

PROPOSTA COMERCIAL

SUMMIT CBCP 2026

Cliente: CBCP – Comitê Brasileiro de Clubes Paralímpicos

Evento: Summit CBCP 2026

Local: CICB - Gestão de Eventos, Serviços e Hospitalidade LTDA, localizado na Rua TR Sces, Trecho 2, conjunto 62, s/nº, Parte B, Asa Sul, Brasília/DF, CEP 70.200-002

Período: 03 a 06 de novembro de 2026

Público: 740 participantes

Proponente: El Bosque Buffet

Responsável comercial: Ellen Brito

1. OBJETO DA PROPOSTA

A presente proposta tem por objeto o fornecimento de alimentação em **formato buffet executivo**, para atendimento aos participantes do Summit CBCP 2026, realizado no Centro Internacional de Convenções do Brasil – CICB, em Brasília/DF.

Conforme o Termo de Referência, estão contemplados no escopo principal:

- **04 almoços**, com 740 participantes por dia;
- **04 jantares**, com 740 participantes por dia;
- **Fornecimento de água mineral em galões de 20 litros**, conforme quantitativo estabelecido para o evento.

O serviço será realizado com toda a estrutura necessária para produção, montagem, apresentação, atendimento, reposição, organização e desmontagem, observando as normas sanitárias aplicáveis e as regras operacionais do CICB.

2. ESCOPO PRINCIPAL – CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA

2.1 Quantitativo de refeições

Data	Serviço	Quantidade
03/11/2026	Almoço	740 pessoas
03/11/2026	Jantar	740 pessoas
04/11/2026	Almoço	740 pessoas
04/11/2026	Jantar	740 pessoas
05/11/2026	Almoço	740 pessoas
05/11/2026	Jantar	740 pessoas
06/11/2026	Almoço	740 pessoas
06/11/2026	Jantar	740 pessoas
Total	Almoços + Jantares	5.920 refeições

2.2 Água mineral

Os galões deverão conter água mineral natural sem gás, estar lacrados, rotulados, com registro no órgão competente e prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias na data da entrega, ser compatíveis com os suportes/bebedouros disponíveis e ser entregues de forma fracionada nos locais e horários indicados pela organização. Estão incluídos transporte, carga, descarga, reposição mediante solicitação e recolhimento dos vasilhames.

Fornecimento de **420 galões de água mineral de 20 litros**, lacrados, dentro do prazo de validade e destinados aos pontos e horários definidos pela organização do evento.

3. FORMATO DO SERVIÇO

Os almoços e jantares serão realizados em **formato buffet executivo, em ilha de autosserviço**, com montagem organizada para atendimento simultâneo ao público.

A estrutura contempla:

- Montagem das ilhas de buffet, podendo ser pranchão com réchaud ou ilhas elétricas quente/fria;
- Equipamentos necessários à manutenção da temperatura dos alimentos;
- Réchauds e utensílios de serviço e/ou similares;
- Pratos, talheres e demais utensílios necessários ao serviço;
- Copos/taças conforme formato definido para o evento;
- Guardanapos;
- Identificação dos preparos;
- Reposição contínua dos alimentos durante o período de serviço;
- Equipe operacional dimensionada para produção, montagem, atendimento, reposição, organização e desmontagem;
- Transporte, carga e descarga dos materiais necessários ao serviço;
- Organização e limpeza da estrutura utilizada pela contratada durante a execução.

Os horários dos serviços serão definidos em conjunto com a organização do evento, observando a programação oficial do Summit.

4. COMPOSIÇÃO DO BUFFET

Como composição-base para os almoços e jantares, propõe-se:

Saladas e entradas

- No mínimo 04 (quatro) opções de saladas, incluindo saladas frescas e/ou compostas;
- Salada composta;
- Folhas e complementos;
- Molhos e temperos;
- Seleção de frios/antepastos, conforme composição do serviço - Queijo muçarela, Queijo prato, Presunto, Antepasto de berinjela (sendo variado o antepasto);

Pratos quentes

- Arroz branco;
- Feijão;
- 02 opções de proteínas, sendo uma de carne vermelha e uma de carne branca ou peixe;
- 01 opção de massa;
- 01 opção vegetariana/vegana;
- 02 acompanhamentos quentes.

Sobremesas

- 02 opções de sobremesas caseiras;
- Salada de frutas.

Bebidas

- Água mineral natural sem gás e com gás;
- 02 opções de sucos naturais;
- Refrigerantes tradicionais e zero;
- Café com complementos, conforme alinhamento operacional;

Os cardápios variarão entre os dias e entre almoços e jantares, evitando repetição da mesma preparação em refeições consecutivas. O cardápio completo deverá ser submetido à aprovação da organização com antecedência mínima de 10 (dez) dias do evento. Eventuais ajustes solicitados pela organização deverão respeitar a composição mínima prevista no Termo de Referência e ser alinhados previamente.

A composição poderá sofrer ajustes pontuais de acordo com a disponibilidade de insumos, logística, programação e alinhamento prévio com a organização, preservando o padrão, quantidade e variedade contratados.

5. CARDÁPIO SUGERIDO

03/11 – ALMOÇO

Saladas e entradas

- Mix de folhas, tomate-cereja e cenoura;
- Salada de grãos com legumes;
- Salada de batata com ervas;
- Antepastos variados.

Pratos quentes

- Arroz branco;
- Feijão preto;
- Carne bovina ao molho Roti;
- Frango ao molho de ervas;
- Penne ao molho fresco de tomate e manjerição;
- Moqueca de banana da terra – opção vegana;
- Batatas rústicas;
- Couve refogada.

Sobremesas

- 02 opções de compotas sobremesas caseiras;
- Salada de frutas.

Bebidas

- Água;
- Sucos naturais;
- Refrigerantes;
- Café.

03/11 – JANTAR

Saladas e entradas

- Mix de folhas;
- Salada de grãos;



- Salada de legumes;
- Antepastos variados.

Pratos quentes

- Arroz branco;
- Feijão preto;
- Carne ao molho madeira;
- Peixe ao molho de ervas;
- Espaguete ao alho e óleo;
- Fricassê de brócolis – opção vegana;
- Purê de batatas;
- Farofa de cebola.

Sobremesas

- 02 opções de compotas sobremesas caseiras;
- Salada de frutas.

Bebidas

- Água;
- Sucos naturais;
- Refrigerantes;
- Café.

04/11 – ALMOÇO

Saladas e entradas

- Mix de folhas;
- Salada de legumes;
- Salada de grãos;
- Antepastos variados.

Pratos quentes

- Arroz branco;
- Feijão carioca;
- Stroganoff de carne;

- Frango ao molho de ervas;
- Penne ao molho rosé;
- Bobó de cogumelos – opção vegana;
- Batatas rústicas;
- Salpicão.

Sobremesas

- 02 opções de compotas sobremesas caseiras;
- Salada de frutas.

Bebidas

- Água;
- Sucos naturais;
- Refrigerantes;
- Café.

04/11 – JANTAR

Saladas e entradas

- Folhas variadas;
- Salada de tomate e ervas;
- Salada de legumes;
- Antepastos variados.

Pratos quentes

- Arroz branco;
- Feijão preto;
- Picadinho de carne ao molho;
- Frango ao creme de milho;
- Espaguete ao molho pomodoro;
- Bobó de cogumelos – opção vegana;
- Batatas douradas;
- Abobrinha salteada.

Sobremesas

- 02 opções de sobremesas caseiras;
- Salada de frutas.

Bebidas

- Água;
- Sucos naturais;
- Refrigerantes;
- Café.

05/11 – ALMOÇO

Saladas e entradas

- Mix de folhas;
- Salada de legumes grelhados;
- Salada de grãos;
- Antepastos variados.

Pratos quentes

- Arroz branco;
- Feijão carioca;
- Carne ao molho Dijon;
- Peixe assado ao molho de limão;
- Penne ao molho sugo;
- Strogonoff de shiitake – opção vegana;
- Purê de batatas;
- Legumes grelhados.

Sobremesas

- 02 opções de sobremesas caseiras;
- Salada de frutas.

Bebidas

- Água;
- Sucos naturais;

- Refrigerantes;
- Café.

05/11 – JANTAR

Saladas e entradas

- Folhas variadas;
- Salada de legumes;
- Salada de grãos;
- Antepastos variados.

Pratos quentes

- Arroz branco;
- Feijão preto;
- Carne bovina ao molho de cebola;
- Strogonoff de frango;
- Fusilli ao molho branco;
- Berinjela assada com ervas – opção vegana;
- Batatas salteadas;
- Legumes cozidos.

Sobremesas

- 02 opções de compotas sobremesas caseiras;
- Salada de frutas.

Bebidas

- Água;
- Sucos naturais;
- Refrigerantes;
- Café.

06/11 – ALMOÇO

Saladas e entradas

- Mix de folhas;



- Salada de legumes;
- Salada de batatas;
- Antepastos variados.

Pratos quentes

- Arroz branco;
- Feijão carioca;
- Strogonoff de carne;
- Frango ao molho de requeijão e alho;
- Penne ao molho fresco de tomate e manjericão;
- Moqueca de banana – opção vegana;
- Batatas rústicas;
- Salpicão.

Sobremesas

- 02 opções de compotas sobremesas caseiras;
- Salada de frutas.

Bebidas

- Água;
- Sucos naturais;
- Guaraná;
- Café.

06/11 – JANTAR

Saladas e entradas

- Mix de folhas;
- Salada de legumes;
- Salada de grãos;
- Antepastos variados.

Pratos quentes

- Arroz branco;
- Feijão carioca;

- Carne acebolada ao molho;
- Frango ao molho de mostarda;
- Parafuso ao molho branco;
- Lasanha de berinjela – opção vegana;
- Batatas rústicas;
- Couve-flor gratinada.

Sobremesas

- 02 opções de compotas sobremesas caseiras;
- Salada de frutas.

Bebidas

- Água;
- Sucos naturais;
- Refrigerantes;
- Guaraná;
- Café.

6. EQUIPE OPERACIONAL

A El Bosque Buffet disponibilizará equipe dimensionada de acordo com o porte do evento e as necessidades de cada serviço, incluindo profissionais para:

- Produção e finalização dos alimentos;
- Cozinha;
- Montagem;
- Serviço;
- Reposição das ilhas;
- Copa;
- Organização;
- Limpeza da estrutura utilizada pela contratada;
- Desmontagem ao término dos serviços.

A equipe será dimensionada para o atendimento simultâneo do público estimado e incluirá, no mínimo, profissionais de cozinha, auxiliares, garçons, copeiros e repositores, além de 01 (um)

coordenador/supervisor da CONTRATADO presente durante todos os serviços, como interlocutor operacional junto à organização do evento.

7. MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

Para execução do escopo principal, estão contemplados os materiais e equipamentos necessários ao serviço de alimentação, incluindo:

- Pratos;
- Talheres;
- Copos/taças;
- Guardanapos;
- Réchauds e/ou similares;
- Utensílios de serviço;
- Equipamentos de apoio;
- Materiais necessários à montagem das ilhas;
- Materiais necessários à conservação e apresentação dos alimentos.

A estrutura será montada de acordo com as normas e limitações operacionais do CICB.

8. ESTRUTURA E RESPONSABILIDADES

A contratada será responsável pelos recursos necessários à execução dos serviços de alimentação previstos nesta proposta, incluindo alimentos, mão de obra, equipamentos, utensílios, materiais de apoio, transporte, carga e descarga, montagem, reposição e desmontagem.

A execução deverá respeitar as normas sanitárias vigentes e as regras de acesso, circulação, carga, descarga e operação estabelecidas pelo CICB.

A contratante deverá disponibilizar as áreas necessárias para operação, conforme orientação do CICB e alinhamento prévio entre as partes.

9. ITENS NÃO CONTEMPLADOS NO ESCOPO PRINCIPAL

Salvo quando expressamente contratados, não estão incluídos:

- Mesas e cadeiras para convidados;
- Toalhas de mesa (se necessário consultar preços);
- Sousplats;
- Guardanapos de tecido;

- Decoração;
- Arranjos florais;
- Mobiliário para Sala VIP;
- Mobiliário para salas de reunião;
- Estruturas decorativas ou cenográficas;
- Serviços não previstos no Termo de Referência.

10. QUANTITATIVOS E INVESTIMENTO

Item	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
Almoço executivo – buffet	2.960	refeição	R\$ 100,00	R\$ 296.000,00
Jantar executivo – buffet	2.960	refeição	R\$ 100,00	R\$ 296.000,00
Água mineral – galão 20 L	420	unidade	R\$ 30,00	R\$ 12.600,00
10 Filtros elétricos	5	Diária	R\$150,00	R\$7.500,00
TOTAL DA PROPOSTA				R\$ 612.100,00

Observação: O valor global deverá contemplar todos os custos diretos e indiretos necessários à execução do objeto, incluindo mão de obra, insumos, equipamentos, utensílios, materiais, transporte, carga e descarga, montagem, serviço, reposição, desmontagem, tributos, encargos e demais despesas relacionadas à execução.

11. CONDIÇÕES OPERACIONAIS

Duração dos serviços

Os serviços serão realizados nos horários previamente definidos pela organização do evento, de acordo com a programação oficial do Summit CBCP 2026, sendo a duração dos almoços e jantares de até 2h30min.

Eventuais alterações de horário, extensão do período de serviço ou serviços adicionais estarão sujeitos à disponibilidade da equipe e à aprovação prévia entre as partes.

Quantidade de participantes

A proposta considera e precifica a contratação integral de todos os itens e quantitativos discriminados na tabela de investimento: 2.960 almoços, 2.960 jantares, 420 galões de água mineral de 20 litros e 10 filtros elétricos, conforme a unidade e a quantidade indicadas na tabela. Os quantitativos compõem a base comercial e operacional desta proposta.

A medição operacional de cada serviço será registrada em relatório diário conferido pelas partes. Tal procedimento de medição não altera a obrigação comercial de contratação integral dos quantitativos cotados e aceitos, nem autoriza redução dos valores correspondentes aos itens contratados.

Não será admitida redução, supressão, cancelamento parcial ou contratação isolada de itens ou quantitativos constantes da tabela de investimento após o aceite desta proposta. A proposta é válida para a contratação integral de todos os itens e quantidades cotados. Qualquer alteração deverá ser formalizada exclusivamente por termo aditivo previamente aprovado pelas partes; serão admitidos acréscimos de quantidades e/ou serviços mediante termo aditivo, com ajuste correspondente de valores e sujeito à disponibilidade operacional. O fornecimento adicional somente ocorrerá após aprovação formal do aditivo.

Alimentação da equipe e prestadores

A alimentação de prestadores, fornecedores, equipes externas ou terceiros não está incluída no quantitativo de refeições desta proposta, salvo quando expressamente negociada.

Mobiliário e decoração

Mesas, cadeiras, toalhas, decoração, arranjos, mobiliário de Sala VIP e demais itens de ambientação não estão contemplados no escopo principal, salvo contratação específica.

Apoio operacional

Considerando as características do CICB e a localização das áreas de produção e atendimento, deverá ser disponibilizada pela contratante, quando necessária, área de apoio operacional compatível com a execução dos serviços.

12. SEGURANÇA ALIMENTAR

A El Bosque Buffet realizará os serviços observando a RDC ANVISA nº 216/2004, a legislação sanitária aplicável no Distrito Federal e os procedimentos operacionais do CICB, incluindo boas práticas de manipulação, armazenamento, conservação, transporte, produção e exposição dos alimentos, controle de temperaturas, uso de uniformes e toucas e identificação dos preparos e dos principais alergênicos.

As necessidades alimentares específicas deverão ser informadas pela CONTRATANTE com antecedência, para alinhamento de alternativas viáveis. As preparações serão identificadas, observadas as limitações da estrutura e os cuidados operacionais possíveis.

Por se tratar de produção em cozinha compartilhada, **não é possível garantir ausência de contaminação cruzada por glúten, lactose, ovos, oleaginosas, soja ou outros alergênicos**. Dessa forma, preparações destinadas a restrições alimentares não devem ser consideradas adequadas para pessoas com alergias graves ou doença celíaca que necessitem de ambiente totalmente livre de contaminação cruzada.

13. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A El Bosque Buffet será responsável por:

- Fornecimento dos alimentos e bebidas previstos;
 - Equipe necessária à execução;
 - Utensílios e equipamentos relacionados ao serviço;
 - Montagem e organização das ilhas;
 - Reposição dos alimentos;
 - Transporte dos materiais necessários;
 - Carga e descarga;
 - Organização e desmontagem;
 - Cumprimento das normas sanitárias aplicáveis;
 - Correção de eventuais falhas de sua responsabilidade;
 - Recolhimento de materiais e equipamentos próprios após o encerramento dos serviços.
-

14. RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

Compete à contratante:

- Informar previamente a programação e os horários definitivos;
 - Confirmar os quantitativos de cada serviço com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas, para fins de organização operacional. A confirmação operacional não autoriza redução dos quantitativos comerciais contratados. Após o aceite da proposta, não serão permitidas reduções, supressões ou cancelamentos parciais dos itens e quantidades cotados; alterações somente poderão ocorrer por termo aditivo formal, sendo admitidos acréscimos com ajuste de valores e mediante disponibilidade operacional.
 - Disponibilizar acesso às áreas de serviço nos horários acordados;
 - Garantir as condições de acesso, circulação e operação conforme as regras do CICB;
 - Disponibilizar, quando necessário, áreas de apoio para a execução;
 - Responsabilizar-se por mobiliário e decoração não previstos nesta proposta;
 - Aprovar previamente alterações de cardápio, quantitativos ou serviços adicionais.
-

15. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será realizado por boleto bancário, em até 30 (trinta) dias corridos após a realização do evento, mediante apresentação da nota fiscal e dos documentos exigidos para o ateste e processamento do pagamento, conforme o Termo de Referência. Em atendimento ao referido instrumento, não haverá pagamento antecipado, sinal, entrada ou adiantamento, total ou parcial.

Os itens adicionais ou serviços opcionais somente serão executados após aprovação formal por termo aditivo, com definição dos quantitativos e valores correspondentes. As condições de pagamento observarão o Termo de Referência e o instrumento contratual aplicável.

16. VALIDADE DA PROPOSTA

A presente proposta comercial terá validade mínima de **30 (trinta) dias**, contados a partir da data de seu envio. Mediante necessidade e disponibilidade, o prazo de validade poderá ser **prorrogado por até 60 (sessenta) dias**, mediante confirmação entre as partes.

A execução dos serviços permanecerá condicionada à disponibilidade de datas, equipe, insumos e demais recursos necessários.

17. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta proposta foi elaborada considerando como **escopo principal** os serviços expressamente previstos no Termo de Referência do Summit CBCP 2026:

2.960 almoços + 2.960 jantares + 420 galões de água mineral de 20 litros.

Para viabilizar a adequada disponibilização da água mineral durante o evento, foram incluídos, nesta proposta, **10 (dez) filtros elétricos**, como recurso operacional complementar, ainda que não estejam previstos originalmente no Termo de Referência.

A presente proposta contempla a contratação integral dos itens e quantitativos expressamente descritos na tabela de investimento. O aceite vincula as partes a todos os itens e quantidades cotados, não sendo admitida redução, supressão, cancelamento parcial ou contratação fracionada. Alterações de escopo ou quantitativo somente serão válidas mediante termo aditivo formal, previamente aprovado pelas partes, sendo permitidos acréscimos com o correspondente ajuste de valores e conforme disponibilidade operacional. As condições desta proposta aplicam-se em conjunto com o Termo de Referência, prevalecendo este último quanto às exigências obrigatórias da contratação.

PROPOSTA ENVIADA EM 16 DE OUTUBRO DE 2026.