

**Estado de Mato Grosso**  
**Câmara Municipal de Barra do Garças**  
**Palácio Vereador Dr. Dercy Gomes da Silva**

COMPRAS, LICITAÇÃO E CONTRATOS

Ofício nº 08/2026/CLC/CMBG

Barra do Garças-MT, 14 de janeiro de 2026

A Empresa: \_\_\_\_\_

Assunto: Pesquisa de mercado (ORÇAMENTO).

Prezado Senhor (a);

A Câmara Municipal de Barra do Garças/MT convida prestadores de serviços em **REGISTRO DE PREÇO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK DEVIDO A IMPORTÂNCIA DO OBJETO PARA A ADEQUADA REALIZAÇÃO DE EVENTOS INSTITUCIONAIS, RAZÃO PELA QUAL SE JUSTIFICA A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA ATENDER, DE MANEIRA CONTÍNUA E EFICIENTE, ÀS DEMANDAS DA INSTITUIÇÃO** a participarem do processo de avaliação e precificação dos serviços a serem contratados por esta Casa de Leis. Sendo assim, a Câmara municipal de Barra do Garças MT solicita **ORÇAMENTO** quanto os serviços pleiteados, a fim de compor procedimento administrativo e subsidiar balizamento de preços:

| ITEM               | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                       | UND     | QNT | VALOR UNT. | VALOR TOTAL |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|------------|-------------|
| 01                 | <b>COFFEE BREAK TIPO 1 PARA ATENDER 100 PESSOAS.</b><br>ALIMENTOS PRONTOS: SALADA DE FRUTAS, SALGADOS ASSADOS, MINI SANDUÍCHES, MINI SALGADOS FRITOS, TORTAS, BOLOS CASEIROS E BOLOS DECORADOS.<br>OBS: DEVE SEGUIR O CARDÁPIO. | SERVIÇO | 25  | R\$        | R\$         |
| 02                 | <b>COFFEE BREAK TIPO 2 PARA SERVIR 200 PESSOAS.</b><br>ALIMENTOS PRONTOS: SALADA DE FRUTAS, SALGADOS ASSADOS; MINI SANDUÍCHES; MINI SALGADOS FRITOS, TORTAS, BOLOS CASEIROS E BOLOS DECORADOS.<br>OBS: DEVE SEGUIR O CARDÁPIO.  | SERVIÇO | 25  | R\$        | R\$         |
| 03                 | <b>COFFEE BREAK TIPO 3 PARA SERVIR 50 PESSOAS.</b><br>ALIMENTOS PRONTOS: SALADA DE FRUTAS, SALGADOS ASSADOS; MINI SANDUÍCHES; MINI SALGADOS FRITOS, TORTAS, BOLOS CASEIROS E BOLOS DECORADOS.<br>OBS: DEVE SEGUIR O CARDÁPIO.   | SERVIÇO | 25  | R\$        | R\$         |
| <b>VALOR TOTAL</b> |                                                                                                                                                                                                                                 |         |     |            | <b>R\$</b>  |

**O CARDÁPIO A SER SEGUIDO PARA CADA TIPO DE COFFEE BREAK ESTÁ DESCRITO A SEGUIR:**

**COFFEE BREAK TIPO 1 PARA SERVIR 100 PESSOAS:**

**Estado de Mato Grosso**  
**Câmara Municipal de Barra do Garças**  
**Palácio Vereador Dr. Dercy Gomes da Silva**

COMPRAS, LICITAÇÃO E CONTRATOS

| ITEM | DESCRIÇÃO                                                                                                                       | OPÇÕES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | QTD                                               |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1    | <b>SALADA DE FRUTAS</b><br>Obs.: a salada de fruta deverá vir previamente montada em embalagem individual, pronta para consumo. | FRUTAS DA ESTAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1 porções/pessoa; sendo cada porção de <b>12g</b> |
| 2    | <b>SALGADOS ASSADOS</b>                                                                                                         | ENROLADINHO DE QUEIJO/PRESUNTO E SALSICHA, MINI ESFIRRA ABERTA OU FECHADA DE CARNE, DE QUEIJO E DE FRANGO, QUIBE DE CARNE, MINI EMPADA DE FRANGO, PALMITO E QUEIJO, COM UMA OPÇÃO VEGETARIANA, MINI QUICHE COM DUAS OPÇÕES DE RECHEIO, COM UMA OPÇÃO VEGETARIANA.                                                                                                                            | Até 5 porções por pessoa + 10% de margem          |
| 3    | <b>SALGADOS FRITOS</b>                                                                                                          | QUIBE RECHEADO COM QUEIJO, RISSÓIS DE FRANGO, RISSÓIS DE CARNE, RISSÓIS DE PRESUNTO, BOLINHA DE QUEIJO, MINI "PASTEL DE VENTO" DE CARNE E QUEIJO E RISSÓIS DE MILHO.                                                                                                                                                                                                                         | Até 5 porções por pessoa + 10% de margem          |
| 4    | <b>MINI SANDUICHES NATURAIS</b>                                                                                                 | <b>TIPO DE PÃO:</b> PÃO DE FORMA SEM CASCA (COMUM OU INTEGRAL), MINI PÃO FRANCÊS OU PÃO DE BATATA.<br><br><b>TIPO DE RECHEIO:</b> FATIA DE PRESUNTO OU DE PEITO DE PERU, PATÊ (PRESUNTO, FRANGO OU ATUM).<br><br><b>TIPO DE QUEIJO:</b> MINAS, MUÇARELA, REQUEIJÃO OU RICOTA.<br><br><b>TIPO DE COMPLEMENTO:</b> ALFACE, RÚCULA, TOMATE, ERVAS AROMÁTICAS, MILHO, PASSAS, CENOURA, AZEITONA. | 3 unidades por pessoa + 10% de margem             |
| 5    | <b>BOLOS CASEIROS</b>                                                                                                           | BOLO DE CENOURA COM CALDA DE CHOCOLATE, BOLO DE MANDIOCA TIPO "MANÉ PELADO" E BOLO DE MILHO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Duas fatias por pessoa ou 100g                    |
| 6    | <b>BOLOS DECORADOS</b>                                                                                                          | BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE BRIGADEIRO, BOLO DE MASSA BRANCA COM COBERTURA DE LEITE NI-NHO.                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Duas fatias por pessoa ou 100g                    |

Os quantitativos por pessoa para o Coffee Break deverão ser fornecidos nas quantidades do exemplo abaixo:

**Exemplo: Coffee Break Tipo 1 para 100 pessoas:**

**Estado de Mato Grosso**  
**Câmara Municipal de Barra do Garças**  
**Palácio Vereador Dr. Dercy Gomes da Silva**

COMPRAS, LICITAÇÃO E CONTRATOS

- **Salada de frutas:** 1 porção por pessoa  $\times 100 = 100$  copos de salada de frutas de 120 g
- **Salgados assados:** 5 unidades por pessoa  $\times 100 = 500 + 10\%$  de margem = 550 unidades de salgados assados
- **Salgados fritos:** 5 unidades por pessoa  $\times 100 = 500 + 10\%$  de margem = 550 unidades de salgados fritos
- **Mini sanduíche:** 3 unidades por pessoa  $\times 100 = 300 + 10\%$  de margem = 330 unidades de mini sanduíches
- **Bolo caseiro:** 2 fatias por pessoa  $\times 100 = 200$  pedaços de bolo (fatias de 100 g)
- **Bolo decorado:** 2 pedaços por pessoa  $\times 100 = 200$  pedaços de bolo (fatias de 100 g)

**COFFEE BREAK TIPO 2 PARA SERVIR 200 PESSOAS:**

| ITEM | DESCRIÇÃO                                                                                                                       | OPÇÕES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | QTD                                                  |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 1    | <b>SALADA DE FRUTAS</b><br>Obs.: a salada de fruta deverá vir previamente montada em embalagem individual, pronta para consumo. | FRUTAS DA ESTAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1 porções/pessoa;<br>sendo cada porção de <b>12g</b> |
| 2    | <b>SALGADOS ASSADOS</b>                                                                                                         | ENROLADINHO DE QUEIJO/PRESUNTO E SALSICHA, MINI ESFIRRA ABERTA OU FECHADA DE CARNE, DE QUEIJO E DE FRANGO, QUIBE DE CARNE, MINI EMPADA DE FRANGO, PALMITO E QUEIJO, COM UMA OPÇÃO VEGETARIANA, MINI QUICHE COM DUAS OPÇÕES DE RECHEIO, COM UMA OPÇÃO VEGETARIANA.                                                                                                                            | Até 5 porções por pessoa + 10% de margem             |
| 3    | <b>SALGADOS FRITOS</b>                                                                                                          | QUIBE RECHEADO COM QUEIJO, RISSÓIS DE FRANGO, RISSÓIS DE CARNE, RISSÓIS DE PRESUNTO, BOLINHA DE QUEIJO, MINI "PASTEL DE VENTO" DE CARNE E QUEIJO E RISSÓIS DE MILHO.                                                                                                                                                                                                                         | Até 5 porções por pessoa + 10% de margem             |
| 4    | <b>MINI SANDUICHES NATURAIS</b>                                                                                                 | <b>TIPO DE PÃO:</b> PÃO DE FORMA SEM CASCA (COMUM OU INTEGRAL), MINI PÃO FRANCÊS OU PÃO DE BATATA.<br><br><b>TIPO DE RECHEIO:</b> FATIA DE PRESUNTO OU DE PEITO DE PERU, PATÊ (PRESUNTO, FRANGO OU ATUM).<br><br><b>TIPO DE QUEIJO:</b> MINAS, MUÇARELA, REQUEIJÃO OU RICOTA.<br><br><b>TIPO DE COMPLEMENTO:</b> ALFACE, RÚCULA, TOMATE, ERVAS AROMÁTICAS, MILHO, PASSAS, CENOURA, AZEITONA. | 3 unidades por pessoa + 10% de margem                |

**Estado de Mato Grosso**  
**Câmara Municipal de Barra do Garças**  
**Palácio Vereador Dr. Dercy Gomes da Silva**

COMPRAS, LICITAÇÃO E CONTRATOS

|   |                        |                                                                                                    |                                |
|---|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 5 | <b>BOLOS CASEIROS</b>  | BOLO DE CENOURA COM CALDA DE CHOCOLATE, BOLO DE MANDIOCA TIPO “MANÉ PELADO” E BOLO DE MILHO.       | Duas fatias por pessoa ou 100g |
| 6 | <b>BOLOS DECORADOS</b> | BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE BRIGADEIRO, BOLO DE MASSA BRANCA COM COBERTURA DE LEITE NI-NHO. | Duas fatias por pessoa ou 100g |

Os quantitativos por pessoa para o Coffee Break deverão ser fornecidos nas quantidades do exemplo abaixo:

**Exemplo: Coffee Break Tipo 2 para 200 pessoas:**

- **Bebida:** 250 ml por pessoa  $\times$  200 = 50 litros
- **Salada de frutas:** 1 porção por pessoa  $\times$  200 = 200 copos de salada de frutas de 120 g
- **Salgados assados:** 5 unidades por pessoa  $\times$  200 = 1.000 + 10% de margem = 1.100 unidades de salgados assados
- **Mini sanduíche:** 3 unidades por pessoa  $\times$  200 = 600 + 10% de margem = 660 unidades de mini sanduíches
- **Bolo caseiro:** 2 pedaços por pessoa  $\times$  200 = 400 pedaços de bolo (fatias de 100 g)
- **Bolo decorado:** 2 pedaços por pessoa  $\times$  200 = 400 pedaços de bolo (fatias de 100 g)

**COFFEE BREAK TIPO 3 PARA SERVIR 50 PESSOAS:**

| ITE<br>M | DESCRIÇÃO                                                                                                                       | OPÇÕES                                                                                                                                                                                                                                                            | QTD                                                  |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 1        | <b>SALADA DE FRUTAS</b><br>Obs.: a salada de fruta deverá vir previamente montada em embalagem individual, pronta para consumo. | FRUTAS DA ESTAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                 | 1 porções/pessoa;<br>sendo cada porção de <b>12g</b> |
| 2        | <b>SALGADOS ASSADOS</b>                                                                                                         | ENROLADINHO DE QUEIJO/PRESUNTO E SALSICHA, MINI ESFIRRA ABERTA OU FECHADA DE CARNE, DE QUEIJO E DE FRANGO, QUIBE DE CARNE, MINI EMPADA DE FRANGO, PALMITO E QUEIJO, COM UMA OPÇÃO VEGETARIANA, MINI QUICHE COM DUAS OPÇÕES DE RECHEIO, COM UMA OPÇÃO VEGETARIANA. | Até 5 porções por pessoa + 10% de margem             |
| 3        | <b>SALGADOS FRITOS</b>                                                                                                          | QUIBE RECHEADO COM QUEIJO, RISSÓIS DE FRANGO, RISSÓIS DE CARNE, RISSÓIS DE PRESUNTO, BOLINHA DE QUEIJO, MINI “PASTEL DE VENTO” DE CARNE E QUEIJO E RISSÓIS DE MILHO.                                                                                              | Até 5 porções por pessoa + 10% de margem             |
| 4        | <b>MINI SANDUICHES NATURAIS</b>                                                                                                 | <b>TIPO DE PÃO:</b> PÃO DE FORMA SEM CASCA (COMUM OU INTEGRAL), MINI PÃO FRANCÊS OU PÃO DE BATATA.<br><br><b>TIPO DE RECHEIO:</b> FATIA DE PRESUNTO                                                                                                               | 3 unidades por pessoa + 10% de margem                |

**Estado de Mato Grosso**  
**Câmara Municipal de Barra do Garças**  
**Palácio Vereador Dr. Dercy Gomes da Silva**

COMPRAS, LICITAÇÃO E CONTRATOS

|   |                        |                                                                                                                                                                                                                                          |                                |
|---|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
|   |                        | OU DE PEITO DE PERU, PATÊ (PRESUNTO, FRANGO OU ATUM).<br><br><b>TIPO DE QUEIJO:</b> MINAS, MUÇARELA, REQUEIJÃO OU RICOTA.<br><br><b>TIPO DE COMPLEMENTO:</b> ALFACE, RÚCULA, TOMATE, ERVAS AROMÁTICAS, MILHO, PASSAS, CENOURA, AZEITONA. |                                |
| 5 | <b>BOLOS CASEIROS</b>  | BOLO DE CENOURA COM CALDA DE CHOCOLATE, BOLO DE MANDIOCA TIPO “MANÉ PELADO” E BOLO DE MILHO.                                                                                                                                             | Duas fatias por pessoa ou 100g |
| 6 | <b>BOLOS DECORADOS</b> | BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE BRIGADEIRO, BOLO DE MASSA BRANCA COM COBERTURA DE LEITE NI-NHO.                                                                                                                                       | Duas fatias por pessoa ou 100g |

Os quantitativos por pessoa para o Coffee break deverão ser fornecidos nas quantidades do exemplo abaixo:

**Exemplo: Coffee Break Tipo 3 para 50 pessoas:**

- **Bebida:** 250 ml por pessoa × 50 = 12 litros e 500 ml
- **Salada de frutas:** 1 porção por pessoa × 50 = 50 copos de salada de frutas de 120 g
- **Salgados assados:** 5 unidades por pessoa × 50 = 250 + 10% de margem = 275 unidades de salgados assados
- **Mini sanduíche:** 3 unidades por pessoa × 50 = 150 + 10% de margem = 165 unidades de mini sanduíches
- **Bolo caseiro:** 2 pedaços por pessoa × 50 = 100 pedaços de bolo (fatias de 100 g)
- **Bolo decorado:** 2 pedaços por pessoa × 50 = 100 pedaços de bolo (fatias de 100 g)

**ORÇAMENTO VÁLIDO POR \_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) DIAS.**

Nesta oportunidade, pedimos que o orçamento contenha os dados de vossa empresa (se for possível, em papel timbrado), destinado a **CÂMARA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS-MT, CNPJ n.º 15.051.469/0001-27**, Rua Mato Grosso, 617, Centro – Barra do Garças-MT, CEP 78.600-023, Fone: (66) 3401-2484, seguido de carimbo e assinatura do responsável, devendo ser entregue até as **12h00min do dia 21/01/2026 (quarta-feira)**, fisicamente ou pelo e-mail **licitação@barradogarcas.mt.leg.br**, para compor **PROCESSO LICITATÓRIO**, conforme prevê a legislação vigente.

**OBS: Os orçamentos serão inclusos nos autos do processo para formalizar um Balizamento de Preços.**

Na oportunidade, renovamos protestos de elevada consideração e apreço.

Atenciosamente;



**Igor Alves Rezende**

Diretor do Sistema de Compras, Licitações e Contratos - Portaria nº 31/2025

Câmara Municipal de Barra do Garças - MT

(66) 3401-2484 - Ramal 44

Ouvidoria: 0800 642 6811