



À  
COMISSÃO DE LICITAÇÃO  
Quixeramobim-CE

REF.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 12/2017

Data e Hora de Abertura: 04/12/2017 às 09h:00min.

Razão Social: ENCANTUS EVENTOS E BUFE EIRELI-ME.

CNPJ: 19.650.907/0001-24

Inscrição Municipal: 30743

Endereço: RUA: AUGUSTO CESAR DA SILVA, 27 SALA 01 CEP: 63.800-000

Fone: (88) – 9615-0096

E-mail: danielleap\_vasconcelos@hotmail.com

Banco: BRASIL Agência N.º: 0536-3 Conta Corrente n.º: 38224-8

2 – ORÇAMENTO DETALHADO

| LOTE 1 | DESCRIÇÃO DO ITEM  | UNID   | QUANT | VR. UNIT  | VR. TOTAL    |
|--------|--|--------|-------|-----------|--------------|
| 1.1    | <p><b>CAFÉ DA MANHÃ</b><br/><b>FRUTAS:</b> Frutas fatiadas (da estação); Outras frutas (uva, maçã verde, maçã vermelha, mamão, caju, graviola, manga, goiaba, abacaxi, melão, etc.); Salada de frutas;<br/><b>BOLOS:</b> (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Bolo de chocolate; Bolo de Cenoura; Bolo de macaxeira; Bolo de Rolo; Bolo de milho.<br/><b>Outros itens:</b> (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Pão de queijo; Biscoito de queijo; Croissant (queijo, goiabada e chocolate); Rosquinhas;<br/><b>PÃES ou MINI PÃES:</b> Francês; Integral; Pão de forma; Torradas<br/><b>FRIOS:</b> Patês; Presunto de Perú; Queijo Mussarela ou Prato; Manteiga e Margarina; Requeijão Cremoso<br/><b>TORTAS SALGADAS:</b> (02 tipo a escolher dentre as opções seguintes); Carne; Legumes; Quiche de frango; Quiche de queijo e presunto.<br/><b>TORTAS DOCES:</b> (01 tipo a escolher dentre as opções seguintes); Torta de Limão; Torna de banana; Torta de chocolate; Bolo simples<br/><b>COMIDA REGIONAL:</b> Mungunzá; Cuscuz paulista ou simples; Macaxeira ou inhame</p> | pessoa | 300   | R\$ 17,00 | R\$ 5.100,00 |

**Danielle Pessoa**

88 9615-0096

danielleap\_vasconcelos@hotmail.com





sfurada e acebolada;

Ovos mexidos e queijo coalho; Salsicha ao molho de tomate; Escondidinho de carne do sol

**BEBIDAS:** Sucos naturais (mínimo de três tipos: laranja, caju, abacaxi, manga, acerola, cajá, maracujá); Café; Achocolatado; Iogurte diversos sabores; Água mineral (com e sem gás) - em garrafinhas de 500ml ou garrafões de 20L (junto com geláguia), de acordo com o solicitado; Leite; Refrigerante 2 tipos (normal e diet).

**MESAS, CADEIRAS E TOALHAS:** 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 louça ou vidro; guardanapos de tecido, 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.

**COFFEE BREAK**

**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; Quiche de frango; Quiche de queijo e presunto; Salgados folheados (carne, misto e frango); Mini pizza.

**SALGADOS Fritos:** Risoles de carne, queijo e frango; Coxinha de frango; Bolinho de queijo, bacalhau, macaxeira; Croquete de queijo e presunto, frango, carne.

**FRUTAS:** Frutas fatiadas (da estação);

1.2

pessoa

500

R\$ 19,00

R\$ 9.500,00

**Danielle Pessoa**

88 9615-0096

danielleap\_vasconcelos@hotmail.com





maçã verde, maçã  
raviola, manga,  
goiaba, abacaxi, melão, etc. ); Salada de  
frutas;

**BOLOS:** (02 tipos a escolher dentre as  
opções seguintes); Bolo de chocolate; Bolo  
de Cenoura; Bolo de macaxeira; Bolo de  
Rolo; Bolo de milho

**OUTROS ITENS:** (04 tipos a escolher dentre  
as opções seguintes); Pão de queijo;  
Croissant ( frango, queijo, goiabada e  
chocolate); Casadinho; Rosquinhas.

**PÃES ou MINI PÃES:** Francês; Integral;  
Doce; Pão de forma; Torradas.

**FRIOS:** Presunto; Presunto de Perú; Queijo  
Mussarela ou prato; Manteiga e  
Margarina; Requeijão Cremoso.

**TORTAS SALGADAS:** (02 tipo a escolher  
dentre as opções seguintes); Carne;  
Frango; Legumes; Quiche de queijo e  
presunto

**TORTAS DOCES:** (01 tipo a escolher dentre  
as opções seguintes); Torta de Limão;  
Torta de banana; Torta de Sonho de Valsa;  
Bolo simples

**BEBIDAS:** Sucos naturais (mínimo de três  
tipos: laranja, caju, abacaxi, manga,  
acerola, cajá, maracujá); Café;  
Achocolatado; Iogurte diversos sabores;  
Água mineral (com e sem gás) - em  
garrafinhas de 500ml ou garrafões de 20L  
(junto com geláguia), de acordo com o  
solicitado; Leite; Refrigerante 2 tipos, no  
mínimo (normal e diet).

**MESAS, CADEIRAS E TOALHAS:** Deverão  
estar incluídos neste item todos os  
materiais necessários, tais como: copos  
para refrigerante e água em vidro, xícaras  
de porcelana para café e chá, pratos de  
mesa e sobremesa (porcelana branca fina),  
talheres de aço inox, baixelas de louça ou  
vidro; guardanapos de tecido, 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:



Handwritten marks in blue ink, including a vertical line, a circle with a cross, and a signature.

**Danielle Pessoa**

88 9615-0096

danielleap\_vasconcelos@hotmail.com





pratos grandes e  
guardanapos. Açúcar  
e adoçante.



**TOTAL DO LOTE I**

14.600,00

**QUARTOZE MIL E SEICENTOS REAIS**

| LOTE 2 | DESCRIÇÃO DO ITEM   | UNID           | QUANT | VR. UNIT  | VR. TOTAL |
|--------|---|----------------|-------|-----------|-----------|
| 2.1    | <p><b>REFEIÇÃO</b></p> <p><b>SALADAS</b> (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes); Salada primavera (vegetais da estação, crus e cozidos); Salada Ceasar; Salada de legumes (vagem, cenoura cozida, pimentão verde e vermelho, cebola, pepino, 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 ).</p> <p><b>MOLHOS PARA SALADA</b> (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes); Molho Ceasar; Molho agridoce; Molho tradicional;</p> <p><b>PRATOS PRINCIPAIS</b> (03 tipos de carnes a escolher dentre as opções seguintes)</p> <p><b>CARNES VERMELHAS:</b> Filé ao molho madeira; Filé à parmegiana; Carne do Sol com manteiga de garrafa; Strognhoff de carne; Panquecas de carne</p> <p><b>CARNES BRANCAS:</b> 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> <p><b>ACOMPANHAMENTOS:</b> (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes); Farofa - Batata a souté; Purê de batata; Purê de abóbora.</p> <p><b>MASSA:</b> (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes); Espaguete; Penne; Fetucchini; Lasanha de queijo, presunto e carne ( ou frango ) .</p> <p><b>MOLHO:</b> (escolher 2 tipos para acompanhar as massas) Sugo; Bolonhesa; Carbonara; Branco.</p> | <p>peessoa</p> | 600   | R\$ 32,00 | 19.200,00 |

**Danielle Pessoa**

88 9615-0096

danielleap\_vasconcelos@hotmail.com





... a escolher dentre  
...ousse de chocolate  
ou maracuja, torta somno de valsa; Sorvete  
de frutas da época; Pudim de Leite; Bolo de  
Rolo; Bolo simples; Gelatina (diversos  
sabores); Salada de frutas

**BEBIDAS:** Refrigerantes 2 tipos, no mínimo  
(normal e diet); Sucos naturais (mínimo de  
três tipos: laranja, caju, abacaxi, manga,  
acerola, cajá, maracujá); Água mineral  
(com e sem gás) - em garrafinhas de 500ml  
ou garrafões de 20L (junto com gelágu),  
de acordo com o solicitado; Café.

**MESAS, CADEIRAS E TOALHAS:** Deverão  
estar incluídos neste item todos os  
materiais necessários, tais como: copos  
para refrigerante e água em vidro, xícaras  
de porcelana para café e chá, pratos de  
mesa e sobremesa (porcelana) talheres de  
aço inox, baixelas de porcelana; suplat,  
guardanapos de tecido, 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.

**TOTAL DO LOTE II**

**19.200,00**

**DEZENOVE MIL E DUZENTOS REAIS**

Valor Global da Proposta: R\$ 33.800,00 (trinta e três mil e oitocentos reais)

Prazo de entrega dos bens: Conforme o Edital.

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias.

Quixeramobim, 04 de Dezembro 2017.

  
\_\_\_\_\_  
**THIAGO CESAR VASCONCELOS DA SILVA**  
**SÓCIO ADMINISTRADOR**

**Danielle Pessoa**

88 9615-0096

danielleap\_vasconcelos@hotmail.com





À  
COMISSÃO DE LICITAÇÃO  
Quixeramobim-Ce

REF.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 12/2017

Data e Hora de Abertura: 04/12/2017 às 09h:00min.

Razão Social: ENCANTUS EVENTOS E BUFE EIRELI-ME.

CNPJ: 19.650.907/0001-24

Inscrição Municipal: 30743

Endereço: RUA: AUGUSTO CESAR DA SILVA, 27 SALA 01 CEP: 63.800-000

Fone: (88) – 9615-0096

E-mail: danielleap\_vasconcelos@hotmail.com

Banco: BRASIL Agência N.º: 0536-3 Conta Corrente n.º: 38224-8

2 – ORÇAMENTO DETALHADO - ADEQUADA

| LOTE 1 | DESCRIÇÃO DO ITEM  | UNID   | QUANT | VR. UNIT  | VR. TOTAL    |
|--------|--|--------|-------|-----------|--------------|
| 1.1    | <p><b>CAFÉ DA MANHÃ</b><br/><b>FRUTAS:</b> Frutas fatiadas (da estação); Outras frutas (uva, maçã verde, maçã vermelha, mamão, caju, graviola, manga, goiaba, abacaxi, melão, etc.); Salada de frutas;<br/><b>BOLOS:</b> (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Bolo de chocolate; Bolo de Cenoura; Bolo de macaxeira; Bolo de Rolo; Bolo de milho.<br/><b>Outros itens:</b> (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Pão de queijo; Biscoito de queijo; Croissant (queijo, goiabada e chocolate); Rosquinhas;<br/><b>PÃES ou MINI PÃES:</b> Francês; Integral; Pão de forma; Torradas<br/><b>FRIOS:</b> Patês; Presunto de Perú; Queijo Mussarela ou Prato; Manteiga e Margarina; Requeijão Cremoso<br/><b>TORTAS SALGADAS:</b> (02 tipo a escolher dentre as opções seguintes); Carne; Legumes; Quiche de frango; Quiche de queijo e presunto.<br/><b>TORTAS DOCES:</b> (01 tipo a escolher dentre as opções seguintes); Torta de Limão; Torna de banana; Torta de chocolate; Bolo simples<br/><b>COMIDA REGIONAL:</b> Mungunzá; Cuscuz paulista ou simples; Macaxeira ou inhame</p> | pessoa | 300   | R\$ 16,00 | R\$ 4.800,00 |

**Danielle Pessoa**

88 9615-0096

danielleap\_vasconcelos@hotmail.com





sfurada e acebolada;

Ovos mexidos e queijo coalho; Salsicha ao molho de tomate; Escondidinho de carne do sol

**BEBIDAS:** Sucos naturais (mínimo de três tipos: laranja, caju, abacaxi, manga, acerola, cajá, maracujá); Café; Acolatado; Iogurte diversos sabores; Água mineral (com e sem gás) - em garrafinhas de 500ml ou garrafões de 20L (junto com geláua), de acordo com o solicitado; Leite; Refrigerante 2 tipos (normal e diet).

**MESAS, CADEIRAS E TOALHAS:** 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 louça ou vidro; guardanapos de tecido, 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.

**COFFEE BREAK**

**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; Quiche de frango; Quiche de queijo e presunto; Salgados folheados (carne, misto e frango); Mini pizza.

**SALGADOS Fritos:** Risoles de carne, queijo e frango; Coxinha de frango; Bolinho de queijo, bacalhau, macaxeira; Croquete de queijo e presunto, frango, carne.

**FRUTAS:** Frutas fatiadas (da estação);

1.2

pessoa

500

R\$ 19,00

R\$ 9.500,00

**Danielle Pessoa**

88 9615-0096

danielleap\_vasconcelos@hotmail.com





maçã verde, maçã  
raviola, manga,  
goiaba, abacaxi, melão, etc. ); Salada de  
frutas;  
**BOLOS:** (02 tipos a escolher dentre as  
opções seguintes); Bolo de chocolate; Bolo  
de Cenoura; Bolo de macaxeira; Bolo de  
Rolo; Bolo de milho  
**OUTROS ITENS:** (04 tipos a escolher dentre  
as opções seguintes); Pão de queijo;  
Croissant ( frango, queijo, goiabada e  
chocolate); Casadinho; Rosquinhas.  
**PÃES ou MINI PÃES:** Francês; Integral;  
Doce; Pão de forma; Torradas.  
**FRIOS:** Presunto; Presunto de Perú; Queijo  
Mussarela ou prato; Manteiga e  
Margarina; Requeijão Cremoso.  
**TORTAS SALGADAS:** (02 tipo a escolher  
dentre as opções seguintes); Carne;  
Frango; Legumes; Quiche de queijo e  
presunto  
**TORTAS DOCES:** (01 tipo a escolher dentre  
as opções seguintes); Torta de Limão;  
Torta de banana; Torta de Sonho de Valsa;  
Bolo simples  
**BEBIDAS:** Sucos naturais (mínimo de três  
tipos: laranja, caju, abacaxi, manga,  
acerola, cajá, maracujá); Café;  
Achocolatado; Iogurte diversos sabores;  
Água mineral (com e sem gás) - em  
garrafinhas de 500ml ou garrafões de 20L  
(junto com gelágu), de acordo com o  
solicitado; Leite; Refrigerante 2 tipos, no  
mínimo (normal e diet).  
**MESAS, CADEIRAS E TOALHAS:** Deverão  
estar incluídos neste item todos os  
materiais necessários, tais como: copos  
para refrigerante e água em vidro, xícaras  
de porcelana para café e chá, pratos de  
mesa e sobremesa (porcelana branca fina),  
talheres de aço inox, baixelas de louça ou  
vidro; guardanapos de tecido, 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:



**Danielle Pessoa**

88 9615-0096  
danielleap\_vasconcelos@hotmail.com





pratos grandes e  
guardanapos. Açúcar  
e adoçante.



**TOTAL DO LOTE I**

**14.300,00**

**QUARTOZE MIL E TREZENTOS REAIS**

| LOTE 2 | DESCRIÇÃO DO ITEM   | UNID           | QUANT | VR. UNIT  | VR. TOTAL |
|--------|---|----------------|-------|-----------|-----------|
| 2.1    | <p><b>REFEIÇÃO</b></p> <p><b>SALADAS</b> (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes); Salada primavera (vegetais da estação, crus e cozidos); Salada Ceasar; Salada de legumes (vagem, cenoura cozida, pimentão verde e vermelho, cebola, pepino, 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 ).</p> <p><b>MOLHOS PARA SALADA</b> (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes); Molho Ceasar; Molho agridoce; Molho tradicional;</p> <p><b>PRATOS PRINCIPAIS</b> (03 tipos de carnes a escolher dentre as opções seguintes)</p> <p><b>CARNES VERMELHAS:</b> Filé ao molho madeira; Filé à parmegiana; Carne do Sol com manteiga de garrafa; Strognhoff de carne; Panquecas de carne</p> <p><b>CARNES BRANCAS:</b> 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> <p><b>ACOMPANHAMENTOS:</b> (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes); Farofa - Batata a souté; Purê de batata; Purê de abóbora.</p> <p><b>MASSA:</b> (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes); Espaguete; Penne; Fetucchini; Lasanha de queijo, presunto e carne ( ou frango ) .</p> <p><b>MOLHO:</b> (escolher 2 tipos para acompanhar as massas) Sugo; Bolonhesa; Carbonara; Branco.</p> | <p>peessoa</p> | 600   | R\$ 31,00 | 18.600,00 |



**Danielle Pessoa**

88 9615-0096  
danielleap\_vasconcelos@hotmail.com





|   |  |  |  |                  |
|---|--|--|--|------------------|
| <p>s a escolher dentre<br/>ousse de chocolate<br/>ou maracujá, Torta sonho de valsa; Sorvete<br/>de frutas da época; Pudim de Leite; Bolo de<br/>Rolo; Bolo simples; Gelatina (diversos<br/>sabores); Salada de frutas</p> <p><b>BEBIDAS:</b> Refrigerantes 2 tipos, no mínimo<br/>(normal e diet); Sucos naturais (mínimo de<br/>três tipos: laranja, caju, abacaxi, manga,<br/>acerola, cajá, maracujá); Água mineral<br/>(com e sem gás) - em garrafinhas de 500ml<br/>ou garrafões de 20L (junto com gelágu),<br/>de acordo com o solicitado; Café.</p> <p><b>MESAS, CADEIRAS E TOALHAS:</b> Deverão<br/>estar incluídos neste item todos os<br/>materiais necessários, tais como: copos<br/>para refrigerante e água em vidro, xícaras<br/>de porcelana para café e chá, pratos de<br/>mesa e sobremesa (porcelana) talheres de<br/>aço inox, baixelas de porcelana; suplat,<br/>guardanapos de tecido, mesas e cadeiras<br/>decoradas e com toalhas, cobre manchas,<br/>cadeiras com capas, todo o pessoal<br/>especializado e uniformizado, ou seja,<br/>garçom, copeiro e cozinheiro e<br/>coordenador. Material descartável, como:<br/>copos para água e café, pratos grandes e<br/>pequenos, talheres e guardanapos. Açúcar<br/>e adoçante.</p> |  |  |  |                  |
| <b>TOTAL DO LOTE II</b>   |  |  |  | <b>18.600,00</b> |
| <b>DEZOITO MIL E SEISCENTOS REAIS</b>   |  |  |  |                  |

Valor Global da Proposta: R\$ 32.900,00 (trinta e dois mil e novecentos reais)

Prazo de entrega dos bens: Conforme o Edital.

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias.

Quixeramobim, 04 de Dezembro 2017.

  
\_\_\_\_\_  
**THIAGO CESAR VASCONCELOS DA SILVA**  
**SÓCIO ADMINISTRADOR**

**Danielle Pessoa**

88 9615-0096

danielleap\_vasconcelos@hotmail.com