



CNPJ: 29.397.937/0001-24

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 15.589.112-0

RODOVIA: BR422, BAIRRO SANTA MARIA

CEP: 68.400-00

**Cotação de preço em resposta a Prefeitura Municipal de Cametá e ao  
ofício nº 177.**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	V. UNIT.	V. TOTAL
01	<p><b>REFEIÇÃO 1:</b> preparo e fornecimento de refeições prontas para consumo, acondicionada em embalagens descartáveis, tipo marmitex, aluminado, e talheres descartáveis (garfo, faca e colher de sopa). Refeições produzidas em instalações da contratada, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. <b>CARDÁPIO I:</b> carne assada de panela (paulista) 180 gramas, arroz cozido colorido com legumes (tipo 1 parboilizado) 150 gramas, macarrão parafuso ao molho de tomate 120 gramas, feijão com charque e legumes (tipo 1) 100 gramas, salada cozida temperada com azeite de Olívia ou maionese (legumes variados) 60 gramas, farofa de farinha de mandioca fina 40 gramas, <b>SOBREMESA:</b> fruta (banana, laranja, maçã) 01 unidade.</p>	10.000	R\$: 18,00	R\$: 180.000,00
02	<p><b>REFEIÇÃO 2:</b> preparo e fornecimento de refeições pronto para consumo, acondicionada em embalagens descartáveis, tipo marmitex, aluminado, e talheres descartáveis (garfo, faca e colher de sopa). Refeições produzidas em instalações da</p>	10.000	R\$: 18,00	R\$: 180.000,00

	contratada, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. <b>CARDÁPIO II:</b> (Bife de carne acebolado 180 gramas, arroz cozido colorido com legumes (tipo1 parboilizado) 150 gramas, macarrão tipo espaguete ao molho ao alho e óleo 100 gramas, feijão preto temperado com charque e legumes 130 gramas, salada crua (hortaliças e legumes variados) 50 gramas, farofa de farinha de mandioca fina 40 gramas, <b>SOBREMESA:</b> fruta (banana, laranja, maçã) 01 unidade.			
03	<b>REFEIÇÃO 3:</b> preparo e fornecimento de refeições pronto para consumo, acondicionada em embalagens descartáveis, tipo marmitech, aluminado, e talheres descartáveis (garfo, faca e colher de sopa). Refeições produzidas em instalações da contratada, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. <b>CARDÁPIO III:</b> Filé de peixe empanado (dourada ou pescada amarela) 150 gramas, salada tipo vinagrete ou salada crua (alface, pepino e tomate) 80 gramas, arroz cozido colorido com legumes (tipo1 parboilizado) 150 gramas, feijão com charque e legumes (rajado tipo 1) 150 gramas, macarrão tipo espaguete ao molho ao alho e óleo 100 gramas, farofa de farinha de mandioca fina 40 gramas, <b>SOBREMESA:</b> fruta (banana, laranja, maçã) 01 unidade.	10.000	R\$: 18,00	R\$: 180.000,00
04	<b>LANCHE – PRONTOS 1:</b> Preparo e fornecimento de lanches prontos para consumo, acondicionados em embalagens apropriadas, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. <b>CARDÁPIO I:</b> suco natural de	10.000	R\$: 7,00	R\$: 70.000,00

	fruta gelado (03 opções de sabores 200ml), misto quente (pão de forma 02 fatias), queijo tipo mussarela (01 fatia), presunto de peito (01 fatia).			
05	<b><u>LANCHE – PRONTOS 2:</u></b> Preparo e fornecimento de lanches prontos para consumo, acondicionados em embalagens apropriadas, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. <b>CARDÁPIO II:</b> suco natural de fruta gelado (03 opções de sabores) 200 ml, bolo simples (fatia de 150 gramas) 01 unidade.	10.000	R\$: 5,00	R\$: 50.000,00
06	<b><u>LANCHE – PRONTOS 3:</u></b> Preparo e fornecimento de lanches prontos para consumo, acondicionados em embalagens apropriadas, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. <b>CARDÁPIO III:</b> café com leite 150 ml, pão de queijo 150 gramas.	10.000	R\$: 4,00	R\$: 40.000,00
07	<b><u>LANCHE – PRONTOS 4:</u></b> Preparo e fornecimento de lanches prontos para consumo, acondicionados em embalagens apropriadas, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. <b>CARDÁPIO IV:</b> mingau de arroz com açaí ou mingau de milho branco 300 ml.	10.000	R\$: 4,00	R\$: 40.000,00
8	<b><u>BUFFET: CAFÉ DA MANHÃ (POR PESSOA)</u></b>  FRUTAS: Frutas fatiadas (da estação) e regionais; Outras frutas (uva, maçã vermelha, mamão, caju, abacaxi etc.);  - Salada de frutas;	5.000	R\$: 5,00	R\$: 25.000,00

	<p><b>BOLOS:</b> (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Bolo de chocolate, Bolo de macaxeira;</p> <p>Outros itens: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Pão de queijo, Biscoito de queijo, Petit four (doces e salgados), Croissant (queijo, goiabada e chocolate).</p> <p><b>PÃES ou MINI PÃES:</b> Francês, Integral, Pão de forma, Torradas.</p> <p><b>FRIOS:</b> Presunto, Presunto de Peru, Queijo Mussarela ou prato, Geleias, Manteiga e Margarina, Requeijão Cremoso; <b>BEBIDAS:</b> Sucos naturais (mínimo de três tipos entre: laranja, caju, abacaxi, acerola, maracujá), Café, Achocolatado, iogurte diversos sabores, Água mineral (com e sem gás) em garrafinhas de 250ml ou garrafões de 20L, Leite, Refrigerante 2 tipos, no mínimo (normal e diet).</p>			
9	<p><b><u>BUFFET: COFFE BREAK (POR PESSOA)</u></b></p> <p>SALGADOS de forno: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Croissant de carne, Croissant queijo e presunto, Croissant frango, Empadinhas de carne, Empadinhas de frango, Salgados folheados (carne, misto e frango), Mini pizza, Mini pasteizinhos.</p> <p>Fritos: Risolets de carne, queijo e frango, Coxinha de frango, Pasteizinhos de carne, queijo e frango, Bolinho de queijo, macaxeira, Croquete de queijo e presunto, frango, carne.</p> <p>FRUTAS: Frutas fatiadas (da estação); Outras frutas (uva, maçã vermelha, mamão, abacaxi, etc.), Salada de frutas;</p> <p><b>BOLOS:</b> (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Bolo de chocolate, Bolo de macaxeira, Bolo de milho</p> <p>Outros itens: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Pão de queijo, Petit four (doces e salgados), Croissant (queijo, goiabada e chocolate), Casadinho.</p> <p><b>PÃES ou MINI PÃES:</b> Francês, Integral, Doce, Pão de forma, Torradas;</p>	5.000	R\$:7,00	R\$: 35.000,00

	<p>FRIOS: Presunto, Presunto de Peru, Queijo Mussarela ou prato, Geleias, Manteiga e Margarina, Requeijão Cremoso</p> <p>TORTAS SALGADAS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Carne, Frango, Legumes, Quiche de queijo e presunto</p> <p>BEBIDAS: Sucos naturais (mínimo de três tipos: laranja, caju, abacaxi, acerola, maracujá), Café, Achocolatado, iogurte diversos sabores, Água mineral (com e sem gás) em garrafinhas de 250ml ou garrafões de 20L, de acordo com o solicitado, Leite, Refrigerante 2 tipos, no mínimo (normal e diet)</p>			
10	<p><b><u>BUFFET: ALMOÇO (POR PESSOA)</u></b></p> <p>SALADAS (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Salada primavera (vegetais da estação, crus e cozidos), Salada de legumes (vagem, cenoura cozida, pimentão verde e vermelho, cebola, pepino e couve flor), Salpicão de frango (Filés de frango desfiado, batata palha, mussarela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface, suco de limão).</p> <p>MOLHOS PARA SALADA: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Molho Caesar, Molhoagridoce, Molho tradicional.</p> <p>PRATOS PRINCIPAIS: (03 tipos de carnes a escolher dentre as opções seguintes)</p> <p>Carnes Vermelhas: Filé ao molho madeira, Filé à parmegiana, Carne do Sol com manteiga de garrafa, Strogonoff de carne, Panquecas de carne</p> <p>Carnes Brancas: Panquecas de frango, Peito de frango na chapa, Peito de frango empanado, Torta de frango, Strogonoff de frango.</p> <p>ARROZ (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Arroz branco, Arroz com brócolis, Arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva passas).</p> <p>ACOMPANHAMENTOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Farofa, Purê de batata, Purê de abóbora</p>	5.000	R\$: 17,00	R\$: 85.000,00

	<p><b>MASSA</b> (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Espaguete, Lasanha de queijo, presunto e frango)</p> <p><b>SOBREMESAS</b> (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Mousse de maracujá, Sorvete de frutas da época, Pudim de Leite, Bolo simples, Gelatina (diversos sabores), Salada de frutas.</p> <p><b>BEBIDAS:</b> Sucos naturais (mínimo de três tipos: laranja, caju, abacaxi, acerola, maracujá), Café, Achocolatado, iogurte diversos sabores, Água mineral (com e sem gás) em garrafinhas de 250ml ou garrafões de 20L, de acordo com o solicitado, Leite, Refrigerante 2 tipos, no mínimo (normal e diet).</p>			
	<p><b><u>BUFFET: JANTAR (POR PESSOA)</u></b></p> <p><b>SALADAS</b> (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Salada primavera (vegetais da estação, crus e cozidos), Salada de legumes (vagem, cenoura cozida, pimentão verde e vermelho, cebola, pepino e couve flor), Salpicão de frango (Filés de frango desfiado, batata palha, mussarela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface, suco de limão).</p> <p><b>MOLHOS PARA SALADA:</b> (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Molho Caesar, Molho agridoce, Molho tradicional.</p>			
11	<p><b>PRATOS PRINCIPAIS:</b> (03 tipos de carnes a escolher dentre as opções seguintes)</p> <p>Carnes Vermelhas: Filé ao molho madeira, Filé à parmegiana, Carne do Sol com manteiga de garrafa, Strogonoff de carne, Panquecas de carne</p> <p>Carnes Brancas: Panquecas de frango, Peito de frango na chapa, Peito de frango empanado, Torta de frango, Strogonoff de frango.</p> <p><b>ARROZ</b> (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Arroz branco, Arroz com brócolis, Arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva passas).</p>	5.000	R\$: 17,00	R\$: 85.000,00

	<p>ACOMPANHAMENTOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Farofa, Batata, Purê de batata, Purê de abóbora</p> <p>MASSA (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Espaguete, Lasanha de queijo, presunto e carne (ou frango)</p> <p>SOBREMESAS (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Mousse de maracujá, Sorvete de frutas da época, Pudim de Leite, Bolo simples, Gelatina (diversos sabores), Salada de frutas.</p> <p>BEBIDAS: Sucos naturais (mínimo de três tipos: laranja, caju, abacaxi, acerola, maracujá), Café, Achocolatado, iogurte diversos sabores, Água mineral (com e sem gás) em garrafinhas de 250ml ou garrafões de 20L, de acordo com o solicitado, Leite, Refrigerante 2 tipos, no mínimo (normal e diet).</p>			
12	<p><b>FORNECIMENTO: MESAS, CADEIRAS E TOALHAS (KIT UMA (01) MESA, QUATRO (04) CADEIRAS E UMA (1 TOALHA):</b> Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: copos para refrigerante e água em vidro, xícaras de porcelana para café, pratos de mesa e sobremesa (porcelana), talheres de aço inox, baixelas de inox, guardanapos de papel, mesas e cadeiras decoradas e com toalhas, sobre manchas, cadeiras com capas, todo o pessoal especializado e uniformizado, ou seja, garçom, copeiro e cozinheiro e coordenador. Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. Açúcar e adoçante.</p>	6.000	R\$:10,00	R\$: 60.000,00
<b>Valor Total:</b>			<b>R\$: 1.030.000,00</b>	

*Danielle Pinto da Cruz*

**D. P. DA CRUZ**  
 CNPJ: 29.397.937/0001-24  
 END. BR 422 - KM 1, S/N  
 BAIRRO: SANTA MARIA  
**L CAMETÁ-PA**

# **RESTAURANTE DOIS IRMÃOS**

**A. C. A. WANZELER**

CNPJ. 04.524.196/0001-74 - Insc. Municipal 30.14 - Insc. Estadual 15.264.494-6  
Avenida Coronel Raimundo Leão, 771 – Bairro Centro. CEP. 68.400-000 – Cametá-PA.  
Email: [restaurante2irmaos@hotmail.com](mailto:restaurante2irmaos@hotmail.com), Contato: (91) 99344-6205

## **COTAÇÃO DE PREÇO**

**A PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMETÁ**

REF: OFICIO CIRCULAR Nº 178/2021.

<b>ITEM</b>	<b>Descrição</b>	<b>QUANT.</b>	<b>VALOR UNITÁRIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
1	<b>REFEIÇÃO 1:</b> preparo e fornecimento de refeições prontas para consumo, acondicionada em embalagens descartáveis, tipo marmitex, aluminado, e talheres descartáveis (garfo, faca e colher de sopa). Refeições produzidas em instalações da contratada, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. CARDÁPIO I: carne assada de panela (paulista) 180 gramas, arroz cozido colorido com legumes (tipo 1 parboilizado) 150 gramas, macarrão parafuso ao molho de tomate 120 gramas, feijão com charque e legumes (tipo 1) 100 gramas, salada cozida temperada com azeite de Olívia ou maionese (legumes variados) 60 gramas, farofa de farinha de mandioca fina 40 gramas, SOBREMESA: fruta (banana, laranja, maçã) 01 unidade.	10.000	R\$ 15,00	R\$ 150.000,00
2	<b>REFEIÇÃO 2:</b> preparo e fornecimento de refeições pronto para consumo, acondicionada em embalagens descartáveis, tipo marmitex, aluminado, e talheres descartáveis (garfo, faca e colher de sopa). Refeições produzidas em instalações da contratada, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. CARDÁPIO II: (Bife de carne acebolado 180 gramas, arroz cozido colorido com legumes (tipo 1 parboilizado) 150 gramas, macarrão tipo espaguete ao molho ao alho e óleo 100 gramas, feijão preto temperado com charque e legumes 130 gramas, salada crua (hortaliças e legumes variados) 50 gramas, farofa de farinha de mandioca fina 40 gramas, SOBREMESA: fruta (banana, laranja, maçã) 01 unidade.	10.000	R\$ 15,00	R\$ 150.000,00

# **RESTAURANTE DOIS IRMÃOS**

**A. C. A. WANZELER**

CNPJ. 04.524.196/0001-74 - Insc. Municipal 30.14 - Insc. Estadual 15.264.494-6  
Avenida Coronel Raimundo Leão, 771 – Bairro Centro, CEP. 68.400-000 – Cametá-PA.  
Email: [restaurante2irmaos@hotmail.com](mailto:restaurante2irmaos@hotmail.com), Contato: (91) 99344-6205

	<b>REFEIÇÃO 3:</b> preparo e fornecimento de refeições pronto para consumo, acondicionada em embalagens descartáveis, tipo marmitex, aluminado, e talheres descartáveis (garfo, faca e colher de sopa). Refeições produzidas em instalações da contratada, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. CARDÁPIO III: Filé de peixe empanado (dourada ou pescada amarela) 150 gramas, salada tipo vinagrete ou salada crua (alface, pepino e tomate) 80 gramas, arroz cozido colorido com legumes (tipo1 parboilizado) 150 gramas, feijão com charque e legumes (rajado tipo 1) 150 gramas, macarrão tipo espaguete ao molho ao alho e óleo 100 gramas, farofa de farinha de mandioca fina 40 gramas, SOBREMESA: fruta (banana, laranja, maçã) 01 unidade.				
3		10.000	R\$ 15,00	R\$ 150.000,00	
4	<b>LANCHE – PRONTOS 1:</b> Preparo e fornecimento de lanches prontos para consumo, acondicionados em embalagens apropriadas, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. CARDÁPIO I: suco natural de fruta gelado (03 opções de sabores 200ml), misto quente (pão de forma 02 fatias), queijo tipo mussarela (01 fatia), presunto de peito (01 fatia).	10.000	R\$ 6,00	R\$ 60.000,00	
5	<b>LANCHE – PRONTOS 2:</b> Preparo e fornecimento de lanches prontos para consumo, acondicionados em embalagens apropriadas, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. CARDÁPIO II: suco natural de fruta gelado (03 opções de sabores) 200 ml, bolo simples (fatiado de 150 gramas) 01 unidade.	10.000	R\$ 5,00	R\$ 50.000,00	
6	<b>LANCHE – PRONTOS 3:</b> Preparo e fornecimento de lanches prontos para consumo, acondicionados em embalagens apropriadas, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. CARDÁPIO III: café com leite 150 ml, pão de queijo 150 gramas.	10.000	R\$ 4,00	R\$ 40.000,00	

# **RESTAURANTE DOIS IRMÃOS**

**A. C. A. WANZELER**

CNPJ. 04.524.196/0001-74 - Insc. Municipal 30.14 - Insc. Estadual 15.264.494-6  
Avenida Coronel Raimundo Leão, 771 – Bairro Centro, CEP. 68.400-000 – Cametá-PA.  
Email: [restaurante2irmaos@hotmail.com](mailto:restaurante2irmaos@hotmail.com), Contato: (91) 99344-6205

7	<p><b>LANCHE – PRONTOS</b> 4: Preparo e fornecimento de lanches prontos para consumo, acondicionados em embalagens apropriadas, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante.</p> <p><b>CARDÁPIO IV:</b> mingau de arroz com açaí ou mingau de milho branco 300 ml.</p>	10.000	R\$ 3,00	R\$ 30.000,00
8	<p><b>BUFFET: CAFÉ DA MANHÃ (POR PESSOA)</b></p> <p><b>FRUTAS:</b> Frutas fatiadas (da estação) e regionais; Outras frutas (uva, maçã vermelha, mamão, caju, abacaxi etc.);</p> <p>- Salada de frutas;</p> <p><b>BOLOS:</b> (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Bolo de chocolate, Bolo de macaxeira;</p> <p>Outros itens: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Pão de queijo, Biscoito de queijo, Petit four (doces e salgados), Croissant (queijo, goiabada e chocolate).</p> <p><b>PÃES ou MINI PÃES:</b> Francês, Integral, Pão de forma, Torradas.</p> <p><b>FRIOS:</b> Presunto, Presunto de Peru, Queijo Mussarela ou prato, Geleias, Manteiga e Margarina, Requeijão Cremoso;</p> <p><b>BEBIDAS:</b> Sucos naturais (mínimo de três tipos entre: laranja, caju, abacaxi, acerola, maracujá), Café, Achocolatado, Iogurte diversos sabores, Água mineral (com e sem gás) em garrafinhas de 250ml ou garrafões de 20L, Leite, Refrigerante 2 tipos, no mínimo (normal e diet).</p>	5.000	R\$ 5,00	R\$ 25.000,00
9	<p><b>BUFFET: COFFEE BREAK (POR PESSOA)</b></p> <p><b>SALGADOS de forno:</b> (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Croissant de carne, Croissant queijo e presunto, Croissant frango, Empadinhas de carne, Empadinhas de frango, Salgados folheados (carne, misto e frango), Mini pizza, Mini pasteizinhos.</p> <p><b>Fritos:</b> Risoles de carne, queijo e frango, Coxinha de frango, Pasteizinhos de carne, queijo e frango, Bolinho de queijo, macaxeira, Croquete de queijo e presunto, frango, carne.</p> <p><b>FRUTAS:</b> Frutas fatiadas (da estação); Outras frutas (uva, maçã vermelha, mamão, abacaxi, etc.), Salada de frutas;</p> <p><b>BOLOS:</b> (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Bolo de chocolate, Bolo de macaxeira, Bolo de milho</p> <p>Outros itens: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Pão de queijo, Petit four (doces e salgados), Croissant (queijo, goiabada e chocolate), Casadinho.</p> <p><b>PÃES ou MINI PAES:</b> Francês, Integral, Doce, Pão de forma, Torradas;</p> <p><b>FRIOS:</b> Presunto, Presunto de Peru, Queijo Mussarela ou prato, Geleias, Manteiga e Margarina, Requeijão</p>	5.000	R\$ 7,00	R\$ 35.000,00

# RESTAURANTE DOIS IRMÃOS

A. C. A. WANZELER

CNPJ. 04.524.196/0001-74 - Insc. Municipal 30.14 - Insc. Estadual 15.264.494-6  
Avenida Coronel Raimundo Leão, 771 -- Bairro Centro, CEP. 68.400-000 – Cametá-PA.  
Email: [restaurante2irmaos@hotmail.com](mailto:restaurante2irmaos@hotmail.com), Contato: (91) 99344-6205

	<p>Cremoso</p> <p>TORTAS SALGADAS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Carne, Frango, Legumes, Quiche de queijo e presunto</p> <p>BEBIDAS: Sucos naturais (mínimo de três tipos: laranja, caju, abacaxi, acerola, maracujá), Café, Achocolatado, Iogurte diversos sabores, Água mineral (com e sem gás) em garrafinhas de 250ml ou garrafões de 20L, de acordo com o solicitado, Leite, Refrigerante 2 tipos, no mínimo (normal e diet)</p>			
10	<p><b>BUFFET: ALMOÇO (POR PESSOA)</b></p> <p>SALADAS (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Salada primavera (vegetais da estação, crus e cozidos). Salada de legumes (vagem, cenoura cozida, pimentão verde e vermelho, cebola, pepino e couve flor). Salpicão de frango (Filés de frango desfiado, batata palha, mussarela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface, suco de limão).</p> <p>MOLHOS PARA SALADA: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Molho Caesar, Molho agridoce, Molho tradicional.</p> <p>PRATOS PRINCIPAIS: (03 tipos de carnes a escolher dentre as opções seguintes)</p> <p>Carnes Vermelhas: Filé ao molho madeira, Filé à parmegiana, Carne do Sol com manteiga de garrafa, Strogonoff de carne, Panquecas de carne</p> <p>Carnes Brancas: Panquecas de frango, Peito de frango na chapa, Peito de frango empanado, Torta de frango, Strogonoff de frango.</p> <p>ARROZ (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Arroz branco, Arroz com brócolis, Arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva passas).</p> <p>ACOMPANHAMENTOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Farofa, Purê de batata, Purê de abóbora</p> <p>MASSA (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Espaguete, Lasanha de queijo, presunto e frango)</p> <p>SOBREMESAS (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Mousse de maracujá, Sorvete de frutas da época. Pudim de Leite, Bolo simples, Gelatina (diversos sabores), Salada de frutas.</p> <p>BEBIDAS: Sucos naturais (mínimo de três tipos: laranja, caju, abacaxi, acerola, maracujá), Café, Achocolatado, Iogurte diversos sabores, Água mineral (com e sem gás) em garrafinhas de 250ml ou garrafões de 20L, de acordo com o solicitado, Leite, Refrigerante 2 tipos, no mínimo (normal e diet).</p>	5.000	R\$ 18,00	R\$ 90.000,00

# RESTAURANTE DOIS IRMÃOS

A. C. A. WANZELER

CNPJ. 04.524.196/0001-74 - Insc. Municipal 30.14 - Insc. Estadual 15.264.494-6  
Avenida Coronel Raimundo Leão, 771 – Bairro Centro, CEP. 68.400-000 – Cametá-PA.  
Email: [restaurante2irmaos@hotmail.com](mailto:restaurante2irmaos@hotmail.com), Contato: (91) 99344-6205

11	<p><b>BUFFET: JANTAR (POR PESSOA)</b></p> <p>SALADAS (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Salada primavera (vegetais da estação, crus e cozidos), Salada de legumes (vagem, cenoura cozida, pimentão verde e vermelho, cebola, pepino e couve flor). Salpicão de frango (Filés de frango desfiado, batata palha, mussarela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface, suco de limão).</p> <p>MOLHOS PARA SALADA: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Molho Caesar, Molho agri doce, Molho tradicional.</p> <p>PRATOS PRINCIPAIS: (03 tipos de carnes a escolher dentre as opções seguintes)</p> <p>Carnes Vermelhas: Filé ao molho madeira, Filé à parmegiana, Carne do Sol com manteiga de garrafa, Strogonoff de carne, Panquecas de carne</p> <p>Carnes Brancas: Panquecas de frango, Peito de frango na chapa, Peito de frango empanado, Torta de frango, Strogonoff de frango.</p> <p>ARROZ (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Arroz branco, Arroz com brócolis, Arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva passas).</p> <p>ACOMPANHAMENTOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Farofa, Batata, Purê de batata, Purê de abóbora</p> <p>MASSA (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Espaguete, Lasanha de queijo, presunto e carne (ou frango)</p> <p>SOBREMESAS (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Mousse de maracujá, Sorvete de frutas da época, Pudim de Leite, Bolo simples, Gelatina (diversos sabores), Salada de frutas.</p> <p>BEBIDAS: Sucos naturais (mínimo de três tipos: laranja, caju, abacaxi, acerola, maracujá), Café, Achocolatado, logurte diversos sabores, Água mineral (com e sem gás) em garrafinhas de 250ml ou garrafões de 20L, de acordo com o solicitado, Leite, Refrigerante 2 tipos, no mínimo (normal e diet).</p>	5.000	R\$ 18,00	R\$ 90.000,00
12	<p><b>FORNECECIMENTO: MESAS, CADEIRAS E TOALHAS (KIT UMA (01) MESA, QUATRO (04) CADEIRAS E UMA (01) TOALHA):</b> Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: copos para refrigerante e água em vidro, xícaras de porcelana para café, pratos de mesa e sobremesa (porcelana), talheres de aço inox, baixelas de inox, guardanapos de papel, mesas e cadeiras decoradas e com toalhas, sobre manchas, cadeiras com capas, todo o pessoal especializado e uniformizado, ou seja, garçom, copeiro e cozinheiro e coordenador. Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. Açúcar e adoçante.</p>	6.000	R\$ 10,00	R\$ 60.000,00
TOTAL GERAL				R\$ 930.000,00

## **RESTAURANTE DOIS IRMÃOS**

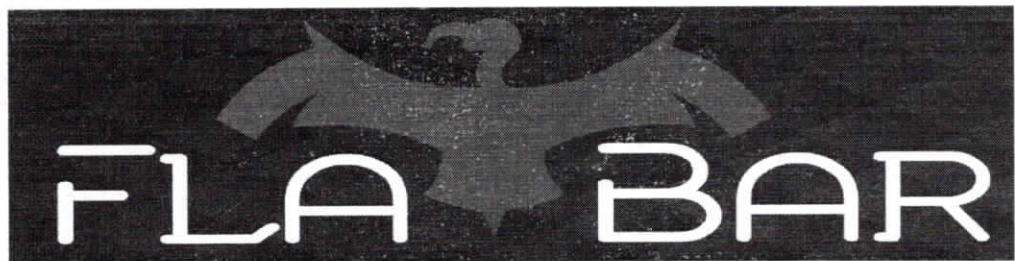
**A. C. A. WANZELER**

CNPJ. 04.524.196/0001-74 - Insc. Municipal 30.14 - Insc. Estadual 15.264.494-6  
Avenida Coronel Raimundo Leão, 771 – Bairro Centro, CEP. 68.400-000 – Cametá-PA.  
Email: [restaurante2irmaos@hotmail.com](mailto:restaurante2irmaos@hotmail.com), Contato: (91) 99344-6205

- A cotação de preço é de R\$ 930.000,00 (Novecentos e Trinta mil reais).
- Validade da Proposta: 90 dias.

Cametá/PA, 09 de agosto de 2021.

ANA DO CARMO                          Assinado de forma digital por  
AFONSO                                    ANA DO CARMO AFONSO  
WANZELER:2227502                        WANZELER:22275029249  
9249                                      Dados: 2021.08.09 10:25:21  
    -03'00'  
-----  
ANA DO CARMO AFONSO WANZELER  
CPF: 222.750.292-49  
EMPRESÁRIA



CNPJ: 41.481.817/0001-06 INSC. ESTADUAL: 15804519539.

Cidade de Cametá-PA.

### COTAÇÃO DE PREÇO

A PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMETÁ

REF: OFÍCIO CIRCULAR Nº 176/2021

Item	Descrição	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
01	<b>Refeição 1:</b> preparo e fornecimento de refeições prontas para consumo, acondicionada em embalagens descartáveis, tipo marmitex, aluminado, e talheres descartáveis (garfo, faca e colher de sopa). Refeições produzidas em instalações da contratada, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. <b>Cardápio I:</b> carne assada de panela (paulista) 180 gramas, arroz cozido colorido com legumes (tipo 1 parboilizado) 150 gramas, macarrão parafuso ao molho de tomate 120 gramas, feijão com charque e legumes (tipo 1) 100 gramas, salada cozida temperada com azeite de Olívia ou maionese (legumes variados) 60 gramas, farofa de farinha de mandioca fina 40 gramas, <b>Sobremesa:</b> fruta (banana, laranja, maçã) 01 unidade.	10.000	R\$:20,00	R\$: 200.000,00
02	<b>Refeição 2:</b> preparo e fornecimento de refeições pronto para consumo, acondicionada em embalagens descartáveis, tipo marmitex, aluminado, e talheres	10.000	R\$:20,00	R\$: 200.000,00

*Floriana Silveira Senna*

	descartáveis (garfo, faca e colher de sopa). Refeições produzidas em instalações da contratada, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. <b>Cardápio II:</b> (Bife de carne acebolado 180 gramas, arroz cozido colorido com legumes (tipo1 parboilizado) 150 gramas, macarrão tipo espaguete ao molho ao alho e óleo 100 gramas, feijão preto temperado com charque e legumes 130 gramas, salada crua (hortaliças e legumes variados) 50 gramas, farofa de farinha de mandioca fina 40 gramas, <b>Sobremesa:</b> fruta (banana, laranja, maçã) 01 unidade.			
03	<b>Refeição 3:</b> preparo e fornecimento de refeições pronto para consumo, acondicionada em embalagens descartáveis, tipo marmitex, aluminado, e talheres descartáveis (garfo, faca e colher de sopa). Refeições produzidas em instalações da contratada, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. <b>Cardápio III:</b> Filé de peixe empanado (dourada ou pescada amarela) 150 gramas, salada tipo vinagrete ou salada crua (alface, pepino e tomate) 80 gramas, arroz cozido colorido com legumes (tipo1 parboilizado) 150 gramas, feijão com charque e legumes (rajado tipo 1) 150 gramas, macarrão tipo espaguete ao molho ao alho e óleo 100 gramas, farofa de farinha de mandioca fina 40 gramas, <b>Sobremesa:</b> fruta (banana, laranja, maçã) 01 unidade.	10.000	R\$: 20,00	R\$: 200.000,00
04	<b>Lanche – Pronto 1:</b> Preparo e fornecimento de lanches prontos para consumo, acondicionados em embalagens	10.000	R\$: 8,00	R\$: 80.000,00

Gleniriane Silva de Souza

	apropriadas, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. <b>Cardápio I:</b> suco natural de fruta gelado (03 opções de sabores 200ml), misto quente (pão de forma 02 fatias), queijo tipo mussarela (01 fatia), presunto de peito (01 fatia).			
05	<b>Lanche – Pronto 2:</b> Preparo e fornecimento de lanches prontos para consumo, acondicionados em embalagens apropriadas, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. <b>Cardápio II:</b> suco natural de fruta gelado (03 opções de sabores) 200 ml, bolo simples (fatia de 150 gramas) 01 unidade.	10.000	R\$: 6,00	R\$: 60.000,00
06	<b>Lanche – Pronto 3:</b> Preparo e fornecimento de lanches prontos para consumo, acondicionados em embalagens apropriadas, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. <b>Cardápio III:</b> café com leite 150 ml, pão de queijo 150 gramas.	10.000	R\$: 5,00	R\$: 50.000,00
07	<b>Lanche – Pronto 4:</b> Preparo e fornecimento de lanches prontos para consumo, acondicionados em embalagens apropriadas, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. <b>Cardápio IV:</b> mingau de arroz com açaí ou mingau de milho branco 300 ml.	10.000	R\$: 4,00	R\$: 40.000,00

Feliciano Silveira Souza

	<b>Buffet: Café da manhã (por pessoa)</b> Frutas: Frutas fatiadas (da estação) e regionais; Outras frutas (uva, maçã vermelha, mamão, caju, abacaxi etc.); - Salada de frutas; Bolos: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Bolo de chocolate, Bolo de macaxeira; Outros itens: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Pão de queijo, Biscoito de queijo, Petit four (doces e salgados), Croissant (queijo, goiabada e chocolate). PÃES ou MINI PÃES: Francês, Integral, Pão de forma, Torradas. FRIOS: Presunto, Presunto de Peru, Queijo Mussarela ou prato, Geleias, Manteiga e Margarina, Requeijão Cremoso; BEBIDAS: Sucos naturais (mínimo de três tipos entre: laranja, caju, abacaxi, acerola, maracujá), Café, Achocolatado, Iogurte diversos sabores, Água mineral (com e sem gás) em garrafinhas de 250ml ou garrafões de 20L, Leite, Refrigerante 2 tipos, no mínimo (normal e diet).	5.000	R\$: 6,00	R\$: 30.000,00
9	<b>Buffet: Coffe Breack (por pessoa)</b> Salgados de forno: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Croissant de carne, Croissant queijo e presunto, Croissant frango, Empadinhas de carne, Empadinhas de frango, Salgados folheados (carne, misto e frango), Mini pizza, Mini pasteizinhos. Fritos: Risoles de carne, queijo e frango, Coxinha de frango, Pasteizinhos de carne, queijo e frango, Bolinho de queijo, macaxeira, Croquete de queijo e presunto, frango, carne. FRUTAS: Frutas fatiadas (da estação); Outras frutas (uva, maçã vermelha, mamão, abacaxi, etc.), Salada de frutas; BOLOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Bolo de chocolate, Bolo de macaxeira, Bolo de milho Outros itens: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Pão de queijo, Petit four (doces e salgados), Croissant (queijo, goiabada e chocolate), Casadinho. PÃES ou MINI PÃES: Francês, Integral, Doce,	5.000	R\$: 8,00	R\$: 40.000,00

*Flavimma Silva de Souza*

	Pão de forma, Torradas; Frios: Presunto, Presunto de Peru, Queijo Mussarela ou prato, Geleias, Manteiga e Margarina, Requeijão Cremoso Tortas salgadas: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Carne, Frango, Legumes, Quiche de queijo e presunto Bebidas: Sucos naturais (mínimo de três tipos: laranja, caju, abacaxi, acerola, maracujá), Café, Achocolatado, Iogurte diversos sabores, Água mineral (com e sem gás) em garrafinhas de 250ml ou garrafões de 20L, de acordo com o solicitado, Leite, Refrigerante 2 tipos, no mínimo (normal e diet)			
10	<b>Buffet: Almoço (por pessoa)</b> Saladas (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Salada primavera (vegetais da estação, crus e cozidos), Salada de legumes (vagem, cenoura cozida, pimentão verde e vermelho, cebola, pepino e couve flor), Salpicão de frango (Filés de frango desfiado, batata palha, mussarela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface, suco de limão). Molhos para salada: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Molho Caesar, Molho agrioce, Molho tradicional. PRATOS PRINCIPAIS: (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, Strogonoff de carne, Panquecas de carne Carnes Brancas: Panquecas de frango, Peito de frango na chapa, Peito de frango empanado, Torta de frango, Strogonoff de frango. Arroz (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Arroz branco, Arroz com brócolis, Arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva passas). Acompanhamentos: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Farofa, Purê de batata, Purê de abóbora Massa (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Espaguete, Lasanha de queijo,	5.000	R\$: 20,00	R\$: 100.000,00

Flewiana Sibra de Serra

	<p>presunto e frango)</p> <p>Sobremesas (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Mousse de maracujá, Sorvete de frutas da época, Pudim de Leite, Bolo simples, Gelatina (diversos sabores), Salada de frutas.</p> <p>Bebidas: Sucos naturais (mínimo de três tipos: laranja, caju, abacaxi, acerola, maracujá), Café, Achocolatado, iogurte diversos sabores, Água mineral (com e sem gás) em garrafinhas de 250ml ou garrafões de 20L, de acordo com o solicitado, Leite, Refrigerante 2 tipos, no mínimo (normal e diet).</p>			
11	<p><b>Buffet jantar: jantar (por pessoa)</b></p> <p>Saladas (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Salada primavera (vegetais da estação, crus e cozidos), Salada de legumes (vagem, cenoura cozida, pimentão verde e vermelho, cebola, pepino e couve flor), Salpicão de frango (Filés de frango desfiado, batata palha, mussarela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface, suco de limão).</p> <p>Molhos para salada: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Molho Caesar, Molho agridoce, Molho tradicional.</p> <p>Pratos principais: (03 tipos de carnes a escolher dentre as opções seguintes)</p> <p>Carnes Vermelhas: Filé ao molho madeira, Filé à parmegiana, Carne do Sol com manteiga de garrafa, Strogonoff de carne, Panquecas de carne</p> <p>Carnes Brancas: Panquecas de frango, Peito de frango na chapa, Peito de frango empanado, Torta de frango, Strogonoff de frango.</p> <p>Arroz (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Arroz branco, Arroz com brócolis, Arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva passas).</p> <p>Acompanhamentos: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Farofa, Batata, Purê de batata, Purê de abóbora</p> <p>Massa (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Espaguete, Lasanha de queijo, presunto e carne (ou frango)</p>	5.000	R\$: 20,00	R\$: 100.000,00

*Fagneriana Silveira de Souza*

	Sobremesas (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Mousse de maracujá, Sorvete de frutas da época, Pudim de Leite, Bolo simples, Gelatina (diversos sabores), Salada de frutas. Bebidas: Sucos naturais (mínimo de três tipos: laranja, caju, abacaxi, acerola, maracujá), Café, Achocolatado, iogurte diversos sabores, Água mineral (com e sem gás) em garrafinhas de 250ml ou garrafões de 20L, de acordo com o solicitado, Leite, Refrigerante 2 tipos, no mínimo (normal e diet).			
12	<b>Fornecimento: Mesas, Cadeiras e toalhas(kit uma (01) mesa, quatro (04) cadeiras e uma (1 toalha):</b> Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: copos para refrigerante e água em vidro, xícaras de porcelana para café, pratos de mesa e sobremesa (porcelana), talheres de aço inox, baixelas de inox, guardanapos de papel, mesas e cadeiras decoradas e com toalhas, cobre manchas, cadeiras com capas, todo o pessoal especializado e uniformizado, ou seja, garçom, copeiro e cozinheiro e coordenador. Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. Açúcar e adoçante.	6.000	R\$: 12,00	R\$: 72.000,00
<b>Valor total:</b>				<b>1.172.000,00</b>

*Flenioma Sílvia de Souza*