LOGO MARCA DA EMPRESA

NOME COMERCIAL DA EMPRESA

CNPJ Nº

Ao
Governo do Estado de Roraima
Secretaria de Estado da Saúde – SESAU
Gerencia Especial de Cotação – GEC

CARIMBO CNPJ Nº

MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS

PROCESSO Nº. 20101.057505/2026.62

Eventual contratação de empresa especializada na prestação, sob demanda, de serviços de alimentação e apoio a eventos, abrangendo café da manhã, coffee break, brunch, coquetel, lanches, almoços, jantares, refeições acondicionadas, kits de lanche e gift box, com o fornecimento dos insumos, utensílios, equipamentos, materiais e mão de obra aplicáveis a cada item, para atendimento das necessidades institucionais da SESAU/RR.

LOTE I						
ITEM	**CATSER**	**DESCRIÇÃO**	**UNID**	**QUANT ANUAL**	**VALOR UNIT.**	**VALOR TOTAL**
1.	3697	**SERVIÇO DE COFFEE BREAK "B"** O serviço deverá incluir os seguintes itens: **1. Salgados e Massas:** 01 (um) Tipo de Salgadinho Assado; 01 (um) Tipo de Salgadinho Frito; 01 (um) Tipo de Torta Salgada. **2. Doces e Frutas:** 01 (um) Tipo de Bolo Simples e/ou Regional; 01 (uma) Cesta de Frutas com 3 (três) Tipos. **3. Bebidas:** 01 (um) Tipo de Suco de Fruta Natural; Café com Leite. O serviço deve ser apresentado de forma organizada e higiênica, garantindo qualidade e variedade no atendimento. **Observação:** A empresa contratada deverá disponibilizar todos os utensílios necessários para a execução do processo, incluindo toda a louça e mão de obra necessária para a execução dos serviços, inclusive garçom.	Por pessoa	17.047		
2.	3697	**FORNECIMENTO DE GIFT BOX "B"** O serviço deverá incluir os seguintes itens: **1. Produtos:** 06 (seis) unidades de Trufas Regionais; 01 (uma) Garrafinha de Licor Regional - 150ml. **2. Embalagem:** Cestaria Indígena ou Caixa Cartonada. O serviço deve ser apresentado de forma organizada e higiênica, garantindo qualidade e variedade no atendimento. **Observação:** A empresa **Contratada** deverá disponibilizar	Unidade	6.530		

		todos os utensílios necessários para a execução do processo, incluindo toda a louça e mão de obra necessária para a execução dos serviços, inclusive garçom.				
3.	3697	**SERVIÇO DE LANCHE "B"** O serviço deverá incluir os seguintes itens: **1. Salgados e Doces:** 01 (um) Tipo de Bolo Simples e/ou Regional; 01 (um) Tipo de Salgadinho Frito; 01 (um) Tipo de Salgadinho Assado. **2. Bebidas:** 01 (um) Tipo de Suco de Frutas Natural; 01 (um) Tipo de Refrigerante de Alta qualidade. O serviço deve ser apresentado de forma organizada e higiênica, garantindo qualidade e variedade no atendimento. **Observação:** A empresa **Contratada** deverá disponibilizar todos os utensílios necessários para a execução do processo, incluindo toda a louça e mão de obra necessária para a execução dos serviços, inclusive garçom.	Por pessoa	6.295		
4.	3697	**FORNECIMENTO DE KIT LANCHE "B"** O serviço deverá incluir os seguintes itens: **1. Salgados:** 01 (um) Tipo de Sanduíche Frio e/ou Quente. **2. Bebida:** 01 (um) Tipo de Bebida Gelada a critério da **Contratante**. **3. Embalagem:** Articulada em Plástico Transparente. O serviço deve ser apresentado de forma organizada e higiênica, garantindo qualidade e variedade no atendimento. **Observação:** A empresa **Contratada** deverá disponibilizar todos os utensílios necessários para a execução do processo, incluindo toda a louça e mão de obra necessária para a execução dos serviços, inclusive garçom.	Unidade	5.893		
5.	3697	**SERVIÇO DE BRUNCH** O serviço deverá incluir os seguintes itens: **1. Pratos Quentes e Salgados:** 03 (três) Tipos de Pratos Quentes; 02 (dois) Tipos de Quiches; 04 (quatro) Tipos de Petit Four Salgados; 04 (quatro) Tipos de Salgadinhos Assados; 04 (quatro) Tipos de Salgadinhos Fritos; 04 (quatro) Tipos de Salgadinhos Finos; 02 (dois) Tipos de Torta Salgada; 02 (dois) Tipos de Folheados; 02 (dois) Tipos de Finger Food; 02 (dois) Tipos de Patês; 01 (uma) Cesta de Pães Variados; 01 (um) Tipo de Torradinhas (Simples, com Alho e/ou Integral); Tábua de Frios. **2. Doces e Sobremesas:** 04 (quatro) Tipos de Petit Four Doces; 02 (dois) Tipos de Torta Doce; 02 (dois) Tipos de Docinhos; 02 (dois) Tipos de Mousses ou Cremes individuais; 01 (uma) Cesta de Frutas Fatiadas e/ou Salada de frutas com acompanhamentos separados; Paçoca Regional; 01 (um) Tipo de Mingau Regional. **3. Bebidas:** 02 (dois) Tipos de Sucos de Frutas Naturais; 03 (três) Tipos de Refrigerantes de alta qualidade, incluindo Sem Açúcar; Água Mineral Individual (Copo ou Garrafa Pequena). O serviço deve ser apresentado de forma organizada e higiênica, garantindo qualidade e variedade no atendimento. **Observação:** A empresa **Contratada** deverá disponibilizar todos os utensílios necessários para a execução do processo, incluindo toda a louça e mão de obra necessária para a execução dos serviços, inclusive garçom.	Por pessoa	5.379		
6.	3697	**SERVIÇO DE COQUETEL "B"** O serviço deverá incluir os seguintes itens: **1. Salgados e Massas:** 06 (seis) Tipos de Salgadinhos Assados; 06 (seis) Tipos de Salgadinhos Fritos; 01 (um) Tipo de Torta Doce; 01 (um) Tipo de Torta Salgada. **2. Frios e Sobremesas:** Tábua de Frios; 02 (dois) Tipos de Mousses ou Cremes Individuais. **3. Bebidas:** 02 (dois) Tipos de Sucos de Frutas Naturais; 03 (três) Tipos de Refrigerantes de alta qualidade, incluindo Sem Açúcar; Água Mineral Individual (Copo ou Garrafa Pequena).	Por pessoa	4.918		

		O serviço deve ser apresentado de forma organizada e higiênica, garantindo qualidade e variedade no atendimento. **Observação:** A empresa **Contratada** deverá disponibilizar todos os utensílios necessários para a execução do processo, incluindo toda a louça e mão de obra necessária para a execução dos serviços, inclusive garçom.				
7.	3697	**FORNECIMENTO DE GIFT BOX "A"** O serviço deverá incluir os seguintes itens: **1. Produto:** 01 (um) Bolo Festivo / Panetone / Chocotone. **2. Embalagem:** Caixa Cartonada. O serviço deve ser apresentado de forma organizada e higiênica, garantindo qualidade e variedade no atendimento. **Observação:** A empresa **Contratada** deverá disponibilizar todos os utensílios necessários para a execução do processo, incluindo toda a louça e mão de obra necessária para a execução dos serviços, inclusive garçom.	Unidade	7.583		
8.	3697	**FORNECIMENTO DE KIT LANCHE "A"** O serviço deverá incluir os seguintes itens: **1. Salgados e Doces:** 01 (um) Tipo de Bolo Simples e/ou Regional (fatia); 01 (um) tipo de Sanduíche Frio e/ou Quente; 01 (um) Tipo de Torta Salgada (fatia). **2. Bebida:** 01 (um) Tipo de Bebida Gelada a critério da **Contratante**. **3. Embalagem:** Articulada em plástico transparente. O serviço deve ser apresentado de forma organizada e higiênica, garantindo qualidade e variedade no atendimento. **Observação:** A empresa **Contratada** deverá disponibilizar todos os utensílios necessários para a execução do processo, incluindo toda a louça e mão de obra necessária para a execução dos serviços, inclusive garçom.	Unidade	7.582		
9.	3697	**SERVIÇO DE CAFÉ DA MANHÃ** O serviço deverá incluir os seguintes itens: **1. Salgados e Massas:** 04 (quatro) Tipos de Salgadinhos Assados; 01 (um) Tipo de Tapioca Simples e/ou Recheada; 01 (um) Tipo de Cuscuz Simples e/ou Recheado; 01 (um) Tipo de Omelete Simples e/ou com Legumes; 01 (um) Tipo de Pão de Queijo Simples e/ou Recheado; 01 (uma) Cesta de Pães Variados; 01 (um) Tipo de Torradinhas (Simples, com Alho e/ou Integral). **2. Doces e Frutas:** 02 (dois) Tipos de Bolos Simples e/ou Regionais; 01 (uma) Cesta de Frutas Fatiadas e/ou Salada de Frutas com Acompanhamentos Separados; 01 (um) Tipo de Geléia e/ou Requeijão; 01 (um) Tipo de Mingau Regional; Paçoca Regional. **3. Frios:** Queijo; Presunto. **4. Bebidas:** Café com Leite; Chocolate ao Leite; 02 (dois) Tipos de Sucos de Frutas Naturais; Água Mineral Individual (Copo ou Garrafa Pequena). O serviço deve ser apresentado de forma organizada e higiênica, garantindo qualidade e variedade no atendimento. **Observação:** A empresa **Contratada** deverá disponibilizar todos os utensílios necessários para a execução do processo, incluindo toda a louça e mão de obra necessária para a execução dos serviços, inclusive garçom.	Por pessoa	9.476		
10.	3697	**SERVIÇO DE COQUETEL "A"** O serviço deverá incluir os seguintes itens: **1. Salgados e Entradas:** 06 (seis) Tipos de Finger Foods; 06 (seis) Tipos de Salgadinhos Assados; 06 (seis) Tipos de Salgadinhos Fritos; 06 (seis) Tipos de Salgadinhos Finos e/ou Especiais; 02 (dois) Tipos de Entradinhas Frias. **2. Doces e Sobremesas:** 02 (dois) Tipos de Tortas Doces; 02 (dois) Tipos de Tortas Salgadas; 03 (três) Tipos de Docinhos Finos; 02 (dois) Tipos de Mousses ou Cremes Individuais. **3. Frios:** Tábua de Frios.	Por pessoa	8.493		

		4. Bebidas: 02 (dois) Tipos de Sucos de Frutas Naturais; 03 (três) Tipos de Refrigerantes de Alta Qualidade, incluindo Sem Açúcar; 02 (dois) Tipos de Coquetel de Frutas Sem álcool; Água Mineral Individual (Copo ou Garrafa Pequena). O serviço deve ser apresentado de forma organizada e higiênica, garantindo qualidade e variedade no atendimento. **Observação:** A empresa **Contratada** deverá disponibilizar todos os utensílios necessários para a execução do processo, incluindo toda a louça e mão de obra necessária para a execução dos serviços, inclusive garçom.				
11.	3697	**SERVIÇO DE LANCHE "A"** O serviço deverá incluir os seguintes itens: **1. Salgados e Doces:** 01 (um) Tipo de Bolo Simples e/ou Bolo Regional; 01 (um) Tipo de Sanduíche Frio; 01 (um) Tipo de Sanduíche Quente; 01 (um) Tipo de Torta Salgada e/ou Doce. **2. Bebidas:** 01 (um) Tipo de Suco Natural de Frutas; 01 (um) Tipo de Refrigerante de Alta qualidade. O serviço deve ser apresentado de forma organizada e higiênica, garantindo qualidade e variedade no atendimento. **Observação:** A empresa **Contratada** deverá disponibilizar todos os utensílios necessários para a execução do processo, incluindo toda a louça e mão de obra necessária para a execução dos serviços, inclusive garçom.	Por pessoa	5.633		
12.	3697	**SERVIÇO DE COFFEE BREAK "A"** O serviço deverá incluir os seguintes itens: **1. Salgados e Massas:** 06 (seis) Tipos de Salgadinhos Assados; 02 (dois) Tipos de Tortas Salgadas; 05 (cinco) Tipos de Petit Four Salgados; 05 (cinco) Tipos de Salgadinhos Finos. **2. Doces e Sobremesas:** 02 (dois) Tipos de Tortas Doces; 05 (cinco) Tipos de Petit Four Doces; 02 (dois) Tipos de Mousses ou Cremes Individuais. **3. Frios e Acompanhamentos:** Frios (Queijo e Presunto); 01 (uma) Cesta de Frutas Fatiadas e/ou Salada de frutas com Acompanhamentos Separados; 02 (dois) Tipos de Bolos Simples e/ou Regionais. **4. Bebidas:** 02 (dois) Tipos de Sucos de Frutas Naturais; 03 (três) Tipos de Refrigerantes de Alta Qualidade, incluindo Sem Açúcar; Água Mineral Individual (Copo ou Garrafa Pequena). O serviço deve ser apresentado de forma organizada e higiênica, garantindo qualidade e variedade no atendimento. **Observação:** A empresa **Contratada** deverá disponibilizar todos os utensílios necessários para a execução do processo, incluindo toda a louça e mão de obra necessária para a execução dos serviços, inclusive garçom.	Por pessoa	11.487		
VALOR TOTAL LOTE I						

LOTE II						
ITEM	**CATSER**	**DESCRIÇÃO**	**UNID**	**QUANT**	**VALOR UNIT.**	**VALOR TOTAL**
13.	3697	**SERVIÇO DE ALMOÇO/JANTAR (Tipo à La Carte) em ambiente hoteleiro ou restaurante** **1. Proteínas:** 03 (três) Tipos de Proteínas (um de Carne, um de Peixe e um de frango). **2. Acompanhamentos:** 02 (dois) Tipos de Saladas; 02 (dois) Tipos de Arroz; 02 (dois) Tipos de Farofa; 02 (dois) Tipos de Legumes (Grelhados, Cozidos no Vapor e/ou Salteados); 02 (dois) Tipos de Massas; Vinagrete ou Maionese; Purê ou Vatapá; Batata, Banana e/ou Mandioca	Por pessoa	6.946		

		Frita. **3. Sobremesa:** 02 (dois) Tipos de Mousses ou Cremes Individuais. **4. Bebidas:** 02 (dois) Tipos de Sucos de Frutas Naturais; 03 (três) Tipos de Refrigerantes de alta qualidade, incluindo Sem Açúcar; Água Mineral. O serviço deve ser apresentado de forma organizada e higiênica, garantindo qualidade e variedade no atendimento. **Observação:** A empresa **Contratada** deverá disponibilizar todos os utensílios necessários para a execução do processo, incluindo toda a louça e mão de obra necessária para a execução dos serviços, inclusive garçom.				
14.	3697	**SERVIÇO DE ALMOÇO/JANTAR (Tipo Buffet)** **1. Proteínas:** 03 (três) Tipos de Proteínas (um de Carne, um de Peixe e um de Frango). **2. Massas e Acompanhamentos:** 02 (dois) Tipos de Massas e ou/Risotos; 03 (três) Tipos de Guarnições. **3. Saladas e Molhos:** 03 (três) Tipos de Saladas; 03 (três) Tipos de Molhos. **4. Sobremesas:** 03 (três) Tipos de Sobremesas. **5. Bebidas:** 02 (dois) Tipos de Sucos de Frutas Naturais; 03 (três) Tipos de Refrigerantes de alta qualidade, incluindo Sem Açúcar; Água Mineral. O serviço deve ser apresentado de forma organizada e higiênica, garantindo qualidade e variedade no atendimento. **Observação:** A empresa **Contratada** deverá disponibilizar todos os utensílios necessários para a execução do processo, incluindo toda a louça e mão de obra necessária para a execução dos serviços, inclusive garçom.	Por pessoa	7.492		
15.	3697	**SERVIÇO DE ALMOÇO/JANTAR (Tipo Marmita)** **1. Proteínas:** 03 (três) Tipos de Proteínas (um de Carne, um de Peixe e um de Frango). **2. Acompanhamentos:** 01 (uma) Porção de Salada Verde; 01 (uma) Porção de Arroz; 01 (uma) Porção de Massa; 01 (uma) Porção de Proteína; 01 (uma) Porção de Cereal. 01 (uma) Porção de Farofa. **3. Sobremesa:** 01 (um) Tipo de Fruta ou 01 (um) Tipo de Gelatina. **4. Bebidas:** 01 (um) Tipo de Bebida Gelada Individual a critério da **Contratante**. **5. Embalagem:** Marmitex de Isopor com Tampa. O serviço deve ser apresentado de forma organizada e higiênica, garantindo qualidade e variedade no atendimento. **Observação:** A empresa **Contratada** deverá disponibilizar todos os utensílios necessários para a execução do processo, incluindo toda a louça e mão de obra necessária para a execução dos serviços, inclusive garçom.	Unidade	6.946		
VALOR TOTAL LOTE II						

VALORES TOTAIS	
VALOR TOTAL LOTE I	
VALOR TOTAL LOTE II	
VALOR TOTAL LOTES I E II	

VALIDADE DE 180 DIAS.

Favor mencionar os dados abaixo na proposta:

a) **Dados cadastrais;**
b) **Prazo de entrega;**
c) **Demais impostos e custos, deverão ser inclusos;**
d) **Assinatura, data e endereço;**
e) **E-mail e número de telefone (válidos)**

_____

E-mail:

_____

Telefone:

_____

Local e Data

_____

(Assinatura e Carimbo do Representante Legal)

OBS: RESPONDER PARA O E-MAIL – cotacao.cgplan@saude.rr.gov.br

Telefone: (95) 98404-1642 (também é WhatsApp)

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:
[...]
IV - Pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;

DECRETO Nº 39.050-E, DE 18 DE AGOSTO DE 2025

Art. 17º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

[...]

IV - Pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;

INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

5. LOCAL E HORÁRIOS DE ENTREGA

5.1. Os locais e distâncias de onde possivelmente serão realizados os eventos são:

ITEM	LOCAL	ENDEREÇO	DISTÂNCIA (KM)
01	SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE - SEDE	Rua: Madri, Nº 180 - Bairro: Aeroporto - Boa Vista/RR.	-
02	ESCOLA TÉCNICA DO SUS	Rua: Uraricoera, Nº 1264 - Bairro: São Vicente - Boa Vista/RR.	-
03	HOSP. RUBENS DE SOUZA BENTO/ FRANCISCO ELESBÃO/ DR. AÍRTON ROCHA/BLOCO E–HGR	Av. Brigadeiro Eduardo Gomes, Nº 3308 - Bairro: Aeroporto - Boa Vista/RR.	-
04	HOSPITAL MATERNO INFANTIL NOSSA SENHORA DE NAZARETH -HMINSN	Av. Presidente Costa e Silva, Nº 1100 - Bairro: São Pedro - Boa Vista/RR.	-
05	PRONTO ATENDIMENTO COSME E SILVA – PACS.	Rua: Delman Veras, S/Nº- Bairro: Dr. Sílvio Botelho - Boa Vista/RR.	-
06	CLÍNICA ESPECIALIZADA CORONEL MOTA - CECM.	Rua: Coronel Pinto, Nº 636 - Bairro: Centro - Boa Vista/RR.	-
07	CENTRO DE REFERÊNCIA SAÚDE DA MULHER -CRSM	Av. Capitão Júlio Bezerra, Nº 1632 - Bairro: 31 de Março - Boa Vista/RR.	-
08	COORDENAÇÃO GERAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE - CGVS	Av. Capitão Júlio Bezerra, Nº 864 - Bairro: São Francisco - Boa Vista/RR.	-
09	HOSPITAL PEDRO ÁLVARES RODRIGUES	Av. Tuxaua Farias, S/Nº - Bairro: Centro - Munícipio de Bonfim-RR.	124 KM
10	HOSPITAL DE MUCAJAÍ	Av. Nossa Senhora De Fatima, Nº 2890, Centro Munícipio de Mucajaí-RR	55 KM
11	HOSPITAL IRMA CAMILA MUNICIPIO DE CARACARAÍ	Av. Dra Zany, nº 50 - Santa Luzia Município de Caracaraí-RR	155 KM
12	HOSPITAL EPITÁCIO ANDRADE DE LUCENA	Av. Santo Amaro, S/Nº - Bairro: Centro - Alto Alegre/RR.	89 KM
13	HOSPITAL FRANCISCO RICARDO DE MACEDO – HFRM	Av. Macapá, S/Nº, Bairro: Centro - São Luiz do Anauá/RR.	320 KM
14	HOSPITAL REGIONAL SUL GOVERNADOR OTTOMAR DE SOUSA PINTO	Rodovia: BR 174, S/Nº - Município de Rorainópolis-RR	298 KM
15	HOSPITAL DÉLIO OLIVEIRA TUPINAMBÁ	Rua: Caribe, S/Nº - Bairro: Centro - Pacaraima/RR.	220 KM
16	CENTRO DE SAÚDE JAIR DA SILVA MOTA - CSJSM	Rua: José Pereira da Silva, S/N - Amajarí/RR	216 KM
17	UNIDADE MISTA DE CAROEBE - UMC	Rua Paulino Gomes da Costa, S/N - Caroebe/RR	315 KM
18	UNIDADE MISTA IRMÃ CAMILA - UMIC	Rua Princesa Isabel, S/N, Iracema/RR	97 KM
19	UNIDADE MISTA SÃO JOÃO DA BALIZA - UMSJB	Av. Perimetral Norte, 184 - São João da Baliza/RR	290 KM
20	UNIDADE MISTA RUTH QUITÉRIA - UMRQ	Ruth Quitéria, 07 - Normandia/RR	186 KM

20. ANEXOS:

ANEXO I
ESTRUTURA DO CARDÁPIO
OPÇÕES DE CARDÁPIO

CARDÁPIO I - CAFÉ DA MANHÃ

Bebidas:

- Suco de Frutas Naturais Variados – 300 ml;
- Café – 200 ml;
- Café com Leite – 250 ml;
- Chocolate Quente ou Gelado – 300 ml;
- Chás – 300 ml.

Pães:

- Pão Baguete – 80 g;
- Pão de Queijo – 100 g (4 unidades de 25 g ou 2 de 50 g);
- Pão com Tucumã – 80 g (1 pão francês + 30 g de tucumã);
- Croissant – 80 g;
- Pão Integral – 50 g (2 fatias de 25 g);
- Pão Francês – 50 g;
- Pão de Forma – 50 g (2 fatias).

Frios:

- Queijos Variados: Minas Frescal – 40 g;
- Minas – 50 g;
- Mussarela ou Prato – 30 g;
- Salames – 40 g (7 fatias);
- Peito de peru – 40 g (2 fatias);
- Presunto – 40 g (2 fatias);

Doces:

- Bolo de Tapioca – 100 g;
- Bolo de Milho – 100 g;
- Bolo de Macaxeira – 100 g;
- Bolo de Trigo ou Simples – 100 g;
- Bolo de Chocolate – 80 g

Frutas:

- Melancia – 150 g;
- Mamão – 100 g (½ unidade) Melão – 150 g;
- Abacaxi – 100 g;
- Uva – 60 g (8 unidades);
- Laranja – 70 g (1 unidade);
- Pera – 70 g (1 unidade);
- Banana – 70 g (1 unidade).

Complementos:

- Banana Cozida – 75 g;

CARDÁPIO II - ALMOÇO (Serviço Buffet) Entradas:

- Canapés Finos Variados – 50 g (6 salgados, 3 doces) Torradas com Carpaccio de Filé – 3 unidades (2 fatias de Carpaccio cada);
- Mini vol-au-vent com Creme de Atum – 50 g Brusquetas Napolitanas – 50 g;
- Fricassê de Frango – 50 g (Mini Porcelanas);
- Escondidinho de Camarão – 50 g (Mini Porcelanas);
- Dadinho de Tapioca – 2 unidades;
- Casquinha de Caranguejo – 50 g;
- Bolinho de Bacalhau – 2 unidades.

Prato Principal:

- Medalhões de Filé ao Molho – 200 g;
- Filé de Peixe ao Molho de Alcaparras ou Pirarucu Grelhado Recheado com Catupiry – 200 g;
- Bacalhau em Postas – 300 g Peixes – 200 g;
- Massa Fresca com Molho de Funghi ou Quatro Queijos – 120 g Arroz Branco – 80 g;
- Arroz com Brócolis – 80 g;
- Batatas Douradas – 80 g.

Sobremesas:

- Tortas Geladas, Mousses Variados, Rocamboles de Chocolate;
- Pudim de Leite, Quindins, Bombocados;
- Mini Taças com Docinhos Especiais (Maracujá e Banana).

Bebidas:

- Água Mineral Sem Gás – 250 ml;
- Água Mineral Com Gás – 250 ml;
- Refrigerante (Normal e Light) – 400 ml;
- Sucos de frutas naturais – 300 ml;
- Café – 200 ml;
- Chocolate Quente ou Gelado – 300 ml;
- Chá – 300 ml.

Mesa de Bebidas:

- Café – 80 ml;
- Licores Diversos – 50 ml;
- Petit Fours – 50 g.

• Banana Frita – 45 g (5 fatias); • Macaxeira cozida – 120 g; • Pupunha cozida – 100 g; • Tapioca – 50 g; • Salada de Frutas – 150 g.	
CARDÁPIO III - COQUETEL **Aperitivos:** • Coquetel de Frutas Não Alcoólico • Canapés Frios Variados – 60 g (2 unidades por pessoa) • Canapés de Pasta de Queijo, Frios e Ricota com Ervas Finas – 60 g (2 unidades por pessoa) • Quiches e Mini Quiches – 60 g (2 unidades por pessoa) **Canapés Quentes:** • Creme de Camarão – 60 g (2 unidades por pessoa); • Creme de Milho – 50 g (2 unidades por pessoa); • Creme de Espinafre – 50 g (2 unidades por pessoa); • Creme de Siri – 50 g (2 unidades por pessoa). **Salgados:** • Fritos (Coxinha de Frango, Croquete de Carne, Risoles, etc.) – 10 a 20 g cada (3 a 5 porções por pessoa); • Assados (Empada, Escondidinho, Mini Porções) – 10 a 20 g cada (3 a 5 porções por pessoa).	**CARDÁPIO IV - COFFEE BREAK** **Bebidas:** • Café – 150 ml • Chá – 100 ml • Leite – 100 ml • Chocolate – 150 ml • Suco de Laranja ou Abacaxi – 200 ml • Água Mineral – 250 ml (2 doses por pessoa) **Salgados e Petits Fours:** • Petits Fours Doces – 10 a 15 g por porção (mínimo 2 variedades); • Petits Fours Salgados – 10 a 15 g por porção (mínimo 3 variedades); • Bolo (2 variedades) – 30 g por porção; • Tábua de Frios – 50 g (mínimo 3 queijos, 4 embutidos, 1 conserva); • Pão de Queijo – 50 g (2 unidades de 25 g); • Mini Croissants com Queijo e Presunto – 70 g (2 unidades por pessoa).
CARDÁPIO V - ALMOÇO TIPO MARMITA • Salada verde – 30 g; • Três Tipos de Proteínas (Bovino, Peixe ou Frango) – 200 g Macarrão – 70 g; • Arroz branco – 100 g Feijão com Molho – 100 g; • (Embalagem individual, com guardanapo e talher descartável) Farinha e/ou farofa.	**CARDÁPIO VI - LANCHE PREPARADO** • Sanduíche Misto ou Natural – 100 g; • Caixa de Suco ou Refrigerante – 200 ml; • Fruta ou Barra de Cereal – 100 g; • Bolo • Torta Salgada (Embalagem Individual, com Guardanapo).
CARDÁPIO VII - BRUNCH O Serviço de Brunch será composto pelas categorias e quantitativos estabelecidos no item 6.2 deste Estudo Técnico Preliminar, cabendo à CONTRATANTE selecionar as preparações dentre as opções compatíveis constantes dos Anexos I e II, conforme a respectiva Ordem de Serviço.	**CARDÁPIO VIII - JANTAR (Serviço Buffet)** (Com os mesmos itens do almoço).

.

...

ANEXO II **ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS / CARDÁPIOS** **(COFFEE BREAK, COQUETEL, ALMOÇO/JANTAR, REFEIÇÃO, LANCHE, GIFT BOX**
)

ALMOÇO OU JANTAR - escolher dentre as opções abaixo

1. Pratos Quentes - Carnes (Escolher 03 Tipos)

- **Bovinas:** Medalhão ao Molho de Queijo, Medalhão ao Molho Madeira, Escalopes ao Molho de Ervas, Filé Mignon ao Molho de Vinho e Bacon, Filé Mignon ao Molho Dijon, Filé Mignon ao Molho de Cogumelos, Filé Mignon ao Molho de Palmito, Filé Mignon à Italiana, Estrogonofe de Filé Mignon, Escondidinho de Carne de Sol com Queijo Coalho e Banana da Terra.
- **Aves:** Filé de Frango ao Molho de Espinafre com Queijo, Filé de Frango ao Molho de Ervas, Filé de frango Cordon Bleu, Filé de Frango à Moda de Parma, Filé de Frango com Chimichurri, Filé de Frango à Italiana, Escalopes de Frango ao Molho de Laranja, Strogonoff de Frango, Frango Xadrez, Fricassé de Frango.
- **Suínas:** Lombo Recheado ao Molho de Ervas, Lombo ao Molho de Abacaxi, Filé ao Molho Asiático, Filé ao Molho de Cerveja Preta, Costelinha Barbecue.
- **Peixes e Frutos do Mar:** Filé de Peixe à Moda do Chef, Filé de Dourado à Belle Meuniére, Filé de Peixe à Moda Regional, Filé de Peixe ao Molho de Camarão, Peixe em Crosta de Castanha e Ervas, Moqueca de Peixe, Dourado em Crosta de Alho, Paella Mista, Camarão à Delícia, Damorida, Escondidinho de Bacalhau.

2. Massas - escolher dentre as opções abaixo:

- **Quiches e Tortas:** Quiche Quatro Queijos, Quiche de Frango, Quiche Lorraine, Torta de Palmito, Torta Vegetariana.
- **Lasanhas:** Lasanha de Berinjela, Lasanha Quatro Queijos, Lasanha de Filé Mignon com Bacon, Lasanha à Bolonhesa, Lasanha de Camarão, Lasanha de Bacalhau.
- **Massas Curtas e/ou Recheadas:** Ravioli Quatro Queijos, Capeletti de Carne, Penne Parisiense, Fusilli Napolitano.
- **Massas Longas:** Fettuccine aos Quatro Queijos, Fettuccine ao Molho de Camarão, Fettuccine com Filé, Spaguetti com Tomate Seco, Rúcula e Copa, Spaguetti à Carbonara.

3. Guarnições - escolher dentre as opções abaixo:

- **Arroz:** Branco, com Brócolis, à Grega, Piamontese, Biro-biro, Sino, Paraense, Multigrãos.
- **Risoto:** À La Milanese, Bianco, Primavera, Napolitano, Macuxi, de Camarão, de Filé com Bacon.
- **Farofas:** Simples, de Alho com Bacon, de Banana, Paçoca.

4. Saladas - escolher dentre as opções abaixo

- **Cruas:** Caesar, Jardineira, Tropical, Waldorf.
- **Cozidas:** Legumes Salteados na Manteiga, Batata Rústica, Batata Sauté, Brócolis Gratinados.
- **Variadas:** Salpicão de Frango, Tabule.

5. Molhos - escolher dentre as opções abaixo:

- Caeser, Gorgonzola, Mostarda e Mel, Oriental, Rosé, Iogurte, Pesto, Italiano, Balsâmico.

6. Sobremesas - escolher dentre as opções abaixo:

- Torta de Limão, Torta Oreo, Cheesecake de Morango ou Doce de Leite, Banoffee, Mousse de Chocolate, Pavê de Chocolate, Pavê Mousse de Maracujá, Pavê de Café, Pudim de Leite, Pudim de Café, Cocada Cremosa, Surpresa de Uva, Delícia de Abacaxi com Coco, Delícia de Chocolate Branco com Morango.

7. Bebidas - escolher dentre as opções abaixo:

- Coquetel de Frutas Sem Álcool, Refrigerantes, 02 tipos de Suco de Frutas (Laranja, Acerola, Caju, Cupuaçu, Manga, Maracujá, Abacaxi, Abacaxi com Hortelã, Limão, Morango, Cajá), Água Mineral Com e Sem Gás.

Observações Gerais:

A **Contratante** poderá optar por um **Jantar/Almoço Temático (Feijoada, Árabe, Italiano, Regional, etc.)**, onde as opções serão adaptadas ao tema, conforme combinado entre as partes.

Todos os materiais necessários para a apresentação dos pratos e a equipe responsável pela montagem e reposição do buffet estarão sob responsabilidade da **Contratada**.

COQUETEL A - ESPECIFICAÇÃO - escolher dentre as opções abaixo:

1. Frios - Selecionar 03 opções para tábuas ou mesas de frios, entre:

- Patê de Alcaparras;
- Patê de Azeitonas;
- Patê de Atum com Tomate;
- Patê de Ricota com Tomate Seco;
- Patê de Kani-Kama com Picles;
- Patê de Frango aos Quatro Queijos;
- Patê de Sardinha com Iogurte;
- Patê de Grão-de-Bico;
- Patê de Espinafre com Catupiry;
- Patê de Palmito;
- Patê de Chester Defumado;
- Patê de Queijo Frescal com Ervas;
- Patê de Requeijão com Manjericão.

Opção 01: Tábua de Frios em cada Mesa, contendo Salaminho, Copa, Blanquete de Peru, Provolone, Azeitonas e Patês.

Opção 02: Mesa de Frios com tábuas contendo Salaminho, Copa, Lombo Defumado, Chester Defumado, Blanquete de Peru, Queijo Frescal, Mussarela, Queijo Prato, Provolone, Azeitonas, Tomate Seco, Carpaccio de Lagarto, Frutas variadas, Pães Diversos, Patês, Canapés, Antepasto de Berinjela, Quibe Cru, Pão Sírio e Amendoim Torrado.

2. Quentes - escolher dentre as opções abaixo para o serviço de mesa, entre:

- Bolinho de Bacalhau;
- Vol-au-vent de Palmito ou Champignon;
- Canudinho Folhado de Frango aos Quatro Queijos;
- Charutinho ao Cheddar ou de Camarão;
- Croquete de Carne;
- Bolinhos de Carne Surpresa;
- Bolinhos de Grão-de-Bico;
- Bolinhos de Carne de Sol;
- Quiche de Queijo, Frango ou Queijo e Presunto;
- Coxinha de Frango com Catupiry ou Camarão;
- Rissole de Milho ao Molho Branco, Carne ou Queijo e Presunto;
- Quibe Frito ou Assado Recheado com Mussarela e Presunto;
- Empadinha de Frango, Palmito ou Camarão;
- Maravilhas de Queijo;
- Mini Medalhão de Frango;
- Barquete com Creme de Bacalhau, Carne Seca ou Camarão;
- Esfirra Aberta Folhada.

3.Comidinhas (Finger foods) - escolher dentre as opções abaixo:

- Filé ao Molho de Cupuaçu com Arroz de Castanha;
- Arroz à Marinheira;
- Ravioli ao Molho Branco com Espinafre;
- Escondidinho de Bacalhau ou Carne Seca;
- Risoto ao Funghi, Piemontesa ou Selvagem;
- Penne à Arrabiata;
- Fusilli aos Quatro Queijos.

4. Doces - escolher dentre as opções abaixo:

- Camafeu de Nozes
- Trufas

- Chocolates Finos
- Docinhos Caramelizados
- Creme Brûlée
- Tartelete de Morango
- Creme de Frutas Tropicais (Cupuaçu, Graviola, Maracujá, Limão, Manga)
- Creme Sonho de Valsa
- Tortas: Nozes, Café, Morango, Chocolate, Cupuaçu, Maracujá, Goiabada, Doce de Leite

5. Bebidas - escolher dentre as opções abaixo:

- 03 Tipos de Refrigerantes;
- 02 Tipos de Refrigerante Diet;
- 03 Tipos de Suco Natural (Laranja, Acerola, Caju, Cupuaçu, Manga, Maracujá, Abacaxi, Limão, Morango, Cajá, entre outros);
- Água Mineral Com e Sem Gás;
- Coquetel de Frutas Sem Álcool.

Incluso: Materiais necessários para apresentação dos pratos e equipe responsável pela montagem e reposição do Buffet.

COQUETEL B - ESPECIFICAÇÃO escolher dentre as opções abaixo:

1. Entradas: 03 opções de Patês para tábuas ou mesas de Frios:

- (Lista de Patês conforme Coquetel A)

Opção 01: Tábua de Frios em cada Mesa com Salaminho, Copa, Blanquete de Peru, Provolone, Azeitonas e Patês.

Opção 02: Mesa de Frios contendo Tábuas de Frios, Carpaccio de Lagarto, Frutas, Pães, Patês, Canapés, Antepasto de Berinjela, Quibe Cru, Pão Sírio e Amendoim Torrado.

Quentes: 12 opções para Serviço de Mesa (conforme Coquetel A).

Doces: 03 Docinhos Finos, 02 Cremes e 02 Tortas Doces (conforme Coquetel A).

4. Bebidas:

- 03 Tipos de Refrigerantes;
- 02 Tipos de Refrigerante Diet;
- 02 Tipos de Suco Natural;
- Água Mineral Com e Sem Gás;
- Coquetel de Frutas Sem Álcool.

Incluso: Materiais necessários e equipe para serviço.

COFFEE BREAK A - DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO - escolher dentre as opções abaixo Salgados (06 tipos a escolher dentre as opções abaixo):

- Bolinho de Bacalhau;
- Folhado de Palmito;
- Folhado de Champignon;
- Canudinho de Frango aos Quatro Queijos;
- Charutinho ao Cheddar;
- Charutinho de Camarão;
- Croquete de Carne;
- Bolinho de Grão de Bico;
- Quiche de Queijo Quiche de Frango;
- Coxinha com Catupiry;
- Risole de Milho ao Molho Branco;
- Risole de Carne;

- Quibe Frito;
- Quibe Assado;
- Empadinha de Frango;
- Empadinha de Palmito;
- Empadinha de camarão;
- Maravilha de Queijo;
- Mini Medalhão de Frango;
- Esfirra Aberta;

Frios - escolher dentre as opções Abaixo:

- Queijos variados;
- Salaminho, Presunto, Peito de Peru, Copa.

Quitandas - escolher dentre as opções abaixo:

- 03 Tipos de Bolos;
- 05 Tipos de Quitandas (sugestões: Rosca Húngara, Casadinho, Alfajor, Sequilho, Bolacha de Nata);
- 03 Tipos de Tortas Salgadas;
- 02 Tipos de Tortas Doces;
- Pães Diversos;
- Biscoito de Queijo;
- Pão de Queijo.

Bebidas - escolher dentre as opções abaixo:

- 03 Tipos de Sucos Naturais (Com e Sem Açúcar) a escolher entre: Laranja, Acerola, Caju, Cupuaçu, Manga, Maracujá, Abacaxi, Abacaxi com Hortelã, Limão, Morango, Cajá;
- 03 Tipos de Refrigerantes;
- 02 Tipos de Refrigerante Diet;
- Água Mineral (Com e Sem Gás);
- Leite;
- Achocolatado;
- Açúcar e Adoçante.

Frutas - escolher dentre as opções abaixo:

- 06 Tipos de Frutas ou Salada de Frutas com Acompanhamentos (Creme de Leite, Leite Condensado, Cereais).

Material Incluso: Copos de Vidro, Mesa principal com Toalha, Pratos de Porcelana, Recipientes para Sobremesa (Salada de Frutas), Talheres de Aço Inox, Guardanapos Descartáveis.

Equipe:

- Copeiras e Garçons.

Horário para Ambientação do Local:

- A montagem e a ambientação poderão ser iniciadas com até **2 (duas) horas de antecedência**, devendo estar **integralmente concluídas e aptas ao atendimento com antecedência mínima de 1 (uma) hora do início do evento**, salvo condição distinta expressamente indicada na Ordem de Serviço.

COFFEE BREAK B - DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO - escolher dentre as opções abaixo Salgados - escolher dentre as opções abaixo:

- Bolinho de Bacalhau;
- Folhado de Palmito;

- Folhado de Champignon;
- Canudinho de Frango aos Quatro Queijos;
- Charutinho ao Cheddar;
- Charutinho de Camarão;
- Croquete de Carne;
- Bolinho de Grão de Bico;
- Quiche de Queijo Quiche de Frango;
- Coxinha com Catupiry;
- Risole de Milho ao Molho Branco Risole de Carne;
- Quibe Frito;
- Quibe Assado;
- Empadinha de Frango Empadinha de Palmito;
- Empadinha de Camarão Maravilha de Queijo;
- Mini Medalhão de Frango Esfirra aberta.

Quitandas - escolher dentre as opções abaixo:

- 02 Tipos de Bolos;
- 03 Tipos de Quitandas (sugestões: Rosca Húngara, Casadinho, Alfajor, Sequilho, Bolacha de Nata);
- 02 Tipos de Tortas Salgadas;
- 01 Tipo de Torta Doce;
- Pão de Queijo.

Bebidas - escolher dentre as opções abaixo:

- 02 Tipos de Sucos Naturais (Com e Sem Açúcar) a Escolher entre: Laranja, Acerola, Caju, Cupuaçu, Manga, Maracujá, Abacaxi, Abacaxi com Hortelã, Limão, Morango, Cajá;
- 03 Tipos de Refrigerantes;
- 02 Tipos de Refrigerante Diet;
- Água Mineral (Com e Sem Gás).

Frutas - escolher dentre as opções abaixo:

- 03 Tipos de Frutas ou Salada de Frutas com Acompanhamentos (Creme de Leite, Leite Condensado, Cereais)

Material Incluso: Copos de Vidro, Mesa Principal com Toalha, Pratos de Porcelana, Recipientes para Sobremesa (Salada de Frutas), Talheres de Aço Inox, Guardanapos Descartáveis.

Equipe: Copeiras e Garçons.

Horário para Ambientação do Local:

- A montagem e a ambientação poderão ser iniciadas com até **2 (duas) horas de antecedência**, devendo estar **integralmente concluídas e aptas ao atendimento com antecedência mínima de 1 (uma) hora do início do evento**, salvo condição distinta expressamente indicada na Ordem de Serviço.

ALMOÇO/JANTAR - DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO - escolher dentre as opções abaixo

Prato Principal (a escolher) - escolher dentre as opções abaixo:

- **Salada:** Folhas Mistas, Caesar, Rúcula com Abacaxi, Folhas com Manga;
- **Arroz:** Branco, Sete Grãos, Cenoura, Brócolis, Primavera;
- **Massa:** Spaghetti ao Alho e Óleo, Fusilli à Bolonhesa, Penne aos Quatro Queijos;
- **Proteína:** Filé de Carne, Frango ou Peixe Grelhado, Frango à Passarinho, Peixe à Dorê, Frango ao Molho, Maminha Assada ao Molho Madeira, Fricassé de Frango;
- **Cereal:** Feijão Preto, Marrom ou Vermelho, Lentilha, Grão de Bico.

2. Lanche (opção alternativa à refeição) - escolher dentre as opções abaixo:

- Sanduíche Natural de Atum, Frango ou Peito de Peru;
- Misto Quente, Queijo Quente;
- Hambúrguer, Cheeseburguer;
- Salada de Frutas.

3. Bebidas (a escolher) - escolher dentre as opções abaixo:

- Refrigerante (Tradicional ou Diet);
- Água Mineral (Com e Sem Gás) e
- Suco de Fruta Natural ou de Caixinha/Lanha.

Observação: A Refeição ou Lanche será acondicionado em embalagem própria e entregue no horário determinado pelo setor Demandante.

GIFT BOX A - escolher dentre as opções abaixo:

- 03 Tipos de quitandas a escolher: Bolo Fesvo (decorado com pasta americana), Panetone Trufado, Chocotone
- Embalagem: Caixa Cartonada ou Similar.

GIFT BOX B - escolher dentre as opções abaixo:

- 06 Unidades de Trufas Regionais a escolher (Açaí, Murici, Cupuaçu, Castanha do Brasil, Buri, Tapioca, Coco, Abacaxi)
- 01 Tipo de Licor Regional de 150 ml (Genipapo, Cupuaçu, Cacau, Pitomba, Dão, Buri, Açaí, Seriguela, Taperebá)
- Embalagem: Cestaria indígena ou caixa cartonada, conforme requisição do setor Demandante