

# Relatório de Proposta Comercial Definitiva

## JAIR RODRIGO SILVA EVENTOS

CPF/CNPJ: 15.214.591/0001-77  
Telefone:  
E-mail:  
Prazo de validade da proposta: 90 dias  
Nome representante legal: JAIR RODRIGO SILVA  
CPF representante legal: 06556359475  
E-mail representante legal: docepecadoproducoes@hotmail.com

## Propostas Definitivas

### Lote 0001 - JAIR RODRIGO SILVA EVENTOS

Item	Descrição	Modelo	Marca/ Fabricante	Qty.	Valor Unitário	Valor Total
0001	1 - 0011802 - LANCHE TIPO 01: Contendo 01 (um) cachorro quente recheado com carne moída ou frango com no mínimo 56 gramas, salchicha, batata palha, milho verde e ervilha, pão de no mínimo 50g, acompanha 01 (um) copo de no mínimo 250ml de refrigerante de primeira linha e ou copo de suco de 250ml refrigerado. Deve apresentar condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas. Contendo guardanapo por pessoa.	Própria	Própria	6.000	7,99	47.940,00
0002	2 - 0011803 - LANCHE TIPO 02: Pão bola com hambúrguer (bovino ou frango de no mínimo 56g), queijo, presunto, ovo, alface, tomate, milho e ervilha, acompanhando 01 (um) copo de no mínimo 250ml de refrigerante de primeira linha ou copo de suco natural de 250ml refrigerado. Apresentando condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas. Contendo guardanapo por pessoa.	Própria	Própria	2.000	8,00	16.000,00
0003	3 - 0011804 - LANCHE TIPO 03: Mini pizza de no mínimo 250g (sabores de calabresa, frango ou carne), queijo, acompanhando 01 (um) copo de no mínimo 250ml de refrigerante de primeira linha ou suco natural de 250ml refrigerado. Apresentando condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas. Contendo guardanapo por pessoa.	Própria	Própria	2.000	6,00	12.000,00
0004	4 - 0011805 - LANCHE TIPO 04 - Kit salgados com 15 (quinze) salgados (mini coxinhas de frango; mini pasteis fritos de carne; mini rissoles fritos, mini bolinhas de queijo, canudinhos recheados com frango), 01 (um) pãozinho com patê, 01 (uma) fatia de bolo de 100g, acompanhando copo de refrigerante de no mínimo 250ml de primeira linha ou copo de suco de 250ml, cada kit lanche deverá vir devidamente embalado em caixa unitária, contendo guardanapo por pessoa.	Própria	Própria	4.000	8,50	34.000,00
0005	5 - 0011806 - BOLO RECHEADO TIPO A: confeitados, com cobertura e recheio interno para no mínimo 20 (vinte) pessoas; Cobertura de Chocolate ou Ninho; Recheios: Chocolate, ninho, beijinho, doce de leite.	Própria	Própria	100	79,00	7.900,00



0006	6 - 0011807 - BOLO RECHEADO TIPO B: confeitados, com cobertura e recheio interno para no mínimo 40 (quarenta) pessoas; Cobertura de Chocolate ou Ninho; Recheios: Chocolate, ninho, beijinho, doce de leite.	Própria	Própria	100	100,00	10.000,00
0007	7 - 0011808 - SALGADOS DIVERSOS: mini coxinhas de frango e/ou mini pastel e/ou bolinha de queijo e/ou rissole e/ou canudinho recheados, acondicionado em caixa com 100 unidades.	Própria	Própria	200	70,00	14.000,00
TOTAL				14.400		141.840,00

### Lote 0002 - JAIR RODRIGO SILVA EVENTOS

Item	Descrição	Modelo	Marca/ Fabricante	Qtd.	Valor Unitário	Valor Total
0001	8 - 0011809 - REFEIÇÃO TIPO 01: Café da Manhã - Cardápio do dia - Acompanhando 01 (um) copo de café ou suco - Servido no restaurante.	Própria	Própria	100	21,00	2.100,00
0002	9 - 0011810 - REFEIÇÃO TIPO 02: Almoço Completo - Cardápio do dia - Acompanhando 01 (um) copo de suco ou 01 (uma) lata de refrigerante- Servido no restaurante.	Própria	Própria	500	39,00	19.500,00
0003	10 - 0011811 - REFEIÇÃO TIPO 03: Jantar completo - Cardápio do dia Acompanhando 01 (um) copo de suco ou 01 (uma) lata de refrigerante- Servido no restaurante.	Própria	Própria	500	39,00	19.500,00
0004	11 - 0011812 - REFEIÇÃO TIPO 04: Acondicionada em embalagem apropriada (papel alumínio ou isopor), com no mínimo 600g de alimento fechado com tampa apropriada; Poderá ser café da manhã, almoço ou jantar.	Própria	Própria	2.000	29,00	58.000,00
TOTAL				3.100		99.100,00

### Lote 0003 - JAIR RODRIGO SILVA EVENTOS

Item	Descrição	Modelo	Marca/ Fabricante	Qtd.	Valor Unitário	Valor Total
------	-----------	--------	-------------------	------	----------------	-------------



0001	12 - 0011813 - SERVIÇO DE BUFFET – CAFÉ DA MANHÃ COMPLETO: Café da manhã por pessoa: deverá servir 02 (dois) tipos de pães (50gr cada), 02 (duas) fatias de bolos (50gr cada), tapioca, cuscuz, 02 (duas) fatias de queijo (30gr cada), 02 (dois) tipos de biscoitos (40gr cada), 01 (uma) fatia de presunto (40gr cada), 02 (dois) tipos de frutas da estação (40gr cada), suco de fruta da estação(250ml por pessoa), café (40ml por pessoa); tipos de pães: francês, doce com coco, massa fina, doce com chocolate e baguete; tipos de bolos: branco, mesclado, macaxeira, batata, fubá, milho, chocolate, abacaxi, laranja e limão; tipos de queijo: mussarela, coalho e manteiga; tipos de biscoito: tipo cream cracker, doce, chocolate e maisena; tipos de presunto: peru e frango; tipos de frutas: abacaxi, melancia, mamão, banana, melão, uva e maçã; tipos de bebidas: suco de fruta da estação, café, leite e leite zero lactose. Apresentando condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas. Contendo guardanapo por pessoa. Servido no local indicado pela Prefeitura. Cutelária de responsabilidade do fornecedor. SENDO O VALOR POR PESSOA - UMA UNIDADE, CORRESPONDE A UMA PESSOA	Própria	Própria	2.000	21,00	42.000,00
0002	13 - 0011814 - SEVIÇO DE BUFFET – CAFÉ DA MANHÃ SIMPLES: Café da manhã por pessoa: deverá servir 01 (um) tipo de pão (50gr), 01 (uma) fatia de bolo (50gr), 01 tapioca recheada com queijo, e ovo, suco de fruta da estação (250ml por pessoa) ou café (40ml por pessoa) + leite; apresentando condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas. Contendo guardanapo por pessoa. Servido no local indicado pela Prefeitura. Cutelária de responsabilidade do fornecedor. SENDO O VALOR POR PESSOA - UMA UNIDADE, CORRESPONDE A UMA PESSOA	Própria	Própria	2.000	23,00	46.000,00



0003	<p>14 - 0011815 - SERVIÇO DE BUFFET – ALMOÇO COMPLETO: deverá servir 02 (duas) opções de carnes (150gr por pessoa), 01(uma) opção de arroz (50gr por pessoa), 01 (uma) opção de feijão (50gr por pessoa), 01 (uma) opção de massa (100gr por pessoa), 01 (uma) opção de salada (100gr por pessoa), 02 (duas) opções de outros pratos (100gr por pessoa), refrigerante e/ou suco de fruta (250ml por pessoa); tipos de carnes: file ao moço, carne de sol, bife bovino ao molho e/ou à milanesa, lombo suíno, linguiça suína, de frango e/ou mista, coxa, sobrecoxa e/ou peito de frango, tipos de arroz: branco escorrido e/ou refogado, tipo parboilizado e/ou branco; tipos de massas: macarrão tipo espaguete, talharim, penne; tipos de feijão: feijão de corda, macassa, carioquinha e preto; tipos de verduras/legumes p/ saladas (podendo ser cozidas, mistas e cruas): alface, tomate, repolho, cebola, cenoura, batata inglesa, ervilha, milho verde, beterraba e vagem; outros tipos de pratos: farofas, purê (batata inglesa, de macaxeira), ovos (cozidos, mexidos, omeletes) macaxeira( frita, cozida), bolinhos (de macaxeira, arroz, soja), batata palha ou frita, salpicão, escondidinho de carne de sol com macaxeira; tipos de bebidas: lata de refrigerante normal de 350, diet, ligh (sabor cola, laranja, guaraná e limão), de primeira linha e refrigerado ou suco de frutas da estação de 250ml, refrigerado. Apresentando condições técnicas e higiênic-sanitárias adequadas. Contendo guardanapo por pessoa. Servido no local indicado pela Prefeitura. Cutelária de responsabilidade do fornecedor. SENDO O VALOR POR PESSOA - UMA UNIDADE, CORRESPONDE A UMA PESSOA</p>	Própria	Própria	2.000	28,00	56.000,00
0004	<p>15 - 0011816 - SERVIÇO DE BUFFET – JANTAR TIPO A: Entrada: 10 (dez) Salgados Variados por pessoa; 01 (um) prato quente e 01 (uma) massa): Filé ao molho madeira ou Frango aos 04 (quatro) queijos, servido em réchaud de prata; 01 (uma) massa (penne ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa) servido em réchaud de prata; Acompanhamentos: arroz branco, batata palha e farofa; 01(um) tipo de salada; 01 (uma) sobremesa; Refrigerantes (normal e diet); 02 (dois) tipos sucos naturais; Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. Observação: - Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas; - Guardanapos de tecido; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação. SENDO O VALOR POR PESSOA - UMA UNIDADE, CORRESPONDE A UMA PESSOA</p>	Própria	Própria	2.000	25,00	50.000,00



0005	16 - 0011817 - SERVIÇO DE BUFFET – JANTAR TIPO B: 02 (duas) Entrada: 15 (quinze) Salgados Variados por pessoa e frios; 03 (Três) pratos quentes e 01 (uma) massa; Filé ao molho madeira servido em réchaud de prata; Camarão aos três queijos, servido em réchaud de prata; Frango aos 04 (quatro) queijos, servido em réchaud de prata; 01 (uma) massa (penne, spaghetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata; Acompanhamentos: arroz branco, arroz a piamontese, batata palha e farofa; 02(dois) tipos de salada; 04 (quatro) tipos de doces (brigadeiro, olho de sogra, uvinha e doce de coco), servidos em bandejas; Refrigerantes (normal e diet); 02 (dois) tipos sucos naturais; Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. Observação: - Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas; - Guardanapos de tecido; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação. SENDO O VALOR POR PESSOA - UMA UNIDADE, CORRESPONDE A UMA PESSOA	Própria	Própria	750	25,00	18.750,00
0006	17 - 0011818 - SERVIÇO DE BUFFET - COFFE BREAK: Deverá servir salgados fritos e de forno (tipo coquetel, 10 (dez) por pessoa; Pães com patê ou Queijo e presunto; 01 (uma) fatia de bolo 50g; frios tipo queijo e presunto(40g cada pessoa),fruta da estação (50gr por pessoa); refrigerante de primeira, suco, e café. SENDO O VALOR POR PESSOA - UMA UNIDADE, CORRESPONDE A UMA PESSOA	Própria	Própria	2.000	23,00	46.000,00
0007	18 - 0011819 - COQUETEL: 06 (seis) variedades de salgados frios na quantidade total de 10/1; 06 (seis) variedades de doces finos (trufas diversas, bombons fondados) na quantidade de 10/1; Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro; Refrigerantes (normal e diet); 02 (dois) tipos sucos naturais. SENDO O VALOR POR PESSOA - UMA UNIDADE, CORRESPONDE A UMA PESSOA	Própria	Própria	1.000	26,00	26.000,00
0008	19 - 0011821 - SERVIÇO DE BUFFET – CAMARIM TIPO 01: Bebidas: 02 (dois) tipos de refrigerante em lata (light e comum), água 500 ml com gás e sem gás, 02 (dois) tipos de sucos light e comum, gelo cubo, energético, isotônico, água de coco, café, garrafa de whisky. Comidas: 04 (quatro) tipos de salgados, pão de queijo, tabua de frios, cesta de frutas, pães, patês, mini sanduíches, bolo, 01 caixa de bombom. Incluir vasilhames, açúcar e adoçante. Preparar e entregar o camarim pronto. P/10 PESSOAS, A UNIDADE CORRESPONDE AO QUANTITATIVO PARA ATENDER 10 PESSOAS	Própria	Própria	100	805,00	80.500,00



0009	20 - 0011822 - SERVIÇO DE BUFFET – CAMARIM TIPO 02: bebidas: 02 (dois) tipos de refrigerantes em lata (light e comum), água 500 ml com gás e sem gás, 02 (dois) tipos de sucos light e comum, gelo cubo e escama, água de coco, café, garrafa de Whisky. Comidas: 03 tipos de salgadinhos, pão de queijo, cesta de frutas, mini sanduíches, Pizzas, torta recheada, cuscuz temperado, Carne ao molho, 01 caixa de bombom. P/10 PESSOAS, A UNIDADE CORRESPONDE AO QUANTITATIVO PARA ATENDER 10 PESSOAS	Própria	Própria	100	870,00	87.000,00
------	---	---------	---------	-----	--------	-----------

---

TOTAL			11.950	452.250,00
-------	--	--	--------	------------

---

