

AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS 061/2022

O Município de Tianguá, através do Setor de Compras, Cotação de Preços e Cadastro de Prestadores de Serviços e Fornecedores toma público para conhecimento de interessados, que estará recebendo, em até 05 (cinco) dias úteis a partir desta publicação, cotações de preços **PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHES E REFEIÇÕES, COM A FINALIDADE DE ATENDER AS DEMANDAS DA SECRETARIA DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO, DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E EMPREENDEDORISMO DO MUNICÍPIO DE TIANGUÁ-CE**, visando a formação de orçamento estimado. Tianguá-CE, 10 de março de 2022.
Alexandro 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

EMPRESA:	
CNPJ:	
ENDEREÇO:	
TELEFONE/E-MAIL:	

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNID.	QTD.	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1.	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	750			
2.	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	750			
3.	Suco de Polpa de Frutas (goiaba, manga e cajá), acondicionados em recipientes de 5L.	Litro	15			
4.	Refrigerante de 2 litros - tipo cola, laranja,uva,guaraná, em garrafa tipo pet.	Unidade	400			



5.	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 (doze) meses.	Unidade	300			
6.	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	1500			
7.	Creme de Galinha com arroz - acompanhado de refrigerante tipo cola, laranja, uva, guaraná, servidos em copos de 180 ml.	Unidade	1500			
8.	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	750			
9.	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA - Contendo no mínimo 200g de carne frita ou cozida (bovina, frango ou suína), 150g de arroz branco e 100g de feijão cariquinho 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	1000			
10.	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	750			
11.	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	Unidade	700			



	natural da fruta, acompanhado de uma sobremesa 150ml.					
12.	CAFÉ DA MANHÃ - por pessoa: frutas, suco 100ml, café 100ml, leite 100ml, pão, queijo, presunto, ovo, tapioca. (Incluindo copos, pratos e guardanapos descartáveis).	Unidade	750			
13.	LANCHE- por pessoa: café 100ml, leite 100ml, suco 100ml, salgados variados, pães com patê e bolo (Incluindo copos, pratos e guardanapos descartáveis).	Unidade	750			
14.	Coxinha Sabor de frango de 140g.	Unidade	180			
15.	Salgados Diversos: salgados tipo rissole, coxinha, empadinha, pastel salgado, pão de queijo, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo e recheios próprios.	Unidade	2000			
16.	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	1500			
17.	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	1500			
18.	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	1000			
19.	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	Unidade	700			



	comensal, pesando em média 40g.					
20.	Café, Café Com Leite, Bolo Fofa 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	1100			
21.	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	900			
22.	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	900			
23.	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	900			
24.	Chocolate, Café, Bolo Fofa - 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,	Unidade	900			



	margarina, fermento em pó, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.					
25.	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	750			
26.	Sanduíche- com massa folheada, queijo e recheio de frango sem presunto, embalado individualmente, com peso de 250mg.	Unidade	750			
27.	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	750			
28.	Cachorro Quente Tradicional (pão, salsinha de frango ou suína, milho verde, queijo e batata palha) de 150g.	Unidade	180			
29.	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	1000			
30.	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	400			
31.	Sanduíche- com massa folheada, queijo e recheio de frango com presunto, embalado individualmente, com peso de 250mg.	Unidade	700			
32.	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	Unidade	500			



	copos por comensal.					
33.	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 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	800			
34.	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	800			
35.	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	800			
36.	Bolo Simples, Sabores: Chocolate, laranja ou baunilha.	Unidade	30			
37.	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	80			
VALOR TOTAL						

Importa o presente orçamento no valor total de R\$ _____ (por extenso).

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.

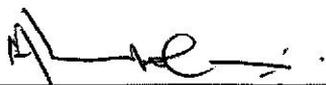
Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

Local e data, ____ de _____ de 2022.

Carimbo e Assinatura

OBS: Mais informações poderão ser obtidas através do Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Tianguá pelo e-mail: compras@tiangua.ce.gov.br e Fone: (88) 3671-2288.

Tianguá-CE, 10 de março de 2022.



ALEXANDRO CARDOZO DA SILVA
Encarregado do Setor de Compras