**PROPOSTA DE PREÇO**

| **ITEM** | **QTDE**  **PESSOAS** | **UN.** | **DESCRIÇÃO** | **VALOR UNITÁRIO POR PESSOA** | **VALOR TOTAL** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **01** | 350 | UNID | PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET – MENU DE MASSAS  **CARDÁPIO:**  *ENTRADAS:* SALAMARIAS: - LOMBO CANADENSE; SALAMINHO; PEITO DE PERU DEFUMADO; COPA LOMBO; PRESUNTO DE PARMA SUSPENSO COM FIGO E MEL; ILHA DE FRUTAS DA ESTAÇÃO COM FAVO DE MEL.  QUEIJOS: BRIE FOLHEADO COM CASTANHAS CARAMELIZADAS;  QUEIJO PROVOLONE; QUEIJO GORGONZOLA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS; GRUIERI; PARMESÃO EM LASCAS; MIX DE CASTANHAS.  CANAPES: CANAPE DE SALPICÃO; CANAPE DE CASTANHAS E MEL; CANAPE DE CREME DE DAMASCO.  CONSERVAS: AZEITONAS VERDES; AZEITONAS PRETAS; OVOS DE CODORNA; PIMENTA BIQUINHO; FUTAS SECAS; LAGARTO MARINADO COM ERVAS FINAS; QUIBE CRU REGADO AO AZEITE DE HORTELÃ; TOMATINHO CONFITADO; SALADA EM TAÇAS SUSPENSAS.  PÃES E PATES: AUSTRALIANO; ITALIANO; SOVADO; MINI TORRADINHAS; GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS; GELEIA DE ABACAXI COM PIMENTA; PATE DE PRESUNTO PARMA COM TOMATE SECO; PATE DE FRANGO DEFUMADO.  ILHA DE MASSAS: SPAGUETE AO ALFREDO COM CAMARÕES; CONELONE 3 QUEIJOS AO BECHAMEL; BACALHOADA PORTUGUESA; ESCONDIDINHO DE CARNE SECA; PAPARDELY NA MANTEIGA DE MANJERICÃO.  PRATO PRINCIPAL: FILE MIGNON AO MOLHO SUAVE DE GORGONZOLA; SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJA; FRANGO SUPREMO; RISOTO ALHO PORO; ARROZ COM LAMINAS DE CASTANHAS; ARROZ BANCO; SALADA RICA.  SOBREMESA: PUDIM DE LEITE CONDENSADO; SORVETE DE MORANGO; SORVETE DE CREME; CALDA DE BANANA FLAMBADA E CALDA DE MORANGO E CARAMELO.  MESA DE CAFÉ: CAFÉ CAPUCCINO; SEQUILHOS; CASADINHO DE DOCE DE LEITE E GOIABADA.  BEBIDAS: REFRIGERANTES (COCA, COCA ZERO, GUARANÁ); SUCO (2 SABORES); ÁGUA MINERAL SEM GÁS; ÁGUA MINERAL COM GÁS; GELO.  QUANTIDADE MÍNIMA DE FUNCIONÁROS: GARÇONS NA PROPORÇÃO DE 1 PARA 20; 02 REPOSITORES PARA ILHAS DE COMIDAS; 02 COPEIRA ALÉM COZINHEIRO(A) E MAITRE NA QUANTIDADE NECESSÁRIA PARA DEMANDA.  MATERIAIS A SEREM OFERECIDOS PELO BUFFET: COPOS, TALHERES, PRATOS, RECHAUDS DE PRATlA E COBRE E TODO MATERIAL NECESSÁRIO QUE NÃO ESTEJA SUPRACITADO. DURAÇÃO PREVISTA DO EVENTO: 06 (SEIS) HORAS. |  |  |
| **VALOR TOTAL R$** | | | | |  |

Declaramos que,

1) Nos preços indicados em nossa proposta estão computados todas as despesas de transporte, os tributos, encargos sociais e trabalhistas, e demais custos que os compõem.

2) O prazo de validade de nossa proposta e de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da abertura da licitação.

A proposta deverá ser em folha timbrada ou preenchida neste formulário contendo carimbo do CNPJ da empresa proponente, assinatura e identificação do responsável pela cotação e as respectivas especificações apresentadas, deverão ser encaminhadas a superintendência administrativa através do endereço encontrado no rodapé deste pedido.

Assinatura legível e Identificação

Carimbo CNPJ