



ANEXO II
FORMULÁRIO DE PESQUISA DE PREÇOS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRODUÇÃO, ORGANIZAÇÃO, SUPERVISÃO DE COQUETEL PARA O EVENTO “RECONHECIMENTO AOS SERVIDORES PÚBLICOS MUNICIPAIS PELO TEMPO DE SERVIÇO”.

2. PERÍODO DE REALIZAÇÃO: julho e agosto de 2024.

3. METODOLOGIA APLICADA: o valor de referência foi aferido por meio de:

(X) Média () Mediana () Menor Preço () Outra: __

4. FONTES DE PESQUISA

Foi realizada a pesquisa de preços utilizando os seguintes parâmetros, observado o art. 5º do Regulamento:

(X) IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital.

Objeto	Fornecedor (Nome e CNPJ)	Data do Orçamento	Preço Unit. (R\$)
PRODUÇÃO, ORGANIZAÇÃO, SUPERVISÃO DOS SERVIÇOS ABAIXO SOLICITADOS NO DIA 31 DE OUTUBRO DE 2024 ATÉ O ENCERRAMENTO DO EVENTO NO MESMO DIA. FORNECER E SERVIR COQUETEL E BEBIDAS PARA APROXIMADAMENTE 150 (CENTO E CINQUENTA) PESSOAS DISTRIBUIDAS EM APROXIMADAEMTNE 25 MESAS, COM 6 LUGARES CADA, A PARTIR DAS 19H00MIN ATÉ AS 22H30MIN, POR OCASIÃO DO “RECONHECIMENTO E AGRADECIMENTO AOS SERVIDORES PÚBLICOS MUNICIPAIS PELOS TRABALHOS PRESTADOS E ANOS DE PERMANÊNCIA E CONTRIBUIÇÃO AO MUNICÍPIO DE VIDEIRA”, COQUETEL COMPOSTO DE: A) TÁBUA DE FRIOS: 25 (VINTE E CINCO) TÁBUAS DE FRIOS DE NO MÍNIMO	MARCELO ZANON CNPJ: 16.444.136/0002-01	28/08/2024	R\$ 23.000,00



600G COM: QUEIJOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, ACOMPANHAMENTOS. SUGESTÕES: 2 TIPOS DE QUEIJOS, 2 TIPOS DE EMBUTIDOS, 1 TIPO DE FRUTA E 2 TIPOS DE ACOMPANHAMENTOS (OVOS DE CODORNA, AMENDOIM). B) SALGADOS FRITOS E ASSADOS VARIADOS NO MÍNIMO 1000 UNIDADES: PASTEIS DE CARNE FRITO, ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO FRITO, MINI PIZZAS, ESFIHA DE FRANGO ASSADA, PÃO DE QUEIJO, BARQUETE DE PALMITO, SANDUICHE NATURAL, SENDO O TOTAL DIVIDIDO PELAS DIVERSIDADES DE CADA TIPO. C) DOCES NO MÍNIMO 350 UNIDADES: BARQUETE DE ESTROGONOFE DE NOZES E TORTELETTE DE LIMÃO COM CHANTILLY. D) BEBIDAS SENDO NO MÍNIMO: 300 GARRAFINHAS DE REFRIGERANTE DE 200ML TIPO COCA-COLA E LIMÃO. E) OPERACIONALIZAÇÃO: SERVIÇO DE 4 GARÇONS PARA SERVIR COMIDAS E BEBIDAS (DEVEM ESTAR UNIFORMIZADOS E COM CRACHÁS DE IDENTIFICAÇÃO); F) ESTRUTURAÇÃO: BANDEJAS DE INOX; PRATOS PARA SERVIR OS SALGADOS DO COQUETEL; GUARDANAPOS; COPOS DE ACRILICO PARA AS BEBIDAS, DISPOR DE GELO PRODUZIDO COM ÁGUA MINERAL PARA SER UTILIZADO DURANTE O EVENTO, 25 (VINTE E CINCO) TOALHAS PARA AS MESAS, 25 VASOS DE FLORES PARA DECORAÇÃO DAS MESAS. APRESENTAR AMOSTRA PARA APROVAÇÃO. E DEMAIS ITENS NECESSÁRIOS PARA SERVIR AS COMIDAS E BEBIDAS.			
PRODUÇÃO, ORGANIZAÇÃO, SUPERVISÃO DOS SERVIÇOS ABAIXO SOLICITADOS NO DIA 31 DE OUTUBRO DE 2024 ATÉ O ENCERRAMENTO DO EVENTO NO MESMO DIA. FORNECER E SERVIR COQUETEL E BEBIDAS PARA APROXIMADAMENTE 150 (CENTO E CINQUENTA) PESSOAS DISTRIBUIDAS EM APROXIMADAEMTNE 25 MESAS, COM 6 LUGARES CADA, A PARTIR DAS 19H00MIN ATÉ AS 22H30MIN,	PIATTO PRONTO ALIMENTOS LTDA CNPJ: 08.936.667/0001-02	14/08/2024	R\$ 9.250,00



POR OCASIÃO DO “RECONHECIMENTO E AGRADECIMENTO AOS SERVIDORES PÚBLICOS MUNICIPAIS PELOS TRABALHOS PRESTADOS E ANOS DE PERMANÊNCIA E CONTRIBUIÇÃO AO MUNICÍPIO DE VIDEIRA”, COQUETEL COMPOSTO DE:

A) TÁBUA DE FRIOS: 25 (QUARENTA E DUAS) TÁBUAS DE FRIOS DE NO MÍNIMO 600G COM: QUEIJOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, ACOMPANHAMENTOS. SUGESTÕES: 2 TIPOS DE QUEIJOS, 2 TIPOS DE EMBUTIDOS, 1 TIPO DE FRUTA E 2 TIPOS DE ACOMPANHAMENTOS (OVOS DE CODORNA, AMENDOIM).

B) SALGADOS FRITOS E ASSADOS VARIADOS NO MÍNIMO 1000 UNIDADES:

PASTEIS DE CARNE FRITO, ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO FRITO, MINI PIZZAS, ESFIHA DE FRANGO ASSADA, PÃO DE QUEIJO, BARQUETE DE PALMITO, SANDUICHE NATURAL, SENDO O TOTAL DIVIDIDO PELAS DIVERSIDADES DE CADA TIPO.

C) DOCES NO MÍNIMO 350 UNIDADES:

BARQUETE DE ESTROGONOFE DE NOZES E TORTELETTE DE LIMÃO COM CHANTILLY.

D) BEBIDAS SENDO NO MÍNIMO:

300 GARRAFINHAS DE REFRIGERANTE DE 200ML TIPO COCA-COLA E LIMÃO.

E) OPERACIONALIZAÇÃO: SERVIÇO DE 4 GARÇONS PARA SERVIR COMIDAS E BEBIDAS (DEVEM ESTAR UNIFORMIZADOS E COM CRACHÁS DE IDENTIFICAÇÃO);

F) ESTRUTURAÇÃO: BANDEJAS DE INOX; PRATOS PARA SERVIR OS SALGADOS DO COQUETEL; GUARDANAPOS; COPOS DE ACRILICO PARA AS BEBIDAS, DISPOR DE GELO PRODUZIDO COM ÁGUA MINERAL PARA SER UTILIZADO DURANTE O EVENTO, 25 (VINTE E CINCO) TOALHAS PARA AS MESAS, 25 VASOS DE FLORES PARA DECORAÇÃO DAS MESAS. APRESENTAR AMOSTRA PARA APROVAÇÃO. E DEMAIS ITENS NECESSÁRIOS PARA SERVIR AS COMIDAS E BEBIDAS.





PRODUÇÃO, ORGANIZAÇÃO, SUPERVISÃO DOS SERVIÇOS ABAIXO SOLICITADOS NO DIA 31 DE OUTUBRO DE 2024 ATÉ O ENCERRAMENTO DO EVENTO NO MESMO DIA. FORNECER E SERVIR COQUETEL E BEBIDAS PARA APROXIMADAMENTE 150 (CENTO E CINQUENTA) PESSOAS DISTRIBUIDAS EM APROXIMADAEMTNE 25 MESAS, COM 6 LUGARES CADA, A PARTIR DAS 19H00MIN ATÉ AS 22H30MIN, POR OCASIÃO DO “RECONHECIMENTO E AGRADECIMENTO AOS SERVIDORES PÚBLICOS MUNICIPAIS PELOS TRABALHOS PRESTADOS E ANOS DE PERMANÊNCIA E CONTRIBUIÇÃO AO MUNICÍPIO DE VIDEIRA”, COQUETEL COMPOSTO DE: A) TÁBUA DE FRIOS: 25 (QUARENTA E DUAS) TÁBUAS DE FRIOS DE NO MÍNIMO 600G COM: QUEIJOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, ACOMPANHAMENTOS. SUGESTÕES: 2 TIPOS DE QUEIJOS, 2 TIPOS DE EMBUTIDOS, 1 TIPO DE FRUTA E 2 TIPOS DE ACOMPANHAMENTOS (OVOS DE CODORNA, AMENDOIM). B) SALGADOS FRITOS E ASSADOS VARIADOS NO MÍNIMO 1000 UNIDADES: PASTEIS DE CARNE FRITO, ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO FRITO, MINI PIZZAS, ESFIHA DE FRANGO ASSADA, PÃO DE QUEIJO, BARQUETE DE PALMITO, SANDUICHE NATURAL, SENDO O TOTAL DIVIDIDO PELAS DIVERSIDADES DE CADA TIPO. C) DOCES NO MÍNIMO 350 UNIDADES: BARQUETE DE ESTROGONOFÉ DE NOZES E TORTELETTE DE LIMÃO COM CHANTILLY. D) BEBIDAS SENDO NO MÍNIMO: 300 GARRAFINHAS DE REFRIGERANTE DE 200ML TIPO COCA-COLA E LIMÃO. E) OPERACIONALIZAÇÃO: SERVIÇO DE 4 GARÇONS PARA SERVIR COMIDAS E BEBIDAS (DEVEM ESTAR UNIFORMIZADOS E COM CRACHÁS DE IDENTIFICAÇÃO); F) ESTRUTURAÇÃO: BANDEJAS DE INOX; PRATOS PARA SERVIR OS SALGADOS DO COQUETEL; GUARDANAPOS; COPOS DE ACRILICO PARA AS	RESTAURANTE VOLPATO LTDA CNPJ: 07.851.952/0001-68	20/08/2024	R\$ 22.500,00
--	---	-------------------	----------------------



BEBIDAS, DISPOR DE GELO PRODUZIDO COM ÁGUA MINERAL PARA SER UTILIZADO DURANTE O EVENTO, 25 (VINTE E CINCO) TOALHAS PARA AS MESAS, 25 VASOS DE FLORES PARA DECORAÇÃO DAS MESAS. APRESENTAR AMOSTRA PARA APROVAÇÃO. E DEMAIS ITENS NECESSÁRIOS PARA SERVIR AS COMIDAS E BEBIDAS.

5. ANÁLISE DA PESQUISA

A utilização de orçamentos de fornecedores no processo de licitação é essencial para garantir um processo transparente, competitivo e eficiente, além de estar em conformidade com a legislação vigente e proporcionar uma escolha mais segura para o Município.

Por se tratar de um evento que ocorrerá no Município de Videira e por se tratar de alimentação buscamos orçamento de mercado no Município para não inviabilizar a contratação.

A pesquisa de preços foi realizada por e-mail, mediante solicitação formal de orçamento a fornecedores da cidade e região.

Preço de Referência	R\$ 18.250,00 (dezoito mil, duzentos e cinquenta reais)
----------------------------	--

6. ANEXOS:

Segue anexo a este relatório:

- E-mails solicitando os orçamentos.
- Orçamentos dos fornecedores.

Videira, 30 de agosto de 2024.

Josiane Pereira dos Santos
Departamento de Gestão de Pessoas