

## AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS 019/2021

O Município de Tianguá, através do Setor de Compras, Cotação de Preços e Cadastro de Prestadores de Serviços e Fornecedores torna público para conhecimento de interessados, que estará recebendo, em até 05 (cinco) dias a partir desta publicação, cotações de preços para **COTAÇÃO DE PREÇOS PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHES E REFEIÇÕES DESTINADOS A DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE TIANGUÁ**, visando a formação de orçamento estimado. Tianguá-CE, 01 de Outubro de 2021. Alexandre Cardozo da Silva – Encarregado do Setor de Compras.

### MODELO DE PROPOSTA A SER APRESENTADA

PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA (a proposta de preços deverá vir com o papel timbrado da empresa).

À PREFEITURA MUNICIPAL DE TIANGUA

Interessado: Secretaria Municipal de Finanças

Ao: Setor de Compras

<b>EMPRESA:</b>	
<b>CNPJ:</b>	
<b>ENDEREÇO:</b>	
<b>TELEFONE/E-MAIL:</b>	

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
01	CAFÉ DA MANHÃ - por pessoa: frutas, suco 100ml, café 100ml, leite 100ml, pão, queijo, presunto, ovo, tapioca. (Incluindo copos, pratos e guardanapos descartáveis).	Unidade	2.000		
02	LANCHE- por pessoa: café 100ml, leite 100ml, suco 100ml, salgados variados, pães com patê e bolo (Incluindo copos, pratos e guardanapos descartáveis).	Unidade	2.000		
03	REFEIÇÃO - por pessoa: composta por arroz, feijão, salada, proteína (opções: bovina, suína, ave, peixe), com no mínimo 02(duas) guarnições. Acompanhamento de bebida (opções: suco, refrigerante em lata (350ml), água mineral).	Unidade	2.000		
04	Cachorro-quente, sanduíche de pão tipo hot dog, pesando 50g, recheado com salsichão, molho de tomate, com cobertura de queijo ralado e batata palha.	Unidade	2.000		
05	Café com bolo de milho - bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml, bebida infusão, adoçada, tendo como ingredientes básicos café, servidas em copinhos de 180ml; bolo tipo fofo, tendo como ingredientes básicos farinha de milho, leite ovos açúcar, margarina, fermento em pó, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	4.700		



06	Chocolate com bolo fofo - bebida achocolatada, tendo como ingredientes básicos leite integral, chocolate em pó, leite condensado e creme de leite, podendo ser servido quente ou gelado, perca pita de 180ml por comensal; bolo tipo fofo, tendo como ingredientes farinha de trigo, leite ou suco de frutas, ovos, açúcar, margarina, fermento em pó, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	3.800		
07	Creme de frango com pãozinho e refrigerante - creme de frango, tendo como ingredientes básicos carne de frango desfiada, creme de leite, milho verde, farinha de trigo, sal, colorífico, óleo, coentro, cebolinha, cebola, tendo como acompanhamento pãozinho de leite pesando em média 25g a unidade. Refrigerante tipo cola, laranja,uva,guaraná em copos de 180ml, sendo 01 copo por comensal.	Unidade	3.600		
08	Creme de Galinha com arroz - acompanhado de refrigerante tipo cola, laranja, uva, guaraná, servidos em copos de 180 ml.	Unidade	5.550		
09	Café com bolo Luís Felipe -bebida infusão,adoçada,servida em copinhos de 50ml;bolo tipo mole, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo, leite, queijo ralado, ovos,margarina,02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	2.300		
10	Sanduíche- com massa folheada, queijo e recheio de frango sem presunto, embalado individualmente, com peso de 250mg.	Unidade	5.100		
11	Suco de fruta in natura - suco de fruta in natura de frutas da estação (abacaxi,goiaba,maracujá,laranja,acerola,manga,graviola), servida em copos de 200ml.	Unidade	10.250		
12	Misto quente com suco de frutas in natura - sanduíche com pão tipo hambúrguer com uma fatia de queijo mínimo 20g com 2 fatias de presunto defumado e 10g de manteiga de primeira qualidade; suco de fruta in natura de frutas de estação (mamão,abacaxi,goiba,banana da prata,laranja ou manga).	Unidade	3.600		
13	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA - Contendo no mínimo 200g de carne frita ou cozida (bovina,frango ou suina), 150g de arroz branco e 100g de feijão cariocinha ou 250g de baião de dois 100g de salada mista (alface,batata,beterraba,cenoura,chuchu,tomate,etc), 70g de macarrão e 30g de farofa, acompanhada de talheres (garfo e faca) descartável ou não.	Unidade	8.450		
14	SERVIÇO DE BUFFET - almoço composto por dois tipos de saldas, dois tipos de carne, arroz, dois tipos de suco, para 100 pessoas.	Unidade	155		
15	COOFFE BREAK - 10 salgados variados, 02 fatias de torta de frango, 02 copos de suco, água mineral, café preto e leite, incluso descartáveis, 02 pessoas para servir, (quantidade por pessoa).	Unidade	5.700		

16	Refrigerante de 2 litros - tipo cola, laranja,uva,guaraná, em garrafa tipo pet.	Unidade	6.220		
17	Salada de frutas - frutas:mamão,abacaxi,goiaba,banana,maça,manga,contendo na calda suco de laranja, leite condensado, com consistência bem cremosa, servida em copo plástico de 250 ml.	Unidade	5.500		
18	Caldo de carne, pãozinho, caldo de carne, contendo como ingredientes básicos carne moída bovina, fios de ovos de galinha, farinha de trigo,sal,colorífico,óleo,coento,cebolinha,cebola tendo com acompanhamento pãozinho de leite pesando em média 25g a unidade, percapita de 180ml por comensal; bebida infusão, adoçada,servida em copinhos de 50ml.	Unidade	11.300		
19	Bolo Simples, Sabores: Chocolate, laranja ou baunilha.	Unidade	100		
20	Coxinha Sabor de frango de 140g.	Unidade	500		
21	Cachorro Quente Tradicional (pão, salsinha de frango ou suína, milho verde, queijo e batata palha) de 150g.	Unidade	500		
22	Suco de Polpa de Frutas (goiaba, manga e cajá), acondicionados em recipientes de 5L.	Litro	30		
23	Água mineral natural sem gás, acondicionada em copos de 200ml, com tampa aluminada, embalagem prática para consumo imediato, com certificados de autorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 (dose) meses.	Unidade	600		
24	Bolo confeitado bolo tipo fofo, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo, leite, ovos, açúcar, margarina, fermento em pó, recheio e cobertura. Peso mínimo: 4Kg.	Unidade	210		
25	Café, Café Com Leite, Bolo Fofo bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml, bebida infusão adoçada, tendo como ingredientes básicos café e leite, servida em copos de 180ml; bolo tipo fofo, tendo como ingredientes básicos farinha de milho, leite, ovos, açúcar, margarina, fermento em pó, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	8.300		
26	Salgados Diversos: salgados tipo rissole, coxinha, empadinha, pastel salgado, pão de queijo, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo e recheios próprios.	Unidade	6.150		
27	Salgadinhos Diversos (Cento): mini salgados tipo rissole, coxinha, empadinha, canudinho, pastel salgado, pastel doce, bolinha de queijo, bolinha de presunto, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo e recheios próprios.	CENTO	9.590		
28	Cachorro-Quente, Refrigerante, Café: Sanduíche de pão tipo hot dog, pesando 50g, recheado com salsichão, molho de tomate, com cobertura de queijo ralado e batata palha; refrigerante tipo cola, laranja, uva, guaraná, servidos em copos de 180ml, 02 copos por comensal; bebida infusão, adoçada, tendo como ingrediente básico café, servida em copinhos de 50ml.	Unidade	6.500		



29	Café, Café Com Leite, Bolo De Milho: bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml, bebida infusão adoçada, tendo como ingredientes básicos café e leite, servida em copos de 180ml; bolo tipo fofo, tendo como ingredientes básicos farinha de milho, leite, ovos, açúcar, margarina, fermento em pó, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	5.200		
30	Café, Café Com Leite, Bolo Luís Felipe: bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml, bebida infusão adoçada, tendo como ingredientes básicos café e leite, servida em copos de 180ml; bolo tipo mole, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo, leite, queijo ralado, ovos, açúcar, margarina, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	6.050		
31	Chocolate, Café, Bolo Fofo - bebida achocolatada, tendo como ingredientes básicos leite integral, chocolate em pó, leite condensado e creme de leite, podendo ser servido quente ou gelado, percapita de 180ml por comensal; bebida infusão adoçada, servida em copinhos de 50ml; bolo tipo fofo, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo, leite ou suco de frutas, ovos, açúcar, margarina, fermento em pó, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	5.600		
32	Creme de frango com pãozinho e refrigerante - creme de frango, tendo como ingredientes básicos carne de frango desfiada, creme de leite, milho verde, farinha de trigo, sal, colorífico, óleo, coentro, cebolinha, cebola, tendo como acompanhamento pãozinho de leite pesando em média 25g a unidade. percapita de 180ml por comensal, Refrigerante tipo cola, laranja,uva,guaraná em copos de 180ml, sendo 02 copos por comensal.	Unidade	6.600		
33	Misto quente na Chapa com suco de frutas in natura e Café - sanduíche com pão de forma com uma fatia de queijo mínimo 20g com 2 fatias de presunto defumado e 10g de manteiga de primeira qualidade; suco de fruta in natura de frutas de estação (mamão,abacaxi,goiba,banana da prata,laranja ou manga); e bebida infusão (café), adoçada, servida em copinhos de 50ml.	Unidade	4.500		
34	Tapioca Pequena com Queijo Coalho, Café, Café Com Leite: bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml, café com leite bebida infusão com leite copo de 200ml; tapioca de 70g tendo como ingrediente básico farinha de mandioca, com queijo coalho 20gr.	Unidade	1.500		
35	Sanduíche- com massa folheada, queijo e recheio de frango com presunto, embalado individualmente, com peso de 250mg.	Unidade	4.000		



36	Refeição tipo RODÍZIO: contendo no mínimo: carne assada (bovina, frango, linguiça, suína), arroz e feijão ou baião de dois, farofa de cuscuz ou mandioca, macarrão, salada crua ou cozida (alface, batata, cenoura, chuchu, tomate, vagem, etc.) com no mínimo 700g.	Unidade	6.850		
37	Refeição Individual Tipo Self Service: arroz, feijão ou baião de dois, macarrão, farofa, verdura, frango, carne bovina ou suína (assado ou cozido), acompanhado de um copo de 200ml de refrigerante ou suco natural da fruta, acompanhado de uma sobremesa 150ml.	Unidade	1.950		
38	Cachorro-quente, Refrigerante: sanduíche de pão tipo hot dog, pesando 50g, recheado com salsichão, molho de tomate, com cobertura de queijo ralado e batata palha; refrigerante tipo cola, laranja, uva, guaraná, em copos de 180ml, 02 copos por comensal.	Unidade	2.050		
39	Café com bolo Luís Felipe -bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml; bebida infusão, adoçada, tendo como ingredientes básicos café, servida em copos de 180ml; bolo tipo mole, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo, leite, queijo ralado, ovos, açúcar, margarina, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	2.400		

Importa o presente orçamento no valor percentual de desconto total de % \_\_\_\_\_  
(\_\_\_\_\_).

Todas as despesas dos serviços deverão ser consideradas, tais como fretes, disponibilização de softwares, seguros, contribuições sociais e demais despesas com pessoal e outras que possam incidir, bem como taxa de administração, lucro etc.

Prazo de início dos serviços: 02 dias após a ordem de serviços.

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

Local e data, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

\_\_\_\_\_  
Carimbo e Assinatura

**OBS: Mais informações poderão ser obtidas através do Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Tianguá pelo e-mail: [secomptiangua@gmail.com](mailto:secomptiangua@gmail.com) e Fone: (88) 3671-2888.**

**Tianguá-CE, 01 de Outubro de 2021.**

  
\_\_\_\_\_  
**ALEXANDRO CARDOZO DA SILVA**



---

Encarregado do Setor de Compras