



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE		
QUAL A NECESSIDADE A SER ATENDIDA?	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TIPO (ALMOÇO TIPO BUFFET, MARMITEX, COFFEE BREAK, LANCHES E SERVIÇO DE BUFFET DE CAMARIM) DESTINADOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, FUNDO MUNICIPAL DE CULTURA E DEMAIS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL.	
DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO		
QUAL O TIPO DE OBJETO?	<input checked="" type="checkbox"/> Bem. <input type="checkbox"/> Serviço.	
QUAL A NATUREZA?	<input checked="" type="checkbox"/> Continuada. <input type="checkbox"/> Com monopólio. <input type="checkbox"/> Sem monopólio.	
	<input type="checkbox"/> Não continuada.	
QUAL A VIGÊNCIA?	<input type="checkbox"/> 30 dias (pronta entrega). <input type="checkbox"/> 180 dias. <input checked="" type="checkbox"/> 12 meses. <input type="checkbox"/> Indeterminado. <input type="checkbox"/> dias. <input type="checkbox"/> Outro: <input type="checkbox"/> meses. <input type="checkbox"/> anos.	
PODERÁ HAVER PRORROGAÇÃO?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. <input type="checkbox"/> Não se aplica porque o prazo é indeterminado.	
HÁ TRANSIÇÃO COM CONTRATO ANTERIOR?	Contrato n°: Prazo final: <input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não.	
PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE	Item	Descrição detalhada
	1	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 1 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca; feijão tropeiro ou feijão comum; farofa; uma opção de massa; dois tipos de salada; dois tipos de carne e duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. (mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)
2	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 2 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca ou à grega; stroganoff de frango; batata palha; salada americana (alface americana, tomate, cenoura, manga, pimentão amarelo ou vermelho, cebola roxa,	



		molho para salada); duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. Mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)
3		MARMITEX N° 10 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca (à escolha do pedido), feijão tropeiro ou comum (à escolha no pedido), salada quente (a escolher), bife de peito de frango, ou boi (a escolher no pedido), uma guarnição (a escolher) e salada fria embalada separadamente. Deverá acompanhar garfo e faca descartáveis, embrulhado individualmente em guardanapo e ensacado. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)
4		COFFEE BREAK TIPO 1 - Contendo: 03 tipos de salgados médios quentes (frito e assado) do tipo coxinha, croissant, pastel ou similar; 03 tipos de salgados médios frios do tipo pão de queijo, sanduíche natural, sanduíche de pão com requeijão ou similar; 02 tipos de suco (a escolher); iogurte (sabor morango); café; refrigerante (de primeira linha tipo cola ou guaraná); salada de frutas (6 tipos de frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e laranja obrigatórios; e morango, goiaba, kiwi ou uva a escolher), sendo 150 ml por pessoa (200ml); 03 tipos de bolo sabor a escolher (fatia média de 100g). A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Quantitativo por pessoa. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)
5		COFFEE BREAK TIPO 2 - Contendo: 01 salgado médio (aproximadamente 100g), quente do tipo coxinha, cachorro quente ou similar e 01 salgado médio frio (aproximadamente 100g) do tipo pão de mel, sanduíche natural ou similar, 02 tipos de suco (a escolher), café, refrigerante (de primeira linha tipo cola ou guaraná), frutas fatiadas (a escolher entre melão, melancia, abacaxi, mamão) (considerando 100g por pessoa), 02 tipos de bolo sabor a escolher (considerando a fatia média de 120g por pessoa). A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Quantitativo por pessoa. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)
6		COFFEE BREAK TIPO 3 - Contendo: 01 mini pão francês com 01 fatia de peito de peru e 01 fatia de mussarela de 15 g cada; 02 pães de queijo de 25 g cada; 03 tipos de salgados, sendo 04 salgados de 20 g cada; salada de fruta (6 tipos de frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e laranja obrigatórios; e morango, goiaba, kiwi ou uva a escolher), sendo 150 ml por pessoa; 02 copos de 200 ml de suco (mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Quantitativo por pessoa. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)
7		LANCHE EMBALAGEM FECHADA 1 - Contendo: sanduíche natural (aproximadamente 150g) 02 salgado grande (aproximadamente 150g) do tipo pão pizza ou coxinha ou pão de frango ou cachorro quente a escolher; 01 fatia de bolo (aproximadamente 100 g) 01 biscoito doce ou salgado (a escolher), 01 fruta inteira a escolher entre maçã ou tangerina; 01 tipo de bebida (escolher entre refrigerante de primeira linha em garrafa pet 200ml ou suco de uva em caixa tetra pak 200ml de primeira linha) 500ml de água. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)
8		LANCHE EMBALAGEM FECHADA 2 - Contendo: Salada de Frutas 300 ml (Com caldo de laranja e 6 tipos de frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e laranja obrigatórios; e morango, goiaba, kiwi ou uva a escolher) e uma fatia de bolo (100 g P) em embalagem individual, descartável com tampa e 01 colher descartável. Acompanha Granola 30 g por pessoa, em embalagem individual. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)
9		SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 1 FRIOS: 750g de Frios sortidos com 150g de cada variedade a seguir: queijo do reino, queijo mussarela, Salaminho, queijo Provolone, presunto Prato, queijo Azul. Cesta de mine pães, contendo: (pão de mel de queijo do reino, pão de mel de calabresa); Cestinha de charque com geleia de pimenta. 300 g de Mix de Nuts (nozes, castanha de caju, amêndoas, amendoim, passas); FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens: contendo 6 unid de Maçã, 5 cachos de Uva sem semente, 1 palma sendo 12 Banana, 5 unid de kiwi, 3 unid de pitaya e 5 de goiaba. BOLOS: BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira, pé de moleque OU milho assado de aproximadamente 1 kg sendo 120 g em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; BOLO BRANCO; Bolo feito com trigo de aproximadamente 1 kg sendo 120g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó de aproximadamente 1 KG sendo 120g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura SALGADOS: 200 (duzentos) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos. DOCES E BOMBONS: 100 (Cem) Doces sortidos com quantidades iguais das seguintes variedades: (Brigadeiro, coco queimado, Surpresa de Uva, Beijinho); 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); 01 caixas de bombom Garoto, Iaka ou similar; MASSA: 1 quilograma de macarrão de sêmola tipo penne ou Parafuso, cozido conforme instruções do fornecedor. MOLHOS: 02 (Dois) tipos de molho para serem servidos com a massa sendo eles: MOLHO BRANCO E MOLHO A BOLO-NHESA. Ou ARROZ: 1 quilograma de arroz do tipo parbolizado ou integral, cozido conforme instrução do fornecedor PROTEÍNAS: 1 quilograma de Carne Vermelha (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhada) ou 1 quilograma de Carne Branca tipo peixe (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhado) 1 quilograma de Carne Branca do tipo Frango (podendo ser grelhado ou ao forno).



	<p>ACOMPANHAMENTO; Sendo dois tipo a escolher entre; Salada tropical, Legumes selecta cozido, purê de batata inglesa, OPÇÕES DE FAST-FOOD; Sendo cachorro quente, hambúrguer ou pizza a escolher</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ: em garrafa térmica com capacidade de 1l. CHÁ: em garrafa térmica com capacidade de 1l. Contendo no mínimo 2 caixas de chá com 10 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira. 02 Caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju e uva; 03 (Três) águas de coco naturais ainda no coco; 50 (cinquenta) unidades de AGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml. 12 (Doze) unidades de água mineral com gás; 15 (quinze) sabores variados de energético; 12 (Doze) Gatorades diversos 30 (trinta) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: CocaCola, Guaraná Antártica. 05 (Cinco) Água tônica.</p> <p>MATERIAL DE APOIO: XÍCARAS: Jogo de 15 xícaras com pires em material porcelana, tipo chá, cor branca, capacidade 200 ml, características adicionais com pires, liso. TAÇAS: 05 TAÇAS DE CRISTAL INCOLOR PARA VINHO COPOS: 15 COPOS DE VIDRO INCOLOR DE 350 ML, 5 COPOS DE VIDRO DE WHISKY 260 ML; Abridor de coco; PRATO PARA SOBREMESA: 40 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso. TALHER DE SERVIÇOS: tais como, 2 pegador de frios, 10 garfinhos para frios, 2 facas de pão, 2 facas para frutas; 40 garfos de mesa; AÇUCAREIRO: aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval. Talher De Serviços: tais como, pegador de macarrão e carne , em aço inox tipo pinça, balde gelo com pegador e concha para molho, colheres para arroz. Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos emmassas e demais refeições. 2 PACOTES DE 50 UNIDADES DE GUARDANAPO PAPEL FOLHA DUPLA GRANDE ULTRA MACIO; PORTA GUARDANAPO</p> <p>Todos as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo. A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo Município. A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da mesa e disposição dos itens.</p>
10	<p>SERVÍCIOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 2</p> <p>FRIOS: 200g Mix de Nuts (nozes, castanha de caju, amêndoas, amendoim, passas) 510g de Frios sortidos com 85g de cada variedade a seguir: queijo do reino , queijo mussarela , Salaminho, queijo Provolone, presunto Prato e queijo Azul;</p> <p>BOLOS: BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira , pé de moleque OU milho assado de aproximadamente 1 kg sendo 120g em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; Bolo BRANCO: Bolo feito com trigo de aproximadamente 1 kg sendo 120g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura</p> <p>FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens 4 unid: Maçã, 3 cachos de Uva sem semente, 1 palma sendo com 8 Banana, 3 unid de kiwi ,2 unid de pitaya e 3 Goiaba.</p> <p>SALGADOS: 100 (cem) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos.</p> <p>DOCES E BOMBONS: 100 (Cem) Doces sortidos com quantidades iguais das seguintes variedades: (Brigadeiro, coco queimado, Surpresa de Uva, Beijinho) 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); caixas de bombom Garoto, laka ou similar;</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ: Café em garrafa térmica com capacidade de 1l. CHÁ: Água em garrafa térmica com capacidade de 1l.. Contendo no mínimo 3 caixas de chá com 10 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira. 02 (Quatro) caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju; 03 (Três) águas de coco naturais ainda no coco; 20 (Vinte) unidades de AGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml. 04 (Quatro) unidades de água mineral com gás; 06 (Seis) energético;; 04 (Quatro) Gatorades variados; 24 (vinte e quatro) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: CocaCola, Guaraná Antártica. 03 (Cinco) Água tônica ZERO; MATERIAL DE APOIO: XÍCARAS: Jogo de 15 xícaras com pires em material porcelana, tipo chá, cor branca, capacidade 200 ml, características adicionais com pires, liso. TAÇAS: 10 Taças De Cristal Incolor Para Vinho</p>



	<p>COPOS: 15 Copos De Vidro Incolor De 350 Ml, 5 Copos De Vidro De Whisky 260 ML; Abridor de coco; PRATO PARA SOBREMESA: 30 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso. TALHER DE SERVIÇOS; tais como, pegador de macarrão e carne , em aço inox tipo pinça, balde gelo com pegador e concha para molho, colheres para arroz. Talher: Tais como: 30 garfos de mesa Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos em assas. AÇUCAREIRO: aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval. 2 PACOTES DE 50 UNIDADES DE GUARDANAPO PAPEL FOLHA DUPLA GRANDE ULTRA MACIO; PORTA GUARDANAPO</p> <p>Todos as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo. A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo Município. A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da mesa e disposição dos itens.</p>
11	<p>SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 3</p> <p>FRIOS: 100g Mix de Nuts (nozes, castanha de caju, amêndoas, amendoim, passas); 300 de Frios sortidos com 50 g cada variedade a seguir: queijo do reino , queijo mussarela, Salaminho, queijo Provolone, presunto Prato e queijo Azul;</p> <p>BOLOS: BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira , pé de moleque OU milho assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; Bolo feito COM FRUTA podendo ser de limão, maçã, banana OU laranja assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; Bolo BRANCO; Bolo feito com trigo e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura</p> <p>FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens: contendo 4 unid de Maçã, 3 cachos de Uva sem semente, 1 palma sendo 8 Banana, 3 unid de kiwi , 2 unid de pitaya e 3 goiaba.</p> <p>SALGADOS: 100 (cem) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos.</p> <p>DOCES E BOMBONS: 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); 01 caixas de bombom Garoto, laka ou similar; MASSA: 1 quilograma de macarrão de sêmola tipo penne ou Parafuso, cozido conforme instruções do fornecedor. MOLHOS: 02 (Dois) tipos de molho para serem servidos com a massa sendo eles: MOLHO BRANCO E MOLHO A BOLO-NHESA. Ou ARROZ: 1 quilograma de arroz do tipo parbolizado ou integral, cozido conforme instrução do fornecedor PROTEÍNAS: 1 quilograma de Carne Vermelha (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhada) ou 1 quilograma de Carne branca tipo peixe (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhado) 1 quilograma de Carne Branca do tipo Frango (podendo ser grelhado ou ao forno). ACOMPANHAMENTO; Sendo dois tipo a escolher entre; Salada tropical, Legumes selecta cozido, purê de batata inglesa, OPÇÕES DE FAST-FOOD; Sendo cachorro quente, hambúrguer ou pizza a escolher Conforme solicitação do município, caso seja necessário, o fornecedor deverá preparar opções sem glúten.</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ: Café de boa qualidade (3 corações, Pilão ou superior) coado quente e sem açúcar em garrafa térmica de boa qualidade com capacidade de 1l. CHÁ: Água fervendo sem açúcar armazenada em garrafa térmica com capacidade de 1l e sem uso anterior. Contendo no mínimo 3 caixas de chá com 15 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira. 04 (Quatro) caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju; 01 (Uma) garrafa e suco integral de uva tinto; 03 (Três) águas de coco naturais ainda no coco; 20 (Vinte) unidades de AGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml. 04 (Quatro) unidades de água mineral com gás; 06 (Seis) Energético; 04 (Quatro) Gatorades sabores variados; 24 (Vinte e Quatro) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: CocaCola, Guaraná Antártica. 05 (Cinco) Água tônica MATERIAL DE APOIO: Prato Para Sobremesa: 20 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso. TAÇAS: 20 taças pequenas, material vidro, capacidade 300 ml, lisa, transparente. Talher De Serviços: tais como, pegador de macarrão e carne , em aço inox tipo pinça, balde gelo com pegador e concha para molho, colheres para arroz. Talher: Tais como: 20 garfos de mesa Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos em assas. Açucareiro: Aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval. 02 (Dois) Pacotes de 50 Unidades de Guardanapo papel folha dupla grande ultra macio; Porta Guardanapo.</p> <p>Todos as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo.</p>



	<p>A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo Município. A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da mesa e disposição dos itens e recolhimento dos materiais.</p>
12	<p>SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 4 (ATRAÇÕES LOCAIS)</p> <p>BOLOS: BOLO BRANCO: Bolo feito com trigo de aproximadamente 1 kg sendo 120g ,assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó de aproximadamente 1 kg sendo 120 g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura</p> <p>SALGADOS: 100 (cem) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos. Cesta de mine pães, contendo; (pão delícia de queijo do reino, pão delícia de calabresa); Cestinha de charque com geleia de pimenta. Obs: Os salgados deverão vir embalados em caixa de papelão que garanta a integridade dos produtos no manuseio e distribuição aos usuários</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ: Café servido em garrafa térmica com capacidade de 1l. 02 (dois) caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju; 10 (dez) unidades de ÁGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml. 08 (Oito) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: CocaCola, Guaraná Antártica.</p> <p>MATERIAL DE APOIO: XÍCARAS: Jogo de 15 xícaras com pires em material porcelana, tipo chá, cor branca, capacidade 200 ml, características adicionais com pires, liso. TAÇAS: 10 Taças De Cristal Incolor Para Vinho COPOS: 15 Copos De Vidro Incolor De 350 ML, 5 Copos De Vidro De Whisky 260 ML; Abridor de coco; PRATO PARA SOBREMESA: 10 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso. TALHER DE SERVIÇOS: Tais como; 2 pegador de frios, 10 garfinhos para frios, 2 facas de pão, 2 facas para frutas; 30 garfos de mesa; AÇUCAREIRO: aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval. FORRO DE MESA: em tecido gabardine ou superior medindo 3 metros em cores a serem definidas posteriormente. 02 (Dois) PACOTES DE 50 UNIDADES DE GUARDANAPO PAPEL FOLHA DUPLA GRANDE ULTRA MACIO;</p>
HÁ CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE?	<input type="checkbox"/> Sim. Especificar: (Indicar o critério ou prática). <input checked="" type="checkbox"/> Não.
HÁ NECESSIDADE DE TREINAMENTO?	<input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não.
LEVANTAMENTO DE MERCADO	
ONDE FORAM PESQUISADAS AS POSSÍVEIS SOLUÇÕES?	<input checked="" type="checkbox"/> Consulta a fornecedores. <input checked="" type="checkbox"/> Contratações similares. <input type="checkbox"/> Internet. <input type="checkbox"/> Audiência pública. <input type="checkbox"/> Outro. Especificar: (Indicar o meio).
JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA PARA A ESCOLHA DA MELHOR SOLUÇÃO	<p>A solução que melhor se adequa às necessidades da administração é a contratação de empresa para FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TIPO (ALMOÇO TIPO BUFFET, MARMITEX, COFFEE BREAK, LANCHES E SERVIÇO DE BUFFET DE CAMARIM) DESTINADOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, FUNDO MUNICIPAL DE CULTURA E DEMAIS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL, sendo que essa medida já vem sendo adotada pela administração em anos anteriores à sanar a demanda apresentada, sendo essencial a fixação dos requisitos de qualidade habituais no</p>

Assinatura manuscrita



	<p>Termo de Referência da contratação, de modo a garantir que eventual contratada atenda a plena satisfação do interesse público.</p> <p>A contratação deverá atribuir a contratada o encargo de pagamento de todos os encargos fiscais, taxas comerciais, seguros, tributos e contribuições que incidam direta ou indiretamente, dos materiais a serem adquiridos; mão -de-obra, despesas operacionais e administrativas.</p>
HÁ RESTRIÇÃO DE FORNECEDORES?	<input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não.
DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO	
O QUE SERÁ CONTRATADO?	<p>Diante das alternativas apresentadas pelo mercado, sopesando-se os prós e contras de cada uma delas, entende-se que a melhor solução para a satisfação do interesse público é: A solução mais viável para a contratação seria a aquisição dos itens por meio de fornecedores habilitados mediante Pregão Eletrônico, por se tratarem de itens comuns.</p> <p>Após realizados os procedimentos a(s) contratada(s) deverá(ão) efetivar o fornecimento dos produtos, conforme o prazo de entrega a ser definido no Termo de Referência, e emissão de nota de empenho, seguindo criteriosamente as descrições determinadas no referido termo, além das unidades de medida de acordo com a listagem de itens adquiridos.</p>
QUAL O PRAZO DA GARANTIA CONTRATUAL?	<input checked="" type="checkbox"/> Não há. <input type="checkbox"/> 90 dias. <input type="checkbox"/> 12 meses. <input type="checkbox"/> dias. <input checked="" type="checkbox"/> Outro: <input type="checkbox"/> meses. <input type="checkbox"/> anos.
HÁ NECESSIDADE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA?	<input type="checkbox"/> Sim. Justificativa: <input checked="" type="checkbox"/> Não.
HÁ NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO?	<input type="checkbox"/> Sim. Descrever solução: <input checked="" type="checkbox"/> Não.
ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO NECESSÁRIO	
COMO SE OBTVEU O QUANTITATIVO ESTIMADO?	<input checked="" type="checkbox"/> Análise de contratações anteriores. <input type="checkbox"/> Análise de contratações similares. <input type="checkbox"/> Outro. Especificar: (Indicar a metodologia).
DESCRIÇÃO DO QUANTITATIVO?	As quantidades estabelecidas neste Estudo Técnico foram cuidadosamente calculadas, levando em consideração as demandas da Prefeitura municipal e



		demais Secretarias ao longo de um período de 12 meses. Essa análise foi baseada no histórico de consumo dos últimos 12 (doze) meses.			
ESPECIFICAÇÃO		ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
		1	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 1 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca; feijão tropeiro ou feijão comum; farofa; uma opção de massa; dois tipos de salada; dois tipos de carne e duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. (mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	3400
		2	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 2 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca ou à grega; stroganoff de frango; batata palha; salada americana (alface americana, tomate, cenoura, manga, pimentão amarelo ou vermelho, cebola roxa, molho para salada); duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. Mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	3400
		3	MARMITEX Nº 10 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca (à escolha do pedido), feijão tropeiro ou comum (à escolha no pedido), salada quente (a escolher), bife de peito de frango, ou boi (a escolher no pedido), uma guarnição (a escolher) e salada fria embalada separadamente. Deverá acompanhar garfo e faca descartáveis, embrulhado individualmente em guardanapo e ensacado. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	4400
		4	COFFEE BREACK TIPO 1 - Contendo: 03 tipos de salgados médios quentes (frito e assado) do tipo coxinha, croissant, pastel ou similar; 03 tipos de salgados médios frios do tipo pão de queijo, sanduíche natural, sanduíche de pão com requeijão ou similar; 02 tipos de suco (a escolher); iogurte (sabor morango); café; refrigerante (de primeira linha tipo cola ou guaraná); salada de frutas (6 tipos de frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e laranja obrigatórios; e morango, goiaba, kiwi ou uva a escolher), sendo 150 ml por pessoa (200ml) ; 03 tipos de bolo sabor a escolher (fatia média de 100g). A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Quantitativo por pessoa. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	3400
		5	COFFEE BREACK TIPO 2 - Contendo: 01 salgado médio (aproximadamente 100g), quente do tipo coxinha, cachorro quente ou similar e 01 salgado médio frio (aproximadamente 100g) do tipo pão delícia, sanduíche natural ou similar, 02 tipos de suco (a escolher), café, refrigerante (de primeira linha tipo cola ou guaraná), frutas fatiadas (a escolher entre melão, melancia, abacaxi, mamão) (considerando 100g por pessoa), 02 tipos de bolo sabor a escolher (considerando a fatia média de 120g por pessoa). A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Quantitativo por pessoa. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	3400
		6	COFFEE BREACK TIPO 3 - Contendo: 01 mini pão francês com 01 fatia de peito de peru e 01 fatia de mussarela de 15 g cada; 02 pães de queijo de 25 g cada; 03 tipos de salgados, sendo 04 salgados de 20 g cada; salada de fruta (6 tipos de frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e laranja obrigatórios; e morango, goiaba, kiwi ou uva a escolher), sendo 150 ml por	UND	2000

[Handwritten signature]



		peessoa; 02 copos de 200 ml de suco (mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Quantitativo por pessoa. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)		
	7	LANCHE EMBALAGEM FECHADA 1 - Contendo: sanduiche natural (aproximadamente 150g) 02 salgado grande (aproximadamente 150g) do tipo pão pizza ou coxinha ou pão de frango ou cachorro quente a escolher; 01 fatia de bolo (aproximadamente 100 g) 01 biscoito doce ou salgado (a escolher), 01 fruta inteira a escolher entre maçã ou tangerina; 01 tipo de bebida (escolher entre refrigerante de primeira linha em garrafa pet 200ml ou suco de uva em caixa tetra pak 200ml de primeira linha) 500ml de agua. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	5000
	8	LANCHE EMBALAGEM FECHADA 2 - Contendo: Salada de Frutas 300 ml (Com caldo de laranja e 6 tipos de frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e laranja obrigatórios; e morango, goiaba, kiwi ou uva a escolher) e uma fatia de bolo (100 g P) em embalagem individual, descartável com tampa e 01 colher descartável. Acompanha Granola 30 g por pessoa, em embalagem individual. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	2400
	9	SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 1 FRIOS: 750g de Frios sortidos com 150g de cada variedade a seguir: queijo do reino queijo mussarela, Salaminho, queijo Provolone, presunto Prato, queijo Azul. Cesta de mine pães, contendo; (pão delícia de queijo do reino, pão delícia de calabresa); Cestinha de charque com geleia de pimenta. 300 g de Mix de Nuts (nozes, castanha de caju, amêndoas, amendoim, passas); FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens: contendo 6 unid de Maçã, 5 cachos de Uva sem semente, 1 palma sendo 12 Banana, 5 unid de kiwi, 3 unid de pitaya e 5 de goiaba. BOLOS: BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira, pé de moleque OU milho assado de aproximadamente 1 kg sendo 120 g em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; BOLO BRANCO; Bolo feito com trigo de aproximadamente 1 kg sendo 120g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura; BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó de aproximadamente 1 KG sendo 120g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura SALGADOS: 200 (duzentos) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos. DOCES E BOMBONS: 100 (Cem) Doces sortidos com quantidades iguais das seguintes variedades: (Brigadeiro, coco queimado, Surpresa de Uva, Beijinho); 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); 01 caixas de bombom Garoto, laka ou similar; MASSA: 1 quilograma de macarrão de sêmola tipo penne ou Parafuso, cozido conforme instruções do fornecedor. MOLHOS: 02 (Dois) tipos de molho para serem servidos com a massa sendo eles: MOLHO BRANCO E MOLHO A BOLONHESA. Ou ARROZ: 1 quilograma de arroz do tipo parbolizado ou integral, cozido conforme instrução do fornecedor PROTEÍNAS: 1 quilograma de Carne Vermelha (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhada) ou 1 quilograma de Carne branca tipo peixe (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhado) 1 quilograma de Carne Branca do tipo Frango (podendo ser grelhado ou ao forno).	UND	27



		<p>ACOMPANHAMENTO; Sendo dois tipo a escolher entre; Salada tropical, Legumes selecta cozido, purê de batata inglesa, OPÇÕES DE FAST-FOOD; Sendo cachorro quente, hambúrguer ou pizza a escolher</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ: em garrafa térmica com capacidade de 1l. CHÁ: em garrafa térmica com capacidade de 1l. Contendo no mínimo 2 caixas de chá com 10 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira. 02 Caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju e uva; 03 (Três) águas de coco naturais ainda no coco; 50 (cinquenta) unidades de AGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml. 12 (Doze) unidades de água mineral com gás; 15 (quinze) sabores variados de energético; 12 (Doze) Gatorades diversos 30 (trinta) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: CocaCola, Guaraná Antártica. 05 (Cinco) Água tônica.</p> <p>MATERIAL DE APOIO: XÍCARAS: Jogo de 15 xícaras com pires em material porcelana, tipo chá, cor branca, capacidade 200 ml, características adicionais com pires, liso. TAÇAS: 05 TAÇAS DE CRISTAL INCOLOR PARAVINHO COPOS: 15 COPOS DE VIDRO INCOLOR DE 350 ML, 5 COPOS DE VIDRO DE WHISKY 260 ML; Abridor de coco; PRATO PARA SOBREMESA: 40 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso. TALHER DE SERVIÇOS: tais como, 2 pegador de frios, 10 garfinhos para frios, 2 facas de pão, 2 facas para frutas; 40 garfos de mesa; AÇUCAREIRO: aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval. Talher De Serviços: tais como, pegador de macarrão e carne , em aço inox tipo pinça, balde gelo com pegador e concha para molho, colheres para arroz. Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos em assas e demais refeições. 2 PACOTES DE 50 UNIDADES DE GUARDANAPO PAPEL FOLHA DUPLA GRANDE ULTRA MACIO; PORTA GUARDANAPO</p> <p>Todos as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo. A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo Município. A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da mesa e disposição dos itens.</p>		
	10	<p>SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 2</p> <p>FRIOS: 200g Mix de Nuts (nozes, castanha de caju, amêndoas, amendoim, passas) 510g de Frios sortidos com 85g de cada variedade a seguir: queijo do reino , queijo mussarela , Salaminho, queijo Provolone, presunto Prato e queijo Azul;</p> <p>BOLOS: BOLO REGIONAIS : podendo ser de macaxeira , pé de moleque OU milho assado de aproximadamente 1 kg sendo 120g em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; Bolo BRANCO; Bolo feito com trigo de aproximadamente 1 kg sendo 120g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura</p> <p>FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens 4 unid: Maçã, 3 cachos de Uva sem semente, 1 palma sendo com 8 Banana, 3 unid de kiwi ,2 unid de pitaya e 3 Goiaba.</p>	UND	29



		<p>SALGADOS: 100 (cem) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos.</p> <p>DOCES E BOMBONS: 100 (Cem) Doces sortidos com quantidades iguais das seguintes variedades: (Brigadeiro,coco queimado, Surpresa de Uva, Beijinho) 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); caixas de bombom Garoto, Ica ou similar;</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ: Café em garrafa térmica com capacidade de 1l. CHÁ: Água em garrafa térmica com capacidade de 1l.. Contendo no mínimo 3 caixas de chá com 10 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira. 02 (Quatro) caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju; 03 (Três) águas de coco naturais ainda no coco; 20 (Vinte) unidades de AGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml. 04 (Quatro) unidades de água mineral com gás; 06 (Seis) energético;; 04 (Quatro) Gatorades variados; 24 (vinte e quatro) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: CocaCola, Guaraná Antártica. 03 (Cinco) Água tônica ZERO; MATERIAL DE APOIO: XÍCARAS: Jogo de 15 xícaras com pires em material porcelana, tipo chá, cor branca, capacidade 200 ml, características adicionais com pires, liso. TAÇAS: 10 Taças De Cristal Incolor Para Vinho COPOS: 15 Copos De Vidro Incolor De 350 ML, 5 Copos De Vidro De Whisky 260 ML; Abridor de coco; PRATO PARA SOBREMESA: 30 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso. TALHER DE SERVIÇOS; tais como, pegador de macarrão e carne , em aço inox tipo pinça, balde gelo com pegador e concha para molho, colheres para arroz. Talher: Tais como: 30 garfos de mesa Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos em assas. AÇUCAREIRO: aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval. 2 PACOTES DE 50 UNIDADES DE GUARDANAPO PAPEL FOLHA DUPLA GRANDE ULTRA MACIO; PORTA GUARDANAPO</p> <p>Todos as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo. A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo Município. A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da mesa e disposição dos itens.</p>		
	11	<p>SERVÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 3</p> <p>FRIOS: 100g Mix de Nuts (nozes, castanha de caju, amêndoas, amendoim, passas) 300 de Frios sortidos com 50 g cada variedade a seguir: queijo do reino , queijo mussarela, Salaminho, queijo Provolone, presunto Prato e queijo Azul;</p> <p>BOLOS: BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira , pé de moleque OU milho assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; Bolo feito COM FRUTA podendo ser de limão, maçã, banana OU laranja assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; Bolo BRANCO; Bolo feito com trigo e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura</p> <p>FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens: contendo 4 unid de Maçã,3 cachos de Uva sem semente, 1 palma sendo 8 Banana, 3 unid de kiwi ,2 unid de pitaya e 3 goiaba.</p>	UND	30



	<p>SALGADOS: 100 (cem) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos.</p> <p>DOCES E BOMBONS: 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); 01 caixas de bombom Garoto, laka ou similar;</p> <p>MASSA: 1 quilograma de macarrão de sêmola tipo penne ou Parafuso, cozido conforme instruções do fornecedor.</p> <p>MOLHOS: 02 (Dois) tipos de molho para serem servidos com a massa sendo eles: MOLHO BRANCO E MOLHO A BOLONHESA. Ou</p> <p>ARROZ: 1 quilograma de arroz do tipo parbolizado ou integral, cozido conforme instrução do fornecedor</p> <p>PROTEÍNAS: 1 quilograma de Carne Vermelha (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhada) ou 1 quilograma de Carne branca tipo peixe (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhado) 1 quilograma de Carne Branca do tipo Frango (podendo ser grelhado ou ao fomo).</p> <p>ACOMPANHAMENTO; Sendo dois tipo a escolher entre; Salada tropical, Legumes selecta cozido, purê de batata inglesa, OPÇÕES DE FAST-FOOD; Sendo cachorro quente, hambúrguer ou pizza a escolher</p> <p>Conforme solicitação do município, caso seja necessário, o fornecedor deverá preparar opções sem glúten.</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ: Café de boa qualidade (3 corações, Pilão ou superior) coado quente e sem açúcar em garrafa térmica de boa qualidade com capacidade de 1l. CHÁ: Água fervendo sem açúcar armazenada em garrafa térmica com capacidade de 1l e sem uso anterior. Contendo no mínimo 3 caixas de chá com 15 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira. 04 (Quatro) caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju; 01 (Uma) garrafa e suco integral de uva tinto; 03 (Três) águas de coco naturais ainda no coco; 20 (Vinte) unidades de AGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml. 04 (Quatro) unidades de água mineral com gás;</p> <p>06 (Seis)Energético; 04 (Quatro) Gatorades sabores variados; 24 (Vinte e Quatro) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: CocaCola, Guaraná Antártica. 05 (Cinco) Água tônica MATERIAL DE APOIO: Prato Para Sobremesa: 20 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso. TAÇAS: 20 taças pequenas, material vidro, capacidade 300 ml, lisa, transparente. Talher De Serviços: tais como, pegador de macarrão e carne , em aço inox tipo pinça, balde gelo com pegador e concha para molho, colheres para arroz. Talher: Tais como: 20 garfos de mesa Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos em assas. Açucareiro: Aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval. 02 (Dois) Pacotes de 50 Unidades de Guardanapo papel folha dupla grande ultra macio; Porta Guardanapo.</p> <p>Todos as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo. A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo Município. A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da mesa e disposição dos itens e recolhimento dos materiais.</p>		
12	<p>SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 4 (ATRAÇÕES LOCAIS)</p> <p>BOLOS: BOLO BRANCO: Bolo feito com trigo de aproximadamente 1 kg sendo 120g ,assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta;</p>	UND	30



		<p>BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó de aproximadamente 1 kg sendo 120 g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura</p> <p>SALGADOS: 100 (cem) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos. Cesta de mine pães, contendo; (pão delícia de queijo do reino, pão delícia de calabresa); Cestinha de charque com geleia de pimenta. Obs: Os salgados deverão vir embalados em caixa de papelão que garanta a integridade dos produtos no manuseio e distribuição aos usuários</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ: Café servido em garrafa térmica com capacidade de 1l. 02 (dois) caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju; 10 (dez) unidades de ÁGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml. 08 (Oito) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: CocaCola, Guaraná Antártica.</p> <p>MATERIAL DE APOIO: XÍCARAS: Jogo de 15 xícaras com pires em material porcelana, tipo chá, cor branca, capacidade 200 ml, características adicionais com pires, liso. TAÇAS: 10 Taças De Cristal Incolor Para Vinho COPOS: 15 Copos De Vidro Incolor De 350 ML, 5 Copos De Vidro De Whisky 260 ML; Abridor de coco; PRATO PARA SOBREMESA: 10 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso. TALHER DE SERVIÇOS: Tais como; 2 pegador de frios, 10 garfinhos para frios, 2 facas de pão, 2 facas para frutas; 30 garfos de mesa; AÇUCAREIRO: aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval. FORRO DE MESA: em tecido gabardine ou superior medindo 3 metros em cores a serem definidas posteriormente. 02 (Dois) PACOTES DE 50 UNIDADES DE GUARDANAPO PAPEL FO-LHA DUPLA GRANDE ULTRA MACIO;</p>		
--	--	--	--	--

ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO - R\$ 785.720,68 (Setecentos e oitenta e cinco mil, setecentos e vinte reais e sessenta e oito centavos)

MEIOS USADOS NA PESQUISA	<input checked="" type="checkbox"/> Painel de preços. <input checked="" type="checkbox"/> Contratações similares. <input type="checkbox"/> Simas. <input type="checkbox"/> Fornecedores. <input type="checkbox"/> Internet. <input type="checkbox"/> Outro. Especificar: (Indicar o meio).																		
	ESTIMATIVA DE PREÇO	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">ITEM</th> <th style="width: 55%;">PRODUTO/SERVIÇO</th> <th style="width: 5%;">UND</th> <th style="width: 5%;">QUANT</th> <th style="width: 10%;">VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL</th> <th style="width: 10%;">VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>REFEIÇÃO TIPO BUFFET 1 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca; feijão tropeiro ou feijão comum; farofa; uma opção de massa; dois tipos de salada; dois tipos de carne e duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. (mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)</td> <td style="text-align: center;">UND</td> <td style="text-align: center;">3400</td> <td style="text-align: right;">R\$ 25,33</td> <td style="text-align: right;">R\$ 86.122,00</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>REFEIÇÃO TIPO BUFFET 2 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca ou à grega; strogonoff de frango; batata palha; salada americana (alface americana, tomate, cenoura,</td> <td style="text-align: center;">UND</td> <td style="text-align: center;">3400</td> <td style="text-align: right;">R\$ 28,67</td> <td style="text-align: right;">R\$ 97.478,00</td> </tr> </tbody> </table>	ITEM	PRODUTO/SERVIÇO	UND	QUANT	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	1	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 1 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca; feijão tropeiro ou feijão comum; farofa; uma opção de massa; dois tipos de salada; dois tipos de carne e duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. (mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	3400	R\$ 25,33	R\$ 86.122,00	2	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 2 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca ou à grega; strogonoff de frango; batata palha; salada americana (alface americana, tomate, cenoura,	UND	3400	R\$ 28,67
ITEM	PRODUTO/SERVIÇO	UND	QUANT	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL														
1	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 1 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca; feijão tropeiro ou feijão comum; farofa; uma opção de massa; dois tipos de salada; dois tipos de carne e duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. (mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	3400	R\$ 25,33	R\$ 86.122,00														
2	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 2 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca ou à grega; strogonoff de frango; batata palha; salada americana (alface americana, tomate, cenoura,	UND	3400	R\$ 28,67	R\$ 97.478,00														

[Handwritten signature]



		manga, pimentão amarelo ou vermelho, cebola roxa, molho para salada); duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. Mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)				
3		MARMITEX Nº 10 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca (à escolha do pedido), feijão tropeiro ou comum (à escolha no pedido), salada quente (a escolher), bife de peito de frango, ou boi (a escolher no pedido), uma guarnição (a escolher) e salada fria embalada separadamente. Deverá acompanhar garfo e faca descartáveis, embrulhado individualmente em guardanapo e ensacado. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	4400	R\$ 17,94	R\$ 78.936,00
4		COFFEE BREACK TIPO 1 - Contendo: 03 tipos de salgados médios quentes (frito e assado) do tipo coxinha, croissant, pastel ou similar; 03 tipos de salgados médios frios do tipo pão de queijo, sanduíche natural, sanduíche de pão com requeijão ou similar; 02 tipos de suco (a escolher); iogurte (sabor morango); café; refrigerante (de primeira linha tipo cola ou guaraná); salada de frutas (6 tipos de frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e laranja obrigatórios; e morango, goiaba, kiwi ou uva a escolher), sendo 150 ml por pessoa (200ml); 03 tipos de bolo sabor a escolher (fatia média de 100g). A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Quantitativo por pessoa. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	3400	R\$ 23,05	R\$ 78.370,00
5		COFFEE BREACK TIPO 2 - Contendo: 01 salgado médio (aproximadamente 100g), quente do tipo coxinha, cachorro quente ou similar e 01 salgado médio frio (aproximadamente 100g) do tipo pão delícia, sanduíche natural ou similar, 02 tipos de suco (a escolher), café, refrigerante (de primeira linha tipo cola ou guaraná), frutas fatiadas (a escolher entre melão, melancia, abacaxi, mamão) (considerando 100g por pessoa), 02 tipos de bolo sabor a escolher (considerando a fatia média de 120g por pessoa). A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Quantitativo por pessoa. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	3400	R\$ 21,75	R\$ 73.950,00
6		COFFEE BREACK TIPO 3 - Contendo: 01 mini pão francês com 01 fatia de peito de peru e 01 fatia de mussarela de 15 g cada; 02 pães de queijo de 25 g cada; 03 tipos de salgados, sendo 04 salgados de 20 g cada; salada de fruta (6 tipos de frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e laranja obrigatórios; e morango, goiaba, kiwi ou uva a escolher), sendo 150 ml por pessoa; 02 copos de 200 ml de suco (mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Quantitativo por pessoa. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	2000	R\$ 25,05	R\$ 50.100,00
7		LANCHE EMBALAGEM FECHADA 1 - Contendo: sanduíche natural (aproximadamente 150g) 02 salgado grande (aproximadamente 150g) do tipo pão pizza ou coxinha ou pão de	UND	5000	R\$ 15,49	R\$ 77.450,00



		frango ou cachorro quente a escolher; 01 fatia de bolo (aproximadamente 100 g) 01 biscoito doce ou salgado (a escolher), 01 fruta inteira a escolher entre maçã ou tangerina; 01 tipo de bebida (escolher entre refrigerante de primeira linha em garrafa pet 200ml ou suco de uva em caixa tetra pak 200ml de primeira linha) 500ml de água. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)				
8		LANCHE EMBALAGEM FECHADA 2 - Contendo: Salada de Frutas 300 ml (Com caldo de laranja e 6 tipos de frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e laranja obrigatórios; e morango, goiaba, kiwi ou uva a escolher) e uma fatia de bolo (100 g P) em embalagem individual, descartável com tampa e 01 colher descartável. Acompanha Granola 30 g por pessoa, em embalagem individual. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	2400	R\$ 11,02	R\$ 26.448,00
9		SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 1 FRIOS: 750g de Frios sortidos com 150g de cada variedade a seguir: queijo do reino queijo mussarela, Salaminho, queijo Provolone, presunto Prato, queijo Azul. Cesta de mine pães, contendo; (pão delícia de queijo do reino, pão delícia de calabresa); Cestinha de charque com geleia de pimenta. 300 g de Mix de Nuts (nozes, castanha de caju, amêndoas, amendoim, passas); FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens: contendo 6 unid de Maçã, 5 cachos de Uva sem semente, 1 palma sendo 12 Banana, 5 unid de kiwi, 3 unid de pitaya e 5 de goiaba. BOLOS: BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira, pé de moleque OU milho assado de aproximadamente 1 kg sendo 120 g em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; BOLO BRANCO; Bolo feito com trigo de aproximadamente 1 kg sendo 120g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó de aproximadamente 1 KG sendo 120g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura SALGADOS: 200 (duzentos) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos. DOCES E BOMBONS: 100 (Cem) Doces sortidos com quantidades iguais das seguintes variedades: (Brigadeiro, coco queimado, Surpresa de Uva, Beijinho); 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); 01 caixas de bombom Garoto, laka ou similar; MASSA: 1 quilograma de macarrão de sêmola tipo penne ou Parafuso, cozido conforme instruções do fornecedor. MOLHOS: 02 (Dois) tipos de molho para serem servidos com a massa sendo eles: MOLHO BRANCO E MOLHO A BOLO-NHESA. Ou ARROZ: 1 quilograma de arroz do tipo parbolizado ou integral, cozido conforme instrução do fornecedor PROTEÍNAS: 1 quilograma de Carne Vermelha (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhada) ou 1 quilograma de Carne branca tipo peixe (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhado) 1 quilograma de Carne Branca do tipo Frango (podendo ser grelhado ou ao forno). ACOMPANHAMENTO; Sendo dois tipo a escolher entre; Salada tropical, Legumes selecta cozido, purê de batata inglesa, OPÇÕES DE FAST-FOOD; Sendo cachorro quente, hambúrguer ou pizza a escolher BEBIDAS: CAFÉ: em garrafa térmica com capacidade de 1l.	UND	27	R\$ 2.933,33	R\$ 79.199,91



	<p>CHÁ: em garrafa térmica com capacidade de 1l. Contendo no mínimo 2 caixas de chá com 10 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira.</p> <p>02 Caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju e uva;</p> <p>03 (Três) águas de coco naturais ainda no coco;</p> <p>50 (cinquenta) unidades de AGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml.</p> <p>12 (Doze) unidades de água mineral com gás;</p> <p>15 (quinze) sabores variados de energético;</p> <p>12 (Doze) Gatorades diversos</p> <p>30 (trinta) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: CocaCola, Guaraná Antártica.</p> <p>05 (Cinco) Água tônica.</p> <p>MATERIAL DE APOIO: XÍCARAS: Jogo de 15 xícaras com pires em material porcelana, tipo chá, cor branca, capacidade 200 ml, características adicionais com pires, liso.</p> <p>TAÇAS: 05 TAÇAS DE CRISTAL INCOLOR PARA VINHO</p> <p>COPOS: 15 COPOS DE VIDRO INCOLOR DE 350 ML, 5 COPOS DE VIDRO DE WHISKY 260 ML;</p> <p>Abridor de coco;</p> <p>PRATO PARA SOBREMESA: 40 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso.</p> <p>TALHER DE SERVIÇOS: tais como, 2 pegador de frios, 10 garfinhos para frios, 2 facas de pão, 2 facas para frutas; 40 garfos de mesa;</p> <p>AÇUCAREIRO: aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval.</p> <p>Talher De Serviços: tais como, pegador de macarrão e carne, em aço inox tipo pinça, balde gelo com pegador e concha para molho, colheres para arroz.</p> <p>Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos em assas e demais refeições.</p> <p>2 PACOTES DE 50 UNIDADES DE GUARDANAPO PAPEL FOLHA DUPLA GRANDE ULTRA MACIO;</p> <p>PORTA GUARDANAPO</p> <p>Todos as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo.</p> <p>A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo Município.</p> <p>A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da mesa e disposição dos itens.</p>				
10	<p>SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 2</p> <p>FRIOS: 200g Mix de Nuts (nozes, castanha de caju, amêndoas, amendoim, passas)</p> <p>510g de Frios sortidos com 85g de cada variedade a seguir: queijo do reino, queijo mussarela, Salaminho, queijo Provolone, presunto Prato e queijo Azul;</p> <p>BOLOS: BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira, pé de moleque OU milho assado de aproximadamente 1 kg sendo 120g em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta;</p> <p>Bolo BRANCO; Bolo feito com trigo de aproximadamente 1 kg sendo 120g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura</p> <p>BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura</p> <p>FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens 4 unid: Maçã, 3 cachos de Uva sem semente, 1 palma sendo com 8 Banana, 3 unid de kiwi, 2 unid de pitaya e 3 Goiaba.</p> <p>SALGADOS: 100 (cem) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos.</p>	UND	29	R\$ 2.333,33	R\$ 67.666,57



	<p>DOCES E BOMBONS: 100 (Cem) Doces sortidos com quantidades iguais das seguintes variedades: (Brigadeiro, coco queimado, Surpresa de Uva, Beijinho) 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); caixas de bombom Garoto, Iaka ou similar;</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ: Café em garrafa térmica com capacidade de 1l. CHÁ: Água em garrafa térmica com capacidade de 1l. Contendo no mínimo 3 caixas de chá com 10 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira. 02 (Quatro) caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju; 03 (Três) águas de coco naturais ainda no coco; 20 (Vinte) unidades de AGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml. 04 (Quatro) unidades de água mineral com gás; 06 (Seis) energético;; 04 (Quatro) Gatorades variados; 24 (vinte e quatro) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: CocaCola, Guaraná Antártica. 03 (Cinco) Água tônica ZERO; MATERIAL DE APOIO: XÍCARAS: Jogo de 15 xícaras com pires em material porcelana, tipo chá, cor branca, capacidade 200 ml, características adicionais com pires, liso. TAÇAS: 10 Taças De Cristal Incolor Para Vinho COPOS: 15 Copos De Vidro Incolor De 350 ML, 5 Copos De Vidro De Whisky 260 ML; Abridor de coco; PRATO PARA SOBREMESA: 30 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso. TALHER DE SERVIÇOS; tais como, pegador de macarrão e carne , em aço inox tipo pinça, balde gelo com pegador e concha para molho, colheres para arroz. Talher: Tais como: 30 garfos de mesa Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos em assas. AÇUCAREIRO: aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval. 2 PACOTES DE 50 UNIDADES DE GUARDANAPO PAPEL FOLHA DUPLA GRANDE ULTRA MACIO; PORTA GUARDANAPO</p> <p>Todos as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo. A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo Município. A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da mesa e disposição dos itens.</p>				
11	<p>SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 3</p> <p>FRIOS: 100g Mix de Nuts (nozes, castanha de caju, amêndoas, amendoim, passas); 300 de Frios sortidos com 50 g cada variedade a seguir: queijo do reino queijo mussarela, Salaminho, queijo Provolone, presunto Prato e queijo Azul;</p> <p>BOLOS: BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira , pé de moleque OU milho assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; Bolo feito COM FRUTA podendo ser de limão, maçã, banana OU laranja assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; Bolo BRANCO; Bolo feito com trigo e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura</p>	UND	30	R\$ 1.566,67	R\$ 47.000,10



	<p>FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens: contendo 4 unid de Maçã, 3 cachos de Uva sem semente, 1 palma sendo 8 Banana, 3 unid de kiwi, 2 unid de pitaya e 3 goiaba.</p> <p>SALGADOS: 100 (cem) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos.</p> <p>DOCES E BOMBONS: 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); 01 caixas de bombom Garoto, laka ou similar; MASSA: 1 quilograma de macarrão de sémola tipo penne ou Parafuso, cozido conforme instruções do fornecedor. MOLHOS: 02 (Dois) tipos de molho para serem servidos com a massa sendo eles: MOLHO BRANCO E MOLHO A BOLONHESA. Ou ARROZ: 1 quilograma de arroz do tipo parbolizado ou integral, cozido conforme instrução do fornecedor. PROTEÍNAS: 1 quilograma de Carne Vermelha (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhada) ou 1 quilograma de Carne branca tipo peixe (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhado) 1 quilograma de Carne Branca do tipo Frango (podendo ser grelhado ou ao forno). ACOMPANHAMENTO; Sendo dois tipo a escolher entre; Salada tropical, Legumes selecta cozido, purê de batata inglesa, OPÇÕES DE FAST-FOOD; Sendo cachorro quente, hambúrguer ou pizza a escolher Conforme solicitação do município, caso seja necessário, o fornecedor deverá preparar opções sem glúten.</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ: Café de boa qualidade (3 corações, Pilão ou superior) coado quente e sem açúcar em garrafa térmica de boa qualidade com capacidade de 1l. CHÁ: Água fervendo sem açúcar armazenada em garrafa térmica com capacidade de 1l e sem uso anterior. Contendo no mínimo 3 caixas de chá com 15 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira. 04 (Quatro) caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju; 01 (Uma) garrafa e suco integral de uva tinto; 03 (Três) águas de coco naturais ainda no coco; 20 (Vinte) unidades de AGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml. 04 (Quatro) unidades de água mineral com gás;</p> <p>06 (Seis) Energético; 04 (Quatro) Gatorades sabores variados; 24 (Vinte e Quatro) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: CocaCola, Guaraná Antártica. 05 (Cinco) Água tônica MATERIAL DE APOIO: Prato Para Sobremesa: 20 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso. TAÇAS: 20 taças pequenas, material vidro, capacidade 300 ml, lisa, transparente. Talher De Serviços: tais como, pegador de macarrão e carne, em aço inox tipo pinça, balde gelo com pegador e concha para molho, colheres para arroz. Talher: Tais como: 20 garfos de mesa Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos em assas. Açucareiro: Aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval. 02 (Dois) Pacotes de 50 Unidades de Guardanapo papel folha dupla grande ultra macio; Porta Guardanapo.</p> <p>Todos as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo. A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo Município. A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da mesa e disposição dos itens e recolhimento dos materiais.</p>				
12	<p>SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 4 (ATRAÇÕES LOCAIS)</p> <p>BOLOS: BOLO BRANCO: Bolo feito com trigo de aproximadamente 1 kg sendo 120g, assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó de aproximadamente 1 kg</p>	UND	30	R\$ 766,67	R\$ 23.000,10



	<p>sendo 120 g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura</p> <p>SALGADOS: 100 (cem) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos. Cesta de mine pães, contendo; (pão delícia de queijo do reino, pão delícia de calabresa); Cestinha de charque com geleia de pimenta. Obs: Os salgados deverão vir embalados em caixa de papelão que garanta a integridade dos produtos no manuseio e distribuição aos usuários</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ: Café servido em garrafa térmica com capacidade de 1l. 02 (dois) caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju; 10 (dez) unidades de ÁGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml. 08 (Oito) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: CocaCola, Guaraná Antártica.</p> <p>MATERIAL DE APOIO: XÍCARAS: Jogo de 15 xícaras com pires em material porcelana, tipo chá, cor branca, capacidade 200 ml, características adicionais com pires, liso. TAÇAS: 10 Taças De Cristal Incolor Para Vinho COPOS: 15 Copos De Vidro Incolor De 350 ml, 5 Copos De Vidro De Whisky 260 ML; Abridor de coco; PRATO PARA SOBREMESA: 10 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso. TALHER DE SERVIÇOS: Tais como; 2 pegador de frios, 10 garfinhos para frios, 2 facas de pão, 2 facas para frutas; 30 garfos de mesa; AÇUCAREIRO: aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval. FORRO DE MESA: em tecido gabardine ou superior medindo 3 metros em cores a serem definidas posteriormente. 02 (Dois) PACOTES DE 50 UNIDADES DE GUARDANAPO PAPEL FOLHA DUPLA GRANDE ULTRA MACIO;</p>				
VALOR TOTAL					R\$ 785.720,68
JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO					
A SOLUÇÃO SERÁ DIVIDIDA EM ITENS?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não.	Por quê?	<input type="checkbox"/> Objeto indivisível. <input type="checkbox"/> Tecnicamente inviável. <input checked="" type="checkbox"/> Aproveitamento da competitividade.	<input type="checkbox"/> Perda de escala. <input type="checkbox"/> Economicamente inviável. <input type="checkbox"/> Outro.	Especificar: (Indicar o motivo).
CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES					
HÁ CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES?	<input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não.	Especificar: (Indicar o PAE e o número do contrato administrativo, especificando o seu objeto correlato/interdependente).			
ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM O PLANEJAMENTO					
	<input type="checkbox"/> Sim.	Especificar item do PCA:			



HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL?	<input checked="" type="checkbox"/> Não. Providências: Administração não elaborou o PCA de 2024.
RESULTADOS PRETENDIDOS	
QUAIS OS BENEFÍCIOS PRETENDIDOS NA CONTRATAÇÃO?	<input checked="" type="checkbox"/> Manutenção do Funcionamento Administrativo <input type="checkbox"/> Redução dos Riscos do Trabalho <input type="checkbox"/> Serviço/Bem de Consumo <input checked="" type="checkbox"/> Outro. <input type="checkbox"/> Redução de Custos <input type="checkbox"/> Aproveitamento de Recursos Humanos <input type="checkbox"/> Ganho de Eficiência <input type="checkbox"/> Realização de Política Pública Especificar: Os resultados pretendidos com a presente contratação são: <u>Em relação à eficácia:</u> Atendimento de todas as demandas para fornecimento das refeições, com isso, obter um mecanismo ágil e seguro para a realização da futura contratação. <u>Quanto à eficiência:</u> Assegurar a continuidade da prestação de tais serviços, e do uso racional dos recursos financeiros; com o Fornecimento das Refeições e Lanches. De modo geral, pretende-se proporcionar qualidade e agilidade no âmbito administrativos das secretarias requisitantes, e gerando benefícios aos que utilizam esse objeto.
PROVIDÊNCIAS PENDENTES	
HÁ PROVIDÊNCIAS PENDENTES PARA O SUCESSO DA CONTRATAÇÃO?	<input type="checkbox"/> Sim. Especificar: <input checked="" type="checkbox"/> Não.
IMPACTOS AMBIENTAS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO	
HÁ PREVISÃO DE IMPACTO AMBIENTAL NA CONTRATAÇÃO?	<input type="checkbox"/> Sim. Especificar os impactos. <input checked="" type="checkbox"/> Não. Especificar as medidas de mitigação dos impactos:



CONCLUSÃO

A CONTRATAÇÃO POSSUI VIABILIDADE
TÉCNICA, SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL?

Sim.

Não.

Paudalho, 17 junho de 2024

Maria Celeste Aguiar da Silva
Maria Celeste Aguiar da Silva
Coordenadora do FMAS
Secretaria Municipal de Assistência Social.

VILMA KARLA DA SILVA
AGUIAR:06615967456
6

Assinado de forma digital por VILMA KARLA DA SILVA
AGUIAR:06615967456
Dados: 2024.06.17 12:53:35 -03'00'

Vilma Karla da Silva Aguiar Andrade
Secretaria Executiva de Saúde
Secretaria Municipal de Saúde

ANDRE FELIPE SANTIAGO:78227046487

Assinado de forma digital por ANDRE FELIPE SANTIAGO:78227046487
Dados: 2024.06.17 12:53:55 -03'00'

André Felipe Santiago
Gerente de Compras da SEDUC
Secretaria Municipal de Educação

Andréa Carla Barbosa Vieira Silva
Andréa Carla Barbosa Vieira Silva
Assessora Especial de Supervisão Administrativa
Secretaria Municipal de Cultura

Jaime Henrique Capozzoli de Almeida
Jaime Henrique Capozzoli de Almeida
Gerente de Compras



ANEXO I - QUANTIDADES POR DEPARTAMENTOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	PREF.	FMS	FME	FMAS	FMC	TOTAL
1	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 1 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca; feijão tropeiro ou feijão comum; farofa; uma opção de massa; dois tipos de salada; dois tipos de carne e duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. (mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	1200	400	800	400	600	3400
2	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 1 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca; feijão tropeiro ou feijão comum; farofa; uma opção de massa; dois tipos de salada; dois tipos de carne e duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. (mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	1200	400	800	400	600	3400
3	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 2 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca ou à grega; strogonoff de frango; batata palha; salada americana (alface americana, tomate, cenoura, manga, pimentão amarelo ou vermelho, cebola roxa, molho para salada); duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. Mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	800	300	2.000	300	1000	4400
4	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 2 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca ou à grega; strogonoff de frango; batata palha; salada americana (alface americana, tomate, cenoura, manga, pimentão amarelo ou vermelho, cebola roxa, molho para salada); duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. Mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	1300	300	1.000	300	500	3400
5	MARMITEX Nº 10 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca (à escolha do pedido), feijão tropeiro ou comum (à escolha no pedido), salada quente (a escolher), bife de peito de frango, ou boi (a escolher no pedido), uma guarnição (a escolher) e salada fria embalada separadamente. Deverá acompanhar garfo e faca descartáveis, embrulhado individualmente em guardanapo e ensacado. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	1300	300	1.000	300	500	3400
6	COFFEE BREAK TIPO 1 - Contendo: 03 tipos de salgados médios quentes (frito e assado) do tipo coxinha, croissant, pastel ou similar; 03 tipos de salgados médios frios do tipo pão de queijo, sanduíche natural, sanduíche de pão com requeijão ou similar; 02 tipos de suco (a escolher); iogurte (sabor morango); café; refrigerante (de primeira linha tipo cola ou guaraná); salada de frutas (6 tipos de frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e laranja obrigatórios; e morango, goiaba, kiwi ou uva a escolher),	500	300	700	200	300	2000



	sendo 150 ml por pessoa (200ml) ; 03 tipos de bolo sabor a escolher (fatia média de 100g). A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Quantitativo por pessoa. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)						
7	COFFEE BREAK TIPO 2 - Contendo: 01 salgado médio (aproximadamente 100g), quente do tipo coxinha, cachorro quente ou similar e 01 salgado médio frio (aproximadamente 100g) do tipo pão delícia, sanduíche natural ou similar, 02 tipos de suco (a escolher), café, refrigerante (de primeira linha tipo cola ou guaraná), frutas fatiadas (a escolher entre melão, melancia, abacaxi, mamão) (considerando 100g por pessoa), 02 tipos de bolo sabor a escolher (considerando a fatia média de 120g por pessoa). A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Quantitativo por pessoa. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	800	700	2.200	500	800	5000
8	COFFEE BREAK TIPO 3 - Contendo: 01 mini pão francês com 01 fatia de peito de peru e 01 fatia de mussarela de 15 g cada; 02 pães de queijo de 25 g cada; 03 tipos de salgados, sendo 04 salgados de 20 g cada; salada de fruta (6 tipos de frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e laranja obrigatórios; e morango, goiaba, kiwi ou uva a escolher), sendo 150 ml por pessoa; 02 copos de 200 ml de suco (mínimo 2 tipos de suco) e/ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Quantitativo por pessoa. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	500	300	1.000	300	300	2400
9	LANCHE EMBALAGEM FECHADA 1 - Contendo: sanduíche natural (aproximadamente 150g) 02 salgado grande (aproximadamente 150g) do tipo pão pizza ou coxinha ou pão de frango ou cachorro quente a escolher; 01 fatia de bolo (aproximadamente 100 g) 01 biscoito doce ou salgado (a escolher), 01 fruta inteira a escolher entre maçã ou tangerina; 01 tipo de bebida (escolher entre refrigerante de primeira linha em garrafa pet 200ml ou suco de uva em caixa tetra pak 200ml de primeira linha) 500ml de água. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	-	-	-	-	27	27
10	LANCHE EMBALAGEM FECHADA 2 - Contendo: Salada de Frutas 300 ml (Com caldo de laranja e 6 tipos de frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e laranja obrigatórios; e morango, goiaba, kiwi ou uva a escolher) e uma fatia de bolo (100 g P) em embalagem individual, descartável com tampa e 01 colher descartável. Acompanha Granola 30 g por pessoa, em embalagem individual. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	-	-	-	-	30	30
11	SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 1 FRIOS: 750g de Frios sortidos com 150g de cada variedade a seguir: queijo do reino queijo mussarela, Salaminho, queijo Provolone, presunto Prato, queijo Azul. Cesta de mine pães, contendo; (pão delícia de queijo do reino, pão delícia de calabresa); Cestinha de charque com geleia de pimenta. 300 g de Mix de Nuts (nozes, castanha de caju, amêndoas, amendoim, passas); FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens: contendo 6 unid de Maçã, 5 cachos de Uva sem semente, 1 palma sendo 12 Banana, 5 unid de kiwi, 3 unid de pitaya e 5 de goiaba. BOLOS: BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira, pé de moleque OU milho assado de aproximadamente 1 kg sendo 120 g em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; BOLO BRANCO; Bolo feito com trigo de aproximadamente 1 kg sendo 120g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura	-	-	-	-	30	30



<p>BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó de aproximadamente 1 KG sendo 120g e assada em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura</p> <p>SALGADOS: 200 (duzentos) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos.</p> <p>DOCES E BOMBONS: 100 (Cem) Doces sortidos com quantidades iguais das seguintes variedades: (Brigadeiro, coco queimado, Surpresa de Uva, Beijinho); 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); 01 caixas de bombom Garoto, laka ou similar;</p> <p>MASSA: 1 quilograma de macarrão de sémola tipo penne ou Parafuso, cozido conforme instruções do fornecedor. MOLHOS: 02 (Dois) tipos de molho para serem servidos com a massa sendo eles: MOLHO BRANCO E MOLHO A BOLONHESA. Ou ARROZ: 1 quilograma de arroz do tipo parbolizado ou integral, cozido conforme instrução do fornecedor PROTEÍNAS: 1 quilograma de Carne Vermelha (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhada) ou 1 quilograma de Carne branca tipo peixe (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhado) 1 quilograma de Carne Branca do tipo Frango (podendo ser grelhado ou ao forno). ACOMPANHAMENTO: Sendo dois tipo a escolher entre; Salada tropical, Legumes selecta cozido, purê de batata inglesa, OPÇÕES DE FAST-FOOD: Sendo cachorro quente, hambúrguer ou pizza a escolher</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ: em garrafa térmica com capacidade de 1l. CHÁ: em garrafa térmica com capacidade de 1l. Contendo no mínimo 2 caixas de chá com 10 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira. 02 Caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju e uva; 03 (Três) águas de coco naturais ainda no coco; 50 (cinquenta) unidades de AGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml. 12 (Doze) unidades de água mineral com gás; 15 (quinze) sabores variados de energético; 12 (Doze) Gatorades diversos 30 (trinta)) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: CocaCola, Guaraná Antártica. 05 (Cinco) Agua tônica.</p> <p>MATERIAL DE APOIO: XÍCARAS: Jogo de 15 xícaras com pires em material porcelana, tipo chá, cor branca, capacidade 200 ml, características adicionais com pires, liso. TAÇAS: 05 TAÇAS DE CRISTAL INCOLOR PARAVINHO COPOS: 15 COPOS DE VIDRO INCOLOR DE 350 ML, 5 COPOS DE VIDRO DE WHISKY 260 ML; Abridor de coco; PRATO PARA SOBREMESA: 40 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso. TALHER DE SERVIÇOS: tais como, 2 pegador de frios, 10 garfinhos para frios, 2 facas de pão, 2 facas para frutas; 40 garfos de mesa; AÇUCAREIRO: aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval. Talher De Serviços: tais como, pegador de macarrão e carne, em aço inox tipo pinça, balde gelo com pegador e concha para molho, colheres para arroz. Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos em assas e demais refeições. 2 PACOTES DE 50 UNIDADES DE GUARDANAPO PAPEL FOLHA DUPLA GRANDE ULTRA MACIO; PORTA GUARDANAPO</p> <p>Todos as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo.</p>						
---	--	--	--	--	--	--



	<p>A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo Município.</p> <p>A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da mesa e disposição dos itens.</p>						
12	<p>SERVICOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 2</p> <p>FRIOS: 200g Mix de Nuts (nozes, castanha de caju, amêndoas, amendoim, passas) 510g de Frios sortidos com 85g de cada variedade a seguir: queijo do reino , queijo mussarela , Salaminho, queijo Provolone, presunto Prato e queijo Azul;</p> <p>BOLOS: BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira , pé de moleque OU milho assado de aproximadamente 1 kg sendo 120g em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; Bolo BRANCO; Bolo feito com trigo de aproximadamente 1 kg sendo 120g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura</p> <p>FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens 4 unid: Maçã, 3 cachos de Uva sem semente, 1 palma sendo com 8 Banana, 3 unid de kiwi ,2 unid de pitaya e 3 Goiaba.</p> <p>SALGADOS: 100 (cem) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos.</p> <p>DOCES E BOMBONS: 100 (Cem) Doces sortidos com quantidades iguais das seguintes variedades: (Brigadeiro,coco queimado, Surpresa de Uva, Beijinho) 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); caixas de bombom Garoto, laka ou similar;</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ: Café em garrafa térmica com capacidade de 1l. CHÁ: Água em garrafa térmica com capacidade de 1l.. Contendo no mínimo 3 caixas de chá com 10 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira. 02 (Quatro) caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju; 03 (Três) águas de coco naturais ainda no coco; 20 (Vinte) unidades de AGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml. 04 (Quatro) unidades de água mineral com gás; 06 (Seis)energético;; 04 (Quatro) Gatorades variados; 24 (vinte e quatro) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: CocaCola, Guaraná Antártica. 03 (Cinco) Água tônica ZERO; MATERIAL DE APOIO: XÍCARAS: Jogo de 15 xícaras com pires em material porcelana, tipo chá, cor branca, capacidade 200 ml, características adicionais com pires, liso. TAÇAS: 10 Taças De Cristal Incolor Para Vinho COPOS: 15 Copos De Vidro Incolor De 350 Ml, 5 Copos De Vidro De Whisky 260 ML; Abridor de coco; PRATO PARA SOBREMESA: 30 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso. TALHER DE SERVIÇOS; tais como, pegador de macarrão e carne , em aço inox tipo pinça, balde gelo com pegador e concha para molho, colheres para arroz. Talher: Tais como: 30 garfos de mesa Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos em assas. AÇUCAREIRO: aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval.</p>	-	-	-	-	30	30



<p>2 PACOTES DE 50 UNIDADES DE GUARDANAPO PAPEL FO-LHA DUPLA GRANDE ULTRA MACIO; PORTA GUARDANAPO</p> <p>Todos as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo. A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo Município. A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da mesa e disposição dos itens.</p>						
--	--	--	--	--	--	--