

DL	MODALIDADE
0113030	
P.A.	0297/2020
FLS.	12
	+
ASSINATURA	

FRACISCO VIEIRA DE VASCONCELOS JUNIOR ME.  
 10.714.419/0001-69 - RUA 12 QD 09  
 COHAJAP SÃO LUÍS - MA

**COTACÃO COMERCIAL**

**ORGÃO: PREFEITURA MUNICIPAL PINDARÉ-MIRIM -MA**

Prezados Senhores;

Pelo presente, submetemos a apreciação de V. S.a, a nossa proposta relativa à prestação de serviços de **ALIMENTAÇÃO, LANCHES E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES DO TIPO QUENTINHA.**

**PROPOSTA DE PREÇO:**

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.	UND.	QUANT.	UND.	PREÇO MÉDIO POR PESSOA	PREÇO MÉDIO POR EVENTO	PREÇO MÉDIO TOTAL
1	Serviço de lanche completo Emergencial, para servidores, pacientes e acompanhantes com: 03 (três) tipos de bolo; 04 (quatro) tipos de salgados, podendo ser servidos como opção: mini coxinha; bolinho de queijo provolone, croquete de bacalhau, mini sanduiche, pastel, canudinho, rissole, barquete etc.; 02 (dois) tipos de massa salgada; Cesta de torradas e pães variados; Salada de frutas; 03 (três) variedades de suco de frutas natural; Chocolate quente; Água quente; Açúcar e adoçante; 03 (três) tipos de Refrigerante, inclusive diet. O fornecimento de 80% do suco será adoçado com açúcar e a outra parte com adoçante artificial. Os itens deverão ser fornecidos em bandejas devidamente embaladas com papel filme de PVC, em mesa pronta. Prestação de serviços estando incluso todo o material e utensílios necessários ao fornecimento, tais como: mesas, toalhas para mesa, porta guardanapo com guardanapo, copos ou taças, gelo, pratos, talheres, jarras, bandejas, etc., inclusive o transporte até o local da realização do evento. A prestação dos serviços deverá ser conforme os padrões da RDC ANVISA nº 216/04 (Resolução que estabelece as boas práticas para serviços de alimentação), padrões sanitários que tragam segurança aos participantes( equipamentos de EPI, Alcool em gel, distanciamento social, fornecimento sem contato físico, pessoas para organização de tais medidas).	20	EVENTO	90	PESSOAS POR EVENTO	R\$: 20,50	R\$: 1.845,00	R\$: 36.900,00

DL	MODALIDADE
PA 0297/2020	011/2020
FLS	12
	J
ASSINATURA	

2	<p>Serviço de lanche Emergencial simples para Servidores, pacientes e acompanhantes com: 03 (três) variedades de refrigerante, inclusive o diet; 02 (dois) tipos de suco de fruta natural; 03 (três) tipos de salgados; Açúcar e adoçante. O fornecimento de 80% do café ou suco será adoçado com açúcar e a outra parte com adoçante artificial. Os itens deverão ser fornecidos em bandejas devidamente embaladas com papel filme de PVC. Prestação de serviços estando incluso todo o material e utensílios necessários ao fornecimento do lanche, tais como: mesas, toalhas para mesa, porta guardanapo com guardanapo, copos ou taças, gelo, pratos, talheres, jarras, etc., inclusive o transporte até o local da realização do evento. Os itens deverão ser fornecidos em bandejas devidamente embaladas com papel filme de PVC, em mesa pronta. Prestação de serviços estando incluso todo o material e utensílios necessários ao fornecimento, tais como: mesas, toalhas para mesa, porta guardanapo com guardanapo, copos ou taças, gelo, pratos, talheres, jarras, bandejas, etc., inclusive o transporte até o local da realização do evento. A prestação dos serviços deverá ser conforme os padrões da RDC ANVISA nº 216/04 (Resolução que estabelece as boas práticas para serviços de alimentação), e padrões sanitários que tragam segurança aos participantes (equipamentos de EPI, Alcool em gel, distanciamento social, fornecimento sem contato físico, pessoas para organização de tais medidas).</p>	35	EVENTO	110	PESSOAS	R\$: 8,50	R\$: 935,00	R\$: 32.725,00
3	<p>Serviço de Alimentação parcial Emergencial contendo: saladas (01 tipo), 02 (dois) pratos quentes: carne vermelha, carne branca (frango) e massa; 02 (dois) tipos de refrigerante, inclusive diet. 01 (um) tipo de suco natural. Os itens deverão ser fornecidos em bandejas devidamente embaladas com papel filme de PVC, em mesa pronta. Prestação de serviços estando incluso todo o material e utensílios necessários ao fornecimento, tais como: mesas, toalhas para mesa, porta guardanapo com guardanapo, copos ou taças, gelo, pratos, talheres, jarras, bandejas, etc., inclusive o transporte até o local da realização do evento. A prestação dos serviços deverá ser conforme os padrões da RDC ANVISA nº 216/04 (Resolução que estabelece as boas práticas para serviços de alimentação) e padrões sanitários que tragam segurança aos participantes (equipamentos de EPI, Alcool em gel, distanciamento social, fornecimento sem contato físico, pessoas para organização de tais medidas).</p>	20	EVENTO	60	R\$: 20,50	PESSOAS	R\$: 1.230,00	R\$: 24.600,00
4	<p>Serviço de Alimentação completo, contendo: saladas variadas (03 tipos), 03 (três) pratos quentes: carne vermelha, carne branca (peixe ou frango) e massa; sobremesa com 03 (três) alternativas; 03 (três) tipos de refrigerante, inclusive diet. 02 (dois) tipos de suco natural. Os itens deverão ser fornecidos em bandejas devidamente embaladas com papel filme de PVC, em mesa pronta. Prestação de serviços estando incluso todo o material e utensílios necessários ao fornecimento, tais como: mesas, toalhas para mesa, porta guardanapo com guardanapo, copos ou taças, gelo, pratos, talheres, jarras, bandejas, etc., inclusive o transporte até o local da realização do evento. A prestação dos serviços deverá ser conforme os padrões da RDC ANVISA nº 216/04 (Resolução que estabelece as boas práticas para serviços de alimentação) e padrões sanitários que tragam segurança aos participantes (equipamentos de EPI, Alcool em gel, distanciamento social, fornecimento sem contato físico, pessoas para organização de tais medidas).</p>	35	EVENTO	40,00	PESSOAS	R\$: 22,30	R\$: 892,00	R\$: 31.220,00

MODALIDADE	DL 071/2020
P.A.	0297/2020
FLS.	73
ASSINATURA	J

5	REFEIÇÃO DO TIPO QUENTINHA: servida em mamíferos com 03 divisórias, conteúdo: Carnes: bovina, aves/Trango, saladas de verduras, feijão tropeiro ou de calda, arroz e farofa; As refeições deverão estar acondicionadas em alumínio/isopor descartável, com peso mínimo aprox. de 600g, acompanhadas de colheres (tamanho tipo sopa) descartáveis, transportadas com acondicionamento térmico (tipo hotbox) que garanta a temperatura e a qualidade da alimentação fornecida e que deverá permanecer no local de distribuição até o seu término; As refeições deverão ser acondicionadas em depósitos térmicos do tipo "quentinhas", imediatamente após o seu preparo, com o objetivo de preservar os alimentos; Especificações complementares: * As refeições deverão ser preparadas pela CONTRATADA em local próprio, devidamente equipado e com condições adequadas ao pleno funcionamento, de acordo com as normas da vigilância sanitária, com capacidade para o perfeito funcionamento do objeto durante os dias da semana, sábados, domingos e feriados; * Com relação ao sal, o mesmo deve ser usado com moderação. * Utilizar carnes e legumes frescos e observar sempre a validade dos produtos utilizados nas refeições.	8918	UND			15,50	RS: 138.229,00
<b>VALOR TOTAL DA PROPOSTA</b>							<b>RS: 263.674,00</b>

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$: 263.674,00 (Duzentos e sessenta e três mil, seiscentos e setenta e quatro reais).

PRAZO DE VALIDADE: 30 Dias

Atenciosamente;

São Luís, MA em 19 de Março de 2020.

**Francisco Vieira de Vasconcelos Junior-ME**

*Francisco Vieira de Vasconcelos Junior*