



1004 sul, Alameda 02 - Palmas -TO/ Cep:77023-555

CNPJ: 05.307.407/0001-80 / Insc. Est. 29.088.935-

Fone/fax: 63 - 3217 7736/99207 0835 buffetalline@gmail.com

Responsável Comercial: Orzina Bezerra.

Proposta Comercial para Secretaria de Planejamento e Desenvolvimento Urbano – (DGF SEDUSR)

PROPOSTA VÁLIDA POR 03 MESES (90 DIAS)

ITENS	QUANT	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	800	COFFE BREAK MÍNIMO 20 PESSOAS, MÁXIMO 300 PESSOAS Bandeja de frios contendo: queijos, salaminho, presunto, copa, blanquet e outros (em média 110g por pessoa); 08 (oito) tipos de salgados, tamanho festa — assados - 10 unidades por pessoa; Mini sanduíche com pão de forma ou sírio ou mini brioche; 02 (dois) tipos de torta salgada a escolher dentre as opções: Abobrinha Verde; Carne; Couve-flor; Diplomata; Frango; Palmito; Quiche de berinjela; Quiche de Carne de Sol; Quiche de frango e palmito; Quiche de queijo; 02 (dois) tipos de bolo caseiro, escolher entre as opções: Bolo de Laranja; Bolo Brigadeiro; Bolo de Cenoura; Bolo de Fubá; Bolo de maçã com canela; 01 (um) tipo de torta doce, escolher dentre as opções: Pavê de Maracujá; Pavê de Abacaxi; Pavê de Amendoim; Torta de Limão; Torta de Coco; Torta de Leite Ninho com Chocolate, Torta de Chocolate com Morango, Pudim; 03 (três) tipos de biscoito caseiro, sendo 02 (dois) doces e 01(um) salgado: Pão de queijo; Biscoito de queijo; Rosquinha húngara; Torradas com 02 (dois) tipos de pasta/pate; Batata Frita tipo Chips; Salada de frutas e Frutas fatiadas variadas; Água mineral sem gás; 03 (três) variedades de sucos de frutas da época, não adoçados; 03 (três) variedades de refrigerante: sendo 02 (guaraná, cola) e 01 refrigerante zero açúcar. MATERIAIS E ORGANIZAÇÃO DO AMBIENTE:	R\$35,00	R\$28.000,00

		Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração do ambiente, copos para refrigerante em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca), talheres de aço inox; guardanapos descartáveis, mesas e madeiras decoradas e com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado: garçom, copeiro e cozinheiro(a), e despesas com montagem e desmontagem.		
2	600	REFEIÇÃO TIPO MARMITEX , com peso mínimo de 750g acondicionada em embalagem descartável aluminizada ou isopor nº 09 com tampa, contendo: 01 tipo de salada 01 tipo de arroz (branco, grega); 01 tipo de feijão (preto ou carioca); 01 tipo de carne de primeira (bovina, suína ou frango); e 01 guarnição (farofa, macarrão, batata inglesa, polenta, aipim ou legumes) (a refeição deverá ser acompanhada de 1 refrigerante lata 350ml ou suco natural de no mínimo 300ml)	R\$43,50	R\$26.100,00
3	700	KIT LANCHE 01 sanduíche: 02 fatias de pão de forma (50 gr) Ou 01 Pão Francês; 02 fatias de queijo e 02 fatias de presunto (40gr); 01 fatia de bolo 01 suco de frutas de caixinha de 200ml (sabores variados); 01 fruta; 2ª opção: 01 sanduíche natural: 02 fatias de pão de forma (50 gr); 01 fatia de queijo e recheio de frango desfiado com cenoura(40gr); 01 fatia de bolo 01 suco de frutas de caixinha de 200ml (sabores variados); 01 fruta; Materiais inclusos: Os kits deverão serem entregues embalados para viagem e constar também guardanapo descartável.	R\$21,30	\$14.910,00

VALOR TOTAL

R\$69.010,00

PALMAS -TO, 23 DE SETEMBRO DE 26

Orzina Bezerra
Orzina Bezerra

Alline buffet

CNPJ: 05.307.407/0001-80

05.307.407/0001-80
ALLINE BUFFET LTDA
Q 1004 SUL ALAMEDA 02 LT 04
PLANO DIRETOR SUL
CEP: 77.023-510 - PALMAS-TO

BUFFET ART. DOS SABORES
NELCY NERES PEREIRA
nelcybuffet@gmail.com

(63)99989-0502

-Proposta a Secretaria de Planejamento e Desenvolvimento Urbano – DFG
SEDUSR

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	COFFE BREAK MÍNIMO 20 PESSOAS, MÁXIMO 300 PESSOAS Bandeja de frios contendo: queijos, salaminho, presunto, copa, blanquet e outros (em média 110g por pessoa); 08 (oito) tipos de salgados, tamanho festa — assados - 10 unidades por pessoa; Mini sanduíche com pão de forma ou sírio ou mini brioche; 02 (dois) tipos de torta salgada a escolher dentre as opções: Abobrinha Verde; Carne; Couve-flor; Diplomata; Frango; Palmito; Quiche de berinjela; Quiche de Carne de Sol; Quiche de frango e palmito; Quiche de queijo; 02 (dois) tipos de bolo caseiro, escolher entre as opções: Bolo de Laranja; Bolo Brigadeiro; Bolo de Cenoura; Bolo de Fubá; Bolo de maçã com canela; 01 (um) tipo de torta doce, escolher dentre as opções: Pavê de Maracujá; Pavê de Abacaxi; Pavê de Amendoim; Torta de Limão; Torta de Coco; Torta de Leite Ninho com Chocolate, Torta de Chocolate com Morango, Pudim;	800und	R\$37,90	R\$30.320,00

	03 (três) tipos de biscoito caseiro, sendo 02 (dois) doces e 01(um) salgado; Pão de queijo; Biscoito de queijo; Rosquinha húngara; Torradas com 02 (dois) tipos de pasta/pate; Batata Frita tipo Chips; Salada de frutas e Frutas fatiadas variadas; Água mineral sem gás; 03 (três) variedades de sucos de frutas da época, não adoçados; 03 (três) variedades de refrigerante: sendo 02 (guaraná, cola) e 01 refrigerante zero açúcar. MATERIAIS E ORGANIZAÇÃO DO AMBIENTE: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração do ambiente, copos para refrigerante em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca), talheres de aço inox; guardanapos descartáveis, mesas e madeiras decoradas e com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado: garçom, copeiro e cozinheiro(a), e despesas com montagem e desmontagem.			
02	REFEIÇÃO TIPO MARMITEX, com peso mínimo de 750g acondicionada em embalagem descartável aluminizada ou isopor nº 09 com tampa, contendo: 01 tipo de salada 01 tipo de arroz (branco, grega); 01 tipo de feijão (preto ou carioca); 01 tipo de carne de primeira (bovina, suína ou frango); e 01 guarnição (farofa, macarrão, batata inglesa, polenta, aipim ou legumes) (a refeição deverá ser acompanhada de 1 refrigerante lata 350ml ou suco natural de	600und	R\$47,90	R\$28.740,00

	no mínimo 300ml)			
3	KIT LANCHE 01 sanduíche: 02 fatias de pão de forma (50 gr) Ou 01 Pão Francês; 02 fatias de queijo e 02 fatias de presunto (40gr); 01 fatia de bolo 01 suco de frutas de caixinha de 200ml (sabores variados); 01 fruta; 2ª opção: 01 sanduíche natural: 02 fatias de pão de forma (50 gr); 01 fatia de queijo e recheio de frango desfiado com cenoura(40gr); 01 fatia de bolo 01 suco de frutas de caixinha de 200ml (sabores variados); 01 fruta; Materiais Inclusos: Os kits deverão ser entregues embalados para viagem e constar também guardanapo descartável.	700 und	R\$25,30	\$17.710,00
	VALOR TOTAL			R\$76.770,00

Proposta válida por noventa dias

Palmas/10,23/09/2026

BUFFET ART DOS SABORES
 NELCY NERES PEREIRA
 CNPJ: 19.064.404/0001-77

Nelcy Neres Pereira
 Nelcy Neres Pereira
 CNPJ:19.064.404/0001-77



Empresa: Requite Buffet

Razão Social: Requite Buffet

CNPJ: 48.676.645.0001-75

Endereço: NS 04, 1006 Sul, Lote 02, CEP - 77023-555 – PLANO DIRETOR

Fone: (63)98437-3044 / (63)3215-2896

E-mail: requitebuffetpalmas@gmail.com

Banco: CEF, Agência 2525, Conta: 385-3 Operação:

**PROPOSTA DE ORÇAMENTO PARA SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E
DESENVOLVIMENTO URBANO (Dgf Sedusr)**

PALMAS-TO, 22/09/2026

ITENS	ESPECIFICAÇÕES	UNID. MEDI DA	Qtd	VALOR UNIT. ESTIMA DO	VALOR TOTAL
COFFEE BREAK					
1	COFFE BREAK MÍNIMO 20 PESSOAS, MÁXIMO 300 PESSOAS Bandeja de frios contendo: queijos, salaminho, presunto, copa, blanquet e outros (em média 110g por pessoa); 08 (oito) tipos de salgados, tamanho festa — assados - 10 unidades por pessoa; Mini sanduíche com pão de forma ou sírio ou mini brioche; 02 (dois) tipos de torta salgada a escolher dentre as opções: Abobrinha Verde; Carne; Couve-flor; Diplomata; Frango; Palmito; Quiche de berinjela; Quiche de Carne de Sol; Quiche de frango e palmito; Quiche de queijo; 02 (dois) tipos de bolo caseiro, escolher entre as opções:	Und	800	R\$32,90	R\$26.320,00

Bolo de Laranja; Bolo Brigadeiro; Bolo de Cenoura; Bolo de

Fubá; Bolo de maçã com canela;

01 (um) tipo de torta doce, escolher dentre as opções:

Pavê de Maracujá; Pavê de Abacaxi; Pavê de Amendoim;

Torta de Limão; Torta de Coco; Torta de Leite Ninho

com Chocolate, Torta de Chocolate com Morango, Pudim;

03 (três) tipos de biscoito caseiro, sendo 02 (dois) doces e

01(um) salgado:

Pão de queijo; Biscoito de queijo; Rosquinha húngara;

Torradas com 02 (dois) tipos de pasta/pate;

Batata Frita tipo Chips;

Salada de frutas e Frutas fatiadas variadas;

Água mineral sem gás;

03 (três) variedades de sucos de frutas da época, não

adoçados;

03 (três) variedades de refrigerante: sendo 02 (guaraná,

cola) e 01 refrigerante zero açúcar.

MATERIAIS E ORGANIZAÇÃO DO AMBIENTE:

Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais

como: decoração do ambiente, copos para refrigerante em

vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca),

talheres de aço inox; guardanapos descartáveis, mesas e

madeiras decoradas e com toalhas, todo o pessoal

especializado e uniformizado: garçom, copeiro e

	cozinheiro(a), e despesas com montagem e desmontagem.				
2	REFEIÇÃO TIPO MARMITEX , com peso mínimo de 750g acondicionada em embalagem descartável aluminizada ou isopor nº 09 com tampa, contendo: 01 tipo de salada 01 tipo de arroz (branco, grega); 01 tipo de feijão (preto ou carioca); 01 tipo de carne de primeira (bovina, suína ou frango); e 01 guarnição (farofa, macarrão, batata inglesa, polenta, aipim ou legumes) (a refeição deverá ser acompanhada de 1 refrigerante lata 350ml ou suco natural de no mínimo 300ml)	600	R\$40,00	R\$24.000,00	
3	KIT LANCHE 01 sanduíche: 02 fatias de pão de forma (50 gr) Ou 01 Pão Francês; 02 fatias de queijo e 02 fatias de presunto (40gr); 01 fatia de bolo 01 suco de frutas de caixinha de 200ml (sabores variados); 01 fruta; 2ª opção: 01 sanduíche natural: 02 fatias de pão de forma (50 gr); 01 fatia de queijo e recheio de frango desfiado com cenoura(40gr); 01 fatia de bolo 01 suco de frutas de caixinha de 200ml (sabores variados); 01 fruta; Materiais Inclusos: Os kits deverão serem entregues embalados para viagem e constar também guardanapo descartável.	700	R\$16,90	R\$11.830,00	
VALOR TOTAL DA NOTA					R\$62.150,00

PROPOSTA VÁLIDA POR 90 DIAS

Requinte Buffet
48.676.645/0001-75

Dina Rodrigues Vieira Almuda Neto

REQUINTE BUFFET LTDA

CNPJ:48.676.645.0001/75