# ORÇAMENTO(PROC. 119/25)

# Dados da empresa:

Firma Proponente:…………………………………………………………………………………………………

Endereço: ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

Cidade:……………………….Estado:……….CEP:………………...Telefone: ……………………………….

CNPJ:……………………………….Insc.Estadual:…………………Insc. Municipal:………………………..

Contato:…………………………………...E-mail:……………………………………………………………….

# Dos preços:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Especificação** | **Quant.**  **Pessoas** | **Vlr. Unit.** | **Vlr. Total** |
| **1** | **TIPO A - COFFE BREAK** | **TIPO A - COFFE BREAK**  - Salgados assados (4 tipos diferentes)  - Folhados assados (2 tipos salgados queijo e presunto e 1 tipo doce ameixa ou abacaxi)  - Pão de queijo  - Mini sanduiches, no pão de brioche com recheio a base de queijo, presunto ou salame.  - Croissants 2 tipos: queijo e presunto e frango  - Bolos caseiros 3 tipos (a escolher) sendo 1 tipo integral  - Torradas com dois tipos de pastinhas a base de queijo ou ricota  - Requeijão  - Café puro  - Leite  - Chocolate quente  - Refrigerantes (normal e diet)  - Suco de frutas natural (sendo pelo menos 1 de laranja)  Disponibilização de bandejas e jarras em inox, taças de vidro, copos de vidro, xicaras com pires (louça), talheres em inox, guardanapos em papel. | **380/100** |  |  |
| **2** | **TIPO B - COQUETEL BÁSICO** | **TIPO B - COQUETEL BÁSICO**  - Pão a metro a base de salame, queijo, presunto, cream chesse, alface, tomate, já partido para servir;  - Salgados fritos (quentes), coxinha de frango, quibe recheado com queijo, bolinha de queijo parmesão, rissoles de carne;  - Salgados assados (quentes) pastel assado de carne, pastel de queijo, empada de frango, empada de palmito;  - Canapés (2 variedades) salame e tomate seco;  - Torradas com patês a base de cream chesse, tomate seco e azeitona;  - Refrigerantes (normais e diet);  - Água natural e água com gás (copos ou garrafinhas 200 ml, servidos em balde com gelo;  - Sucos (2 tipos);  - Mesa central com toalhas na cor nude ou brancas (tecido brocado) ou bistrôs (de acordo com a logística do evento, que será definido no momento da solicitação pelo fiscal do contrato, serviço de garçom, decoração a base de plantas e flores desidratadas, vasos. No caso do evento ser acionado solicitando mesas o contratado deverá disponibilizara toalhas e mini arranjo para centro de mesa.  Disponibilização de bandejas e jarras em inox), taças de vidro, copos de vidro, talheres em inox, guardanapos em papel. | **400/150** |  |  |
| **3** | **TIPO C – COQUETEL COMPLETO (BRUNCH)** | **TIPO C – COQUETEL COMPLETO (BRUNCH)**  - Pão a metro a base de salame, queijo, presunto, cream chesse, alface, tomate, já partido para servir;  - Quiche (2 tipos) queijo e alho-poró;  - Tábua de frios decorada, a base de: queijos, salame, azeitonas pretas e verdes, fruta;  - Torradas acompanhadas de 03 tipos de pastas a base de truta, frango e beringela;  - Canapés (2 tipos) queijo e ameixa;  - Castanhas, amendoins, ovos de codorna com molho rose;  - Mini pães sírios para acompanhar as pastas;  - Refrigerantes (normais e diet), servidos em jarra de inox ou vidro com identificação;  - Água natural e água com gás (copos ou garrafinhas 200ml, servidos em balde com gelo;  - Sucos (2 tipos), servido em suqueiras de vidro.  - Café  Disponibilização de bandejas e jarras em inox, taças de vidro, copos de vidro, xicaras com pires (louça), talheres em inox, guardanapos em papel. Esse tipo necessita de 01 garçom para ficar à disposição dos convidados, a fim de reposição dos alimentos e auxilio no que for necessário. | **170 / 80** |  |  |
| **4** | **TIPO D – LANCHE - EVENTO SOLIDÁRIO** | **TIPO D – LANCHE - EVENTO SOLIDÁRIO**  - Mini sanduiches na bisnaguinha e recheados com (queijo e presunto);  - Mini hamburguer assados;  - Mini pizzas a base de queijo e calabresa;  - Salada de frutas servidas em potes plásticos individuais com colher de plástico descartável;  - Bolo com cobertura de chocolate já partido para servir;  - Suco (dois tipos);  - Refrigerante (dois tipos);  Servidos em copo descartável reforçado | **200 / 100** |  |  |
| **5** | **TIPO E – LANCHE PARA ATIVIDADES EXTERNAS** | **TIPO E – LANCHE PARA ATIVIDADES EXTERNAS**  - Café com e sem açúcar (adoçante a parte);  - Refrigerantes (dois tipos), 1 sem açúcar;  - Suco de caixa a base de fruta (laranja ou uva);  - Água mineral (servida em garrafas de 500ml ou copos lacrados de 200ml);  - 2 tipos de biscoito (amanteigados e sequilhos) servidos em recipientes de vidro com tampa);  - Copos de café isopor;  - Copos descartáveis reforçados;  - Mexedores para café descartáveis;    A montagem e transporte do lanche ficara por conta da contratante | **200/100** |  |  |
| **6** | **TIPO F – COQUETEL TEMÁTICO – FESTA JUNINA** | **TIPO F – COQUETEL TEMÁTICO – FESTA JUNINA**  Comidas típicas para festa junina:  - Cachorro quente com molho de salsicha, servido em pão careca tamanho médio na embalagem plástica  - 2 tipos de caldo, servido quente em cumbucas de isopor e - - colheres descartáveis, sendo, um caldo verde e caldo canjiquinha;  - Arroz carreteiro servido em cumbuca de isopor e colheres descartáveis de plástico;  - Salsichão assado, servido em palito de madeira com opção de farofa para cobertura;  - 2 tipos de pasteis fritos, (carne e queijo);  - Canjica doce, dois tipos, coco e amendoim, servida na cumbuca de isopor com colheres descartáveis de plástico;  - Dois tipos de bolo, (fubá cremoso e aipim);  - Maçã do amor, embaladas em plástico e palitos de madeira;  - Mesa de doces típicos a ser decorada com toalha temática para festa junina, contendo: cocadas, pé de moleque, doce de abobora, cural (servido em embalagem plástica com tampa e colher de plástico descartável);  - Bebidas: refrigerantes (comum e diet), suco, água, quentão sem álcool.  As comidas acondicionadas em recipientes específicos para manterem quentes.  As bebidas deverão ser servidas geladas e o quentão quente.  - Descartáveis (talheres, copos 200 ml, guardanapos, cumbucas;  - Serviço de garçons;  - Mobiliário;  - Decoração típica; | **200 / 100** |  |  |

***Observação: Termo de Referência enviado anexo a esta solicitação para maiores esclarecimentos.***

**Para tanto, nos propomos a fornecer os materiais / executar os serviços pelos preços unitários acima e pelo preço global de: R$**

**( ).**

Declaro que os serviços e materiais oferecidos nesta ***Proposta Comercial*** atendem as especificações mínimas solicitadas no **proc. 119/25** eestão de acordo com todas as normas e disposições dos órgãos reguladores vigenteseque nos responsabilizamos pelos dados fornecidos a CÂMARA MUNICIPAL DE RESENDE – CMR/RJ, assim como por sua fidedignidade.

Carimbo CNPJ

**Carimbo de CNPJ**

*Data:\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Assinatura*

*Carimbo ou nome legível*