



PROPOSTA COMERCIAL DE SERVIÇO DE BUFFET

Lalu Festas – Eventos & Decorações

1. DADOS DO CONTRATANTE

Órgão/Entidade: Exército Brasileiro

Organização Militar: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Representante: _____

Posto/Graduação/Função: _____

CPF: _____

Processo Administrativo nº: _____

Instrumento de contratação: _____

2. DADOS DA CONTRATADA

Razão/Nome Empresarial: Lalu Festas – Eventos & Decorações

CNPJ: 30.475.250/0001-49

Representante legal: Iná Luiza Fernandes de Oliveira

CPF: 756.150.707-06

Endereço: Cosmorama, nº 700 – Cosmorama, Mesquita/RJ

CEP: 26.582-020

Telefone: 21 97306-7447

E-mail: inaluizafernandesdeoliveira@gmail.com

3. DADOS DO EVENTO

Tipo de evento: Evento institucional

Data: 27/09/2026

Local: _____

Endereço: _____

Quantidade estimada: 150 (cento e cinquenta) pessoas

Horário de início: _____

Horário previsto para término: _____

4. OBJETO DA PROPOSTA

A presente proposta tem por objeto a prestação de serviços de buffet para evento institucional, incluindo o fornecimento, preparação, organização e serviço de alimentos e bebidas, bem como equipe de apoio e materiais expressamente descritos nesta proposta. A execução será realizada conforme os quantitativos, especificações e condições abaixo.

5. DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. SALGADOS

Quantidade total: 2.000 (duas mil) unidades.

Obs: Quantidade correspondente a aproximadamente 13 (treze) unidades por pessoa, considerando 150 pessoas.

Variedades:

Coxinha;

Quibe de carne moída;

Queijo com alho;

Salsicha;

Enroladinho de queijo e presunto;

Croquete de bacalhau.

As variedades poderão ser distribuídas entre os itens acima, conforme disponibilidade e planejamento previamente acordado entre as partes.

6. BOLO**6.1. Bolo para a mesa:**

Quantidade: 150 (cento e cinquenta) fatias.

Massa branca;

Recheio a escolher;

Bolo confeitado;

Fotografia/imagem impressa em papel de arroz para aplicação no topo.

Bolo para distribuição:

Quantidade: 150 (cento e cinquenta) fatias.

Recheio a escolher;

Fatias acondicionadas individualmente;

Embalagem própria (marmitas);

Talher descartável incluso.

Quantidade total de bolo: 300 (trezentas) fatias.

7. EQUIPE DE SERVIÇO

A prestação do serviço contará com:

01 (uma) copeira;

01 (uma) profissional responsável pela fritura/preparação dos salgados;

01 (um) garçom.

A equipe será responsável, dentro dos limites do serviço contratado, pela preparação final, fritura, organização, reposição e serviço dos alimentos e bebidas.

8. VALOR DA PROPOSTA

Quantidade de pessoas: 150

Valor total da proposta: R\$ 3.680,00 (três mil, seiscentos e oitenta reais).

O valor apresentado contempla os itens e serviços expressamente descritos nesta proposta.

9. SERVIÇOS OU QUANTIDADES ADICIONAIS

Eventuais acréscimos de pessoas, alimentos, bebidas, materiais, equipe, horas de serviço ou quaisquer outros itens não previstos nesta proposta deverão ser previamente solicitados e dependerão de disponibilidade e de formalização/autorização conforme o procedimento de contratação aplicável. Os eventuais acréscimos poderão implicar alteração do valor contratado.

10. HORÁRIO E EXECUÇÃO

A equipe da Contratada deverá comparecer ao local do evento com antecedência mínima de 4 (quatro) horas do horário previsto para o início do evento, quando necessária a preparação prévia do serviço.

O período efetivo de atendimento será aquele definido no instrumento de contratação e/ou previamente estabelecido entre as partes. Eventuais horas adicionais dependerão de prévia autorização da Contratante e da observância das regras administrativas aplicáveis.

11. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Por se tratar de contratação destinada à Administração Pública, o pagamento observará as condições estabelecidas no respectivo instrumento de contratação, mediante apresentação da documentação fiscal pertinente e após o regular recebimento e atesto dos serviços, observados os procedimentos de liquidação e pagamento aplicáveis. Não haverá exigência de pagamento antecipado ou sinal nesta proposta, salvo se expressamente admitido e formalizado pela Administração nos termos da legislação aplicável. A Lei nº 14.133/2021 estabelece regras próprias para pagamento pela Administração e para a ordem cronológica dos pagamentos.

12. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

A Contratada compromete-se a executar os serviços de acordo com as especificações desta proposta e do instrumento de contratação, observando as normas aplicáveis à atividade. Por envolver manipulação e fornecimento de alimentos, serão observadas as normas sanitárias e de boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação, incluindo a RDC nº 216/2004 da Anvisa, que abrange expressamente os serviços de buffet.

13. VALIDADE DA PROPOSTA

Validade da proposta: 7 dias, contados da data de sua apresentação.

Após o período de validade, os valores e condições poderão ser revistos pela Contratada, caso ainda não tenha ocorrido a formalização da contratação.

14. OBSERVAÇÕES

Esta proposta comercial apresenta as condições comerciais e os serviços oferecidos pela Contratada. A presente proposta não substitui o instrumento de contratação administrativa, o Termo de Referência, edital, ato de contratação direta, nota de empenho ou outro documento que, conforme o procedimento adotado pela Administração, seja necessário à formalização da contratação. A contratação somente será considerada formalizada após a conclusão do procedimento administrativo pertinente e a emissão ou assinatura do instrumento correspondente.

Rio de Janeiro, 09 de setembro de 2026.