

ANEXO III**MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**(A EMPRESA PODE USAR UM MODELO PRÓPRIO DESDE QUE CONTENHA
AS INFORMAÇÕES ESSENCIAIS À PROPOSTA)**

Papel Timbrado da Empresa

TIMBRE OU LOGOMARCA DA EMPRESA
Endereço completo – Telefone – FAX – e-mail
CNPJ: _____

PROPOSTA DE PREÇOS

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90018/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 64361.005298/2026-75**

Objeto: Contratação de serviços de Buffet e confecção de arranjos decorativos para atender a Base Administrativa do Curado

Ao Sr Pregoeiro da Base Administrativa do Curado,

Tendo a proposta aceita e habilitada para fornecimento dos itens abaixo, licitados no presente certame, encaminhamos a presente proposta, em conformidade com o Edital.

A empresa _____, CNPJ nº _____ sediada (endereço completo) _____, se propõe a prestar os serviços abaixo discriminados, atendendo todas as condições estipuladas no Edital de Licitação:

Grupo	Item	Especificação	Catser	Qtde Total	Valor Unit	Valor Total
Grupo 1	1	Coffee break – tipo I, 30 – 100 pessoas por evento, a) Composição: a.1. 01 (uma) jarra de 1 litro, para cada 02 (dois) participantes. Suco de frutas diversas (natural ou polpa): a.2. 01(uma) garrafa térmica de 5 Chocolate quente (chocolate tipo dois fadres 70% ou superior)/ café preto: (cinco) litros para 20 (vinte) pessoas para cada tipo de coffee break. a.3. queijo, presunto ou lombo canadense e alface – mínimo 01(um) de 100g Sanduíche pronto, composto de: por pessoa. a.4. mínimo 04 variedades de pães com 02 (dois) tipos de patês/mousses. Cesta de pães diversos: a.5. mínimo (três) unidades por pessoa. Pão de queijo médio: a.6. Petit four – mínimo 03 (três) tipos. a.7. mínimo 02(duas) fatias por pessoa. Bolo, sabores diversos: b) Material: b.1. Copos de vidro para suco. b.2. Xícaras de porcelana para chocolate quente	12807	2100		R\$ 0,00

		e café. b.3. Toalhas de mesa.c) Pessoal/equipe: c.1. Para o coffee break, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros e demais que se fizerem necessário), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem apresentados e padronizados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01(um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01(um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. c.2. Para o coffee break deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. d) Material: d.1. O material para uso no serviço deverá ser fornecido pela CONTRATADA e ser de primeira linha: padronizado, limpo e sem qualquer defeito, incluídos: pratos, talheres, copos (taças), xícaras, pires, panelas, adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço. e) Tempo de duração: e.1. tempo de duração: 4 horas				
	2	Coffee break – tipo II, 101 – 300 pessoas por evento, a) Composição: a.1. 01 (uma) jarra de 1 litro, para cada 02 (dois) participantes. Suco de frutas diversas (natural ou polpa): a.2. 01(uma) garrafa térmica de 5 Chocolate quente (chocolate tipo dois fadres 70% ou superior)/ café preto: (cinco) litros para 20 (vinte) pessoas para cada tipo de coffee break. a.3. queijo, presunto ou lombo canadense e alface – mínimo 01(um) de 100g Sanduíche pronto, composto de: por pessoa. a.4. mínimo 04	12807	2300		R\$ 0,00

		variedades de pães com 02 (dois) tipos de patês/mousses. Cesta de pães diversos: a.5. mínimo (três) unidades por pessoa. Pão de queijo médio: a.6. Petit four – mínimo 03 (três) tipos. a.7. mínimo 02(duas) fatias por pessoa. Bolo, sabores diversos: b) Material: b.1. Copos de vidro para suco. b.2. Xícaras de porcelana para chocolate quente e café. b.3. Toalhas de mesa.c) Pessoal/equipe: c.1. Para o coffee break, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros e demais que se fizerem necessário), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem apresentados e padronizados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01(um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01(um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. c.2. Para o coffee break deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. d) Material: d.1. O material para uso no serviço deverá ser fornecido pela CONTRATADA e ser de primeira linha: padronizado, limpo e sem qualquer defeito, incluídos: pratos, talheres, copos (taças), xícaras, pires, panelas, adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço. e) Tempo de duração: e.1. tempo de duração: 4 horas				
	3	Coffee break – tipo III, acima de 301 pessoas por evento, a) Composição: a.1. 01 (uma) jarra de 1 litro, para cada 02 (dois)	12807	2700		R\$ 0,00

		participantes. Suco de frutas diversas (natural ou polpa): a.2. 01(uma) garrafa térmica de 5 Chocolate quente (chocolate tipo dois fadres 70% ou superior)/ café preto: (cinco) litros para 20 (vinte) pessoas para cada tipo de coffee break. a.3. queijo, presunto ou lombo canadense e alface – mínimo 01(um) de 100g Sanduíche pronto, composto de: por pessoa. a.4. mínimo 04 variedades de pães com 02 (dois) tipos de patês/mousses. Cesta de pães diversos: a.5. mínimo (três) unidades por pessoa. Pão de queijo médio: a.6. Petit four – mínimo 03 (três) tipos. a.7. mínimo 02(duas) fatias por pessoa. Bolo, sabores diversos: b) Material: b.1. Copos de vidro para suco. b.2. Xícaras de porcelana para chocolate quente e café. b.3. Toalhas de mesa.c) Pessoal/equipe: c.1. Para o coffee break, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros e demais que se fizerem necessário), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem apresentados e padronizados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01(um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01(um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. c.2. Para o coffee break deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. d) Material: d.1. O material para uso no serviço deverá ser fornecido pela CONTRATADA e ser de primeira linha: padronizado, limpo e sem qualquer defeito, incluídos: pratos, talheres, copos				
--	--	---	--	--	--	--

		(taças), xícaras, pires, panelas, adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço. e) Tempo de duração: e.1. tempo de duração: 4 horas				
	4	Coquetel volante com empratados e mesa de frios– tipo I, 50 – 100 pessoas, A contratada deverá apresentar um cardápio contendo: os itens do coquetel volante (mínimo 3 (três) salgados fritos e 4 (quatro) salgados assados; mínimo 3 (três) opções de empratados sendo 2 (dois) a base de proteínas e 1 (um) vegetariano; e os itens constantes na mesa de frios: mínimo 3 (três) tipos de queijo nacional ou importado, mínimo 3 (três) tipos de presunto nacional ou importado, mínimo 3 (três) tipos de pães, mínimo 2 (dois) tipos de geléias, frutas secas, frutas frescas e bebidas, podendo a administração substituir em até 40% (quarenta por cento) dos itens do cardápio apresentado pela contratada por evento, além de existir a previsão de prato vegetariano para casos de restrições alimentares. Caso seja efetivado a substituição em até 40% dos itens a administração deverá propor obrigatoriamente os itens do cardápio sugerido. Poderá ser solicitado uma degustação para no máximo 15 (quinze) pessoas do cardápio aprovado, devendo ser acrescentado esse quantitativo no quantitativo do evento. . Sugestão de cardápio: a) Bebidas: a.1. Refrigerantes a base de Cola, tipo coca cola ou similar de melhor qualidade, Guaraná e Diet, tipo Antártica ou similar de melhor qualidade; a.2. Água mineral, com e sem gás; a.3. Coquetel de frutas sem álcool; e a.4. Suco natural de frutas – no mínimo dois sabores b) Coquetel volante: 04 (quatro) tipos de canapés; 05 (cinco) tipos de salgados fritos; 04	12807	3300		R\$ 0,00

		(quatro) tipos de salgados assados; 05 (cinco) tipos de folhados; 04 (quatro) tipos de tartelettes; 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro; e 01 (um) tipo de isca de carne de 1ª qualidade. b.1) Empratados: Escondidinho de carne seca; Fricassê de frango; Bobó de camarão; Rondelli de queijo e presunto; e Rondelli verde. b.1) Mesa de Frios (para coquetel volante): b.1.1. 02 (duas) mesas de frios (pranchões de 3 x 1 metro (C x L)); b.1.2. Toalhas de mesa e arranjos para as mesas de frios; b.1.3. 02 (duas) cestas de pães finos variados para cada mesa de frios; b.1.4. Berinjela italiana; b.1.5. 04 (quatro) tipos de pastas de sabores:- ervas finas;- provolone;- tomate seco; e- salaminho; b.1.6. Musses de 02 (dois) tipos:- Gorgonzola; e- frango; b.1.7. Frios de 07 (sete) tipos:- Salaminho;- lombo defumado;- peito de peru;- peito de cheester;- blanquete de frango;- presunto defumado; e- presunto simples; b.1.8. Queijos de 03 (três) tipos:- Provolone;- mussarela; e- queijo prato; b.1.9. Carpaccio de carne ao molho de mostarda com alcaparras; b.1.10. Pães de metro. c) Pessoal/equipe: c.1. Para o coquetel volante com empratados, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons e copeiros), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem-apresentados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01 (um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01 (um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. c.2. Para o coquetel volante com empratados deverá prever o pessoal necessário para				
--	--	---	--	--	--	--

		montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. d) Material: d.1. Mesas de apoio com toalhas e arranjos:- 01(uma) mesa redonda para cada 100 (cem) pessoas. d.2. Biombos para separação do local da preparação dos alimentos dos locais destinados aos convidados. d.3. Material para as mesas de frios (de responsabilidade da contratada):- pratos de louça;- talheres de inox;- tábuas; e- todos os acessórios destinados a montagem. d.4. O material para uso no serviço deverá ser fornecido pela CONTRATADA e ser de primeira linha: padronizado, limpo e sem qualquer defeito, incluídos: pratos, talheres, copos (taças), xícaras, pires, panelas, adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço. e) Condições de Execução e.1) Tempo de duração: 4 horas				
	5	Coquetel volante com empratados e mesa de frios– tipo II, 101 – 200 pessoas, A contratada deverá apresentar um cardápio contendo: os itens do coquetel volante (mínimo 3 (três) salgados fritos e 4 (quatro) salgados assados; mínimo 3 (três) opções de empratados sendo 2 (dois) a base de proteínas e 1 (um) vegetariano; e os itens constantes na mesa de frios: mínimo 3 (três) tipos de queijo nacional ou importado, mínimo 3 (três) tipos de presunto nacional ou importado, mínimo 3 (três) tipos de pães, mínimo 2 (dois) tipos de geléias, frutas secas, frutas frescas e bebidas, podendo a administração substituir em até 40% (quarenta por cento) dos itens do cardápio apresentado pela contratada por evento, além de existir a previsão de prato vegetariano para casos de restrições	12807	3100		R\$ 0,00

		alimentares. Caso seja efetivado a substituição em até 40% dos itens a administração deverá propor obrigatoriamente os itens do cardápio sugerido. Poderá ser solicitado uma degustação para no máximo 15 (quinze) pessoas do cardápio aprovado, devendo ser acrescentado esse quantitativo no quantitativo do evento. . Sugestão de cardápio: a) Bebidas: a.1. Refrigerantes a base de Cola, tipo coca cola ou similar de melhor qualidade, Guaraná e Diet, tipo Antártica ou similar de melhor qualidade; a.2. Água mineral, com e sem gás; a.3. Coquetel de frutas sem álcool; e a.4. Suco natural de frutas – no mínimo dois sabores b) Coquetel volante: 04 (quatro) tipos de canapés; 05 (cinco) tipos de salgados fritos; 04 (quatro) tipos de salgados assados; 05 (cinco) tipos de folhados; 04 (quatro) tipos de tartelettes; 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro; e 01 (um) tipo de isca de carne de 1ª qualidade. b.1) Empratados: Escondidinho de carne seca; Fricassê de frango; Bobó de camarão; Rondelli de queijo e presunto; e Rondelli verde. b.1) Mesa de Frios (para coquetel volante): b.1.1. 02 (duas) mesas de frios (pranchões de 3 x 1 metro (C x L); b.1.2. Toalhas de mesa e arranjos para as mesas de frios; b.1.3. 02 (duas) cestas de pães finos variados para cada mesa de frios; b.1.4. Berinjela italiana; b.1.5. 04 (quatro) tipos de pastas de sabores:- ervas finas;- provolone;- tomate seco; e- salaminho; b.1.6. Musses de 02 (dois) tipos:- Gorgonzola; e- frango; b.1.7. Frios de 07 (sete) tipos:- Salaminho;- lombo defumado;- peito de peru;- peito de cheester;- blanquete de frango;- presunto defumado; e- presunto simples; b.1.8. Queijos de 03 (três) tipos:- Provolone;- mussarela; e- queijo prato; b.1.9. Carpaccio de carne ao molho de				
--	--	--	--	--	--	--

		mostarda com alcaparras; b.1.10. Pães de metro. c) Pessoal/equipe: c.1. Para o coquetel volante com empratados, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons e copeiros), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem-apresentados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01 (um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01 (um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. c.2. Para o coquetel volante com empratados deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. d) Material: d.1. Mesas de apoio com toalhas e arranjos:- 01(uma) mesa redonda para cada 100 (cem) pessoas. d.2. Biombos para separação do local da preparação dos alimentos dos locais destinados aos convidados. d.3. Material para as mesas de frios (de responsabilidade da contratada):- pratos de louça;- talheres de inox;- tábuas; e- todos os acessórios destinados a montagem. d.4. O material para uso no serviço deverá ser fornecido pela CONTRATADA e ser de primeira linha: padronizado, limpo e sem qualquer defeito, incluídos: pratos, talheres, copos (taças), xícaras, pires, panelas, adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço. e) Condições de Execução e.1) Tempo de duração: 4 horas				
	6	Coquetel volante com empratados e mesa de frios– tipo III, 201 – 300 pessoas, A	12807	3900		R\$ 0,00

		contratada deverá apresentar um cardápio contendo: os itens do coquetel volante (mínimo 3 (três) salgados fritos e 4 (quatro) salgados assados; mínimo 3 (três) opções de empratados sendo 2 (dois) a base de proteínas e 1 (um) vegetariano; e os itens constantes na mesa de frios: mínimo 3 (três) tipos de queijo nacional ou importado, mínimo 3 (três) tipos de presunto nacional ou importado, mínimo 3 (três) tipos de pães, mínimo 2 (dois) tipos de geléias, frutas secas, frutas frescas e bebidas, podendo a administração substituir em até 40% (quarenta por cento) dos itens do cardápio apresentado pela contratada por evento, além de existir a previsão de prato vegetariano para casos de restrições alimentares. Caso seja efetivado a substituição em até 40% dos itens a administração deverá propor obrigatoriamente os itens do cardápio sugerido. Poderá ser solicitado uma degustação para no máximo 15 (quinze) pessoas do cardápio aprovado, devendo ser acrescentado esse quantitativo no quantitativo do evento. . Sugestão de cardápio: a) Bebidas: a.1. Refrigerantes a base de Cola, tipo coca cola ou similar de melhor qualidade, Guaraná e Diet, tipo Antártica ou similar de melhor qualidade; a.2. Água mineral, com e sem gás; a.3. Coquetel de frutas sem álcool; e a.4. Suco natural de frutas – no mínimo dois sabores b) Coquetel volante: 04 (quatro) tipos de canapés; 05 (cinco) tipos de salgados fritos; 04 (quatro) tipos de salgados assados; 05 (cinco) tipos de folhados; 04 (quatro) tipos de tartelettes; 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro; e 01 (um) tipo de isca de carne de 1ª qualidade. b.1) Empratados: Escondidinho de carne seca; Fricassê de frango; Bobó de camarão; Rondelli de queijo e				
--	--	---	--	--	--	--

	presunto; e Rondelli verde. b.1) Mesa de Frios (para coquetel volante): b.1.1. 02 (duas) mesas de frios (pranchões de 3 x 1 metro (C x L); b.1.2. Toalhas de mesa e arranjos para as mesas de frios; b.1.3. 02 (duas) cestas de pães finos variados para cada mesa de frios; b.1.4. Berinjela italiana; b.1.5. 04 (quatro) tipos de pastas de sabores:- ervas finas;- provolone;- tomate seco; e- salaminho; b.1.6. Musses de 02 (dois) tipos:- Gorgonzola; e-frango; b.1.7. Frios de 07 (sete) tipos:- Salaminho;- lombo defumado;- peito de peru;- peito de cheester;- blanquete de frango;- presunto defumado; e-presunto simples; b.1.8. Queijos de 03 (três) tipos:- Provolone;- mussarela; e- queijo prato; b.1.9. Carpaccio de carne ao molho de mostarda com alcaparras; b.1.10. Pães de metro. c) Pessoal/equipe: c.1. Para o coquetel volante com empratados, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons e copeiros), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem-apresentados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01 (um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01 (um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. c.2. Para o coquetel volante com empratados deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. d) Material: d.1. Mesas de apoio com toalhas e arranjos:- 01(uma) mesa redonda para cada 100 (cem) pessoas. d.2. Biombos para separação do local da preparação dos alimentos dos locais destinados				
--	--	--	--	--	--

		aos convidados. d.3. Material para as mesas de frios (de responsabilidade da contratada):- pratos de louça;- talheres de inox;- tábuas; e- todos os acessórios destinados a montagem. d.4. O material para uso no serviço deverá ser fornecido pela CONTRATADA e ser de primeira linha: padronizado, limpo e sem qualquer defeito, incluídos: pratos, talheres, copos (taças), xícaras, pires, panelas, adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço. e) Condições de Execução e.1) Tempo de duração: 4 horas				
	7	Coquetel volante com empratados e mesa de frios– tipo IV, acima de 300 pessoas, A contratada deverá apresentar um cardápio contendo: os itens do coquetel volante (mínimo 3 (três) salgados fritos e 4 (quatro) salgados assados; mínimo 3 (três) opções de empratados sendo 2 (dois) a base de proteínas e 1 (um) vegetariano; e os itens constantes na mesa de frios: mínimo 3 (três) tipos de queijo nacional ou importado, mínimo 3 (três) tipos de presunto nacional ou importado, mínimo 3 (três) tipos de pães, mínimo 2 (dois) tipos de geléias, frutas secas, frutas frescas e bebidas, podendo a administração substituir em até 40% (quarenta por cento) dos itens do cardápio apresentado pela contratada por evento, além de existir a previsão de prato vegetariano para casos de restrições alimentares. Caso seja efetivado a substituição em até 40% dos itens a administração deverá propor obrigatoriamente os itens do cardápio sugerido. Poderá ser solicitado uma degustação para no máximo 15 (quinze) pessoas do cardápio aprovado, devendo ser acrescentado esse	12807	6000		R\$ 0,00

		quantitativo no quantitativo do evento. . Sugestão de cardápio: a) Bebidas: a.1. Refrigerantes a base de Cola, tipo coca cola ou similar de melhor qualidade, Guaraná e Diet, tipo Antártica ou similar de melhor qualidade; a.2. Água mineral, com e sem gás; a.3. Coquetel de frutas sem álcool; e a.4. Suco natural de frutas – no mínimo dois sabores b) Coquetel volante: 04 (quatro) tipos de canapés; 05 (cinco) tipos de salgados fritos; 04 (quatro) tipos de salgados assados; 05 (cinco) tipos de folhados; 04 (quatro) tipos de tartelettes; 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro; e 01 (um) tipo de isca de carne de 1ª qualidade. b.1) Empratados: Escondidinho de carne seca; Fricassê de frango; Bobó de camarão; Rondelli de queijo e presunto; e Rondelli verde. b.1) Mesa de Frios (para coquetel volante): b.1.1. 02 (duas) mesas de frios (pranchões de 3 x 1 metro (C x L)); b.1.2. Toalhas de mesa e arranjos para as mesas de frios; b.1.3. 02 (duas) cestas de pães finos variados para cada mesa de frios; b.1.4. Berinjela italiana; b.1.5. 04 (quatro) tipos de pastas de sabores:- ervas finas;- provolone;- tomate seco; e- salaminho; b.1.6. Musses de 02 (dois) tipos:- Gorgonzola; e- frango; b.1.7. Frios de 07 (sete) tipos:- Salaminho;- lombo defumado;- peito de peru;- peito de cheester;- blanquete de frango;- presunto defumado; e- presunto simples; b.1.8. Queijos de 03 (três) tipos:- Provolone;- mussarela; e- queijo prato; b.1.9. Carpaccio de carne ao molho de mostarda com alcaparras; b.1.10. Pães de metro. c) Pessoal/equipe: c.1. Para o coquetel volante com empratados, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons e copeiros), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento				
--	--	---	--	--	--	--

		com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem-apresentados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01 (um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01 (um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. c.2. Para o coquetel volante com empratados deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. d) Material: d.1. Mesas de apoio com toalhas e arranjos:- 01(uma) mesa redonda para cada 100 (cem) pessoas. d.2. Biombos para separação do local da preparação dos alimentos dos locais destinados aos convidados. d.3. Material para as mesas de frios (de responsabilidade da contratada):- pratos de louça;- talheres de inox;- tábuas; e- todos os acessórios destinados a montagem. d.4. O material para uso no serviço deverá ser fornecido pela CONTRATADA e ser de primeira linha: padronizado, limpo e sem qualquer defeito, incluídos: pratos, talheres, copos (taças), xícaras, pires, panelas, adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço. e) Condições de Execução e.1) Tempo de duração: 4 horas				
	8	Almoço/Jantar à americana, precedido de coquetel volante, com mesa de café na saída – tipo I, 50-100 pessoas, . A contratada deverá apresentar um cardápio contendo no mínimo: 2 (duas) opções de proteínas; 2 (duas) guarnições sendo 1 (uma) composta por massa; 2 (dois) acompanhamentos; 2 (duas) opções de saladas; e 2 (duas) opções de sobremesa sendo 1	12807	1600		R\$ 0,00

		(uma) a base de frutas; bebidas; itens do coquetel volante: coquetel volante (mínimo 3 (três) salgados fritos e 4 (quatro) salgados assados; e itens da mesa de café na saída, podendo a administração substituir em até 40% (quarenta por cento) os itens do cardápio apresentado pela contratada por evento, além de existir a previsão de prato vegetariano para casos de restrições alimentares. . Caso seja efetivado a substituição em até 40% dos itens a administração deverá propor obrigatoriamente os itens do cardápio sugerido. . Poderá ser solicitado uma degustação para no máximo 15 (quinze) pessoas do cardápio aprovado, devendo ser acrescentado esse quantitativo no quantitativo do evento. a.1. Refrigerantes a base de Cola, tipo coca cola ou similar de melhor qualidade, Guaraná e Diet, tipo Antártica ou similar de melhor qualidade; a.2. Água mineral, com e sem gás; a.3. Coquetel de frutas sem álcool; e a.4. Suco natural de frutas – no mínimo dois sabores. b) Coquetel volante: b.1. 04 (quatro) tipos de canapés; b.2. 05 (cinco) tipos de salgados fritos; b.3. 04 (quatro) tipos de salgados assados; b.4. 05(cinco) tipos de folhados; b.5. 04 (quatro) tipos de tartelettes; b.6. 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro; b.7. 01 (um) tipo de isca de carne; c) Almoço / Jantar à americana (montagem de linha de servir com rechaud) c.1.Pratos principais: c.1.1. Carne vermelha; c.1.2. Medalhão de filé com bacon ao molho madeira; c.1..3. Tornado ao molho de funghi e shitake; c.1.4. Boeuf Bourguignon; c.1.5. Pernil de cordeiro assado ao molho de ervas finas; c.1.6. Carne branca; c.1.7. Filé de salmão ao forno no molho de maracujá; c.1.8. Supremo de frango com frutas secas; c.1.9. Atum selado em				
--	--	--	--	--	--	--

		crosta de gergelim ao molho teriaki; c. 1.10. Isca de robalo ao molho de limão siciliano; c. 1.11. Bobó de camarão; e c.1.12. Bacalhau a Gomes de Sá . c.2. Guarnições: c.2.1. legumes a noisette; c.2.2. soufflés de legumes; c.2.3. couve-flor gratinada ao molho; c.2.4. arroz à piamontese; c.2.5. risotos diversos; c.2.6. penne a putanesca; c.2.7. arroz branco; c.2.8. arroz com brócolis; c.2.9. purê ao forno; e c. 2.10. batata gratinada; c.3. Saladas: c.3.1. Salada caprese; c.3.2. Salada Waldorf; c.3.3. Salada Caesar; c.3.4. Salpicão de frango; c.3.5. Salada Thai; e c.3.6. Molhos – tártaro, rosé, mostarda com mel, vinagrete. c.4. Sobremesas: c.4.1. Petit gateau; c.4.2. Mouse de maracujá ou chocolate; c.4.3. Sorvete diversos sabores; c.4.4. Salada de frutas, c.4.5. Frutas laminadas com chantilly e castanhas; c.4.6. Mamão com creme de cassis; c.4.7. Torta de chocolate; e c.4.8. Torta de frutas. c.5. Mesa de café: c.5.1. Café de primeira linha, chá diversos sabores; c.5.2. Frangélico e Amarulla; c.5.3. Petit four; c.5.4. bombons finos; e c.5.5. barrinhas de chocolate com menta. d) Pessoal/equipe: d.1. Para o almoço/jantar precedido de coquetel, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons e copeiros), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem apresentados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01(um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01(um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. d.2. Para o almoço/jantar precedido de coquetel volante deverá prever o pessoal				
--	--	--	--	--	--	--

		necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. e) Material: e.1. Durante o coquetel volante:- mesas de apoio com toalhas e arranjos;- 01(uma) mesa redonda para cada 15 (quinze) pessoas;- 01(uma) mesa de almoço/jantar redonda para cada 08 (oito) pessoas, com arranjos, toalhas e cobre manchas; e - cadeiras com capas de pano (o gestor do contrato poderá intervir nas cores das toalhas de mesa). e.2. Biombos para separação do local da preparação dos alimentos dos locais destinados aos convidados. e.3. Mesa retangular para linha de servir garantecida com rechauds de primeira linha. Montar 01 (uma) linha de servir para cada 40 (quarenta) convidados; e.4. Samovar para mesa de café, sousplat em inox, pratos, talheres, taças, copos, guardanapos de pano, xícaras, pires, colherzinha para café, bandejas, tudo de primeira linha; e.5. Material para as mesas de frios (de responsabilidade da contratada): pratos de louça e talheres de inox, tábuas e todos os acessórios destinados a montagem. f) Condições de Execução f.1) Tempo de duração: 4 horas				
	9	Almoço/Jantar à americana, precedido de coquetel volante, com mesa de café na saída – tipo II, 101 – 200 pessoas, A contratada deverá apresentar um cardápio contendo no mínimo: 2 (duas) opções de proteínas; 2 (duas) guarnições sendo 1 (uma) composta por massa; 2 (dois) acompanhamentos; 2 (duas) opções de saladas; e 2 (duas) opções de sobremesa sendo 1 (uma) a base de frutas; bebidas; itens do coquetel volante: coquetel volante (mínimo 3 (três) salgados fritos e 4 (quatro) salgados assados; e itens da mesa de café na saída, podendo a	12807	2000		R\$ 0,00

		administração substituir em até 40% (quarenta por cento) os itens do cardápio apresentado pela contratada por evento, além de existir a previsão de prato vegetariano para casos de restrições alimentares. . Caso seja efetivado a substituição em até 40% dos itens a administração deverá propor obrigatoriamente os itens do cardápio sugerido. . Poderá ser solicitado uma degustação para no máximo 15 (quinze) pessoas do cardápio aprovado, devendo ser acrescentado esse quantitativo no quantitativo do evento. a.1. Refrigerantes a base de Cola, tipo coca cola ou similar de melhor qualidade, Guaraná e Diet, tipo Antártica ou similar de melhor qualidade; a.2. Água mineral, com e sem gás; a.3. Coquetel de frutas sem álcool; e a.4. Suco natural de frutas – no mínimo dois sabores. b) Coquetel volante: b.1. 04 (quatro) tipos de canapés; b.2. 05 (cinco) tipos de salgados fritos; b.3. 04 (quatro) tipos de salgados assados; b.4. 05(cinco) tipos de folhados; b.5. 04 (quatro) tipos de tartelettes; b.6. 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro; b.7. 01 (um) tipo de isca de carne; c) Almoço / Jantar à americana (montagem de linha de servir com rechaud) c.1.Pratos principais: c.1.1. Carne vermelha; c.1.2. Medalhão de filé com bacon ao molho madeira; c.1..3. Tornado ao molho de funghi e shitake; c.1.4. Boeuf Bourguignon; c.1.5. Pernil de cordeiro assado ao molho de ervas finas; c.1.6. Carne branca; c.1.7. Filé de salmão ao forno no molho de maracujá; c.1.8. Supremo de frango com frutas secas; c.1.9. Atum selado em crosta de gergelim ao molho teriaki; c. 1.10. Isca de robalo ao molho de limão siciliano; c. 1.11. Bobó de camarão; e c.1.12. Bacalhau a Gomes de Sá . c.2. Guarnições: c.2.1. legumes a				
--	--	---	--	--	--	--

		noisette; c.2.2. soufflés de legumes; c.2.3. couve-flor gratinada ao molho; c.2.4. arroz à piamontese; c.2.5. risotos diversos; c.2.6. penne a putanesca; c.2.7. arroz branco; c.2.8. arroz com brócolis; c.2.9. purê ao forno; e c. 2.10. batata gratinada; c.3. Saladas: c.3.1. Salada caprese; c.3.2. Salada Waldorf; c.3.3. Salada Caesar; c.3.4. Salpicão de frango; c.3.5. Salada Thai; e c.3.6. Molhos – tártaro, rosé, mostarda com mel, vinagrete. c.4. Sobremesas: c.4.1. Petit gateau; c.4.2. Mouse de maracujá ou chocolate; c.4.3. Sorvete diversos sabores; c.4.4. Salada de frutas, c.4.5. Frutas laminadas com chantilly e castanhas; c.4.6. Mamão com creme de cassis; c.4.7. Torta de chocolate; e c.4.8. Torta de frutas. c.5. Mesa de café: c.5.1. Café de primeira linha, chá diversos sabores; c.5.2. Frangélico e Amarulla; c.5.3. Petit four; c.5.4. bombons finos; e c.5.5. barrinhas de chocolate com menta. d) Pessoal/equipe: d.1. Para o almoço/jantar precedido de coquetel, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons e copeiros), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem apresentados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01(um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01(um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. d.2. Para o almoço/jantar precedido de coquetel volante deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. e) Material: e.1. Durante o coquetel volante:- mesas de				
--	--	--	--	--	--	--

		apoio com toalhas e arranjos;- 01(uma) mesa redonda para cada 15 (quinze) pessoas;- 01(uma) mesa de almoço/jantar redonda para cada 08 (oito) pessoas, com arranjos, toalhas e cobre manchas; e - cadeiras com capas de pano (o gestor do contrato poderá intervir nas cores das toalhas de mesa). e.2. Biombos para separação do local da preparação dos alimentos dos locais destinados aos convidados. e.3. Mesa retangular para linha de servir guarnecida com rechauds de primeira linha. Montar 01 (uma) linha de servir para cada 40 (quarenta) convidados; e.4. Samovar para mesa de café, sousplat em inox, pratos, talheres, taças, copos, guardanapos de pano, xícaras, pires, colherzinha para café, bandejas, tudo de primeira linha; e.5. Material para as mesas de frios (de responsabilidade da contratada): pratos de louça e talheres de inox, tábuas e todos os acessórios destinados a montagem. f) Condições de Execução f.1) Tempo de duração: 4 horas				
	10	Almoço/Jantar à americana, precedido de coquetel volante, com mesa de café na saída – tipo III, acima de 200 pessoas, A contratada deverá apresentar um cardápio contendo no mínimo: 2 (duas) opções de proteínas; 2 (duas) guarnições sendo 1 (uma) composta por massa; 2 (dois) acompanhamentos; 2 (duas) opções de saladas; e 2 (duas) opções de sobremesa sendo 1 (uma) a base de frutas; bebidas; itens do coquetel volante: coquetel volante (mínimo 3 (três) salgados fritos e 4 (quatro) salgados assados; e itens da mesa de café na saída, podendo a administração substituir em até 40% (quarenta por cento) os itens do cardápio apresentado pela contratada por evento, além de existir a previsão de prato vegetariano para casos de	12807	2800		R\$ 0,00

		restrições alimentares. . Caso seja efetivado a substituição em até 40% dos itens a administração deverá propor obrigatoriamente os itens do cardápio sugerido. . Poderá ser solicitado uma degustação para no máximo 15 (quinze) pessoas do cardápio aprovado, devendo ser acrescentado esse quantitativo no quantitativo do evento. a.1. Refrigerantes a base de Cola, tipo coca cola ou similar de melhor qualidade, Guaraná e Diet, tipo Antártica ou similar de melhor qualidade; a.2. Água mineral, com e sem gás; a.3. Coquetel de frutas sem álcool; e a.4. Suco natural de frutas – no mínimo dois sabores. b) Coquetel volante: b.1. 04 (quatro) tipos de canapés; b.2. 05 (cinco) tipos de salgados fritos; b.3. 04 (quatro) tipos de salgados assados; b.4. 05(cinco) tipos de folhados; b.5. 04 (quatro) tipos de tartelettes; b.6. 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro; b.7. 01 (um) tipo de isca de carne; c) Almoço / Jantar à americana (montagem de linha de servir com rechaud) c.1.Pratos principais: c.1.1. Carne vermelha; c.1.2. Medalhão de filé com bacon ao molho madeira; c.1..3. Tornado ao molho de funghi e shitake; c.1.4. Boeuf Bourguignon; c.1.5. Pernil de cordeiro assado ao molho de ervas finas; c.1.6. Carne branca; c.1.7. Filé de salmão ao forno no molho de maracujá; c.1.8. Supremo de frango com frutas secas; c.1.9. Atum selado em crosta de gergelim ao molho teriaki; c. 1.10. Isca de robalo ao molho de limão siciliano; c. 1.11. Bobó de camarão; e c.1.12. Bacalhau a Gomes de Sá . c.2. Guarnições: c.2.1. legumes a noisette; c.2.2. soufflés de legumes; c.2.3. couve-flor gratinada ao molho; c.2.4. arroz à piamontese; c.2.5. risotos diversos; c.2.6. penne a putanesca; c.2.7. arroz branco;				
--	--	--	--	--	--	--

		c.2.8. arroz com brócolis; c.2.9. purê ao forno; e c. 2.10. batata gratinada; c.3. Saladas: c.3.1. Salada caprese; c.3.2. Salada Waldorf; c.3.3. Salada Caesar; c.3.4. Salpicão de frango; c.3.5. Salada Thai; e c.3.6. Molhos – tártaro, rosé, mostarda com mel, vinagrete. c.4. Sobremesas: c.4.1. Petit gateau; c.4.2. Mouse de maracujá ou chocolate; c.4.3. Sorvete diversos sabores; c.4.4. Salada de frutas, c.4.5. Frutas laminadas com chantilly e castanhas; c.4.6. Mamão com creme de cassis; c.4.7. Torta de chocolate; e c.4.8. Torta de frutas. c.5. Mesa de café: c.5.1. Café de primeira linha, chá diversos sabores; c.5.2. Frangélico e Amarulla; c.5.3. Petit four; c.5.4. bombons finos; e c.5.5. barrinhas de chocolate com menta. d) Pessoal/equipe: d.1. Para o almoço/jantar precedido de coquetel, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons e copeiros), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem apresentados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01(um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01(um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. d.2. Para o almoço/jantar precedido de coquetel volante deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. e) Material: e.1. Durante o coquetel volante:- mesas de apoio com toalhas e arranjos;- 01(uma) mesa redonda para cada 15 (quinze) pessoas;- 01(uma) mesa de almoço/jantar redonda para cada 08 (oito) pessoas, com arranjos, toalhas e cobre				
--	--	--	--	--	--	--

		manchas; e - cadeiras com capas de pano (o gestor do contrato poderá intervir nas cores das toalhas de mesa). e.2. Biombos para separação do local da preparação dos alimentos dos locais destinados aos convidados. e.3. Mesa retangular para linha de servir guarnecida com rechauds de primeira linha. Montar 01 (uma) linha de servir para cada 40 (quarenta) convidados; e.4. Samovar para mesa de café, sousplat em inox, pratos, talheres, taças, copos, guardanapos de pano, xícaras, pires, colherzinha para café, bandejas, tudo de primeira linha; e.5. Material para as mesas de frios (de responsabilidade da contratada): pratos de louça e talheres de inox, tábuas e todos os acessórios destinados a montagem. f) Condições de Execução f.1) Tempo de duração: 4 horas				
Grupo 2	11	Serviço de confecção de buquê redondo composto por mínimo 24 rosas nacionais cores diversas tipo exportação, folhagens e áster. Embalado com celofane cores diversa s e juta e um laço de cetim cores diversas, dimensões 28 cm de diâmetro e 45 c m de altura.	17027	50		R\$ 0,00
	12	Serviço de confecção de Coroa de Flores Média: Medindo aproximadamente 1,10 m, composta de 25 (vinte e cinco) hastes de gladiolo, 80 (oitenta) unidades de monsenhor (cores variadas), 200 (duzentas) unidades de avenca e 01 (uma) faixa com dizeres	17027	28		R\$ 0,00
Total						R\$ 0,00

- Validade da Proposta de preços: ____/____/____ (não inferior a 60 dias).

- Prazo de entrega: Conforme exigência constante do Edital e Termo de Referência.

- Representante da empresa: _____

- RG: _____

- CPF: _____

- Telefone: _____

- E-Mail: _____

- Declaro que aceitamos e concordamos plenamente com todos os termos deste Edital e seus anexos e de que tem total conhecimento de todas as condições neles contidas.

- Declaro ainda que nos preços cotados estão incluídos todas as despesas, tributos e encargos de qualquer natureza incidentes sobre o(s) item(ns) de serviço, objeto deste Pregão.

_____(Local-UF)_____, ____ de _____ de 2026

Nome Completo do Representante Legal da Empresa