



GUIA DE PROPOSTA Nº 009/2026

Fornecedor: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Telefone de contato: _____

E-mail: _____

Data: _____

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DO SERVIÇO	VALOR ESTIMADO
1	SERVIÇO DE BUFFET COM FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PARA O NÚMERO DE 300 (TREZENTOS) PARTICIPANTES DA SESSÃO SOLENE - O cardápio terá obrigatoriamente: a) salgadinhos fritos variados (coxinha, risole, bolinha de queijo, kibe, croquete, mini pastel, mini churros de doce de leite); b) Salgados assados variados (pastel assado de carne, pastel de queijo, empada de frango, empada de palmito); c) Tábua de frios completa (queijos brie, gorgonzola, parmesão, salame, lombo, peito de peru, azeitonas, frutas da época, castanhas e caponata); d) Canapés (2 sabores); e) refrigerante de cola de primeira linha, refrigerante de guaraná de primeira linha; f) sucos preparados com poupa de frutas; g) garrafas de água mineral com 500 ml para os vereadores e autoridades presentes na mesa diretora (13 pessoas). h) O serviço deverá ser prestado por 3(três) horas ininterruptas, após o término da sessão solene.	01	R\$

OBSERVAÇÕES:

- 1) Todos os campos devem ser preenchidos.
- 2) O licitante assume a responsabilidade por suas propostas. Sendo responsabilizado administrativamente se não mantiver a proposta (Lei 14.133/2021, artigo 155, V).
- 3) As informações de contato serão usadas para a comunicação com as empresas, por isso deverão ser precisas.
- 4) As guias que forem entregues com alterações nas especificações dos produtos serão sumariamente descartadas.
- 5) O procedimento de contratação será DISPENSA DE LICITAÇÃO ELETRÔNICA e o critério de julgamento será o de MENOR POR ITEM.

Assinatura da Empresa