

PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL

PROJETO ARQUITETÔNICO

PROJETO : Cozinha Industrial e Restaurante

PROPRIETÁRIO : Clube Duque de Caxias

ARQUITETA : Daniele Nikkel – CAU A 28554-4
Empresa D. Nikkel Arquitetura

APRESENTAÇÃO

A presente proposta tem como objetivo a contratação de serviços técnicos especializados de arquitetura para desenvolvimento do projeto da cozinha e restaurante do clube.

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Desenvolvimento completo do Projeto Arquitetônico da cozinha e restaurante, contemplando áreas de produção, apoio operacional, circulação, atendimento e áreas de permanência.

2. ETAPAS DE DESENVOLVIMENTO

2.1 Levantamento Técnico e Diagnóstico

- Análise da estrutura existente;
- Levantamento das necessidades operacionais;
- Avaliação preliminar dos espaços e infraestrutura existente.

2.2 Estudo Preliminar

- Conceito inicial do projeto;
- Estudos de layout;
- Setorização da cozinha;
- Distribuição preliminar dos equipamentos;

2.3 Anteprojeto Arquitetônico

- Plantas arquitetônicas;
- Compatibilização preliminar com equipamentos;
- Estudos de bancadas e áreas de produção;
- Definição conceitual de materiais e acabamentos;

2.4 Projeto Executivo

- Plantas baixas executivas;
- Planta de layout técnico operacional;

- Planta de demolição e construção;
- Cortes ;
- Paginação de pisos e revestimentos;
- Indicação técnica de acabamentos;
- Pontos hidráulicos, elétricos e drenagens;
- Memorial descritivo arquitetônico básico;
- Entrega de arquivos digitais em PDF.

3. INVESTIMENTO

O valor total para desenvolvimento dos serviços descritos nesta proposta é de:

R\$ 16.950,00

4. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 40% na aprovação da proposta e autorização de início dos trabalhos;
- 30% na entrega do anteprojeto;
- 30% na entrega final do Projeto Executivo.

5. PRAZO DE EXECUÇÃO

O prazo estimado para desenvolvimento completo dos serviços é de:
120 dias

6. SERVIÇOS NÃO INCLUSOS

Esta proposta não contempla:

- Projetos complementares de estruturas;
- Projeto elétrico executivo;
- Projeto hidrossanitário;
- Projeto de climatização e exaustão;
- Projeto de prevenção e combate a incêndio;
- Aprovações legais junto aos órgãos públicos;
- Acompanhamento integral de obra;
- Gerenciamento de fornecedores.

7. VALIDADE DA PROPOSTA

Esta proposta possui validade de 15 dias a partir da data de emissão.

Atenciosamente,