



Buffetcachambi

Buffet Almoço/Coffee-Break

Duração: 6 horas de Evento

Horário: 8 às 14 horas

Pessoas: 90 Pessoas

Dia 12 de Junho.

R\$15.500,00

Cardápio

1. Mesa Coffee-Break.: 8 às 9:30 horas

Sanduíches (Mini): Brioche, Francês e Suíço Barquete (Recheios de creme de queijo, queijo, presunto, peito de peru).

Terrine de Creme de Queijo com Torradas.

Salada de Frutas.

Assados (Joelinho, Esfirra de Carne e Pastel de forno Frango).

Mini Hambúrguer.

Pão de queijo

Geléias (Damasco, Frutas Vermelhas e Pesto)

Biscoitos de Sal

1 Tábua Frios: (Damasco, Queijo Bola, Presunto Parma, Frutas variadas, Castanhas e antepastos)

Bolos: Laranja, Chocolate e Cenoura.

Biscoitos Finos doces

Bebidas: Café, Leite, Refrigerante e Suco. (Marca Coca-Cola). Açúcar e Adoçante

Utensílios em geral para a mesa do Coffee-Break Sofisticado em vidros.

Louças: 90 Xícaras, 90 copos de vidro para as bebidas.

Serviço Volante para as bebidas : Refrigerante e Suco

2. Mesa Welcome e Refeição.: 12 às 14 horas

Mesas dos participantes: Toalhas para a mesa, 90 pratos de porcelana, 90 garfos, 90 Facas e Guardanapos de toalha 90 unidades (Flores verdadeiras intercalados na mesa).



Buffet Cachambi & Eventos

CNPJ:47.353.992/0001-02

Tel.: (21) 99314-8448 ou (21) 99219-2677

Instagram: <http://Instagram.com/buffetcachambi>





Mesa para ser servido: Bife ao molho de madeira, arroz Maluco e batata frita. Rechauds (3 Unidades), Pregadores e utensílios em geral para a mesa do Buffet.

3. Bebidas.:

Refrigerantes Coca-Cola e Guaraná (marca Coca-Cola), Suco de Laranja (Coca-Cola) e água sem gás. (Serviço Volante)

4. Equipe

1 Copeira, 2 Ajudantes, 4 Garçons e 2 Cozinheiras

5. Material.:

Todos utensílios para o serviço de Mesa. Louças de vidro Copos.

Importante: O serviço de Buffet será para ser servido a todos os convidados pelos Garçons no estilo Welcome.

Fogão, micro-ondas ou forninho e Gás e Fogão não estão Inclusos. O cliente fica responsável.

O Buffet chega com 4 horas de antecedência.

Fornecemos todo o material para a realização do seu evento destacado acima.

Trabalhamos com contrato e Nfse.

Buffet Cachambi

Tel: 2199314-8448 ou 2199219-2677

Instagram: <http://Instagram.com/buffetcachambi>

Facebook: <https://www.facebook.com/buffetcachambi/>



Buffet Cachambi & Eventos

CNPJ:47.353.992/0001-02

Tel.: (21) 99314-8448 ou (21) 99219-2677

Instagram: <http://Instagram.com/buffetcachambi>

LUAMOR BUFFET

Proposta Comercial de Serviços de Buffet

—

À

Diretoria de Portos e Costas
A/C Responsáveis pela organização de eventos

—

Prezados,

A Luamor Buffet tem o prazer de apresentar a presente proposta para prestação de serviços de alimentação, elaborada de acordo com as necessidades dos eventos informados, prezando pela qualidade, organização e melhor aproveitamento do investimento.

—

□ EVENTO 01 – 12 DE JUNHO DE 2026

- Edifício Barão de Ladário
- Público estimado: 90 pessoas
- 🕒 Duração: 3h30

Formato de Serviço

Almoço empratado com coquetel de recepção e duas mesas de café, organizados em formato otimizado, sem serviço de garçons, garantindo praticidade e eficiência.

Cardápio Sugerido

Coquetel de Boas-vindas

- Mini sanduíches (frango cremoso, queijo e presunto)
- Salgadinhos variados (coxinha, bolinha de queijo, kibe)
 - Mini folhados

Almoço Empratado

- Proteínas: Frango ao molho de ervas ou carne ao molho madeira

Acompanhamentos:

- Arroz Branco
- Pure de batata cremoso
- Legumes salteados

Mesas de Café (2 estações)

- Café e leite
- Bolos caseiros (2 sabores)
- Mini pão de queijo
- Biscoitos amanteigados

Bebidas

- Água
- Sucos naturais (2 sabores)

Estrutura inclusa

- Montagem e organização das mesas
- Utensílios descartáveis de linha premium
- Equipe de apoio para reposição e organização
- Logística completa de transporte

Investimento

R\$ 14.900,00

—

EVENTO 02 – 19 DE JUNHO DE 2026

☐ Casa do Marinheiro

☐ Público estimado: 350 pessoas

🕒 Duração: 4h30

Formato de Serviço

Estações fixas em sistema self-service assistido, garantindo fluidez no atendimento e reposição contínua.

Cardápio Sugerido

Coquetel

- Mini sanduíches variados
- Salgadinhos diversos
- Espetinhos de frutas

Estação Principal – Baião de Dois

- Baião de dois completo (carne seca, calabresa e queijo coalho)

Acompanhamentos

- Farofa temperada
 - Vinagrete
- Saladas frescas

Bebidas

- Água
- Sucos naturais (2 sabores)

Estrutura Inclusa

- Montagem de estações completas de serviço
- Equipe de cozinha e reposição contínua

- Utensílios resistentes e adequados ao formato
- Logística completa de transporte

Investimento

R\$ 47.800,00

—

☐ RESUMO FINANCEIRO

- Evento 12/06: R\$ 14.900,00
- Evento 19/06: R\$ 47.800,00

Total Geral: R\$ 62.700,00

—

☐ CONDIÇÕES COMERCIAIS

- Proposta válida por 05 (cinco) dias
- Reserva mediante pagamento de 20% do valor total
- Saldo restante a ser quitado até 10 dias antes do evento

—

Atenciosamente,
Luamor Buffet



Nosso maior projeto é superar expectativas!

Rio de Janeiro, 24 de abril de 2026

PARA: Diretoria de Portos e Costas
CNPJ:

A/C: Aline Cunha
Tel: 21 97653-5885
E-mail: aline.cunha@marinha.mil.br

Conforme solicitado, apresentamos nossa proposta de serviços.
Estamos à disposição para fazer os ajustes necessários para o sucesso do seu evento.

Renata Lopes • renata@pontoxdeeventos.com.br • Director/Customer Service for New Projects • +55 21-3903-5177

PROPOSTA DE SERVIÇOS PARA **Coquetel volante + almoço empratado + mesas de café**

Data do evento: 12/06/2026

MONTAGEM: 1 dia antes do evento

DESMONTAGEM: Logo após o término do evento

Horário de trabalho: Período – de acordo com cronograma a ser validado na contratação

Local: Edifício Barão de Ladário – Centro/RJ

PARA: 90 PESSOAS

Objetivos:

Organização e execução do evento

Serviços de buffet em evento

Materiais: louças, toalhas, guardanapos de tecido.

MENU

• **Mesa de Café Recepção**

Café tradicional e cappuccino Chá preto e erva-doce

Mini croissants (queijo c/ presunto e frango)

Pão de queijo artesanal

Bolo (cenoura e fubá)

Petit four (Amanteigado c/ goiabada & de castanha de amêndoas)

Mini sanduíches frios

Manteiga e geleias

Suco natural (abacaxi c/ hortelã e laranja)

• **Coquetel Volante**

Gurjão de peixe crocante com molho tártaro

Cestinha de massa folhada com frango defumado

Croquete de rabada com mostarda escura

Ameixa seca recheada com cream cheese e bacon

Guacamole com tortilhas de milho

Ceviche de tilápia

Espetinho de mussarela com bacon e geleia de gengibre

Bruschetta de tomate confit e manjericão

Mini caprese no palito

Chips de batata com linguicinha mineira

Trufa salgada recheada



Nosso maior projeto é superar expectativas!

• **Almoço – SERVIÇO EMPRATADO**

Entrada

Mix de folhas nobres com tomate cereja, lascas de parmesão e molho especial

Principal

Bife de chorizo ao molho madeira

Arroz aromatizado

Batata gratinada

Legumes salteados na manteiga

Risoto de cogumelos frescos (Opção Vegetariana)

Sobremesa

Brownie de chocolate com sorvete de creme e calda especial

Frutas frescas laminadas (manga, morango e kiwi)

➤ **INVESTIMENTO: R\$ 20.265,00**

13% IMPOSTOS NÃO INCLUSOS

➤ **FORMA DE PAGAMENTO:**

100% até 05 dias anteriores a data do evento/

O pagamento deverá confirmado por crédito bancário.

BANCO ITAÚ

AG 0934

C/C 03081-8

CHAVE PIX: CNPJ

Favor enviar comprovante de pagto. para adm@pontoxdeeventos.com.br

ATENÇÃO!

CONDIÇÕES GERAIS

Valores válidos para serviços mencionados acima. Para outras demandas, favor solicitar proposta complementar.

Esta proposta só será válida após confirmação da mesma mediante assinatura do contrato e pagamento do valor referente ao sinal, aqui estabelecido.

O pagamento do sinal especificado nesta proposta deverá ser efetuado até 48 horas após a confirmação da contratação.

Não nos responsabilizamos por processos internos do cliente.

Esta proposta é válida para a data aqui explicitada. Em caso de alteração de data os valores poderão ser revistos.

Em caso de itens adicionais, todos serão cobrados à parte.

Em caso de horas extras, ou fração, estas serão cobradas ao valor de 20% do total do contrato por hora excedida. Este valor deverá ser quitado no ato da prestação de contas, em até 5 dias após o término do evento.

Em caso de cancelamento do evento após a confirmação, por parte do contratante:

Com menos de 15 dias da data de realização do evento serão devidos 50% do valor contratado.

Valores pagos não serão devolvidos.



Nosso maior projeto é superar expectativas!

Alterações em quantidades ou itens contratados serão aceitos até 05 dias anteriores a data do evento. Após esta data, qualquer alteração só será possível mediante consulta e nova negociação.

Os contratantes deverão fornecer a contratada todas as informações necessárias a realização dos serviços, até o prazo de 5 dias anteriores ao evento, devendo especificar os detalhes necessários a perfeita realização dos mesmos.

A contratada usará a estrutura e espaço indicados pela contratante para disposição dos serviços. Todas as condições para a prestação dos serviços deverão ser aprovadas por ambas as partes em visita técnica prévia (ou reunião de alinhamento).

O contratado prestará o serviço conforme estabelecido neste documento de contrato. Pedidos adicionais, depois de iniciada a montagem, poderão ser apreciados e o coordenador responsável pela operação é o responsável por estabelecer as condições de novos atendimentos e ou solicitações. Custos extras deverão ser aprovados até 6 horas anteriores ao início do atendimento.

O pagamento deverá ser efetuado conforme estabelecido acima. Ocorrendo atraso no pagamento deverá incidir sobre o valor não quitado, multa de 2% sobre o valor da parcela, acrescida de 1% ao mês.

Eventuais perdas e danos aos materiais utilizados, provocados ou causados exclusivamente por convidados ou acidentes no local do evento serão cobrados aos contratantes e deverão ser quitados até a data de fechamento do evento.

Não está incluso neste contrato nenhum produto ou serviço que não esteja explicitamente citado.

Nossa missão é superar suas expectativas.

Faremos o possível para realizar um evento inesquecível.

Sigilo de informações:

A agência se compromete a manter sigilo sobre todas as informações pertinentes aos projetos em desenvolvimento.

Todos os direitos autorais desta proposta são exclusivos e de propriedade criativa e intelectual de Ponto X de Eventos.

As partes contratantes elegem o foro desta cidade, para o fim de dirimir qualquer ação oriunda do presente contrato.

E, para firmeza e como prova de assim haverem contratado, fizeram este instrumento particular impresso em duas vias de igual teor e forma, assinado pelas partes contratantes.

Esta proposta é válida por 3 (três) dias úteis.

Ponto X de Eventos – Assessoria e Projetos Especiais para eventos

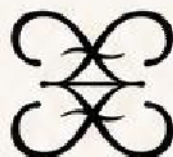
www.pontoxdeeventos.com.br

Ponto X de Eventos | CNPJ 13.118.704/0001-05

CONTRATANTE

NOME
CARGO/FUNÇÃO
DOCUMENTO

PONTO X DE EVENTOS – ASSESSORIA E PROJETOS ESPECIAIS
Renata Lopes da Costa Pereira



LA FLORICULTURA

RIO DE JANEIRO

ORÇAMENTO

SERVIÇOS DE ORNAMENTAÇÃO E DECORAÇÃO FLORAL



DATA DO EVENTO: 12 de Junho de 2026



LOCAL: Edifício Barão de Ladário
Rua Primeiro de Março, nº 118 – 22º andar
Centro – Rio de Janeiro/RJ – CEP 20010-000



DURAÇÃO DO EVENTO: 03 (três) horas e 30 (trinta) minutos



QUANTIDADE TOTAL DE ARRANJOS: 20 (vinte)

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ARRANJOS MAIORES Arranjos florais maiores, em vasos de vidro espesso cilíndrico alto, para duas mesas retangulares de 180 cm destinadas ao café e a mesa retangular de 180 cm destinada ao material institucional e um para a mesa do lounge. <i>(Antúrios vermelhos e crisântemos brancos ou verdes com folhagens verde escuro naturais).</i>	4 unidades	R\$ 950,00	R\$ 3.800,00
2	ARRANJOS PEQUENOS – MESAS REDONDAS (6 LUGARES) Arranjos pequenos para o centro das mesas redondas de 180 cm de diâmetro (6 lugares). <i>(Flores de copo-de-leite, antúrios brancos e crisântemos brancos ou verdes, com folhagens verde escuro naturais).</i>	6 unidades	R\$ 480,00	R\$ 2.880,00
3	ARRANJOS PEQUENOS – MESAS REDONDAS (4 LUGARES) Arranjos pequenos para o centro das mesas redondas de 120 cm de diâmetro (4 lugares). <i>(Flores de copo-de-leite, antúrios brancos e crisântemos brancos ou verdes, com folhagens verde escuro naturais).</i>	2 unidades	R\$ 380,00	R\$ 760,00
4	ARRANJOS RETANGULARES – MESA PRINCIPAL Arranjos retangulares de folhagens verdes naturais, de 80 cm cada e no máximo 20 cm de altura, para o meio da mesa principal.	2 unidades	R\$ 450,00	R\$ 900,00
5	ARRANJOS PEQUENOS – MESAS BISTRÔ Arranjos pequenos para o centro das mesas bistrô disponibilizadas no coquetel. <i>(Flores de copo-de-leite, antúrios brancos e crisântemos brancos ou verdes, com folhagens verde escuro naturais).</i>	8 unidades	R\$ 195,00	R\$ 1.560,00
6	LOGÍSTICA, ENTREGA, MONTAGEM E DESMONTAGEM Transporte, entrega no local, montagem dos arranjos no início do evento e desmontagem ao final, com equipe especializada.	1 serviço	R\$ 2.100,00	R\$ 2.100,00

VALOR TOTAL DO ORÇAMENTO (já com entrega e montagem)

R\$ 10.000,00

Dez mil reais.

OBSERVAÇÕES

- As medidas exatas das mesas poderão alterar a volumetria dos arranjos.
- Flores e folhagens sujeitas à disponibilidade de mercado.
- As substituições, quando necessárias, serão realizadas por espécies similares, de igual qualidade e valor.

INCLUSO

- Fornecimento de flores, folhagens, vasos e demais materiais.
- Entrega no local às 07h00 do dia do evento.
- Montagem dos arranjos e desmontagem após o término.
- Equipe especializada.

4 arranjos florais maiores : 750 cada.

6 arranjos pequenos: 100 cada.

2 arranjos mesa principal:750 cada.

8 arranjos pequenos: 100 cada

Confirmar até o dia com 15 dias de antecedência.

Informo que o orçamento referente à contratação de serviços de decoração floral e ornamentação foi solicitado à empresa Roseira de Inhauma LTDA, CNPJ 27.836.022/0001-42 sendo inicialmente encaminhado por meio do aplicativo WhatsApp.

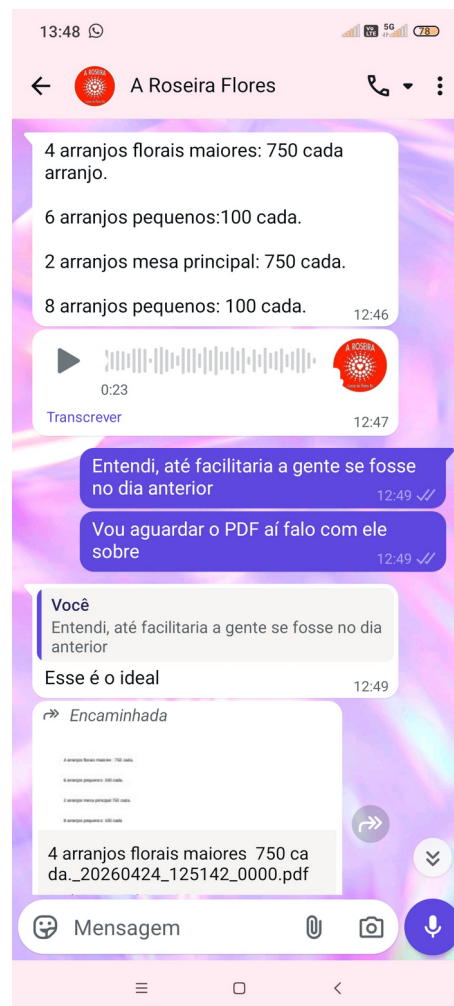
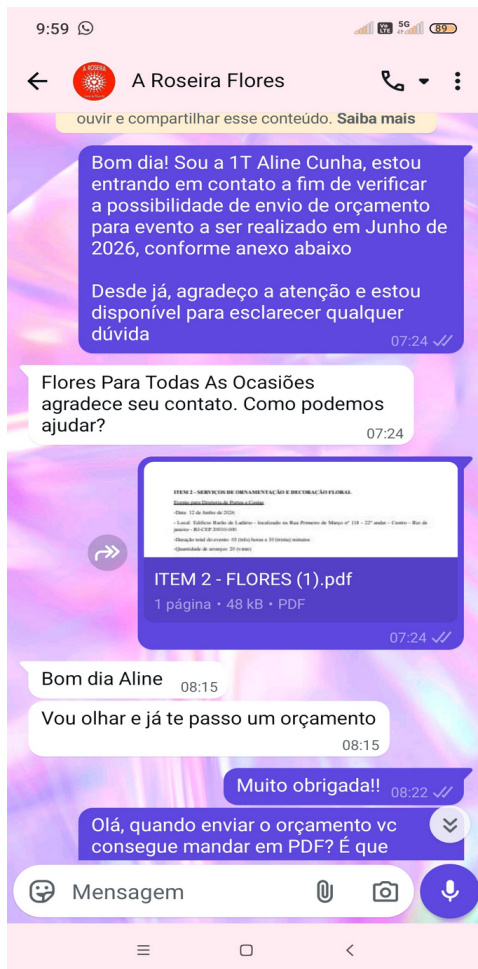
Destaca-se que a utilização do WhatsApp para solicitação e recebimento do orçamento proporcionou maior celeridade ao processo, permitindo comunicação direta e ágil com o fornecedor, o que contribuiu para a otimização do tempo na fase de levantamento de preços.

Contudo, considerando a necessidade de formalização do processo para fins de instrução da dispensa eletrônica, foi solicitado à empresa o envio do referido orçamento em formato PDF, de modo a garantir maior formalidade, padronização documental e adequada juntada aos autos do processo administrativo.

Ressalta-se que o conteúdo do orçamento permanece inalterado em relação ao inicialmente apresentado, tendo sido apenas convertido para formato compatível com as exigências administrativas.

Dessa forma, o documento em PDF ora anexado corresponde fielmente à proposta originalmente encaminhada pela empresa.

Vide captura de tela da conversa abaixo.



PROPOSTA – SERVIÇOS DE ORNAMENTAÇÃO E DECORAÇÃO FLORAL

Evento para Diretoria de Portos e Costas

Data: 12 de junho de 2026

Local: Edifício Barão de Ladário – Rua Primeiro de Março, nº 118, 22º andar, Centro, Rio de Janeiro/RJ – CEP 20010-000

Duração do evento: 3 horas e 30 minutos

Horário de chegada para montagem: 7h

Composição da decoração – 20 arranjos:

- 04 arranjos florais grandes em vasos de vidro cilíndrico alto para mesas de café, material institucional e lounge, com antúrios vermelhos, crisântemos e folhagens.
- 06 arranjos florais pequenos para mesas redondas dos convidados, com copo-de-leite, antúrios brancos, crisântemos e folhagens.
- 02 arranjos retangulares de folhagens naturais (80 cm) para mesa principal.
- 08 arranjos florais pequenos em vasos de vidro ou porcelana para mesas bistrô do coquetel.

Serviço inclui:

- Montagem no local
- Desmontagem ao final do evento

Observação:

Flores poderão ser substituídas, em caso de falta, por outras da mesma cor e padrão equivalente.

Valor Total: R\$ 5.800,00

Informo que o orçamento referente à contratação de serviços de decoração floral e ornamentação foi solicitado à empresa Álvaro da Camélia Flores e Decoracoes LTDA - ME CNPJ 08.250.956/0001-53 sendo inicialmente encaminhado por meio do aplicativo WhatsApp.

Destaca-se que a utilização do WhatsApp para solicitação e recebimento do orçamento proporcionou maior celeridade ao processo, permitindo comunicação direta e ágil com o fornecedor, o que contribuiu para a otimização do tempo na fase de levantamento de preços.

Contudo, considerando a necessidade de formalização do processo para fins de instrução da dispensa eletrônica, foi solicitado à empresa o envio do referido orçamento em formato PDF, de modo a garantir maior formalidade, padronização documental e adequada juntada aos autos do processo administrativo.

Ressalta-se que o conteúdo do orçamento permanece inalterado em relação ao inicialmente apresentado, tendo sido apenas convertido para formato compatível com as exigências administrativas.

Dessa forma, o documento em PDF ora anexado corresponde fielmente à proposta originalmente encaminhada pela empresa.

Vide captura de tela da conversa abaixo.

