



Estado do Rio de Janeiro
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA
CHEFIA DE AQUISIÇÕES

ANEXO I - COTAÇÃO DE PREÇOS / ESTIMATIVA

1. DO OBJETO

1.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIDADE PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET PARA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA/RJ.

Item	Descrição do Produto	“A” Quant. Pessoas	“B” Quant. Eventos	“C” VL.Unit. Pessoas	“D” VL.Unit. Eventos	“E” VL.Total
	CONFORME PROJETO BÁSICO EM ANEXO:				$D=C*A+B$	$E=D*B$
1	Sessão ordinária	25	35	R\$		
2	Sessão extraordinária	25	4	R\$		
3	Reunião das Comissões	10	35	R\$		
4	Sessão solene	40	2	R\$		
5	Reunião / Gabinetes de Vereadores	10	60	R\$		
6	Audiência Pública	40	2	R\$		
ESTIMATIVA TOTAL DE PESSOAS e EVENTOS					V. GLOBAL	R\$ 62.362,05

DADOS DA EMPRESA

EMPRESA:

CNPJ:

INSCR. ESTADUAL:

END:

TELEFONE CONTATO:

PROJETO BÁSICO

2. DO OBJETO

2.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIDADE PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET PARA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA/RJ.

3. DA JUSTIFICATIVA

3.1. A necessidade da contratação se fundamenta no fato de que a Câmara não dispõe de pessoal, material e equipamentos para a realização destes serviços, permitindo desta forma, um melhor atendimento aos Vereadores, e servidores desta Câmara.

4. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

4.1. A contratação deverá observar as normas da Lei Federal nº 14.133/2021, e suas posteriores alterações e demais normas contidas no Edital.

5. CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DOS SERVIÇOS:

5.1. – Os serviços serão executados conforme abaixo relacionado, sendo inclusos no mesmo, o fornecimento dos materiais. Material descartável, como copos para água, refrigerantes e sucos, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. Açúcar e adoçante.

6. TIPOS DE EVENTOS E CARDÁPIO

6.1. ESTIMATIVA DOS EVENTOS E PESSOAS

ITEM	TIPOS DE EVENTOS	ESTIMATIVA PESSOA/ECENTO	ESTIMADA DE EVENTOS	ESTIMATIVA TOTAL DE PESSOAS
1	Sessão ordinária	25	35	875
2	Sessão extraordinária	25	4	100
3	Reunião das Comissões	10	35	350
4	Sessão solene	40	2	80
5	Reunião / Gabinetes de Vereadores	10	60	600
6	Audiência Pública	40	2	80
ESTIMATIVA TOTAL DE PESSOAS				2085

6.2. TIPOS DE EVENTOS

[Digite texto]

ITEM	TIPO DE EVENTO	QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS
1	BUFFET TIPO COQUETEL	2085

6.3. CARACTERÍSTICAS BÁSICAS:

Obs: As quantidades de produtos abaixo citadas, serão servidas por pessoa.

COQUETEL:

- a) 150 ml de suco;
- b) 400 ml de refrigerante;
- c) 150 ml de água mineral natural;
- d) 4 unidades de salgados de forno;
- e) 4 unidades de salgados gratinados e folheados;
- f) 4 unidades de canapés;
- g) 4 unidades de salgados finos;
- h) 4 unidades de salgados quentes;
- i) 20 g de patês ou mousses salgadas.

FRUTAS:

- a) 100 g de frutas fatiadas (da estação);
- b) 100 g de outras frutas (uva, maçã vermelha, mamão, manga, goiaba, abacaxi, melão, etc.);
- c) 150 g de Salada de frutas.

BOLOS:

- a) 100 g de Bolo de chocolate;
- b) 100 g de Bolo de cenoura;
- c) 100 g de Bolo de milho.

7. TIPOS DE PROUTOS E RESPECTIVAS CARACTERÍSTICAS

7.1. A natureza dos produtos e alimentos a serem servidos nos lanches, será servida de forma alternada, possuindo as características conforme abaixo:

PRODUTOS	CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS
Sucos	Tipos comum, e "diet" ou "light", em embalagem longa vida, nos sabores pêssego, manga, caju, maracujá, goiaba, uva e laranja.
Refrigerantes	Tipos comum, e "diet" ou "light", nos sabores cola, guaraná, laranja e limão.
Água mineral natural	Água mineral natural, sem gás.
Salgados de forno	Pastel de forno, empadas, mini guichê, canudinhos, etc.
Salgados gratinados e folheados	Gratinados de cebola, milho e legumes, e folheados de bacon, presunto, bacalhau, camarão, frango, etc.
Canapés	Servidos em pequenas porções, tendo como base biscoitos, pães, torradas, acompanhados de patês, carnes, embutidos, queijos, etc.

[Digite texto]

Salgados finos	Tarteletes de brie com geleias, éclair de frango e curry, trouxinha de ave defumada ao molho, crocantes de frango, crocantes de camarão, empanados, etc.
Salgados quentes	Risoles de frango e de camarão, coxinhas, bolinhas de queijo, pastéis de carne e de camarão, quibes, bolinhos de bacalhau, etc.
Patês ou Mousses salgadas	Patês ou Mousses para serem servidos acompanhadas de biscoito e/ou pães, podendo ser de: atum, queijo, palmito, legumes, azeitona, bacalhau, salmão, etc.
Frutas fatiadas da estação	Frutas da estação fatiadas, servidas em porções mescladas.
Outras frutas	Outras Frutas, tais como: uva, maçã vermelha, mamão, manga, goiaba, abacaxi, melão, etc.
Salada de Frutas	Salada de frutas servidas em porções.
Bolo de Chocolate	Bolo de chocolate servido em cubos.
Bolo de Cenoura	Bolo de cenoura servido em cubos.
Bolo de Milho	Bolo de milho servido em cubos.

8. DA DESPESA E DA FONTE DE RECURSOS

8.1. A execução do presente objeto correrá em conformidade com o Orçamento Geral da Câmara Municipal de São Francisco de Itabapoana e será custeado através de recursos das seguintes DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS: **01.031.0056.2142.2142. Natureza de Despesa 33.90.39.00-01.**

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. A CONTRATADA será a única, integral e exclusiva responsável, em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos de qualquer natureza que causar ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução do objeto deste CONTRATO, respondendo por si e por seus sucessores, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento do CONTRATANTE.

8.1.2. Aceitar os acréscimos ou supressões do objeto deste Edital, nos limites fixados na Lei Federal nº 14.133/2021.

8.1.3. A CONTRATADA é a responsável por todos os ônus tributários federais, estaduais e municipais, ou obrigações concernentes à legislação social, trabalhista, fiscal, securitária ou previdenciária, entendendo-se como ônus tributários o pagamento de impostos, taxas, contribuições de melhoria, contribuições para fiscais, empréstimos compulsórios, tarifas e licenças concedidas pelo Poder Público.

8.1.4. A CONTRATADA se obriga a manter, durante a execução do CONTRATO, compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste processo.

8.1.5. Caberá ainda a CONTRATADA:

- I. Executar os serviços em até 05 (cinco) dias corridos após a expedição da ordem de serviço;

[Digite texto]

- II. Responder pela idoneidade e pelo comportamento de seus responsáveis, técnicos, empregados, prepostos ou subordinados;
- III. Responder exclusiva e integralmente, perante o CONTRATANTE pelo serviço;
- IV. Responder por violações a direito de uso de materiais, métodos ou processos de execução protegidos por marcas ou patentes, arcando com indenização, taxas e/ou comissões que forem devidas;
- V. Comprovar, após a fatura emitida, a regularidade perante o Sistema de Seguridade Social (INSS) e com o fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT);
- VI. Responder integralmente pelas obrigações trabalhistas com seus empregados que prestarão os serviços contratados no presente.
- VII. Fica proibida de subcontratar o objeto deste certame público, sob pena de rescisão unilateral de contrato.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 9.1. Solicitar, na data da abertura dos envelopes da presente Licitação, e se julgar necessária, a presença de funcionário da(s) Diretoria(s) solicitante(s);
- 9.2. Designar o titular da(s) Diretoria(s) solicitante(s) para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e atestar o recebimento do objeto;
- 9.3. Reservar à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou, duvidoso não previsto neste Edital, e tudo o mais que se relacione com a Execução do Objeto, desde que não acarrete ônus para a CMSFI ou modificação do Contrato.

10. DOS VALORES E CUSTOS MÁXIMOS ESTIMADOS

- 10.1. O valor final para o cumprimento do presente objeto será definido após a Cotação prévia de preços a ser realizada para Chefia de Aquisições.

São Francisco de Itabapoana/RJ, 07 de fevereiro de 2025.

Julierme de Souza Almeida
Chefia de Aquisições