



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº 014/2019

Aos dezenove dias do mês de setembro do ano de 2019, presente de um lado a Prefeitura Municipal de SANTO AMARO, por intermédio da Secretaria de Administração, neste ato representada pelo Senhor **FLAVIANO ROHRS DA SILVA BOMFIM**, devidamente autorizada pelo **Decreto nº 603/2017**, doravante denominado Município, e do outro a empresa **ARACI SHOWS TRANSPORTE CONSTRUÇÕES LTDA**, inscrita no CNPJ/MF sob o número **21.211.161/0001-02**, representada pelo seu representante legal, Senhora **JONIVAL SANTIAGO SANTANA**, inscrito no CPF sob o nº **643.659.305-59** e **RG 412759500**, com sede na Rua Edivaldo Pariso, casa, nº 449, Araci/BA, Cep: 48.760-000, simplesmente denominada de **FORNECEDOR/ PRESTADOR DE SERVIÇOS**, firmam a presente **ATA DE REGISTROS DE PREÇOS**, conforme decisão exarada no **Processo Administrativo nº 080/2019**, referente ao **PREGÃO PRESENCIAL RP Nº 011/2019**, para Registro de Preços, nos termos da Lei Federal 10.520/02, Lei Federal 8.666/93 e do Decreto Municipal Nº 603/2017 e legislação pertinente, consoante as seguintes cláusulas e condições:

1. OBJETO

1.1. O objeto desta Ata é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM PRODUÇÃO, ORNAMENTAÇÃO E BUFFET PARA EVENTOS INSTITUCIONAIS, FESTIVOS, CULTURAIS, CERIMÔNIAS E CAPACITAÇÕES, PARA O MUNICÍPIO DE SANTO AMARO - BAHIA**, conforme especificações e condições constantes no **Anexo I** do mesmo instrumento, no qual estão contemplados o prazo de execução e a estimativa das quantidades a serem provavelmente adquiridas ou utilizadas pela Administração, na medida das suas necessidades e segundo a conveniência do serviço público, e que a este termo integram, como se transcritas.

1.2. O prazo de validade do Registro de Preços é de **12 (doze) meses**, contado a partir da data de assinatura desta Ata, podendo os seus consequentes contratos, serem prorrogados, durante o prazo, o qual, os licitantes que tenham os seus preços registrados poderão ser convidados a firmar novas contratações, observadas as condições fixadas no edital e nas normas pertinentes.

1.3 A(s) contratação(ões) derivadas do registro obedecerão às condições da minuta de contrato constante do **Anexo V** deste Instrumento, facultada a substituição, a critério da Administração, por instrumento **equivalente**, desde que presentes as condições do art. 62 da Lei Federal 8.666/93.

1.4 É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da contratada, não se responsabilizando o contratante por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

1.5 Durante seu prazo de validade, as propostas selecionadas no registro de preços ficarão à disposição da Administração, para que efetue as contratações nas oportunidades e quantidades de que necessitar, até o limite estabelecido.

1.6 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência em igualdade de condições

2. PREÇO

2.1. Os preços a serem praticados encontram-se especificados no **Anexo Único** desta Ata.

2.2. Nos preços registrados estão incluídos todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da CONTRATADA, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela CONTRATADA das obrigações.

2.3 O órgão ou entidade responsável pelo gerenciamento do Registro de Preços disponibilizará no *site* oficial de compras eletrônicas do Município de SANTO AMARO do Estado da Bahia os preços registrados, para orientação dos demais órgãos e entidades da Administração Pública Municipal.

2.4. O preço a ser pago será o vigente na data da apresentação da proposta inicial ou da nova proposta apresentada quando da repetição do julgamento, independentemente do preço em vigor na data da entrega do objeto.



3. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. As despesas decorrentes da execução de cada contratação correrão à conta da dotação orçamentária correspondente a cada órgão ou entidade solicitante, conforme Orçamento Municipal.

3.2. Conforme artigo 9º, § 4º do Decreto Municipal Nº 603/2017, na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil

4. CONTRATAÇÃO

4.1. Como condição para celebração do contrato ou instrumento equivalente, o licitante deverá manter, durante todo o prazo de validade do Registro de Preços todas as condições de habilitação exigidas na licitação.

4.2 O fornecedor será convocado para assinatura do contrato, juntamente com a AFM/ APS no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contado da data do recebimento da convocação.

4.3 Os órgãos e entidades solicitarão ao fornecedor, por escrito, através de Autorização de Fornecimento de Material – AFM ou Autorização de Prestação de Serviço - APS e dentro do prazo de validade do Registro de Preços, os quantitativos dos materiais ou serviços de acordo com suas necessidades e respeitados os limites máximos estabelecidos neste edital e a ordem de classificação das propostas.

4.4 Os órgãos e entidades, observados os critérios e condições estabelecidas neste edital, poderão contratar, concomitantemente, com dois ou mais fornecedores que tenham seus preços registrados, respeitando-se a capacidade de fornecimento do bem ou serviço do licitante e obedecida a ordem de classificação das respectivas propostas.

4.5 Na hipótese de o fornecedor convocado não assinar o termo de contrato, ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente AFM/APS, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado da data do recebimento da convocação, a Administração poderá chamar os demais licitantes que tenham os seus preços registrados, obedecendo a ordem de classificação, e propor a contratação do fornecimento dos materiais ou dos serviços registrados pelos preços apresentados pelo primeiro colocado, respeitado o disposto no Decreto Municipal Nº 603/2017, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal 10.520/02 e 8.666/93.

4.6 Na hipótese de os demais licitantes não aceitarem a contratação pelos preços apresentados pelo primeiro colocado, a Administração poderá contratar os demais licitantes, respeitada a ordem de classificação, pelo preço por eles apresentados, desde que os mesmos sejam compatíveis com a média de mercado, o que deverá ser comprovado nos autos.

4.7 A assinatura do contrato ou do instrumento equivalente deverá ser realizada pelo representante legal da empresa ou mandatário com poderes expressos.

4.8 Em consonância com o Decreto Municipal Nº 603/2017, os contratos celebrados em decorrência do Registro de Preços estão sujeitos às regras previstas na Lei nº 10.520/02 e 8.666/93, inclusive quanto aos prazos de vigência.

4.8.1. A alteração ou revisão de preços registrados em Ata não implica em revisão dos preços dos contratos decorrentes do respectivo Registro de Preços, a qual dependerá de requerimento formal do interessado, quando visar recompor o preço que se tornou insuficiente, instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, devendo ser instaurada pela própria Administração quando colimar recompor o preço que se tornou excessivo.

4.8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º, do art. 65 da Lei nº 8.666/93, podendo, em caso de necessidade, aplicar este acréscimo, no caso dos quantitativos e valores dos contratos a serem celebrados, conforme a legislação mencionada.

4.9 As supressões poderão ser superiores a 25%, desde que haja resultado de acordo entre os contratantes.

5. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1 pagamento devido à empresa vencedora do certame será efetuado, através de crédito em conta corrente, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura e depois de atestada pelo Contratante o recebimento definitivo do objeto licitado.



5.1.1 Os pagamentos serão efetuados após a protocolização da Nota Fiscal/Fatura que deverá ser atestada pelo setor fiscalizador competente e dentro do cronograma de pagamento financeiro. Na data da apresentação da fatura o contratado deverá estar de posse, em plena vigência, CRF de FGTS, da CNDT e das certidões de regularidade com as fazendas estadual, federal (conjunta com Seguridade Social) e municipal, sob pena de não pagamento.

5.2 Não será permitida previsão de sinal, ou qualquer outra forma de antecipação de pagamento na formulação das propostas, devendo ser desclassificada, de imediato, a proponente que assim o fizer.

5.3 Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, o prazo fluirá a partir da regularização da pendência por parte da contratada.

5.4 A atualização monetária dos pagamentos devidos pela Administração, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da Nota Fiscal/Fatura e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE *pro rata tempore*.

6. MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA – REAJUSTAMENTO E REVISÃO

6.1. Esta Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições previstas no art. 65 da Lei Federal 8.666/93.

6.2. A revisão de preços **Registrados em Ata** poderá ser realizada a pedido do beneficiário do registro, ou por iniciativa da Administração, nos termos do §1º do art. 12 do Decreto Municipal Nº 603/2017, em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve os preços dos serviços ou bens registrados, devendo o órgão gerenciador da Ata promover as necessárias modificações, compondo novo quadro de preços e disponibilizando-o no site oficial

6.3. Quando o preço registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

I - convocar o fornecedor visando a negociação para a redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

II - liberar o fornecedor do compromisso assumido, na hipótese em que resultar frustrada a negociação;

III - convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

6.4. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

I - liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, se confirmado a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, na hipótese da comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;

II - convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

III – instaurar processo administrativo para aplicação de sanção, quando o fornecedor de material ou o prestador de serviço, detentor de preço registrado, não honrar os compromissos assumidos em decorrência das Autorizações de Fornecimento de Material – AFM U Autorizações de Prestação de Serviço - APS, respectivamente, para as quais tenha sido convocado até a data da solicitação de negociação ou cancelamento do preço registrado, ou não comprovar a veracidade das alegações apresentadas no pleito de negociação.

6.5. No processo de negociação, o fornecedor ou o prestador de serviços somente poderá apresentar novo preço para o item de sua proposta comercial que teve preço classificado na respectiva licitação para o Registro de Preços.

6.5.1. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à suspensão do item da Ata de Registro de Preços, liberando os órgãos e entidades para a adoção das medidas necessárias para a contratação do item.

6.6. Os preços registrados, quando sujeitos a controle oficial, poderão ser revistos nos termos e prazos fixados pelo órgão controlador.

6.7. A alteração ou revisão de preços registrados em Ata não implica em revisão dos preços dos contratos decorrentes do respectivo Registro de Preços, a qual dependerá de requerimento formal do interessado, quando visar recompor o preço que se tornou insuficiente, instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio



econômico-financeiro do contrato, devendo ser instaurada pela própria Administração quando colimar recompor o preço que se tornou excessivo.

6.8. Em nenhuma hipótese serão registrados preços que se apresentem superiores aos de mercado.

7. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E RECEBIMENTO DO OBJETO

7.1 Competirá ao Contratante e ao Órgão Gerenciador do Registro de Preços proceder ao acompanhamento da execução do contrato, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do Contratante não eximirá a Contratada de total responsabilidade na execução do contrato.

7.1.1 Competirá ao Órgão Gerenciador do Registro de Preços:

- a) anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas ou defeitos observados;
- b) transmitir ao contratado instruções e comunicar alterações de prazos e cronogramas de execução, quando for o caso;
- c) adotar, junto a terceiros, as providências necessárias para a regularidade da execução do contrato;
- d) esclarecer prontamente as dúvidas da contratada, solicitando ao setor competente da Administração, se necessário, parecer de especialistas;
- e) cumprir as diretrizes traçadas pelo órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios;
- f) solicitar da Contratada, a qualquer tempo, a apresentação de documentos relacionados com a execução do contrato.

7.1.2 Competirá ao Órgão Contratante do Registro de Preços:

- a) anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas ou defeitos observados;
- b) dar imediata ciência a seus superiores e ao órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios, dos incidentes e ocorrências da execução que possam acarretar a imposição de sanções ou a rescisão contratual;
- c) adotar, junto a terceiros, as providências necessárias para a regularidade da execução do contrato;
- d) promover, com a presença da contratada, a verificação da execução já realizada, emitindo a competente habilitação para o recebimento de pagamentos;
- e) cumprir as diretrizes traçadas pelo órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios;
- f) fiscalizar a obrigação da contratada de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como o regular cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias;
- g) ordenar a imediata retirada, de suas dependências, de empregados da contratada, cuja permanência seja inconveniente ou que venha embaraçar ou dificultar a ação fiscalizadora, correndo, por exclusiva conta da contratada, quaisquer ônus decorrentes das leis trabalhistas e previdenciárias, bem como qualquer outra que tal fato imponha;
- h) solicitar da Contratada, a qualquer tempo, a apresentação de documentos relacionados com a execução do contrato.

7.2 O recebimento do objeto se dará segundo o disposto no art. 73 da Lei Federal 8.666/93, sendo certo que esgotado o prazo de vencimento do recebimento provisório sem qualquer manifestação do órgão ou entidade contratante, considerar-se-á definitivamente aceito pela Administração o objeto contratado, para todos os efeitos, salvo justificativa escrita fundamentada.

7.3 Nos casos de aquisição de equipamentos de grande vulto, o recebimento far-se-á mediante termo circunstanciado e, nos demais, mediante recibo.

7.4. O contratante rejeitará, no todo ou em parte, qualquer proposição de fornecimento em desacordo com as especificações do objeto da licitação.

7.5 O fornecedor se comprometerá a atender com presteza às reclamações sobre a qualidade e pontualidade do fornecimento, providenciando sua imediata correção, sem ônus para o Município.

7.6. Em caso de divergência entre a AFM/ APS e a Nota Fiscal/Fatura ou entre os produtos efetivamente entregues, o Fornecedor será notificado para retirá-los imediatamente, sendo a ocorrência comunicada ao Órgão Gerenciador do Registro de Preços para adoção das providências cabíveis.

Rua do Imperador, nº 03, Centro, Santo Amaro – BA. CEP: 44.200-000.

Tel: (75) 3241-8629/8626. CNPJ 14.222.566/0001-72

8. PENALIDADES

8.1. Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas nos arts. 89 a 99 da Lei Federal 8.666/93, sujeitando-se o infratores às cominações legais, especialmente as definidas no art. 87 do mesmo diploma, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo.

8.2. A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará o contratado à multa de mora, que será graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

- I - 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no de recusa do adjudicatário em firmar o contrato, ou ainda na hipótese de negar-se a efetuar o reforço da caução, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;
- II - 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado;
- III - 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

8.2.1. A multa a que se refere este item não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas na lei.

8.2.2. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do contratado faltoso.

8.2.3. Se o valor da multa exceder ao da garantia prestada, além da perda desta, a contratada responderá pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente.

8.2.4. Não tendo sido prestada garantia, à Administração se reserva o direito de descontar diretamente do pagamento devido à contratada o valor de qualquer multa porventura imposta.

8.2.5. As multas previstas neste item não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a contratada da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

8.3. Serão punidos com a pena de suspensão temporária do direito de cadastrar e licitar e impedimento de contratar com a Administração os que incorrerem nos ilícitos previstos nos artigos 88 a 99 da Lei Federal 8.666/93.

8.4. Para a aplicação das penalidades previstas serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato.

8.5. O registro de preço do fornecedor ou do prestador de serviços poderá ser cancelado, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 8.666/93, garantida prévia e ampla defesa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data do recebimento da notificação, quando:

- I.- não forem cumpridas as exigências contidas no Edital ou na Ata de Registro de Preços;
- II - injustificadamente, o fornecedor ou prestador de serviço deixar de firmar o contrato decorrente do Registro de Preços;
- III - o fornecedor der causa à rescisão administrativa de contrato, decorrente do Registro de Preços, por um dos motivos elencados nos incisos do artigo 78 da Lei Federal 8.666/93.

9. RESCISÃO

9.1. A inexecução, total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei Federal 8.666/93.

9.2. A rescisão poderá ser determinada por ato unilateral e escrito do contratante nos casos enumerados nos incisos do artigo 78 da Lei Federal 8.666/93, e suas alterações posteriores.

9.3. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos do artigo 78 da Lei Federal nº 8.666/93, sem que haja culpa da contratada, será esta ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, na forma do art. 79 do mesmo diploma.



9.4. Em consonância com o artigo 15 da Lei Federal 8.666/93, o registro poderá ser cancelado por inidoneidade superveniente ou comportamento irregular do beneficiário, ou, ainda, no caso de substancial alteração das condições do mercado.

9.5. Os preços registrados poderão ser suspensos temporariamente ou cancelados pela Administração, nas seguintes hipóteses:

- I - quando se tornarem superiores aos praticados no mercado;
- II - por razões de interesse público, devidamente fundamentadas.

9.5.1. A comunicação do cancelamento do preço registrado do fornecedor ou prestador de serviços, nas hipóteses previstas neste item será feita por escrito, juntando-se o comprovante nos autos que deram origem ao Registro de Preços.

9.5.2. Na hipótese prevista no inciso I do item 9.5, antes da suspensão ou cancelamento, a Administração poderá proceder à negociação com o fornecedor ou prestador de serviços, visando à revisão para a redução do preço registrado a fim de compatibilizá-lo com os praticados no mercado.

9.5.3. No caso de ser ignorado ou incerto o endereço do fornecedor, a comunicação será feita mediante publicação no Diário Oficial, considerando cancelado o preço registrado a partir da data da publicação.

9.6. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do preço registrado, mediante justificativa escrita, por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Administração, que comprove a impossibilidade temporária ou definitiva de cumprir as exigências deste instrumento convocatório.

9.6.1. A apreciação do pedido deve ocorrer no prazo máximo de 15 (quinze) dias, durante o qual o beneficiário do registro fica obrigado a garantir o fornecimento do material ou a execução dos serviços, sendo que este prazo poderá ser prorrogado, caso haja necessidade de diligência para complementar a análise do pleito.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – VINCULAÇÃO AO EDITAL DE LICITAÇÃO

10.1. Integra a presente Ata, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no processo licitatório referido no preâmbulo constante do Edital e nos seus anexos.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- FORO

11.1. As partes elegem o Foro da Cidade de Santo Amaro, Estado da Bahia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato.

SANTO AMARO - BA, 19 de setembro de 2019.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO
Flaviano Rohrs da Silva Bomfim - Prefeito



ARACI SHOWS TRANSPORTE CONSTRUÇÕES LTDA
Jonival Santiago Santana - Contratada

TESTEMUNHA 1:  CPF: _____

TESTEMUNHA 2:  CPF: _____

ANEXO ÚNICO

LOTE 1 - ADMINISTRAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UR	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
15	KIT-LANCHE – Composto por 01 sanduiche misto, 01 bombom de chocolate, 01 suco em caixa de 200 ml sabores frutas citricas ou uva, 01 maça	Und	300	R\$ 9,00	R\$ 2.700,00
16	BUFFET DE SALGADOS: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Pãozinho delícia, pãozinho de frango - Empadinhas - Salgados folheados (carne, misto e frango) - Fritos: - Risoles de carne, queijo e frango; - Coxinha de frango; - Croquete de queijo e presunto, frango, carne, canapés. BEBIDAS: Refrigerante 2 tipos, Água mineral. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas	serviço	1	R\$ 700,00	R\$ 700,00
17	BUFFET DE SALGADOS: (05 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Pãozinho delícia, pãozinho de frango - Empadinhas - Salgados folheados (carne, misto e frango) - Fritos: - Risoles de carne, queijo e frango; - Coxinha de frango; - Croquete de queijo e presunto, frango, carne, canapés. BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 100 pessoas	serviço	1	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
20	BUFFET COFFE BREAK COM PETISCOS TÍPICOS- 1. SALGADOS: (02 tipos a escolher) - Acarajé, Abara, bolinhos de estudante; 2. CALDOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Caldo verde, caldo de frutos do mar, caldo de mocotó; 3. BOLOS: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes), cuscuz de milho, cuscuz de tapioca, bolo de carimã, bolo de milho; 4. FRIOS: - Presunto - Queijo Mussarela ou prato; 5. BEBIDAS: - Dois tipos de Sucos de frutas naturais, café, leite, Água mineral, chocolate quente, mingau. – Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas	serviço	1	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
24	BUFFET CAFÉ DA MANHÃ 1. PÃES: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Pão fatia, Pão Francês, Pão de Milho, Pão Integral, Pão doce, Pão Farofa, Pão delícia; 2. FRUTAS: mamão, melão e melancia; 3. BOLOS: (02 tipos); 4. BISCOITOS: (doces e salgados); 5. RAIZES: Aipim, batata doce; 6. CUZCUZ DE MILHO; 7. FRIOS: - Presunto - Queijo	serviço	1	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00

	Mussarela ou prato; 8. Sucos naturais dois tipos - Café - Água mineral, leite. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 100 pessoas				
27	ALMOÇO - DIVERSOS CARDÁPIOS, PODENDO SER: BIFE ACEBOLADO, ARROZ A GREGA, FEIJÃO, SALADA DE MAIONESE, SALADA A VINAGRETE, FAROFA (POR PESSOA). FEIJOADA, ARROZ BRANCO, REFOGADO DE COUVE, SALADA A VINAGRETE, FARINHA SIMPLES (POR PESSOA). ENSOPADO DE FRANGO, MACARRÃO, SALADA DE MAIONESE, ARROZ, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). FILÉ AO MILHO MADEIRA, ARROZ A GREGA, SALADA A PRIMAVERA, PURÊ DE BATAAT (POR PESSOA). SARAPATEL, SALADA A VINAGRETE, ARROZ BRANCO, FARINHA (POR PESSOA). FILET A PARMEGIANNA, ARROZ BRANCO, SALADA DE TOMATE, PURÊ DE BATATA (POR PESSOA). FRANGO ASSADO, MACARRÃO, FAROFA, SALADA DE MAIONESE, SALADA PRIMAVERA, ARROZ (POR PESSOA). COZIDO DE LEGUMES, VERDURAS E CARNE, ARROZ BRANCO, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas	serviço	1	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
31	Serviço de buffet com fornecimento de refeição acondicionada em embalagens tipo quentinhas, bandeja retangular, com divisórias, com peso máximo de 500 grs, acompanhado de 01 suco de caixinha de 200 ml, conforme as seguintes especificações: a refeição deverá conter no mínimo 01 porção protéica, 02 porções de entrada, 01 porção guarnição, salada e 01 porção de acompanhamento, com fornecimento de descartáveis plásticos resistentes (garfo, faca e copo), além de guardanapo e palito devidamente embalados, com sobremesa (fruta ou doce de leite ou pé de moleque ou paçoquinha ou gelatina). Cardápio a combinar antes de cada evento. Solicitação de serviço de no mínimo 72 horas, antes de cada evento. 30 pessoas.	serviço	2	R\$ 600,00	R\$ 1 200,00
VALOR TOTAL					R\$ 11.600,00

LOTE 01 -EDUCAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UR	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
2	Dúzias de rosas em cores a escolher: branca, rosa chá, gérberras cores a escolher vermelho, amarelo, laranja e flores do campo e mais complementos para suporte tipo pedestal	dz	5	R\$ 45,00	R\$ 225,00

4	Arranjo para mesa de Coffebreak, tamanho médio com motivos florais	diária	2	R\$ 150,00	R\$ 300,00
10	Mesa de autoridades com tampão de vidro, estrutura de madeira para 7 lugares	diária	1	R\$ 200,00	R\$ 200,00
15	KIT-LANCHE – Composto por 01 sanduiche misto, 01 bombom de chocolate, 01 suco em caixa de 200 ml sabores frutas cítricas ou uva, 01 maça	Und	500	R\$ 9,00	R\$ 4.500,00
16	BUFFET DE SALGADOS: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Pãozinho delícia, pãozinho de frango - Empadinhas - Salgados folheados (carne, misto e frango) - Fritos: - Risoles de carne, queijo e frango; - Coxinha de frango; - Croquete de queijo e presunto, frango, carne, canapés. BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas	serviço	1	R\$ 700,00	R\$ 700,00
17	BUFFET DE SALGADOS: (05 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Pãozinho delícia, pãozinho de frango - Empadinhas - Salgados folheados (carne, misto e frango) - Fritos: - Risoles de carne, queijo e frango; - Coxinha de frango; - Croquete de queijo e presunto, frango, carne, canapés. BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 100 pessoas	serviço	1	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
18	BUFFET DE SALGADOS: (05 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Pãozinho delícia, pãozinho de frango - Empadinhas - Salgados folheados (carne, misto e frango) - Fritos: - Risoles de carne, queijo e frango; - Coxinha de frango; - Croquete de queijo e presunto, frango, carne, canapés. BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 200 pessoas	serviço	1	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00
20	BUFFET COFFE BREAK COM PETISCOS TÍPICOS- 1. SALGADOS: (02 tipos a escolher) - Acarajé, Abara, bolinhos de estudante; 2. CALDOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Caldo verde, caldo de frutos	serviço	3	R\$ 1.000,00	R\$ 3.000,00





**SANTO
AMARO**
PREFEITURA

UM NOVO TEMPO. UMA NOVA HISTÓRIA.

	<p>do mar, caldo de mocotó; 3. BOLOS: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes), cuscuz de milho, cuscuz de tapioca, bolo de carimã, bolo de milho; 4. FRIOS: - Presunto - Queijo Mussarela ou prato; 5. BEBIDAS: - Dois tipos de Sucos de frutas naturais, café, leite, Água mineral, chocolate quente, mingau. – Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas</p>				
21	<p>BUFFET COFFE BREAK COM PETISCOS TÍPICOS- 1. SALGADOS: (02 tipos a escolher) - Acarajé, Abara, bolinhos de estudante; 2. CALDOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Caldo verde, caldo de frutos do mar, caldo de mocotó; 3. BOLOS: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes), cuscuz de milho, cuscuz de tapioca, bolo de carimã, bolo de milho; 4. FRIOS: - Presunto - Queijo Mussarela ou prato; 5. BEBIDAS: - Dois tipos de Sucos de frutas naturais, café, leite, Água mineral, chocolate quente, mingau. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 100 pessoas</p>	serviço	1	R\$ 2.200,00	R\$ 2.200,00
22	<p>BUFFET COFFE BREAK COM PETISCOS TÍPICOS- 1. SALGADOS: (02 tipos a escolher) - Acarajé, Abara, bolinhos de estudante; 2. CALDOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Caldo verde, caldo de frutos do mar, caldo de mocotó; 3. BOLOS: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes), cuscuz de milho, cuscuz de tapioca, bolo de carimã, bolo de milho; 4. FRIOS: - Presunto - Queijo Mussarela ou prato; 5. BEBIDAS: - Dois tipos de Sucos de frutas naturais, café, leite, Água mineral, chocolate quente, mingau. – Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 200 pessoas</p>	serviço	1	R\$ 4.700,00	R\$ 4.700,00
23	<p>BUFFET CAFÉ DA MANHÃ 1. PÃES: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Pão fatia, Pão Francês, Pão de Milho, Pão Integral, Pão doce, Pão Farofa, Pão delícia; 2. FRUTAS: mamão, melão e melancia; 3. BOLOS: (02</p>	serviço	4	R\$ 1.000,00	R\$ 4.000,00



	<p>tipos); 4. BISCOITOS: (doces e salgados); 5. RAIZES: Aipim, batata doce; 6. CUZCUZ DE MILHO; 7. FRIOS: - Presunto - Queijo Mussarela ou prato; 8. BEBIDAS: - Sucos naturais dois tipos - Café - Água mineral, leite. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas</p>			
24	<p>BUFFET CAFÉ DA MANHÃ 1. PÃES: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Pão fatia, Pão Francês, Pão de Milho, Pão Integral, Pão doce, Pão Farofa, Pão delícia; 2. FRUTAS: mamão, melão e melancia; 3. BOLOS: (02 tipos); 4. BISCOITOS: (doces e salgados); 5. RAIZES: Aipim, batata doce; 6. CUZCUZ DE MILHO; 7. FRIOS: - Presunto - Queijo Mussarela ou prato; 8. BEBIDAS: - Sucos naturais dois tipos - Café - Água mineral, leite. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 100 pessoas</p>	serviço	1	R\$ 2.000,00 R\$ 2.000,00
27	<p>ALMOÇO - DIVERSOS CARDÁPIOS, PODENDO SER: BIFE ACEBOLADO, ARROZ A GREGA, FEIJÃO, SALADA DE MAIONESE, SALADA A VINAGRETE, FAROFA (POR PESSOA). FEIJOADA, ARROZ BRANCO, REFOGADO DE COUVE, SALADA A VINAGRETE, FARINHA SIMPLES (POR PESSOA). ENSOPADO DE FRANGO, MACARRÃO, SALADA DE MAIONESE, ARROZ, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). FILÉ AO MILHO MADEIRA, ARROZ A GREGA, SALADA A PRIMAVERA, PURÉ DE BATAAT (POR PESSOA). SARAPATEL, SALADA A VINAGRETE, ARROZ BRANCO, FARINHA (POR PESSOA). FILET A PARMEGIANNA, ARROZ BRANCO, SALADA DE TOMATE, PURÉ DE BATATA (POR PESSOA). FRANGO ASSADO, MACARRÃO, FAROFA, SALADA DE MAIONESE, SALADA PRIMAVERA, ARROZ (POR PESSOA). COZIDO DE LEGUMES, VERDURAS E CARNE, ARROZ BRANCO, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas</p>	serviço	2	R\$ 2.000,00 R\$ 4.000,00



**SANTO
AMARO**
PREFEITURA

UM NOVO TEMPO, UMA NOVA HISTÓRIA.

28	<p>ALMOÇO - DIVERSOS CARDÁPIOS, PODENDO SER: BIFE ACEBOLADO, ARROZ A GREGA, FEIJÃO, SALADA DE MAIONESE, SALADA A VINAGRETE, FAROFA (POR PESSOA). FEIJOADA, ARROZ BRANCO, REFOGADO DE COUVE, SALADA A VINAGRETE, FARINHA SIMPLES (POR PESSOA). ENSOPADO DE FRANGO, MACARRÃO, SALADA DE MAIONESE, ARROZ, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). FILÉ AO MILHO MADEIRA, ARROZ A GREGA, SALADA A PRIMAVERA, PURÉ DE BATAAT (POR PESSOA). SARAPATEL, SALADA A VINAGRETE, ARROZ BRANCO, FARINHA (POR PESSOA). FILET A PARMEGIANNA, ARROZ BRANCO, SALADA DE TOMATE, PURÉ DE BATATA (POR PESSOA). FRANGO ASSADO, MACARRÃO, FAROFA, SALADA DE MAIONESE, SALADA PRIMAVERA, ARROZ (POR PESSOA). COZIDO DE LEGUMES, VERDURAS E CARNE, ARROZ BRANCO, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA).</p> <p>BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral.</p> <p>- Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 100 pessoas</p>	serviço	1	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00
29	<p>ALMOÇO - DIVERSOS CARDÁPIOS, PODENDO SER: BIFE ACEBOLADO, ARROZ A GREGA, FEIJÃO, SALADA DE MAIONESE, SALADA A VINAGRETE, FAROFA (POR PESSOA). FEIJOADA, ARROZ BRANCO, REFOGADO DE COUVE, SALADA A VINAGRETE, FARINHA SIMPLES (POR PESSOA). ENSOPADO DE FRANGO, MACARRÃO, SALADA DE MAIONESE, ARROZ, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). FILÉ AO MILHO MADEIRA, ARROZ A GREGA, SALADA A PRIMAVERA, PURÉ DE BATAAT (POR PESSOA). SARAPATEL, SALADA A VINAGRETE, ARROZ BRANCO, FARINHA (POR PESSOA). FILET A PARMEGIANNA, ARROZ BRANCO, SALADA DE TOMATE, PURÉ DE BATATA (POR PESSOA). FRANGO ASSADO, MACARRÃO, FAROFA, SALADA DE MAIONESE, SALADA PRIMAVERA, ARROZ (POR PESSOA). COZIDO DE LEGUMES, VERDURAS E CARNE, ARROZ BRANCO, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA).</p> <p>BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral.</p> <p>Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 200 pessoas</p>	serviço	1	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00
30	<p>ALMOÇO - DIVERSOS CARDÁPIOS, PODENDO SER: BIFE ACEBOLADO, ARROZ A GREGA, FEIJÃO, SALADA DE MAIONESE, SALADA A VINAGRETE, FAROFA (POR PESSOA). FEIJOADA, ARROZ BRANCO, REFOGADO DE COUVE, SALADA A VINAGRETE, FARINHA SIMPLES (POR PESSOA). ENSOPADO DE FRANGO, MACARRÃO,</p>	serviço	3	R\$ 20.000,00	R\$ 60.000,00



**SANTO
AMARO**
PREFEITURA

UM NOVO TEMPO, UMA NOVA HISTÓRIA.

	<p>SALADA DE MAIONESE, ARROZ, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA. FILEÉ AO MILHO MADEIRA, ARROZ A GREGA, SALADA A PRIMAVERA, PURÊ DE BATAAT (POR PESSOA). SARAPATEL, SALADA A VINAGRETE, ARROZ BRANCO, FARINHA (POR PESSOA). FILET A PARMEGIANNA, ARROZ BRANCO, SALADA DE TOMATE, PURÊ DE BATATA (POR PESSOA). FRANGO ASSADO, MACARRÃO, FAROFA, SALADA DE MAIONESE, SALADA PRIMAVERA, ARROZ (POR PESSOA). COZIDO DE LEGUMES, VERDURAS E CARNE, ARROZ BRANCO, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 500 pessoas</p>				
31	<p>Serviço de buffet com fornecimento de refeição acondicionada em embalagens tipo quentinhas, bandeja retangular, com divisórias, com peso máximo de 500 grs, acompanhado de 01 suco de caixinha de 200 ml, conforme as seguintes especificações: a refeição deverá conter no mínimo 01 porção protéica, 02 porções de entrada, 01 porção guarnição, salada e 01 porção de acompanhamento, com fornecimento de descartáveis plásticos resistentes (garfo, faca e copo), além de guardanapo e palito devidamente embalados, com sobremesa (fruta ou doce de leite ou pé de moleque ou paçoquinha ou gelatina). Cardápio a combinar antes de cada evento. Solicitação de serviço de no mínimo 72 horas, antes de cada evento. 30 pessoas.</p>	serviço	2	R\$ 600,00	R\$ 1.200,00
32	<p>Serviço de buffet com fornecimento de refeição acondicionada em embalagens tipo quentinhas, bandeja retangular, com divisórias, com peso máximo de 500 grs, acompanhado de 01 suco de caixinha de 200 ml, conforme as seguintes especificações: a refeição deverá conter no mínimo 01 porção protéica, 02 porções de entrada, 01 porção guarnição, salada e 01 porção de acompanhamento, com fornecimento de descartáveis plásticos resistentes (garfo, faca e copo), além de guardanapo e palito devidamente embalados, com sobremesa (fruta ou doce de leite ou pé de moleque ou paçoquinha ou gelatina). Cardápio a combinar antes de cada evento. Solicitação de serviço de no mínimo 72 horas, antes de cada evento. 50 pessoas.</p>	serviço	2	R\$ 1.000,00	R\$ 2.000,00
33	<p>Serviço de buffet com fornecimento de refeição acondicionada em embalagens tipo quentinhas, bandeja retangular, com divisórias, com peso máximo de 500 grs, acompanhado de 01 suco de caixinha de 200 ml, conforme as seguintes especificações: a refeição deverá conter no mínimo 01 porção protéica, 02 porções de entrada, 01 porção guarnição, salada e 01 porção de acompanhamento, com fornecimento de descartáveis plásticos resistentes (garfo, faca e copo), além de guardanapo e palito devidamente embalados, com sobremesa (fruta ou doce de leite ou pé de moleque ou</p>	serviço	3	R\$ 2.000,00	R\$ 6.000,00



**SANTO
AMARO**
PREFEITURA

UM NOVO TEMPO, UMA NOVA HISTÓRIA.

paçoquinha ou gelatina). Cardápio a combinar antes de cada evento. Solicitação de serviço de no mínimo 72 horas, antes de cada evento. 100 pessoas.					
VALOR TOTAL					R\$ 113.025,00

LOTE 01 - SAÚDE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UR	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
2	Dúzias de rosas em cores a escolher: branca, rosa chá, gérbervas cores a escolher vermelho, amarelo, laranja e flores do campo e mais complementos para suporte tipo pedestal	dz	15	R\$ 45,00	R\$ 675,00
4	Arranjo para mesa de Coffebreak, tamanho médio com motivos florais	diária	10	R\$ 150,00	R\$ 1.500,00
10	Mesa de autoridades com tampão de vidro, estrutura de madeira para 7 lugares	diária	2	R\$ 200,00	R\$ 400,00
11	Mesa para Buffet grande	diária	10	R\$ 130,00	R\$ 1.300,00
13	03 Bandejas de vidro para salgados/doces	diária	5	R\$ 100,00	R\$ 500,00
15	KIT-LANCHE – Composto por 01 sanduiche misto, 01 bombom de chocolate, 01 suco em caixa de 200 ml sabores frutas cítricas ou uva, 01 maça	Und	300	R\$ 9,00	R\$ 2.700,00
16	BUFFET DE SALGADOS: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Pãozinho delícia, pãozinho de frango - Empadinhas - Salgados folheados (carne, misto e frango) - Fritos: - Risoles de carne, queijo e frango; - Coxinha de frango; - Croquete de queijo e presunto, frango, carne, canapés. BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas	serviço	2	R\$ 700,00	R\$ 1.400,00
17	BUFFET DE SALGADOS: (05 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Pãozinho delícia, pãozinho de frango - Empadinhas - Salgados folheados (carne, misto e frango) - Fritos: - Risoles de carne, queijo e frango; - Coxinha de frango; - Croquete de queijo e presunto, frango, carne, canapés. BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 100 pessoas	serviço	1	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
18	BUFFET DE SALGADOS: (05 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Pãozinho delícia, pãozinho de frango - Empadinhas - Salgados folheados (carne, misto e frango) - Fritos: - Risoles de carne, queijo e frango; - Coxinha de frango; - Croquete de queijo e presunto, frango, carne, canapés. BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais	serviço	1	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00

	para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 200 pessoas				
20	BUFFET COFFE BREAK COM PETISCOS TÍPICOS- 1. SALGADOS: (02 tipos a escolher) - Acarajé, Abara, bolinhos de estudante; 2. CALDOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Caldo verde, caldo de frutos do mar, caldo de mocotó; 3. BOLOS: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes), cuscuz de milho, cuscuz de tapioca, bolo de carimã, bolo de milho; 4. FRIOS: - Presunto - Queijo Mussarela ou prato; 5. BEBIDAS: - Dois tipos de Sucos de frutas naturais, café, leite, Água mineral, chocolate quente, mingau. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas	serviço	2	R\$ 1.000,00	R\$ 2.000,00
21	BUFFET COFFE BREAK COM PETISCOS TÍPICOS- 1. SALGADOS: (02 tipos a escolher) - Acarajé, Abara, bolinhos de estudante; 2. CALDOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Caldo verde, caldo de frutos do mar, caldo de mocotó; 3. BOLOS: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes), cuscuz de milho, cuscuz de tapioca, bolo de carimã, bolo de milho; 4. FRIOS: - Presunto - Queijo Mussarela ou prato; 5. BEBIDAS: - Dois tipos de Sucos de frutas naturais, café, leite, Água mineral, chocolate quente, mingau. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. Açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 100 pessoas	serviço	2	R\$ 2.200,00	R\$ 4.400,00
23	BUFFET CAFÉ DA MANHÃ 1. PÃES: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Pão fatia, Pão Francês, Pão de Milho, Pão Integral, Pão doce, Pão Farofa, Pão delícia; 2. FRUTAS: mamão, melão e melancia; 3. BOLOS: (02 tipos); 4. BISCOITOS: (doces e salgados); 5. RAIZES: Aipim, batata doce; 6. CUZCUZ DE MILHO; 7. FRIOS: - Presunto - Queijo Mussarela ou prato; 8. BEBIDAS: - Sucos naturais dois tipos - Café - Água mineral, leite. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas	serviço	2	R\$ 1.000,00	R\$ 2.000,00






SANTO AMARO
PREFEITURA

UM NOVO TEMPO, UMA NOVA HISTÓRIA.

24	BUFFET CAFÉ DA MANHÃ 1. PÃES: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Pão fatia, Pão Francês, Pão de Milho, Pão Integral, Pão doce, Pão Farofa, Pão delícia; 2. FRUTAS: mamão, melão e melancia; 3. BOLOS: (02 tipos); 4. BISCOITOS: (doces e salgados); 5. RAIZES: Aipim, batata doce; 6. CUZCUZ DE MILHO; 7. FRIOS: - Presunto - Queijo Mussarela ou prato; 8. BEBIDAS: - Sucos naturais dois tipos - Café - Água mineral, leite. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 100 pessoas	serviço	1	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
27	ALMOÇO - DIVERSOS CARDÁPIOS, PODENDO SER: BIFE ACEBOLADO, ARROZ A GREGA, FEIJÃO, SALADA DE MAIONESE, SALADA A VINAGRETE, FAROFA (POR PESSOA). FEIJOADA, ARROZ BRANCO, REFOGADO DE COUVE, SALADA A VINAGRETE, FARINHA SIMPLES (POR PESSOA). ENSOPADO DE FRANGO, MACARRÃO, SALADA DE MAIONESE, ARROZ, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA. FILÉ AO MILHO MADEIRA, ARROZ A GREGA, SALADA A PRIMAVERA, PURÉ DE BATAAT (POR PESSOA). SARAPATEL, SALADA A VINAGRETE, ARROZ BRANCO, FARINHA (POR PESSOA). FILET A PARMEGIANNA, ARROZ BRANCO, SALADA DE TOMATE, PURÉ DE BATATA (POR PESSOA). FRANGO ASSADO, MACARRÃO, FAROFA, SALADA DE MAIONESE, SALADA PRIMAVERA, ARROZ (POR PESSOA). COZIDO DE LEGUMES, VERDURAS E CARNE, ARROZ BRANCO, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas	serviço	2	R\$ 2.000,00	R\$ 4.000,00
28	ALMOÇO - DIVERSOS CARDÁPIOS, PODENDO SER: BIFE ACEBOLADO, ARROZ A GREGA, FEIJÃO, SALADA DE MAIONESE, SALADA A VINAGRETE, FAROFA (POR PESSOA). FEIJOADA, ARROZ BRANCO, REFOGADO DE COUVE, SALADA A VINAGRETE, FARINHA SIMPLES (POR PESSOA). ENSOPADO DE FRANGO, MACARRÃO, SALADA DE MAIONESE, ARROZ, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA. FILÉ AO MILHO MADEIRA, ARROZ A GREGA, SALADA A PRIMAVERA, PURÉ DE BATAAT (POR PESSOA). SARAPATEL, SALADA A VINAGRETE, ARROZ BRANCO, FARINHA (POR PESSOA). FILET A PARMEGIANNA, ARROZ BRANCO, SALADA DE TOMATE, PURÉ DE BATATA (POR PESSOA). FRANGO ASSADO, MACARRÃO, FAROFA, SALADA DE MAIONESE, SALADA PRIMAVERA, ARROZ (POR PESSOA). COZIDO DE LEGUMES, VERDURAS E	serviço	1	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00

	CARNE, ARROZ BRANCO, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 100 pessoas				
31	Serviço de buffet com fornecimento de refeição acondicionada em embalagens tipo quentinhas, bandeja retangular, com divisórias, com peso máximo de 500 grs, acompanhado de 01 suco de caixinha de 200 ml, conforme as seguintes especificações: a refeição deverá conter no mínimo 01 porção protéica, 02 porções de entrada, 01 porção guarnição, salada e 01 porção de acompanhamento, com fornecimento de descartáveis plásticos resistentes (garfo, faca e copo), além de guardanapo e palito devidamente embalados, com sobremesa (fruta ou doce de leite ou pé de moleque ou paçoquinha ou gelatina). Cardápio a combinar antes de cada evento. Solicitação de serviço de no mínimo 72 horas, antes de cada evento. 30 pessoas.	serviço	4	R\$ 600,00	R\$ 2.400,00
32	Serviço de buffet com fornecimento de refeição acondicionada em embalagens tipo quentinhas, bandeja retangular, com divisórias, com peso máximo de 500 grs, acompanhado de 01 suco de caixinha de 200 ml, conforme as seguintes especificações: a refeição deverá conter no mínimo 01 porção protéica, 02 porções de entrada, 01 porção guarnição, salada e 01 porção de acompanhamento, com fornecimento de descartáveis plásticos resistentes (garfo, faca e copo), além de guardanapo e palito devidamente embalados, com sobremesa (fruta ou doce de leite ou pé de moleque ou paçoquinha ou gelatina). Cardápio a combinar antes de cada evento. Solicitação de serviço de no mínimo 72 horas, antes de cada evento. 50 pessoas.	serviço	2	R\$ 1.000,00	R\$ 2.000,00
33	Serviço de buffet com fornecimento de refeição acondicionada em embalagens tipo quentinhas, bandeja retangular, com divisórias, com peso máximo de 500 grs, acompanhado de 01 suco de caixinha de 200 ml, conforme as seguintes especificações: a refeição deverá conter no mínimo 01 porção protéica, 02 porções de entrada, 01 porção guarnição, salada e 01 porção de acompanhamento, com fornecimento de descartáveis plásticos resistentes (garfo, faca e copo), além de guardanapo e palito devidamente embalados, com sobremesa (fruta ou doce de leite ou pé de moleque ou paçoquinha ou gelatina). Cardápio a combinar antes de cada evento. Solicitação de serviço de no mínimo 72 horas, antes de cada evento. 100 pessoas.	serviço	1	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
VALOR TOTAL					R\$ 33.575,00

LOTE 01 - CULTURA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UR	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
2	Dúzias de rosas em cores a escolher: branca, rosa chá, gérberras cores a escolher vermelho, amarelo, laranja e	dz	100	R\$ 45,00	R\$ 4.500,00

	flores do campo e mais complementos para suporte tipo pedestal				
4	Arranjo para mesa de Coffebreak, tamanho médio com motivos florais	diária	5	R\$ 150,00	R\$ 750,00
7	02 Toalha em cor a escolher para mesa retangular tamanho 3 metros	diária	20	R\$ 50,00	R\$ 1.000,00
9	Divisória (tipo) ambientes pequena	diária	6	R\$ 150,00	R\$ 900,00
10	Mesa de autoridades com tampão de vidro, estrutura de madeira para 7 lugares	diária	4	R\$ 200,00	R800,00
11	Mesa para Buffet grande	diária	10	R\$ 130,00	R\$ 1.300,00
15	KIT-LANCHE – Composto por 01 sanduiche misto, 01 bombom de chocolate, 01 suco em caixa de 200 ml sabores frutas cítricas ou uva, 01 maça	Und	1000	R\$ 9,00	R\$ 9.000,00
16	BUFFET DE SALGADOS: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Pãozinho delícia, pãozinho de frango - Empadinhas - Salgados folheados (carne, misto e frango) - Fritos: - Risoles de carne, queijo e frango; - Coxinha de frango; - Croquete de queijo e presunto, frango, carne, canapés. BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas	serviço	10	R\$ 700,00	R\$ 7.000,00
17	BUFFET DE SALGADOS: (05 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Pãozinho delícia, pãozinho de frango - Empadinhas - Salgados folheados (carne, misto e frango) - Fritos: - Risoles de carne, queijo e frango; - Coxinha de frango; - Croquete de queijo e presunto, frango, carne, canapés. BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 100 pessoas	serviço	5	R\$ 2.000,00	R\$ 10.000,00
18	BUFFET DE SALGADOS: (05 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Pãozinho delícia, pãozinho de frango - Empadinhas - Salgados folheados (carne, misto e frango) - Fritos: - Risoles de carne, queijo e frango; - Coxinha de frango; - Croquete de queijo e presunto, frango, carne, canapés. BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom,	serviço	5	R\$ 4.000,00	R\$ 20.000,00



**SANTO
AMARO**
PREFEITURA

UM NOVO TEMPO, UMA NOVA HISTÓRIA.

	copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 200 pessoas				
20	BUFFET COFFE BREAK COM PETISCOS TÍPICOS- 1. SALGADOS: (02 tipos a escolher) - Acarajé, Abara, bolinhos de estudante; 2. CALDOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Caldo verde, caldo de frutos do mar, caldo de mocotó; 3. BOLOS: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes), cuscuz de milho, cuscuz de tapioca, bolo de carimã, bolo de milho; 4. FRIOS: - Presunto - Queijo Mussarela ou prato; 5. BEBIDAS: - Dois tipos de Sucos de frutas naturais, café, leite, Água mineral, chocolate quente, mingau. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas	serviço	5	R\$ 1.000,00	R\$ 5.000,00
21	BUFFET COFFE BREAK COM PETISCOS TÍPICOS- 1. SALGADOS: (02 tipos a escolher) - Acarajé, Abara, bolinhos de estudante; 2. CALDOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Caldo verde, caldo de frutos do mar, caldo de mocotó; 3. BOLOS: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes), cuscuz de milho, cuscuz de tapioca, bolo de carimã, bolo de milho; 4. FRIOS: - Presunto - Queijo Mussarela ou prato; 5. BEBIDAS: - Dois tipos de Sucos de frutas naturais, café, leite, Água mineral, chocolate quente, mingau. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 100 pessoas	serviço	5	R\$ 2.200,00	R\$ 11.000,00
23	BUFFET CAFÉ DA MANHÃ 1. PÃES: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Pão fatia, Pão Francês, Pão de Milho, Pão Integral, Pão doce, Pão Farofa, Pão delícia; 2. FRUTAS: mamão, melão e melancia; 3. BOLOS: (02 tipos); 4. BISCOITOS: (doces e salgados); 5. RAIZES: Aipim, batata doce; 6. CUZCUZ DE MILHO; 7. FRIOS: - Presunto - Queijo Mussarela ou prato; 8. BEBIDAS: - Sucos naturais dois tipos - Café - Água mineral, leite. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira)	serviço	5	R\$ 1.000,00	R\$ 5.000,00

	para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas			
24	BUFFET CAFÉ DA MANHÃ 1. PÃES: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Pão fatia, Pão Francês, Pão de Milho, Pão Integral, Pão doce, Pão Farofa, Pão delícia; 2. FRUTAS: mamão, melão e melancia; 3. BOLOS: (02 tipos); 4. BISCOITOS: (doces e salgados); 5. RAIZES: Aipim, batata doce; 6. CUZCUZ DE MILHO; 7. FRIOS: - Presunto - Queijo Mussarela ou prato; 8. BEBIDAS: - Sucos naturais dois tipos - Café - Água mineral, leite. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 100 pessoas	serviço	5	R\$ 2.000,00 R\$ 10.000,00
27	ALMOÇO - DIVERSOS CARDÁPIOS, PODENDO SER: BIFE ACEBOLADO, ARROZ A GREGA, FEIJÃO, SALADA DE MAIONESE, SALADA A VINAGRETE, FAROFA (POR PESSOA). FEIJÃOADA, ARROZ BRANCO, REFOGADO DE COUVE, SALADA A VINAGRETE, FARINHA SIMPLES (POR PESSOA). ENSOPADO DE FRANGO, MACARRÃO, SALADA DE MAIONESE, ARROZ, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). FILÉ AO MILHO MADEIRA, ARROZ A GREGA, SALADA A PRIMAVERA, PURÊ DE BATAAT (POR PESSOA). SARAPATEL, SALADA A VINAGRETE, ARROZ BRANCO, FARINHA (POR PESSOA). FILET A PARMEGIANNA, ARROZ BRANCO, SALADA DE TOMATE, PURÊ DE BATATA (POR PESSOA). FRANGO ASSADO, MACARRÃO, FAROFA, SALADA DE MAIONESE, SALADA PRIMAVERA, ARROZ (POR PESSOA). COZIDO DE LEGUMES, VERDURAS E CARNE, ARROZ BRANCO, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos, pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas	serviço	10	R\$ 2.000,00 R\$ 20.000,00
28	ALMOÇO - DIVERSOS CARDÁPIOS, PODENDO SER: BIFE ACEBOLADO, ARROZ A GREGA, FEIJÃO, SALADA DE MAIONESE, SALADA A VINAGRETE, FAROFA (POR PESSOA). FEIJÃOADA, ARROZ BRANCO, REFOGADO DE COUVE, SALADA A VINAGRETE, FARINHA SIMPLES (POR PESSOA). ENSOPADO DE FRANGO, MACARRÃO, SALADA DE MAIONESE, ARROZ, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). FILÉ AO MILHO MADEIRA, ARROZ A GREGA, SALADA A PRIMAVERA, PURÊ DE BATAAT	serviço	10	R\$ 4.000,00 R\$ 40.000,00



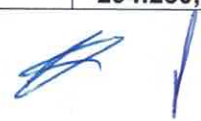


**SANTO
AMARO**
PREFEITURA

UM NOVO TEMPO. UMA NOVA HISTÓRIA.

	<p>(POR PESSOA). SARAPATEL, SALADA A VINAGRETE, ARROZ BRANCO, FARINHA (POR PESSOA). FILET A PARMEGIANNA, ARROZ BRANCO, SALADA DE TOMATE, PURÊ DE BATATA (POR PESSOA). FRANGO ASSADO, MACARRÃO, FAROFA, SALADA DE MAIONESE, SALADA PRIMAVERA, ARROZ (POR PESSOA). COZIDO DE LEGUMES, VERDURAS E CARNE, ARROZ BRANCO, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 100 pessoas</p>			
29	<p>ALMOÇO - DIVERSOS CARDÁPIOS, PODENDO SER: BIFE ACEBOLADO, ARROZ A GREGA, FEIJÃO, SALADA DE MAIONESE, SALADA A VINAGRETE, FAROFA (POR PESSOA). FEIJOADA, ARROZ BRANCO, REFOGADO DE COUVE, SALADA A VINAGRETE, FARINHA SIMPLES (POR PESSOA). ENSOPADO DE FRANGO, MACARRÃO, SALADA DE MAIONESE, ARROZ, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). FILÉ AO MILHO MADEIRA, ARROZ A GREGA, SALADA A PRIMAVERA, PURÊ DE BATAAT (POR PESSOA). SARAPATEL, SALADA A VINAGRETE, ARROZ BRANCO, FARINHA (POR PESSOA). FILET A PARMEGIANNA, ARROZ BRANCO, SALADA DE TOMATE, PURÊ DE BATATA (POR PESSOA). FRANGO ASSADO, MACARRÃO, FAROFA, SALADA DE MAIONESE, SALADA PRIMAVERA, ARROZ (POR PESSOA). COZIDO DE LEGUMES, VERDURAS E CARNE, ARROZ BRANCO, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 200 pessoas</p>	serviço	8	R\$ 8.000,00 R\$ 64.000,00
30	<p>ALMOÇO - DIVERSOS CARDÁPIOS, PODENDO SER: BIFE ACEBOLADO, ARROZ A GREGA, FEIJÃO, SALADA DE MAIONESE, SALADA A VINAGRETE, FAROFA (POR PESSOA). FEIJOADA, ARROZ BRANCO, REFOGADO DE COUVE, SALADA A VINAGRETE, FARINHA SIMPLES (POR PESSOA). ENSOPADO DE FRANGO, MACARRÃO, SALADA DE MAIONESE, ARROZ, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). FILÉ AO MILHO MADEIRA, ARROZ A GREGA, SALADA A PRIMAVERA, PURÊ DE BATAAT (POR PESSOA). SARAPATEL, SALADA A VINAGRETE, ARROZ BRANCO, FARINHA (POR</p>	serviço	3	R\$ 20.000,00 R\$ 60.000,00

	<p>PESSOA). FILET A PARMEGIANNA, ARROZ BRANCO, SALADA DE TOMATE, PURÊ DE BATATA (POR PESSOA). FRANGO ASSADO, MACARRÃO, FAROFA, SALADA DE MAIONESE, SALADA PRIMAVERA, ARROZ (POR PESSOA). COZIDO DE LEGUMES, VERDURAS E CARNE, ARROZ BRANCO, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 500 pessoas</p>					
31	<p>Serviço de buffet com fornecimento de refeição acondicionada em embalagens tipo quentinhas, bandeja retangular, com divisórias, com peso máximo de 500 grs, acompanhado de 01 suco de caixinha de 200 ml, conforme as seguintes especificações: a refeição deverá conter no mínimo 01 porção protéica, 02 porções de entrada, 01 porção guarnição, salada e 01 porção de acompanhamento, com fornecimento de descartáveis plásticos resistentes (garfo, faca e copo), além de guardanapo e palito devidamente embalados, com sobremesa (fruta ou doce de leite ou pé de moleque ou paçoquinha ou gelatina). Cardápio a combinar antes de cada evento. Solicitação de serviço de no mínimo 72 horas, antes de cada evento. 30 pessoas.</p>	serviço	5	R\$ 600,00	R\$ 3.000,00	
32	<p>Serviço de buffet com fornecimento de refeição acondicionada em embalagens tipo quentinhas, bandeja retangular, com divisórias, com peso máximo de 500 grs, acompanhado de 01 suco de caixinha de 200 ml, conforme as seguintes especificações: a refeição deverá conter no mínimo 01 porção protéica, 02 porções de entrada, 01 porção guarnição, salada e 01 porção de acompanhamento, com fornecimento de descartáveis plásticos resistentes (garfo, faca e copo), além de guardanapo e palito devidamente embalados, com sobremesa (fruta ou doce de leite ou pé de moleque ou paçoquinha ou gelatina). Cardápio a combinar antes de cada evento. Solicitação de serviço de no mínimo 72 horas, antes de cada evento. 50 pessoas.</p>	serviço	5	R\$ 1.000,00	R\$ 5.000,00	
33	<p>Serviço de buffet com fornecimento de refeição acondicionada em embalagens tipo quentinhas, bandeja retangular, com divisórias, com peso máximo de 500 grs, acompanhado de 01 suco de caixinha de 200 ml, conforme as seguintes especificações: a refeição deverá conter no mínimo 01 porção protéica, 02 porções de entrada, 01 porção guarnição, salada e 01 porção de acompanhamento, com fornecimento de descartáveis plásticos resistentes (garfo, faca e copo), além de guardanapo e palito devidamente embalados, com sobremesa (fruta ou doce de leite ou pé de moleque ou paçoquinha ou gelatina). Cardápio a combinar antes de cada evento. Solicitação de serviço de no mínimo 72 horas, antes de cada evento. 100 pessoas.</p>	serviço	8	R\$ 2.000,00	R\$ 16.000,00	
VALOR TOTAL						R\$ 294.250,00



LOTE 01- ESPORTES

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UR	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
15	KIT-LANCHE – Composto por 01 sanduiche misto, 01 bombom de chocolate, 01 suco em caixa de 200 ml sabores frutas cítricas ou uva, 01 maça	Und	200	R\$ 9,00	R\$ 1.800,00
16	BUFFET DE SALGADOS: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Pãozinho delícia, pãozinho de frango - Empadinhas - Salgados folheados (carne, misto e frango) - Fritos: - Risoles de carne, queijo e frango; - Coxinha de frango; - Croquete de queijo e presunto, frango, carne, canapés. BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas	serviço	1	R\$ 700,00	R\$ 700,00
17	BUFFET DE SALGADOS: (05 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Pãozinho delícia, pãozinho de frango - Empadinhas - Salgados folheados (carne, misto e frango) - Fritos: - Risoles de carne, queijo e frango; - Coxinha de frango; - Croquete de queijo e presunto, frango, carne, canapés. BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 100 pessoas	serviço	1	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
20	BUFFET COFFE BREAK COM PETISCOS TÍPICOS- 1. SALGADOS: (02 tipos a escolher) - Acarajé, Abara, bolinhos de estudante; 2. CALDOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Caldo verde, caldo de frutos do mar, caldo de mocotó; 3. BOLOS: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes), cuscuz de milho, cuscuz de tapioca, bolo de carimã, bolo de milho; 4. FRIOS: Presunto - Queijo Mussarela ou prato; 5. BEBIDAS: - Dois tipos de Sucos de frutas naturais, café, leite, Água mineral, chocolate quente, mingau. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos, açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas	serviço	1	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
23	BUFFET CAFÉ DA MANHÃ 1. PÃES: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Pão fatia, Pão Francês, Pão de Milho, Pão Integral, Pão doce, Pão Farofa, Pão delícia; 2. FRUTAS: mamão, melão e	serviço	1	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00

	melancia; 3. BOLOS: (02 tipos); 4. BISCOITOS: (doces e salgados); 5. RAIZES: Aipim, batata doce; 6. CUZCUZ DE MILHO; 7. FRIOS: - Presunto - Queijo Mussarela ou prato; 8. BEBIDAS: - Sucos naturais dois tipos - Café - Água mineral, leite. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas			
27	ALMOÇO - DIVERSOS CARDÁPIOS, PODENDO SER: BIFE ACEBOLADO, ARROZ A GREGA, FEIJÃO, SALADA DE MAIONESE, SALADA A VINAGRETE, FAROFA (POR PESSOA). FEIJOCADA, ARROZ BRANCO, REFOGADO DE COUVE; SALADA A VINAGRETE, FARINHA SIMPLES (POR PESSOA). ENSOPADO DE FRANGO, MACARRÃO, SALADA DE MAIONESE, ARROZ, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA. FILÉ AO MILHO MADEIRA, ARROZ A GREGA, SALADA A PRIMAVERA, PURÊ DE BATAAT (POR PESSOA). SARAPATEL, SALADA A VINAGRETE, ARROZ BRANCO, FARINHA (POR PESSOA). FILET A PARMEGIANNNA, ARROZ BRANCO, SALADA DE TOMATE, PURÊ DE BATATA (POR PESSOA). FRANGO ASSADO, MACARRÃO, FAROFA, SALADA DE MAIONESE, SALADA PRIMAVERA, ARROZ (POR PESSOA). COZIDO DE LEGUMES, VERDURAS E CARNE, ARROZ BRANCO, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas	serviço	1	R\$ 2.000,00 R\$ 2.000,00
31	Serviço de buffet com fornecimento de refeição acondicionada em embalagens tipo quentinhas, bandeja retangular, com divisórias, com peso máximo de 500 grs, acompanhado de 01 suco de caixinha de 200 ml, conforme as seguintes especificações: a refeição deverá conter no mínimo 01 porção protéica, 02 porções de entrada, 01 porção guarnição, salada e 01 porção de acompanhamento, com fornecimento de descartáveis plásticos resistentes (garfo, faca e copo), além de guardanapo e palito devidamente embalados, com sobremesa (fruta ou doce de leite ou pé de moleque ou paçoquinha ou gelatina). Cardápio a combinar antes de cada evento. Solicitação de serviço de no mínimo 72 horas, antes de cada evento. 30 pessoas	serviço	6	R\$ 600,00 R\$ 3.600,00
VALOR TOTAL				R\$ 12.100,00



LOTE 01 - AÇÃO SOCIAL

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UR	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	02 Suportes tipo pedestal madeira, gesso, vidro a escolher para arranjo grande de entrada	diária	2	R\$ 150,00	R\$ 300,00
2	Dúzias de rosas em cores a escolher: branca, rosa chá, gérberras cores a escolher vermelho, amarelo, laranja e flores do campo e mais complementos para suporte tipo pedestal	dz	15	R\$ 45,00	R\$ 675,00
3	Tapete para entrada do corredor cor a escolher, 2m X 1m, aproximadamente	diária	2	R\$ 100,00	R\$ 200,00
4	Arranjo para mesa de Coffebreak, tamanho médio com motivos florais	diária	4	R\$ 150,00	R\$ 600,00
5	02 Arranjos de chão (frente de mesa de evento com autoridades/cerimônia)	diária	6	R\$ 300,00	R\$ 1.800,00
6	Buquês de flores (com 03 rosas nas cores Rosa Chá ou outra cor, e complementos flores do campo) em embalagens de plástico na cor prata/dourado e laço na cor da prata/dourado	Buquê	10	R\$ 50,00	R\$ 500,00
7	02 Toalha em cor a escolher para mesa retangular, tamanho 3 metros	diária	12	R\$ 50,00	R\$ 600,00
8	Cortina em cor a escolher para fundo, com xale em cor a escolher (que ficará atrás da mesa de cerimônia)	diária	2	R\$ 200,00	R\$ 400,00
9	Divisória (tipo) ambientes pequena	diária	2	R\$ 150,00	R\$ 300,00
10	Mesa de autoridades com tampão de vidro, estrutura de madeira para 7 lugares	diária	1	R\$ 200,00	R\$ 200,00
11	Mesa para Buffet grande	diária	2	R\$ 130,00	R\$ 260,00
12	02 Compoteiras grandes para salgados/doces	diária	10	R\$ 90,00	R\$ 900,00
13	03 Bandejas de vidro para salgados/doces	diária	10	R\$ 100,00	R\$ 1.000,00
14	10 Malhas para decoração dos toldos 12x12m	diária	2	R\$ 2.000,00	R\$ 4.000,00
15	KIT-LANCHE – Composto por 01 sanduíche misto, 01 bombom de chocolate, 01 suco em caixa de 200 ml sabores frutas cítricas ou uva, 01 maçã	Und	500	R\$ 9,00	R\$ 4.500,00
16	BUFFET DE SALGADOS: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Pãozinho delícia, pãozinho de frango - Empadinhas - Salgados folheados (carne, misto e frango) - Fritos: - Risoles de carne, queijo e frango; - Coxinha de frango; - Croquete de queijo e presunto, frango, carne, canapés. BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas	serviço	6	R\$ 700,00	R\$ 4.200,00
17	BUFFET DE SALGADOS: (05 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Pãozinho delícia, pãozinho de frango - Empadinhas - Salgados folheados (carne, misto e frango) - Fritos: - Risoles de carne, queijo e frango; - Coxinha de frango; - Croquete de queijo e presunto, frango, carne, canapés.	serviço	6	R\$ 2.000,00	R\$ 12.000,00

	<p>BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral.</p> <p>- Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 100 pessoas</p>			
18	<p>BUFFET DE SALGADOS: (05 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Pãozinho delícia, pãozinho de frango - Empadinhas - Salgados folheados (carne, misto e frango) - Fritos: - Risoles de carne, queijo e frango; - Coxinha de frango; - Croquete de queijo e presunto, frango, carne, canapés.</p> <p>BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral.</p> <p>- Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 200 pessoas</p>	serviço	R\$ 4.000,00	R\$ 16.000,00
19	<p>BUFFET DE SALGADOS: (05 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Pãozinho delícia, pãozinho de frango - Empadinhas - Salgados folheados (carne, misto e frango) - Fritos: - Risoles de carne, queijo e frango; - Coxinha de frango; - Croquete de queijo e presunto, frango, carne, canapés.</p> <p>BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral.</p> <p>- Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 500 pessoas</p>	serviço	R\$ 10.000,00	R\$ 20.000,00
20	<p>BUFFET COFFE BREAK COM PETISCOS TÍPICOS- 1. SALGADOS: (02 tipos a escolher) - Acarajé, Abara, bolinhos de estudante; 2. CALDOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Caldo verde, caldo de frutos do mar, caldo de mocotó; 3. BOLOS: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes), cuscuz de milho, cuscuz de tapioca, bolo de carimã, bolo de milho; 4. FRIOS: - Presunto - Queijo Mussarela ou prato; 5. BEBIDAS: - Dois tipos de Sucos de frutas naturais, café, leite, Água mineral, chocolate quente, mingau.</p> <p>- Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro,</p>	serviço	R\$ 1.000,00	R\$ 2.000,00



	cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas			
21	BUFFET COFFE BREAK COM PETISCOS TÍPICOS- 1. SALGADOS: (02 tipos a escolher) - Acarajé, Abara, bolinhos de estudante; 2. CALDOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Caldo verde, caldo de frutos do mar, caldo de mocotó; 3. BOLOS: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes), cuscuz de milho, cuscuz de tapioca, bolo de carimã, bolo de milho; 4. FRIOS: - Presunto - Queijo Mussarela ou prato; 5. BEBIDAS: - Dois tipos de Sucos de frutas naturais, café, leite, Água mineral, chocolate quente, mingau. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 100 pessoas	serviço	2	R\$ 2.200,00 R\$ 4.400,00
23	BUFFET CAFÉ DA MANHÃ 1. PÃES: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Pão fatia, Pão Francês, Pão de Milho, Pão Integral, Pão doce, Pão Farofa, Pão delícia; 2. FRUTAS: maçã, melão e melancia; 3. BOLOS: (02 tipos); 4. BISCOITOS: (doces e salgados); 5. RAIZES: Aipim, batata doce; 6. CUZCUZ DE MILHO; 7. FRIOS: - Presunto - Queijo Mussarela ou prato; 8. BEBIDAS: - Sucos naturais dois tipos - Café - Água mineral, leite. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas	serviço	6	R\$ 1.000,00 R\$ 6.000,00
24	BUFFET CAFÉ DA MANHÃ 1. PÃES: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Pão fatia, Pão Francês, Pão de Milho, Pão Integral, Pão doce, Pão Farofa, Pão delícia; 2. FRUTAS: maçã, melão e melancia; 3. BOLOS: (02 tipos); 4. BISCOITOS: (doces e salgados); 5. RAIZES: Aipim, batata doce; 3. CUZCUZ DE MILHO; 7. FRIOS: - Presunto - Queijo Mussarela ou prato; 8. BEBIDAS: Sucos naturais dois tipos - Café - Água mineral, leite. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero	serviço	6	R\$ 2.000,00 R\$ 12.000,00



	de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 100 pessoas			
25	BUFFET CAFÉ DA MANHÃ 1. PÃES: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Pão fatia, Pão Francês, Pão de Milho, Pão Integral, Pão doce, Pão Farofa, Pão delícia; 2. FRUTAS: mamão, melão e melancia; 3. BOLOS: (02 tipos); 4. BISCOITOS: (doces e salgados); 5. RAIZES: Aipim, batata doce; 6. CUZCUZ DE MILHO; 7. FRIOS: - Presunto - Queijo Mussarela ou prato; 8. BEBIDAS: - Sucos naturais dois tipos - Café - Água mineral, leite. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicada, bem como mesas e ornamentação. Para 200 pessoas	serviço	6	R\$ 4.000,00 R\$ 24.000,00
26	BUFFET CAFÉ DA MANHÃ. PÃES: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes), Pão fatia, Pão Francês, Pão de Milho, Pão Integral, Pão doce, Pão Farofa, Pão delícia; 2. FRUTAS: mamão, melão e melancia; 3. BOLOS: (02 tipos); 4. BISCOITOS: (doces e salgados); 5. RAIZES: Aipim, batata doce; 6. CUZCUZ DE MILHO; 7. FRIOS: - Presunto - Queijo Mussarela ou prato; 8. BEBIDAS: - Sucos naturais dois tipos - Café - Água mineral, leite. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: Toalhas para as mesas; Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. açúcar e adoçante. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o numero de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 500 pessoas	serviço	1	R\$ 10.000,00 R\$ 10.000,00
27	ALMOÇO - DIVERSOS CARDÁPIOS, PODENDO SER: BIFE ACEBOLADO, ARROZ A GREGA, FEIJÃO, SALADA DE MAIONESE, SALADA A VINAGRETE, FAROFA (POR PESSOA). FEIJÃO DA, ARROZ BRANCO, REFOGADO DE COUVE, SALADA A VINAGRETE, FARINHA SIMPLES (POR PESSOA). ENSOPADO DE FRANGO, MACARRÃO, SALADA DE MAIONESE, ARROZ, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). FILÉ AO MILHO MADEIRA, ARROZ A GREGA, SALADA A PRIMAVERA, PURÊ DE BATAAT (POR PESSOA). SARAPATEL, SALADA A VINAGRETE, ARROZ BRANCO, FARINHA (POR PESSOA). FILET A PARMEGIANNA, ARROZ BRANCO, SALADA DE TOMATE, PURÊ DE BATATA (POR PESSOA). FRANGO ASSADO, MACARRÃO, FAROFA, SALADA DE MAIONESE, SALADA PRIMAVERA, ARROZ (POR PESSOA). COZIDO DE LEGUMES, VERDURAS E CARNE, ARROZ BRANCO, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. Deverão estar	serviço	6	R\$ 2.000,00 R\$ 12.000,00

	<p>incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 50 pessoas</p>			
28	<p>ALMOÇO - DIVERSOS CARDÁPIOS, PODENDO SER: BIFE ACEBOLADO, ARROZ A GREGA, FEIJÃO, SALADA DE MAIONESE, SALADA A VINAGRETE, FAROFA (POR PESSOA). FEIJOADA, ARROZ BRANCO, REFOGADO DE COUVE, SALADA A VINAGRETE, FARINHA SIMPLES (POR PESSOA). ENSOPADO DE FRANGO, MACARRÃO, SALADA DE MAIONESE, ARROZ, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). FILÉ AO MILHO MADEIRA, ARROZ A GREGA, SALADA A PRIMAVERA, PURÉ DE BATAAT (POR PESSOA). SARAPATEL, SALADA A VINAGRETE, ARROZ BRANCO, FARINHA (POR PESSOA). FILET A PARMEGIANNA, ARROZ BRANCO, SALADA DE TOMATE, PURÉ DE BATATA (POR PESSOA). FRANGO ASSADO, MACARRÃO, FAROFA, SALADA DE MAIONESE, SALADA PRIMAVERA, ARROZ (POR PESSOA). COZIDO DE LEGUMES, VERDURAS E CARNE, ARROZ BRANCO, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 100 pessoas</p>	serviço	6	R\$ 4.000,00 R\$ 24.000,00
29	<p>ALMOÇO - DIVERSOS CARDÁPIOS, PODENDO SER: BIFE ACEBOLADO, ARROZ A GREGA, FEIJÃO, SALADA DE MAIONESE, SALADA A VINAGRETE, FAROFA (POR PESSOA). FEIJOADA, ARROZ BRANCO, REFOGADO DE COUVE, SALADA A VINAGRETE, FARINHA SIMPLES (POR PESSOA). ENSOPADO DE FRANGO, MACARRÃO, SALADA DE MAIONESE, ARROZ, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). FILÉ AO MILHO MADEIRA, ARROZ A GREGA, SALADA A PRIMAVERA, PURÉ DE BATAAT (POR PESSOA). SARAPATEL, SALADA A VINAGRETE, ARROZ BRANCO, FARINHA (POR PESSOA). FILET A PARMEGIANNA, ARROZ BRANCO, SALADA DE TOMATE, PURÉ DE BATATA (POR PESSOA). FRANGO ASSADO, MACARRÃO, FAROFA, SALADA DE MAIONESE, SALADA PRIMAVERA, ARROZ (POR PESSOA). COZIDO DE LEGUMES, VERDURAS E CARNE, ARROZ BRANCO, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como: copos pratos, talheres e</p>	serviço	4	R\$ 8.000,00 R\$ 32.000,00



	guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 200 pessoas			
30	<p>ALMOÇO - DIVERSOS CARDÁPIOS, PODENDO SER: BIFE ACEBOLADO, ARROZ A GREGA, FEIJÃO, SALADA DE MAIONESE, SALADA A VINAGRETE, FAROFA (POR PESSOA). FEIJOADA, ARROZ BRANCO, REFOGADO DE COUVE, SALADA A VINAGRETE, FARINHA SIMPLES (POR PESSOA). ENSOPADO DE FRANGO, MACARRÃO, SALADA DE MAIONESE, ARROZ, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA). FILÉ AO MILHO MADEIRA, ARROZ A GREGA, SALADA A PRIMAVERA, PURÉ DE BATAAT (POR PESSOA). SARAPATEL, SALADA A VINAGRETE, ARROZ BRANCO, FARINHA (POR PESSOA). FILET A PARMEGIANNA, ARROZ BRANCO, SALADA DE TOMATE, PURÉ DE BATATA (POR PESSOA). FRANGO ASSADO, MACARRÃO, FAROFA, SALADA DE MAIONESE, SALADA PRIMAVERA, ARROZ (POR PESSOA). COZIDO DE LEGUMES, VERDURAS E CARNE, ARROZ BRANCO, FAROFA DE AZEITONA (POR PESSOA).</p> <p>BEBIDAS: - Refrigerante 2 tipos, Água mineral. - Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, para a execução do serviço, tais como: Material descartável, como copos pratos, talheres e guardanapos. Bem como todo os custos operacionais para confecção dos itens contratados e para a serventia do serviço de Buffet (garçom, copeiro, cozinheiro, fritadeira) para atender o número de pessoas indicadas, bem como mesas e ornamentação. Para 500 pessoas</p>	serviço	1	R\$ 20.000,00 R\$ 20.000,00
31	Serviço de buffet com fornecimento de refeição acondicionada em embalagens tipo quentinhas, bandeja retangular, com divisórias, com peso máximo de 500 grs, acompanhado de 01 suco de caixinha de 200 ml, conforme as seguintes especificações: a refeição deverá conter no mínimo 01 porção protéica, 02 porções de entrada, 01 porção guarnição, salada e 01 porção de acompanhamento, com fornecimento de descartáveis plásticos resistentes (garfo, faca e copo), além de guardanapo e palito devidamente embalados, com sobremesa (fruta ou doce de leite ou pé de moleque ou paçoquinha ou gelatina). Cardápio a combinar antes de cada evento. Solicitação de serviço de no mínimo 72 horas, antes de cada evento. 30 pessoas	serviço	15	R\$ 600,00 R\$ 9.000,00
32	Serviço de buffet com fornecimento de refeição acondicionada em embalagens tipo quentinhas, bandeja retangular, com divisórias, com peso máximo de 500 grs, acompanhado de 01 suco de caixinha de 200 ml, conforme as seguintes especificações: a refeição deverá conter no mínimo 01 porção protéica, 02 porções de entrada, 01 porção guarnição, salada e 01 porção de acompanhamento, com fornecimento de descartáveis plásticos resistentes (garfo, faca e copo), além de guardanapo e palito devidamente embalados, com sobremesa (fruta ou doce de leite ou pé de moleque ou	serviço	10	R\$ 1.000,00 R\$ 10.000,00