



DELICIAS DA MASSAGUEIRA LTDA
Loteamento Lagoa do Sul, S/N – Quadra C, Lote 18 – Massagueira
Marechal Deodoro -Alagoas
CNPJ 34.928.320/0001-28
Telefone: 82 - 98237-0946

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS DE REFEIÇÕES PRONTAS

À

Agência Municipal de Regulação de Serviços Delegados de Maceió – ARSER

Pregão Eletrônico Nº 17/2021

Processo Administrativo nº 6700.025943/2020

Data: 09 de junho de 2021

Razão Social da PROPONENTE: DELICIAS DA MASSAGUEIRA LTDA EPP		
Endereço: Loteamento Lagoa do Sul, S/N – Quadra C, Lote 18 – Massagueira – Marechal Deodoro - AL		
CEP: 57160-000	Fone: 82 – 99949-1633	TEL:
E-mail: deliciasdamassagueira@outlook.com		82 – 99949-1633
		IE: 2431888-3

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE ALMOÇOS TIPO QUINTINHAS

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS DE REFEIÇÕES

- ITEM 1 - ALMOÇO Tipo 01: Feijão carioca com arroz, macarrão, salada crua (cenoura, beterraba, tomate, cebola e alface) e peixe frito: -Feijão carioca - 240gr; - Arroz (refogado no alho, à grega ou com brócolis) - 90gr; - Macarrão - 90gr; - Salada crua (cenoura ralada, tomate, cebola, alface americano, acelga, passa seca) - 80gr; - Peixe frito (Cioba, cavala, agulhão, salmão, dourado) - 200gr; - Suco de frutas ou refrigerantes - 300ml.
- As refeições devem ser servidas com no mínimo 700g por almoço (quentinhas) utilizando as embalagens em alumínio descartáveis com tampa, acompanhando talheres descartáveis (garfo e faca) e guardanapo, com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados.

PLANILHA 1 – ITEM 1

ALMOÇO TIPO 01		QUANTIDADE : 50.790
BASE DE CÁLCULO	PERCENTUAL %	VALOR DO CUSTO
CUSTO MÉDIO REREFEIÇÃO	56,92 %	R\$ 3,69
HIGIENE/LIMPEZA	2,28 %	R\$ 0,15
MÃO DE OBRA/IMPOSTOS/OUTROS	32,48 %	R\$ 2,12
ENERGIA/GAS/AGUA	2,11 %	R\$ 0,14
LUCRO DA EMPRESA	6,21 %	R\$ 0,40
TOTAL:	100%	R\$ 6,50

- ITEM 2 - ALMOÇO Tipo 02: Feijão macassa com arroz, farofa e verdura na maionese e frango assado: - Feijão macassa - 250gr - Arroz (refogado no alho, à grega ou com brócolis) - 90gr - Farofa - 20gr - Verdura na maionese (batata, cenoura, beterraba e passa) - 130gr - Frango - cozido, assado, alho e óleo e à parmegiana - (peito e/ou sobre coxa) - 200gr - Suco de frutas ou refrigerantes - 300ml.
- As refeições devem ser servidas com no mínimo 700g por almoço (quentinhas) utilizando as embalagens em alumínio descartáveis com tampa, acompanhando talheres descartáveis (garfo e faca) e guardanapo, com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados.

PLANILHA 2 – ITEM 2

ALMOÇO TIPO 02		QUANTIDADE : 54.530
BASE DE CÁLCULO	PERCENTUAL %	VALOR DO CUSTO
CUSTO MÉDIO REREFEIÇÃO	51,10 %	R\$ 3,32
HIGIENE/LIMPEZA	2,28 %	R\$ 0,15
MÃO DE OBRA/IMPOSTOS/OUTROS	32,48 %	R\$ 2,12
ENERGIA/GAS/AGUA	2,11 %	R\$ 0,14
LUCRO DA EMPRESA	12,03 %	R\$ 0,77
TOTAL:	100%	R\$ 6,50



DELICIAS DA MASSAGUEIRA LTDA
Loteamento Lagoa do Sul, S/N – Quadra C, Lote 18 – Massagueira
Marechal Deodoro -Alagoas
CNPJ 34.928.320/0001-28
Telefone: 82 - 98237-0946

- **ITEM 3 - ALMOÇO tipo 03: Feijão carioca com arroz, purê, salada crua e bife assado:** - Feijão carioca - 240gr - Arroz (refogado no alho, à grega ou com brócolis) - 90gr - Purê - 90gr - Salada crua (cenoura ralada, tomate, cebola, alface americano, acelga, passa seca) - 80gr - Bife - ao molho ou assado - (contrafilé, alcatra ou chã de dentro) - 200gr - Suco de frutas ou refrigerantes - 300ml As refeições devem ser servidas com no mínimo 700g por almoço (quentinhas) utilizando as embalagens em alumínio descartáveis com tampa, acompanhando talheres descartáveis (garfo e faca) e guardanapo, com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados.

PLANILHA 3 – ITEM 3

ALMOÇO TIPO 03		QUANTIDADE : 54.530
BASE DE CÁLCULO	PERCENTUAL %	VALOR DO CUSTO
CUSTO MÉDIO REREFEIÇÃO	54,58%	R\$ 3,54
HIGIENE/LIMPEZA	2,28%	R\$ 0,15
MÃO DE OBRA/IMPOSTOS	32,48%	R\$ 2,12
ENERGIA/GAS/AGUA	2,11%	R\$ 0,14
LUCRO DA EMPRESA	8,55%	R\$ 0,55
TOTAL:	100%	R\$ 6,50

OBSERVAÇÕES: os produtos/serviços ofertados estão de acordo com todas as condições, especificações e características previstas no ANEXO TERMO DE REFERÊNCIA do edital respectivo, responsabilizando-se a licitante, com a apresentação de sua Planilha de Composição de Custos, pela veracidade desta informação.

Marechal Deodoro-AL, 09 de junho de 2021.

Ricardo Ferreira dos Santos

CNPJ Nº 34.928.320/0001-28
DELICIAS DA MASSAGUEIRA LTDA
LOT LAGOA DO SUL S/Nº
QUADRA C LOTE 18
MASSAGUEIRA
57.160-000
MARECHAL DEODORO - AL



DELICIAS DA MASSAGUEIRA LTDA
Loteamento Lagoa do Sul, S/N – Quadra C, Lote 18 – Massagueira
Marechal Deodoro -Alagoas
CNPJ 34.928.320/0001-28
Telefone: 82 - 98237-0946

PROPOSTA COMERCIAL

COTA AMPLA						
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	MARCA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ALMOÇO Tipo 01: Feijão carioca com arroz, macarrão, salada crua (cenoura, beterraba, tomate, cebola e alface) e peixe frito: -Feijão carioca - 240gr; - Arroz (refogado no alho, à grega ou com brócolis) - 90gr; - Macarrão - 90gr; - Salada crua (cenoura ralada, tomate, cebola, alface americano, acelga, passa seca) - 80gr; - Peixe frito (Cioba, cavala, agulhão, salmão, dourado) - 200gr; - Suco de frutas ou refrigerantes - 300ml. As refeições devem ser servidas com no mínimo 700g por almoço (quentinhas) utilizando as embalagens em alumínio descartáveis com tampa, acompanhando talheres descartáveis (garfo e faca) e guardanapo, com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados.	UND	PRÓPRIA / FABRICAÇÃO PRÓPRIA	50.790	R\$ 6,50	R\$ 330.135,00
2	ALMOÇO Tipo 02: Feijão macassa com arroz, farofa e verdura na maionese e frango assado: - Feijão macassa - 250gr - Arroz (refogado no alho, à grega ou com brócolis) - 90gr - Farofa - 20gr - Verdura na maionese (batata, cenoura, beterraba e passa) - 130gr - Frango - cozido, assado, alho e óleo e à parmegiana - (peito e/ou sobre coxa) - 200gr - Suco de frutas ou refrigerantes - 300ml. As refeições devem ser servidas com no mínimo 700g por almoço (quentinhas) utilizando as embalagens em alumínio descartáveis com tampa, acompanhando talheres descartáveis (garfo e faca) e guardanapo, com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados	UND	PRÓPRIA / FABRICAÇÃO PRÓPRIA	54.530	R\$ 6,50	R\$ 354.445,00
3	ALMOÇO tipo 03: Feijão carioca com arroz, purê, salada crua e bife assado: - Feijão carioca - 240gr - Arroz (refogado no alho, à grega ou com brócolis) - 90gr - Purê - 90gr - Salada crua (cenoura ralada, tomate, cebola, alface americano, acelga, passa seca) - 80gr - Bife - ao molho ou assado - (contrafilé, alcatra ou chã de dentro) - 200gr - Suco de frutas ou refrigerantes - 300ml As refeições devem ser servidas com no mínimo 700g por almoço (quentinhas) utilizando as embalagens em alumínio descartáveis com tampa, acompanhando talheres descartáveis (garfo e faca) e guardanapo, com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados.	UND	PRÓPRIA / FABRICAÇÃO PRÓPRIA	54.530	R\$ 6,50	R\$ 354.445,00
VALOR TOTAL: R\$ 1.039.025,00 (Um milhão trinta e nove mil vinte e cinco reais).						

Marechal Deodoro-AL, 09 de junho de 2021

Ricardo Ferreira dos Santos