

G.A RESTAURANTE E SERVIÇOS LTDA
CNPJ 41.373.167/0001-85

End: Av. Beira Mar - bairro distrito maruda

COTAÇÃO DE PREÇOS - SETOR DE COMPRAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAPANIM

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUAN- T.	PREÇO UNIT.	VALOR MÉDIO TOTAL
1	LANCHE INDIVIDUAL- COMPOSTO DE 01(UM) COPO DE SUCO NATURAL (SABORES: ACEROLA,	UNID.	21.600	R\$ 23,50	R\$ 507.600,00
2	LANCHE: Bebidas: sucos de frutas, natural ou polpa, servidas em jarras de 2L, conforme sugestões abaixo: sucos (mínimo 2 tipos - polpa ou naturais) sucos de frutas(laranja, limão, uva), polpas(acerola, caju, manga, abacaxi, abacaxi com hortelã, uva, maracujá, mangaba, cajá, pitanga, pinha, goiaba e graviola). refrigerantes: tipo cola e guaraná, normal e zero(mínimo de 2 tipos). Salgados variados finos, conforme sugestões abaixo: folhados(frango, presunto e queijo); pasteis de forno(queijo e carne), empadas(camarão, queijo e palmito), croissants(queijo, queijo e presunto), coxinha de galinha e bolinho de bacalhau. Doces variados finos e/ou folhados e/ou recheados, conforme sugestões abaixo: brigadeiro, bem casado, pastel de nata, queijadinha, folhado de goiaba, croissant de chocolate, trufa de chocolate, trufa de amêndoas, pastel lolita, olho de sogra, surpresa de uva, tortinha de limão e tortinha três sabores. Bolos regionais e/ou finos e/ou e tortas, conforme sugestões abaixo: laranja com ou sem cobertura, milho, laranja com ou sem cobertura, mandioca, macaxeira, tapioca, fubá, rolo com goiabada, banana com ou sem cobertura, de frutas com ou sem cobertura bolo de chocolate com ou sem cobertura, cenoura com ou sem cobertura, chocolate, bolo sem adição de açúcar sabor laranja ; bolo sem adição de açúcar sabor chocolate, torta alemã, torta de abacaxi, torta de chocolate, torta de doce de leite, torta de maracujá, cheesecake de goiaba e cheesecake de frutas vermelhas. Quantitativo por pessoa: 600ml de bebidas(300ml de suco e 300ml de refrigerante), 10 salgados (2 a 3 tipos) e 5 doces(2 tipos), 2 fatias de bolo por pessoa e 1 fatia de torta, 100g de petit four por pessoa.	UNID.	5.500	R\$ 26,20	R\$ 144.100,00
3	REFEIÇÕES PRONTAS PORCIONADAS TIPO MARMITEX: -EMBALAGEM: A embalagem deve ser de alumínio, descartável, com fechamento a máquina nº 9, acompanhado de garfo plástico; -PORCIONAMENTO: O marmitex deve ter peso final de aproximadamente 900 gramas, sendo: 300 gramas de arroz, 170 gramas de feijão, 200 gramas de carne e 230 gramas de guarnição. exemplo: purê de batata, etc; -CARDÁPIO: As preparações devem apresentar variações, ou seja, deve haver controle de frequência a ser seguido; -TIPOS DE CARNES: 1. Bovina: acém, alcatra, bisteca, contra filé, costela, coxão mole, cupim, lagarto, músculo, paleta, patinho e picanha. 2. Frango: filé de peito, sobrecoxa e coxinha da asa. 3. Peixe: filé ou cubos de pescado que não contenham espinhos e ossos.	UNID.	25.000	R\$ 28,75	R\$ 718.750,00
VALOR MÉDIO GLOBAL					R\$ 1.370.450,00

A presente proposta apresenta preço de global de R\$ 1.370.450,00 (Hum Milhão Trezentos e Setenta Mil Quatrocentos e Cinquenta Reais)

Marapanim-PA, 27 de fevereiro de 2023

Gabriela Barbosa Alves.



T. DO SOCORRO DA LUZ SILVA

CNPJ SOB Nº 42.838.823/0001-30

Avenida Beira Mar sn - Distrito de Maruda

**OBJETO: COTAÇÃO DE PREÇOS - SETOR DE COMPRAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAPANIM**

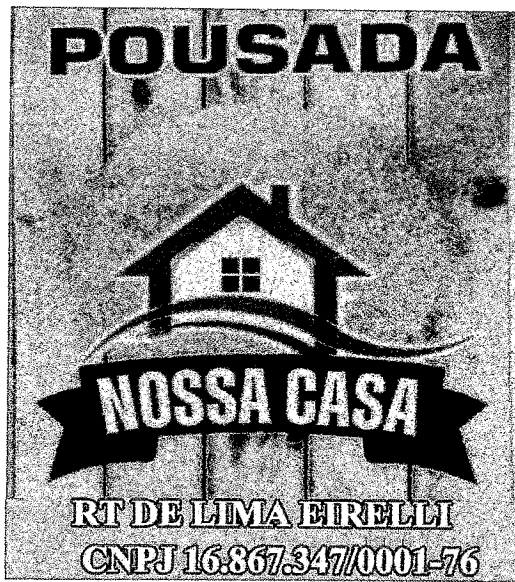
ITEM		QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	LANCHE INDIVIDUAL- COMPOSTO DE 01(UM) COPO DE SUCO NATURAL (SABORES: ACEROLA, UNID.	21.600	RS 17,50	RS 378.000,00
2	LANCHE: Bebidas: sucos de frutas, natural ou polpa, servidas em jarras de 2L, conforme sugestões abaixo: sucos (mínimo 2 tipos - polpa ou naturais) sucos de frutas(laranja, limão, uva), polpas(acerola, caju, manga, abacaxi, abacaxi com hortelã, uva, maracujá, mangaba, cajá, pitanga, pinha, goiaba e graviola). refrigerantes: tipo cola e guaraná, normal e zero(mínimo de 2 tipos). Salgados variados finos, conforme sugestões abaixo: folhados(frango, presunto e queijo); pastéis de forno(queijo e carne), empadas(camarão, queijo e palmito), croissants(queijo, queijo e presunto), coxinha de galinha e bolinho de bacalhau. Doce variados finos e/ou folhados e/ou recheados, conforme sugestões abaixo: brigadeiro, bem casado, pastel de nata, queijadinha, folhado de goiaba, croissant de chocolate, trufa de chocolate, trufa de amêndoas, pastel lolita, olho de sogra, surpresa de uva, tortinha de limão e tortinha três sabores. Bolos regionais e/ou finos e/ou e tortas, conforme sugestões abaixo: laranja com ou sem cobertura, milho, laranja com ou sem cobertura, mandioca, macaxeira, tapioca, fubá, rolo com goiabada, banana com ou sem cobertura, de frutas com ou sem cobertura bolo de chocolate com ou sem cobertura, cenoura com ou sem cobertura, chocolate, bolo sem adição de açúcar sabor laranja ; bolo sem adição de açúcar sabor chocolate, torta alemã, torta de abacaxi, torta de chocolate, torta de doce de leite, torta de maracujá, cheesecake de goiaba e cheesecake de frutas vermelhas. Quantitativo por pessoa: 600ml de bebidas(300ml de suco e 300ml de refrigerante), 10 salgados (2 a 3 tipos) e 5 doces(2 tipos), 2 fatias de bolo por pessoa e 1 fatia de torta, 100g de petit four por pessoa. UNID.	5.500	RS 25,50	RS 140.250,00
3	REFEIÇÕES PRONTAS PORCIONADAS TIPO MARMITEX: -EMBALAGEM: A embalagem deve ser de alumínio, descartável, com fechamento a máquina nº 9, acompanhado de garfo plástico; -PORCIONAMENTO: O marmitex deve ter peso final de aproximadamente 900 gramas, sendo: 300 gramas de arroz, 170 gramas de feijão, 200 gramas de carne e 230 gramas de guarnição. exemplo: purê de batata, etc; -CARDÁPIO: As preparações devem apresentar variações, ou seja, deve haver controle de frequência a ser seguido; -TIPOS DE CARNES: 1. Bovina: acém, alcatra, bisteca, contra filé, costela, coxão mole, cupim, lagarto, músculo, paleta, patinho e picanha. 2. Frango: filé de peito, sobrecoxa e coxinha da asa. 3. Peixe: filé ou cubos de pescado que não contenham espinhos e ossos. UNID.	25.000	RS 24,50	RS 612.500,00
VALOR MÉDIO GLOBAL				RS 1.130.750,00

Proposta Global com preço de R\$ 1.130.750,00 (Hum Milhão Cento e Trinta Mil Setecentos e Cinquenta Reais)

Validade da Proposta: 60 dias

Marapanim-PA, 28 de fevereiro de 2023.

Telma do Socorro da Luz Silva



COTAÇÃO DE PREÇOS - PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAPANIM

Att: SETOR DE COMPRAS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.	PREÇO UNIT.	VALOR MÉDIO TOTAL
1	LANCHE INDIVIDUAL- COMPOSTO DE 01(UM) COPO DE SUCO NATURAL (SABORES: ACEROLA, CAJU, GOIABA, ABACAXI, MACACUJA, CUPUAÇU E CALDO DE CANA) OU REFRIGERANTE SABOR (COLA, GUARANÁ, UVA E LARANJA) + 01(UM) SALGADO VARIADO TAMANHO GRANDE (TIPOS DE SALGADOS: ESFIRRA, COXINHA, PASTEL, EMPADA, SANDUICHÃO, ENROLADINHO DE QUEIJO, PÃO DE QUEIJO, KIBE, PÃO, PIZZA E FATIA DE BOLO DE MILHO).OBS: SUCOS E REFRIGERANTES EM COPOS DE 300ML.	UNID.	21.600	R\$ 22,00	R\$ 475.200,00
2	LANCHE: Bebidas: sucos de frutas, natural ou polpa, servidas em jarras de 2L, conforme sugestões abaixo: sucos (mínimo 2 tipos - polpa ou naturais) sucos de frutas(laranja, limão, uva), polpas(acerola, caju, manga, abacaxi, abacaxi com hortelã, uva, maracujá, mangaba, cajá, pitanga, pinha, goiaba e graviola), refrigerantes: tipo cola e guaraná, normal e zero(mínimo de 2 tipos). Salgados variados finos, conforme sugestões abaixo: folhados(frango, presunto e queijo); pasteis de forno(queijo e carne), empadas(camarão, queijo e palmito), croissants(queijo, queijo e presunto), coxinha de galinha e bolinho de bacalhau. Doces variados finos e/ou folhados e/ou recheados, conforme sugestões abaixo: brigadeiro, bem casado, pastel de nata, queijadinha, folhado de goiaba, croissant de chocolate, trufa de chocolate, trufa de amêndoas, pastel lolita, olho de sogra, surpresa de uva, tortinha de limão e tortinha três sabores. Bolos regionais e/ou finos e/ou e tortas, conforme sugestões abaixo: laranja com ou sem cobertura, milho, laranja com ou sem cobertura, mandioca, macaxeira, tapioca, fubá, rolo com goiabada, banana com ou sem cobertura, de frutas com ou sem cobertura bolo de chocolate com ou sem cobertura, cenoura com ou sem cobertura, chocolate, bolo sem adição de açúcar sabor laranja ; bolo sem adição de açúcar sabor chocolate, torta alemã, torta de abacaxi, torta de chocolate, torta de doce de leite, torta de maracujá, cheesecake de goiaba e cheesecake de frutas vermelhas. Quantitativo por pessoa: 600ml de bebidas(300ml de suco e 300ml de refrigerante), 10 salgados (2 a 3 tipos) e 5 doces(2 tipos), 2 fatias de bolo por pessoa e 1 fatia de torta, 100g de petit four por pessoa.	UNID.	5.500	R\$ 25,00	R\$ 137.500,00
3	REFEIÇÕES PRONTAS PORCIONADAS TIPO MARMITEX: -EMBALAGEM: A embalagem deve ser de alumínio, descartável, com fechamento a máquina nº 9, acompanhado de garfo plástico; -PORCIONAMENTO: O marmitex deve ter peso final de aproximadamente 900 gramas, sendo: 300 gramas de arroz, 170 gramas de feijão, 200 gramas de carne e 230 gramas de guarnição. exemplo: purê de batata, etc; -CARDÁPIO: As preparações devem apresentar variações, ou seja, deve haver controle de frequência a ser seguido; -TIPOS DE CARNES: 1. Bovina: acém, alcatra, bisteca, contra filé, costela, coxão mole, cupim, lagarto, músculo, paleta, patinho e picanha. 2. Frango: filé de peito, sobrecoxa e coxinha da asa. 3. Peixe: filé ou cubos de pescado que não contenham espinhos e ossos.	UNID.	25.000	R\$ 29,00	R\$ 725.000,00
VALOR MÉDIO GLOBAL					R\$ 1.337.700,00

Valor total de: R\$ 1.337.700,00 (Hum Milhão Trezentos e Trinta e Sete Mil e Setecentos Reais), Compreendendo o prazo de 12 (doze) meses de vigência de contrato. Proposta com validade de 90 dias

Marapanim-Pa 24 de fevereiro de 2023.

Rosângela Teixeira de Lima