



CR DE LIMA OLIVEIRA – 11.025.099/0001-00

Av. Assis Chateaubriand, 750, São Sebastião, Nova Cruz, RN

(84) 9 8775-9834 – mariadasniq@gmail.com

A Prefeitura Municipal de Passa e Fica/RN  
CNPJ: 08.144982/0001-05  
Praça Dr. Luís Amâncio Ramalho, 80, Centro  
Passa e Fica/RN - CEP: 59.218-000

### COTAÇÃO DE PREÇOS

#### OBJETO:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Pão Francês - 50 gramas (Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal).	kg	5.000	11,90	59.500,00
2	Pão seda para cachorro-quente - 40 gramas (Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal), pacote de 400 gramas (10 unidades em média).	Pacote (10 und)	5.850	6,00	35.100,00
3	Mini salgados para festas (pastel, coxinha, bolinha de queijo, empada doce ou salgada, canudos recheados, rizzoli. Com recheios de queijo, carne, frango, presunto ou doce.	Cento	1.500	40,00	60.000,00
4	Bolo confeitado e recheado (Tipo aniversário). Preparado com massa branca ou de chocolate, cobertura de chocolate ou Chantilly, e recheio de: chocolate, beijinho, coco, ameixa, abacaxi ou doce de leite.	Kg	4.000	45,00	180.000,00
5	Coffee break — deverá ser composto do seguinte: chocolate quente (300 ml por pessoa), cappuccino (200 ml por pessoa), café (200 ml por pessoa), chá (200 ml por pessoa), suco de frutas (3 tipos) - (300 ml por pessoa), refrigerante normal e light (2 tipos - sabores) (300 ml por pessoa), salgados - variedade de salgados fritos e assados (croissant tradicional e queijo e presunto), mini coxinha (frango), mini pastel (queijo e presunto, frango e carne), mini pães de queijo, mini salgado folhado (queijo e presunto) peso 20g/por pessoa, bolos (fatia bolo de ovos, bolo de chocolate, bolo de milho e laranja) peso 60g/por pessoa,	Und. Pessoa	4.900	32,00	156.800,00



CR DE LIMA OLIVEIRA – 11.025.099/0001-00

Av. Assis Chateaubriand, 750, São Sebastião, Nova Cruz, RN

(84) 9 8775-9834 – mariadasniq@gmail.com

	mini pão francês 50g/por pessoa, sanduiches (com patê de frango) /por pessoa, e mini doces (croissant - chocolate, doce de leite, goiaba), petit four, mini pão de mel) peso 20g/por pessoa.				
6	<p><b>COFFEE BREACK TIPO I devendo conter:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Café (100 ml por pessoa);</li><li>• Leite Integral (100 ml por pessoa);</li><li>• Chá (100 ml por pessoa);</li><li>• Suco de polpa (01 tipo, 300 ml por pessoa);</li><li>• Refrigerante normal e/ou light de 1º linha (01 tipo, 300 ml por pessoa);</li><li>• Mini salgados variados fritos com recheio de queijo, carne ou frango (05 unidades por pessoa);</li><li>• Croissants tradicional (01 unidade por pessoa);</li><li>• 02 tipos de Bolos com sabor a ser definido (02 fatias por pessoa);</li><li>• Guardanapos de papel (Quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li><li>• Sachê de açúcar (02 unidades por pessoa);</li><li>• Sachê de adoçante (02 unidades por pessoa);</li><li>• Talheres descartáveis do tipo garfo e colher (Quantidade, estimada pelo quantitativo de participantes);</li><li>• Copo descartável para café e chá 100 ml (Quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li><li>• Copo descartável para suco e refrigerante 300 ml (Quantidade estimada pelo quantitativo de participantes).</li></ul> <p><b>Para eventos com a participação de 20 a 250 pessoas.</b></p>	Evento	40	5.000,00	200.000,00
7	<p><b>COFFEE BREACK TIPO II devendo conter:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Café (100 ml por pessoa);</li><li>• Leite Integral (100 ml por pessoa);</li><li>• Chá (100 ml por pessoa);</li></ul>	Evento	20	12.800,00	256.000,00



CR DE LIMA OLIVEIRA – 11.025.099/0001-00

Av. Assis Chateaubriand, 750, São Sebastião, Nova Cruz, RN

(84) 9 8775-9834 – mariadasniq@gmail.com

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suco de polpa (02 tipos, 300 ml por pessoa);</li> <li>• Refrigerante normal e/ou light de 1º linha (02 tipos, 300 ml por pessoa);</li> <li>• Mini salgados variados fritos com recheio de queijo, carne ou frango (08 unidades por pessoa);</li> <li>• Torta Salgada sabor carne ou frango (01 fatia de 40 gramas por pessoa);</li> <li>• Croissants tradicional (01 unidade por pessoa);</li> <li>• Pão de queijo estilo brioche (01 unidade por pessoa);</li> <li>• 02 tipos de Bolos com sabor a ser definido (02 fatias por pessoa);</li> <li>• Salada de frutas (com no mínimo 3 tipos de frutas cortadas e acondicionadas em embalagens individuais);</li> <li>• Guardanapos de papel (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li> <li>• Sachê de açúcar (02 unidades por pessoa);</li> <li>• Sachê de adoçante (02 unidades por pessoa);</li> <li>• Talheres descartáveis do tipo garfo e colher (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li> <li>• Copo descartável para café e chá 100 ml (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li> <li>• Copo descartável para suco e refrigerante 300 ml (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes).</li> </ul> <p><b>Para eventos com a participação de 251 a 450 pessoas.</b></p>				
8	<p><b>COFFEE BREACK TIPO III devendo conter:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café (100 ml por pessoa);</li> <li>• Leite Integral (100 ml por pessoa);</li> <li>• Chá (100 ml por pessoa);</li> <li>• Chocolate quente (100 ml por pessoa);</li> <li>• Água mineral a disposição;</li> </ul>	Evento	20	22.000,00	440.000,00



CR DE LIMA OLIVEIRA – 11.025.099/0001-00

Av. Assis Chateaubriand, 750, São Sebastião, Nova Cruz, RN

(84) 9 8775-9834 – mariadasniq@gmail.com

<ul style="list-style-type: none"><li>• Gelo a disposição;</li><li>• Suco de polpa (03 tipos, 450 ml por pessoa);</li><li>• Refrigerante normal e/ou light de 1º linha (03 tipos, 450 ml por pessoa);</li><li>• Mini salgados variados fritos com recheio de queijo, carne, frango ou doce (10 unidades por pessoa);</li><li>• Torta Salgada sabor carne ou frango (01 fatia de 40 gramas por pessoa);</li><li>• 01 tipo de Sobremesa — pudim, mousse ou delícia de abacaxi (30 gramas acondicionada em embalagens individuais);</li><li>• Croissants tradicional (01 unidade por pessoa);</li><li>• Pão de queijo estilo brioche (01 unidade por pessoa);</li><li>• Mini sanduíche (01 unidade por pessoa);</li><li>• Mini tapioca sem recheio (01 unidade por pessoa);</li><li>• Queijo tipo mussarela fatiado (01 fatia por pessoa);</li><li>• Presunto fatiado (01 fatia por pessoa);</li><li>• 02 tipos de Bolos com sabor a ser definido (02 fatias por pessoa);</li><li>• Salada de frutas (com no mínimo 3 tipos de frutas cortadas e acondicionadas em embalagens individuais);</li><li>• Guardanapos de papel (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li><li>• Sachê de açúcar (02 unidades por pessoa);</li><li>• Sachê de adoçante (02 unidades por pessoa);</li><li>• Talheres descartáveis do tipo garfo e colher (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li><li>• Copo descartável para café e chá 100 ml (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li><li>• Copo descartável para suco e refrigerante 300 ml (quantidade</li></ul>				
---	--	--	--	--



CR DE LIMA OLIVEIRA – 11.025.099/0001-00

Av. Assis Chateaubriand, 750, São Sebastião, Nova Cruz, RN

(84) 9 8775-9834 – mariadasniq@gmail.com

	estimada pelo quantitativo de participantes).  <b>Para eventos com a participação de 451 a 600 pessoas.</b>				
--	---	--	--	--	--

Valor Total da Proposta: 1.387.400,00

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias.

E-mail: mariadasniq@gmail.com

Passa e Fica/RN, em 21 de Novembro de 2022.

*Cristiana Ramos L. Oliveira*

RESPONSÁVEL / RAZÃO SOCIAL



Iranildo Rozendo de Oliveira – 01.133.203/0001-46

Rua Dr. Pedro Velho, 290, Centro, Nova Cruz, RN

(84) 9 9926-2960 – jpmoliveiraa@gmail.com

A Prefeitura Municipal de Passa e Fica/RN  
CNPJ: 08.144982/0001-05  
Praça Dr. Luís Amâncio Ramalho, 80, Centro  
Passa e Fica/RN - CEP: 59.218-000

### COTAÇÃO DE PREÇOS

#### OBJETO:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Pão Francês - 50 gramas (Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal).	kg	5.000	11,90	59.500,00
2	Pão seda para cachorro-quente - 40 gramas (Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal), pacote de 400 gramas (10 unidades em média).	Pacote (10 und)	5.850	6,00	35.100,00
3	Mini salgados para festas (pastel, coxinha, bolinha de queijo, empada doce ou salgada, canudos recheados, rizzoli. Com recheios de queijo, carne, frango, presunto ou doce.	Cento	1.500	40,00	60.000,00
4	Bolo confeitado e recheado (Tipo aniversário). Preparado com massa branca ou de chocolate, cobertura de chocolate ou Chantilly, e recheio de: chocolate, beijinho, coco, ameixa, abacaxi ou doce de leite.	Kg	4.000	45,00	180.000,00
5	Coffee break — deverá ser composto do seguinte: chocolate quente (300 ml por pessoa), cappuccino (200 ml por pessoa), café (200 ml por pessoa), chá (200 ml por pessoa), suco de frutas (3 tipos) - (300 ml por pessoa), refrigerante normal e light (2 tipos - sabores) (300 ml por pessoa), salgados - variedade de salgados fritos e assados (croissant tradicional e queijo e presunto), mini coxinha (frango), mini pastel (queijo e presunto, frango e carne), mini pães de queijo, mini salgado folhado (queijo e presunto) peso 20g/por pessoa, bolos (fatia bolo de ovos, bolo de chocolate, bolo de milho e laranja) peso 60g/por pessoa, mini pão francês 50g/por pessoa, sanduiches (com patê de frango) /por pessoa, e mini doces (croissant - chocolate, doce de leite, goiaba), petit four, mini pão de mel) peso 20g/por pessoa.	Und. Pessoa	4.900	32,00	156.800,00
6	<b>COFFEE BREACK TIPO I devendo conter:</b>	Evento	40	5.200,00	208.000,00



Iranildo Rozendo de Oliveira – 01.133.203/0001-46

Rua Dr. Pedro Velho, 290, Centro, Nova Cruz, RN

(84) 9 9926-2960 – jpmoliveira@gmail.com

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Café (100 ml por pessoa);</li><li>• Leite Integral (100 ml por pessoa);</li><li>• Chá (100 ml por pessoa);</li><li>• Suco de polpa (01 tipo, 300 ml por pessoa);</li><li>• Refrigerante normal e/ou light de 1º linha (01 tipo, 300 ml por pessoa);</li><li>• Mini salgados variados fritos com recheio de queijo, carne ou frango (05 unidades por pessoa);</li><li>• Croissants tradicional (01 unidade por pessoa);</li><li>• 02 tipos de Bolos com sabor a ser definido (02 fatias por pessoa);</li><li>• Guardanapos de papel (Quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li><li>• Sachê de açúcar (02 unidades por pessoa);</li><li>• Sachê de adoçante (02 unidades por pessoa);</li><li>• Talheres descartáveis do tipo garfo e colher (Quantidade, estimada pelo quantitativo de participantes);</li><li>• Copo descartável para café e chá 100 ml (Quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li><li>• Copo descartável para suco e refrigerante 300 ml (Quantidade estimada pelo quantitativo de participantes).</li></ul> <p><b>Para eventos com a participação de 20 a 250 pessoas.</b></p>				
7	<p><b>COFFEE BREACK TIPO II devendo conter:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Café (100 ml por pessoa);</li><li>• Leite Integral (100 ml por pessoa);</li><li>• Chá (100 ml por pessoa);</li><li>• Suco de polpa (02 tipos, 300 ml por pessoa);</li><li>• Refrigerante normal e/ou light de 1º linha (02 tipos, 300 ml por pessoa);</li><li>• Mini salgados variados fritos com recheio de queijo, carne ou frango (08 unidades por pessoa);</li><li>• Torta Salgada sabor carne ou frango (01 fatia de 40 gramas por pessoa);</li><li>• Croissants tradicional (01 unidade por pessoa);</li></ul>	Evento	20	14.175,00	283.500,00



Iranildo Rozendo de Oliveira – 01.133.203/0001-46

Rua Dr. Pedro Velho, 290, Centro, Nova Cruz, RN

(84) 9 9926-2960 – jpmoliveiraa@gmail.com

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pão de queijo estilo brioche (01 unidade por pessoa);</li><li>• 02 tipos de Bolos com sabor a ser definido (02 fatias por pessoa);</li><li>• Salada de frutas (com no mínimo 3 tipos de frutas cortadas e acondicionadas em embalagens individuais);</li><li>• Guardanapos de papel (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li><li>• Sachê de açúcar (02 unidades por pessoa);</li><li>• Sachê de adoçante (02 unidades por pessoa);</li><li>• Talheres descartáveis do tipo garfo e colher (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li><li>• Copo descartável para café e chá 100 ml (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li><li>• Copo descartável para suco e refrigerante 300 ml (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes).</li></ul> <p><b>Para eventos com a participação de 251 a 450 pessoas.</b></p>				
8	<p><b>COFFEE BREACK TIPO III devendo conter:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Café (100 ml por pessoa);</li><li>• Leite Integral (100 ml por pessoa);</li><li>• Chá (100 ml por pessoa);</li><li>• Chocolate quente (100 ml por pessoa);</li><li>• Água mineral a disposição;</li><li>• Gelo a disposição;</li><li>• Suco de polpa (03 tipos, 450 ml por pessoa);</li><li>• Refrigerante normal e/ou light de 1º linha (03 tipos, 450 ml por pessoa);</li><li>• Mini salgados variados fritos com recheio de queijo, carne, frango ou doce (10 unidades por pessoa);</li><li>• Torta Salgada sabor carne ou frango (01 fatia de 40 gramas por pessoa);</li><li>• 01 tipo de Sobremesa — pudim, mousse ou delícia de abacaxi (30 gramas acondicionada em embalagens individuais);</li><li>• Croissants tradicional (01 unidade por pessoa);</li><li>• Pão de queijo estilo brioche (01 unidade</li></ul>	Evento	20	25.000,00	500.000,00





Iranildo Rozendo de Oliveira – 01.133.203/0001-46

Rua Dr. Pedro Velho, 290, Centro, Nova Cruz, RN

(84) 9 9926-2960 – jpmoliveiraa@gmail.com

<p>por pessoa);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mini sanduíche (01 unidade por pessoa);</li><li>• Mini tapioca sem recheio (01 unidade por pessoa);</li><li>• Queijo tipo mussarela fatiado (01 fatia por pessoa);</li><li>• Presunto fatiado (01 fatia por pessoa);</li><li>• 02 tipos de Bolos com sabor a ser definido (02 fatias por pessoa);</li><li>• Salada de frutas (com no mínimo 3 tipos de frutas cortadas e acondicionadas em embalagens individuais);</li><li>• Guardanapos de papel (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li><li>• Sachê de açúcar (02 unidades por pessoa);</li><li>• Sachê de adoçante (02 unidades por pessoa);</li><li>• Talheres descartáveis do tipo garfo e colher (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li><li>• Copo descartável para café e chá 100 ml (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li><li>• Copo descartável para suco e refrigerante 300 ml (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes).</li></ul> <p><b>Para eventos com a participação de 451 a 600 pessoas.</b></p>				
--	--	--	--	--

Valor Total da Proposta: 1.482.900,00

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias.

E-mail: jpmoliveiraa@gmail.com

Passa e Fica/RN, em 09 de Novembro de 2022.

*Natália Layse Mascena de Oque*

RESPONSÁVEL / RAZÃO SOCIAL



# REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

## CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO <b>01.133.203/0002-08</b> FILIAL	<b>COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL</b>	DATA DE ABERTURA <b>18/03/2021</b>
NOME EMPRESARIAL <b>IRANILDO ROZENDO DE OLIVEIRA</b>		
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) <b>PANIFICADORA IRACEMA</b>		PORTE <b>ME</b>
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL <b>47.12-1-00 - Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns (Dispensada *)</b>		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS <b>10.91-1-02 - Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria (Dispensada *)</b>		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA <b>213-5 - Empresário (Individual)</b>		
LOGRADOURO <b>R DR. PEDRO VELHO</b>	NÚMERO <b>190</b>	COMPLEMENTO <b>*****</b>
CEP <b>59.215-000</b>	BAIRRO/DISTRITO <b>CENTRO</b>	MUNICÍPIO <b>NOVA CRUZ</b>
UF <b>RN</b>	ENDEREÇO ELETRÔNICO <b>PANIRACEMA@HOTMAIL.COM</b>	TELEFONE <b>(84) 9926-2960</b>
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) <b>*****</b>		
SITUAÇÃO CADASTRAL <b>ATIVA</b>	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL <b>18/03/2021</b>	
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL		
SITUAÇÃO ESPECIAL <b>*****</b>	DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL <b>*****</b>	

(\*) A dispensa de alvarás e licenças é direito do empreendedor que atende aos requisitos constantes na Resolução CGSIM nº 51, de 11 de junho de 2019, ou da legislação própria encaminhada ao CGSIM pelos entes federativos, não tendo a Receita Federal qualquer responsabilidade quanto às atividades dispensadas.

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 1.863, de 27 de dezembro de 2018.

Emitido no dia **22/11/2022** às **14:48:18** (data e hora de Brasília).

Página: 1/1



Maria das N J de Oliveira – 03.146.738/0001-50  
Rua Genival Barbosa de Souza, 207, Centro, Passa e Fica, RN  
(84) 9 8622-4535 – padariaimaculada@hotmail.com

A Prefeitura Municipal de Passa e Fica/RN  
CNPJ: 08.144982/0001-05  
Praça Dr. Luís Amâncio Ramalho, 80, Centro  
Passa e Fica/RN - CEP: 59.218-000

### COTAÇÃO DE PREÇOS

#### OBJETO:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Pão Francês - 50 gramas (Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal).	kg	5.000	12,00	60.000,00
2	Pão seda para cachorro-quente - 40 gramas (Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal), pacote de 400 gramas (10 unidades em média).	Pacote (10 und)	5.850	5,90	34.515,00
3	Mini salgados para festas (pastel, coxinha, bolinha de queijo, empada doce ou salgada, canudos recheados, rizzoli. Com recheios de queijo, carne, frango, presunto ou doce.	Cento	1.500	40,00	60.000,00
4	Bolo confeitado e recheado (Tipo aniversário). Preparado com massa branca ou de chocolate, cobertura de chocolate ou Chantilly, e recheio de: chocolate, beijinho, coco, ameixa, abacaxi ou doce de leite.	Kg	4.000	45,00	180.000,00
5	Coffee break — deverá ser composto do seguinte: chocolate quente (300 ml por pessoa), cappuccino (200 ml por pessoa), café (200 ml por pessoa), chá (200 ml por pessoa), suco de frutas (3 tipos) - (300 ml por pessoa), refrigerante normal e light (2 tipos - sabores) (300 ml por pessoa), salgados - variedade de salgados fritos e assados (croissant tradicional e queijo e presunto), mini coxinha (frango), mini pastel (queijo e presunto, frango e carne), mini pães de queijo, mini salgado folhado (queijo e presunto) peso 20g/por pessoa, bolos (fatia bolo de ovos, bolo de chocolate, bolo de milho e laranja) peso 60g/por pessoa, mini pão francês 50g/por pessoa, sanduiches (com patê de frango) /por pessoa, e mini doces (croissant - chocolate, doce de leite, goiaba), petit four, mini pão de mel) peso 20g/por pessoa.	Und. Pessoa	4.900	30	147.000,00
6	<b>COFFEE BREACK TIPO I devendo conter:</b>	Evento	40	5.250,00	210.000,00



Maria das N J de Oliveira – 03.146.738/0001-50  
Rua Genival Barbosa de Souza, 207, Centro, Passa e Fica, RN  
(84) 9 8622-4535 – padariaimaculada@hotmail.com

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Café (100 ml por pessoa);</li><li>• Leite Integral (100 ml por pessoa);</li><li>• Chá (100 ml por pessoa);</li><li>• Suco de polpa (01 tipo, 300 ml por pessoa);</li><li>• Refrigerante normal e/ou light de 1ª linha (01 tipo, 300 ml por pessoa);</li><li>• Mini salgados variados fritos com recheio de queijo, carne ou frango (05 unidades por pessoa);</li><li>• Croissants tradicional (01 unidade por pessoa);</li><li>• 02 tipos de Bolos com sabor a ser definido (02 fatias por pessoa);</li><li>• Guardanapos de papel (Quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li><li>• Sachê de açúcar (02 unidades por pessoa);</li><li>• Sachê de adoçante (02 unidades por pessoa);</li><li>• Talheres descartáveis do tipo garfo e colher (Quantidade, estimada pelo quantitativo de participantes);</li><li>• Copo descartável para café e chá 100 ml (Quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li><li>• Copo descartável para suco e refrigerante 300 ml (Quantidade estimada pelo quantitativo de participantes).</li></ul> <p><b>Para eventos com a participação de 20 a 250 pessoas.</b></p>				
7	<p><b>COFFEE BREACK TIPO II devendo conter:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Café (100 ml por pessoa);</li><li>• Leite Integral (100 ml por pessoa);</li><li>• Chá (100 ml por pessoa);</li><li>• Suco de polpa (02 tipos, 300 ml por pessoa);</li><li>• Refrigerante normal e/ou light de 1ª linha (02 tipos, 300 ml por pessoa);</li><li>• Mini salgados variados fritos com recheio de queijo, carne ou frango (08 unidades por pessoa);</li><li>• Torta Salgada sabor carne ou frango (01 fatia de 40 gramas por pessoa);</li><li>• Croissants tradicional (01 unidade por</li></ul>	Evento	20	13.500,00	270.000,00



Maria das N J de Oliveira – 03.146.738/0001-50  
 Rua Genival Barbosa de Souza, 207, Centro, Passa e Fica, RN  
 (84) 9 8622-4535 – padariaimaculada@hotmail.com

	<p>peessoa);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pão de queijo estilo brioche (01 unidade por pessoa);</li> <li>• 02 tipos de Bolos com sabor a ser definido (02 fatias por pessoa);</li> <li>• Salada de frutas (com no mínimo 3 tipos de frutas cortadas e acondicionadas em embalagens individuais);</li> <li>• Guardanapos de papel (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li> <li>• Sachê de açúcar (02 unidades por pessoa);</li> <li>• Sachê de adoçante (02 unidades por pessoa);</li> <li>• Talheres descartáveis do tipo garfo e colher (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li> <li>• Copo descartável para café e chá 100 ml (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li> <li>• Copo descartável para suco e refrigerante 300 ml (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes).</li> </ul> <p><b>Para eventos com a participação de 251 a 450 pessoas.</b></p>				
8	<p><b>COFFEE BREACK TIPO III devendo conter:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café (100 ml por pessoa);</li> <li>• Leite Integral (100 ml por pessoa);</li> <li>• Chá (100 ml por pessoa);</li> <li>• Chocolate quente (100 ml por pessoa);</li> <li>• Água mineral a disposição;</li> <li>• Gelo a disposição;</li> <li>• Suco de polpa (03 tipos, 450 ml por pessoa);</li> <li>• Refrigerante normal e/ou light de 1ª linha (03 tipos, 450 ml por pessoa);</li> <li>• Mini salgados variados fritos com recheio de queijo, carne, frango ou doce (10 unidades por pessoa);</li> <li>• Torta Salgada sabor carne ou frango (01 fatia de 40 gramas por pessoa);</li> <li>• 01 tipo de Sobremesa — pudim, mousse ou delícia de abacaxi (30 gramas acondicionada em embalagens individuais);</li> <li>• Croissants tradicional (01 unidade por</li> </ul>	Evento	20	23.750,00	475.000,00



Maria das N J de Oliveira – 03.146.738/0001-50  
Rua Genival Barbosa de Souza, 207, Centro, Passa e Fica, RN  
(84) 9 8622-4535 – padariaimaculada@hotmail.com

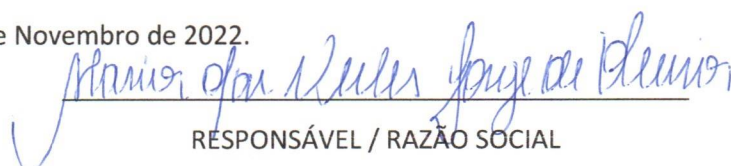
<p>peessoa);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pão de queijo estilo brioche (01 unidade por pessoa);</li><li>• Mini sanduíche (01 unidade por pessoa);</li><li>• Mini tapioca sem recheio (01 unidade por pessoa);</li><li>• Queijo tipo mussarela fatiado (01 fatia por pessoa);</li><li>• Presunto fatiado (01 fatia por pessoa);</li><li>• 02 tipos de Bolos com sabor a ser definido (02 fatias por pessoa);</li><li>• Salada de frutas (com no mínimo 3 tipos de frutas cortadas e acondicionadas em embalagens individuais);</li><li>• Guardanapos de papel (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li><li>• Sachê de açúcar (02 unidades por pessoa);</li><li>• Sachê de adoçante (02 unidades por pessoa);</li><li>• Talheres descartáveis do tipo garfo e colher (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li><li>• Copo descartável para café e chá 100 ml (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes);</li><li>• Copo descartável para suco e refrigerante 300 ml (quantidade estimada pelo quantitativo de participantes).</li></ul> <p><b>Para eventos com a participação de 451 a 600 pessoas.</b></p>				
---	--	--	--	--

Valor Total da Proposta: 1.436.515,00

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias.

E-mail: padariaimaculada@hotmail.com

Passa e Fica/RN, em 09 de Novembro de 2022.

  
RESPONSÁVEL / RAZÃO SOCIAL