação necessários para conexão dos equipamentos; toda a equipe necessária para a operação e prestação de um serviço de qualidade; e todos os	Diária de 8 horas	274		

	equipamentos de apoio necessários. A cotação é para evento de até 3 horas				
27	Locação de projetor e notebook - 01 projetor full HD 12.000 lumens longo alcance para projeção em tela fixa no local; 01 notebook com placa de vídeo dedicada com passador de slides sem fio. Todo cabeamento e instalação necessários para conexão dos equipamentos; toda a equipe necessária para a operação e prestação de um serviço de qualidade; e todos os equipamentos de apoio necessários. A cotação é para evento de até 3 horas	Diária de 8 horas	274		
28	Projeção em painel LED indoor/outdoor - 02s painéis de LED tamanho 300 x 200 cm, de alta definição, P4mm, slim, full color, com suporte box truss com amarração de solo; 01 processadora 4K HDMI – imagem dupla em espelhamento com controle único; 01 notebook com placa de vídeo dedicada com passador de slides sem fio. Todo cabeamento e instalação necessários para conexão dos equipamentos; toda a equipe necessária para a operação e prestação de um serviço de qualidade; e todos os equipamentos de apoio necessários. A cotação é para evento de até 3 horas.	Diária de 8 horas	274		
29	Fornecimento de água mineral em garrafas individuais, 500 ml (servido em copo de vidro) MÍNIMO DE 30 UNIDADES	Garrafa	600		
30	Fornecimento de garrafão de 20 litros de água mineral. Com entrega e instalação. MÍNIMO DE 5 GALÕES	Garrafão	140		
31	Fornecimento de copos descartáveis, material papel, capacidade 50ml, aplicação de líquidos frios e quentes, atóxico e biodegradável ecológicos. MÍNIMO DE 3 PACOTES	Pacote com 100 un.	60		
32	SERVIÇO DE CAFÉ E CHÁ. QUANTIDADE MÍNIMA 30 PESSOAS. Até 3 horas. Serviço de Café ou Chá em garrafas térmicas, prever xícaras e pires em louça compatíveis com a quantidade, sachês de açúcar, sachês de adoçante, recipiente para os sachês e colheres.	Por pessoa	1150		
33	PETIT FOUR - Petit Four e sucos com garçom repositor. Até 3 horas. QUANTIDADE MÍNIMA 30 PESSOAS a) Sucos diversos (uva, laranja ou maçã); b) Petit four (doces: goiabinha, milho com erva doce, palmier, chocolate, nata, leite condensado; salgados: cebola, alho). MATERIAL: Toalha de mesa impermeável, guardanapo, adoçante em sachê, açúcar em sachê, colher, todos os produtos descartáveis	Por pessoa	1150		
34	KIT LANCHE - QUANTIDADE MÍNIMA 30 PESSOAS a) 01(um) biscoito salgado sabor tradicional similar Club Social, Nesfit com peso aproximado de 21 a 27 g; b) 01(um) suco de fruta em caixinha de 200 ml - sabor uva ou laranja ou maçã; c) 01(um) Barra de cereal (22 g) e; d) 01(um) bolinho pronto (40 g) sabor baunilha. MATERIAL: O kit será embalado em saco plástico transparente e lacrado. Os kits deverão ser acondicionados em caixas de papelão contendo até 30 unidades. As caixas deverão estar em perfeito estado de conservação e limpeza.	Por pessoa	2750		
35	COFFEE BREAK TIPO 1 - ATÉ 3 HORAS. QUANTIDADE MÍNIMA 30 PESSOAS a) Água mineral sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa. b) Café, sem açúcar, em garrafas térmicas – mínimo de 200 ml por pessoa c) 02(dois) tipos de chá, (em sachês) – mínimo de 100 ml por pessoa d) 02(dois) tipos de suco de frutas da época servidos em jarra. A quantidade mínima para cada pessoa é de 300 ml para cada sabor de fruta. 02(dois) tipos de refrigerantes: refrigerante normal: 300 ml por pessoa e refrigerante diet (light ou zero) 100 ml por pessoa e) 02(dois) tipos de bolo (de 80 g a 100 g) por pessoa sendo os sabores diferentes (chocolate, milho, laranja, limão, mesclado, cenoura com chocolate etc.). f) 02(dois) tipos de biscoitos amanteigados, diversos sabores e um tipo de petit-four doce, que atenda a quantidade de pessoas e g) 02(dois) tipos de mini sanduíche sendo sugeridas as combinações de recheios de queijo tipo prato com presunto e manteiga, pasta de vários sabores, blanquet de peru com queijo etc. em pão de forma branco e/ou baguetes. MATERIAL: Serviço Coffe Break Tipo 1 será servido à americana, bandejas, copos descartáveis, toalha (s) de mesa e guardanapos de papel. Sachês de açúcar e adoçante, todos nas quantidades que atendam ao solicitado com qualidade, garçom para repor e toalha(s) de mesa.	Por pessoa	2000		
36	COFFEE BREAK TIPO 2. QUANTIDADE MÍNIMA 30 PESSOAS. ATÉ 3 HORAS a) Água mineral com e sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa;	Por pessoa	2000		

	<p>b) Café, sem açúcar, em garrafas térmicas – mínimo de 200 ml por pessoa;</p> <p>c) Leite quente e frio;</p> <p>d) Chocolate quente com e sem açúcar – mínimo de 200 ml por pessoa;</p> <p>e) 02(dois) tipos de chá;</p> <p>f) 02(dois) tipos de suco de frutas da época. A quantidade mínima para cada pessoa é de 350 ml para cada sabor de fruta.</p> <p>g) 03(três) tipos de Geléia de frutas;</p> <p>h) Manteiga;</p> <p>i) Mel;</p> <p>j) Requeijão;</p> <p>k) Queijos;</p> <p>l) Presunto;</p> <p>m) 04(quatro) variedades de frutas frescas da época laminadas, que atendam a quantidade de pessoas;</p> <p>n) 02(dois) tipos de refrigerantes: refrigerante normal: 300 ml por pessoa e refrigerante diet: 100 ml por pessoa</p> <p>o) 03(três) tipos de biscoitos amanteigados, diversos sabores, dois tipos de petit-four doce que atendam a quantidade de pessoas;</p> <p>p) 03(três) tipos de bolos (80 g a 100 g) por pessoa sendo os sabores diferentes (chocolate, milho, laranja, limão, mesclado, cenoura com chocolate etc.);</p> <p>q) 03(três) tipos de salgado de forno, sendo no mínimo duas unidades por pessoa;</p> <p>r) 03(três) tipos de mini sanduíche com recheios variados (queijo tipo prato, pasta de vários sabores, blanquet de peru, etc) em baguetes de gergelim, brioche de gergelim recheado com salaminho e provolone, italianinho, minicroissant, etc. mínimo de duas unidades por pessoa e;</p> <p>s) Cesta com pães 04(quatro) tipos de pães variados.</p> <p>MATERIAL: Serviço Coffee Break Tipo 2 será servido à inglesa direta. Cobertura completa com uso de xícaras e pratos de louça, copos em vidro. Sachês de sal, açúcar e adoçante todos nas quantidades que atendam ao solicitado com qualidade, garçon(s) e copeira(s) e toalha(s) de mesa.</p>				
37	<p style="text-align: center;">COQUETEL 1 - MÍNIMO 30 PESSOAS</p> <p>ATÉ 3 HORAS</p> <p>DOCES: 05(cinco) tipos de doces, sendo 2(duas) unidades de cada item/sabor, totalizando 10 unidades por pessoa; 03 (três) variedades de doces caramelados; 01 (uma variedade de trufa de chocolate</p> <p>SALGADOS: 07(sete) tipos de salgados frios e quentes, sendo 03(dois) tipos de salgados frios e 04(três) tipos de salgados quentes, 02(duas) unidades de cada tipo de salgado por pessoa, totalizando 14(quatorze) unidades por pessoa. Canapés variados (poderão ser utilizadas pastas diversas, legumes, queijos, chutney, frutos do mar, frios, funghi, etc.)</p> <p>FRIOS Tábua de frios variados finamente fatiados (com variedades de queijos, presunto, peito de peru, blanquet, entre outros); Cesta de pães variados;</p> <p>BEBIDAS: a) 02(dois) tipos de refrigerantes: refrigerante normal: 300 ml por pessoa e refrigerante diet: 100 ml por pessoa; b) 02(dois) tipos de suco de fruta sem açúcar (natural ou polpa) mínimo 200 ml por pessoa; c) água mineral com e sem gás 200 ml por pessoa e água mineral com gás 100 ml por pessoa e; d) 02(dois) tipos de coquetel de frutas sem álcool.</p> <p>MATERIAL: Serviço Coquetel Sem Mini Porção será volante. Cobertura completa com uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal ou vidro fino. Sachês de sal, açúcar e adoçante todos nas quantidades que atendam ao solicitado com qualidade, garçon(s) e copeira(s) e toalhas para as mesas.</p>	Por pessoa	700		
38	<p style="text-align: center;">COQUETEL 2 - MINIMO 30 PESSOAS</p> <p>DOCES E FRUTAS: 05(cinco) tipos de doces, mini tortas ou bolos, mousses, sendo 2(duas) unidades de cada item/sabor, totalizando 10 unidades por pessoa; 02 (dois) tipos de frutas da estação ou salada de frutas</p> <p>SALGADOS: 07(sete) tipos de salgados frios e quentes, sendo 03(dois) tipos de salgados frios e 04(três) tipos de salgados quentes, 02(duas) unidades de cada tipo de salgado por pessoa, totalizando 14(quatorze) unidades por pessoa.</p> <p>FRIOS Tábua de frios variados finamente fatiados (com variedades de queijos, presunto, peito de peru, blanquet, entre outros); Cesta de pães variados;</p>	Por pessoa	1950		

	<p>MINI PORÇÕES: 02 (dois) tipos de saladas variadas (com verduras, legumes, frutas, castanhas, molhos - molho de ervas, italiano, entre outros, sempre servidos à parte) 02 (dois) tipos de massas salgadas (rondelli ou outra massa recheada com molho - ao sugo, quatro queijos, funghi, pesto, entre outros, torta salgada, panqueca salgada, entre outros; 02 (dois) pratos quentes variados do tipo "finger food" (small food ou mini-porções) servidas em louça: moquequinhas, risotos com ingredientes variados, mini-quiches, wraps, copinhos com creme (sopa) mini-crepes, mini-vol-au-vent, mini tortas (tarteletes), mini-quiches, wraps, mini-tapiocas, salgadinhos, folheados - todos com ingredientes e recheios variados.</p> <p>BEBIDAS: a) 02(dois) tipos de refrigerantes: refrigerante normal: 300 ml por pessoa e refrigerante diet: 100 ml por pessoa; b) 02(dois) tipos de suco de fruta sem açúcar (natural ou polpa) mínimo 200 ml por pessoa; c) água mineral sem gás 200 ml por pessoa e água mineral com gás 100 ml por pessoa; d) 02(dois) tipos de coquetel de frutas sem álcool e; e) Bebidas alcoólicas a serem definidas pela Contratante, conforme Lista Ilustrativa de Pratos, na proporção de 140 ml por pessoa.</p> <p>MATERIAL: Serviço Coquetel Com Mini Porção será volante. Cobertura completa com uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em vidro. Sachês de sal, açúcar e adoçante todos nas quantidades que atendam ao solicitado com qualidade, garçon(s) e copeira(s) e toalhas para as mesas.</p>				
39	Decoração com Flores - Jardineira MÍNIMO 2 Flores tropicais - tipo jardineira de 1,50 m cada.	Unidade	100		
40	Decoração com Flores - Jarro redondo MINIMO 2 Flores tropicais - para mesa - Jarro de 60 cm de diâmetro.	Jarro	100		
41	Puff Redondo ou quadrado grande, estofado e revestido em corvino. A empresa deverá apresentar 3 opções para aprovação prévia da área demandante. MÍNIMO 2	hora	250		
42	Poltrona com estrutura em madeira, revestido com espuma de poliuretano, manta acrílica e acabamento em couro sintético ou tecido (cor a definir). A empresa deverá apresentar 3 opções para aprovação prévia da área demandante MÍNIMO 2	hora	250		
43	Sofá 2 lugares em couro preto ou tecido. A empresa e deverá apresentar 3 opções para aprovação prévia do Centro demandante MÍNIMO 1	hora	240		
44	Poltrona Talk Show - modelos devem ser aprovadas pelo demandante MÍNIMO 2	hora	250		
45	Balcão de credenciamento: em madeira pintada com acabamento em pintura automotiva (cor a escolher) ou adesivado com piso elevado para passagem de instalações dos equipamentos necessários, com prateleira interna, altura aproximada de 100cm e 150cm de largura, com portas com chaves. MINIMO 1	hora	230		
46	Banquetas para estande ou credenciamento com encosto. A empresa deverá apresentar 3 opções para aprovação prévia da área demandante MÍNIMO 1	hora	230		
				VALOR TOTAL R\$	

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS