

ALIMENTAÇÃO E BEB

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO
1	Lanche Individual	Suco ou refrigerante, salgados em tamanho grande ou sanduíche frio (incluindo embalagens, materiais e utensílios e para organizar e servir, nos locais indicados pela Contratante).
2	Coffe Break - tipo 1	Pelo menos 02 (dois) tipos de bebidas quentes (café, leite, chá); Biscoito Salgado (normal e integral, mínimo 2 sabores), Biscoito Doce (normal e integral, mínimo 2 sabores) com os respectivos materiais e utensílios para organizar e servir nos locais indicados pela Contratante.
3	Coffe Break - tipo 2	Pelo menos 01 (um) tipo de salgados (fritos e/ou assados), pelo menos 01 (um) tipos de bolo caseiro, pães, queijo, presunto, água mineral, pelo menos 01 (um) sucos naturais, pelos menos 01 (um) tipos de bebida quente (café, chá, chocolate), 01 (um) tipo de refrigerantes de boa qualidade a ser escolhido no momento da requisição, com os respectivos materiais e utensílios para organizar e servir nos locais indicados pela Contratante.
4	Coffee Break - tipo 3	Pelo menos 03 (três) tipos de salgados (fritos e/ou assados), pelo menos 02 (dois) tipos de bolos caseiros, pães, queijo, presunto, água mineral, pelo menos 02 (duas) variedades de sucos naturais, pelos menos 02 (dois) tipos de bebidas quentes (café, leite, chá), refrigerantes de boa qualidade a ser escolhido no momento da requisição, com os respectivos materiais e utensílios para organizar e servir nos locais indicados pela Contratante.
5	Coffee Break - tipo 4	Pelo menos 02 (dois) tipos de tortas salgadas, pelo menos 03 (três) tipos de salgados de forno, pelo menos 04 (quatro) tipos de salgados fritos, torradas, pelo menos 02 (dois) tipos de patês, tapiocas, mini sanduíches variados, panquecas, pelo menos 02 (dois) tipos de massas doces (bolo, rocambole ou similares), paçoca, salada de frutas e frutas variadas, pelo menos 02 (duas) variedades de sucos naturais, água mineral, refrigerantes de boa qualidade a ser escolhido no momento da requisição, com os respectivos materiais e utensílios e pessoal para organizar e servir nos locais indicados pela Contratante.

6	Coquetel	04 (quatro) tipos de canapés frios, sendo no mínimo de 05 (cinco) por pessoa, 02 (dois) tipos de salgados fritos e 02 (dois) tipos de salgados assados, sendo no mínimo de 10 (dez) por pessoa, Tábua de Frios com no mínimo 03 (três) tipos de queijos, salame, copa, presunto e peito de peru, com no mínimo de 200g (duzentos gramas) por pessoa, Finger Food com 05 (cinco) opções de mini porções variadas, 03 (três) tipos de mousse com no mínimo de 25g (vinte e cinco gramas) por pessoa, 04 (quatro) tipos de refrigerantes de boa qualidade a ser escolhido no momento da requisição, 02 (dois) tipos de suco de fruta, 02 (dois) tipos de coquetel de frutas sem álcool, sendo no mínimo de 750ml (setecentos e cinquenta mililitros) para cada 25 (vinte e cinco), com os respectivos materiais e utensílios e pessoal para organizar e servir nos locais indicados pela Contratante.
7	Refeição	Refeição a ser servida em formato buffet, self service, prato feito e/ou marmitex: Dois ou mais tipos de carne, sendo: bifes (alcatra ou contrafilé grelhado); filés de peito (assado ou grelhado), Peixes ou Frango, Arroz refogado ou macarrão ao molho branco; dois tipos de saladas, sendo: hortaliças e legumes variados, dois tipos de feijão (verde ou carioquinha), Purê de batata. Por ou batata sotê, um tipo de pessoa farofa. Bebidas: a) suco de frutas (pelo menos duas frutas diferentes), água mineral e refrigerante normal e zero; Sobremesas: duas ou mais variedades (doces ou frutas), com peso mínimo de 40 g. Serviço de Apoio: Deverão estar incluídos os respectivos materiais e utensílios e pessoal para organizar e servir, nos locais indicados pelo contratante.
8	Biscoito salgado	Salgado, Cream Craker, água e sal ou integral, com 0% (zero por cento) de gordura trans, em embalagem individual tipo sache /unidade até 40g (incluindo materiais e utensílios e para organizar e servir, nos locais indicados pela Contratante).
9	Biscoito amanteigado	Biscoito amanteigado embalagem individual tipo sache /unidade até 40g, nos sabores: leite com gotas de chocolate, chocolate, banana com canela, leite ou coco (incluindo materiais e utensílios e para organizar e servir, nos locais indicados pela Contratante).
10	Biscoito doce (barra)	Biscoito barra recheado embalado em porções individuais de 30g nos sabores goiaba, chocolate ou morango (pacote com 5 unidades) com peso total de 150g (incluindo materiais e utensílios e para organizar e servir, nos locais indicados pela Contratante).
11	Barra de cereal	Barra de cereal embalada em porções individuais (25g) diversos sabores (tais como: chocolate, coco, castanha, banana, aveia e mel), embalagem com 3 unidades, com peso total de 75g(incluindo materiais e utensílios e para organizar e servir, nos locais indicados pela Contratante).

12	Barra de frutas	Barra de frutas embalada em porções individuais (28g), sabores diversos (tais como: goiaba ou banana), embalagem com 3 unidades, com peso total de 84g (incluindo materiais e utensílios e para organizar e servir, nos locais indicados pela Contratante).
13	Cookies	Biscoito cookie de chocolate ou tradicional com gotas de chocolate em embalagem de 40g (incluindo materiais e utensílios e para organizar e servir, nos locais indicados pela Contratante).
14	Refrigerante	Cola 350ml, com os respectivos utensílios para organizar e servir nos locais indicados pela Contratante.
15	Refrigerante	Guaraná 350ml, com os respectivos materiais e utensílios para organizar e servir nos locais indicados pela Contratante.
16	Água de coco	Embalagem plástica de 1L, com os respectivos materiais e utensílios para organizar e servir nos locais indicados pela Contratante.
17	Suco de frutas	Suco de frutas pronto para beber, caixinha de 200ml, com canudinho, sabores variados, com os respectivos materiais e utensílios para organizar e servir nos locais indicados pela Contratante.
18	Bolos e tortas (doces)	Inteiros, sabores variados (tais como: cenoura, frutas, fubá cremoso, iogurte, laranja integral ou com amêndoas, mandioca com requeijão, milho verde); com ou sem cobertura; com ou sem recheio. Tortas variadas, tais como bom-bocado (massa de milho ou mandioca), de requeijão, média de 1 Kg/unidade (incluindo materiais e utensílios e para organizar e servir, nos locais indicados pela Contratante).
19	Mini sanduíche	Em mini pão francês, ou pão brioche, ou mini pão integral, com recheios variados. (incluindo materiais e utensílios e para organizar e servir, nos locais indicados pela Contratante).
20	Tortas salgadas	Assadas, inteiras, diversos sabores, média de 950g/unidade (incluindo materiais e utensílios e para organizar e servir, nos locais indicados pela Contratante).
21	Salgado	Salgados em tamanho grande, fritos ou assados, (incluindo materiais e utensílios e para organizar e servir, nos locais indicados pela Contratante).
22	Sanduíche individual de pão de batata ou similar	Diversos recheios, tais como: mozzarella de búfala, rúcula, tomate seco, queijo prato, presunto, alface (incluindo materiais e utensílios e para organizar e servir, nos locais indicados pela Contratante).
VALOR TOTAL (R\$)		

UNIDADES			
UNID	QTDE	VALOR UNITÁRIO MÉDIO (R\$)	VALOR TOTAL MÉDIO (R\$)
Por pessoa	1.000	37,50	37.500,00
Por pessoa	1.000	62,50	62.500,00
Por pessoa	1.000	99,00	99.000,00
Por pessoa	500	117,00	58.500,00
Por pessoa	200	147,50	29.500,00

Planilha1

Por pessoa	250	196,25	49.062,50
Por pessoa	250	196,25	49.062,50
Pacote	100	75,00	7.500,00
Pacote	100	55,00	5.500,00
Pacote	100	63,75	6.375,00
Embalagem	100	62,50	6.250,00

Planilha1

Embalagem	100	63,75	6.375,00
Pacote	100	62,50	6.250,00
Lata	250	13,33	3.332,50
Lata	250	13,29	3.322,50
Unidade	250	22,20	5.550,00
Unidade	250	12,42	3.105,00
Unidade	20	72,50	1.450,00
Unidade	200	200,00	40.000,00
Unidade	20	132,50	2.650,00
Cento	50	145,00	7.250,00
Unidade	200	53,25	10.650,00
			R\$ 500.685,00