



SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO

Do: Departamento de Compras da Câmara Municipal de Paraty

Para: _____

A Câmara Municipal de Paraty, através do departamento de compras, vem a pedido do Gabinete da Presidência e Diretoria Geral, solicitar proposta/cotação para os seguintes produtos/serviços:

Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de buffet, em 10 (dez) eventos, com cardápio exclusivo de pratos e produtos típicos da cidade de Paraty e da cultura caiçara, para atender aproximadamente 40 pessoas por evento, sem o fornecimento de bebidas alcoólicas. O serviço deverá ser do tipo mesa de buffet, incluindo a montagem inicial e a reposição dos itens.

ITEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	QUANTIDADE	VALOR POR EVENTO	VALOR TOTAL DOS 10 EVENTOS
01	Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de buffet, em 10 (dez) eventos, com cardápio exclusivo de pratos e produtos típicos da cidade de Paraty e da cultura caiçara, para atender aproximadamente 40 pessoas por evento, sem o fornecimento de bebidas alcoólicas. O serviço deverá ser do tipo mesa de buffet, incluindo a montagem inicial e a reposição dos itens.	10 EVENTOS		



ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS PARA COMPOSIÇÃO DA MESA DE RECEPÇÃO.

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	QUANTIDADE
01	Salgados Artesanais Variados – 100 paçocas de banana-da-terra com bacon 100 coxinhas de frango 100 coxinhas de brócolis com inhame 100 bolinhas de queijo	400
02	Pães Artesanais (caseiros) - 3 unidades grandes Fermentados naturalmente	03
03	Bolos Caseiros grandes (rendimento: aprox. 70 pedaços) Bolo 1: Manue de bacia Bolo 2: Bolo de banana caiçara	02
04	Torta de legumes – (rendimento médio: 70 fatias) Recheada com taioba fresca (PANC local), cenoura, cebola, pimentão e temperos naturais.	02
05	Torta de frango – (rendimento médio: 70 fatias) Recheio de frango refogado com legumes e ervas	02
06	Geleia de Juçara – 300g Produzida com polpa de juçara nativa, colhida de forma sustentável por comunidades tradicionais.	01
07	Pasta de sementes de girassol - 300g	01
08	Queijo muçarela fatiado - 1 kg	01
09	Presunto fatiado - 1 kg	01
10	Ceviche de manga – 1 travessa grande (aproximadamente 2kg)	02 kg
11	Suco natural -10 litros Sabores: Juçara e Cupuaçu (Ambos provenientes de agroextrativismo responsável e cultivados por famílias da região).	10 litros
12	Refrigerante – 6 litros	06 litros
13	Café tradicional coado – 2 litros	02 litros
14	Chá de ervas frescas – 2 litros	02 litros



TERMO DE REFERÊNCIA:

CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET COM CARDÁPIO TÍPICO DE PARATY

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de buffet, em 10 (dez) eventos, com cardápio exclusivo de pratos e produtos típicos da cidade de Paraty e da cultura caiçara, para atender aproximadamente 40 pessoas por evento, sem o fornecimento de bebidas alcoólicas. O serviço deverá ser do tipo mesa de buffet, incluindo a montagem inicial e a reposição dos itens.

2. JUSTIFICATIVA

A necessidade de oferecer uma experiência gastronômica autêntica e representativa da rica cultura local, garantindo a disponibilidade e a qualidade dos itens de um cardápio caiçara de forma prática e autônoma para os participantes. A valorização dos produtos tradicionais de Paraty, como a juçara e a paçoca de banana-da-terra, demonstra o compromisso com as comunidades locais e com a sustentabilidade.

A Presidência da Casa Legislativa, ciente da importância das relações institucionais, busca oferecer uma recepção digna e acolhedora, que esteja à altura da relevância dos convidados e que honre o patrimônio cultural e gastronômico de nossa cidade.

3. ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de buffet, em 10 (dez) eventos, com cardápio exclusivo de pratos e produtos típicos da cidade de Paraty e da cultura caiçara, para atender aproximadamente 40 pessoas por evento, sem o fornecimento de bebidas alcoólicas. O serviço deverá ser do tipo mesa de buffet, incluindo a montagem inicial e a reposição dos itens.

4. ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS PARA COMPOSIÇÃO DA MÊS A DE RECEPÇÃO (CARDÁPIO E QUANTIDADES)

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	QUANTIDADE
01	Salgados Artesanais Variados – 100 paçocas de banana-da-terra com bacon 100 coxinhas de frango 100 coxinhas de brócolis com inhame 100 bolinhas de queijo	400
02	Pães Artesanais (caseiros) - 3 unidades grandes Fermentados naturalmente	03
03	Bolos Caseiros grandes (rendimento: aprox. 70 pedaços) Bolo 1: Manue de bacia Bolo 2: Bolo de banana caiçara	02
04	Torta de legumes – (rendimento médio: 70 fatias) Recheada com taioba fresca (PANC local), cenoura, cebola, pimentão e temperos naturais.	02
05	Torta de frango – (rendimento médio: 70 fatias) Recheio de frango refogado com legumes e ervas	02
06	Geleia de Juçara – 300g Produzida com polpa de juçara nativa, colhida de forma sustentável por	01



Estado do Rio de Janeiro
Câmara Municipal de Paraty

Paraty, Cidade Histórica, Cidade Criativa da Gastronomia e
Patrimônio Mundial de Cultura e Biodiversidade - **UNESCO**



A Casa do Povo

	comunidades tradicionais.	
07	Pasta de sementes de girassol - 300g	01
08	Queijo muçarela fatiado - 1 kg	01
09	Presunto fatiado - 1 kg	01
10	Ceviche de manga – 1 travessa grande (aproximadamente 2kg)	02 kg
11	Suco natural -10 litros Sabores: Juçara e Cupuaçu (Ambos provenientes de agroextrativismo responsável e cultivados por famílias da região).	10 litros
12	Refrigerante – 6 litros	06 litros
13	Café tradicional coado – 02 litros	02 litros
14	Chá de ervas frescas – 02 litros	02 litros

5. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

- 5.1 Qualidade dos Produtos:** Todos os alimentos e ingredientes devem ser de alta qualidade, frescos e, sempre que possível, de origem local.
- 5.2 Higiene e Segurança Alimentar:** A empresa contratada deve seguir as normas de higiene e segurança alimentar (ANVISA).
- 5.3 Mão de Obra:** O serviço deverá incluir a equipe necessária para a **montagem inicial da mesa de buffet e para a reposição dos itens durante o evento**. A equipe não tem a função de servir os convidados individualmente. O número de profissionais deve ser adequado para garantir o abastecimento constante dos alimentos.
- 5.4 Utensílios:** O fornecimento inclui todos os utensílios de mesa, como pratos, talheres, copos, xícaras, guardanapos e bandejas.
- 5.5 Horário e Local:** O serviço deverá ser executado em local e horário a serem definidos previamente. A montagem do buffet deve ser concluída **30 minutos antes do início do evento**.

6. Obrigações da Contratada

- Garantir a qualidade, a quantidade e a pontualidade dos itens do cardápio.
- Disponibilizar equipe e equipamentos necessários para montagem dos alimentos.
- Cumprir as normas de segurança alimentar.
- Ser responsável por eventuais danos causados por sua equipe ou equipamentos durante a execução do serviço.

7. Obrigações da Contratante

- Comunicar à contratada o local, horário e data do evento com antecedência mínima de 48 horas.
- Fornecer o espaço físico e a estrutura básica para a realização do buffet (mesa de apoio, ponto de energia, etc.).
- Acompanhar a execução do serviço e atestar a sua qualidade e conformidade.

7. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em até 05 (cinco dias) após a emissão da Nota Fiscal e o ateste da conformidade dos serviços pelo fiscal do contrato, mediante apresentação dos documentos fiscais exigidos.



8. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E HABILITAÇÃO

A empresa proponente deverá apresentar documentação que comprove sua regularidade jurídica, fiscal e trabalhista.

- ENDEREÇO:
- CNPJ:
- CONTATO:
- TELEFONE:
- CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS
- CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS EM DÍVIDA ATIVA (PROCURADORIA GERAL DA ESTADO)
- CERTIDÃO DA SECRETARIA DA FAZENDA DO ESTADO
- CERTIDÃO DE REGULARIDADE DO FGTS-CRF
- CERTIDÃO DA PROCURADORIA DA FAZENDA FEDERAL DÍVIDA ATIVA
- CERTIDÃO NEGATIVA DO MUNICÍPIO
- CNH DO REPRESENTANTE DA EMPRESA:
- RG DO REPRESENTANTE DA EMPRESA:
- CPF DO REPRESENTANTE DA EMPRESA:
- ENDEREÇO DO REPRESENTANTE DA EMPRESA:
- DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA: PIX/BOLETO/TRANSFERÊNCIA BANCÁRIA:

Paraty, 04 de agosto de 2025.

Vera Lúcia de Oliveira
Diretora Geral
Matrícula 5117