

## ANEXO I – ENCARTE F

### SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

#### 1. DA ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

1.1. O serviço de alimentação consiste do fornecimento de alimentos (almoço, jantar, *coffee-break*, água, café, chá, kit lanche, entre outros alimentos) aos participantes credenciados nos eventos promovidos e/ou apoiados pela CONTRATANTE.

1.1.1. O serviço de alimentação poderá ser prestado dentro e/ou fora de ambiente hoteleiro conforme o local de realização do evento.

1.2 As especificações e as quantidades estimadas de alimentos a ser fornecida é a constante da Tabela 1.

1.3 Será devido o pagamento à CONTRATADA referente às quantidades consumidas, conforme ordens de serviços emitidas pela fiscalização, quando os eventos forem realizados em ambiente hoteleiro ou em restaurantes comercialmente estabelecidos e o número de participantes for inferior a 50 (cinquenta) pessoas (alimentandos).

1.4 Será devido o pagamento à CONTRATADA referente às quantidades fornecidas/disponibilizadas nos quantitativos informados na **ORDEM DE SERVIÇO/FORNECIMENTO**, quando os eventos forem realizados fora de ambiente hoteleiro e estruturas de alimentação tiver sido criada/instalada exclusivamente para atendimento ao evento ou, quando for realizado dentro do ambiente hoteleiro, forem solicitadas mais de 50 refeições por período (almoço ou jantar).

1.5 Deverão estar incluídos no custo unitário de cada item os custos com o fornecimento de copos descartáveis, copos de vidro, xícaras, açúcar, adoçante e demais materiais necessários à prestação dos serviços.

1.5.1. A CONTRATADA deverá observar a especificação dos artefatos necessários à realização das refeições por pessoas com deficiência no que tange às dimensões e formatos de pratos, copos e talheres, conforme orientações da CONTRATANTE.

1.6. Os cardápios a serem oferecidos no almoço e no jantar deverão ser previamente submetidos à CONTRATANTE.

1.6.1. O cardápio deverá variar de uma refeição para outra.

1.6.1.1 A CONTRATADA deverá preparar cardápios específicos para os participantes celíacos, hipertensos e diabéticos.

1.6.2. Compete à CONTRATADA a montagem do salão de refeição contendo mesas forradas, cadeiras, louças, talheres e pessoal de apoio para o serviço de buffet (cozinheiras, copeiras, auxiliares de cozinha, garçons, *maitre* e demais profissionais da área) em quantidade suficiente para evitar formação de filas, considerando a quantidade de pessoas que realizarão as refeições.

1.6.2.1 Todas as mesas deverão ser forradas com toalhas de tecido, as quais deverão ser periodicamente vistoriadas e substituídas de forma que estejam sempre limpas.

1.6.2.2 A organização do salão do restaurante deverá observar a divisão igualitária de mesas acessíveis para utilização pelos cadeirantes, de forma que não haja segregação das pessoas.

1.6.3. Todos os insumos necessários ao fornecimento das refeições (alimentos, guardanapos, palitos, saleiros, etc.) deverão ser providenciados pela CONTRATADA e os custos deverão estar inclusos nos preços unitários.

1.6.4. No caso de realização de refeições em quantidade superior ao previsto na ORDEM DE SERVIÇO, será devido à CONTRATADA o pagamento adicional com base nos valores unitários cotados.

1.6.4.2. Quando a quantidade de participantes alimentandos for superior a 50 pessoas, a CONTRATANTE emitirá a ordem de serviço em até 48 horas do início do evento, informando as quantidades e o horário que as refeições deverão ser fornecidas.

1.6.4.3. Para o fornecimento de refeições para grupos inferiores a 50 participantes, a ordem de serviço será emitida até 4 horas antes do horário de realização da refeição.

1.6.5. As sobremesas deverão ser fornecidas em recipientes tipo tigela, copos ou cuias de forma a facilitar o manuseio do utensílio e do alimento pela pessoa com deficiência visual.

1.7. Os *coffee-break* serão fornecidos nos horários e locais indicados pela organização do evento.

1.7.1. Os *coffee-break TIPO I* deverão conter café, chá, 2 (duas) variedades de sucos e 2 (duas) variedades de refrigerante, sendo um deles light e, pelo menos, 06 tipos de salgados e salada de frutas.

1.7.2. Os *coffee-break TIPO II* deverão conter chocolate quente, cappuccino, café, chá, 3 (três) variedades de sucos e 3 (três) variedades de refrigerante, sendo um deles light, pelo menos 10 tipos de salgados e salada de frutas.

1.7.3 Todos os alimentos deverão ser preparados observando o equilíbrio nutricional dos ingredientes, evitando-se frituras.

1.7.4 Deverão ser fornecidos, juntamente com as bebidas, açúcar e adoçante em sachês em quantidade suficiente para atender à demanda.

1.7.5. Todas as bandejas de serviço (*réchaud*) deverão ser identificadas com o nome e a composição dos alimentos dando ênfase àqueles que contenham ingredientes restritivos às pessoas celíacas, diabéticas, hipertensas e com outras restrições alimentares.

1.7.6. Dentre as variedades de alimentos fornecidos no *coffee-break* deverá ser observada a quantidade mínima de 20% (vinte por cento) de produtos que não contenham ingredientes restritivos às pessoas celíacas, diabéticas, hipertensas e com outras restrições alimentares.

1.7.6.1 Os alimentos que se enquadrarem na situação anterior deverão ter uma placa informando o seus ingredientes e alerta informando que são destinados às pessoas com restrição alimentar.

1.7.7. As bebidas e os alimentos deverão ser oferecidos em mesas ornamentadas com toalhas, arranjo de flores, prataria e louças, nos locais determinados pela organização do evento.

1.7.8. A quantidade de alimentos e bebidas deverá ser compatível com a quantidade de pessoas indicadas na ordem de serviço, observando o tempo mínimo de 50 (cinquenta) minutos de serviço, com reposição dos alimentos.

1.8. As garrafas de café e chá deverão ser disponibilizadas nos locais indicados pela CONTRATANTE e sua reposição deverá ocorrer conforme periodicidade indicada pela mesma, mediante ordem de serviço.

1.8.1. Deverão ser disponibilizadas xícaras de louça para o fornecimento de café nas salas VIP e em outros locais indicados pela CONTRATANTE.

1.8.2. Deverão ser disponibilizados copos descartáveis de café nos locais onde ocorrer o autosserviço em quantidade compatível com o previsto para o consumo.

1.8.2.1 Os copos descartáveis deverão ser do tipo isopor, para total isolamento térmico e para viabilizar a utilização por pessoas que possuem dificuldade de movimentação das mãos.

1.9. Os garrafões de água (20 litros) deverão ser disponibilizados conforme o consumo verificado nos bebedouros e mediante autorização da organização do evento.

1.9.1. Compete à CONTRATADA destacar dentre os seus funcionários aquele que verificará periodicamente os garrafões de água, garrafas de café e chá de autosserviço que necessitam de reposição.

1.9.1.1. Verificada a necessidade de reposição, deverá ser contatado o Fiscal do Contrato para fins de autorização de reposição, por meios de controle (notas de fornecimento) a serem providenciadas pela CONTRATADA, na qual se dará a citada autorização.

1.9.1.2. Compete à CONTRATADA providenciar comandas de fornecimento, que deverão ser vistas pelo Fiscal do Contrato a cada fornecimento de bebida.

1.9.1.2.1 Os pagamentos dessas bebidas serão efetuados conforme a apuração dos quantitativos informados nas comandas vistas pelo fiscal do contrato ou pelo responsável pelo evento designado pela CONTRATANTE.

1.9.2. Previamente à colocação nos bebedouros, os garrafões deverão ser higienizados pelo funcionário da CONTRATADA com papel toalha, água e detergente, para se evitar a contaminação da água que estiver no recipiente do equipamento.

1.10. Os produtos deverão ser preparados observando a legislação vigente e a utilização de ingredientes de qualidade.

1.10.1. O acesso à cozinha deverá ser franqueado àqueles que desejarem.

1.11. No caso de prévia comunicação à CONTRATADA, com até 4 (quatro) horas de antecedência, deverá ser providenciado o preparo de alimentação especial às pessoas com restrição alimentar.

1.12 O kit lanche deverá ser fornecido em duas configurações:

1.12.1 Kit lanche comum:

1.12.1.1 1 (uma) salada de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pêra, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi;

1.12.1.2 1(um) suco de frutas em embalagem de 200 ml com canudo de uma das seguintes frutas: uva, maracujá, pêssego, manga ou caju;

1.12.1.3 1 (um) sanduíche de pão-de-forma, tamanho tradicional, com alguma pasta, com uma fatia de presunto e uma fatia de queijo mussarela,

1.12.1.4 1 (um) guardanapo.

1.12.2 Kit lanche especial para pessoas com restrição alimentar

- 1.12.2.1 1 (uma) sala de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pêra, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi, sem adição de açúcar ou qualquer outro ingrediente.
- 1.12.2.2 1 (um) suco de frutas diet em embalagem de 200ml;
- 1.12.2.3 1 (uma) barra de cereal;
- 1.12.2.4 1 (um) sanduíche diet
- 1.12.3 O kit deverá ser fornecido em embalagem tipo caixa, a ser disponibilizada pela CONTRATADA, na proporção de uma embalagem para cada kit.
- 1.12.4 O custo da caixa (embalagem) deverá estar incluso no valor unitário do kit lanche.
- 1.12.5 As embalagens serão diferenciadas por cor, para identificar as que contêm os produtos destinados às pessoas com restrição alimentar.
- 1.12.6 Compete à CONTRATADA acompanhar, por meio do nutricionista responsável pelo evento, o procedimento de composição dos kits, de forma a assegurar que não haja, em hipótese alguma, equívocos de troca de alimentos.
- 1.12.7 A identificação da embalagem consiste da inscrição do seu conteúdo, data de preparo, origem dos produtos, exceto dos produtos industrializados cujas informações já estejam contidas nas embalagens unitárias.
- 1.12.8 Durante o processo de produção e de distribuição dos kits os alimentos deverão estar devidamente acondicionados em recipientes climatizados, de forma a garantir a conservação dos produtos.
- 1.12.9 A CONTRATADA deverá comprovar o prazo de validade dos produtos que serão fatiados ou preparados (pão de forma, presunto, queijo mussarela e molho).
  - 1.12.9.1 Os demais produtos deverão ter o prazo de validade descrito nas embalagens individuais, nos termos da legislação vigente.
- 1.12.10 A qualidade e as variedades dos produtos deverão ser previamente submetidos à análise da CONTRATANTE de forma a se averiguar a sua qualidade e sua aceitação pelos consumidores em geral.
- 1.12.11 Os kits deverão ser montados em ambiente separado do local de entrega.
- 1.12.12 A CONTRATADA deverá variar a configuração do KIT LANCHE de um período para o outro e providenciar para que a mesma configuração não se repita no período de até 2 dias.
- 1.13 O controle de acesso ao restaurante, para fins de pagamento, será feito preferencialmente por meio eletrônico/mecânico da leitura dos crachás e/ou de entrega de voucher.
  - 1.13.1. Caso não seja realizado controle eletrônico, a CONTRATADA deverá providenciar lista nominal dos participantes que realizaram as refeições, sendo uma lista para cada refeição (almoço ou jantar).
  - 1.13.2 Caso não seja apresentado o comprovante de realização das refeições não será efetuado o pagamento respectivo à CONTRATADA.

## **2. DA PROPOSTA COMERCIAL**

2.1 A LICITANTE deverá apresentar proposta comercial observando os quantitativos descritos nas tabelas seguintes:

**Tabela 1 – Proposta Comercial para o Grupo/Lote 1 – Brasília (DF)**

| ALIMENTAÇÃO FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO |  |  |            |                     |                |             |
|--|--|--|------------|---------------------|----------------|-------------|
| ORDEM                                  | ITEM   | DESCRIÇÃO  | UNIDADE    | QUANTIDADE ESTIMADA | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
| 6.1                                    | Água Mineral em garrafas – 300 ml (fora do ambiente hoteleiro) | Água mineral, sem gás, em garrafas individuais, 300 ml;  | Unidade    | 4800                |                |             |
| 6.2                                    | Copos individuais – 200 ml                                     | Copo individual de água mineral, sem gás - gelada ou natural   | Unidade    | 1600                |                |             |
| 6.3                                    | Água Mineral – Garrafão de 20L (fora do ambiente hoteleiro)    | Garrafões de água mineral de 20 litros e copos descartáveis tipo para uso em bebedouro. no preço unitário do garrafão devem estar agregados todos os custos acima descritos  | Unidade    | 800                 |                |             |
| 6.4                                    | Máquina de café expresso (fora do ambiente hoteleiro)          | Máquina automática para café expresso, cappuccino e chocolate. Incluindo mesa, copos descartáveis, paletas mexedoras, açúcar, adoçante, lixeiras e produtos para consumo de 200 até pessoas por dia.   | Unidade    | 48                  |                |             |
| 6.5                                    | Coquetel (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro)                 | a) Suco de fruta (02 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) Coquetel de frutas e até 10 (dez) tipos dos seguintes itens : canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícia de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. (sugestões)  | Por pessoa | 400                 |                |             |
| 6.6                                    | Coquetel (Tipo 2) (fora do ambiente hoteleiro)                 | a) Suco de fruta (03 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) até 06 (seis) tipos dos seguintes itens, como sugestão: coquetel de frutas sem álcool, canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícias de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. | Por pessoa | 800                 |                |             |

|      |  |  |            |      |  |  |
|------|--|--|------------|------|--|--|
| 6.7  | Brunch (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro)       | 02 tipos de saladas, 02 tipos de torta ou quiche, 01 tipo de massa, panqueca ou crepe, 02 tipos de frios, 02 tipos de frutas frescas fatiadas, 01 tipo de sobremesa, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.  | Por pessoa | 400  |  |  |
| 6.8  | Brunch (Tipo 2) (fora do ambiente hoteleiro)       | 03 tipos de saladas, 01 tipo de torta ou quiche, 02 tipos de massa, panqueca ou crepe, 01 tipo de sanduiche de pão de metro, 04 tipos de frutas frescas fatiadas, 02 tipos de sobremesas, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.   | Por pessoa | 800  |  |  |
| 6.9  | Garrafa de Café (fora do ambiente hoteleiro)       | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro      | 1600 |  |  |
| 6.10 | Garrafa de chá                                     | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro      | 800  |  |  |
| 6.11 | Coffee Break (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro) | a) Café, chá, suco de fruta (02 tipos); b) refrigerante (01 tipo tradicional e 01 tipo diet/light; e c) Pelo menos 6 (seis) tipos dos itens abaixo que seguem como sugestão: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, míni sonhos, míni croissants de queijo, míni croissants com ervas finas, míni croissants com gergelim e catupiry, míni sanduíche natural, míni bombocado, míni pudim, míni pizzas, míni rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, míni canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais; | Por pessoa | 1600 |  |  |

|      |   |  |            |      |  |  |
|------|---|--|------------|------|--|--|
| 6.12 | Coffee Break (Tipo 2)                               | a) Chocolate quente, cappuccino, café, chá, suco de fruta (03 tipos); b) refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light), e c) Pelo menos 10 (dez) tipos dos itens abaixo discriminados: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, mini sonhos, mini croissants de queijo, mini croissants com ervas finas, mini croissants com gergelim e catupiry, mini sanduíche natural, mini bom-bocado, mini pudim, mini pizzas, mini rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, mini canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais; | Por pessoa | 2400 |  |  |
| 6.13 | Almoço/Jantar (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro) | a) Entrada: pão sírio ou pãezinhos integrais com pasta de berinjela b) Salada: vegetais folhosos, vegetais crus e cozidos, frutas da estação – 02 (duas) opções; c) Acompanhamentos: arroz branco ou com vegetais (brócolis, cenoura, vagem, etc.). d) Feijão simples (sem farinhas ou carnes tipos charque, calabresa, bacon, etc.). e) Pratos principais: bife acebolado grelhado, frango com legumes, carne assada ou frango grelhado ou assado; f) Guarnições: batata assada, legumes sauté, legumes cozidos. g) Sobremesas: salada de frutas sem creme de leite e leite condensado, gelatina sem creme de leite e leite condensado, frutas;   | Por pessoa | 1200 |  |  |
| 6.14 | Almoço/Jantar (Tipo 2) (fora do ambiente hoteleiro) | a) Entrada: salpicão de frango, salada russa, salada tropical e maionese de legumes, salada de mariscos; b) Pratos principais: medalhão de filé ao molho madeira, escalopinho ao molho mostarda, estrogonofe de filé, supremo de frango, peito de peru à Califórnia, filé a milanesa, salmão ao molho tártaro, filé de badejo ao molho de maracujá – 04 (quatro) opções; c) Guarnições: arroz com passas, arroz com açafrão, arroz à grega, arroz branco, batatas sauté, batatas palha, legumes na manteiga – 04 (quatro) opções; d) Sobremesas: sorvete com cobertura, salada de frutas com chantilly, pudim de leite, pavê, torta de frutas; e) Canapés: espetinho de melão, presunto e cereja, kani com queijo, damasco com creme de queijo – Opcional; f) Refrigerante, suco de fruta, água com ou sem gás, ou coquetel de frutas sem álcool 300ml.  | Por pessoa | 1600 |  |  |



| 6.15  | Petit Four (fora do ambiente hoteleiro)   | Biscoitos finos de polvilho, amanteigados, biscoitos pequenos recheados com geleias, bolos diversos, pão de queijo, entre outros, nos sabores doce e salgado.  | Por pessoa     | 800                        |                       |                    |
|---|---|--|----------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|
| 6.16  | Kit lanche para café da manhã/ lanche - COMUM (fora do ambiente hoteleiro)                                | 1 (uma) salada de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi;<br>1(um) suco de frutas em embalagem de 200 ml com canudo de uma das seguintes frutas: uva, maracujá, pêssego, manga ou caju;<br>1 (um) sanduíche de pão-de-forma, tamanho tradicional, com uma fatia de presunto e uma fatia de queijo mussarela,<br>1 (um) guardanapo. | Por pessoa     | 1600                       |                       |                    |
| 6.17  | Kit lanche para café da manhã/ lanche - para pessoas com restrição alimentar (fora do ambiente hoteleiro) | 1 (uma) sala de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi, sem adição de açúcar ou qualquer outro ingrediente.<br>1 (um) suco de frutas diet em embalagem de 200ml;<br>1 (uma) barra de cereal;<br>1 (um) sanduíche diet  | Por pessoa     | 800                        |                       |                    |
| <b>TOTAL ALIMENTAÇÃO FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO</b> |   |  |                |                            |                       |                    |
| <b>ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO</b>            |   |  |                |                            |                       |                    |
| <b>ORDEM</b>  | <b>ITEM</b>   | <b>DESCRIÇÃO</b>   | <b>UNIDADE</b> | <b>QUANTIDADE ESTIMADA</b> | <b>VALOR UNITÁRIO</b> | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 6.17  | Água Mineral em garrafas – 300 ml   | Água mineral, sem gás, em garrafas individuais, 300 ml;  | Unidade        | 6000                       |                       |                    |
| 6.18  | Copos individuais – 200 ml  | Copo individual de água mineral, sem gás - gelada ou natural   | Unidade        | 2400                       |                       |                    |
| 6.19  | Água Mineral – Garrafão de 20L  | Garrafões de água mineral de 20 litros e copos descartáveis tipo para uso em bebedouro. no preço unitário do garrafão devem estar agregados todos os custos acima descritos  | Unidade        | 480                        |                       |                    |
| 6.20  | Máquina de café expresso  | Máquina automática para café expresso, cappuccino e chocolate. Incluindo mesa, copos descartáveis, paletas mexedoras, açúcar, adoçante, lixeiras e produtos para consumo de 200 até pessoas por dia.   | Unidade        | 48                         |                       |                    |

|      |                   |  |               |      |  |  |
|------|-------------------|--|---------------|------|--|--|
| 6.21 | Coquetel (Tipo 1) | a) Suco de fruta (02 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) Coquetel de frutas e até 10 (dez) tipos dos seguintes itens :<br>canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícia de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. (sugestões)   | Por<br>pessoa | 2000 |  |  |
| 6.22 | Coquetel (Tipo 2) | a) Suco de fruta (03 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) até 06 (seis) tipos dos seguintes itens, como sugestão: coquetel de frutas sem álcool, canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícias de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. | Por<br>pessoa | 800  |  |  |
| 6.23 | Brunch (Tipo 1)   | 02 tipos de saladas, 02 tipos de torta ou quiche, 01 tipo de massa, panqueca ou crepe, 02 tipos de frios, 02 tipos de frutas frescas fatiadas, 01 tipo de sobremesa, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.  | Por<br>pessoa | 800  |  |  |
| 6.24 | Brunch (Tipo 2)   | 03 tipos de saladas, 01 tipo de torta ou quiche, 02 tipos de massa, panqueca ou crepe, 01 tipo de sanduiche de pão de metro, 04 tipos de frutas frescas fatiadas, 02 tipos de sobremesas, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.   | Por<br>pessoa | 1200 |  |  |
| 6.25 | Garrafa de Café   | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro         | 3200 |  |  |
| 6.26 | Garrafa de chá    | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro         | 2000 |  |  |

|      |                       |  |            |      |  |  |
|------|-----------------------|--|------------|------|--|--|
| 6.27 | Coffee Break (Tipo 1) | <p>a) Café, chá, suco de fruta (02 tipos); b) refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light; e c) Até 6 (seis) tipos dos itens abaixo que seguem como sugestão: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, míni sonhos, míni croissants de queijo, míni croissants com ervas finas, míni croissants com gergelim e catupiry, míni sanduíche natural, míni bom-bocado, míni pudim, míni pizzas, míni rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, míni canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais;</p>                           | Por pessoa | 3200 |  |  |
| 6.28 | Coffee Break (Tipo 2) | <p>a) Chocolate quente, cappuccino, café, chá, suco de fruta (03 tipos); b) refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light), e c) De 06 até 10 (dez) tipos dos itens abaixo discriminados: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, mini sonhos, mini croissants de queijo, mini croissants com ervas finas, mini croissants com gergelim e catupiry, mini sanduíche natural, mini bom-bocado, mini pudim, mini pizzas, mini rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, mini canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais;</p> | Por pessoa | 4000 |  |  |

|      |  |   |            |      |  |  |
|------|--|---|------------|------|--|--|
| 6.29 | Almoço/Jantar (Tipo 1)                             | a) Entrada: pão sírio ou pãezinhos integrais com pasta de berinjela b) Salada: vegetais folhosos, vegetais crus e cozidos, frutas da estação – 02 (duas) opções; c) Acompanhamentos: arroz branco ou com vegetais (brócolis, cenoura, vagem, etc.). d) Feijão simples (sem farinhas ou carnes tipos charque, calabresa, bacon, etc.). e) Pratos principais: bife acebolado grelhado, frango com legumes, carne assada ou frango grelhado ou assado; f) Guarnições: batata assada, legumes sauté, legumes cozidos. g) Sobremesas: salada de frutas sem creme de leite e leite condensado, gelatina sem creme de leite e leite condensado, frutas;  | Por pessoa | 2800 |  |  |
| 6.30 | Almoço/Jantar (Tipo 2)                             | a) Entrada: salpicão de frango, salada russa, salada tropical e maionese de legumes, salada de mariscos; b) Pratos principais: medalhão de filé ao molho madeira, escalopinho ao molho mostarda, estrogonofe de filé, supremo de frango, peito de peru à Califórnia, filé a milanesa, salmão ao molho tártaro, filé de badejo ao molho de maracujá – 04 (quatro) opções; c) Guarnições: arroz com passas, arroz com açafrão, arroz à grega, arroz branco, batatas sauté, batatas palha, legumes na manteiga – 04 (quatro) opções; d) Sobremesas: sorvete com cobertura, salada de frutas com chantilly, pudim de leite, pavê, torta de frutas; e) Canapés: espetinho de melão, presunto e cereja, kani com queijo, damasco com creme de queijo – Opcional; f) Refrigerante, suco de fruta, água com ou sem gás, ou coquetel de frutas sem álcool 300ml. | Por pessoa | 4800 |  |  |
| 6.31 | Petit Four   | Biscoitos finos de polvilho, amanteigados, biscoitos pequenos recheados com geleias, bolos diversos, pão de queijo, entre outros, nos sabores doce e salgado.   | Por pessoa | 1600 |  |  |
| 6.32 | Kit alimentação para café da manhã/ lanche - COMUM | 1 (uma) salada de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi;<br>1(um) suco de frutas em embalagem de 200 ml com canudo de uma das seguintes frutas: uva, maracujá, pêssego, manga ou caju;<br>1 (um) sanduíche de pão-de-forma, tamanho tradicional, com uma fatia de presunto e uma fatia de queijo mussarela,<br>1 (um) guardanapo.  | Por pessoa | 1200 |  |  |

|   |   |   |            |      |  |  |
|---|---|---|------------|------|--|--|
| 6.32  | Kit alimentação para café da manhã/ lanche - para pessoas com restrição alimentar | 1 (uma) sala de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi, sem adição de açúcar ou qualquer outro ingrediente.<br>1 (um) suco de frutas diet em embalagem de 200ml;<br>1 (uma) barra de cereal;<br>1 (um) sanduíche diet | Por pessoa | 1600 |  |  |
| <b>TOTAL - ITEM 6 - ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO</b> |   |   |            |      |  |  |
| <b>TOTAL GERAL: GRUPO/LOTE 1 - ALIMENTAÇÃO</b>            |   |   |            |      |  |  |

Tabela 2 – Proposta Comercial para o Grupo/Lote 2 – Região Sudeste

| ALIMENTAÇÃO FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO |  |   |            |                     |                |             |
|--|--|---|------------|---------------------|----------------|-------------|
| ORDEM                                  | ITEM   | DESCRIÇÃO   | UNIDADE    | QUANTIDADE ESTIMADA | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
| 6.1                                    | Água Mineral em garrafas – 300 ml (fora do ambiente hoteleiro) | Água mineral, sem gás, em garrafas individuais, 300 ml;   | Unidade    | 2400                |                |             |
| 6.2                                    | Copos individuais – 200 ml                                     | Copo individual de água mineral, sem gás - gelada ou natural  | Unidade    | 800                 |                |             |
| 6.3                                    | Água Mineral – Garrafão de 20L (fora do ambiente hoteleiro)    | Garrafões de água mineral de 20 litros e copos descartáveis tipo para uso em bebedouro. no preço unitário do garrafão devem estar agregados todos os custos acima descritos   | Unidade    | 400                 |                |             |
| 6.4                                    | Máquina de café expresso (fora do ambiente hoteleiro)          | Máquina automática para café expresso, cappuccino e chocolate. Incluindo mesa, copos descartáveis, paletas mexedoras, açúcar, adoçante, lixeiras e produtos para consumo de 200 até pessoas por dia.  | Unidade    | 24                  |                |             |
| 6.5                                    | Coquetel (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro)                 | a) Suco de fruta (02 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) Coquetel de frutas e até 10 (dez) tipos dos seguintes itens : canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícia de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. (sugestões) | Por pessoa | 200                 |                |             |

|      |  |  |            |     |  |  |
|------|--|--|------------|-----|--|--|
| 6.6  | Coquetel (Tipo 2) (fora do ambiente hoteleiro) | a) Suco de fruta (03 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) até 06 (seis) tipos dos seguintes itens, como sugestão: coquetel de frutas sem álcool, canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícias de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. | Por pessoa | 400 |  |  |
| 6.7  | Brunch (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro)   | 02 tipos de saladas, 02 tipos de torta ou quiche, 01 tipo de massa, panqueca ou crepe, 02 tipos de frios, 02 tipos de frutas frescas fatiadas, 01 tipo de sobremesa, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.  | Por pessoa | 200 |  |  |
| 6.8  | Brunch (Tipo 2) (fora do ambiente hoteleiro)   | 03 tipos de saladas, 01 tipo de torta ou quiche, 02 tipos de massa, panqueca ou crepe, 01 tipo de sanduiche de pão de metro, 04 tipos de frutas frescas fatiadas, 02 tipos de sobremesas, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.   | Por pessoa | 400 |  |  |
| 6.9  | Garrafa de Café (fora do ambiente hoteleiro)   | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro      | 800 |  |  |
| 6.10 | Garrafa de chá                                 | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro      | 400 |  |  |

|      |  |  |            |      |  |  |
|------|--|--|------------|------|--|--|
| 6.11 | Coffee Break (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro) | a) Café, chá, suco de fruta (02 tipos); b) refrigerante (01 tipo tradicional e 01 tipo diet/light; e c) Pelo menos 6 (seis) tipos dos itens abaixo que seguem como sugestão: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, míni sonhos, míni croissants de queijo, míni croissants com ervas finas, míni croissants com gergelim e catupiry, míni sanduíche natural, míni bombocado, míni pudim, míni pizzas, míni rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, míni canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais;                         | Por pessoa | 800  |  |  |
| 6.12 | Coffee Break (Tipo 2)                              | a) Chocolate quente, cappuccino, café, chá, suco de fruta (03 tipos); b) refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light), e c) Pelo menos 10 (dez) tipos dos itens abaixo discriminados: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, míni sonhos, míni croissants de queijo, míni croissants com ervas finas, míni croissants com gergelim e catupiry, míni sanduíche natural, míni bom-bocado, míni pudim, míni pizzas, míni rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, míni canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais; | Por pessoa | 1200 |  |  |

|      |  |   |            |     |  |  |
|------|--|---|------------|-----|--|--|
| 6.13 | Almoço/Jantar (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro)                        | a) Entrada: pão sírio ou pãezinhos integrais com pasta de berinjela b) Salada: vegetais folhosos, vegetais crus e cozidos, frutas da estação – 02 (duas) opções; c) Acompanhamentos: arroz branco ou com vegetais (brócolis, cenoura, vagem, etc.). d) Feijão simples (sem farinhas ou carnes tipos charque, calabresa, bacon, etc.). e) Pratos principais: bife acebolado grelhado, frango com legumes, carne assada ou frango grelhado ou assado; f) Guarnições: batata assada, legumes sauté, legumes cozidos. g) Sobremesas: salada de frutas sem creme de leite e leite condensado, gelatina sem creme de leite e leite condensado, frutas;  | Por pessoa | 600 |  |  |
| 6.14 | Almoço/Jantar (Tipo 2) (fora do ambiente hoteleiro)                        | a) Entrada: salpicão de frango, salada russa, salada tropical e maionese de legumes, salada de mariscos; b) Pratos principais: medalhão de filé ao molho madeira, escalopinho ao molho mostarda, estrogonofe de filé, supremo de frango, peito de peru à Califórnia, filé a milanesa, salmão ao molho tártaro, filé de badejo ao molho de maracujá – 04 (quatro) opções; c) Guarnições: arroz com passas, arroz com açafrão, arroz à grega, arroz branco, batatas sauté, batatas palha, legumes na manteiga – 04 (quatro) opções; d) Sobremesas: sorvete com cobertura, salada de frutas com chantilly, pudim de leite, pavê, torta de frutas; e) Canapés: espetinho de melão, presunto e cereja, kani com queijo, damasco com creme de queijo – Opcional; f) Refrigerante, suco de fruta, água com ou sem gás, ou coquetel de frutas sem álcool 300ml. | Por pessoa | 800 |  |  |
| 6.15 | Petit Four (fora do ambiente hoteleiro)                                    | Biscoitos finos de polvilho, amanteigados, biscoitos pequenos recheados com geleias, bolos diversos, pão de queijo, entre outros, nos sabores doce e salgado.   | Por pessoa | 400 |  |  |
| 6.16 | Kit lanche para café da manhã/ lanche - COMUM (fora do ambiente hoteleiro) | 1 (uma) salada de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi; 1(um) suco de frutas em embalagem de 200 ml com canudo de uma das seguintes frutas: uva, maracujá, pêssego, manga ou caju; 1 (um) sanduíche de pão-de-forma, tamanho tradicional, com uma fatia de presunto e uma fatia de queijo mussarela, 1 (um) guardanapo.   | Por pessoa | 800 |  |  |



| 6.17  | Kit lanche para café da manhã/ lanche - para pessoas com restrição alimentar (fora do ambiente hoteleiro) | 1 (uma) sala de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi, sem adição de açúcar ou qualquer outro ingrediente.<br>1 (um) suco de frutas diet em embalagem de 200ml;<br>1 (uma) barra de cereal;<br>1 (um) sanduíche diet   | Por pessoa | 400                 |                |             |
|---|---|---|------------|---------------------|----------------|-------------|
| <b>TOTAL ALIMENTAÇÃO FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO</b> |   |   |            |                     |                |             |
| <b>ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO</b>            |   |   |            |                     |                |             |
| ORDEM   | ITEM  | DESCRIÇÃO   | UNIDADE    | QUANTIDADE ESTIMADA | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
| 6.17  | Água Mineral em garrafas – 300 ml   | Água mineral, sem gás, em garrafas individuais, 300 ml;   | Unidade    | 3000                |                |             |
| 6.18  | Copos individuais – 200 ml  | Copo individual de água mineral, sem gás - gelada ou natural  | Unidade    | 1200                |                |             |
| 6.19  | Água Mineral – Garrafão de 20L  | Garrafões de água mineral de 20 litros e copos descartáveis tipo para uso em bebedouro. no preço unitário do garrafão devem estar agregados todos os custos acima descritos   | Unidade    | 240                 |                |             |
| 6.20  | Máquina de café expresso  | Máquina automática para café expresso, cappuccino e chocolate. Incluindo mesa, copos descartáveis, paletas mexedoras, açúcar, adoçante, lixeiras e produtos para consumo de 200 até pessoas por dia.  | Unidade    | 24                  |                |             |
| 6.21  | Coquetel (Tipo 1)   | a) Suco de fruta (02 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) Coquetel de frutas e até 10 (dez) tipos dos seguintes itens : canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícia de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. (sugestões) | Por pessoa | 1000                |                |             |

|      |                   |  |            |      |  |  |
|------|-------------------|--|------------|------|--|--|
| 6.22 | Coquetel (Tipo 2) | a) Suco de fruta (03 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) até 06 (seis) tipos dos seguintes itens, como sugestão: coquetel de frutas sem álcool, canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícias de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. | Por pessoa | 400  |  |  |
| 6.23 | Brunch (Tipo 1)   | 02 tipos de saladas, 02 tipos de torta ou quiche, 01 tipo de massa, panqueca ou crepe, 02 tipos de frios, 02 tipos de frutas frescas fatiadas, 01 tipo de sobremesa, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.  | Por pessoa | 400  |  |  |
| 6.24 | Brunch (Tipo 2)   | 03 tipos de saladas, 01 tipo de torta ou quiche, 02 tipos de massa, panqueca ou crepe, 01 tipo de sanduiche de pão de metro, 04 tipos de frutas frescas fatiadas, 02 tipos de sobremesas, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.   | Por pessoa | 600  |  |  |
| 6.25 | Garrafa de Café   | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro      | 1600 |  |  |
| 6.26 | Garrafa de chá    | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro      | 1000 |  |  |

|      |                       |  |            |      |  |  |
|------|-----------------------|--|------------|------|--|--|
| 6.27 | Coffee Break (Tipo 1) | <p>a) Café, chá, suco de fruta (02 tipos); b) refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light; e c) Até 6 (seis) tipos dos itens abaixo que seguem como sugestão: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, míni sonhos, míni croissants de queijo, míni croissants com ervas finas, míni croissants com gergelim e catupiry, míni sanduíche natural, míni bom-bocado, míni pudim, míni pizzas, míni rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, míni canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais;</p>                           | Por pessoa | 1600 |  |  |
| 6.28 | Coffee Break (Tipo 2) | <p>a) Chocolate quente, cappuccino, café, chá, suco de fruta (03 tipos); b) refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light), e c) De 06 até 10 (dez) tipos dos itens abaixo discriminados: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, mini sonhos, mini croissants de queijo, mini croissants com ervas finas, mini croissants com gergelim e catupiry, mini sanduíche natural, mini bom-bocado, mini pudim, mini pizzas, mini rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, mini canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais;</p> | Por pessoa | 2000 |  |  |

|      |  |   |            |      |  |  |
|------|--|---|------------|------|--|--|
| 6.29 | Almoço/Jantar (Tipo 1)                             | a) Entrada: pão sírio ou pãezinhos integrais com pasta de berinjela b) Salada: vegetais folhosos, vegetais crus e cozidos, frutas da estação – 02 (duas) opções; c) Acompanhamentos: arroz branco ou com vegetais (brócolis, cenoura, vagem, etc.). d) Feijão simples (sem farinhas ou carnes tipos charque, calabresa, bacon, etc.). e) Pratos principais: bife acebolado grelhado, frango com legumes, carne assada ou frango grelhado ou assado; f) Guarnições: batata assada, legumes sauté, legumes cozidos. g) Sobremesas: salada de frutas sem creme de leite e leite condensado, gelatina sem creme de leite e leite condensado, frutas;  | Por pessoa | 1400 |  |  |
| 6.30 | Almoço/Jantar (Tipo 2)                             | a) Entrada: salpicão de frango, salada russa, salada tropical e maionese de legumes, salada de mariscos; b) Pratos principais: medalhão de filé ao molho madeira, escalopinho ao molho mostarda, estrogonofe de filé, supremo de frango, peito de peru à Califórnia, filé a milanesa, salmão ao molho tártaro, filé de badejo ao molho de maracujá – 04 (quatro) opções; c) Guarnições: arroz com passas, arroz com açafrão, arroz à grega, arroz branco, batatas sauté, batatas palha, legumes na manteiga – 04 (quatro) opções; d) Sobremesas: sorvete com cobertura, salada de frutas com chantilly, pudim de leite, pavê, torta de frutas; e) Canapés: espetinho de melão, presunto e cereja, kani com queijo, damasco com creme de queijo – Opcional; f) Refrigerante, suco de fruta, água com ou sem gás, ou coquetel de frutas sem álcool 300ml. | Por pessoa | 2400 |  |  |
| 6.31 | Petit Four   | Biscoitos finos de polvilho, amanteigados, biscoitos pequenos recheados com geleias, bolos diversos, pão de queijo, entre outros, nos sabores doce e salgado.   | Por pessoa | 800  |  |  |
| 6.32 | Kit alimentação para café da manhã/ lanche - COMUM | 1 (uma) salada de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi;<br>1(um) suco de frutas em embalagem de 200 ml com canudo de uma das seguintes frutas: uva, maracujá, pêssego, manga ou caju;<br>1 (um) sanduíche de pão-de-forma, tamanho tradicional, com uma fatia de presunto e uma fatia de queijo mussarela,<br>1 (um) guardanapo.  | Por pessoa | 600  |  |  |

|  |   |   |            |     |  |  |
|--|---|---|------------|-----|--|--|
| 6.32   | Kit alimentação para café da manhã/ lanche - para pessoas com restrição alimentar | 1 (uma) sala de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi, sem adição de açúcar ou qualquer outro ingrediente.<br>1 (um) suco de frutas diet em embalagem de 200ml;<br>1 (uma) barra de cereal;<br>1 (um) sanduíche diet | Por pessoa | 800 |  |  |
| <b>TOTAL - ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO</b> |   |   |            |     |  |  |
| <b>TOTAL GERAL: GRUPO/LOTE 2 - ALIMENTAÇÃO</b>   |   |   |            |     |  |  |

**Tabela 3 – Proposta Comercial para o Grupo/Lote 3 – Região Sul**

| <b>ALIMENTAÇÃO FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO</b> |  |   |                |                            |                       |                    |
|---|--|---|----------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|
| <b>ORDEM</b>                                  | <b>ITEM</b>  | <b>DESCRIÇÃO</b>  | <b>UNIDADE</b> | <b>QUANTIDADE ESTIMADA</b> | <b>VALOR UNITÁRIO</b> | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 6.1   | Água Mineral em garrafas – 300 ml (fora do ambiente hoteleiro) | Água mineral, sem gás, em garrafas individuais, 300 ml;   | Unidade        | 600                        |                       |                    |
| 6.2   | Copos individuais – 200 ml                                     | Copo individual de água mineral, sem gás - gelada ou natural  | Unidade        | 200                        |                       |                    |
| 6.3   | Água Mineral – Garrafão de 20L (fora do ambiente hoteleiro)    | Garrafões de água mineral de 20 litros e copos descartáveis tipo para uso em bebedouro. no preço unitário do garrafão devem estar agregados todos os custos acima descritos   | Unidade        | 100                        |                       |                    |
| 6.4   | Máquina de café expresso (fora do ambiente hoteleiro)          | Máquina automática para café expresso, cappuccino e chocolate. Incluindo mesa, copos descartáveis, paletas mexedoras, açúcar, adoçante, lixeiras e produtos para consumo de 200 até pessoas por dia.  | Unidade        | 6                          |                       |                    |
| 6.5   | Coquetel (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro)                 | a) Suco de fruta (02 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) Coquetel de frutas e até 10 (dez) tipos dos seguintes itens : canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícia de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. (sugestões) | Por pessoa     | 50                         |                       |                    |

|      |  |  |            |     |  |  |
|------|--|--|------------|-----|--|--|
| 6.6  | Coquetel (Tipo 2) (fora do ambiente hoteleiro) | a) Suco de fruta (03 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) até 06 (seis) tipos dos seguintes itens, como sugestão: coquetel de frutas sem álcool, canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícias de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. | Por pessoa | 100 |  |  |
| 6.7  | Brunch (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro)   | 02 tipos de saladas, 02 tipos de torta ou quiche, 01 tipo de massa, panqueca ou crepe, 02 tipos de frios, 02 tipos de frutas frescas fatiadas, 01 tipo de sobremesa, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.  | Por pessoa | 50  |  |  |
| 6.8  | Brunch (Tipo 2) (fora do ambiente hoteleiro)   | 03 tipos de saladas, 01 tipo de torta ou quiche, 02 tipos de massa, panqueca ou crepe, 01 tipo de sanduiche de pão de metro, 04 tipos de frutas frescas fatiadas, 02 tipos de sobremesas, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.   | Por pessoa | 100 |  |  |
| 6.9  | Garrafa de Café (fora do ambiente hoteleiro)   | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro      | 200 |  |  |
| 6.10 | Garrafa de chá                                 | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro      | 100 |  |  |

|      |  |  |            |     |  |  |
|------|--|--|------------|-----|--|--|
| 6.11 | Coffee Break (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro) | a) Café, chá, suco de fruta (02 tipos); b) refrigerante (01 tipo tradicional e 01 tipo diet/light; e c) Pelo menos 6 (seis) tipos dos itens abaixo que seguem como sugestão: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, míni sonhos, míni croissants de queijo, míni croissants com ervas finas, míni croissants com gergelim e catupiry, míni sanduíche natural, míni bombocado, míni pudim, míni pizzas, míni rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, míni canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais;                         | Por pessoa | 200 |  |  |
| 6.12 | Coffee Break (Tipo 2)                              | a) Chocolate quente, cappuccino, café, chá, suco de fruta (03 tipos); b) refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light), e c) Pelo menos 10 (dez) tipos dos itens abaixo discriminados: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, míni sonhos, míni croissants de queijo, míni croissants com ervas finas, míni croissants com gergelim e catupiry, míni sanduíche natural, míni bom-bocado, míni pudim, míni pizzas, míni rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, míni canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais; | Por pessoa | 300 |  |  |

|      |  |   |            |     |  |  |
|------|--|---|------------|-----|--|--|
| 6.13 | Almoço/Jantar (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro)                        | a) Entrada: pão sírio ou pãezinhos integrais com pasta de berinjela b) Salada: vegetais folhosos, vegetais crus e cozidos, frutas da estação – 02 (duas) opções; c) Acompanhamentos: arroz branco ou com vegetais (brócolis, cenoura, vagem, etc.). d) Feijão simples (sem farinhas ou carnes tipos charque, calabresa, bacon, etc.). e) Pratos principais: bife acebolado grelhado, frango com legumes, carne assada ou frango grelhado ou assado; f) Guarnições: batata assada, legumes sauté, legumes cozidos. g) Sobremesas: salada de frutas sem creme de leite e leite condensado, gelatina sem creme de leite e leite condensado, frutas;  | Por pessoa | 150 |  |  |
| 6.14 | Almoço/Jantar (Tipo 2) (fora do ambiente hoteleiro)                        | a) Entrada: salpicão de frango, salada russa, salada tropical e maionese de legumes, salada de mariscos; b) Pratos principais: medalhão de filé ao molho madeira, escalopinho ao molho mostarda, estrogonofe de filé, supremo de frango, peito de peru à Califórnia, filé a milanesa, salmão ao molho tártaro, filé de badejo ao molho de maracujá – 04 (quatro) opções; c) Guarnições: arroz com passas, arroz com açafrão, arroz à grega, arroz branco, batatas sauté, batatas palha, legumes na manteiga – 04 (quatro) opções; d) Sobremesas: sorvete com cobertura, salada de frutas com chantilly, pudim de leite, pavê, torta de frutas; e) Canapés: espetinho de melão, presunto e cereja, kani com queijo, damasco com creme de queijo – Opcional; f) Refrigerante, suco de fruta, água com ou sem gás, ou coquetel de frutas sem álcool 300ml. | Por pessoa | 200 |  |  |
| 6.15 | Petit Four (fora do ambiente hoteleiro)                                    | Biscoitos finos de polvilho, amanteigados, biscoitos pequenos recheados com geleias, bolos diversos, pão de queijo, entre outros, nos sabores doce e salgado.   | Por pessoa | 100 |  |  |
| 6.16 | Kit lanche para café da manhã/ lanche - COMUM (fora do ambiente hoteleiro) | 1 (uma) salada de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi; 1(um) suco de frutas em embalagem de 200 ml com canudo de uma das seguintes frutas: uva, maracujá, pêssego, manga ou caju; 1 (um) sanduíche de pão-de-forma, tamanho tradicional, com uma fatia de presunto e uma fatia de queijo mussarela, 1 (um) guardanapo.   | Por pessoa | 200 |  |  |



|   |   |  |                |                            |                       |                    |
|---|---|--|----------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|
| 6.17  | Kit lanche para café da manhã/ lanche - para pessoas com restrição alimentar (fora do ambiente hoteleiro) | 1 (uma) sala de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi, sem adição de açúcar ou qualquer outro ingrediente.<br>1 (um) suco de frutas diet em embalagem de 200ml;<br>1 (uma) barra de cereal;<br>1 (um) sanduíche diet  | Por pessoa     | 100                        |                       |                    |
| <b>TOTAL ALIMENTAÇÃO FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO</b> |   |  |                |                            |                       |                    |
| <b>ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO</b>            |   |  |                |                            |                       |                    |
| <b>ORDEM</b>  | <b>ITEM</b>   | <b>DESCRIÇÃO</b>   | <b>UNIDADE</b> | <b>QUANTIDADE ESTIMADA</b> | <b>VALOR UNITÁRIO</b> | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 6.17  | Água Mineral em garrafas – 300 ml   | Água mineral, sem gás, em garrafas individuais, 300 ml;  | Unidade        | 750                        |                       |                    |
| 6.18  | Copos individuais – 200 ml  | Copo individual de água mineral, sem gás - gelada ou natural   | Unidade        | 300                        |                       |                    |
| 6.19  | Água Mineral – Garrafão de 20L  | Garrafões de água mineral de 20 litros e copos descartáveis tipo para uso em bebedouro. no preço unitário do garrafão devem estar agregados todos os custos acima descritos  | Unidade        | 60                         |                       |                    |
| 6.20  | Máquina de café expresso  | Máquina automática para café expresso, cappuccino e chocolate. Incluindo mesa, copos descartáveis, paletas mexedoras, açúcar, adoçante, lixeiras e produtos para consumo de 200 até pessoas por dia.   | Unidade        | 6                          |                       |                    |
| 6.21  | Coquetel (Tipo 1)   | a) Suco de fruta (02 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) Coquetel de frutas e até 10 (dez) tipos dos seguintes itens :<br>canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícia de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. (sugestões) | Por pessoa     | 250                        |                       |                    |

|      |                   |  |            |     |  |  |
|------|-------------------|--|------------|-----|--|--|
| 6.22 | Coquetel (Tipo 2) | a) Suco de fruta (03 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) até 06 (seis) tipos dos seguintes itens, como sugestão: coquetel de frutas sem álcool, canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícias de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. | Por pessoa | 100 |  |  |
| 6.23 | Brunch (Tipo 1)   | 02 tipos de saladas, 02 tipos de torta ou quiche, 01 tipo de massa, panqueca ou crepe, 02 tipos de frios, 02 tipos de frutas frescas fatiadas, 01 tipo de sobremesa, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.  | Por pessoa | 100 |  |  |
| 6.24 | Brunch (Tipo 2)   | 03 tipos de saladas, 01 tipo de torta ou quiche, 02 tipos de massa, panqueca ou crepe, 01 tipo de sanduiche de pão de metro, 04 tipos de frutas frescas fatiadas, 02 tipos de sobremesas, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.   | Por pessoa | 150 |  |  |
| 6.25 | Garrafa de Café   | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro      | 400 |  |  |
| 6.26 | Garrafa de chá    | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro      | 250 |  |  |

|      |                       |  |            |     |  |  |
|------|-----------------------|--|------------|-----|--|--|
| 6.27 | Coffee Break (Tipo 1) | <p>a) Café, chá, suco de fruta (02 tipos); b) refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light; e c) Até 6 (seis) tipos dos itens abaixo que seguem como sugestão: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, míni sonhos, míni croissants de queijo, míni croissants com ervas finas, míni croissants com gergelim e catupiry, míni sanduíche natural, míni bom-bocado, míni pudim, míni pizzas, míni rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, míni canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais;</p>                           | Por pessoa | 400 |  |  |
| 6.28 | Coffee Break (Tipo 2) | <p>a) Chocolate quente, cappuccino, café, chá, suco de fruta (03 tipos); b) refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light), e c) De 06 até 10 (dez) tipos dos itens abaixo discriminados: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, mini sonhos, mini croissants de queijo, mini croissants com ervas finas, mini croissants com gergelim e catupiry, mini sanduíche natural, mini bom-bocado, mini pudim, mini pizzas, mini rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, mini canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais;</p> | Por pessoa | 500 |  |  |

|      |  |   |            |     |  |  |
|------|--|---|------------|-----|--|--|
| 6.29 | Almoço/Jantar (Tipo 1)                             | a) Entrada: pão sírio ou pãezinhos integrais com pasta de berinjela b) Salada: vegetais folhosos, vegetais crus e cozidos, frutas da estação – 02 (duas) opções; c) Acompanhamentos: arroz branco ou com vegetais (brócolis, cenoura, vagem, etc.). d) Feijão simples (sem farinhas ou carnes tipos charque, calabresa, bacon, etc.). e) Pratos principais: bife acebolado grelhado, frango com legumes, carne assada ou frango grelhado ou assado; f) Guarnições: batata assada, legumes sauté, legumes cozidos. g) Sobremesas: salada de frutas sem creme de leite e leite condensado, gelatina sem creme de leite e leite condensado, frutas;  | Por pessoa | 350 |  |  |
| 6.30 | Almoço/Jantar (Tipo 2)                             | a) Entrada: salpicão de frango, salada russa, salada tropical e maionese de legumes, salada de mariscos; b) Pratos principais: medalhão de filé ao molho madeira, escalopinho ao molho mostarda, estrogonofe de filé, supremo de frango, peito de peru à Califórnia, filé a milanesa, salmão ao molho tártaro, filé de badejo ao molho de maracujá – 04 (quatro) opções; c) Guarnições: arroz com passas, arroz com açafrão, arroz à grega, arroz branco, batatas sauté, batatas palha, legumes na manteiga – 04 (quatro) opções; d) Sobremesas: sorvete com cobertura, salada de frutas com chantilly, pudim de leite, pavê, torta de frutas; e) Canapés: espetinho de melão, presunto e cereja, kani com queijo, damasco com creme de queijo – Opcional; f) Refrigerante, suco de fruta, água com ou sem gás, ou coquetel de frutas sem álcool 300ml. | Por pessoa | 600 |  |  |
| 6.31 | Petit Four   | Biscoitos finos de polvilho, amanteigados, biscoitos pequenos recheados com geleias, bolos diversos, pão de queijo, entre outros, nos sabores doce e salgado.   | Por pessoa | 200 |  |  |
| 6.32 | Kit alimentação para café da manhã/ lanche - COMUM | 1 (uma) salada de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi;<br>1(um) suco de frutas em embalagem de 200 ml com canudo de uma das seguintes frutas: uva, maracujá, pêssego, manga ou caju;<br>1 (um) sanduíche de pão-de-forma, tamanho tradicional, com uma fatia de presunto e uma fatia de queijo mussarela,<br>1 (um) guardanapo.  | Por pessoa | 150 |  |  |

|  |   |   |            |     |  |  |
|--|---|---|------------|-----|--|--|
| 6.32   | Kit alimentação para café da manhã/ lanche - para pessoas com restrição alimentar | 1 (uma) sala de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi, sem adição de açúcar ou qualquer outro ingrediente.<br>1 (um) suco de frutas diet em embalagem de 200ml;<br>1 (uma) barra de cereal;<br>1 (um) sanduíche diet | Por pessoa | 200 |  |  |
| <b>TOTAL - ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO</b> |   |   |            |     |  |  |
| <b>TOTAL GERAL: GRUPO/LOTE 3 - ALIMENTAÇÃO</b>   |   |   |            |     |  |  |

**Tabela 4 – Proposta Comercial para o Grupo/Lote 4 – Região Nordeste**

| <b>ALIMENTAÇÃO FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO</b> |  |   |                |                            |                       |                    |
|---|--|---|----------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|
| <b>ORDEM</b>                                  | <b>ITEM</b>  | <b>DESCRIÇÃO</b>  | <b>UNIDADE</b> | <b>QUANTIDADE ESTIMADA</b> | <b>VALOR UNITÁRIO</b> | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 6.1   | Água Mineral em garrafas – 300 ml (fora do ambiente hoteleiro) | Água mineral, sem gás, em garrafas individuais, 300 ml;   | Unidade        | 1200                       |                       |                    |
| 6.2   | Copos individuais – 200 ml                                     | Copo individual de água mineral, sem gás - gelada ou natural  | Unidade        | 400                        |                       |                    |
| 6.3   | Água Mineral – Garrafão de 20L (fora do ambiente hoteleiro)    | Garrafões de água mineral de 20 litros e copos descartáveis tipo para uso em bebedouro. no preço unitário do garrafão devem estar agregados todos os custos acima descritos   | Unidade        | 200                        |                       |                    |
| 6.4   | Máquina de café expresso (fora do ambiente hoteleiro)          | Máquina automática para café expresso, cappuccino e chocolate. Incluindo mesa, copos descartáveis, paletas mexedoras, açúcar, adoçante, lixeiras e produtos para consumo de 200 até pessoas por dia.  | Unidade        | 12                         |                       |                    |
| 6.5   | Coquetel (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro)                 | a) Suco de fruta (02 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) Coquetel de frutas e até 10 (dez) tipos dos seguintes itens : canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícia de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. (sugestões) | Por pessoa     | 100                        |                       |                    |

|      |  |  |            |     |  |  |
|------|--|--|------------|-----|--|--|
| 6.6  | Coquetel (Tipo 2) (fora do ambiente hoteleiro) | a) Suco de fruta (03 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) até 06 (seis) tipos dos seguintes itens, como sugestão: coquetel de frutas sem álcool, canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícias de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. | Por pessoa | 200 |  |  |
| 6.7  | Brunch (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro)   | 02 tipos de saladas, 02 tipos de torta ou quiche, 01 tipo de massa, panqueca ou crepe, 02 tipos de frios, 02 tipos de frutas frescas fatiadas, 01 tipo de sobremesa, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.  | Por pessoa | 100 |  |  |
| 6.8  | Brunch (Tipo 2) (fora do ambiente hoteleiro)   | 03 tipos de saladas, 01 tipo de torta ou quiche, 02 tipos de massa, panqueca ou crepe, 01 tipo de sanduiche de pão de metro, 04 tipos de frutas frescas fatiadas, 02 tipos de sobremesas, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.   | Por pessoa | 200 |  |  |
| 6.9  | Garrafa de Café (fora do ambiente hoteleiro)   | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro      | 400 |  |  |
| 6.10 | Garrafa de chá                                 | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro      | 200 |  |  |

|      |  |  |            |     |  |  |
|------|--|--|------------|-----|--|--|
| 6.11 | Coffee Break (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro) | a) Café, chá, suco de fruta (02 tipos); b) refrigerante (01 tipo tradicional e 01 tipo diet/light; e c) Pelo menos 6 (seis) tipos dos itens abaixo que seguem como sugestão: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, míni sonhos, míni croissants de queijo, míni croissants com ervas finas, míni croissants com gergelim e catupiry, míni sanduíche natural, míni bombocado, míni pudim, míni pizzas, míni rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, míni canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais;                         | Por pessoa | 400 |  |  |
| 6.12 | Coffee Break (Tipo 2)                              | a) Chocolate quente, cappuccino, café, chá, suco de fruta (03 tipos); b) refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light), e c) Pelo menos 10 (dez) tipos dos itens abaixo discriminados: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, míni sonhos, míni croissants de queijo, míni croissants com ervas finas, míni croissants com gergelim e catupiry, míni sanduíche natural, míni bom-bocado, míni pudim, míni pizzas, míni rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, míni canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais; | Por pessoa | 600 |  |  |

|      |  |   |            |     |  |  |
|------|--|---|------------|-----|--|--|
| 6.13 | Almoço/Jantar (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro)                        | a) Entrada: pão sírio ou pãezinhos integrais com pasta de berinjela b) Salada: vegetais folhosos, vegetais crus e cozidos, frutas da estação – 02 (duas) opções; c) Acompanhamentos: arroz branco ou com vegetais (brócolis, cenoura, vagem, etc.). d) Feijão simples (sem farinhas ou carnes tipos charque, calabresa, bacon, etc.). e) Pratos principais: bife acebolado grelhado, frango com legumes, carne assada ou frango grelhado ou assado; f) Guarnições: batata assada, legumes sauté, legumes cozidos. g) Sobremesas: salada de frutas sem creme de leite e leite condensado, gelatina sem creme de leite e leite condensado, frutas;  | Por pessoa | 300 |  |  |
| 6.14 | Almoço/Jantar (Tipo 2) (fora do ambiente hoteleiro)                        | a) Entrada: salpicão de frango, salada russa, salada tropical e maionese de legumes, salada de mariscos; b) Pratos principais: medalhão de filé ao molho madeira, escalopinho ao molho mostarda, estrogonofe de filé, supremo de frango, peito de peru à Califórnia, filé a milanesa, salmão ao molho tártaro, filé de badejo ao molho de maracujá – 04 (quatro) opções; c) Guarnições: arroz com passas, arroz com açafrão, arroz à grega, arroz branco, batatas sauté, batatas palha, legumes na manteiga – 04 (quatro) opções; d) Sobremesas: sorvete com cobertura, salada de frutas com chantilly, pudim de leite, pavê, torta de frutas; e) Canapés: espetinho de melão, presunto e cereja, kani com queijo, damasco com creme de queijo – Opcional; f) Refrigerante, suco de fruta, água com ou sem gás, ou coquetel de frutas sem álcool 300ml. | Por pessoa | 400 |  |  |
| 6.15 | Petit Four (fora do ambiente hoteleiro)                                    | Biscoitos finos de polvilho, amanteigados, biscoitos pequenos recheados com geleias, bolos diversos, pão de queijo, entre outros, nos sabores doce e salgado.   | Por pessoa | 200 |  |  |
| 6.16 | Kit lanche para café da manhã/ lanche - COMUM (fora do ambiente hoteleiro) | 1 (uma) salada de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi; 1(um) suco de frutas em embalagem de 200 ml com canudo de uma das seguintes frutas: uva, maracujá, pêssego, manga ou caju; 1 (um) sanduíche de pão-de-forma, tamanho tradicional, com uma fatia de presunto e uma fatia de queijo mussarela, 1 (um) guardanapo.   | Por pessoa | 400 |  |  |



| 6.17  | Kit lanche para café da manhã/ lanche - para pessoas com restrição alimentar (fora do ambiente hoteleiro) | 1 (uma) sala de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi, sem adição de açúcar ou qualquer outro ingrediente.<br>1 (um) suco de frutas diet em embalagem de 200ml;<br>1 (uma) barra de cereal;<br>1 (um) sanduíche diet  | Por pessoa | 200                 |                |             |
|---|---|--|------------|---------------------|----------------|-------------|
| <b>TOTAL ALIMENTAÇÃO FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO</b> |   |  |            |                     |                |             |
| <b>ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO</b>            |   |  |            |                     |                |             |
| ORDEM   | ITEM  | DESCRIÇÃO  | UNIDADE    | QUANTIDADE ESTIMADA | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
| 6.17  | Água Mineral em garrafas – 300 ml   | Água mineral, sem gás, em garrafas individuais, 300 ml;  | Unidade    | 1500                |                |             |
| 6.18  | Copos individuais – 200 ml  | Copo individual de água mineral, sem gás - gelada ou natural   | Unidade    | 600                 |                |             |
| 6.19  | Água Mineral – Garrafão de 20L  | Garrafões de água mineral de 20 litros e copos descartáveis tipo para uso em bebedouro. no preço unitário do garrafão devem estar agregados todos os custos acima descritos  | Unidade    | 120                 |                |             |
| 6.20  | Máquina de café expresso  | Máquina automática para café expresso, cappuccino e chocolate. Incluindo mesa, copos descartáveis, paletas mexedoras, açúcar, adoçante, lixeiras e produtos para consumo de 200 até pessoas por dia.   | Unidade    | 12                  |                |             |
| 6.21  | Coquetel (Tipo 1)   | a) Suco de fruta (02 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) Coquetel de frutas e até 10 (dez) tipos dos seguintes itens :<br>canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícia de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. (sugestões) | Por pessoa | 500                 |                |             |

|      |                   |  |            |     |  |  |
|------|-------------------|--|------------|-----|--|--|
| 6.22 | Coquetel (Tipo 2) | a) Suco de fruta (03 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) até 06 (seis) tipos dos seguintes itens, como sugestão: coquetel de frutas sem álcool, canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícias de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. | Por pessoa | 200 |  |  |
| 6.23 | Brunch (Tipo 1)   | 02 tipos de saladas, 02 tipos de torta ou quiche, 01 tipo de massa, panqueca ou crepe, 02 tipos de frios, 02 tipos de frutas frescas fatiadas, 01 tipo de sobremesa, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.  | Por pessoa | 200 |  |  |
| 6.24 | Brunch (Tipo 2)   | 03 tipos de saladas, 01 tipo de torta ou quiche, 02 tipos de massa, panqueca ou crepe, 01 tipo de sanduiche de pão de metro, 04 tipos de frutas frescas fatiadas, 02 tipos de sobremesas, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.   | Por pessoa | 300 |  |  |
| 6.25 | Garrafa de Café   | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro      | 800 |  |  |
| 6.26 | Garrafa de chá    | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro      | 500 |  |  |

|      |                       |  |            |      |  |  |
|------|-----------------------|--|------------|------|--|--|
| 6.27 | Coffee Break (Tipo 1) | <p>a) Café, chá, suco de fruta (02 tipos); b) refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light; e c) Até 6 (seis) tipos dos itens abaixo que seguem como sugestão: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, míni sonhos, míni croissants de queijo, míni croissants com ervas finas, míni croissants com gergelim e catupiry, míni sanduíche natural, míni bom-bocado, míni pudim, míni pizzas, míni rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, míni canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais;</p>                           | Por pessoa | 800  |  |  |
| 6.28 | Coffee Break (Tipo 2) | <p>a) Chocolate quente, cappuccino, café, chá, suco de fruta (03 tipos); b) refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light), e c) De 06 até 10 (dez) tipos dos itens abaixo discriminados: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, mini sonhos, mini croissants de queijo, mini croissants com ervas finas, mini croissants com gergelim e catupiry, mini sanduíche natural, mini bom-bocado, mini pudim, mini pizzas, mini rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, mini canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais;</p> | Por pessoa | 1000 |  |  |

|      |  |   |            |      |  |  |
|------|--|---|------------|------|--|--|
| 6.29 | Almoço/Jantar (Tipo 1)                             | a) Entrada: pão sírio ou pãezinhos integrais com pasta de berinjela b) Salada: vegetais folhosos, vegetais crus e cozidos, frutas da estação – 02 (duas) opções; c) Acompanhamentos: arroz branco ou com vegetais (brócolis, cenoura, vagem, etc.). d) Feijão simples (sem farinhas ou carnes tipos charque, calabresa, bacon, etc.). e) Pratos principais: bife acebolado grelhado, frango com legumes, carne assada ou frango grelhado ou assado; f) Guarnições: batata assada, legumes sauté, legumes cozidos. g) Sobremesas: salada de frutas sem creme de leite e leite condensado, gelatina sem creme de leite e leite condensado, frutas;  | Por pessoa | 700  |  |  |
| 6.30 | Almoço/Jantar (Tipo 2)                             | a) Entrada: salpicão de frango, salada russa, salada tropical e maionese de legumes, salada de mariscos; b) Pratos principais: medalhão de filé ao molho madeira, escalopinho ao molho mostarda, estrogonofe de filé, supremo de frango, peito de peru à Califórnia, filé a milanesa, salmão ao molho tártaro, filé de badejo ao molho de maracujá – 04 (quatro) opções; c) Guarnições: arroz com passas, arroz com açafrão, arroz à grega, arroz branco, batatas sauté, batatas palha, legumes na manteiga – 04 (quatro) opções; d) Sobremesas: sorvete com cobertura, salada de frutas com chantilly, pudim de leite, pavê, torta de frutas; e) Canapés: espetinho de melão, presunto e cereja, kani com queijo, damasco com creme de queijo – Opcional; f) Refrigerante, suco de fruta, água com ou sem gás, ou coquetel de frutas sem álcool 300ml. | Por pessoa | 1200 |  |  |
| 6.31 | Petit Four   | Biscoitos finos de polvilho, amanteigados, biscoitos pequenos recheados com geleias, bolos diversos, pão de queijo, entre outros, nos sabores doce e salgado.   | Por pessoa | 400  |  |  |
| 6.32 | Kit alimentação para café da manhã/ lanche - COMUM | 1 (uma) salada de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi;<br>1(um) suco de frutas em embalagem de 200 ml com canudo de uma das seguintes frutas: uva, maracujá, pêssego, manga ou caju;<br>1 (um) sanduíche de pão-de-forma, tamanho tradicional, com uma fatia de presunto e uma fatia de queijo mussarela,<br>1 (um) guardanapo.  | Por pessoa | 300  |  |  |

|  |   |   |            |     |  |  |
|--|---|---|------------|-----|--|--|
| 6.32   | Kit alimentação para café da manhã/ lanche - para pessoas com restrição alimentar | 1 (uma) sala de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi, sem adição de açúcar ou qualquer outro ingrediente.<br>1 (um) suco de frutas diet em embalagem de 200ml;<br>1 (uma) barra de cereal;<br>1 (um) sanduíche diet | Por pessoa | 400 |  |  |
| <b>TOTAL - ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO</b> |   |   |            |     |  |  |
| <b>TOTAL GERAL: GRUPO/LOTE4 - ALIMENTAÇÃO</b>    |   |   |            |     |  |  |

**Tabela 5 – Proposta Comercial para o Grupo/Lote 5 – Região Norte**

| <b>ALIMENTAÇÃO FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO</b> |  |   |                |                            |                       |                    |
|---|--|---|----------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|
| <b>ORDEM</b>                                  | <b>ITEM</b>  | <b>DESCRIÇÃO</b>  | <b>UNIDADE</b> | <b>QUANTIDADE ESTIMADA</b> | <b>VALOR UNITÁRIO</b> | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 6.1   | Água Mineral em garrafas – 300 ml (fora do ambiente hoteleiro) | Água mineral, sem gás, em garrafas individuais, 300 ml;   | Unidade        | 600                        |                       |                    |
| 6.2   | Copos individuais – 200 ml                                     | Copo individual de água mineral, sem gás - gelada ou natural  | Unidade        | 200                        |                       |                    |
| 6.3   | Água Mineral – Garrafão de 20L (fora do ambiente hoteleiro)    | Garrafões de água mineral de 20 litros e copos descartáveis tipo para uso em bebedouro. no preço unitário do garrafão devem estar agregados todos os custos acima descritos   | Unidade        | 100                        |                       |                    |
| 6.4   | Máquina de café expresso (fora do ambiente hoteleiro)          | Máquina automática para café expresso, cappuccino e chocolate. Incluindo mesa, copos descartáveis, paletas mexedoras, açúcar, adoçante, lixeiras e produtos para consumo de 200 até pessoas por dia.  | Unidade        | 6                          |                       |                    |
| 6.5   | Coquetel (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro)                 | a) Suco de fruta (02 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) Coquetel de frutas e até 10 (dez) tipos dos seguintes itens : canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícia de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. (sugestões) | Por pessoa     | 50                         |                       |                    |

|      |  |  |            |     |  |  |
|------|--|--|------------|-----|--|--|
| 6.6  | Coquetel (Tipo 2) (fora do ambiente hoteleiro) | a) Suco de fruta (03 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) até 06 (seis) tipos dos seguintes itens, como sugestão: coquetel de frutas sem álcool, canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícias de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. | Por pessoa | 100 |  |  |
| 6.7  | Brunch (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro)   | 02 tipos de saladas, 02 tipos de torta ou quiche, 01 tipo de massa, panqueca ou crepe, 02 tipos de frios, 02 tipos de frutas frescas fatiadas, 01 tipo de sobremesa, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.  | Por pessoa | 50  |  |  |
| 6.8  | Brunch (Tipo 2) (fora do ambiente hoteleiro)   | 03 tipos de saladas, 01 tipo de torta ou quiche, 02 tipos de massa, panqueca ou crepe, 01 tipo de sanduiche de pão de metro, 04 tipos de frutas frescas fatiadas, 02 tipos de sobremesas, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.   | Por pessoa | 100 |  |  |
| 6.9  | Garrafa de Café (fora do ambiente hoteleiro)   | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro      | 200 |  |  |
| 6.10 | Garrafa de chá                                 | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro      | 100 |  |  |

|      |  |  |            |     |  |  |
|------|--|--|------------|-----|--|--|
| 6.11 | Coffee Break (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro) | a) Café, chá, suco de fruta (02 tipos); b) refrigerante (01 tipo tradicional e 01 tipo diet/light; e c) Pelo menos 6 (seis) tipos dos itens abaixo que seguem como sugestão: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, míni sonhos, míni croissants de queijo, míni croissants com ervas finas, míni croissants com gergelim e catupiry, míni sanduíche natural, míni bombocado, míni pudim, míni pizzas, míni rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, míni canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais;                         | Por pessoa | 200 |  |  |
| 6.12 | Coffee Break (Tipo 2)                              | a) Chocolate quente, cappuccino, café, chá, suco de fruta (03 tipos); b) refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light), e c) Pelo menos 10 (dez) tipos dos itens abaixo discriminados: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, míni sonhos, míni croissants de queijo, míni croissants com ervas finas, míni croissants com gergelim e catupiry, míni sanduíche natural, míni bom-bocado, míni pudim, míni pizzas, míni rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, míni canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais; | Por pessoa | 300 |  |  |

|      |  |   |            |     |  |  |
|------|--|---|------------|-----|--|--|
| 6.13 | Almoço/Jantar (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro)                        | a) Entrada: pão sírio ou pãezinhos integrais com pasta de berinjela b) Salada: vegetais folhosos, vegetais crus e cozidos, frutas da estação – 02 (duas) opções; c) Acompanhamentos: arroz branco ou com vegetais (brócolis, cenoura, vagem, etc.). d) Feijão simples (sem farinhas ou carnes tipos charque, calabresa, bacon, etc.). e) Pratos principais: bife acebolado grelhado, frango com legumes, carne assada ou frango grelhado ou assado; f) Guarnições: batata assada, legumes sauté, legumes cozidos. g) Sobremesas: salada de frutas sem creme de leite e leite condensado, gelatina sem creme de leite e leite condensado, frutas;  | Por pessoa | 150 |  |  |
| 6.14 | Almoço/Jantar (Tipo 2) (fora do ambiente hoteleiro)                        | a) Entrada: salpicão de frango, salada russa, salada tropical e maionese de legumes, salada de mariscos; b) Pratos principais: medalhão de filé ao molho madeira, escalopinho ao molho mostarda, estrogonofe de filé, supremo de frango, peito de peru à Califórnia, filé a milanesa, salmão ao molho tártaro, filé de badejo ao molho de maracujá – 04 (quatro) opções; c) Guarnições: arroz com passas, arroz com açafrão, arroz à grega, arroz branco, batatas sauté, batatas palha, legumes na manteiga – 04 (quatro) opções; d) Sobremesas: sorvete com cobertura, salada de frutas com chantilly, pudim de leite, pavê, torta de frutas; e) Canapés: espetinho de melão, presunto e cereja, kani com queijo, damasco com creme de queijo – Opcional; f) Refrigerante, suco de fruta, água com ou sem gás, ou coquetel de frutas sem álcool 300ml. | Por pessoa | 200 |  |  |
| 6.15 | Petit Four (fora do ambiente hoteleiro)                                    | Biscoitos finos de polvilho, amanteigados, biscoitos pequenos recheados com geleias, bolos diversos, pão de queijo, entre outros, nos sabores doce e salgado.   | Por pessoa | 100 |  |  |
| 6.16 | Kit lanche para café da manhã/ lanche - COMUM (fora do ambiente hoteleiro) | 1 (uma) salada de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi; 1(um) suco de frutas em embalagem de 200 ml com canudo de uma das seguintes frutas: uva, maracujá, pêssego, manga ou caju; 1 (um) sanduíche de pão-de-forma, tamanho tradicional, com uma fatia de presunto e uma fatia de queijo mussarela, 1 (um) guardanapo.   | Por pessoa | 200 |  |  |



|   |   |  |                |                            |                       |                    |
|---|---|--|----------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|
| 6.17  | Kit lanche para café da manhã/ lanche - para pessoas com restrição alimentar (fora do ambiente hoteleiro) | 1 (uma) sala de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi, sem adição de açúcar ou qualquer outro ingrediente.<br>1 (um) suco de frutas diet em embalagem de 200ml;<br>1 (uma) barra de cereal;<br>1 (um) sanduíche diet  | Por pessoa     | 100                        |                       |                    |
| <b>TOTAL ALIMENTAÇÃO FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO</b> |   |  |                |                            |                       |                    |
| <b>ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO</b>            |   |  |                |                            |                       |                    |
| <b>ORDEM</b>  | <b>ITEM</b>   | <b>DESCRIÇÃO</b>   | <b>UNIDADE</b> | <b>QUANTIDADE ESTIMADA</b> | <b>VALOR UNITÁRIO</b> | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 6.17  | Água Mineral em garrafas – 300 ml   | Água mineral, sem gás, em garrafas individuais, 300 ml;  | Unidade        | 750                        |                       |                    |
| 6.18  | Copos individuais – 200 ml  | Copo individual de água mineral, sem gás - gelada ou natural   | Unidade        | 300                        |                       |                    |
| 6.19  | Água Mineral – Garrafão de 20L  | Garrafões de água mineral de 20 litros e copos descartáveis tipo para uso em bebedouro. no preço unitário do garrafão devem estar agregados todos os custos acima descritos  | Unidade        | 60                         |                       |                    |
| 6.20  | Máquina de café expresso  | Máquina automática para café expresso, cappuccino e chocolate. Incluindo mesa, copos descartáveis, paletas mexedoras, açúcar, adoçante, lixeiras e produtos para consumo de 200 até pessoas por dia.   | Unidade        | 6                          |                       |                    |
| 6.21  | Coquetel (Tipo 1)   | a) Suco de fruta (02 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) Coquetel de frutas e até 10 (dez) tipos dos seguintes itens :<br>canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícia de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. (sugestões) | Por pessoa     | 250                        |                       |                    |

|      |                   |  |            |     |  |  |
|------|-------------------|--|------------|-----|--|--|
| 6.22 | Coquetel (Tipo 2) | a) Suco de fruta (03 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) até 06 (seis) tipos dos seguintes itens, como sugestão: coquetel de frutas sem álcool, canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícias de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. | Por pessoa | 100 |  |  |
| 6.23 | Brunch (Tipo 1)   | 02 tipos de saladas, 02 tipos de torta ou quiche, 01 tipo de massa, panqueca ou crepe, 02 tipos de frios, 02 tipos de frutas frescas fatiadas, 01 tipo de sobremesa, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.  | Por pessoa | 100 |  |  |
| 6.24 | Brunch (Tipo 2)   | 03 tipos de saladas, 01 tipo de torta ou quiche, 02 tipos de massa, panqueca ou crepe, 01 tipo de sanduiche de pão de metro, 04 tipos de frutas frescas fatiadas, 02 tipos de sobremesas, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.   | Por pessoa | 150 |  |  |
| 6.25 | Garrafa de Café   | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro      | 400 |  |  |
| 6.26 | Garrafa de chá    | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro      | 250 |  |  |

|      |                       |  |            |     |  |  |
|------|-----------------------|--|------------|-----|--|--|
| 6.27 | Coffee Break (Tipo 1) | <p>a) Café, chá, suco de fruta (02 tipos); b) refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light; e c) Até 6 (seis) tipos dos itens abaixo que seguem como sugestão: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, míni sonhos, míni croissants de queijo, míni croissants com ervas finas, míni croissants com gergelim e catupiry, míni sanduíche natural, míni bom-bocado, míni pudim, míni pizzas, míni rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, míni canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais;</p>                           | Por pessoa | 400 |  |  |
| 6.28 | Coffee Break (Tipo 2) | <p>a) Chocolate quente, cappuccino, café, chá, suco de fruta (03 tipos); b) refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light), e c) De 06 até 10 (dez) tipos dos itens abaixo discriminados: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, mini sonhos, mini croissants de queijo, mini croissants com ervas finas, mini croissants com gergelim e catupiry, mini sanduíche natural, mini bom-bocado, mini pudim, mini pizzas, mini rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, mini canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais;</p> | Por pessoa | 500 |  |  |

|      |  |   |            |     |  |  |
|------|--|---|------------|-----|--|--|
| 6.29 | Almoço/Jantar (Tipo 1)                             | a) Entrada: pão sírio ou pãezinhos integrais com pasta de berinjela b) Salada: vegetais folhosos, vegetais crus e cozidos, frutas da estação – 02 (duas) opções; c) Acompanhamentos: arroz branco ou com vegetais (brócolis, cenoura, vagem, etc.). d) Feijão simples (sem farinhas ou carnes tipos charque, calabresa, bacon, etc.). e) Pratos principais: bife acebolado grelhado, frango com legumes, carne assada ou frango grelhado ou assado; f) Guarnições: batata assada, legumes sauté, legumes cozidos. g) Sobremesas: salada de frutas sem creme de leite e leite condensado, gelatina sem creme de leite e leite condensado, frutas;  | Por pessoa | 350 |  |  |
| 6.30 | Almoço/Jantar (Tipo 2)                             | a) Entrada: salpicão de frango, salada russa, salada tropical e maionese de legumes, salada de mariscos; b) Pratos principais: medalhão de filé ao molho madeira, escalopinho ao molho mostarda, estrogonofe de filé, supremo de frango, peito de peru à Califórnia, filé a milanesa, salmão ao molho tártaro, filé de badejo ao molho de maracujá – 04 (quatro) opções; c) Guarnições: arroz com passas, arroz com açafrão, arroz à grega, arroz branco, batatas sauté, batatas palha, legumes na manteiga – 04 (quatro) opções; d) Sobremesas: sorvete com cobertura, salada de frutas com chantilly, pudim de leite, pavê, torta de frutas; e) Canapés: espetinho de melão, presunto e cereja, kani com queijo, damasco com creme de queijo – Opcional; f) Refrigerante, suco de fruta, água com ou sem gás, ou coquetel de frutas sem álcool 300ml. | Por pessoa | 600 |  |  |
| 6.31 | Petit Four   | Biscoitos finos de polvilho, amanteigados, biscoitos pequenos recheados com geleias, bolos diversos, pão de queijo, entre outros, nos sabores doce e salgado.   | Por pessoa | 200 |  |  |
| 6.32 | Kit alimentação para café da manhã/ lanche - COMUM | 1 (uma) salada de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi;<br>1(um) suco de frutas em embalagem de 200 ml com canudo de uma das seguintes frutas: uva, maracujá, pêssego, manga ou caju;<br>1 (um) sanduíche de pão-de-forma, tamanho tradicional, com uma fatia de presunto e uma fatia de queijo mussarela,<br>1 (um) guardanapo.  | Por pessoa | 150 |  |  |

|  |   |   |            |     |  |  |
|--|---|---|------------|-----|--|--|
| 6.32   | Kit alimentação para café da manhã/ lanche - para pessoas com restrição alimentar | 1 (uma) sala de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi, sem adição de açúcar ou qualquer outro ingrediente.<br>1 (um) suco de frutas diet em embalagem de 200ml;<br>1 (uma) barra de cereal;<br>1 (um) sanduíche diet | Por pessoa | 200 |  |  |
| <b>TOTAL - ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO</b> |   |   |            |     |  |  |
| <b>TOTAL GERAL: GRUPO/LOTE 5 - ALIMENTAÇÃO</b>   |   |   |            |     |  |  |

**Tabela 6 – Proposta Comercial para o Grupo/Lote 6 – Região Centro-Oeste**

| ALIMENTAÇÃO FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO |  |   |            |                     |                |             |
|--|--|---|------------|---------------------|----------------|-------------|
| ORDEM                                  | ITEM   | DESCRIÇÃO   | UNIDADE    | QUANTIDADE ESTIMADA | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
| 6.1                                    | Água Mineral em garrafas – 300 ml (fora do ambiente hoteleiro) | Água mineral, sem gás, em garrafas individuais, 300 ml;   | Unidade    | 1200                |                |             |
| 6.2                                    | Copos individuais – 200 ml                                     | Copo individual de água mineral, sem gás - gelada ou natural  | Unidade    | 400                 |                |             |
| 6.3                                    | Água Mineral – Garrafão de 20L (fora do ambiente hoteleiro)    | Garrafões de água mineral de 20 litros e copos descartáveis tipo para uso em bebedouro. no preço unitário do garrafão devem estar agregados todos os custos acima descritos   | Unidade    | 200                 |                |             |
| 6.4                                    | Máquina de café expresso (fora do ambiente hoteleiro)          | Máquina automática para café expresso, cappuccino e chocolate. Incluindo mesa, copos descartáveis, paletas mexedoras, açúcar, adoçante, lixeiras e produtos para consumo de 200 até pessoas por dia.  | Unidade    | 12                  |                |             |
| 6.5                                    | Coquetel (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro)                 | a) Suco de fruta (02 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) Coquetel de frutas e até 10 (dez) tipos dos seguintes itens : canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícia de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. (sugestões) | Por pessoa | 100                 |                |             |

|      |  |  |            |     |  |  |
|------|--|--|------------|-----|--|--|
| 6.6  | Coquetel (Tipo 2) (fora do ambiente hoteleiro) | a) Suco de fruta (03 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) até 06 (seis) tipos dos seguintes itens, como sugestão: coquetel de frutas sem álcool, canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícias de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. | Por pessoa | 200 |  |  |
| 6.7  | Brunch (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro)   | 02 tipos de saladas, 02 tipos de torta ou quiche, 01 tipo de massa, panqueca ou crepe, 02 tipos de frios, 02 tipos de frutas frescas fatiadas, 01 tipo de sobremesa, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.  | Por pessoa | 100 |  |  |
| 6.8  | Brunch (Tipo 2) (fora do ambiente hoteleiro)   | 03 tipos de saladas, 01 tipo de torta ou quiche, 02 tipos de massa, panqueca ou crepe, 01 tipo de sanduiche de pão de metro, 04 tipos de frutas frescas fatiadas, 02 tipos de sobremesas, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.   | Por pessoa | 200 |  |  |
| 6.9  | Garrafa de Café (fora do ambiente hoteleiro)   | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro      | 400 |  |  |
| 6.10 | Garrafa de chá                                 | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro      | 200 |  |  |

|      |  |  |            |     |  |  |
|------|--|--|------------|-----|--|--|
| 6.11 | Coffee Break (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro) | a) Café, chá, suco de fruta (02 tipos); b) refrigerante (01 tipo tradicional e 01 tipo diet/light; e c) Pelo menos 6 (seis) tipos dos itens abaixo que seguem como sugestão: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, míni sonhos, míni croissants de queijo, míni croissants com ervas finas, míni croissants com gergelim e catupiry, míni sanduíche natural, míni bombocado, míni pudim, míni pizzas, míni rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, míni canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais;                         | Por pessoa | 400 |  |  |
| 6.12 | Coffee Break (Tipo 2)                              | a) Chocolate quente, cappuccino, café, chá, suco de fruta (03 tipos); b) refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light), e c) Pelo menos 10 (dez) tipos dos itens abaixo discriminados: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, míni sonhos, míni croissants de queijo, míni croissants com ervas finas, míni croissants com gergelim e catupiry, míni sanduíche natural, míni bom-bocado, míni pudim, míni pizzas, míni rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, míni canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais; | Por pessoa | 600 |  |  |

|      |  |   |            |     |  |  |
|------|--|---|------------|-----|--|--|
| 6.13 | Almoço/Jantar (Tipo 1) (fora do ambiente hoteleiro)                        | a) Entrada: pão sírio ou pãezinhos integrais com pasta de berinjela b) Salada: vegetais folhosos, vegetais crus e cozidos, frutas da estação – 02 (duas) opções; c) Acompanhamentos: arroz branco ou com vegetais (brócolis, cenoura, vagem, etc.). d) Feijão simples (sem farinhas ou carnes tipos charque, calabresa, bacon, etc.). e) Pratos principais: bife acebolado grelhado, frango com legumes, carne assada ou frango grelhado ou assado; f) Guarnições: batata assada, legumes sauté, legumes cozidos. g) Sobremesas: salada de frutas sem creme de leite e leite condensado, gelatina sem creme de leite e leite condensado, frutas;  | Por pessoa | 300 |  |  |
| 6.14 | Almoço/Jantar (Tipo 2) (fora do ambiente hoteleiro)                        | a) Entrada: salpicão de frango, salada russa, salada tropical e maionese de legumes, salada de mariscos; b) Pratos principais: medalhão de filé ao molho madeira, escalopinho ao molho mostarda, estrogonofe de filé, supremo de frango, peito de peru à Califórnia, filé a milanesa, salmão ao molho tártaro, filé de badejo ao molho de maracujá – 04 (quatro) opções; c) Guarnições: arroz com passas, arroz com açafrão, arroz à grega, arroz branco, batatas sauté, batatas palha, legumes na manteiga – 04 (quatro) opções; d) Sobremesas: sorvete com cobertura, salada de frutas com chantilly, pudim de leite, pavê, torta de frutas; e) Canapés: espetinho de melão, presunto e cereja, kani com queijo, damasco com creme de queijo – Opcional; f) Refrigerante, suco de fruta, água com ou sem gás, ou coquetel de frutas sem álcool 300ml. | Por pessoa | 400 |  |  |
| 6.15 | Petit Four (fora do ambiente hoteleiro)                                    | Biscoitos finos de polvilho, amanteigados, biscoitos pequenos recheados com geleias, bolos diversos, pão de queijo, entre outros, nos sabores doce e salgado.   | Por pessoa | 200 |  |  |
| 6.16 | Kit lanche para café da manhã/ lanche - COMUM (fora do ambiente hoteleiro) | 1 (uma) salada de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi; 1(um) suco de frutas em embalagem de 200 ml com canudo de uma das seguintes frutas: uva, maracujá, pêssego, manga ou caju; 1 (um) sanduíche de pão-de-forma, tamanho tradicional, com uma fatia de presunto e uma fatia de queijo mussarela, 1 (um) guardanapo.   | Por pessoa | 400 |  |  |



| 6.17  | Kit lanche para café da manhã/ lanche - para pessoas com restrição alimentar (fora do ambiente hoteleiro) | 1 (uma) sala de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi, sem adição de açúcar ou qualquer outro ingrediente.<br>1 (um) suco de frutas diet em embalagem de 200ml;<br>1 (uma) barra de cereal;<br>1 (um) sanduíche diet  | Por pessoa | 200                 |                |             |
|---|---|--|------------|---------------------|----------------|-------------|
| <b>TOTAL ALIMENTAÇÃO FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO</b> |   |  |            |                     |                |             |
| <b>ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO</b>            |   |  |            |                     |                |             |
| ORDEM   | ITEM  | DESCRIÇÃO  | UNIDADE    | QUANTIDADE ESTIMADA | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
| 6.17  | Água Mineral em garrafas – 300 ml   | Água mineral, sem gás, em garrafas individuais, 300 ml;  | Unidade    | 1500                |                |             |
| 6.18  | Copos individuais – 200 ml  | Copo individual de água mineral, sem gás - gelada ou natural   | Unidade    | 600                 |                |             |
| 6.19  | Água Mineral – Garrafão de 20L  | Garrafões de água mineral de 20 litros e copos descartáveis tipo para uso em bebedouro. no preço unitário do garrafão devem estar agregados todos os custos acima descritos  | Unidade    | 120                 |                |             |
| 6.20  | Máquina de café expresso  | Máquina automática para café expresso, cappuccino e chocolate. Incluindo mesa, copos descartáveis, paletas mexedoras, açúcar, adoçante, lixeiras e produtos para consumo de 200 até pessoas por dia.   | Unidade    | 12                  |                |             |
| 6.21  | Coquetel (Tipo 1)   | a) Suco de fruta (02 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) Coquetel de frutas e até 10 (dez) tipos dos seguintes itens :<br>canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícia de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. (sugestões) | Por pessoa | 500                 |                |             |

|      |                   |  |            |     |  |  |
|------|-------------------|--|------------|-----|--|--|
| 6.22 | Coquetel (Tipo 2) | a) Suco de fruta (03 tipos);<br>b) Refrigerante (02 tipos);<br>c) até 06 (seis) tipos dos seguintes itens, como sugestão: coquetel de frutas sem álcool, canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícias de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. | Por pessoa | 200 |  |  |
| 6.23 | Brunch (Tipo 1)   | 02 tipos de saladas, 02 tipos de torta ou quiche, 01 tipo de massa, panqueca ou crepe, 02 tipos de frios, 02 tipos de frutas frescas fatiadas, 01 tipo de sobremesa, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.  | Por pessoa | 200 |  |  |
| 6.24 | Brunch (Tipo 2)   | 03 tipos de saladas, 01 tipo de torta ou quiche, 02 tipos de massa, panqueca ou crepe, 01 tipo de sanduiche de pão de metro, 04 tipos de frutas frescas fatiadas, 02 tipos de sobremesas, cesto de pães, 02 tipos de pastas, água, sucos naturais de frutas, refrigerante, café.   | Por pessoa | 300 |  |  |
| 6.25 | Garrafa de Café   | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro      | 800 |  |  |
| 6.26 | Garrafa de chá    | Garrafas térmicas com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;  | Litro      | 500 |  |  |

|      |                       |  |            |      |  |  |
|------|-----------------------|--|------------|------|--|--|
| 6.27 | Coffee Break (Tipo 1) | <p>a) Café, chá, suco de fruta (02 tipos); b) refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light; e c) Até 6 (seis) tipos dos itens abaixo que seguem como sugestão: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, míni sonhos, míni croissants de queijo, míni croissants com ervas finas, míni croissants com gergelim e catupiry, míni sanduíche natural, míni bom-bocado, míni pudim, míni pizzas, míni rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, míni canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais;</p>                           | Por pessoa | 800  |  |  |
| 6.28 | Coffee Break (Tipo 2) | <p>a) Chocolate quente, cappuccino, café, chá, suco de fruta (03 tipos); b) refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light), e c) De 06 até 10 (dez) tipos dos itens abaixo discriminados: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, mini sonhos, mini croissants de queijo, mini croissants com ervas finas, mini croissants com gergelim e catupiry, mini sanduíche natural, mini bom-bocado, mini pudim, mini pizzas, mini rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, mini canapé. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais;</p> | Por pessoa | 1000 |  |  |

|      |  |   |            |      |  |  |
|------|--|---|------------|------|--|--|
| 6.29 | Almoço/Jantar (Tipo 1)                             | a) Entrada: pão sírio ou pãezinhos integrais com pasta de berinjela b) Salada: vegetais folhosos, vegetais crus e cozidos, frutas da estação – 02 (duas) opções; c) Acompanhamentos: arroz branco ou com vegetais (brócolis, cenoura, vagem, etc.). d) Feijão simples (sem farinhas ou carnes tipos charque, calabresa, bacon, etc.). e) Pratos principais: bife acebolado grelhado, frango com legumes, carne assada ou frango grelhado ou assado; f) Guarnições: batata assada, legumes sauté, legumes cozidos. g) Sobremesas: salada de frutas sem creme de leite e leite condensado, gelatina sem creme de leite e leite condensado, frutas;  | Por pessoa | 700  |  |  |
| 6.30 | Almoço/Jantar (Tipo 2)                             | a) Entrada: salpicão de frango, salada russa, salada tropical e maionese de legumes, salada de mariscos; b) Pratos principais: medalhão de filé ao molho madeira, escalopinho ao molho mostarda, estrogonofe de filé, supremo de frango, peito de peru à Califórnia, filé a milanesa, salmão ao molho tártaro, filé de badejo ao molho de maracujá – 04 (quatro) opções; c) Guarnições: arroz com passas, arroz com açafrão, arroz à grega, arroz branco, batatas sauté, batatas palha, legumes na manteiga – 04 (quatro) opções; d) Sobremesas: sorvete com cobertura, salada de frutas com chantilly, pudim de leite, pavê, torta de frutas; e) Canapés: espetinho de melão, presunto e cereja, kani com queijo, damasco com creme de queijo – Opcional; f) Refrigerante, suco de fruta, água com ou sem gás, ou coquetel de frutas sem álcool 300ml. | Por pessoa | 1200 |  |  |
| 6.31 | Petit Four   | Biscoitos finos de polvilho, amanteigados, biscoitos pequenos recheados com geleias, bolos diversos, pão de queijo, entre outros, nos sabores doce e salgado.   | Por pessoa | 400  |  |  |
| 6.32 | Kit alimentação para café da manhã/ lanche - COMUM | 1 (uma) salada de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi;<br>1(um) suco de frutas em embalagem de 200 ml com canudo de uma das seguintes frutas: uva, maracujá, pêssego, manga ou caju;<br>1 (um) sanduíche de pão-de-forma, tamanho tradicional, com uma fatia de presunto e uma fatia de queijo mussarela,<br>1 (um) guardanapo.  | Por pessoa | 300  |  |  |

|  |   |   |               |     |  |  |
|--|---|---|---------------|-----|--|--|
| 6.32   | Kit alimentação para café da manhã/ lanche - para pessoas com restrição alimentar | 1 (uma) sala de fruta com, no mínimo, 4 variedades de fruta entre maçã, banana, pera, goiaba, uva, melancia, mamão, laranja ou abacaxi, sem adição de açúcar ou qualquer outro ingrediente.<br>1 (um) suco de frutas diet em embalagem de 200ml;<br>1 (uma) barra de cereal;<br>1 (um) sanduíche diet | Por<br>pessoa | 400 |  |  |
| <b>TOTAL - ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO</b> |   |   |               |     |  |  |
| <b>TOTAL GERAL: GRUPO/LOTE 6 - ALIMENTAÇÃO</b>   |   |   |               |     |  |  |