
PROPOSTA ANEXO AO CONTRATO

Brasília 15 de outubro de 2024.

Prezados (a),

Segue abaixo proposta para à realização do Seminário Gestão Integrada de Capacitação dos Servidores da Receita Federal, organizado pela Subsecretaria de Arrecadação, Cadastros e Atendimento (SUARA), a ser realizado entre os dias 25, 26 e 27 de novembro de 2024, na cidade de Brasília-DF, no Setor de Mansões do Lago, na MI 3 Conjunto 4 casa 31, contemplando o fornecimento de espaço físico, infraestrutura de som, imagem, mobiliário e serviços de alimentação (coffee break e almoço), conforme descrição abaixo.

1. Espaço físico:

- ✓ Sala de evento com capacidade para acomodar 40 participantes sentados, em ambiente climatizado e com acústica adequada.
- ✓ Salas de apoio e áreas de circulação para recepção e atividades complementares.

2. Infraestrutura e equipamentos:

- ✓ Equipamentos audiovisuais, incluindo projetores, telas, microfones sem fio, caixas de som e iluminação adequada para apresentações.
- ✓ Mobiliário necessário, como cadeiras, mesas de apoio, mesas para palestrantes e mesa de recepção.
- ✓ Internet Wi-Fi de alta velocidade para os participantes e equipe organizadora.

3. Serviços de suporte:

- ✓ Equipe técnica para suporte no uso de equipamentos de som e imagem durante o evento.
- ✓ Serviço de limpeza e organização do local antes, durante e após o evento.

4. Serviços de alimentação:

- ✓ **Coffee break** (tarde) para 40 participantes, com bebidas variadas (café, chá, sucos) e opções de alimentos como salgados, pães, frutas os.
- ✓ **Almoço** para 40 participantes, com cardápio variado, incluindo pratos quentes, saladas, sobremesas e bebidas não alcoólicas, servido diariamente durante o evento.

A prestação dos serviços descritos deverá ocorrer nos dias 25, 26 e 27 de novembro de 2024, conforme cronograma estabelecido para o Seminário.

Coffee Break Tarde (15h - 16h)

1. Bebidas:

- Café (com e sem açúcar)
- Leite
- Chá (variados)
- Sucos naturais (frutas da época)
- Água sem gás
-
- **Salgados:**
- Pão de queijo
- Croissant (queijo)
- Torrada
- Pastelzinho queijo/carne

2. Doces:

- Bolo (2 tipos)
- Patê
- Salada de frutas frescas

Sugestão de Cardápio - Almoço

1. Entradas:

- Salada de folhas verdes (rúcula, alface, agrião) com molhos à parte
- Salada caprese (tomate, mussarela, manjericão)
- Salada de grãos (lentilha, quinoa, grão-de-bico, com azeite de oliva)

2. Pratos principais:

- **Opção de carne:** Filé de frango grelhado com molho de ervas
- **Opção de carne:** Medalhão de filé mignon ao molho madeira
- **Opção vegetariana:** Lasanha de berinjela ou abobrinha com ricota e espinafre

3. Acompanhamentos:

- Arroz branco e arroz integral
- Batatas rústicas assadas com alecrim
- Legumes salteados (cenoura, brócolis, abobrinha)
- Farofa de ovos com cebola caramelizada

4. Sobremesas:

- Pudim de leite condensado
- Mousse de maracujá
- Frutas frescas (abacaxi, melancia, kiwi)
-

5. Bebidas:

- Sucos naturais (laranja, limonada)
- Refrigerantes (normal e zero)
- Água (com e sem gás)

Valor total da proposta R\$ 22.080,00 (Vinte e dois mil e oitenta reais).

Forma de pagamento: 100% até 10 dias após a realização do evento, com emissão de nota fiscal e transferência bancária.

Validade da proposta: 5 dias

Atenciosamente,

Bambu Eventos Ltda
Responsável
Marlúcia Almeida Felinto
CPF 115.499.121-00
(61) 99972-5595 Whatsap

Dados Bancário
BRB - Banco de Brasília
Agência 037
Conta corrente: 037.025.258-6 **ou**
PIX 61-99972-5595
Bambu Eventos Ltda-Me