



CARTA-CONVITE (Opção A – Econômica)

Para:

Assunto: Carta convite para organização de festa de formatura

Prezados(as),

A Comissão de Formatura do curso de Engenharia Civil vem, por meio desta, convidar essa empresa a apresentar proposta técnica e comercial para a organização da festa de formatura da turma concluinte, conforme especificações mínimas obrigatórias descritas no **ANEXO I – Opção A (Configuração Econômica)**.

Dados gerais do evento:

- Público estimado: 140 pessoas
- Duração: 4 horas
- Formato: Coquetel com serviço volante e pista de dança
- Período previsto: fim de ano (data a definir)

A proposta deverá:

1. Contemplar **integralmente** todos os insumos e quantidades descritos no Anexo I;
2. Informar **valor total fechado**, valor por pessoa e condições de pagamento;
3. Especificar claramente o que está **incluso e não incluso**;
4. Indicar prazos de montagem e desmontagem;
5. Apresentar validade mínima de 15 dias.

Ressaltamos que **não serão aceitas propostas com redução unilateral de quantitativos**, substituição de insumos sem autorização prévia ou descrições genéricas (“conforme consumo”, “quantidade suficiente”, etc.).

O não cumprimento das especificações acordadas deverá prever **penalidades contratuais**, a serem discutidas na fase de contratação.

Ficamos à disposição para eventuais esclarecimentos e aguardamos sua proposta até //_____.

Atenciosamente,

Comissão de Formatura – Engenharia Civil

[Instituição de Ensino]

[Telefone / E-mail para contato]

ANEXO I

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA – OPÇÃO A (CONFIGURAÇÃO ECONÔMICA)

1 DADOS GERAIS

- Público estimado: **140 pessoas**
 - Duração do evento: **4 horas**
 - Formato: **Coquetel com serviço volante**
 - Bebidas alcoólicas e não alcoólicas incluídas
 - Atração musical: **DJ**
-

2 MOBILIÁRIO (OBRIGATÓRIO)

Item	Quantidade mínima
Mesas redondas (8 lugares)	18
Cadeiras	150
Mesas bistrô	6
Mesa do bolo	1
Mesa de recepção	1

3 EQUIPE DE SERVIÇO (OBRIGATÓRIO)

Profissional	Quantidade mínima
Garçons	10
Chefe de salão	1
Cozinheiros	2
Auxiliar de cozinha	1
Bartenders	2
Coordenador do evento	1

4 ALIMENTAÇÃO (OBRIGATÓRIO)

Salgados (coquetel)

- **1.680 unidades no total**
- Distribuição mínima:
 - 50% assados
 - 40% fritos
 - 10% opções vegetarianas

Doces

- **840 unidades no total**
- Variedade mínima: 5 tipos

Bolo

- **120 a 140 fatias**
 - Incluso corte e serviço
-

5 BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS (OBRIGATÓRIO)

Bebida	Quantidade mínima
Água mineral (500 ml)	280 unidades
Refrigerantes	85 litros
Sucos	42 litros
Gelo	140 kg

6 BEBIDAS ALCOÓLICAS (OBRIGATÓRIO)

Bebida	Quantidade mínima
Cerveja (lata)	420 unidades
Vinho	25 garrafas
Espumante (brinde)	25 garrafas
Destilados (vodka, gin, whisky)	12 garrafas (total)

Inclui copos/taças adequados e reposição durante todo o evento.

7 ATRAÇÃO MUSICAL (OBRIGATÓRIO)

- **01 DJ profissional**
 - Equipamentos inclusos:
 - Sistema de som compatível com 140 pessoas
 - Iluminação básica de pista
 - Microfone para pronunciamentos
-

8 ITENS NÃO INCLUSOS (DEVEM SER INFORMADOS)

- Taxas extras
 - Horas adicionais
 - Itens opcionais não previstos nesta configuração
-

9 CONDIÇÕES GERAIS

- Não serão aceitas descrições genéricas ou condicionadas a consumo
- Todas as quantidades são **mínimos obrigatórios**
- Substituições somente com autorização formal da Comissão

ESTIMATIVA DE CUSTO – OPÇÃO A (ECONÔMICA)

Público: 140 pessoas

Duração: 4 horas

Formato: Coquetel + DJ

Segurança: 2 profissionais inclusos

Alimentação

Salgados (1.680 unidades)

- Custo médio unitário (buffet): R\$ 1,60 a R\$ 2,20

 Subtotal:

R\$ 2.700 a R\$ 3.700

Doces (840 unidades)

- Custo médio: R\$ 1,30 a R\$ 1,80

 Subtotal:

R\$ 1.100 a R\$ 1.500

Bolo (120–140 fatias)

- Bolo simples de formatura

 Subtotal:

R\$ 700 a R\$ 1.000

Alimentação – TOTAL

➡ R\$ 4.500 a R\$ 6.200

2 Bebidas



Não alcoólicas

- Água, refrigerante, suco, gelo



Subtotal:

R\$ 1.800 a R\$ 2.300



Alcoólicas

- 420 cervejas
- 25 vinhos
- 25 espumantes
- 12 destilados



Subtotal:

R\$ 6.000 a R\$ 7.500

◆ Bebidas – TOTAL

➔ R\$ 7.800 a R\$ 9.800

3 Equipe de Serviço

Item	Estimativa
10 Garçons	R\$ 1.800 – 2.200
Bartenders (2)	R\$ 600 – 800
Cozinha + coordenação	R\$ 1.200 – 1.600



Subtotal:

R\$ 3.600 a R\$ 4.600

4 Segurança (2 profissionais)

- Média mercado: R\$ 250 a R\$ 350 por segurança (4h)



Subtotal:

R\$ 500 a R\$ 700

5 DJ + Estrutura de Som/Luz

Item	Valor
DJ profissional	R\$ 1.200 – 1.800
Som + luz básica	R\$ 1.000 – 1.400

👉 **Subtotal:**

R\$ 2.200 a R\$ 3.200

6 Mobiliário + Operacional

- Mesas, cadeiras, bistrôs
- Montagem / desmontagem
- Transporte

👉 **Subtotal:**

R\$ 2.000 a R\$ 3.000

7 CUSTO TOTAL ESTIMADO

♦ **FAIXA REALISTA**

➔ **R\$ 21.100 a R\$ 27.700**

8 CUSTO POR PESSOA

Cenário	Valor
Conservador (baixo)	R\$ 150,00
Médio (realista)	R\$ 170,00 – 180,00
Alto (inflado)	acima de R\$ 200,00



ALERTA DE CARTEL (muito importante)

Se você receber propostas:

- Todas em **R\$ 185, R\$ 188, R\$ 190** → **cartel claro**
- Diferença menor que **R\$ 5 por pessoa** → combinaram preço
- “Desconto se fechar hoje” → pressão artificial

👉 **Valor justo** para esta configuração:

🎯 **R\$ 165 a R\$ 180 por pessoa**

