



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA  
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

COTAÇÃO DE PREÇOS

Cotação a ser realizada para futura contratação de Empresa especializada no fornecimento de lanches, refeições e comidas típicas.

**1. Objeto: Fornecimento do(s)itens(s) abaixo especificado:**

Item	Descrição	Qtde.	Unid.	R\$ Valor Unit.
1	Amendoim Cozido- LITRO	1	Litro	17,50
2	Bauru fatia com recheio de presunto e queijo, frango, peso mínimo 200 g	1	Unid.	10,90
3	Beiju de tapioca molhado, 150 g.	1	unid	10,00
4	Biscoito caseiro modelo diversos- opção doce. com as seguintes especificações mínimas: biscoito doce caseiro artesanal, a base de manteiga, nos seguintes sabores: argolinha, goiabada, casadinho, ou gota de chocolate, embalagem com 01 kg.	1	Kg	47,90
5	Biscoito salgado caseiro amanteigado com as seguintes especificações mínimas: biscoito salgado caseiro artesanal, a base de manteiga, nos seguintes sabores: queijo, cebola, disquinho de queijo, embalagem com 01 kg.	1	Kg	51,00
6	Bobó de camarão, feito a base de macaxeira cozida, temperos, leite de côco, azeite de dendê e camarões. Embalagem com 7,5 LITROS.	1	Unid.	368,00
7	Bolo sabores variados, com as seguintes especificações mínimas: peso mínimo de 01 kg, nos formatos redondo ou quadrado, nos seguintes opções de sabores: chocolate, ovos, laranja, cenoura,	1	Unid.	34,50
8	Café com leite- pronto para servir (1LT).	1	Garrafa	29,50
9	Café – pronto para servir (1LT).	1	Garrafa	29,00
10	Canjica – comida à base de milho verde, batido e cozido com leite de coco, manteiga, canela e açúcar. Embalagem 200 g.	1	Unid.	13,90
11	Caruru, comida a base de quiabo, temperos, leite de côco, azeite de dendê, amendoim e camarões. Embalagem com 7,5 LITROS.	1	Kit	349,00
12	Chá diversos sabores- camomila, cidreira, frutas cítricas, canela, erva-doce e outros- pronto para servir (1LT).	1	Lit.	22,00
13	Chocolate quente- pronto para servir (1LT).	1	Unid.	39,00
14	Doces pesando no mínimo 25 g nas opções: casadinho, beijinho, brigadeiro, surpresinha, cajuzinho, uva coberta de chocolate,	1	Cento	169,00

	sonho de valsa, bombom de castanha e bombom de ameixa, leite ninho, prestígio (doces com banho e sem banho, salvo recomendação da secretaria)			
15	Kit composto por: enroladinho de forno nas opções queijo e presunto com 100 grs., 01 cachorro quente, com 100 g, 1 (uma) maçã nacional comum pesando em média 200 gramas apresentando colorações características, sem manchas, machucadura, embalada em uma bandeja envolvida por papel filme e 1 (um) suco industrializado armazenado em caixinha de 200 ml sabores variados.	1	Kit	28,00
16	kit composto por 1(um) mini panetone de frutas com 100 gramas em embalagem plástica e transparente, 01 (um mini bolo de chocolate com 100 gramas, 1(uma) esfirra de frango com peso mínimo de 50 grs., 01(um) pão de queijo com 50 grs., 01(um) sanduíche do tipo misto, embalados em bandejas envolvido por papel filme e 01(um) suco industrializado armazenado em caixinha de 200 ml sabores variados.	1	Unid.	49,50
17	Kit composto por: enroladinho de forno nas opções queijo e presunto com 100 grs., 01 cachorro quente com 100 grs., 1 pãozinho de queijo 100g, 1 bombom de chocolate 50 g, 1 (uma) maçã nacional comum pesando em média 200 gramas apresentando colorações características, sem manchas, machucadura, embalada em uma bandeja envolvida por papel filme e 1 (um) suco industrializado armazenado em caixinha de 200 ml sabores variados.	1	Unid.	49,00
18	Kit composto por: 01 Sanduíche tipo hambúrguer, composto por pão, carne ou frango, tomate, alface, queijo e presunto, Peso: 350 g; 01 Bombom; 01 Maçã; 01 Refrigerante de 350 ml, devidamente embalados e acondicionados para transportar.	1	Kit	43,80
19	kit lanche com as seguintes especificações mínimas: embalagem acrílica ou de isopor, hermeticamente fechada, contendo: 05 (cinco) salgados sortidos do tipo festa, sendo 03 (três) fritos e 02 (dois) de forno, com peso mínimo 50 g cada, e 02 (dois) doces do tipo festa com peso mínimo de 35 g cada. todos os produtos deverão estar acondicionados individual em formas de papel.	1	kit	29,80
20	Licor 1000ml. Vários sabores	1	Unid.	42,00
21	Licor 200 ml. Vários sabores	1	Unid.	25,00
22	Maniçoba. A base de folha de mandioca moída e cozida, acrescida com carne de porco, carne bovina e outros ingredientes defumados, Embalagem com 7,5 LITROS.	1	Unid.	398,00
23	Margarina vegetal sem sal – apresentação em pote de 1 kg.	1	Unid.	45,00
24	Milho para pipoca, acondicionado em saco de polietileno transparente hermeticamente fechado, com 500 gramas, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	1	Unid.	12,80
25	Pamonha – comida à base de milho verde, manteiga, leite de coco, em embalagem de 200 g.	1	Unid.	15,70
26	Pão de forma fatiado verticalmente composição mínima: produto obtido pela cocção de massa em formas untadas com gordurosa, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo; suas características gerais, organolépticas, físicas e	1	Pct.	16,90

	químicas, microbiológicas, microscópicas e rotulagem. contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso mínimo da embalagem 500grs			
27	Pão de queijo com as seguintes especificações mínimas: peso mínimo de 50 g, assado em forno, tipo tradicional, com cobertura de queijo ralado acondicionado em forminha de papel.	1	Unid.	4,80
28	Patês de diversos sabores: frango, atum, azeitona, e outros em recipientes próprios para servir, 200g.	1	unid	22,80
29	PÉ DE MOLEQUE 300 grs, feito a base da massa de puba ou macaxeira, ovos, açúcar, envoltos na palha da bananeira.	1	Unid.	6,90
30	Polpa de frutas naturais, pasteurizadas, congeladas, acondicionadas em embalagem contendo 100g, nos seguintes sabores: acerola, graviola, caju, cajá, manga, mangaba, maracujá, abacaxi, goiaba, etc.	1	Unid.	4,90
31	Queijo tipo mussarela fatiado acondicionado em embalagem apropriada, de acordo com as normas do ministério da agricultura	1	Kg	59,50
32	Refeição Self-Service c/churrasco, c/carnes(bovina, frango e suína). Acompanhado de 01 lata de refrigerante de 350 ml. Preço por pessoa.	1	Unid	79,50
33	REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO A LA CARTE com as seguintes especificações mínimas: Serviço escolhido baseado em um cardápio que inclua uma proteína (carne vermelha de primeira qualidade – picanha, filé bovino, filé de frango, estrogonofe de frango) 03 acompanhamentos (arroz branco, arroz com brócolis, arroz integral, feijão-tropeiro, feijão de caldo, massa ao alho e óleo, espaguete ao molho vermelho, legumes cozidos, batata frita, MIX de folhas, purê de batata, vinagrete, salada simples, farofa). MOLHOS (Escolher 01): – Molho madeira – molho de alho – molho gorgonzola – Molho Barbecue – Molho de pimenta. Valor por pessoa.	1	Unid.	78,00
34	Refrigerante pet, 2 litros, com as seguintes especificações mínimas: 1ª qualidade, sabores: guaraná, laranja, limão, uva e cola. entregar em caixa térmica.	1	unid	17,30
35	Refrigerante lata 350 ml	1	unid	6,90
36	Salada de Frutas, condicionada em copos de plástico de 200ml	1	unid	12,50
37	Salgados pesando no mínimo 25 g nas opções: pastéis de forno, trouxinha, canudinho, bolinho de bacalhau, queijo, queijo e presunto, barquete quiché, coxinha, empada, empanado de camarão, ambos com recheio de 1ª qualidade de frango, carne ou camarão, salvo recomendação expressa pela secretaria), arrumados em bandeja própria para servir.	1	cento	164,00
38	Sanduíche de metro com recheios de frango, presunto e queijo e atum, peso mínimo de 1000 g	1	Unid	128,70
39	Sanduíche natural, composto por pão de forma integral, cenoura ralada, maionese, frango desfiado ou atum ralado e alface, devidamente embalados e acondicionados para viagens. Peso: 250 g	1	Unid.	27,30
40	Sanduíche tipo hambúrguer, composto por pão, carne ou frango, tomate, alface, queijo e presunto, devidamente embalados e	1	Unid.	38,50

	acondicionados para transportar. Peso: 350 g			
41	<p>SERVIÇO DE BUFFET ALMOÇO – Serviço de buffet tipo americano para almoços que atenda ao quantitativo de 50 pessoas, cardápio e o tipo de serviço necessário ao bom atendimento de eventos do contratante conforme solicitado. A contratada deverá possuir todo material de apoio necessário à solicitação, tais como: pratos em porcelana de jantar, almoço e sobremesa, talheres em inox (jantar, almoço e sobremesa), copos, vasilhas para servir, toalhas de tecido branco, guardanapos de papel tamanho 30x30 cm, garçons, bem como mesas, toalhas e cadeiras a ser montado no evento.CARDÁPIO: SALADA (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes);- salada primavera (vegetais da estação, crus e cozidos);- salada simples (tomate, cebola, pepino e alface-americana);- salada de legumes (vagem, cenoura, batata cozida, brócolis e couve-flor);- salpicão de frango (filés de frango desfiado, batata palha, mussarela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface, suco de limão);* Pratos principaisCARNES (03 tipos de carnes a escolher dentre as opções seguintes):CARNES VERMELHAS: – filé ao molho madeira; – filé à parmegiana; – carne do sol com manteiga de garrafa; – filé mignon grelhado; – lombo recheado.CARNES BRANCAS – peito de frango na chapa; - peito de frango empanado;- estrogonofe de frango, filé de frango ou peixe grelhados com legumes.ARROZ02 tipos a escolher dentre as opções seguintes:- arroz branco;- arroz com brócolis;- arroz integral.FEIJÃO– feijão com caldo;- feijão-tropeiro.ACOMPANHAMENTO (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes);- farofa de manteiga de garrafa;- purê de batata;- purê de macaxeira;- batata frita;MASSA - (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes).- espaguete;- penne;- fetucchini;- lasanha de queijo, presente e carne (ou frango);- talharim ap alle olle.-espaguete com molho vermelho.SOBREMESAS:(02 tipos a escolher dentre as opções).- mousse de limão;- mousse de chocolate– mousse de maracujá;- pudim de leite;- salada de frutas.OBS. 1: Acrescentar mesas, cadeiras, toalhas, refratários de vidro ou louça para acondicionar os itens supracitados, bandejas, jarras, utensílios de cozinha inox (garfo pegador, concha, espátula, pegador, colheres grandes, escumadeira de acordo com a necessidade), recursos humanos para organizar o almoço e servir in loco.OBS 2: Local a definir pelo contratante. CADA BUFFET ATENDE A 50 PESSOAS.</p>			5.796,00
42	<p>SERVIÇO DE BUFFET CAFÉ DA MANHÃ – Serviço de buffet tipo americano para café da manhã que atenda ao quantitativo de pessoas, cardápio e o tipo de serviço necessário ao bom atendimento de eventos do contratante, conforme solicitado. A contratada deverá possuir todo material de apoio necessário à solicitação, tais como: pratos em porcelana, talheres em inox (café da manhã), copos de vidro, refratários para servir, toalhas em tecido branco, guardanapos de papel tamanho 30x30cm, garçons, bem como mesas, toalhas, e cadeiras para ser montado no evento (caso seja solicitado). Cardápio:- BATATA DOCE, INHAME, MACAXEIRA, CUSCUZ RECHEADO, QUEIJO COALHO, PRESUNTO, QUEIJO MUZARELA, OVOS FRITOS, CARNE DO SOL,</p>			

	<p>CALABRESA.  BOLO SIMPLES (OVOS, LARANJA, ETC), BOLO DE BANANA, BOLO DE MACAXEIRA, BOLO DE LEITE.  *BEBIDAS:  -CAFÉ COM LEITE, CAFÉ PRETO – SUCO DA FRUTA DE LARANJA – SUCO DA FRUTA DE GOIABA – SUCO DA FRUTA DE MARACUJÁ – CHOCOLATE QUENTE CREMOSO  -  *PÃO DE FORMA DE QUEIJO  * PÃO DE FORMA – PÃO JACÓ – TORRADAS  * GELEIA DE MORANGO  * PATÊ DE FRANGO E PEITO DE PERU  OBS 1: Acrescentar mesas, cadeiras, toalhas, refratários de vidro ou louça para acondicionar os itens supracitados, bandejas, jarras, utensílios de cozinha inox (garfo pegador, concha, espátula, pegador, colheres grandes, escumadeira de acordo com a necessidade), recursos humanos para organizar o café da manhã e servir in loco.  OBS2: Local a definir pelo contratante.  CADA BUFFET ATENDE A 50 PESSOAS.</p>				4.580,00
43	Suco de fruta de caixinha, diversos sabores, embalagem de 200 ml.	1	Unid.		2,95
44	Suco natural nos sabores: maracujá, acerola, goiaba, cajá, caju, abacaxi. – jarras de no mínimo 2 litros.	1	Unid.		35,00
45	Torradas crocantes, acomodadas em bandeja própria para servir, com capacidade de 50 unidades.	1	bandeja		34,50
46	Torta doce – cobertura de glacê e recheios diversos, para servir 150 pessoas, sabores e cobertura a escolher de acordo com solicitação prévia da secretaria.	1	Unid.		780,00
47	Torta doce – cobertura de glacê e recheios diversos, para servir 100 pessoas, sabores e cobertura a escolher de acordo com solicitação prévia da secretaria.	1	Unid.		679,00
48	Torta doce – cobertura de glacê e recheios diversos, para servir 50 pessoas, sabores e cobertura a escolher de acordo com solicitação prévia da secretaria.	1	Unid.		360,00
49	Torta Salgada, tamanho médio, textura leve, sabores variados – frango catupiri, frango, camarão e aratu. Peso mínimo de 1 kg.	1	Unid.		118,00

Validade da Proposta: 60 dias

Estância 106 de Março de 2026

Assinatura: Jensson Bouso do Joli Carimbo CNPJ:

CPF/RG: Cargo: 516155765-68 - Sócio-Proprietário

Responsável pelo orçamento, funcionário da secretaria:

**107.099.495/0001-051**

Bar e Restaurante Lunary Ltda.

JARDIM MONSENHOR VITURINO 141  
CENTRO - CEP 49.200-000  
ESTÂNCIA - SE



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA  
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

COTAÇÃO DE PREÇOS

Cotação a ser realizada para futura contratação de Empresa especializada no fornecimento de lanches, refeições e comidas típicas.

**1. Objeto: Fornecimento do(s)itens(s) abaixo especificado:**

Item	Descrição	Qtde.	Unid.	R\$ Valor Unit.
1	Amendoim Cozido- LITRO	1	Litro	16,30
2	Bauru fatia com recheio de presunto e queijo, frango, peso mínimo 200 g	1	Unid.	12,00
3	Beiju de tapioca molhado, 150 g.	1	unid	8,80
4	Biscoito caseiro modelo diversos- opção doce. com as seguintes especificações mínimas: biscoito doce caseiro artesanal, a base de manteiga, nos seguintes sabores: argolinha, goiabada, casadinho, ou gota de chocolate, embalagem com 01 kg.	1	Kg	49,80
5	Biscoito salgado caseiro amanteigado com as seguintes especificações mínimas: biscoito salgado caseiro artesanal, a base de manteiga, nos seguintes sabores: queijo, cebola, disquinho de queijo, embalagem com 01 kg.	1	Kg	49,80
6	Bobó de camarão, feito a base de macaxeira cozida, temperos, leite de côco, azeite de dendê e camarões. Embalagem com 7,5 LITROS.	1	Unid.	42,00
7	Bolo sabores variados, com as seguintes especificações mínimas: peso mínimo de 01 kg, nos formatos redondo ou quadrado, nos seguintes opções de sabores: chocolate, ovos, laranja, cenoura,	1	Unid.	37,50
8	Café com leite- pronto para servir (1LT).	1	Garrafa	34,50
9	Café – pronto para servir (1LT).	1	Garrafa	39,50
10	Canjica – comida à base de milho verde, batido e cozido com leite de coco, manteiga, canela e açúcar. Embalagem 200 g.	1	Unid.	14,80
11	Caruru, comida a base de quiabo, temperos, leite de côco, azeite de dendê, amendoim e camarões. Embalagem com 7,5 LITROS.	1	Kit	40,50
12	Chá diversos sabores- camomila, cidreira, frutas cítricas, canela, erva-doce e outros- pronto para servir (1LT).	1	Lit.	27,50
13	Chocolate quente- pronto para servir (1LT).	1	Unid.	37,50
14	Doces pesando no mínimo 25 g nas opções: casadinho, beijinho, brigadeiro, surpresinha, cajuzinho, uva coberta de chocolate,	1	Cento	178,00

	sonho de valsa, bombom de castanha e bombom de ameixa, leite ninho, prestígio (doces com banho e sem banho, salvo recomendação da secretaria)			
15	Kit composto por: enroladinho de forno nas opções queijo e presunto com 100 grs., 01 cachorro quente, com 100 g, 1 (uma) maçã nacional comum pesando em média 200 gramas apresentando colorações características, sem manchas, machucadura, embalada em uma bandeja envolvida por papel filme e 1 (um) suco industrializado armazenado em caixinha de 200 ml sabores variados.	1	Kit	29,70
16	kit composto por 1(um) mini panetone de frutas com 100 gramas em embalagem plástica e transparente, 01 (um) mini bolo de chocolate com 100 gramas, 1(uma) esfirra de frango com peso mínimo de 50 grs., 01(um) pão de queijo com 50 grs., 01(um) sanduíche do tipo misto, embalados em bandejas envolvido por papel filme e 01(um) suco industrializado armazenado em caixinha de 200 ml sabores variados.	1	Unid.	55,00
17	Kit composto por: enroladinho de forno nas opções queijo e presunto com 100 grs., 01 cachorro quente com 100 grs., 1 pãozinho de queijo 100g, 1 bombom de chocolate 50 g, 1 (uma) maçã nacional comum pesando em média 200 gramas apresentando colorações características, sem manchas, machucadura, embalada em uma bandeja envolvida por papel filme e 1 (um) suco industrializado armazenado em caixinha de 200 ml sabores variados.	1	Unid.	43,90
18	Kit composto por: 01 Sanduíche tipo hambúrguer, composto por pão, carne ou frango, tomate, alface, queijo e presunto, Peso: 350 g; 01 Bombom; 01 Maçã; 01 Refrigerante de 350 ml, devidamente embalados e acondicionados para transportar.	1	Kit	46,70
19	kit lanche com as seguintes especificações mínimas: embalagem acrílica ou de isopor, hermeticamente fechada, contendo: 05 (cinco) salgados sortidos do tipo festa, sendo 03 (três) fritos e 02 (dois) de forno, com peso mínimo 50 g cada, e 02 (dois) doces do tipo festa com peso mínimo de 35 g cada. todos os produtos deverão estar acondicionados individual em formas de papel.	1	kit	32,30
20	Licor 1000ml. Vários sabores	1	Unid.	49,80
21	Licor 200 ml. Vários sabores	1	Unid.	22,00
22	Maniçoba. A base de folha de mandioca moída e cozida, acrescida com carne de porco, carne bovina e outros ingredientes defumados, Embalagem com 7,5 LITROS.	1	Unid.	495,00
23	Margarina vegetal sem sal – apresentação em pote de 1 kg.	1	Unid.	42,70
24	Milho para pipoca, acondicionado em saco de polietileno transparente hermeticamente fechado, com 500 gramas, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	1	Unid.	3,50
25	Pamonha – comida à base de milho verde, manteiga, leite de coco, em embalagem de 200 g.	1	Unid.	14,90
26	Pão de forma fatiado verticalmente composição mínima: produto obtido pela cocção de massa em formas untadas com gordurosa, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo; suas características gerais, organolépticas, físicas e	1	Pct.	17,50

	químicas, microbiológicas, microscópicas e rotulagem. contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso mínimo da embalagem 500grs			
27	Pão de queijo com as seguintes especificações mínimas: peso mínimo de 50 g, assado em forno, tipo tradicional, com cobertura de queijo ralado acondicionado em forminha de papel.	1	Unid.	5,70
28	Patês de diversos sabores: frango, atum, azeitona, e outros em recipientes próprios para servir, 200g.	1	unid	25,50
29	PÉ DE MOLEQUE 300 grs, feito a base da massa de puba ou macaxeira, ovos, açúcar, envoltos na palha da bananeira.	1	Unid.	8,10
30	Polpa de frutas naturais, pasteurizadas, congeladas, acondicionadas em embalagem contendo 100g, nos seguintes sabores: acerola, graviola, caju, cajá, manga, mangaba, maracujá, abacaxi, goiaba, etc.	1	Unid.	5,70
31	Queijo tipo mussarela fatiado acondicionado em embalagem apropriada, de acordo com as normas do ministério da agricultura	1	Kg	67,30
32	Refeição Self-Service c/churrasco, c/carnes(bovina, frango e suína). Acompanhado de 01 lata de refrigerante de 350 ml. Preço por pessoa.	1	Unid	89,00
33	REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO A LA CARTE com as seguintes especificações mínimas: Serviço escolhido baseado em um cardápio que inclua uma proteína (carne vermelha de primeira qualidade – picanha, filé bovino, filé de frango, estrogonofe de frango) 03 acompanhamentos (arroz branco, arroz com brócolis, arroz integral, feijão-tropeiro, feijão de caldo, massa ao alho e óleo, espaguete ao molho vermelho, legumes cozidos, batata frita, MIX de folhas, purê de batata, vinagrete, salada simples, farofa). MOLHOS (Escolher 01): – Molho madeira – molho de alho – molho gorgonzola – Molho Barbecue – Molho de pimenta. Valor por pessoa.	1	Unid.	75,50
34	Refrigerante pet, 2 litros, com as seguintes especificações mínimas: 1ª qualidade, sabores: guaraná, laranja, limão, uva e cola. entregar em caixa térmica.	1	unid	18,90
35	Refrigerante lata 350 ml	1	unid	7,80
36	Salada de Frutas, condicionada em copos de plástico de 200ml	1	unid	13,90
37	Salgados pesando no mínimo 25 g nas opções: pastéis de forno, trouxinha, canudinho, bolinho de bacalhau, queijo, queijo e presunto, barquete quiché, coxinha, empada, empanado de camarão, ambos com recheio de 1ª qualidade de frango, carne ou camarão, salvo recomendação expressa pela secretaria), arrumados em bandeja própria para servir.	1	cento	178,00
38	Sanduíche de metro com recheios de frango, presunto e queijo e atum, peso mínimo de 1000 g	1	Unid	137,00
39	Sanduíche natural, composto por pão de forma integral, cenoura ralada, maionese, frango desfiado ou atum ralado e alface, devidamente embalados e acondicionados para viagens. Peso: 250 g	1	Unid.	31,50
40	Sanduíche tipo hambúrguer, composto por pão, carne ou frango, tomate, alface, queijo e presunto, devidamente embalados e	1	Unid.	34,80

	acondicionados para transportar. Peso: 350 g			
41	<p>SERVIÇO DE BUFFET ALMOÇO – Serviço de buffet tipo americano para almoços que atenda ao quantitativo de 50 pessoas, cardápio e o tipo de serviço necessário ao bom atendimento de eventos do contratante conforme solicitado. A contratada deverá possuir todo material de apoio necessário à solicitação, tais como: pratos em porcelana de jantar, almoço e sobremesa, talheres em inox (jantar, almoço e sobremesa), copos, vasilhas para servir, toalhas de tecido branco, guardanapos de papel tamanho 30x30 cm, garçons, bem como mesas, toalhas e cadeiras a ser montado no evento.CARDÁPIO: SALADA (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes);- salada primavera (vegetais da estação, crus e cozidos);- salada simples (tomate, cebola, pepino e alface-americana);- salada de legumes (vagem, cenoura, batata cozida, brócolis e couve-flor);- salpicão de frango (filés de frango desfiado, batata palha, mussarela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface, suco de limão);* Pratos principaisCARNES (03 tipos de carnes a escolher dentre as opções seguintes):CARNES VERMELHAS: – filé ao molho madeira; – filé à parmegiana; – carne do sol com manteiga de garrafa; – filé mignon grelhado; – lombo recheado.CARNES BRANCAS – peito de frango na chapa; - peito de frango empanado;- estrogonofe de frango, filé de frango ou peixe grelhados com legumes.ARROZ02 tipos a escolher dentre as opções seguintes:- arroz branco;- arroz com brócolis;- arroz integral.FEIJÃO– feijão com caldo;- feijão-tropeiro.ACOMPANHAMENTO (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes);- farofa de manteiga de garrafa;- purê de batata;- purê de macaxeira;- batata frita;MASSA - (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes).- espaguete;- penne;- fetucchini;- lasanha de queijo, presente e carne (ou frango);- talharim ap alle olle.-espaguete com molho vermelho.SOBREMESAS:(02 tipos a escolher dentre as opções).- mousse de limão;- mousse de chocolate– mousse de maracujá;- pudim de leite;- salada de frutas.OBS. 1: Acrescentar mesas, cadeiras, toalhas, refratários de vidro ou louça para acondicionar os itens supracitados, bandejas, jarras, utensílios de cozinha inox (garfo pegador, concha, espátula, pegador, colheres grandes, escumadeira de acordo com a necessidade), recursos humanos para organizar o almoço e servir in loco.OBS 2: Local a definir pelo contratante. CADA BUFFET ATENDE A 50 PESSOAS.</p>			5.670,00
42	<p>SERVIÇO DE BUFFET CAFÉ DA MANHÃ – Serviço de buffet tipo americano para café da manhã que atenda ao quantitativo de pessoas, cardápio e o tipo de serviço necessário ao bom atendimento de eventos do contratante, conforme solicitado. A contratada deverá possuir todo material de apoio necessário à solicitação, tais como: pratos em porcelana, talheres em inox (café da manhã), copos de vidro, refratários para servir, toalhas em tecido branco, guardanapos de papel tamanho 30x30cm, garçons, bem como mesas, toalhas, e cadeiras para ser montado no evento (caso seja solicitado). Cardápio:- BATATA DOCE, INHAME, MACAXEIRA, CUSCUZ RECHEADO, QUEIJO COALHO, PRESUNTO, QUEIJO MUZARELA, OVOS FRITOS, CARNE DO SOL,</p>			

	<p>CALABRESA.  BOLO SIMPLES (OVOS, LARANJA, ETC), BOLO DE BANANA, BOLO DE MACAXEIRA, BOLO DE LEITE.  *BEBIDAS:  -CAFÉ COM LEITE, CAFÉ PRETO – SUCO DA FRUTA DE LARANJA – SUCO DA FRUTA DE GOIABA – SUCO DA FRUTA DE MARACUJÁ – CHOCOLATE QUENTE CREMOSO  -  *PÃO DE QUEIJO  * PÃO DE FORMA – PÃO JACÓ – TORRADAS  * GELEIA DE MORANGO  * PATÊ DE FRANGO E PEITO DE PERU  OBS 1: Acrescentar mesas, cadeiras, toalhas, refratários de vidro ou louça para acondicionar os itens supracitados, bandejas, jarras, utensílios de cozinha inox (garfo pegador, concha, espátula, pegador, colheres grandes, escumadeira de acordo com a necessidade), recursos humanos para organizar o café da manhã e servir in loco.  OBS2: Local a definir pelo contratante.  CADA BUFFET ATENDE A 50 PESSOAS.</p>				4.739,00
43	Suco de fruta de caixinha, diversos sabores, embalagem de 200 ml.	1	Unid.		3,40
44	Suco natural nos sabores: maracujá, acerola, goiaba, cajá, caju, abacaxi. – jarras de no mínimo 2 litros.	1	Unid.		42,90
45	Torradas crocantes, acomodadas em bandeja própria para servir, com capacidade de 50 unidades.	1	bandeja		38,90
46	Torta doce – cobertura de glacê e recheios diversos, para servir 150 pessoas, sabores e cobertura a escolher de acordo com solicitação prévia da secretaria.	1	Unid.		820,00
47	Torta doce – cobertura de glacê e recheios diversos, para servir 100 pessoas, sabores e cobertura a escolher de acordo com solicitação prévia da secretaria.	1	Unid.		786,00
48	Torta doce – cobertura de glacê e recheios diversos, para servir 50 pessoas, sabores e cobertura a escolher de acordo com solicitação prévia da secretaria.	1	Unid.		428,00
49	Torta Salgada, tamanho médio, textura leve, sabores variados – frango catupiri, frango, camarão e aratu. Peso mínimo de 1 kg.	1	Unid.		137,00

Validade da Proposta: 60 Dias

Estância, 03 de março de 2026.

Assinatura: Jaqueline Santa Oliveira Carimbo CNPJ:

CPF/RG:Cargo: 03360414543 - Sócio

Responsável pelo orçamento, funcionário da secretaria:

JAQUELINE SANTOS OLIVEIRA  
CNPJ 35.230.266/0001-05



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA  
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

COTAÇÃO DE PREÇOS

Cotação a ser realizada para futura contratação de Empresa especializada no fornecimento de lanches, refeições e comidas típicas.

1. Objeto: Fornecimento do(s)itens(s) abaixo especificado:

Item	Descrição	Qtde.	Unid.	R\$ Valor Unit.
1	Amendoim Cozido- LITRO	1	Litro	15,90
2	Bauru fatia com recheio de presunto e queijo, frango, peso mínimo 200 g	1	Unid.	13,70
3	Beiju de tapioca molhado, 150 g.	1	unid	9,50
4	Biscoito caseiro modelo diversos- opção doce. com as seguintes especificações mínimas: biscoito doce caseiro artesanal, a base de manteiga, nos seguintes sabores: argolinha, goiabada, casadinho, ou gota de chocolate, embalagem com 01 kg.	1	Kg	53,50
5	Biscoito salgado caseiro amanteigado com as seguintes especificações mínimas: biscoito salgado caseiro artesanal, a base de manteiga, nos seguintes sabores: queijo, cebola, disquinho de queijo, embalagem com 01 kg.	1	Kg	53,50
6	Bobó de camarão, feito a base de macaxeira cozida, temperos, leite de côco, azeite de dendê e camarões. Embalagem com 7,5 LITROS.	1	Unid.	384,00
7	Bolo sabores variados, com as seguintes especificações mínimas: peso mínimo de 01 kg, nos formatos redondo ou quadrado, nos seguintes opções de sabores: chocolate, ovos, laranja, cenoura,	1	Unid.	39,80
8	Café com leite- pronto para servir (1LT).	1	Garrafa	38,10
9	Café – pronto para servir (1LT).	1	Garrafa	36,90
10	Canjica – comida à base de milho verde, batido e cozido com leite de coco, manteiga, canela e açúcar. Embalagem 200 g.	1	Unid.	15,50
11	Caruru, comida a base de quiabo, temperos, leite de côco, azeite de dendê, amendoim e camarões. Embalagem com 7,5 LITROS.	1	Kit	378,00
12	Chá diversos sabores- camomila, cidreira, frutas cítricas, canela, erva-doce e outros- pronto para servir (1LT).	1	Lit.	25,80
13	Chocolate quente- pronto para servir (1LT).	1	Unid.	42,00
14	Doces pesando no mínimo 25 g nas opções: casadinho, beijinho, brigadeiro, surpresinha, cajuzinho, uva coberta de chocolate,	1	Cento	145,00

	sonho de valsa, bombom de castanha e bombom de ameixa, leite ninho, prestígio (doces com banho e sem banho, salvo recomendação da secretaria)			
15	Kit composto por: enroladinho de forno nas opções queijo e presunto com 100 grs., 01 cachorro quente, com 100 g, 1 (uma) maçã nacional comum pesando em média 200 gramas apresentando colorações características, sem manchas, machucadura, embalada em uma bandeja envolvida por papel filme e 1 (um) suco industrializado armazenado em caixinha de 200 ml sabores variados.	1	Kit	31,50
16	kit composto por 1(um) mini panetone de frutas com 100 gramas em embalagem plástica e transparente, 01 (um) mini bolo de chocolate com 100 gramas, 1(uma) esfirra de frango com peso mínimo de 50 grs., 01(um) pão de queijo com 50 grs., 01(um) sanduíche do tipo misto, embalados em bandejas envolvido por papel filme e 01(um) suco industrializado armazenado em caixinha de 200 ml sabores variados.	1	Unid.	59,20
17	Kit composto por: enroladinho de forno nas opções queijo e presunto com 100 grs., 01 cachorro quente com 100 grs., 1 pãozinho de queijo 100g, 1 bombom de chocolate 50 g, 1 (uma) maçã nacional comum pesando em média 200 gramas apresentando colorações características, sem manchas, machucadura, embalada em uma bandeja envolvida por papel filme e 1 (um) suco industrializado armazenado em caixinha de 200 ml sabores variados.	1	Unid.	45,50
18	Kit composto por: 01 Sanduíche tipo hambúrguer, composto por pão, carne ou frango, tomate, alface, queijo e presunto, Peso: 350 g; 01 Bombom; 01 Maçã; 01 Refrigerante de 350 ml, devidamente embalados e acondicionados para transportar.	1	Kit	47,20
19	kit lanche com as seguintes especificações mínimas: embalagem acrílica ou de isopor, hermeticamente fechada, contendo: 05 (cinco) salgados sortidos do tipo festa, sendo 03 (três) fritos e 02 (dois) de forno, com peso mínimo 50 g cada, e 02 (dois) doces do tipo festa com peso mínimo de 35 g cada. todos os produtos deverão estar acondicionados individual em formas de papel.	1	kit	34,50
20	Licor 1000ml. Vários sabores	1	Unid.	52,30
21	Licor 200 ml. Vários sabores	1	Unid.	26,50
22	Maniçoba. A base de folha de mandioca moída e cozida, acrescida com carne de porco, carne bovina e outros ingredientes defumados, Embalagem com 7,5 LITROS.	1	Unid.	467,00
23	Margarina vegetal sem sal – apresentação em pote de 1 kg.	1	Unid.	39,00
24	Milho para pipoca, acondicionado em saco de polietileno transparente hermeticamente fechado, com 500 gramas, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	1	Unid.	11,20
25	Pamonha – comida à base de milho verde, manteiga, leite de coco, em embalagem de 200 g.	1	Unid.	16,80
26	Pão de forma fatiado verticalmente composição mínima: produto obtido pela cocção de massa em formas untadas com gordurosa, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo; suas características gerais, organolépticas, físicas e	1	Pct.	18,30

	químicas, microbiológicas, microscópicas e rotulagem. contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso mínimo da embalagem 500grs			
27	Pão de queijo com as seguintes especificações mínimas: peso mínimo de 50 g, assado em forno, tipo tradicional, com cobertura de queijo ralado acondicionado em forminha de papel.	1	Unid.	6,20
28	Patês de diversos sabores: frango, atum, azeitona, e outros em recipientes próprios para servir, 200g.	1	unid	28,00
29	PÉ DE MOLEQUE 300 grs, feito a base da massa de puba ou macaxeira, ovos, açúcar, envoltos na palha da bananeira.	1	Unid.	7,80
30	Polpa de frutas naturais, pasteurizadas, congeladas, acondicionadas em embalagem contendo 100g, nos seguintes sabores: acerola, graviola, caju, cajá, manga, mangaba, maracujá, abacaxi, goiaba, etc.	1	Unid.	6,20
31	Queijo tipo mussarela fatiado acondicionado em embalagem apropriada, de acordo com as normas do ministério da agricultura	1	Kg	63,50
32	Refeição Self-Service c/churrasco, c/carnes(bovina, frango e suína). Acompanhado de 01 lata de refrigerante de 350 ml. Preço por pessoa.	1	Unid	83,90
33	REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO A LA CARTE com as seguintes especificações mínimas: Serviço escolhido baseado em um cardápio que inclua uma proteína (carne vermelha de primeira qualidade – picanha, filé bovino, filé de frango, estrogonofe de frango) 03 acompanhamentos (arroz branco, arroz com brócolis, arroz integral, feijão-tropeiro, feijão de caldo, massa ao alho e óleo, espaguete ao molho vermelho, legumes cozidos, batata frita, MIX de folhas, purê de batata, vinagrete, salada simples, farofa). MOLHOS (Escolher 01): – Molho madeira – molho de alho – molho gorgonzola – Molho Barbecue – Molho de pimenta. Valor por pessoa.	1	Unid.	80,20
34	Refrigerante pet, 2 litros, com as seguintes especificações mínimas: 1ª qualidade, sabores: guaraná, laranja, limão, uva e cola. entregar em caixa térmica.	1	unid	39,20
35	Refrigerante lata 350 ml	1	unid	7,50
36	Salada de Frutas, condicionada em copos de plástico de 200ml	1	unid	34,40
37	Salgados pesando no mínimo 25 g nas opções: pastéis de forno, trouxinha, canudinho, bolinho de bacalhau, queijo, queijo e presunto, barquete quiché, coxinha, empada, empanado de camarão, ambos com recheio de 1ª qualidade de frango, carne ou camarão, salvo recomendação expressa pela secretaria), arrumados em bandeja própria para servir.	1	cento	383,00
38	Sanduíche de metro com recheios de frango, presunto e queijo e atum, peso mínimo de 1000 g	1	Unid	342,00
39	Sanduíche natural, composto por pão de forma integral, cenoura ralada, maionese, frango desfiado ou atum ralado e alface, devidamente embalados e acondicionados para viagens. Peso: 250 g	1	Unid.	29,00
40	Sanduíche tipo hambúrguer, composto por pão, carne ou frango, tomate, alface, queijo e presunto, devidamente embalados e	1	Unid.	34,90

	acondicionados para transportar. Peso: 350 g			
41	<p>SERVIÇO DE BUFFET ALMOÇO – Serviço de buffet tipo americano para almoços que atenda ao quantitativo de 50 pessoas, cardápio e o tipo de serviço necessário ao bom atendimento de eventos do contratante conforme solicitado. A contratada deverá possuir todo material de apoio necessário à solicitação, tais como: pratos em porcelana de jantar, almoço e sobremesa, talheres em inox (jantar, almoço e sobremesa), copos, vasilhas para servir, toalhas de tecido branco, guardanapos de papel tamanho 30x30 cm, garçons, bem como mesas, toalhas e cadeiras a ser montado no evento.CARDÁPIO: SALADA (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes);- salada primavera (vegetais da estação, crus e cozidos);- salada simples (tomate, cebola, pepino e alface-americana);- salada de legumes (vagem, cenoura, batata cozida, brócolis e couve-flor);- salpicão de frango (filés de frango desfiado, batata palha, mussarela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface, suco de limão);* Pratos principaisCARNES (03 tipos de carnes a escolher dentre as opções seguintes):CARNES VERMELHAS: – filé ao molho madeira; – filé à parmegiana; – carne do sol com manteiga de garrafa; – filé mignon grelhado; – lombo recheado.CARNES BRANCAS – peito de frango na chapa; - peito de frango empanado;- estrogonofe de frango, filé de frango ou peixe grelhados com legumes.ARROZ02 tipos a escolher dentre as opções seguintes:- arroz branco;- arroz com brócolis;- arroz integral.FEIJÃO– feijão com caldo;- feijão-tropeiro.ACOMPANHAMENTO (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes);- farofa de manteiga de garrafa;- purê de batata;- purê de macaxeira;- batata frita;MASSA - (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes).- espaguete;- penne;- fetucchini;- lasanha de queijo, presunto e carne (ou frango);- talharim ap alle olle.-espaguete com molho vermelho.SOBREMESAS:(02 tipos a escolher dentre as opções).- mousse de limão;- mousse de chocolate– mousse de maracujá;- pudim de leite;- salada de frutas.OBS. 1: Acrescentar mesas, cadeiras, toalhas, refratários de vidro ou louça para acondicionar os itens supracitados, bandejas, jarras, utensílios de cozinha inox (garfo pegador, concha, espátula, pegador, colheres grandes, escumadeira de acordo com a necessidade), recursos humanos para organizar o almoço e servir in loco.OBS 2: Local a definir pelo contratante. CADA BUFFET ATENDE A 50 PESSOAS.</p>			6050,00
42	<p>SERVIÇO DE BUFFET CAFÉ DA MANHÃ – Serviço de buffet tipo americano para café da manhã que atenda ao quantitativo de pessoas, cardápio e o tipo de serviço necessário ao bom atendimento de eventos do contratante, conforme solicitado. A contratada deverá possuir todo material de apoio necessário à solicitação, tais como: pratos em porcelana, talheres em inox (café da manhã), copos de vidro, refratários para servir, toalhas em tecido branco, guardanapos de papel tamanho 30x30cm, garçons, bem como mesas, toalhas, e cadeiras para ser montado no evento (caso seja solicitado). Cardápio:- BATATA DOCE, INHAME, MACAXEIRA, CUSCUZ RECHEADO, QUEIJO COALHO, PRESUNTO, QUEIJO MUZARELA, OVOS FRITOS, CARNE DO SOL,</p>			5090,00

	<p>CALABRESA.  BOLO SIMPLES (OVOS, LARANJA, ETC), BOLO DE BANANA, BOLO DE MACAXEIRA, BOLO DE LEITE.  *BEBIDAS:  -CAFÉ COM LEITE, CAFÉ PRETO – SUCO DA FRUTA DE LARANJA – SUCO DA FRUTA DE GOIABA – SUCO DA FRUTA DE MARACUJÁ – CHOCOLATE QUENTE CREMOSO  -  *PÃO DE FORMA DE QUEIJO  * PÃO DE FORMA – PÃO JACÓ – TORRADAS  * GELEIA DE MORANGO  * PATÊ DE FRANGO E PEITO DE PERU  OBS 1: Acrescentar mesas, cadeiras, toalhas, refratários de vidro ou louça para acondicionar os itens supracitados, bandejas, jarras, utensílios de cozinha inox (garfo pegador, concha, espátula, pegador, colheres grandes, escumadeira de acordo com a necessidade), recursos humanos para organizar o café da manhã e servir in loco.  OBS2: Local a definir pelo contratante.  CADA BUFFET ATENDE A 50 PESSOAS.</p>			
43	Suco de fruta de caixinha, diversos sabores, embalagem de 200 ml.	1	Unid.	3,25
44	Suco natural nos sabores: maracujá, acerola, goiaba, cajá, caju, abacaxi. – jarras de no mínimo 2 litros.	1	Unid.	27,30
45	Torradas crocantes, acomodadas em bandeja própria para servir, com capacidade de 50 unidades.	1	bandeja	23,50
46	Torta doce – cobertura de glacê e recheios diversos, para servir 150 pessoas, sabores e cobertura a escolher de acordo com solicitação prévia da secretaria.	1	Unid.	768,00
47	Torta doce – cobertura de glacê e recheios diversos, para servir 100 pessoas, sabores e cobertura a escolher de acordo com solicitação prévia da secretaria.	1	Unid.	725,00
48	Torta doce – cobertura de glacê e recheios diversos, para servir 50 pessoas, sabores e cobertura a escolher de acordo com solicitação prévia da secretaria.	1	Unid.	395,00
49	Torta Salgada, tamanho médio, textura leve, sabores variados – frango catupiri, frango, camarão e aratu. Peso mínimo de 1 kg.	1	Unid.	345,00

Validade da Proposta: 60 Dias

Estância, 09 de Março de 2026.

Assinatura: Maria do Carmo Costa Narciso Carimbo CNPJ:

CPF/RG: Cargo: Administrador

Responsável pelo orçamento, funcionário da secretaria:

**02.388.846/0001-76**  
**MARIA DO CARMO COSTA NARCISO -ME**  
Conj. Antusio Vieira, 43 / B - Bairro Bonfim  
CEP 49200 - 000 Estância - Sergipe