

ANEXO IV

PROPOSTA COMERCIAL

Empresa:
CNPJ:
Responsável:
Telefone/E-mail:

- 1. OBJETO** - Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação para atendimento aos eventos do Comitê de Bacia Hidrográfica Lagos São João – CBHLSJ.
- 2. ESTRUTURA** - A contratada deverá disponibilizar toda a estrutura necessária à execução do serviço, incluindo:
 - a) utensílios para preparo, exposição e serviço dos alimentos;
 - b) decoração da mesa;
 - c) bandejas, travessas, recipientes e demais materiais necessários evitando a utilização de utensílios de plástico;
 - d) equipe de atendimento em número compatível com o porte do evento.
- 3. SUSTENTABILIDADE** - Na execução do serviço deverão ser observadas práticas sustentáveis, incluindo:
 - a) utilização preferencial de utensílios produzidos com materiais biodegradáveis ou compostáveis provenientes de fontes renováveis;
 - b) redução do uso de plásticos convencionais;
 - c) adoção de medidas para minimizar o desperdício de alimentos;
 - d) adequada segregação e destinação dos resíduos gerados.
- 4. LOGÍSTICA** - A contratada será responsável pelo transporte de todos os alimentos, bebidas, materiais, equipamentos e equipe necessários à execução do objeto, independentemente do local de origem, não sendo admitida cobrança adicional por deslocamentos.

1º Evento – 20 e 21 de agosto de 2026
I Seminário de Gerenciamento Costeiro da RH VI

Local do evento: Hotel Ressurgência
Endereço: Av. Luís Corrêa, 350 - Praia dos Anjos, Arraial do Cabo - RJ, 28930-000
Nº de participantes: 150 pessoas
Horário das 8h às 17h

ATO CONVOCATÓRIO
SELEÇÃO DE PROPOSTAS
PEDIDO DE COTAÇÃO Nº 32/2026
PROCESSO CILSJ N.º 463/2026



Público-Alvo – Gestores municipais e estaduais e representantes e Instituições públicas e privadas Fornecimento de almoço para 150 comensais nos dois dias do evento; e coquetel de abertura do Seminário para o mesmo público estimado.

Os serviços de fornecimento de almoço e do coquetel institucional para 150 (cento e cinquenta) comensais deverá compreender, além do fornecimento de alimentos, bebidas não alcoólicas, equipe de atendimento, decoração, utensílios, louças, transporte, montagem, execução, desmontagem dos serviços, limpeza da infraestrutura disponibilizada para a preparação e acondicionamento dos alimentos (cozinha, fogão, geladeira, e demais espaços e equipamentos utilizados pela contratada para a execução dos serviços.

Os cardápios tanto do almoço quanto do coquetel deverão ser elaborados com foco na valorização da gastronomia sustentável, privilegiando ingredientes de origem local e práticas culinárias que dialoguem com a temática do evento e devendo contemplar, no mínimo:

ALMOÇO
Dias: 20 e 21 de agosto de 2026
Intervalo do Almoço: das 12:30h às 14:00h

A ser servido em ilhas observando o melhor aproveitamento do espaço, e logística que atenda com celeridade evitando filas longas e demoradas.

Opções diferentes nos dois dias do evento

- a) Opção de carne;
- b) Opção de frango;
- c) Opção vegana;
- d) Opção de peixe;
- e) Arroz;
- f) Acompanhamento conforme o cardápio;
- g) Sobremesa;
- h) Água sem gás;
- i) Refrigerante de primeira linha.
- j) Café

Para as refeições poderão ser utilizados descartáveis biodegradáveis e/ou ecológicos, sendo vedada a utilização de descartáveis plásticos.

A proposta deverá descrever o cardápio a ser servida em cada dia do evento.

COQUETEL
Dia: 20 de agosto de 2026
Das 18h as 22h

O coquetel volante deverá conter:

- a) Opções salgadas, evitando alimentos fritos;
- b) Preparações quentes;
- c) Estação fria;
- d) Opções destinadas a participantes com restrições alimentares, incluindo alternativas vegetarianas e/ou veganas;
- e) Queijos e frios;
- f) Cevit;
- g) Pães e baguetes;
- h) Pasta;
- i) Caponata;
- j) Opções doce;
- k) Água com e sem gás;
- l) Refrigerante de primeira linha;
- m) Sucos de frutas;
- n) Café;

A quantidade de alimentos e bebidas deverá ser suficiente para atendimento de aproximadamente 150 participantes durante todo o período de realização do evento.

A proposta deverá descrever o cardápio a ser servida em cada dia do evento.

A quantidade de alimentos e bebidas deverá ser suficiente para atendimento de aproximadamente 150 participantes durante todo o período de realização do evento.

INFRAESTRUTURA DISPONIBILIZADA

- a) Cozinha;
- b) Geladeira;
- c) Fogão;
- d) Micro ondas;
- e) Mesas para o coquetel

A cozinha será disponibilizada a partir das 10h após o café do restaurante do hotel. No entanto existe uma copa de apoio onde poderá ser montada pela contratada estrutura para preparação dos alimentos.

Valor almoço por pessoa R\$ _____

Valor coquetel por pessoa R\$ _____

Valor total da proposta para o 1º evento R\$ _____

2º Evento – 28 de agosto de 2026
II Fórum da Juventude

Local do evento: UERJ Cabo Frio

Endereço: Av. Júlia Kubitschek, 80 – Jardim Flamboyant – Cabo Frio – RJ

Nº de participantes: 150 pessoas

Horário das 8h às 17h

Público-Alvo – Comunidade acadêmica e jovens

CAFÉ DA MANHÃ Componentes mínimos) – Período de 7h às 9h
a) Pães variados (francês, integral); b) Manteiga, requeijão, geleias, queijo muçarela e presunto; c) Pão de queijo; d) Mini sanduiches e) 05 (dois) tipos de bolo; f) 03 (três) tipos de Biscoitos variados (doces e salgados); g) 03 (três) tipos de frutas da estação, higienizadas e cortadas; h) 01 (uma) opção vegana, sem glúten e sem lactose; i) Sucos naturais (mínimo de 02 sabores); j) Café, leite, achocolatado, açúcar e adoçante.
BRUNCH (Componentes mínimos) – 12h as 13:30h
a) Opções salgadas, evitando alimentos fritos; b) Preparações quentes; c) Queijos e frios; d) Opções destinadas a participantes com restrições alimentares, incluindo alternativas vegetarianas e/ou veganas; e) Pães e baguetes; f) Pasta; g) Caponata; h) Opções doce; i) Água com e sem gás; j) Refrigerante de primeira linha; k) Suco de frutas l) Café, leite e chá.
COFFEE BREAK (Componentes mínimos) – 15h às 15:30h
a) Mini-hambúrguer; b) sanduíche natural de frango; c) sanduíche natural vegano; d) Minipão de queijo; e) Frutas da estação, higienizadas e cortadas; f) 02 (dois) sabores de cupcake recheado e confeitado (chocolate e doce de leite); a) Salada de fruta em embalagem individual; b) Gelatina em embalagem individual; c) Sucos naturais (mínimo de 02 sabores); d) Café, leite, refrigerantes de primeira linha, água mineral sem gás, açúcar e adoçante.

ATO CONVOCATÓRIO
SELEÇÃO DE PROPOSTAS
PEDIDO DE COTAÇÃO Nº 32/2026
PROCESSO CILSJ N.º 463/2026



Deverá ser disponibilizado café e água durante todo o período do evento.

A contratada deverá fornecer todos os utensílios necessários (pratos, copos, talheres, pegadores, guardanapos etc.), VEDADA a utilização de materiais descartáveis plásticos que devem ser substituídos por versões recicláveis ou biodegradáveis, cabendo à contratada o recolhimento e a destinação adequada dos resíduos gerados.

A contratada será responsável pelo fornecimento de toda a infraestrutura necessária à adequada conservação, acondicionamento, aquecimento e distribuição dos alimentos e bebidas durante a execução dos serviços, incluindo, quando necessário, caixas térmicas (coolers), recipientes isotérmicos, réchauds, cubas gastronômicas, suportes, combustível ou equipamentos elétricos para aquecimento, garrafas térmicas, bandejas, travessas, utensílios de serviço e quaisquer outros materiais indispensáveis à manutenção da temperatura, qualidade e apresentação dos produtos. Todos os equipamentos e materiais deverão estar em perfeito estado de conservação, higiene e funcionamento, garantindo o atendimento às normas sanitárias vigentes e a qualidade dos alimentos durante todo o período do evento.

Valor café da manhã por pessoa R\$ _____

Valor almoço por pessoa R\$ _____

Valor coffee breack por pessoa R\$ _____

Valor total da proposta para o 2º evento R\$ _____

3º Evento – 30 de setembro de 2026

I Seminário de Restauração Florestal e Desenvolvimento Sustentável da RH VI

Local do evento: Teatro Municipal de São Pedro da Aldeia

Endereço: Av. Francisco Coelho Pereira, nº 255 - Centro – RJ

Nº de participantes: 150 pessoas

Horário das 8h às 17h

Público-Alvo – Gestores municipais e estaduais e representantes e Instituições públicas e privadas

Deverá ser providenciada alimentação para 150 (cento e cinquenta) comensais, a ser servida no local do evento, devendo as refeições atenderem as respectivas descrições:

CAFÉ DA MANHÃ Componentes mínimos) – Disponível a partir das 7h

- a) Pães variados (francês, integral);
- b) Manteiga, requeijão, geleias, queijo muçarela e presunto;
- c) Queijos e frios;
- d) Pão de queijo;
- e) Mini sanduiches;

ATO CONVOCATÓRIO
SELEÇÃO DE PROPOSTAS
PEDIDO DE COTAÇÃO Nº 32/2026
PROCESSO CILSJ N.º 463/2026



- f) Salgados assados;
- g) 05 (dois) tipos de bolo;
- h) 03 (três) tipos de Biscoitos variados (doces e salgados);
- i) 03 (três) tipos de frutas da estação, higienizadas e cortadas;
- j) 01 (uma) opção vegana, sem glúten e sem lactose;
- k) Sucos naturais (mínimo de 02 sabores);
- l) Café, leite, chá, achocolatado, açúcar e adoçante.

BRUNCH (Componentes mínimos) – 12:30h

- m) Opções salgadas, evitando alimentos fritos;
- n) Preparações quentes;
- o) Queijos e frios;
- p) Opções destinadas a participantes com restrições alimentares, incluindo alternativas vegetarianas e/ou veganas;
- q) Pães e baguetes;
- r) Pasta;
- s) Caponata;
- t) Opções doce;
- u) Água com e sem gás;
- v) Refrigerante de primeira linha;
- w) Suco de frutas
- x) Café, leite e chá.

COFFEE BREAK (Componentes mínimos) – 16h

- a) Pães variados (francês, integral);
- b) Manteiga, requeijão, geleias, queijo muçarela e presunto;
- c) Pão de queijo;
- d) Mini sanduiches
- e) 05 (dois) tipos de bolo;
- f) 03 (três) tipos de Biscoitos variados (doces e salgados);
- g) 03 (três) tipos de frutas da estação, higienizadas e cortadas;
- h) 01 (uma) opção vegana, sem glúten e sem lactose;
- i) Salada de frutas;
- j) Sucos naturais (mínimo de 02 sabores);
- k) 3 tipos de Frutas
- l) Café, leite, refrigerantes de primeira linha, água mineral com e sem gás, açúcar e adoçante.

Deverá ser disponibilizado café e água durante todo o período do evento.

A contratada deverá fornecer todos os utensílios necessários (pratos, copos, talheres, pegadores, guardanapos etc.), VEDADA a utilização de materiais descartáveis plásticos que devem ser substituídos por versões recicláveis ou biodegradáveis, cabendo à contratada o recolhimento e a destinação adequada dos resíduos gerados.

ATO CONVOCATÓRIO
SELEÇÃO DE PROPOSTAS
PEDIDO DE COTAÇÃO Nº 32/2026
PROCESSO CILSJ N.º 463/2026



A contratada será responsável pelo fornecimento de toda a infraestrutura necessária à adequada conservação, acondicionamento, aquecimento e distribuição dos alimentos e

bebidas durante a execução dos serviços, incluindo, quando necessário, caixas térmicas (coolers), recipientes isotérmicos, réchauds, cubas gastronômicas, suportes, combustível ou equipamentos elétricos para aquecimento, garrafas térmicas, bandejas, travessas, utensílios de serviço e quaisquer outros materiais indispensáveis à manutenção da temperatura, qualidade e apresentação dos produtos. Todos os equipamentos e materiais deverão estar em perfeito estado de conservação, higiene e funcionamento, garantindo o atendimento às normas sanitárias vigentes e a qualidade dos alimentos durante todo o período do evento.

Valor café da manhã por pessoa R\$ _____

Valor brunch por pessoa R\$ _____

Valor coffee breack por pessoa R\$ _____

Valor total da proposta para o 3º evento R\$ _____

Valor total 1º evento: R\$ _____

Valor total 2º evento: R\$ _____

Valor total 3º evento: _____

Valor total da proposta comercial: R\$ _____

(local), _____ de _____ de 2026.

Assinatura e Identificação do representante legal

Observação: Este documento deve ser apresentado em papel timbrado da empresa