



**ESTADO DA BAHIA  
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉ**

São Sebastião do Passé – Ba, 25 de março de 2025.

**EDITAL DE COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇO Nº 005/2025**

O Setor de compras da Câmara Municipal de São Sebastião do Passé – Ba vem através desta solicitar cotação de preços, de empresas especializadas em prestação de serviços de Buffet, incluindo decoração e fornecimento de flores e disponibilização de 02 (dois) garçons e 01 (um) copeiro a cada 50 pessoas por evento, visando atender as Sessões Solenes e eventos institucionais a serem realizadas pela Câmara Municipal de São Sebastião do Passé/BA.

As empresas interessadas deverão apresentarem suas cotações até dia **28 de março de 2025** através do e-mail: [comprascmpasse@gmail.com](mailto:comprascmpasse@gmail.com).

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	QUANT. ESTIMADA	V. UNIT. R\$	V. TOTAL R\$
1.	<b>Coffee Break contendo:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• café (puro e com leite, servido em xícaras de 150ml com açúcar e adoçante em sachês);</li><li>• 02 (dois) copos de suco de frutas por pessoa (02 sabores, servidos em copos com no mínimo 200ml) frutas da época;</li><li>• 02 (dois) copos de refrigerante por pessoa (02 sabores similares a Coca-Cola e Guaraná Antártica e similares a Coca-Cola e Guaraná Antártica Zero, servidos em copos de 200ml);</li><li>• 02 copos de 200ml de água mineral por pessoa;</li><li>• 03 salgados de forno por pessoa tipos variados (pesando em média 30g);</li><li>• 03 salgados de fritura simples por pessoa tipos variados (pesando em média 30g);</li><li>• 03 salgados de fritura gourmet por pessoa tipos variados (pesando em média 30g);</li><li>• 03 tipos de doce gourmet por pessoa variados (pesando em média 30g);</li><li>• 02 tipos de pãezinhos delícia (um simples e um recheado) por pessoa, (pesando em média 60g).</li></ul> <b>OBS: Todos os produtos deverão ser servidos em bandejas. Inclusa disponibilização de 02 (dois) garçons e 01 (um) copeiro a cada 50 pessoas por evento.</b>	Und / Pessoa	600		



**ESTADO DA BAHIA**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉ**

	<p>Exemplos de salgados de forno gourmet: Empadinha de Bacalhau, Barquete de Peito de Peru, Croissant Queijo Reino, Folhado de Camarão, dentre outros.</p> <p>Exemplo de salgados fritos simples: Coxinha, Quibe, Risole de Queijo e Presunto, Croquete de Carne, Bolinha de Queijo, dentre outros.</p> <p>Exemplos de salgados fritos gourmet: Camarão encapotado, Croquete de Bacalhau, Bolinho de Charque coberto com Tapioca, dentre outros.</p> <p>Exemplos de doces gourmet: Brigadeiro gourmet, Brigadeiro de Ninho com Nutella gourmet, Bombom de Beijinho gourmet, Bombom de Casadinho gourmet, dentre outros.</p>				
2.	<p><b>DECORAÇÃO DO PLENÁRIO COM UM ARRANJO DE FLORES PARA O CHÃO MEDINDO APROXIMADAMENTE 2,00X0,30, composto de flores naturais finas, do campo e ou tropicais (distribuição uniforme das flores e folhagens), para uso no chão, cores diversas, arranjo composto em espuma floral, flores frescas e da estação (podendo o arranjo ser composto de uma espécie de flor e folhagem ou variados). As flores podendo ser rosas, orquídeas, lírios, cravos, gérberas, flor de lisianthus, peônias, dalias, astromélias, gipsófilas (mosquitinhos ou véu de noiva), tango, girassol, flores do campo ou tropicais e as folhagens podendo ser murta, musgo, samambaia, tuia, formio, palmeira, costela de adão, hera, strelitzia, helicônia, antúrio, suculentas, bambulinho, aspargos e rabo de raposa ou tropicais.</b></p>	Und	06		
3.	<p><b>ARRANJOS DE FLORES O PLENÁRIO E PORTA PRINCIPAL DE ACESSO DO FOYER DE MEDIO PORTE MEDINDO APROXIMADAMENTE 1,00X0,60, composto por flores naturais finas, do campo e ou tropicais (distribuição uniforme das flores e folhagens), composto em espuma floral ou diretamente da água). As flores podendo ser rosas, orquídeas, lírios, cravos, gérberas, flor de lisianthus, peônias, dalias, astromélias, gipsófilas (mosquitinhos ou véu de noiva), tango, girassol, flores do campo ou tropicais e as folhagens podendo ser murta, musgo,</b></p>	Und	24		



**ESTADO DA BAHIA  
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉ**

	samambaia, tuiá, formio, palmeira, costela de adão, hera, strelitzia, helicônia, antúrio, suculentas, bambulinho, aspargos e rabo de raposa ou tropicais.				
4.	Tortas doces confeitadas, em assadeira nº 04, com recheio, decorada com chantininho, diversos sabores.	Und	12		
5.	Salgados de fritura simples tipos variados (pesando em média 30g)	Und	2.400		
<b>VALOR GLOBAL ESTIMADO R\$ _____ (_____).</b>					

**Das Condições Gerais:**

- a) Os serviços acontecerão, de forma regular, nos períodos matutino, vespertino, podendo, entretanto, ocorrer no período noturno.
- b) Os horários, bem como as datas da realização dos eventos para a prestação dos serviços, serão definidos conforme Autorização de Serviço emitido pela Casa Legislativa.
- c) Os serviços poderão ser solicitados com, no mínimo, 05 (cinco) dias de antecedência, informando o número de participantes para cada evento, bem como o tipo de cardápio, tipo de mesa, dentre os especificados neste Termo de Referência, confirmando, inclusive, o local, horário e a data em que serão realizados.
- d) Os eventos poderão sofrer atrasos com a conseqüente modificação do horário ou da data para execução dos serviços.
- e) A empresa deverá se apresentar no local determinado com toda infraestrutura necessária para execução do trabalho a que foi contratada, com antecedência mínima de 03 (três) horas antes do horário marcado para o início do evento.
- f) Designar preposto que deverá relacionar-se com a Câmara Municipal, exclusivamente, por meio do servidor gestor de contrato (ou seu substituto legal) ou do servidor gestor operacional.
- g) Remover, após a realização de cada evento, em recipiente fechado, o lixo resultante de suas atividades.
- h) Enviar à Câmara Municipal, até 24 (vinte e quatro) horas antes da realização dos serviços, cópia do cardápio, especificando toda a variedade de bebidas, doces, salgados, frutas e sanduíches ou qualquer outro item que não esteja definido neste Termo de Referência.
- i) Variar os cardápios a cada evento, conforme o especificado neste Termo de Referência, evitando repetições, podendo ser utilizado mais de um por evento.
- j) Antes do evento, providenciar toda arrumação e decoração do espaço onde o *buffet* será servido, **com arranjo de flores naturais central tamanho grande (medindo aproximadamente 2,00X0,30) no Plenário e arranjos flores naturais tamanho médio (medindo aproximadamente 1,00X0,60) no acesso do Foyer e parte interno do Plenário.**
- k) Fornecer toda a estrutura necessária para a execução dos serviços, tais como: toalhas, mesas, louças, copos, garrafas térmicas, jarras, material de copa e cozinha, dentre outros, limpos e em estado de novo.



**ESTADO DA BAHIA  
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉ**

**l)** Substituir imediatamente qualquer material ou alimento que não atenda ao exposto neste Termo de Referência.

**m)** Responsabilizar-se, após a realização de cada evento, pela manutenção, conservação e limpeza da copa e locais onde os serviços foram realizados.

**n)** Manter os empregados nas dependências da Câmara Municipal devidamente identificados por meio de uso de crachá funcional, uniformizados, estando os mesmos sujeitos aos regulamentos de segurança e disciplinas instituídas pela Câmara Municipal.

**o)** Substituir qualquer empregado se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas.

**Dos Funcionários:**

**a)** Os funcionários deverão apresentar-se devidamente aseados, com cabelo curto ou preso, com unhas aparadas e limpas e, no caso dos homens, barbeados.

**b)** Os garçons deverão apresentar-se uniformizados com sapatos pretos, meias sociais, gravatas-borboleta, ternos pretos e camisas brancas ou com sapato preto, calça preta social e camisa sociais, gravata preta e avental longo preto, devendo os mesmos serem confeccionados com material de qualidade adequada, guardando uniformidade entre si. A escolha do uniforme a ser usado ficará a critério da Administração.

**c)** As garçonetes deverão apresentar-se uniformizadas com sapatos fechados, meias finas, terninhos pretos, camisas brancas ou com sapato preto, calça preta social e camisa sociais e avental longo preto, devendo os mesmos serem confeccionados com materiais de qualidade adequada, guardando uniformidade entre si. A escolha do uniforme a ser usado ficará a critério da Administração.

**d)** Disponibilizar **02 (dois) garçom e 01 (um) copeiro, a cada 50 pessoas por evento**, para servir os convidados (em todos eventos).

**Dos Utensílios e Materiais:**

**a)** Os talheres e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, açucareiros, porta-adoçantes, dentre outros, deverão ser em “inox”, modelo liso, sem ornamentos excessivos.

**b)** As garrafas térmicas deverão ser em inox.

**c)** As jarras para sucos deverão ser em vidro fino, transparente e liso.

**d)** As jarras para água poderão ser em inox, modelo liso, sem ornamentos excessivos.

**e)** Os **copos** de mesa deverão ser **em vidro fino**, incolor e liso, sem ornamentos excessivos.

**f)** As louças, tais como: pratos, xícaras de chá, pires e outros, deverão ser em porcelana branca.

**g)** Os guardanapos deverão ser em papel branco, lisos e de boa qualidade.

Atenciosamente,

**Alexnaldo Pinto Avelino**  
Setor de Compras