

A Empresa: _____

Assunto: Pesquisa de mercado (ORÇAMENTO).

Prezado Senhor (a);

Servimos do presente, com o intuito de realizar pesquisas de mercado para levantamento de orçamentos a serem cotados, para fins de abertura de Processo Licitatório cujo Objeto Consiste no **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK PARA ATENDER AS NECESSIDADES ADMINISTRATIVAS DA CÂMARA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS – MT**, a fim de atender as necessidades da Câmara Municipal de Barra do Garças- MT.

Para isso, vimos solicitar a V. Sa, fornecer à esta Casa Legislativa, orçamento dos itens discriminados a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QN T	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01	COFFEE BREAK TIPO 1 PARA SERVIR 100 PESSOAS ALIMENTOS PRONTOS: SALADA DE FRUTAS, SALGADOS ASSADOS; MINI SANDUICHES; MINI SALGADOS FRITOS, TORTAS, BOLOS CASEIROS E BOLOS DECORADOS OBS: DEVE SEGUIR O CARDÁPIO	UND	12	R\$	R\$
02	COFFEE BREAK TIPO 2 PARA SERVIR 200 PESSOAS ALIMENTOS PRONTOS: SALADA DE FRUTAS, SALGADOS ASSADOS; MINI SANDUICHES; MINI SALGADOS FRITOS, TORTAS, BOLOS CASEIROS E BOLOS DECORADOS OBS: DEVE SEGUIR O CARDÁPIO	UND	12	R\$	R\$
03	COFFEE BREAK TIPO 3 PARA SERVIR 50 PESSOAS ALIMENTOS PRONTOS: SALADA DE FRUTAS, SALGADOS ASSADOS; MINI SANDUICHES; MINI SALGADOS FRITOS, TORTAS, BOLOS CASEIROS E BOLOS DECORADOS OBS: DEVE SEGUIR O CARDÁPIO	UND	12	R\$	R\$

ORÇAMENTO VÁLIDO POR _____ (_____) DIAS.

COFFEE BREAK TIPO 1 PARA SERVIR 100 PESSOAS

ITEM	DESCRIÇÃO	OPÇÕES	QUAND
01	SALADA DE FRUTAS Obs: a salada de fruta deverá vir previamente montada em embalagem individual pronta para consumo	Frutas da estação	1 porções/pessoa; sendo cada porção de 120g
02	SALGADOS ASSADOS	Enroladinho de queijo /presunto e salsicha mini esfirra aberta ou fechada de carne, de queijo e de frango, quibe de carne, mini empada de frango palmito e queijo + uma opção vegetariana, mini quiche com duas opções de recheio + uma opção vegetariana	até 05 porções por pessoa + 10% de margem

03	SALGADOS FRITOS	Quibe recheado com queijo, rissoles de frango, rissoles de carne, rissoles de presunto, bolinha de queijo, mini “pastel de vento” de carne e queijo e rissoles de milho	até 05 porções por pessoa + 10% de margem
04	MINI SANDUICHES NATURAL	Tipo de pão: pão de forma sem casca (comum ou integral), mini pão francês ou pão de batata Tipo de recheio: fatia de presunto ou de peito de peru, patê (presunto, frango ou atum) Tipo de Queijo: minas, muçarela, requeijão ou ricota. Tipo de complemento: Alface, rúcula, tomate, ervas aromáticas, milho, passas, cenoura, azeitona.	03 unidades por pessoa + 10% de margem
05	BOLOS CASEIROS	Bolo de Cenoura com calda de chocolate, bolo de mandioca (tipo “mané pelado”) e bolo de milho.	Dois fatias por pessoa ou 100g
06	BOLOS DECORADOS	Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro, Bolo de massa branca com cobertura de leiteinho ninho,	Dois fatias por pessoa ou 100g

Os quantitativos POR PESSOA para o coffee break deverão ser fornecidos nas quantidades do exemplo abaixo:

Exemplo: coffee break tipo 1 para 100 pessoas:

- **Sala de frutas:** 1 porção por pessoa X 100= 100 copos de salada de frutas de 120g
- **Salgados assados:** 05 unidades por pessoa x 100 =500 + 10% de margem= 550 salgados assados
- **Salgados fritos:** 05 unidades por pessoa x 100 =500 + 10% de margem= 550 salgados assados
- **Mini sanduíche:** 03 unidades por pessoa x 100 = 300+ 10% de margem= 330 unidades de mini sanduiches
- **Bolo Caseiro:** 2 fatias por pessoa X 100= 200 pedaços de bolo (fatias de 100gramas)
- **Bolo decorado:** 2 pedaço por pessoa X 100= 200 pedaços de bolo (fatias de 100gramas)

COFFEE BREAK TIPO 2 PARA SERVIR 200 PESSOAS

ITEM	DESCRIÇÃO	OPÇÕES	QUAND
01	SALADA DE FRUTAS Obs: a salada de fruta deverá vir previamente montada em embalagem individual pronta para consumo	Frutas da estação	1 porções/pessoa; sendo cada porção de 120g
02	SALGADOS ASSADOS	Enroladinho de queijo /presunto e salsicha mini esfirra aberta ou fechada de carne, de queijo e de frango, quibe de carne, mini empada de frango palmito e queijo + uma opção vegetariana, mini quiche com duas opções de recheio + uma opção vegetariana	até 05 porções por pessoa + 10% de margem
03	SALGADOS FRITOS	Quibe recheado com queijo, rissoles de frango, rissoles de carne, rissoles de presunto, bolinha de queijo, mini pastel de vento de carne e queijo, rissoles de milho	até 05 porções por pessoa + 10% de margem
04	MINI SANDUICHES NATURAL	Tipo de pão: pão de forma sem casca (comum ou integral), mini pão francês ou pão de batata Tipo de recheio: fatia de presunto ou de peito de peru, patê	03 unidades por pessoa + 10% de margem

		(presunto, frango ou atum) Tipo de Queijo: minas, muçarela, requeijão ou ricota. Tipo de complemento: Alface, rúcula, tomate, ervas aromáticas, milho, passas, cenoura, azeitona.	
05	BOLOS CASEIROS	Bolo de Cenoura com calda de chocolate, bolo de mandioca (tipo “mané pelado”) e bolo de milho.	Duas fatias por pessoa ou 100g
06	BOLOS DECORADOS	Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro, Bolo de massa branca com cobertura de leiteinho ninho,	Duas fatias por pessoa ou 100g

Os quantitativos POR PESSOA para o coffee break deverão ser fornecidos nas quantidades do exemplo abaixo:

Exemplo: coffee break tipo 2 para 200 pessoas:

- **Bebida:** 250 ml por pessoa x 200= 50 litros
- **Sala de frutas:** 1 porção por pessoa X 200= 200 copos de salada de frutas de 120g
- **Salgados assados:** 05 unidades por pessoa x 200 =1.000 + 10% de margem= 1100 salgados assados
- **Mini sanduíche:** 03 unidades por pessoa x 200= 600+ 10% de margem= 660 unidades de mini sanduiches
- **Bolo caseiro:** 2 pedaço por pessoa X 100= 400 pedaços de bolo (fatias de 100g)
- **Bolo decorado:** 2 pedaço por pessoa X 100= 400 pedaços de bolo (fatias de 100g)

COFFEE BREAK TIPO 3 PARA 50 PESSOAS

ITEM	DESCRIÇÃO	OPÇÕES	QUAND
01	SALADA DE FRUTAS Obs: a salada de fruta deverá vir previamente montada em embalagem individual pronta para consumo	Frutas da estação	1 porções/pessoa; sendo cada porção de 120g
02	SALGADOS ASSADOS	Enroladinho de queijo /presunto e salsicha mini esfirra aberta ou fechada de carne, de queijo e de frango, quibe de carne, mini empada de frango palmito e queijo + uma opção vegetariana, mini quiche com duas opções de recheio + uma opção vegetariana	até 05 porções por pessoa + 10% de margem
03	SALGADOS FRITOS	Quibe recheado com queijo, rissoles de frango, rissoles de carne, rissoles de presunto, bolinha de queijo, mini pastel de vento de carne e queijo, rissoles de milho	até 05 porções por pessoa + 10% de margem
04	MINI SANDUICHES NATURAL	Tipo de pão: pão de forma sem casca (comum ou integral), mini pão francês ou pão de batata Tipo de recheio: fatia de presunto ou de peito de peru, patê (presunto, frango ou atum) Tipo de Queijo: minas, muçarela, requeijão ou ricota. Tipo de complemento: Alface, rúcula, tomate, ervas aromáticas, milho, passas, cenoura, azeitona.	03 unidades por pessoa +10% de margem

05	BOLOS CASEIROS	Bolo de Cenoura com calda de chocolate, bolo de mandioca (tipo “mané pelado”) e bolo de milho.	Duas fatias por pessoa ou 100g
06	BOLOS DECORADOS	Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro, Bolo de massa branca com cobertura de leiteinho ninho,	Duas fatias por pessoa ou 100g

Os quantitativos POR PESSOA para o coffee break deverão ser fornecidos nas quantidades do exemplo abaixo:

Exemplo: coffee break tipo 3 para 50 pessoas:

- **Bebida:** 250 ml por pessoa x 50= 12 litros e 500ml
- **Sala de frutas:** 1 porção por pessoa x 50= 50 copos de salada de frutas de 120g
- **Salgados assados:** 05 unidades por pessoa x 50=250 + 10% de margem= 275 salgados assados
- **Mini sanduíche:** 03 unidades por pessoa x 50= 150+ 10% de margem= 165 unidades de mini sanduiches
- **Bolo caseiro:** 2 pedaço por pessoa X 50= 100 pedaços de bolo (fatias de 100g)
- **Bolo decorado:** 2 pedaço por pessoa X 50= 100 pedaços de bolo (fatias de 100g)

Outrossim, pedimos que o orçamento contenha os dados de vossa empresa (se for possível, em papel timbrado), destinado a **CÂMARA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS-MT, CNPJ n.º 15.051.469/0001-27**, Rua Mato Grosso, 617, Centro – Barra do Garças-MT, CEP 78.600-023, Fone: (66) 3401-2484, seguido de carimbo e assinatura do responsável, devendo ser entregue até às **15h00min do dia 25/03/2024 (segunda-feira)**, fisicamente ou pelo e-mail compras@barradogarcas.mt.leg.br, para compor **PROCESSO LICITATÓRIO**, conforme prevê a legislação vigente.

OBS: Os orçamentos serão inclusos nos autos do processo para formalizar um Balizamento de Preços.

Na oportunidade, renovamos protestos de elevada consideração e apreço.

Atenciosamente;



Douglas Oliveira da Cruz

Diretor de Sistema de Compras, Licitações e Contratos
(66) 3401-2484 Ramal 44
Ouvidoria: 0800 642 6811