ORÇAMENTO / PROPOSTA COMERCIAL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAARA

Secretaria / setor solicitante: Secretaria Municipal de Esporte e Lazer	**Processo administrativo nº:** _____
Objeto / finalidade do orçamento: Buffet executivo para o Circuito Nacional de Vôlei de Praia de Surdos	**Data da solicitação:** 26/11/2026

Descrição detalhada do objeto:
Contratação de empresa especializada para prestação de serviço completo de buffet executivo, em regime self-service sem balança/livre acesso por pessoa, incluindo alimentação preparada, bebidas não alcoólicas, espaço físico, utensílios e equipe de apoio, para atendimento aos participantes da etapa do Circuito Nacional de Vôlei de Praia de Surdos, nos dias 04, 05 e 06 de dezembro de 2026, no Município de Itaara/RS, conforme especificações da página seguinte.

1. IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

Razão social / Nome: _____	CNPJ / CPF: _____
Endereço: _____	Município / UF: _____
Telefone: _____	E-mail: _____

2. ITENS E VALORES PROPOSTOS

Item	Descrição / especificação	Unid.	Qtd.	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
1	Serviço completo de buffet executivo, conforme especificação integrante desta cotação, incluindo alimentação, bebidas não alcoólicas, salão, utensílios e equipe de apoio.	pessoa	250	R$ _____	R$ _____
				VALOR TOTAL DA PROPOSTA (R$)	R$ _____

3. CONDIÇÕES DA PROPOSTA

Validade da proposta: _____ dias	**Prazo de entrega / execução:** 04 a 06/12/2026, conforme cronograma anexo; horários a combinar.
Local de entrega / execução: nas dependências do estabelecimento contratado, em Itaara/RS.	**Condições de pagamento:** após o recebimento definitivo do serviço, mediante nota fiscal e liquidação, conforme TR.
Despesas incluídas no valor: todos os custos necessários à execução, incluindo alimentos, bebidas, salão, utensílios, equipe, montagem, reposição, recolhimento e limpeza.	**Despesas ou itens não incluídos (se houver):** informar expressamente.

Declaro que as informações e os valores desta proposta são verdadeiros e que os preços informados contemplam os custos necessários ao fornecimento/execução do objeto, ressalvadas as exclusões expressamente registradas acima.

Local e data: _____	Nome do responsável: _____
Assinatura do responsável:	Carimbo / identificação da empresa:

ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO – INTEGRANTE DA PROPOSTA

Objeto: prestação de serviço completo de buffet executivo para a etapa do Circuito Nacional de Vôlei de Praia de Surdos, em Itaara/RS.

1. CRONOGRAMA E QUANTITATIVOS

Data	Serviço	Quantidade
04/12/2026 (sexta-feira)	Jantar	100 pessoas
05/12/2026 (sábado)	Almoço	50 pessoas
05/12/2026 (sábado)	Jantar	50 pessoas
06/12/2026 (domingo)	Almoço	50 pessoas

Quantidade total para cotação: 250 (duzentas e cinquenta) refeições/pessoas, distribuídas conforme o cronograma acima. Os horários exatos de início deverão ser alinhados previamente com a fiscalização da Secretaria Municipal de Esporte e Lazer.

2. COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO BUFFET

Entradas e saladas: mínimo de 03 tipos de folhas verdes frescas e higienizadas; opções de legumes crus e/ou cozidos; mínimo de 02 opções de grãos ou antepastos (por exemplo, grão-de-bico, lentilha, caponata ou tabule); mínimo de 02 molhos à parte, além de azeite extravirgem e vinagre.

Pratos principais: 01 opção de preparo com corte bovino; 01 opção de carne branca (frango ou peixe); e 01 opção de prato principal vegetariano, sem proteína animal/cárnea.

Guarnições e acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de massa com molho ou preparo com leguminosas; 01 opção de legumes salteados; e 01 opção à base de batata (frita, assada, sauté ou purê).

Sobremesas: 02 opções variadas de doces/sobremesas.

Bebidas não alcoólicas: água mineral gelada com e sem gás; sucos naturais ou integrais (uva integral e laranja); e refrigerantes nas versões normal e zero. É expressamente vedado o fornecimento de bebidas alcoólicas.

3. REFERÊNCIA DE QUANTIDADE POR PESSOA

Para composição dos custos e dimensionamento do serviço, considerar aproximadamente 450g a 500g de alimentos sólidos por pessoa (entre saladas, proteínas, massas e guarnições), 150g de sobremesa e 1,1 litro de bebidas não alcoólicas por participante.

4. ESPAÇO FÍSICO, UTENSÍLIOS E EQUIPE

O serviço deverá ocorrer nas próprias dependências da contratada, em estabelecimento situado no Município de Itaara/RS, em local de fácil acesso. O salão deverá estar limpo, higienizado, climatizado ou adequadamente ventilado, com mesas e cadeiras organizadas para acomodar simultaneamente até 100 pessoas.

A proposta deverá contemplar rechauds térmicos em aço inox, travessas, pratos de porcelana, talheres em aço inox, copos de vidro, guardanapos e toalhas de mesa, priorizando materiais reutilizáveis em substituição aos descartáveis plásticos.

A equipe deverá contar com, no mínimo, 04 (quatro) garçons/copeiros e 01 (um) coordenador de salão, todos devidamente uniformizados, higienizados e capacitados, durante o período de atendimento.

5. ACESSIBILIDADE, HIGIENE E RESPONSABILIDADES OPERACIONAIS

Deverão ser disponibilizadas placas de identificação visual legíveis em frente a todas as travessas, rechauds e estações de bebidas, informando o nome de cada prato/bebida e a indicação de ingredientes alergênicos, incluindo glúten, lactose e oleaginosas.

O estabelecimento deverá possuir Alvará Sanitário vigente. O preparo, a manipulação, o armazenamento e a conservação dos alimentos deverão observar as boas práticas e a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, com controle adequado de temperatura dos alimentos quentes e frios.

Correrão por conta da contratada todas as atividades e despesas necessárias à execução integral, incluindo preparação e reposição contínua dos alimentos, serviço de bebidas, montagem e organização do salão, disponibilização e higienização de louças e utensílios, recolhimento após o evento e segregação/destinação adequada dos resíduos gerados.

6. INFORMAÇÕES PARA A PROPOSTA

O preço informado deverá contemplar a execução integral do objeto para os quantitativos e datas indicados, bem como todos os custos diretos e indiretos necessários. Eventuais exclusões deverão ser discriminadas expressamente no campo próprio do formulário. Não será admitida subcontratação do objeto.