



HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO  
Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica,  
cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia  
otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



### COTAÇÃO Nº.:

NOME DA EMPRESA: OSMAR FERNANDES DE AGUIAR – ME, CNPJ 11.952.309/0001-06  
ENDEREÇO: Rua Simeão Ribeiro, nº 550, Bairro Centro, CEP: 39.340-000 TELEFONE: (38) 99142-2928  
CONTATO: OSMAR FERNANDES DE AGUIAR EMAIL [osmarci007@gmail.com](mailto:osmarci007@gmail.com)  
OBJETO: PADARIA E CONFEITARIA

ITEM	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO MATERIAL	MARCA	PREÇO UNITARIO	PREÇO TOTAL
01	1250	KG	Pão doce. Composição: preparado com farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar e leite. Características: sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado, tamanho uniforme, aspecto crocante e macio, deve ter sido produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso e elástico, não deve apresentar casca torrada em excesso. Embalagem em kg com unidades de 50g cada	Caseiro	25,90	32.375,00
02	2000	KG	Pão Frances. Composição: farinha de trigo, sal, óleo. Características: cor do miolo levemente creme, casca cor dourada, brilhante, tamanho uniforme, aspecto crocante e macio, deve ter sido produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso e elástico, não deve apresentar casca torrada em excesso. Embalagem em kg com unidades de 50g cada	Artesanal	24,90	49.800,00
03	50	KG	Biscoito doce. Composição: polvilho, sal, óleo, ovo. Características: cor do miolo levemente creme, casca cor dourada, brilhante, tamanho uniforme, aspecto crocante e macio, deve ter sido produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso, não deve apresentar casca torrada em excesso. Embalagem em kg com unidades de 50g cada	Caseiro	52,90	2.645,00

11.952.309/0001-06  
OSMAR FERNANDES DE AGUIAR  
Rua Simeão Ribeiro, nº 550 - Centro  
CEP: 39.340-000  
CORACÃO DE JESUS - MG



# HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO

Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica, cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.



Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66

04	50	KG	Biscoito de sal. Composição: polvilho, sal, óleo, ovo. Características: cor do miolo levemente creme, casca cor dourada, brilhante, tamanho uniforme, aspecto crocante e macio, deve ter sido produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso e elástico, não deve apresentar casca torrada em excesso. Embalagem em kg com unidades de 50g cada.	Caseiro	52,90	2.645,00 HMSVP
05	10	KG	Bolo Simples Confeccionado De Forma Artesanal. Sabores Cenoura, Fubá E Laranja.		0,00	0,00
06	60	KG	Bolo confeitado e recheado tipo Aniversário. Massa Branca, Com Recheio, Sendo: Brigadeiro, Beijinho De Coco, Chocolate Trufado Ou Leite Ninho Trufado. Cobertura: Chantilly, Ganache, Brigadeiro Ou Glacê Real. O Bolo Devera Estar Acondicionado Em Embalagens Descartáveis Com Tampa.		0,00	0,00
07	50	KG	Pão de queijo, pão em forma de bolinho, feito com massa de polvilho, queijo, ovos, leite, de peso mínimo de 50g (unidade grande).	Caseiro	68,90	3.445,00
08	30	CENTO	Salgado frito (coxinha, pastel, bolinha de queijo, croquete). Composição: farinha de trigo, farinha de rosca, frango, queijo, milho verde, azeitona, carne, sal, óleo, ovo. Características: cor do miolo levemente creme, casca cor dourada, brilhante, tamanho uniforme, aspecto crocante e macio, deve ter sido produzido no dia do consumo, não deve apresentar casca torrada em excesso. Embalagem em cento	Caseiro	96,90	2.907,00

11.952.309/0001-06

OSMAR FERNANDES DE AGUIAR

Rua: Simeão Ribeiro, nº 550 - Centro

CEP: 39.340-000

CORAÇÃO DE JESUS - MG



**HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO**  
Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica, cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



09	30	CENTO	Salgado assado (pastel, empada). Composição: farinha de trigo, gordura hidrogenada, farinha de rosca, frango, queijo, milho verde, azeitona, carne, sal, óleo, ovo. Características: cor do miolo levemente creme, casca cor dourada, brilhante, tamanho uniforme, aspecto crocante e macio, deve ter sido produzido no dia do consumo, não deve apresentar casca torrada em excesso. Embalagem em cento	Caseiro	96,90	2.907,00
----	----	-------	--	---------	-------	----------

PRAZO DE VALIDADE DO ORÇAMENTO: 60 (sessenta) dias

OBSERVAÇÃO: \_\_\_\_\_

Data: 21/12/2023

*Osmar Fernandes de Aguiar*  
Assinatura

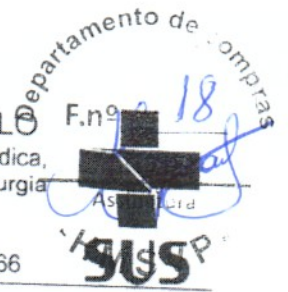
CARIMBO DE CNPJ:

11.952.309/0001-06  
OSMAR FERNANDES DE AGUIAR  
Rua: Simão Ribeiro, nº 550 - Centro  
CEP: 39.340-000  
CORACÃO DE JESUS - MG



HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO  
Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica, cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



COTAÇÃO Nº.:

NOME DA EMPRESA:

ENDEREÇO:

CONTATO:

TELEFONE:

OBJETO: PADARIA E CONFEITARIA

ITEM	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO MATERIAL	MARCA	PREÇO UNITARIO	PREÇO TOTAL
01	1250	KG	Pão doce. Composição: preparado com farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar e leite. Características: sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado, tamanho uniforme, aspecto crocante e macio, deve ter sido produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso e elástico, não deve apresentar casca torrada em excesso. Embalagem em kg com unidades de 50g cada	Coxeiro	25,99	32.487,5
02	2000	KG	Pão Frances. Composição: farinha de trigo, sal, óleo. Características: cor do miolo levemente creme, casca cor dourada, brilhante, tamanho uniforme, aspecto crocante e macio, deve ter sido produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso e elástico, não deve apresentar casca torrada em excesso. Embalagem em kg com unidades de 50g cada	Coxeiro	23,99	47.980,00
03	50	KG	Biscoito doce. Composição: polvilho, sal, óleo, ovo. Características: cor do miolo levemente creme, casca cor dourada, brilhante, tamanho uniforme, aspecto crocante e macio, deve ter sido produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso, não deve apresentar casca torrada em excesso. Embalagem em kg com unidades de 50g cada	Coxeiro	53,90	2.695,00

26.789.759/0001-99

ANA FLAVIA RAMOS  
CARNEIRO - 02071580613  
AV. MONTES CLAROS, 1101 - A,  
CENTRO  
CEP.: 39.340-000  
CORACÃO DE JESUS - MG



# HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO

Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica, cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



04	50	KG	Biscoito de sal. Composição: polvilho, sal, óleo, ovo. Características: cor do miolo levemente creme, casca cor dourada, brilhante, tamanho uniforme, aspecto crocante e macio, deve ter sido produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso e elástico, não deve apresentar casca torrada em excesso. Embalagem em kg com unidades de 50g cada.	Caseiro	57,00	2.850,00
05	10	KG	Bolo Simples Confeccionado De Forma Artesanal. Sabores Cenoura, Fubá E Laranja.	Caseiro	89,90	899,00
06	60	KG	Bolo confeitado e recheado tipo Aniversário. Massa Branca, Com Recheio, Sendo: Brigadeiro, Beijinho De Coco, Chocolate Trufado Ou Leite Ninho Trufado. Cobertura: Chantilly, Ganache, Brigadeiro Ou Glacê Real. O Bolo Devera Estar Acondicionado Em Embalagens Descartáveis Com Tampa.	Caseiro	116,00	6.960,00
07	50	KG	Pão de queijo, pão em forma de bolinho, feito com massa de polvilho, queijo, ovos, leite, de peso mínimo de 50g (unidade grande).	Caseiro	83,00	4.150,00

26.789.759/0001-99  
ANA FLAVIA RAMOS  
CARNEIRO - 02071580613  
AV. MONTES CLAROS, 1101 - A  
CENTRO  
CEP.: 39.340-000  
CORÇÃO DE JESUS - MG



HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO  
Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica, cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



### COTAÇÃO Nº.:

NOME DA EMPRESA: CARLOS RIVADAVIA DE BRITO ME

ENDEREÇO: Rua Álvaro Augusto de Lelis, nº 1.163, Bairro Sagrada Família, CEP 39.340-000 – Cidade coração de Jesus/MG TELEFONE: (38) 9969-1777

CONTATO: Carlos Rivadavia de Brito (Dada)

OBJETO: PADARIA E CONFEITARIA

ITEM	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO MATERIAL	MARCA	PREÇO UNITARIO	PREÇO TOTAL
01	1250	KG	Pão doce. Composição: preparado com farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar e leite. Características: sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado, tamanho uniforme, aspecto crocante e macio, deve ter sido produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso e elástico, não deve apresentar casca torrada em excesso. Embalagem em kg com unidades de 50g cada	Produção própria	23,00	28.750,00
02	2000	KG	Pão Frances. Composição: farinha de trigo, sal, óleo. Características: cor do miolo levemente creme, casca cor dourada, brilhante, tamanho uniforme, aspecto crocante e macio, deve ter sido produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso e elástico, não deve apresentar casca torrada em excesso. Embalagem em kg com unidades de 50g cada	Produção própria	21,00	42.000,00
03	50	KG	Biscoito doce. Composição: polvilho, sal, óleo, ovo. Características: cor do miolo levemente creme, casca cor dourada, brilhante, tamanho uniforme, aspecto crocante e macio, deve ter sido produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso, não deve apresentar casca torrada em excesso. Embalagem em kg com unidades de 50g cada	Produção própria	50,00	2.500,00



**HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO**  
Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica, cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



04	50	KG	Biscoito de sal. Composição: polvilho, sal, óleo, ovo. Características: cor do miolo levemente creme, casca cor dourada, brilhante, tamanho uniforme, aspecto crocante e macio, deve ter sido produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso e elástico, não deve apresentar casca torrada em excesso. Embalagem em kg com unidades de 50g cada.	Produção própria	55,00	2.750,00
05	10	KG	Bolo Simples Confeccionado De Forma Artesanal. Sabores Cenoura, Fubá E Laranja.	Produção própria	80,00	800,00
06	60	KG	Bolo confeitado e recheado tipo Aniversário. Massa Branca, Com Recheio, Sendo: Brigadeiro, Beijinho De Coco, Chocolate Trufado Ou Leite Ninho Trufado. Cobertura: Chantilly, Ganache, Brigadeiro Ou Glacê Real. O Bolo Devera Estar Acondicionado Em Embalagens Descartáveis Com Tampa.	Produção própria	100,00	6.000,00
07	50	KG	Pão de queijo, pão em forma de bolinho, feito com massa de polvilho, queijo, ovos, leite, de peso mínimo de 50g (unidade grande).	Produção própria	80,00	4.000,00
08	30	CENTO	Salgado frito (coxinha, pastel, bolinha de queijo, croquete). Composição: farinha de trigo, farinha de rosca, frango, queijo, milho verde, azeitona, carne, sal, óleo, ovo. Características: cor do miolo levemente creme, casca cor dourada, brilhante, tamanho uniforme, aspecto crocante e macio, deve ter sido produzido no dia do consumo, não deve apresentar casca torrada em excesso. Embalagem em cento	Produção própria	110,00	3.300,00



**HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO**  
Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica, cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66

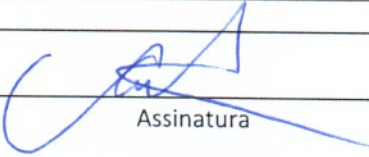


09	30	CENTO	Salgado assado (pastel, empada). Composição: farinha de trigo, gordura hidrogenada, farinha de rosca, frango, queijo, milho verde, azeitona, carne, sal, óleo, ovo. Características: cor do miolo levemente creme, casca cor dourada, brilhante, tamanho uniforme, aspecto crocante e macio, deve ter sido produzido no dia do consumo, não deve apresentar casca torrada em excesso. Embalagem em cento	Produção própria	100,00	3.000,00
----	----	-------	--	------------------	--------	----------

PRAZO DE VALIDADE DO ORÇAMENTO: 60 (sessenta) dias

OBSERVAÇÃO: \_\_\_\_\_

Data: 22/12/2023

  
Assinatura

CARIMBO DE CNPJ:

**25 301797/0001-98**  
CARLOS RIVADAVIA DE BRITO - ME  
RUA CEL. FRANCISCO RIBEIRO, 562 - CENTRO  
CEP 39 340-000  
CORACÃO DE JESUS - MG