



AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS N° 205/2023

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 a partir desta publicação, cotações de preços para **COTAÇÃO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE MATERIAL DE CONSUMO E DOS SERVIÇOS DE LANCHES E REFEIÇÕES DESTINADAS A SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL, DO MUNICÍPIO DE TIANGUÁ.** Visando a formação de orçamento estimado. Tianguá-CE, 29 de agosto de 2023. Joelson Max da Silva Amaral – 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	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Suco de fruta in natura - suco de fruta in natura de frutas da estação (abacaxi,goiaba,maracujá,laranja,ace rola,manga,graviola), servida em copos de 200ml.	Unidade	1.000			
02	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	1.000			
03	Suco de Polpa de Frutas (goiaba, manga e cajá), acondicionados em recipientes de 5L.	Litro	40			
04	Refrigerante de 2 litros - tipo cola,	Unidade	200			



	laranja,uva,guaraná, em garrafa tipo pet.					
05	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	200			
06	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	1.000			
07	Creme de Galinha com arroz - acompanhado de refrigerante tipo cola, laranja, uva, guaraná, servidos em copos de 180 ml.	Unidade	500			
08	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	500			
09	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA - Contendo no mínimo 200g de carne frita ou cozida (bovina,frango ou suína), 150g de arroz branco e 100g de feijão carioquinha 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	1.000			
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,	Unidade	300			



	chuchu, tomate, vagem, etc.) com no mínimo 700g.					
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 natural da fruta, acompanhado de uma sobremesa 150ml.	Unidade	300			
12	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	300			
13	Caldo de carne, pãozinho, caldo de carne, contendo como ingredientes básicos carne moída bovina, fios de ovos de galinha, farinha de trigo, sal, corante, óleo, coentro, cebola, 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	400			
14	Bolo Simples, Sabores: Chocolate, laranja ou baunilha.	Unidade	100			
15	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	30			
16	CAFÉ DA MANHÃ - por pessoa: frutas, suco 100ml, café 100ml, leite 100ml, pão, queijo, presunto, ovo, tapioca. (Incluindo copos, pratos e guardanapos descartáveis).	Unidade	400			
17	LANCHE- por pessoa: café 100ml, leite 100ml, suco 100ml, salgados variados, pães com patê e bolo (Incluindo copos, pratos e guardanapos descartáveis).	Unidade	300			
18	Coxinha Sabor de frango de 140g.	Unidade	125			
19	Salgados Diversos: salgados tipo rissole, coxinha, empadinha, pastel salgado, pão de queijo, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo	Unidade	500			



	e recheios próprios.					
20	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	200			
21	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	400			
22	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	200			
23	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	400			
24	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,	Unidade	400			



	açúcar, margarina, fermento em pó, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.					
25	Chocolate, Café, Bolo Fofó - 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 fofó, 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	200			
26	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	300			
27	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	400			
TOTAL GERAL						

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 2023.



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, 29 de agosto 2023.

JOELSON MAX DA SILVA AMARAL

Encarregado do Setor de Compras



SOLICITAÇÃO DE DESPESA Nº. 2508202301-SEAGRI

ÓRGÃO	09
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA	0901
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	20.122.007.2.083 – Manutenção das atividades da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Sustentável.
ELEMENTO DE DESPESA	33.9030.00– Material de Consumo 33.9039.00- Serviço
FONTE DE RECURSO	Recurso Próprio

1. OBJETO

Contratação de empresa para fornecimento de material de consumo e dos **SERVIÇOS DE LANCHES E REFEIÇÕES DESTINADAS a Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Sustentável.**

2. JUSTIFICATIVA:

As aquisições dos materiais de consumo e serviço a serem licitados, justificam-se pelas atividades, projetos, eventos, promovidos e desenvolvidos pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Sustentável.

3. PRAZO DE ENTREGA

Os produtos deverão ser entregues de acordo com a **CLÁUSULA SEXTA – ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**, da referida ata, observando rigorosamente especificações contidas no instrumento convocatório bem como as normas técnicas vigentes.

4. GERENTE DE CONTRATO

Anderson da Silva Rezende – CPF nº: 024.517.133-99



5. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DO OBJETO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD
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	1.000
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	1.000
3	Suco de Polpa de Frutas (goiaba, manga e cajá), acondicionados em recipientes de 5L.	Litro	40
4	Refrigerante de 2 litros - tipo cola, laranja,uva,guaraná, em garrafa tipo pet.	Unidade	200
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	200
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	1.000
7	Creme de Galinha com arroz - acompanhado de refrigerante tipo cola, laranja, uva, guaraná, servidos em copos de 180 ml.	Unidade	500



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	500
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 cariquinha 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	300
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 natural da fruta, acompanhado de uma sobremesa 150ml.	Unidade	300

12	Cachorro-quente, sanduiche de pão tipo hot dog. pesando 50g, recheado com salsichão, molho de tomate, com cobertura de queijo ralado e batata palha.	Unidade	300
----	--	---------	-----



13	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	400
14	Bolo Simples, Sabores: Chocolate, laranja ou baunilha.	Unidade	100
15	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	30
16	CAFÉ DA MANHÃ - por pessoa: frutas, suco 100ml, café 100ml, leite 100ml, pão, queijo, presunto, ovo, tapioca. (Incluindo copos, pratos e guardanapos descartáveis).	Unidade	400
17	LANCHE- por pessoa: café 100ml, leite 100ml, suco 100ml, salgados variados, pães com patê e bolo (Incluindo copos, pratos e guardanapos descartáveis).	Unidade	300
18	Coxinha Sabor de frango de 140g.	Unidade	125
19	Salgados Diversos: salgados tipo rissole, coxinha, empadinha, pastel salgado, pão de queijo, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo e recheios próprios.	Unidade	500
20	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	200



21	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	400
22	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	200
23	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	400
24	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	400
25	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	200



26	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	300
27	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	400

Tianguá ,25 de agosto de 2023.



IGOR SARAIVA COSTA

Secretário de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Sustentável

ESTUDO PRELIMINAR SIMPLIFICADO DE CONTRATAÇÃO

Prefeitura Municipal de Tianguá

Secretária de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Sustentável

1. OBJETO:

Contratação de empresa para o fornecimento de materiais de consumo, conforme especificações na tabela, destinados a Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Sustentável.



Não há observações para o presente processo.

4.JUSTIFICATIVA DA REFERÊNCIA DAS QUANTIDADES A SEREM LICITADAS.

Os quantitativos solicitados foram definidos baseados nos parâmetros dos anos anteriores, e a quantidade desses materiais através de estimativas de eventos já realizados, sendo suficientes para suprir as necessidades da Secretária de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Sustentável durante o ano 2023.

5.EXISTE ALGUMA OBSERVAÇÃO QUANTO A FORMA E PRAZO DE ENTREGA DOS ITENS A SEREM LICITADOS.

Os produtos deverão ser entregues de acordo com o termo de referência da referida licitação, observando rigorosamente especificações contidas no instrumento convocatório bem como as normas técnicas vigentes.

6.EXISTE ALGUMA OBSERVAÇÃO ESPECIFICA QUANTO A FORMA DE PAGAMENTO DOS ITENS LICITADOS?

O pagamento será realizado na proporção do funcionamento do produto solicitado segundo as ordens de fornecimento emitidas pela a secretaria em até 30 (trinta) dias após o encaminhamento da nota fiscal devidamente atestada pelo o fiscal de contrato, acompanhada das certidões de regularidade fiscal e trabalhista do licitante vencedor ,todas atualizadas, observadas as condições das propostas.

7.O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO COM QUAL/QUAIS FONTES DE RECURSO?



RECURSO PRÓPRIO

RECURSO ESTADUAL
FEDERAL

RECURSO

.8.EXISTE ALGUMA EXIGÊNCIA ESPECÍFICA QUANTO AS OBRIGAÇÕES A SEREM EXECUTADAS PELA CONTRATADA OU PELA CONTRATANTE QUE DEVEM CONSTAR NO CONTRATO, QUAL/ QUAIS SERIAM?

Não há observações para o presente processo

.9.EXISTE FISCAL/GERENTE DE CONTRATO DEVIDAMENTE NOMEADO PARA FISCALIZAR O CUMPRIMENTO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL, DEVIDAMENTE NOMEADO ATRAVÉS DE ATO/PORTARIA DE DESIGNAÇÃO?

Anderson da Silva Rezende – CPF n°: 024.517.133-99

Declaramos para os devidos fins, a viabilidade para realização dos procedimentos a fim de se obter a contratação para o presente objeto, conforme este estudo preliminar simplificado.

REPONSAVÉL PELA ELABORAÇÃO:

Katiane Cavalcante Nogueira
Diretora de Departamento de Desenvolvimento Rural

DE ACORDO:

IGOR SARAIVA COSTA
Secretário de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Sustentável