

DEPARTAMENTO DE COMPRAS, PESQUISAS DE PREÇOS E DE CADASTROS DE FORNECEDORES

COTAÇÃO DE PREÇOS PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHES E REFEIÇÕES DESTINADOS A DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE TIANGUÁ.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.							QTD TOTAL
			SEMATUR	SEJUV	SESA	SECULT	SME	SETAS	
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	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	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	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	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		200		2200		2.300	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, percapita 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		300		2100		1.400	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				1800		1.800	3.600

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.						QTD TOTAL	
			SEMATUR	SEJUV	SESA	SECULT	SME		SETAS
08	Creme de Galinha com arroz - acompanhado de refrigerante tipo cola, laranja, uva, guaraná, servidos em copos de 180 ml.	Unidade		200		3100		2.250	5.550
09	Café com bolo Luis 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	2.300
10	Sanduíche - com massa folheada, queijo e recheio de frango sem presunto, embalado individualmente, com peso de 250mg.	Unidade		500		2600		2.000	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		500	3250	1500	3000	2.000	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, goiaba, banana da prata, laranja ou manga).	Unidade		200		1200		2.200	3.600
13	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA - Contendo no mínimo 200g de carne frita ou cozida (bovina, frango ou suína), 150g de arroz branco e 100g de feijão carioca 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		250	4600		2000	1.600	8.450
14	SERVIÇO DE BUFFET - almoço composto por dois tipos de saladas, dois tipos de carne, arroz, dois tipos de suco, para 100 pessoas.	Unidade						155	155
15	COFFEE BREAK - 10 salgadinhos 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					3500	2.200	5.700
16	Refrigerante de 2 litros - tipo cola, laranja, uva, guaraná, em garrafa tipo pet.	Unidade	30		1070	2200	2000	920	6.220
17	Salada de frutas - frutas: mamão, abacaxi, goiaba, banana, maçã, manga, contendo na calda suco de laranja, leite condensado, com consistência bem cremosa, servida em copo plástico de 250 ml.	Unidade			2800			2.700	5.500

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.							QTD TOTAL
			SEMATUR	SEJUV	SESA	SECULT	SME	SETAS	
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, coentro, cebolinha, cebola tendo como acompanhamento pãozinho de leite pesando em média 25g a unidade, per capita de 180ml por comensal; bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml.	Unidade		300	4300	1500	2500	2.700	11.300
19	Bolo Simples , Sabores: Chocolate, laranja ou baunilha.	Unidade	50	50					100
20	Coxinha Sabor de frango de 140g.	Unidade	500						500
21	Cachorro Quente Tradicional (pão, salsinha de frango ou suína, milho verde, queijo e batata palha) de 150g.	Unidade	500						500
22	Suco de Polpa de Frutas (goiaba, manga e cajá), acondicionados em recipientes de 5L.	Litro	30						30
23	Água mineral natural sem gás , acondicionada em copos de 200ml, com tampa aluminizada, embalagem prática para consumo imediato, com certificados de autorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 (doze) meses.	Unidade	600						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			110		100		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			5800		2500		8.300
26	Salgados Diversos: salgados tipo risole, coxinha, empadinha, pastel salgado, pão de queijo, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo e recheios próprios.	Unidade			3150		3000		6.150
27	Salgadinhos Diversos (Cento): mini salgados tipo risole, coxinha, empadinha, canudinho, pastel salgado, pastel doce, bolinha de queijo, bolinha de presunto, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo e recheios próprios.	CENTO		100	1210	280	8000		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			4000		2500		6.500

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.						QTD TOTAL	
			SEMATUR	SEJUV	SESA	SECULT	SME		SETAS
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			2700		2500		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			3550		2500		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			3100		2500		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			4100		2500		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, goiaba, banana da prata, laranja ou manga); e bebida infusão (café), adoçada, servida em copinhos de 50ml.	Unidade			3000		1500		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					1500		1.500
35	Sanduíche - com massa folheada, queijo e recheio de frango com presunto, embalado individualmente, com peso de 250mg.	Unidade			2500		1500		4.000

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.						QTD TOTAL	
			SEMATUR	SEJUV	SESA	SECULT	SME		SETAS
36	Refeição tipo RODÍZIO: contendo no mínimo: carne assada (bovina, frango, liguíça, 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			4850		2000		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				1950			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		300		1750			2.050
39	Café com bolo Luis 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		200		2200			2.400
TOTAL			1710	3100	54090	24380	45600	34.525	163.405