



Jornal Oficial

do Município de Martins

Edição n.º 06L, Ano XVIII, Mês de Julho de 2023.
Martins/RN, Terça-Feira, 25 de Julho de 2023.

Criado pela Lei Municipal n.º 393, de 23 de Agosto de 2005.

Publicada no Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Norte n.º 11.101, de 4 de Novembro de 2005.

Administração da Exma. Sra. Prefeita Municipal

MARIA JOSÉ DE OLIVEIRA GURGEL COSTA

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINS

ATOS DO PODER EXECUTIVO

SECRETARIAS DO MUNICÍPIO

Controladoria Geral do Município

Sem Matéria

Secretaria Geral do Gabinete da Prefeita

Leis

Sem Matéria

Editais

Sem Matéria

Decretos

Portarias

Sem Matéria

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
E RECURSOS HUMANOS**

Sem Matéria

**SECRETARIA MUNICIPAL DE
AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA
SOCIAL**

Sem Matéria

**SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS,
TRANSPORTES E INFRAESTRUTURA**

Sem Matéria

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO,
CULTURA E ESPORTES**

Sem Matéria

**SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO E
MEIO AMBIENTE**

Sem Matéria

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Sem Matéria

**SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS E
TRIBUTAÇÃO**

Sem Matéria

CÂMARA MUNICIPAL DE MARTINS

Sem Matéria



Jornal Oficial do Município de Martins
Edição n.º 06L, Ano XVIII
Martins/RN, 25 de julho de 2023

CPL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES

ANEXOS

MUNICÍPIO DE MARTINS
PODER EXECUTIVO
PREFEITURA MUNICIPAL
C.N.P.J. n.º 08.153.462/0001-50
Rua Dr. Joaquim Inácio, n.º 102, Centro, Martins/RN CEP
59.800-000 PABX: (84) 3391-2245 Fax.: 3391-2289
E-mail: semarh@martins.rn.gov.br
Site oficial: www.martins.rn.gov.br

JORNAL OFICIAL
Propriedade do Município de Martins
Editado e Impresso na Secretaria Municipal de Administração e
Recursos Humanos

Prefeita
MARIA JOSÉ DE OLIVEIRA GURGEL COSTA

Vice-Prefeita
SUELY GALDINO LEITE

Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos
MARIA CLÁUDIA COSTA DE QUEIROZ OLIVEIRA

Presidente da Câmara Municipal de Martins
Vereador FRANCISCO AVELINO DE CARVALHO



Edição encerrada às 17h00m, do dia 25 de julho de 2023,
com 37 páginas, disponibilizada no endereço eletrônico:
<http://dc.inf.br/jom/index.php?id=2407401>



RESUMO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2023

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 91019/2023
PROCESSO Nº 25050001/2023

Aos 20 dias do mês de julho de 2023, na sede da Prefeitura Municipal de Martins/RN, foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, conforme deliberação da Ata do **Pregão Eletrônico-SRP nº 91019/2023** do respectivo resultado homologado, **do Processo nº 25050001/2023**, que vai assinada pelo titular da **Prefeitura Municipal de Martins** neste ato representado pelo seu representante neste ato pela Excelentíssima Senhora Prefeita Constitucional Maria José de Oliveira Gurgel Costa, brasileira, casada, gestor(a) do Registro de Preços, pelos representantes legais dos detentores do registro de preços, todos qualificados e relacionados ao final, a qual será regida pelas cláusulas e condições seguintes:

DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o registro de preços, visando futuras e eventuais contratação dos serviços de buffet, cujas especificações e quantitativos encontram-se detalhados no Anexo I – Termo de Referência do edital de **Pregão Eletrônico – SRP nº 91019/2023** que passa a fazer parte desta Ata, com as propostas de preços apresentadas pelos fornecedores classificados em primeiro lugar, conforme consta nos autos do **Processo nº 25050001/2023**.

DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços terá validade pelo prazo de 12 (Doze) Meses, contados a partir da data da sua publicação.

DO FORO

Fica eleito o foro do município de Martins do Estado do Rio Grande do Norte, para conhecer das questões relacionadas com a presente Ata que não possam ser resolvidas pelos meios administrativos.

Assinam esta Ata, os signatários relacionados e qualificados a seguir, os quais firmam o compromisso de zelar pelo fiel cumprimento das suas cláusulas e condições.

Signatários:

Maria José de Oliveira Gurgel Costa
Ordenadora de Despesas
Prefeitura Municipal de Martins
CNPJ: 08.153.462/0001-50



ANEXO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2023 - MAPA DE PREÇOS DOS BENS

Este documento é parte da Ata de Registro de Preços acima referenciada, celebrada entre a Prefeitura Municipal e seus Fundos e os fornecedor: A K EMPREENDIMENTOS LTDA CNPJ Nº 48.992.059/0001-30 sediada a Rua José Fernandes do Rêgo nº 1582, Bairro Domingos Gameleira, na Cidade de Pau dos Ferros, Estado do Rio Grande do Norte, representada neste ato por sua sócia administradora sra Analine Karol Duarte de Brito Dias, CPF nº 056.172.754-61, cujos preços estão a seguir registrados por item, em face da realização do Pregão Eletrônico nº 91019/2023:

Item	Descrição	Descrição detalhada do cardápio	Unidade de Medida	Quantidade Máxima Estimada	Valor Unitário
01	COFFEE BREAK – TIPO 1 - Inclui serviços: Garçom e cutelaria.	Com 2 (duas) horas de serviço. Composto por: 1) 2 (dois) tipos de frutas frescas da estação lavadas, descascadas e fatiadas; 2) 2 (dois) tipos de sanduiches. (Opções a escolher: integral com queijo minas, peito de peru, alface e tomate, pão australiano com mini hambúrguer e cebola caramelizada, pão sírio com patê de frango, pão de queijo recheado); 3) 2 (dois) tipos de bolos. (Opções a escolher: laranja, chocolate, mesclado, doce de leite); 4) 5 (cinco) tipos de salgados. (Opções a escolher: coxinha de frango, pastel de carne, empada de frango, croissant de queijo, mini quiche de frango, folhados, bolinho de queijo); 5) Biscoitos amanteigados variados; 6) Mini cachorro-quente; 7) Bebidas: 2 (dois) tipos de suco de frutas, 2 (dois) tipos de refrigerantes a ser escolhido (coca-cola, guaraná, fanta laranja, fanta uva), 2 (dois) tipos de refrigerantes diet /zero (coca-cola, guaraná), água mineral com e sem gás, café com e sem açúcar. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.	Por pessoa	4000	56,80
02	COFFEE BREAK – TIPO 2 - Inclui serviços: garçom e cutelaria.	Com 2 (duas) horas de serviço. Composto por: 1) 2 (dois) tipos de frutas frescas da estação lavadas, descascadas e fatiadas; 2) 3 (três) tipos de sanduiches. (Opções a escolher: integral com queijo minas, peito de peru, alface e tomate, pão australiano com mini hambúrguer e cebola caramelizada, pão sírio com patê de frango, pão de queijo recheado); 3) 3 (três) tipos de bolos. (Opções a escolher: laranja, chocolate, mesclado, doce de leite); 4) 5 (cinco) tipos de salgados. (Opções a escolher: coxinha	Por pessoa	3000	65,50



		<p>de frango, pastel de carne, empada de frango, croissant de queijo, mini quiche de frango, folhados, bolinho de queijo);</p> <p>5) Torradinhas amanteigadas e grissinis de queijo;</p> <p>6) Mini cachorro-quente;</p> <p>7) Bebidas: 2 (dois) tipos de suco de frutas, 3 (três) tipos de refrigerantes a ser escolhido (coca-cola, guaraná, fanta laranja, fanta uva), 2 (dois) tipos de refrigerantes diet /zero (coca-cola, guaraná), água mineral com e sem gás, café com e sem açúcar. Açúcar e adoçante sucralose em sachê.</p> <p>A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.</p>			
03	COFFEE BREAK – TIPO 3 - Inclui serviços: garçom e cutelaria.	<p>Com 2 (duas) horas de serviço. Composto por:</p> <p>1) 2 (dois) tipos de quiches. (Opções a escolher: queijo do reino, carne de sol, camarão, provolone com damasco);</p> <p>2) 4 (quatro) tipos de minisanduíches. (Opções a escolher: pão australiano com filé ou mini hamburguer e cebola caramelizada, pão sírio com queijo, salame, alface e tomate, pão de macaxeira com carne de sol na nata, pão integral com queijo minas, peito de peru e alface);</p> <p>3) 4 (quatro) tipos de bolos. (Opções a escolher: laranja, chocolate com calda de brigadeiro, canela com doce de leite, milho com calda de goiabada, macaxeira com coco);</p> <p>4) 5 (cinco) tipos de salgados finos. (Opções a escolher: canudinho recheado com frango ou camarão, tartelletes de queijo do reino, tomate seco, gorgonzola com frutas vermelhas ou camarão, bolinho de bacalhau, empada de camarão, empada de leite condensado);</p> <p>5) Torradinhas amanteigadas e grissinis de queijo;</p> <p>6) Queijo brie com geleia de frutas vermelhas;</p> <p>7) 5 (cinco) tipos de salgados simples. (Opções a escolher: coxinha de frango, pastel de carne, empada de frango, pastel de carne, folhado de queijo, mini kibe);</p> <p>8) Tábua de frios composta por 4 (quatro) tipos de queijos (reino, gorgonzola, parmesão, gouda), 3 (três) tipos de charcutaria (salame, copa, presunto parma), frutas secas, castanhas e azeitonas;</p> <p>9) Petit fours amanteigados;</p> <p>10) 4 (quatro) tipos de Finger foods (mini caprese de camarão, escondidinho de camarão, carne de sol na nata, dadinhos de tapioca com mel de engenho);</p> <p>11) Bebidas: 3 (três) tipos de suco de frutas, 3 (três) tipos de refrigerantes a ser escolhido (coca-cola, guaraná, fanta laranja, fanta uva), 2 (dois) tipos de refrigerantes diet /zero (coca-cola,</p>	Por pessoa	3000	130,00



		guaraná), água mineral com e sem gás, café com e sem açúcar. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.			
04	ALMOÇO – CARDÁPIO 01 - Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria	Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por: 1) Salada (escolher 2 opções): primavera (vegetais da estação crus e cozidos), verde com frutas e queijos, de legumes da estação cozidos com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, ceaser, italiano, de ervas, rosé), à jardineira (alface americana, cenoura crua ralada, tomate, pepino, pimentão, milho verde, ervilha), tropical (alface americana, tomates, rabanete, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão colorido, brócolis, couve-flor, mussarela em cubos, presunto em cubos, palmito, figo, pêsego e abacaxi em conserva), salpicão de frango (frango desfiado, batata palha, mussarela em cubos, presunto em cubos, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface e limão), de batatas (batatas cozidas salteadas na manteiga, salsinha, cheiro verde, azeitonas verdes ou pretas, cebola, alface, azeite, maionese e iogurte); 2) Acompanhamentos (escolher 3 opções): arroz de leite, arroz integral com brócolis, arroz à grega, arroz branco, feijão verde, feijão preto, feijão enfarofado, batatas gratinadas, batatas souté, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, tomates recheados com ricota e assados, farofa d'água, farofa com bacon, farofa tradicional, espaguete ou penne ao molho (sugo, bolonhesa, carbonara, de queijo, branco), macaxeira cozida ou frita, batata doce cozida, dadinhos de tapioca e queijo com molho agridoce; 3) Carne (escolher 2 opções): carneiro torrado, carne de sol na nata, carne de sol acebolada, filé à parmegiana, escondidinho de carne, paçoca; 4) Ave (escolher 1 opção): galinha caipira torrada (completa), peito de frango empanado, galinha a cabidela, strogonoff de frango; 5) Peixe ou Frutos do Mar (escolher 1 opção): moqueca de peixe, peixe inteiro assado, bobó de camarão, camarão à grega; 6) Sobremesa (escolher 2 opções): pudim de leite, cocada, doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), cartola; 7) Frutas frescas inteiras e fatiadas (da estação);	Por pessoa	3000	92,00



		8) Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água mineral com e sem gás, café, café expresso, chocolate quente, chá quente ou gelado. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.			
05	ALMOÇO – CARDÁPIO 02 - Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria	Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por: 1) Salada (escolher 2 opções): primavera (vegetais da estação crus e cozidos), verde com frutas e queijos, de legumes da estação cozidos com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, ceaser, italiano, de ervas, rosé), à jardineira (alface americana, cenoura crua ralada, tomate, pepino, pimentão, milho verde, ervilha), tropical (alface americana, tomates, rabanete, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão colorido, brócolis, couve-flor, mussarela em cubos, presunto em cubos, palmito, figo, pêssego e abacaxi em conserva), salpicão de frango (frango desfiado, batata palha, mussarela em cubos, presunto em cubos, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface e limão), de batatas (batatas cozidas salteadas na manteiga, salsinha, cheiro verde, azeitonas verdes ou pretas, cebola, alface, azeite, maionese e iogurte), caponata de berinjela; 2) Acompanhamentos (escolher 3 opções): arroz branco, arroz integral com brócolis, arroz à grega, arroz à piamontese, feijão verde, feijão preto, batatas gratinadas, batatas souté, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, tomates recheados com ricota e assados, farofa com bacon, farofa tradicional, espaguete, fusilli ou penne ao molho (sugo, bolonhesa, carbonara, de queijo, branco, pesto), quiche de palmito e queijo, quiche caprese; 3) Carne (escolher 1 opção): carne de sol acebolada, filé à parmegiana, filé mignon ao molho madeira; cordeiro ao molho gorgonzola, filé mignon ao funghi, lombo suíno ao molho de laranja, costela suína ao molho barbecue, picanha na chapa, medalhão ao molho de queijo, maminha ao alho, manteiga e vinho; 4) Ave (escolher 1 opção): frango recheado ao molho de vinho, frango xadrez, frango grelhado ao molho, stroganoff de frango, medalhão de frango com bacon; 5) Peixe ou Frutos do Mar (escolher 1 opção): filé de peixe branco grelhado; moqueca de peixe, peixe inteiro assado, salmão ao forno com molho de maracujá, bacalhau à portuguesa, risoto de camarão com limão siciliano, bobó	Por pessoa	3000	108,15



		<p>de camarão, camarão à grega, camarão internacional;</p> <p>6) Sobremesa (escolher 2 opções): pudim de leite, cocada americana, mousse (chocolate, maracujá, limão), doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), cheesecake (goiaba, frutas vermelhas), brigadeirão, torta (alemã, chocolate, limão);</p> <p>7) Frutas frescas inteiras e fatiadas (da estação);</p> <p>8) Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água mineral com e sem gás, café, café expresso, chocolate quente, chá quente ou gelado. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.</p>			
06	JANTAR – CARDÁPIO 01 - Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria	<p>Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por:</p> <p>1) Entradas (2 opções): salada de frios, salada verde com frutas e queijos, salada de legumes da estação cozidos com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, ceaser, italiano, rosé), mini canapé de frango, mini quiche de palmito e queijo, mini escondidinho de carne de sol, ovo pochê, tapioca recheada com carne de sol desfiada e queijo coalho, dadinhos de tapioca e queijo com molho agridoce, tomates recheados com ricota e assados;</p> <p>2) Acompanhamentos (3 opções): legumes grelhados, cuscuz temperado, macaxeira cozida ou frita, batata doce cozida, arroz de leite, arroz branco, arroz à grega, arroz integral com brócolis, feijão verde, batatas souté, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, farofa d'água, farofa tradicional, espaguete ou penne ao molho (sugo, bolonhesa, carbonara, branco);</p> <p>3) Proteínas (2 opções): carneiro torrado, carne de sol na nata, carne de sol acebolada, filé à parmegiana, paçoca, galinha caipira torrada, peito de frango empanado, galinha a cabidela, strogonoff de frango, filé de peixe branco grelhado, peixe inteiro assado, moqueca de peixe;</p> <p>4) Sobremesas (2 opções): pudim de leite, cocada, doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), cartola, frutas frescas (da estação);</p> <p>5) Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água mineral com e sem gás, café. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.</p>	Por pessoa	3000	95,44
07	JANTAR – CARDÁPIO -	<p>Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por:</p> <p>1) Entradas (2 opções): salada de frios, salada primavera</p>	Por pessoa	2500	91,00



	Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria	<p>com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, ceaser, italiano, de ervas, rosé), salada verde com frutas e queijos, salada tropical (alface americana, tomates, rabanete, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão colorido, brócolis, couve-flor, mussarela em cubos, presunto em cubos, palmito, figo, pêsego e abacaxi em conserva), salpicão de frango (frango desfiado, batata palha, mussarela em cubos, presunto em cubos, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface e limão), mini quiche de palmito e queijo, mini quiche caprese, mini canapé de frango, carpaccio de carne, bruschetta italiana, tartar de salmão;</p> <p>2) Acompanhamentos (escolher 3 opções): arroz branco, arroz integral com brócolis, arroz à grega, arroz à piamontese, feijão verde, batatas gratinadas, batatas souté, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, tomates recheados com ricota e assados, farofa com bacon, farofa tradicional, espaguete, fusilli ou penne ao molho (sugo, bolonhesa, carbonara, de queijo, branco, pesto);</p> <p>3) Proteínas (2 opções): carne de sol acebolada, filé à parmegiana, filé mignon ao molho madeira; cordeiro ao molho gorgonzola, lombo suíno ao molho de laranja, costela suína ao molho barbecue, picanha na chapa, medalhão ao molho de queijo, frango recheado ao molho de vinho, frango xadrez, frango grelhado ao molho, strogonoff de frango, medalhão de frango com bacon, filé de peixe branco grelhado; moqueca de peixe, peixe inteiro assado, salmão ao forno com molho de maracujá, bacalhau à portuguesa, camarão à grega, camarão internacional;</p> <p>4) Sobremesas (2 opções): pudim de leite, cocada americana, mousse (chocolate, maracujá, limão), doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), cheesecake (goiaba, frutas vermelhas), brigadeirão, torta (alemã, chocolate, limão), frutas frescas (da estação);</p> <p>5) Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água mineral com e sem gás, café. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.</p>			
08	LANCHE TIPO 01	contendo 01 cachorro quente (carne moída ou frango de no mínimo de 56gr), salsicha, batata palha, purê de batata, molho, maionese, catchup e mostarda pão de no mínimo	Unidade	2000	29,90



		50g, acompanha 01 (uma) lata de Refrigerante de 350ml de PRIMEIRA LINHA E REFRIGERADO ou copo de suco de 250ml refrigerado. APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS. CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.			
09	LANCHE TIPO 02	Pão bola com Hambúrguer (bovino ou frango de no mínimo 56g), queijo, presunto, ovo, alface, tomate, milho e ervilha, acompanhando lata de refrigerante de 350ml de primeira linha e refrigerado ou copo de suco natural de 250ml refrigerado, APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS. CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.	Unidade	2000	23,80
10	LANCHE TIPO 03	Mini Pizza de no mínimo 250g (sabores de calabresa, frango ou carne de sola) queijo, acompanhando uma lata de Refrigerante de 350ml de primeira linha e refrigerado ou suco natural de 250ml refrigerado. APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS. CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.	Unidade	1000	23,80
11	SERVIÇO DE BUFFET – CAFÉ DA MANHÃ 01 Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria	Especificações: Café da manhã por pessoa: deverá servir 02 (dois) tipos de pães (50gr cada), 02 (duas) fatias de bolos (50gr cada), tapioca, cuscuz, 02 (duas) fatias de queijo (30gr cada), 02 (dois) tipos de biscoitos (40gr cada), 01 (uma) fatia de presunto (40gr cada), 02 (dois) tipos de frutas da estação (40gr cada), suco de fruta da estação (250ml por pessoa), café (40ml por pessoa); TIPOS DE PÃES: francês, doce com coco, massa fina, doce com chocolate e baguete; TIPOS DE BOLOS: branco, mesclado, macaxeira, batata, fubá, milho, chocolate, abacaxi, laranja e limão; TIPOS DE QUEIJO: mussarela, coalho e manteiga; TIPOS DE BISCOITO: tipo cream cracker, doce, chocolate e maisena; TIPOS DE PRESUNTO: peru e frango; TIPOS DE FRUTAS: abacaxi, melancia, mamão, banana, melão, uva e maçã; TIPOS DE BEBIDAS: suco de fruta da estação, café, leite e leite zero lactose, APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS. CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.	Por pessoa	3000	50,36
12	SERVIÇO DE BUFFET – ALMOÇO 03 Inclui serviços: garçom,	deverá servir 02(duas) opções de carnes (150gr por pessoa), 01(uma) opção de arroz (50gr por pessoa), 01 (uma) opção de feijão (50gr por pessoa), 01 (uma) opção de massa (100gr por pessoa), 01 (uma) opção de salada (100gr por pessoa), 02 (duas) opções de outros pratos (100gr por pessoa), refrigerante e/ou suco de fruta (250ml	Por pessoa	3000	91,76



	apoio de cozinha e cutelaria	por pessoa); TIPOS DE CARNES: file bovino, carne de sol, bife bovino ao molho e/ou à milanesa, lombo suíno, almôndegas, linguiça suína, de frango e/ou mista, coxa, sobrecoxa e/ou peito de frango, costela suína e fígado bovino; TIPOS DE ARROZ: branco escorrido e/ou refogado, tipo parboilizado e/ou branco; TIPOS DE MASSAS: macarrão tipo espaguete, talharim, penne; TIPOS DE FEIJÃO: feijão de corda, macassa, carioquinha e preto; TIPOS DE VERDURAS/LEGUMES P/ SALADAS (podendo ser cozidas, mistas e cruas): alface, tomate, repolho, cebola, cenoura, batata inglesa, ervilha, milho verde, beterraba e vagem; OUTROS TIPOS DE PRATOS: farofas, purê (batata inglesa, de macaxeira), ovos (cozidos, mexidos, omeletes) macaxeira(frita, cozida), bolinhos (de macaxeira, arroz, soja), batata palha, salpicão, escondidinho de carne de sol com macaxeira; TIPOS DE BEBIDAS: Lata de refrigerante normal de 350, diet, ligh (sabor cola, laranja, guaraná e limão), de primeira linha e refrigerado ou suco de frutas da estação de 250ml, refrigerado. APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS.CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA			
13	SERVIÇO DE BUFFET - COFFEE BREAK 04 Inclui serviços: garçom, cutelaria	Coffee Break: Deverá servir salgados fritos e de forno (tipo coquetel, 05 por pessoa), pães (02 de 50gr cada, por pessoa), tapioca, cuscuz, bolos (duas fatias de 40gr cada, por pessoa), biscoitos doces e salgados (50gr por pessoa)patês (30gr por pessoa), frios, tipo queijo e presunto(40gde cada por pessoa),fruta da estação (50gr por pessoa), chá (40ml por pessoa), leite (150ml por pessoa), chocolate quente (150ml por pessoa), suco de fruta da estação (200ml por pessoa), refrigerante (200ml por pessoa)- a escolher entre leite, chocolate quente, refrigerante e suco TIPOS DE SALGADOS: coxinha, canudinho, risole, empada, pastel frito(carne e frango), pastel de forno (frango), mini pizza, etc.; TIPOS DE PAES: pão de queijo, doce com chocolate, doce com coco, francês, massa fina TIPOS DE BOLOS: cenoura, chocolate, manteiga, mesclado, branco, limão, coco, abacaxi, macaxeira, batata, milho TIPOS DE BISCOITOS: recheado com morango, chocolate, waffer, goma, cream cracker, leite, etc.; TIPOS DE PATES: frango, presunto, alho TIPOS DE QUEIJOS E PRESUNTO: mussarela, coalho, manteiga, peru TIPOS DE FRUTAS: abacaxi, melancia, maçã, banana,	Por pessoa	3000	59,00



		uva, tangerina, melão, mamão; TIPOS DE BEBIDAS: chá, café, leite, chocolate quente, refrigerante, suco de frutas, chocolate quente.			
14	BOLOS RECHEADOS	confeitados, com cobertura e recheio interno para no mínimo 30 fatias.	Kg	1000	17,45
15	BOLOS RECHEADOS	confeitados, com cobertura e recheio interno para no mínimo 60 fatias.	Kg	1000	19,95
16	SALGADOS FRITOS	(Coxinha de frango, Quibe, Pastel de carne, Pastel de frango, Rissole de queijo com presunto, Boliviano), acondicionado em caixa com 100 unidades.	Cento	500	60,00
17	SERVIÇO DE BUFFET – Jantar	Jantar: deverá servir 02(duas) opções de carnes (150gr por pessoa), 01(uma) opção de arroz (50gr por pessoa), 01 (uma) opção de feijão (50gr por pessoa), 01 (uma) opção de massa (100gr por pessoa), 01 (uma) opção de salada (100gr por pessoa), 02 (duas) opções de outros pratos (100gr por pessoa), refrigerante e/ou suco de fruta (250ml por pessoa); TIPOS DE CARNES: file bovino, carne de sol, bife bovino ao molho e/ou à milanesa, lombo suíno, almôndegas, linguiça suína, de frango e/ou mista, coxa, sobrecoxa e/ou peito de frango, costela suína e fígado bovino; TIPOS DE ARROZ: branco escorrido e/ou refogado, tipo parboilizado e/ou branco; TIPOS DE MASSAS: macarrão tipo espaguete, talharim, penne; TIPOS DE VERDURAS/LEGUMES P/ SALADAS (podendo ser cozidas, mistas e cruas): alface, tomate, repolho, cebola, cenoura, batata inglesa, ervilha, milho verde, beterraba e vagem; OUTROS TIPOS DE PRATOS: farofas, purê (batata inglesa, de macaxeira), ovos (cozidos, mexidos, omeletes) macaxeira(frita, cozida), bolinhos (de macaxeira, arroz, soja), batata palha, salpicão, escondidinho de carne de sol com macaxeira; TIPOS DE BEBIDAS: Lata de refrigerante normal de 350, diet, ligh (sabor cola, laranja, guaraná e limão), de primeira linha e refrigerado ou suco de frutas da estação de 250ml, refrigerado. APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS	Por pessoa	5000	95,00
18	SERVIÇO DE BUFFET – CAFÉ DA MANHÃ SIMPLES	Especificações: Café da manhã por pessoa: deverá servir 01 (UM) tipos de pães (50gr cada), 01 (UMA) fatias de bolos (50gr cada), 01 tapiocas recheada com queijo e ovo, suco de fruta da estação (250ml por pessoa) OU café (40ml por pessoa) + LEITE; APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS.CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.	Por pessoa	1000	50,80



19	REFEIÇÃO - QUENTINHA Nº. 08	Acondicionada em embalagem apropriada (papel alumínio ou isopor), com no mínimo 600g de alimento fechado com tampa apropriada; COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO: arroz solto ou de leite, macarrão, feijão, macaxeira frita, batata doce, 01 tipo de carne (bovina, frango ou linguiça), farofa de farinha de mandioca ou cuscuz, salada de verdura crua ou com maionese e suco natural de frutas de 250 ou lata de refrigerante com 350ml, de primeira qualidade, refrigerado, APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS.CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.	Unidade	1000	21,42
20	REFEIÇÃO - QUENTINHA Nº. 09	Acondicionada em embalagem apropriada (papel alumínio ou isopor), com no mínimo 700g de alimento fechado com tampa apropriada; COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO: arroz solto ou de leite, macarrão, feijão, macaxeira frita, batata doce, com 02 tipos de (carne bovina, frango e linguiça), farofa de farinha de mandioca ou cuscuz, salada de verdura crua ou com maionese e suco natural de frutas de 250 ou lata de refrigerante com 350ml, de primeira qualidade, refrigerado, APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS.CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.	Unidade	1000	31,79
21	LANCHE TIPO 04	SANDUICHE NATURAL, PÃO DE FORMA INTEGRAL, FRANGO OU ATUM, QUEIJO, TOMATE E SALADA ACOMPANHANDO UM COPO DE SUCO NATURAL DE 250ML REFRIGERADO, APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS.CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.	Unidade	3000	23,29
22	SERVIÇO DE COQUETEL	PARA O COQUETEL VOLANTE COM EMPRATADOS E MESA DE FRÍOS -a) Bebidas (As bebidas deverão ser servidas geladas, com exceção das que por ventura seja de costume servir na temperatura ambiente): a.1) Vinho Branco e tinto nacional ou importado de 1a linha; a.2) Cerveja, tipo Skol, Antártica ou similar de melhor qualidade. As bebidas deverão ser servidas geladas; a.3) Refrigerantes a base de Cola, Guaraná e Díet; a.4) Água mineral com e sem gás; a.5) Coquetel de frutas, com e sem álcool; e a.6) Sucos: 04 tipos de suco de frutas variadas - Tipo Del Valle, Su Fresh ou similar de melhor qualidade. As bebidas deverão ser servidas geladas. b) Coquetel volante: - 04 (quatro) tipos de canapés; - 05 (cinco) tipos de salgados fritos; - 04 (quatro) tipos de salgados assados; - 05 (cinco) tipos de folhados; -	Por Pessoa	6000	230,00



	<p>04 (quatro) tipos de tartelettesg - 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro; e - 01 (um) tipo de isca de carne nobre. b.1) Empratados: Escondidinho de carne seca; Fricassê de frango; Bobó de camarão; Rondelli de queijo e presunto; e Rondelli verde. b.2) Mesa de Frios (para coquetel volante): b.2.1) 02 (duas) mesas de frios (pranchões de 3 x 1 metro (C x L); b.2.2) Toalhas de mesa e arranjos para as mesas de frios; b.2.3) 02 (duas) cestas de pães finos Variados para cada mesa de frios; b.2.4) Berinjela italiana; b.2.5) 04 (quatro) tipos de pastas de sabores - ervas finas; - provolone; - tomate SECO; e - salaminhob.2.6) Mousses de 02 (dois) tipos: - Gorgonzola; e - frango; b.2.7) Frios de 07 (sete) tipos – salaminho - lombo defumado; - peito de peru; - peito de cheester; - blanquete de frango; - presunto defumado; e- presunto simples; b.2.8) Queijos de 03 (três) tipos - provolone; - mussarela; e - queijo prato; b.2.9) Carpaccio de carne ao molho de mostarda com alcaparras; b.2.10) Pães de metro. c) Pessoal e equipe: C.1) Para o coquetel Volante Com empratados, a empresa deverá prever os empregados necessários (maître, garçons e Copeiros), fazendo os comparecer ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem apresentados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para Cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01(um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01(um) ajudante de salão uniformizado, para manter 0 local limpo durante o evento. c.2) Para o Coquetel volante com empratados deverá prever o pessoal necessário para montagem do local acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. d) Material: d.1) Mesas de apoio com toalhas e arranjos - 01(uma) mesa redonda para cada 100 (cem) pessoas. d.2) Biombos para separação do local da preparação dos alimentos dos locais destinados aos convidados. d.3) Material para as mesas de frios (de responsabilidade da Contratada): - pratos de louça; - talheres de inox; - tábuas; e - todos Os acessórios destinados à montagem 5.1.3. Local e horário da prestação de serviço serão contemplados na ordem de serviço emitida pelo órgão demandante. A manipulação de alimentos deverá seguir os 1'equisitos</p>			
--	--	--	--	--



		descritos na Resolução-RDC ANVISA nº 216/04, que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá observar o CATMAT 3697, bem como disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, promovendo sua substituição quando necessário.			
23	TORTA SALGADA 01	Feita com massa de pão de batata, recheada com frango, milho verde, azeitona, maionese, uvas passas, coberta com purê de batata e batata palha. Tamanho médio, pesando 2,0 kg	Unidade	150	150,00
24	TORTA SALGADA 02	Feita com massa de pão de batata, recheada com Carne de Sol, milho verde, azeitona, maionese, uvas passas, coberta com purê de batata e batata palha. Tamanho médio, pesando 2,0 kg	Unidade	150	190,00
25	TORTA SALGADA 03	Feita com massa de pão de batata, recheada com Camarão, milho verde, azeitona, maionese, uvas passas, coberta com purê de batata e batata palha. Tamanho médio, pesando 2,0 kg.	Unidade	150	230,00
26	TORTA DOCE	Torta sabor a escolher, com recheio a escolher e cobertura a escolher. Tamanho grande, pesando 2,5 kg	Unidade	300	220,00
27	SALGADOS ASSADOS	(pãezinhos comuns, pãezinhos com recheio de patê de frango, pãezinhos com recheio de patê de presunto, pãezinhos com recheio de atum, pastel de forno, enroladinho de frango, enroladinho de queijo com presunto, enroladinho de salsicha, gregoriano de queijo e presunto, empada de frango, empada de bacalhau). Em caixa com 100 unidades.	Unidade	20000	3,29
28	SALGADOS FINOS	Trouxinha de frango, mini vol-au-vent redonto e folheada, baquetes, brusqueta, minifolhados, bolinho de bacalhau, empanado de camarão, canapês. etc	Unidade	15000	6,85

Assinatura:

A K EMPREENDIMENTOS LTDA
CNPJ Nº 48.992.059/0001-30

Termo de Adjudicação de Processo Licitatório

Modalidade: Pregão (Setor público) - Edital N° 91019/2023R – Processo N° 25050001/2023

O(A) Pregoeiro / Agente de contratação da(o) Prefeitura Municipal de Martins, Sr.(a) Nildemarcio Bezerra, no uso das atribuições legais, conforme legislação vigente (Lei 10.520/2002 - Lei do Pregão), após exame e deliberação do processo administrativo N° 25050001/2023, em observância ao Instrumento Convocatório (Edital) 91019/2023R, que institui o(a) Pregão (Setor público) em epígrafe, resolve adjudicar a licitação realizada na forma eletrônica, no portal BBMNET Licitações, conforme as condições a seguir:

RESULTADO DA LICITAÇÃO:

Item	Descrição	Descrição detalhada do cardápio	Unidade de Medida	Quantidade Máxima Estimada	Valor Unitário
01	COFFEE BREAK – TIPO 1 - Inclui serviços: Garçom e cutelaria.	Com 2 (duas) horas de serviço. Composto por: 1) 2 (dois) tipos de frutas frescas da estação lavadas, descascadas e fatiadas; 2) 2 (dois) tipos de sanduiches. (Opções a escolher: integral com queijo minas, peito de peru, alface e tomate, pão australiano com mini hambúrguer e cebola caramelizada, pão sírio com patê de frango, pão de queijo recheado); 3) 2 (dois) tipos de bolos. (Opções a escolher: laranja, chocolate, mesclado, doce de leite); 4) 5 (cinco) tipos de salgados. (Opções a escolher: coxinha de frango, pastel de carne, empada de frango, croissant de queijo, mini quiche de frango, folhados, bolinho de queijo); 5) Biscoitos amanteigados variados; 6) Mini cachorro-quente; 7) Bebidas: 2 (dois) tipos de suco de frutas, 2 (dois) tipos de refrigerantes a ser escolhido (coca-cola, guaraná, fanta laranja, fanta uva), 2 (dois) tipos de refrigerantes diet /zero (coca-cola, guaraná), água mineral com e sem gás, café com e sem açúcar. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.	Por pessoa	4000	56,80
02	COFFEE BREAK – TIPO 2 - Inclui serviços: garçom e cutelaria.	Com 2 (duas) horas de serviço. Composto por: 1) 2 (dois) tipos de frutas frescas da estação lavadas, descascadas e fatiadas; 2) 3 (três) tipos de sanduiches. (Opções a escolher: integral com queijo minas, peito de peru, alface e tomate, pão australiano com mini hambúrguer e cebola caramelizada, pão sírio com patê de frango, pão de queijo recheado); 3) 3 (três) tipos de bolos. (Opções a escolher: laranja, chocolate, mesclado, doce de leite); 4) 5 (cinco) tipos de salgados. (Opções a escolher: coxinha de frango, pastel de carne, empada de frango, croissant de queijo, mini quiche de frango, folhados, bolinho de queijo);	Por pessoa	3000	65,50

		<p>5) Torradinhas amanteigadas e grissinis de queijo;</p> <p>6) Mini cachorro-quente;</p> <p>7) Bebidas: 2 (dois) tipos de suco de frutas, 3 (três) tipos de refrigerantes a ser escolhido (coca-cola, guaraná, fanta laranja, fanta uva), 2 (dois) tipos de refrigerantes diet /zero (coca-cola, guaraná), água mineral com e sem gás, café com e sem açúcar. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.</p>			
03	COFFEE BREAK – TIPO 3 - Inclui serviços: garçom e cutelaria.	<p>Com 2 (duas) horas de serviço. Composto por:</p> <p>1) 2 (dois) tipos de quiches. (Opções a escolher: queijo do reino, carne de sol, camarão, provolone com damasco);</p> <p>2) 4 (quatro) tipos de minisanduíches. (Opções a escolher: pão australiano com filé ou mini hamburguer e cebola caramelizada, pão sírio com queijo, salame, alface e tomate, pão de macaxeira com carne de sol na nata, pão integral com queijo minas, peito de peru e alface);</p> <p>3) 4 (quatro) tipos de bolos. (Opções a escolher: laranja, chocolate com calda de brigadeiro, canela com doce de leite, milho com calda de goiabada, macaxeira com coco);</p> <p>4) 5 (cinco) tipos de salgados finos. (Opções a escolher: canudinho recheado com frango ou camarão, tartelletes de queijo do reino, tomate seco, gorgonzola com frutas vermelhas ou camarão, bolinho de bacalhau, empada de camarão, empada de leite condensado);</p> <p>5) Torradinhas amanteigadas e grissinis de queijo;</p> <p>6) Queijo brie com geleia de frutas vermelhas;</p> <p>7) 5 (cinco) tipos de salgados simples. (Opções a escolher: coxinha de frango, pastel de carne, empada de frango, pastel de carne, folhado de queijo, mini kibe);</p> <p>8) Tábua de frios composta por 4 (quatro) tipos de queijos (reino, gorgonzola, parmesão, gouda), 3 (três) tipos de charcutaria (salame, copa, presunto parma), frutas secas, castanhas e azeitonas;</p> <p>9) Petit fours amanteigados;</p> <p>10) 4 (quatro) tipos de Finger foods (mini caprese de camarão, escondidinho de camarão, carne de sol na nata, dadinhos de tapioca com mel de engenho);</p> <p>11) Bebidas: 3 (três) tipos de suco de frutas, 3 (três) tipos de refrigerantes a ser escolhido (coca-cola, guaraná, fanta laranja, fanta uva), 2 (dois) tipos de refrigerantes diet /zero (coca-cola, guaraná), água mineral com e sem gás, café com e sem açúcar. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.</p>	Por pessoa	3000	130,00
04	ALMOÇO – CARDÁPIO	<p>Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por:</p>	Por pessoa	3000	92,00

	<p>01 - Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria</p>	<p>1) Salada (escolher 2 opções): primavera (vegetais da estação crus e cozidos), verde com frutas e queijos, de legumes da estação cozidos com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, ceaser, italiano, de ervas, rosé), à jardineira (alface americana, cenoura crua ralada, tomate, pepino, pimentão, milho verde, ervilha), tropical (alface americana, tomates, rabanete, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão colorido, brócolis, couve-flor, mussarela em cubos, presunto em cubos, palmito, figo, pêssigo e abacaxi em conserva), salpicão de frango (frango desfiado, batata palha, mussarela em cubos, presunto em cubos, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface e limão), de batatas (batatas cozidas salteadas na manteiga, salsinha, cheiro verde, azeitonas verdes ou pretas, cebola, alface, azeite, maionese e iogurte);</p> <p>2) Acompanhamentos (escolher 3 opções): arroz de leite, arroz integral com brócolis, arroz à grega, arroz branco, feijão verde, feijão preto, feijão enfarofado, batatas gratinadas, batatas souté, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, tomates recheados com ricota e assados, farofa d'água, farofa com bacon, farofa tradicional, espaguete ou penne ao molho (sugo, bolonhesa, carbonara, de queijo, branco), macaxeira cozida ou frita, batata doce cozida, dadinhos de tapioca e queijo com molho agridoce;</p> <p>3) Carne (escolher 2 opções): carneiro torrado, carne de sol na nata, carne de sol acebolada, filé à parmegiana, escondidinho de carne, paçoca;</p> <p>4) Ave (escolher 1 opção): galinha caipira torrada (completa), peito de frango empanado, galinha a cabidela, strogonoff de frango;</p> <p>5) Peixe ou Frutos do Mar (escolher 1 opção): moqueca de peixe, peixe inteiro assado, bobó de camarão, camarão à grega;</p> <p>6) Sobremesa (escolher 2 opções): pudim de leite, cocada, doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), cartola;</p> <p>7) Frutas frescas inteiras e fatiadas (da estação);</p> <p>8) Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água mineral com e sem gás, café, café expresso, chocolate quente, chá quente ou gelado. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.</p>			
05	<p>ALMOÇO – CARDÁPIO 02 - Inclui</p>	<p>Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por:</p> <p>1) Salada (escolher 2 opções): primavera (vegetais da estação crus e cozidos), verde com frutas e queijos, de</p>	<p>Por pessoa</p>	<p>3000</p>	<p>108,15</p>

<p>serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria</p>	<p>legumes da estação cozidos com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, ceaser, italiano, de ervas, rosé), à jardineira (alface americana, cenoura crua ralada, tomate, pepino, pimentão, milho verde, ervilha), tropical (alface americana, tomates, rabanete, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão colorido, brócolis, couve-flor, mussarela em cubos, presunto em cubos, palmito, figo, pêssego e abacaxi em conserva), salpicão de frango (frango desfiado, batata palha, mussarela em cubos, presunto em cubos, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface e limão), de batatas (batatas cozidas salteadas na manteiga, salsinha, cheiro verde, azeitonas verdes ou pretas, cebola, alface, azeite, maionese e iogurte), caponata de berinjela;</p> <p>2) Acompanhamentos (escolher 3 opções): arroz branco, arroz integral com brócolis, arroz à grega, arroz à piemontese, feijão verde, feijão preto, batatas gratinadas, batatas souté, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, tomates recheados com ricota e assados, farofa com bacon, farofa tradicional, espaguete, fusilli ou penne ao molho (sugo, bolonhesa, carbonara, de queijo, branco, pesto), quiche de palmito e queijo, quiche caprese;</p> <p>3) Carne (escolher 1 opção): carne de sol acebolada, filé à parmegiana, filé mignon ao molho madeira; cordeiro ao molho gorgonzola, filé mignon ao funghi, lombo suíno ao molho de laranja, costela suína ao molho barbecue, picanha na chapa, medalhão ao molho de queijo, maminha ao alho, manteiga e vinho;</p> <p>4) Ave (escolher 1 opção): frango recheado ao molho de vinho, frango xadrez, frango grelhado ao molho, strogonoff de frango, medalhão de frango com bacon;</p> <p>5) Peixe ou Frutos do Mar (escolher 1 opção): filé de peixe branco grelhado; moqueca de peixe, peixe inteiro assado, salmão ao forno com molho de maracujá, bacalhau à portuguesa, risoto de camarão com limão siciliano, bobó de camarão, camarão à grega, camarão internacional;</p> <p>6) Sobremesa (escolher 2 opções): pudim de leite, cocada americana, mousse (chocolate, maracujá, limão), doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), cheesecake (goiaba, frutas vermelhas), brigadeirão, torta (alemã, chocolate, limão);</p> <p>7) Frutas frescas inteiras e fatiadas (da estação);</p> <p>8) Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água mineral com e sem gás, café, café expresso, chocolate quente, chá quente</p>			
---	---	--	--	--

		ou gelado. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.			
06	JANTAR – CARDÁPIO 01 - Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria	Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por: 1) Entradas (2 opções): salada de frios, salada verde com frutas e queijos, salada de legumes da estação cozidos com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, ceaser, italiano, rosé), mini canapé de frango, mini quiche de palmito e queijo, mini escondidinho de carne de sol, ovo pochê, tapioca recheada com carne de sol desfiada e queijo coalho, dadinhos de tapioca e queijo com molho agridoce, tomates recheados com ricota e assados; 2) Acompanhamentos (3 opções): legumes grelhados, cuscuz temperado, macaxeira cozida ou frita, batata doce cozida, arroz de leite, arroz branco, arroz à grega, arroz integral com brócolis, feijão verde, batatas souté, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, farofa d'água, farofa tradicional, espaguete ou penne ao molho (sugo, bolonhesa, carbonara, branco); 3) Proteínas (2 opções): carneiro torrado, carne de sol na nata, carne de sol acebolada, filé à parmegiana, paçoca, galinha caipira torrada, peito de frango empanado, galinha a cabidela, strogonoff de frango, filé de peixe branco grelhado, peixe inteiro assado, moqueca de peixe; 4) Sobremesas (2 opções): pudim de leite, cocada, doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), cartola, frutas frescas (da estação); 5) Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água mineral com e sem gás, café. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.	Por pessoa	3000	95,44
07	JANTAR – CARDÁPIO - Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria	Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por: 1) Entradas (2 opções): salada de frios, salada primavera com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, ceaser, italiano, de ervas, rosé), salada verde com frutas e queijos, salada tropical (alface americana, tomates, rabanete, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão colorido, brócolis, couve-flor, mussarela em cubos, presunto em cubos, palmito, figo, pêssego e abacaxi em conserva), salpicão de frango (frango desfiado, batata palha, mussarela em cubos, presunto em cubos, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface e limão), mini quiche de palmito e queijo, mini quiche caprese, mini canapé de frango, carpaccio de carne, bruschetta italiana, tartar de salmão; 2) Acompanhamentos (escolher 3 opções): arroz branco, arroz integral com brócolis, arroz à grega, arroz à	Por pessoa	2500	91,00

		<p>piamontese, feijão verde, batatas gratinadas, batatas souté, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, tomates recheados com ricota e assados, farofa com bacon, farofa tradicional, espaguete, fusilli ou penne ao molho (sugo, bolonhesa, carbonara, de queijo, branco, pesto);</p> <p>3) Proteínas (2 opções): carne de sol acebolada, filé à parmegiana, filé mignon ao molho madeira; cordeiro ao molho gorgonzola, lombo suíno ao molho de laranja, costela suína ao molho barbecue, picanha na chapa, medalhão ao molho de queijo, frango recheado ao molho de vinho, frango xadrez, frango grelhado ao molho, strogonoff de frango, medalhão de frango com bacon, filé de peixe branco grelhado; moqueca de peixe, peixe inteiro assado, salmão ao forno com molho de maracujá, bacalhau à portuguesa, camarão à grega, camarão internacional;</p> <p>4) Sobremesas (2 opções): pudim de leite, cocada americana, mousse (chocolate, maracujá, limão), doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), cheesecake (goiaba, frutas vermelhas), brigadeirão, torta (alemã, chocolate, limão), frutas frescas (da estação);</p> <p>5) Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água mineral com e sem gás, café. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.</p>			
08	LANCHE TIPO 01	contendo 01 cachorro quente (carne moída ou frango de no mínimo de 56gr), salsicha, batata palha, purê de batata, molho, maionese, catchup e mostarda pão de no mínimo 50g, acompanha 01 (uma) lata de Refrigerante de 350ml de PRIMEIRA LINHA E REFRIGERADO ou copo de suco de 250ml refrigerado. APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS. CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.	Unidade	2000	29,90
09	LANCHE TIPO 02	Pão bola com Hambúrguer (bovino ou frango de no mínimo 56g), queijo, presunto, ovo, alface, tomate, milho e ervilha, acompanhando lata de refrigerante de 350ml de primeira linha e refrigerado ou copo de suco natural de 250ml refrigerado, APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS.CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.	Unidade	2000	23,80
10	LANCHE TIPO 03	Mini Pizza de no mínimo 250g (sabores de calabresa, frango ou carne de sola) queijo, acompanhando uma lata de Refrigerante de 350ml de primeira linha e refrigerado ou suco natural de 250ml refrigerado. APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS.CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.	Unidade	1000	23,80

11	SERVIÇO DE BUFFET – CAFÉ DA MANHÃ 01 Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria	Especificações: Café da manhã por pessoa: deverá servir 02 (dois) tipos de pães (50gr cada), 02 (duas) fatias de bolos (50gr cada), tapioca, cuscuz, 02 (duas) fatias de queijo (30gr cada), 02 (dois) tipos de biscoitos (40gr cada), 01 (uma) fatia de presunto (40gr cada), 02 (dois) tipos de frutas da estação (40gr cada), suco de fruta da estação (250ml por pessoa), café (40ml por pessoa); TIPOS DE PÃES: francês, doce com coco, massa fina, doce com chocolate e baguete; TIPOS DE BOLOS: branco, mesclado, macaxeira, batata, fubá, milho, chocolate, abacaxi, laranja e limão; TIPOS DE QUEIJO: mussarela, coalho e manteiga; TIPOS DE BISCOITO: tipo cream cracker, doce, chocolate e maisena; TIPOS DE PRESUNTO: peru e frango; TIPOS DE FRUTAS: abacaxi, melancia, mamão, banana, melão, uva e maçã; TIPOS DE BEBIDAS: suco de fruta da estação, café, leite e leite zero lactose, APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS.CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.	Por pessoa	3000	50,36
12	SERVIÇO DE BUFFET – ALMOÇO 03 Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria	deverá servir 02(duas) opções de carnes (150gr por pessoa), 01(uma) opção de arroz (50gr por pessoa), 01 (uma) opção de feijão (50gr por pessoa), 01 (uma) opção de massa (100gr por pessoa), 01 (uma) opção de salada (100gr por pessoa), 02 (duas) opções de outros pratos (100gr por pessoa), refrigerante e/ou suco de fruta (250ml por pessoa); TIPOS DE CARNES: file bovino, carne de sol, bife bovino ao molho e/ou à milanesa, lombo suíno, almôndegas, linguiça suína, de frango e/ou mista, coxa, sobrecoxa e/ou peito de frango, costela suína e fígado bovino; TIPOS DE ARROZ: branco escorrido e/ou refogado, tipo parboilizado e/ou branco; TIPOS DE MASSAS: macarrão tipo espaguete, talharim, penne; TIPOS DE FEIJÃO: feijão de corda, macassa, carioquinha e preto; TIPOS DE VERDURAS/LEGUMES P/ SALADAS (podendo ser cozidas, mistas e cruas): alface, tomate, repolho, cebola, cenoura, batata inglesa, ervilha, milho verde, beterraba e vagem; OUTROS TIPOS DE PRATOS: farofas, purê (batata inglesa, de macaxeira), ovos (cozidos, mexidos, omeletes) macaxeira(frita, cozida), bolinhos (de macaxeira, arroz, soja), batata palha, salpicão, escondidinho de carne de sol com macaxeira; TIPOS DE BEBIDAS: Lata de refrigerante normal de 350, diet, ligh (sabor cola, laranja, guaraná e limão), de primeira linha e refrigerado ou suco de frutas da estação de 250ml, refrigerado. APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS.CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA	Por pessoa	3000	91,76

13	SERVIÇO DE BUFFET - COFFEE BREAK 04 Inclui serviços: garçom, cutelaria	Coffee Break: Deverá servir salgados fritos e de forno (tipo coquetel, 05 por pessoa), pães (02 de 50gr cada, por pessoa), tapioca, cuscuz, bolos (duas fatias de 40gr cada, por pessoa), biscoitos doces e salgados (50gr por pessoa)patês (30gr por pessoa), frios, tipo queijo e presunto(40gde cada por pessoa),fruta da estação (50gr por pessoa), chá (40ml por pessoa), leite (150ml por pessoa), chocolate quente (150ml por pessoa), suco de fruta da estação (200ml por pessoa), refrigerante (200ml por pessoa)- a escolher entre leite, chocolate quente, refrigerante e suco TIPOS DE SALGADOS: coxinha, canudinho, risole, empada, pastel frito(carne e frango), pastel de forno (frango), mini pizza, etc.; TIPOS DE PAES: pão de queijo, doce com chocolate, doce com coco, francês, massa fina TIPOS DE BOLOS: cenoura, chocolate, manteiga, mesclado, branco, limão, coco, abacaxi, macaxeira, batata, milho TIPOS DE BISCOITOS: recheado com morango, chocolate, waffer, goma, cream cracker, leite, etc.; TIPOS DE PATES: frango, presunto, alho TIPOS DE QUEIJOS E PRESUNTO: mussarela, coalho, manteiga, peru TIPOS DE FRUTAS: abacaxi, melancia, maçã, banana, uva, tangerina, melão, mamão; TIPOS DE BEBIDAS: chá, café, leite, chocolate quente, refrigerante, suco de frutas, chocolate quente.	Por pessoa	3000	59,00
14	BOLOS RECHEADOS	confeitados, com cobertura e recheio interno para no mínimo 30 fatias.	Kg	1000	17,45
15	BOLOS RECHEADOS	confeitados, com cobertura e recheio interno para no mínimo 60 fatias.	Kg	1000	19,95
16	SALGADOS FRITOS	(Coxinha de frango, Quibe, Pastel de carne, Pastel de frango, Rissole de queijo com presunto, Boliviano), acondicionado em caixa com 100 unidades.	Cento	500	60,00
17	SERVIÇO DE BUFFET - Jantar	Jantar: deverá servir 02(duas) opções de carnes (150gr por pessoa), 01(uma) opção de arroz (50gr por pessoa), 01 (uma) opção de feijão (50gr por pessoa), 01 (uma) opção de massa (100gr por pessoa), 01 (uma) opção de salada (100gr por pessoa), 02 (duas) opções de outros pratos (100gr por pessoa), refrigerante e/ou suco de fruta (250ml por pessoa); TIPOS DE CARNES: file bovino, carne de sol, bife bovino ao molho e/ou à milanesa, lombo suíno, almôndegas, linguiça suína, de frango e/ou mista, coxa, sobrecoxa e/ou peito de frango, costela suína e fígado bovino; TIPOS DE ARROZ: branco escorrido e/ou refogado, tipo parboilizado e/ou branco; TIPOS DE MASSAS: macarrão tipo espaguete, talharim, penne; TIPOS DE VERDURAS/LEGUMES P/ SALADAS (podendo ser cozidas, mistas e cruas): alface, tomate, repolho, cebola, cenoura, batata inglesa, ervilha,	Por pessoa	5000	95,00

		milho verde, beterraba e vagem; OUTROS TIPOS DE PRATOS: farofas, purê (batata inglesa, de macaxeira), ovos (cozidos, mexidos, omeletes) macaxeira(frita, cozida), bolinhos (de macaxeira, arroz, soja), batata palha, salpicão, escondidinho de carne de sol com macaxeira; TIPOS DE BEBIDAS: Lata de refrigerante normal de 350, diet, ligh (sabor cola, laranja, guaraná e limão), de primeira linha e refrigerado ou suco de frutas da estação de 250ml, refrigerado. APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS			
18	SERVIÇO DE BUFFET – CAFÉ DA MANHÃ SIMPLES	Especificações: Café da manhã por pessoa: deverá servir 01 (UM) tipos de pães (50gr cada), 01 (UMA) fatias de bolos (50gr cada), 01 tapiocas recheada com queijo e ovo, suco de fruta da estação (250ml por pessoa) OU café (40ml por pessoa) + LEITE; APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS.CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.	Por pessoa	1000	50,80
19	REFEIÇÃO - QUENTINHA Nº. 08	Acondicionada em embalagem apropriada (papel alumínio ou isopor), com no mínimo 600g de alimento fechado com tampa apropriada; COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO: arroz solto ou de leite, macarrão, feijão, macaxeira frita, batata doce, 01 tipo de carne (bovina, frango ou linguiça), farofa de farinha de mandioca ou cuscuz, salada de verdura crua ou com maionese e suco natural de frutas de 250 ou lata de refrigerante com 350ml, de primeira qualidade, refrigerado, APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS.CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.	Unidade	1000	21,42
20	REFEIÇÃO - QUENTINHA Nº. 09	Acondicionada em embalagem apropriada (papel alumínio ou isopor), com no mínimo 700g de alimento fechado com tampa apropriada; COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO: arroz solto ou de leite, macarrão, feijão, macaxeira frita, batata doce, com 02 tipos de (carne bovina, frango e linguiça), farofa de farinha de mandioca ou cuscuz, salada de verdura crua ou com maionese e suco natural de frutas de 250 ou lata de refrigerante com 350ml, de primeira qualidade, refrigerado, APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS.CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.	Unidade	1000	31,79
21	LANCHE TIPO 04	SANDUICHE NATURAL, PÃO DE FORMA INTEGRAL, FRANGO OU ATUM, QUEIJO, TOMATE E SALADA ACOMPANHANDO UM COPO DE SUCO NATURAL DE 250ML REFRIGERADO, APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS.CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.	Unidade	3000	23,29

22	SERVIÇO DE COQUETEL	<p>PARA O COQUETEL VOLANTE COM EMPRATADOS E MESA DE FRÍOS -a) Bebidas (As bebidas deverão ser servidas geladas, com exceção das que por ventura seja de costume servir na temperatura ambiente): a.1) Vinho Branco e tinto nacional ou importado de 1a linha; a.2) Cerveja, tipo Skol, Antártica ou similar de melhor qualidade. As bebidas deverão ser servidas geladas; a.3) Refrigerantes a base de Cola, Guaraná e Díet; a.4) Água mineral com e sem gás; a.5) Coquetel de frutas, com e sem álcool; e a.6) Sucos: 04 tipos de suco de frutas variadas - Tipo Del Valle, Su Fresh ou similar de melhor qualidade. As bebidas deverão ser servidas geladas. b) Coquetel volante: - 04 (quatro) tipos de canapés; - 05 (cinco) tipos de salgados fritos; - 04 (quatro) tipos de salgados assados; - 05 (cinco) tipos de folhados; - 04 (quatro) tipos de tartelettesg - 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro; e - 01 (um) tipo de isca de carne nobre. b.1) Empratados: Escondidinho de carne seca; Fricassê de frango; Bobó de camarão; Rondelli de queijo e presunto; e Rondelli verde. b.2) Mesa de Frios (para coquetel volante): b.2.1) 02 (duas) mesas de frios (pranchões de 3 x 1 metro (C x L); b.2.2) Toalhas de mesa e arranjos para as mesas de frios; b.2.3) 02 (duas) cestas de pães finos Variados para cada mesa de frios; b.2.4) Berinjela italiana; b.2.5) 04 (quatro) tipos de pastas de sabores - ervas finas; - provolone; - tomate SECO; e - salaminho. b.2.6) Mousses de 02 (dois) tipos: - Gorgonzola; e - frango; b.2.7) Frios de 07 (sete) tipos – salaminho - lombo defumado; - peito de peru; - peito de cheester; - blanquete de frango; - presunto defumado; e- presunto simples; b.2.8) Queijos de 03 (três) tipos - provolone; - mussarela; e - queijo prato; b.2.9) Carpaccio de carne ao molho de mostarda com alcaparras; b.2.10) Pães de metro. c) Pessoal e equipe: C.1) Para o coquetel Volante Com empratados, a empresa deverá prever os empregados necessários (maître, garçons e Copeiros), fazendo os comparecer ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem apresentados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para Cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01(um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01(um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. c.2) Para o Coquetel volante com empratados deverá prever o pessoal necessário para montagem do local acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. d) Material: d.1) Mesas de apoio com toalhas e arranjos -</p>	Por Pessoa	6000	230,00
----	---------------------	--	------------	------	--------

		01(uma) mesa redonda para cada 100 (cem) pessoas. d.2) Biombos para separação do local da preparação dos alimentos dos locais destinados aos convidados. d.3) Material para as mesas de frios (de responsabilidade da Contratada): - pratos de louça; - talheres de inox; - tábuas; e - todos Os acessórios destinados à montagem 5.1.3. Local e horário da prestação de serviço serão contemplados na ordem de serviço emitida pelo órgão demandante. A manipulação de alimentos deverá seguir os 1'equisitos descritos na Resolução-RDC ANVISA n° 216/04, que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá observar O CATMAT 3697, bem como disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, promovendo sua substituição quando necessário.			
23	TORTA SALGADA 01	Feita com massa de pão de batata, recheada com frango, milho verde, azeitona, maionese, uvas passas, coberta com purê de batata e batata palha. Tamanho médio, pesando 2,0 kg	Unidade	150	150,00
24	TORTA SALGADA 02	Feita com massa de pão de batata, recheada com Carne de Sol, milho verde, azeitona, maionese, uvas passas, coberta com purê de batata e batata palha. Tamanho médio, pesando 2,0 kg	Unidade	150	190,00
25	TORTA SALGADA 03	Feita com massa de pão de batata, recheada com Camarão, milho verde, azeitona, maionese, uvas passas, coberta com purê de batata e batata palha. Tamanho médio, pesando 2,0 kg.	Unidade	150	230,00
26	TORTA DOCE	Torta sabor a escolher, com recheio a escolher e cobertura a escolher. Tamanho grande, pesando 2,5 kg	Unidade	300	220,00
27	SALGADOS ASSADOS	(pãezinhos comuns, pãezinhos com recheio de patê de frango, pãezinhos com recheio de patê de presunto, pãezinhos com recheio de atum, pastel de forno, enroladinho de frango, enroladinho de queijo com presunto, enroladinho de salsicha, gregoriano de queijo e presunto, empada de frango, empada de bacalhau). Em caixa com 100 unidades.	Unidade	20000	3,29
28	SALGADOS FINOS	Trouxinha de frango, mini vol-au-vent redonto e folheada, baquetes, brusqueta, minifolhados, bolinho de bacalhau, empanado de camarão, canapês. etc	Unidade	15000	6,85

Martins - RN, 20 de Julho de 2023 as 17 horas e 22 minutos
Assinatura Pregoeiro: Nildemarcio Bezerra,
Promotor: Prefeitura Municipal de Martins,
Unidade de Compra: Prefeitura Municipal de Martins

Termo de Homologação de Processo Licitatório

Prefeitura Municipal de Martins

Modalidade: Pregão (Setor público) - Edital N° 91019/2023R – Processo N° 25050001/2023

A Autoridade Competente da(o) Prefeitura Municipal de Martins, Sr.(a) Maria José de Oliveira Gurgel Costa, no uso das atribuições legais, conforme legislação vigente (Lei 10.520/2002 - Lei do Pregão), após exame e deliberação do processo administrativo N° 25050001/2023, em observância ao Instrumento Convocatório (Edital) 91019/2023R, que institui o(a) Pregão (Setor público) em epígrafe, resolve homologar a licitação realizada na forma eletrônica, no portal BBMNET Licitações, conforme as condições a seguir:

RESULTADO DA LICITAÇÃO:

Item	Descrição	Descrição detalhada do cardápio	Unidade de Medida	Quantidade Máxima Estimada	Valor Unitário
01	COFFEE BREAK – TIPO 1 - Inclui serviços: Garçom e cutelaria.	Com 2 (duas) horas de serviço. Composto por: 1) 2 (dois) tipos de frutas frescas da estação lavadas, descascadas e fatiadas; 2) 2 (dois) tipos de sanduiches. (Opções a escolher: integral com queijo minas, peito de peru, alface e tomate, pão australiano com mini hambúrguer e cebola caramelizada, pão sírio com patê de frango, pão de queijo recheado); 3) 2 (dois) tipos de bolos. (Opções a escolher: laranja, chocolate, mesclado, doce de leite); 4) 5 (cinco) tipos de salgados. (Opções a escolher: coxinha de frango, pastel de carne, empada de frango, croissant de queijo, mini quiche de frango, folhados, bolinho de queijo); 5) Biscoitos amanteigados variados; 6) Mini cachorro-quente; 7) Bebidas: 2 (dois) tipos de suco de frutas, 2 (dois) tipos de refrigerantes a ser escolhido (coca-cola, guaraná, fanta laranja, fanta uva), 2 (dois) tipos de refrigerantes diet /zero (coca-cola, guaraná), água mineral com e sem gás, café com e sem açúcar. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.	Por pessoa	4000	56,80
02	COFFEE BREAK – TIPO 2 - Inclui serviços: garçom e cutelaria.	Com 2 (duas) horas de serviço. Composto por: 1) 2 (dois) tipos de frutas frescas da estação lavadas, descascadas e fatiadas; 2) 3 (três) tipos de sanduiches. (Opções a escolher: integral com queijo minas, peito de peru, alface e tomate, pão australiano com mini hambúrguer e cebola caramelizada, pão sírio com patê de frango, pão de queijo recheado); 3) 3 (três) tipos de bolos. (Opções a escolher: laranja, chocolate, mesclado, doce de leite); 4) 5 (cinco) tipos de salgados. (Opções a escolher: coxinha de frango, pastel de carne, empada de frango, croissant de queijo, mini quiche de frango, folhados, bolinho de queijo);	Por pessoa	3000	65,50

		<p>5) Torradinhas amanteigadas e grissinis de queijo;</p> <p>6) Mini cachorro-quente;</p> <p>7) Bebidas: 2 (dois) tipos de suco de frutas, 3 (três) tipos de refrigerantes a ser escolhido (coca-cola, guaraná, fanta laranja, fanta uva), 2 (dois) tipos de refrigerantes diet /zero (coca-cola, guaraná), água mineral com e sem gás, café com e sem açúcar. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.</p>			
03	COFFEE BREAK – TIPO 3 - Inclui serviços: garçom e cutelaria.	<p>Com 2 (duas) horas de serviço. Composto por:</p> <p>1) 2 (dois) tipos de quiches. (Opções a escolher: queijo do reino, carne de sol, camarão, provolone com damasco);</p> <p>2) 4 (quatro) tipos de minisanduíches. (Opções a escolher: pão australiano com filé ou mini hamburguer e cebola caramelizada, pão sírio com queijo, salame, alface e tomate, pão de macaxeira com carne de sol na nata, pão integral com queijo minas, peito de peru e alface);</p> <p>3) 4 (quatro) tipos de bolos. (Opções a escolher: laranja, chocolate com calda de brigadeiro, canela com doce de leite, milho com calda de goiabada, macaxeira com coco);</p> <p>4) 5 (cinco) tipos de salgados finos. (Opções a escolher: canudinho recheado com frango ou camarão, tartelletes de queijo do reino, tomate seco, gorgonzola com frutas vermelhas ou camarão, bolinho de bacalhau, empada de camarão, empada de leite condensado);</p> <p>5) Torradinhas amanteigadas e grissinis de queijo;</p> <p>6) Queijo brie com geleia de frutas vermelhas;</p> <p>7) 5 (cinco) tipos de salgados simples. (Opções a escolher: coxinha de frango, pastel de carne, empada de frango, pastel de carne, folhado de queijo, mini kibe);</p> <p>8) Tábua de frios composta por 4 (quatro) tipos de queijos (reino, gorgonzola, parmesão, gouda), 3 (três) tipos de charcutaria (salame, copa, presunto parma), frutas secas, castanhas e azeitonas;</p> <p>9) Petit fours amanteigados;</p> <p>10) 4 (quatro) tipos de Finger foods (mini caprese de camarão, escondidinho de camarão, carne de sol na nata, dadinhos de tapioca com mel de engenho);</p> <p>11) Bebidas: 3 (três) tipos de suco de frutas, 3 (três) tipos de refrigerantes a ser escolhido (coca-cola, guaraná, fanta laranja, fanta uva), 2 (dois) tipos de refrigerantes diet /zero (coca-cola, guaraná), água mineral com e sem gás, café com e sem açúcar. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.</p>	Por pessoa	3000	130,00
04	ALMOÇO – CARDÁPIO	<p>Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por:</p>	Por pessoa	3000	92,00

	<p>01 - Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria</p>	<p>1) Salada (escolher 2 opções): primavera (vegetais da estação crus e cozidos), verde com frutas e queijos, de legumes da estação cozidos com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, ceaser, italiano, de ervas, rosé), à jardineira (alface americana, cenoura crua ralada, tomate, pepino, pimentão, milho verde, ervilha), tropical (alface americana, tomates, rabanete, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão colorido, brócolis, couve-flor, mussarela em cubos, presunto em cubos, palmito, figo, pêssago e abacaxi em conserva), salpicão de frango (frango desfiado, batata palha, mussarela em cubos, presunto em cubos, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface e limão), de batatas (batatas cozidas salteadas na manteiga, salsinha, cheiro verde, azeitonas verdes ou pretas, cebola, alface, azeite, maionese e iogurte);</p> <p>2) Acompanhamentos (escolher 3 opções): arroz de leite, arroz integral com brócolis, arroz à grega, arroz branco, feijão verde, feijão preto, feijão enfarofado, batatas gratinadas, batatas souté, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, tomates recheados com ricota e assados, farofa d'água, farofa com bacon, farofa tradicional, espaguete ou penne ao molho (sugo, bolonhesa, carbonara, de queijo, branco), macaxeira cozida ou frita, batata doce cozida, dadinhos de tapioca e queijo com molho agridoce;</p> <p>3) Carne (escolher 2 opções): carneiro torrado, carne de sol na nata, carne de sol acebolada, filé à parmegiana, escondidinho de carne, paçoca;</p> <p>4) Ave (escolher 1 opção): galinha caipira torrada (completa), peito de frango empanado, galinha a cabidela, strogonoff de frango;</p> <p>5) Peixe ou Frutos do Mar (escolher 1 opção): moqueca de peixe, peixe inteiro assado, bobó de camarão, camarão à grega;</p> <p>6) Sobremesa (escolher 2 opções): pudim de leite, cocada, doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), cartola;</p> <p>7) Frutas frescas inteiras e fatiadas (da estação);</p> <p>8) Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água mineral com e sem gás, café, café expresso, chocolate quente, chá quente ou gelado. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.</p>			
05	<p>ALMOÇO – CARDÁPIO 02 - Inclui</p>	<p>Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por:</p> <p>1) Salada (escolher 2 opções): primavera (vegetais da estação crus e cozidos), verde com frutas e queijos, de</p>	<p>Por pessoa</p>	<p>3000</p>	<p>108,15</p>

<p>serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria</p>	<p>legumes da estação cozidos com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, ceaser, italiano, de ervas, rosé), à jardineira (alface americana, cenoura crua ralada, tomate, pepino, pimentão, milho verde, ervilha), tropical (alface americana, tomates, rabanete, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão colorido, brócolis, couve-flor, mussarela em cubos, presunto em cubos, palmito, figo, pêssego e abacaxi em conserva), salpicão de frango (frango desfiado, batata palha, mussarela em cubos, presunto em cubos, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface e limão), de batatas (batatas cozidas salteadas na manteiga, salsinha, cheiro verde, azeitonas verdes ou pretas, cebola, alface, azeite, maionese e iogurte), caponata de berinjela;</p> <p>2) Acompanhamentos (escolher 3 opções): arroz branco, arroz integral com brócolis, arroz à grega, arroz à piemontese, feijão verde, feijão preto, batatas gratinadas, batatas souté, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, tomates recheados com ricota e assados, farofa com bacon, farofa tradicional, espaguete, fusilli ou penne ao molho (sugo, bolonhesa, carbonara, de queijo, branco, pesto), quiche de palmito e queijo, quiche caprese;</p> <p>3) Carne (escolher 1 opção): carne de sol acebolada, filé à parmegiana, filé mignon ao molho madeira; cordeiro ao molho gorgonzola, filé mignon ao funghi, lombo suíno ao molho de laranja, costela suína ao molho barbecue, picanha na chapa, medalhão ao molho de queijo, maminha ao alho, manteiga e vinho;</p> <p>4) Ave (escolher 1 opção): frango recheado ao molho de vinho, frango xadrez, frango grelhado ao molho, strogonoff de frango, medalhão de frango com bacon;</p> <p>5) Peixe ou Frutos do Mar (escolher 1 opção): filé de peixe branco grelhado; moqueca de peixe, peixe inteiro assado, salmão ao forno com molho de maracujá, bacalhau à portuguesa, risoto de camarão com limão siciliano, bobó de camarão, camarão à grega, camarão internacional;</p> <p>6) Sobremesa (escolher 2 opções): pudim de leite, cocada americana, mousse (chocolate, maracujá, limão), doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), cheesecake (goiaba, frutas vermelhas), brigadeirão, torta (alemã, chocolate, limão);</p> <p>7) Frutas frescas inteiras e fatiadas (da estação);</p> <p>8) Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água mineral com e sem gás, café, café expresso, chocolate quente, chá quente</p>			
---	---	--	--	--

		ou gelado. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.			
06	JANTAR – CARDÁPIO 01 - Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria	Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por: 1) Entradas (2 opções): salada de frios, salada verde com frutas e queijos, salada de legumes da estação cozidos com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, ceaser, italiano, rosé), mini canapé de frango, mini quiche de palmito e queijo, mini escondidinho de carne de sol, ovo pochê, tapioca recheada com carne de sol desfiada e queijo coalho, dadinhos de tapioca e queijo com molho agridoce, tomates recheados com ricota e assados; 2) Acompanhamentos (3 opções): legumes grelhados, cuscuz temperado, macaxeira cozida ou frita, batata doce cozida, arroz de leite, arroz branco, arroz à grega, arroz integral com brócolis, feijão verde, batatas souté, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, farofa d'água, farofa tradicional, espaguete ou penne ao molho (sugo, bolonhesa, carbonara, branco); 3) Proteínas (2 opções): carneiro torrado, carne de sol na nata, carne de sol acebolada, filé à parmegiana, paçoca, galinha caipira torrada, peito de frango empanado, galinha a cabidela, strogonoff de frango, filé de peixe branco grelhado, peixe inteiro assado, moqueca de peixe; 4) Sobremesas (2 opções): pudim de leite, cocada, doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), cartola, frutas frescas (da estação); 5) Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água mineral com e sem gás, café. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.	Por pessoa	3000	95,44
07	JANTAR – CARDÁPIO - Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria	Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por: 1) Entradas (2 opções): salada de frios, salada primavera com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, ceaser, italiano, de ervas, rosé), salada verde com frutas e queijos, salada tropical (alface americana, tomates, rabanete, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão colorido, brócolis, couve-flor, mussarela em cubos, presunto em cubos, palmito, figo, pêssego e abacaxi em conserva), salpicão de frango (frango desfiado, batata palha, mussarela em cubos, presunto em cubos, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface e limão), mini quiche de palmito e queijo, mini quiche caprese, mini canapé de frango, carpaccio de carne, bruschetta italiana, tartar de salmão; 2) Acompanhamentos (escolher 3 opções): arroz branco, arroz integral com brócolis, arroz à grega, arroz à	Por pessoa	2500	91,00

		<p>piamontese, feijão verde, batatas gratinadas, batatas souté, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, tomates recheados com ricota e assados, farofa com bacon, farofa tradicional, espaguete, fusilli ou penne ao molho (sugo, bolonhesa, carbonara, de queijo, branco, pesto);</p> <p>3) Proteínas (2 opções): carne de sol acebolada, filé à parmegiana, filé mignon ao molho madeira; cordeiro ao molho gorgonzola, lombo suíno ao molho de laranja, costela suína ao molho barbecue, picanha na chapa, medalhão ao molho de queijo, frango recheado ao molho de vinho, frango xadrez, frango grelhado ao molho, strogonoff de frango, medalhão de frango com bacon, filé de peixe branco grelhado; moqueca de peixe, peixe inteiro assado, salmão ao forno com molho de maracujá, bacalhau à portuguesa, camarão à grega, camarão internacional;</p> <p>4) Sobremesas (2 opções): pudim de leite, cocada americana, mousse (chocolate, maracujá, limão), doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), cheesecake (goiaba, frutas vermelhas), brigadeirão, torta (alemã, chocolate, limão), frutas frescas (da estação);</p> <p>5) Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água mineral com e sem gás, café. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.</p>			
08	LANCHE TIPO 01	<p>contendo 01 cachorro quente (carne moída ou frango de no mínimo de 56gr), salsicha, batata palha, purê de batata, molho, maionese, catchup e mostarda pão de no mínimo 50g, acompanha 01 (uma) lata de Refrigerante de 350ml de PRIMEIRA LINHA E REFRIGERADO ou copo de suco de 250ml refrigerado. APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS. CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.</p>	Unidade	2000	29,90
09	LANCHE TIPO 02	<p>Pão bola com Hambúrguer (bovino ou frango de no mínimo 56g), queijo, presunto, ovo, alface, tomate, milho e ervilha, acompanhando lata de refrigerante de 350ml de primeira linha e refrigerado ou copo de suco natural de 250ml refrigerado, APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS. CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.</p>	Unidade	2000	23,80
10	LANCHE TIPO 03	<p>Mini Pizza de no mínimo 250g (sabores de calabresa, frango ou carne de sola) queijo, acompanhando uma lata de Refrigerante de 350ml de primeira linha e refrigerado ou suco natural de 250ml refrigerado. APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS. CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.</p>	Unidade	1000	23,80

11	SERVIÇO DE BUFFET – CAFÉ DA MANHÃ 01 Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria	Especificações: Café da manhã por pessoa: deverá servir 02 (dois) tipos de pães (50gr cada), 02 (duas) fatias de bolos (50gr cada), tapioca, cuscuz, 02 (duas) fatias de queijo (30gr cada), 02 (dois) tipos de biscoitos (40gr cada), 01 (uma) fatia de presunto (40gr cada), 02 (dois) tipos de frutas da estação (40gr cada), suco de fruta da estação (250ml por pessoa), café (40ml por pessoa); TIPOS DE PÃES: francês, doce com coco, massa fina, doce com chocolate e baguete; TIPOS DE BOLOS: branco, mesclado, macaxeira, batata, fubá, milho, chocolate, abacaxi, laranja e limão; TIPOS DE QUEIJO: mussarela, coalho e manteiga; TIPOS DE BISCOITO: tipo cream cracker, doce, chocolate e maisena; TIPOS DE PRESUNTO: peru e frango; TIPOS DE FRUTAS: abacaxi, melancia, mamão, banana, melão, uva e maçã; TIPOS DE BEBIDAS: suco de fruta da estação, café, leite e leite zero lactose, APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS.CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.	Por pessoa	3000	50,36
12	SERVIÇO DE BUFFET – ALMOÇO 03 Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria	deverá servir 02(duas) opções de carnes (150gr por pessoa), 01(uma) opção de arroz (50gr por pessoa), 01 (uma) opção de feijão (50gr por pessoa), 01 (uma) opção de massa (100gr por pessoa), 01 (uma) opção de salada (100gr por pessoa), 02 (duas) opções de outros pratos (100gr por pessoa), refrigerante e/ou suco de fruta (250ml por pessoa); TIPOS DE CARNES: file bovino, carne de sol, bife bovino ao molho e/ou à milanesa, lombo suíno, almôndegas, linguiça suína, de frango e/ou mista, coxa, sobrecoxa e/ou peito de frango, costela suína e fígado bovino; TIPOS DE ARROZ: branco escorrido e/ou refogado, tipo parboilizado e/ou branco; TIPOS DE MASSAS: macarrão tipo espaguete, talharim, penne; TIPOS DE FEIJÃO: feijão de corda, macassa, carioquinha e preto; TIPOS DE VERDURAS/LEGUMES P/ SALADAS (podendo ser cozidas, mistas e cruas): alface, tomate, repolho, cebola, cenoura, batata inglesa, ervilha, milho verde, beterraba e vagem; OUTROS TIPOS DE PRATOS: farofas, purê (batata inglesa, de macaxeira), ovos (cozidos, mexidos, omeletes) macaxeira(frita, cozida), bolinhos (de macaxeira, arroz, soja), batata palha, salpicão, escondidinho de carne de sol com macaxeira; TIPOS DE BEBIDAS: Lata de refrigerante normal de 350, diet, ligh (sabor cola, laranja, guaraná e limão), de primeira linha e refrigerado ou suco de frutas da estação de 250ml, refrigerado. APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS.CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA	Por pessoa	3000	91,76

13	SERVIÇO DE BUFFET - COFFEE BREAK 04 Inclui serviços: garçom, cutelaria	Coffee Break: Deverá servir salgados fritos e de forno (tipo coquetel, 05 por pessoa), pães (02 de 50gr cada, por pessoa), tapioca, cuscuz, bolos (duas fatias de 40gr cada, por pessoa), biscoitos doces e salgados (50gr por pessoa) patês (30gr por pessoa), frios, tipo queijo e presunto (40g de cada por pessoa), fruta da estação (50gr por pessoa), chá (40ml por pessoa), leite (150ml por pessoa), chocolate quente (150ml por pessoa), suco de fruta da estação (200ml por pessoa), refrigerante (200ml por pessoa)- a escolher entre leite, chocolate quente, refrigerante e suco TIPOS DE SALGADOS: coxinha, canudinho, risole, empada, pastel frito (carne e frango), pastel de forno (frango), mini pizza, etc.; TIPOS DE PAES: pão de queijo, doce com chocolate, doce com coco, francês, massa fina TIPOS DE BOLOS: cenoura, chocolate, manteiga, mesclado, branco, limão, coco, abacaxi, macaxeira, batata, milho TIPOS DE BISCOITOS: recheado com morango, chocolate, waffer, goma, cream cracker, leite, etc.; TIPOS DE PATES: frango, presunto, alho TIPOS DE QUEIJOS E PRESUNTO: mussarela, coalho, manteiga, peru TIPOS DE FRUTAS: abacaxi, melancia, maçã, banana, uva, tangerina, melão, mamão; TIPOS DE BEBIDAS: chá, café, leite, chocolate quente, refrigerante, suco de frutas, chocolate quente.	Por pessoa	3000	59,00
14	BOLOS RECHEADOS	confeitados, com cobertura e recheio interno para no mínimo 30 fatias.	Kg	1000	17,45
15	BOLOS RECHEADOS	confeitados, com cobertura e recheio interno para no mínimo 60 fatias.	Kg	1000	19,95
16	SALGADOS FRITOS	(Coxinha de frango, Quibe, Pastel de carne, Pastel de frango, Rissole de queijo com presunto, Boliviano), acondicionado em caixa com 100 unidades.	Cento	500	60,00
17	SERVIÇO DE BUFFET - Jantar	Jantar: deverá servir 02 (duas) opções de carnes (150gr por pessoa), 01 (uma) opção de arroz (50gr por pessoa), 01 (uma) opção de feijão (50gr por pessoa), 01 (uma) opção de massa (100gr por pessoa), 01 (uma) opção de salada (100gr por pessoa), 02 (duas) opções de outros pratos (100gr por pessoa), refrigerante e/ou suco de fruta (250ml por pessoa); TIPOS DE CARNES: file bovino, carne de sol, bife bovino ao molho e/ou à milanesa, lombo suíno, almôndegas, linguiça suína, de frango e/ou mista, coxa, sobrecoxa e/ou peito de frango, costela suína e fígado bovino; TIPOS DE ARROZ: branco escorrido e/ou refogado, tipo parboilizado e/ou branco; TIPOS DE MASSAS: macarrão tipo espaguete, talharim, penne; TIPOS DE VERDURAS/LEGUMES P/ SALADAS (podendo ser cozidas, mistas e cruas): alface, tomate, repolho, cebola, cenoura, batata inglesa, ervilha,	Por pessoa	5000	95,00

		milho verde, beterraba e vagem; OUTROS TIPOS DE PRATOS: farofas, purê (batata inglesa, de macaxeira), ovos (cozidos, mexidos, omeletes) macaxeira(frita, cozida), bolinhos (de macaxeira, arroz, soja), batata palha, salpicão, escondidinho de carne de sol com macaxeira; TIPOS DE BEBIDAS: Lata de refrigerante normal de 350, diet, ligh (sabor cola, laranja, guaraná e limão), de primeira linha e refrigerado ou suco de frutas da estação de 250ml, refrigerado. APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS			
18	SERVIÇO DE BUFFET – CAFÉ DA MANHÃ SIMPLES	Especificações: Café da manhã por pessoa: deverá servir 01 (UM) tipos de pães (50gr cada), 01 (UMA) fatias de bolos (50gr cada), 01 tapiocas recheada com queijo e ovo, suco de fruta da estação (250ml por pessoa) OU café (40ml por pessoa) + LEITE; APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS.CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.	Por pessoa	1000	50,80
19	REFEIÇÃO - QUENTINHA Nº. 08	Acondicionada em embalagem apropriada (papel alumínio ou isopor), com no mínimo 600g de alimento fechado com tampa apropriada; COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO: arroz solto ou de leite, macarrão, feijão, macaxeira frita, batata doce, 01 tipo de carne (bovina, frango ou linguiça), farofa de farinha de mandioca ou cuscuz, salada de verdura crua ou com maionese e suco natural de frutas de 250 ou lata de refrigerante com 350ml, de primeira qualidade, refrigerado, APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS.CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.	Unidade	1000	21,42
20	REFEIÇÃO - QUENTINHA Nº. 09	Acondicionada em embalagem apropriada (papel alumínio ou isopor), com no mínimo 700g de alimento fechado com tampa apropriada; COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO: arroz solto ou de leite, macarrão, feijão, macaxeira frita, batata doce, com 02 tipos de (carne bovina, frango e linguiça), farofa de farinha de mandioca ou cuscuz, salada de verdura crua ou com maionese e suco natural de frutas de 250 ou lata de refrigerante com 350ml, de primeira qualidade, refrigerado, APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS.CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.	Unidade	1000	31,79
21	LANCHE TIPO 04	SANDUICHE NATURAL, PÃO DE FORMA INTEGRAL, FRANGO OU ATUM, QUEIJO, TOMATE E SALADA ACOMPANHANDO UM COPO DE SUCO NATURAL DE 250ML REFRIGERADO, APRESENTANDO CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS.CONTENDO GUARDANAPO POR PESSOA.	Unidade	3000	23,29

22	SERVIÇO DE COQUETEL	<p>PARA O COQUETEL VOLANTE COM EMPRATADOS E MESA DE FRÍOS -a) Bebidas (As bebidas deverão ser servidas geladas, com exceção das que por ventura seja de costume servir na temperatura ambiente): a.1) Vinho Branco e tinto nacional ou importado de 1a linha; a.2) Cerveja, tipo Skol, Antártica ou similar de melhor qualidade. As bebidas deverão ser servidas geladas; a.3) Refrigerantes a base de Cola, Guaraná e Díet; a.4) Água mineral com e sem gás; a.5) Coquetel de frutas, com e sem álcool; e a.6) Sucos: 04 tipos de suco de frutas variadas - Tipo Del Valle, Su Fresh ou similar de melhor qualidade. As bebidas deverão ser servidas geladas. b) Coquetel volante: - 04 (quatro) tipos de canapés; - 05 (cinco) tipos de salgados fritos; - 04 (quatro) tipos de salgados assados; - 05 (cinco) tipos de folhados; - 04 (quatro) tipos de tartelettesg - 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro; e - 01 (um) tipo de isca de carne nobre. b.1) Empratados: Escondidinho de carne seca; Fricassê de frango; Bobó de camarão; Rondelli de queijo e presunto; e Rondelli verde. b.2) Mesa de Frios (para coquetel volante): b.2.1) 02 (duas) mesas de frios (pranchões de 3 x 1 metro (C x L); b.2.2) Toalhas de mesa e arranjos para as mesas de frios; b.2.3) 02 (duas) cestas de pães finos Variados para cada mesa de frios; b.2.4) Berinjela italiana; b.2.5) 04 (quatro) tipos de pastas de sabores - ervas finas; - provolone; - tomate SECO; e - salaminhob.2.6) Mousses de 02 (dois) tipos: - Gorgonzola; e - frango; b.2.7) Frios de 07 (sete) tipos – salaminho - lombo defumado; - peito de peru; - peito de cheester; - blanquete de frango; - presunto defumado; e- presunto simples; b.2.8) Queijos de 03 (três) tipos - provolone; - mussarela; e - queijo prato; b.2.9) Carpaccio de carne ao molho de mostarda com alcaparras; b.2.10) Pães de metro. c) Pessoal e equipe: C.1) Para o coquetel Volante Com empratados, a empresa deverá prever os empregados necessários (maître, garçons e Copeiros), fazendo os comparecer ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem apresentados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para Cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01(um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01(um) ajudante de salão uniformizado, para manter O local limpo durante o evento. c.2) Para o Coquetel volante com empratados deverá prever o pessoal necessário para montagem do local acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. d) Material: d.1) Mesas de apoio com toalhas e arranjos -</p>	Por Pessoa	6000	230,00
----	---------------------	--	------------	------	--------

		01(uma) mesa redonda para cada 100 (cem) pessoas. d.2) Biombos para separação do local da preparação dos alimentos dos locais destinados aos convidados. d.3) Material para as mesas de frios (de responsabilidade da Contratada): - pratos de louça; - talheres de inox; - tábuas; e - todos Os acessórios destinados à montagem 5.1.3. Local e horário da prestação de serviço serão contemplados na ordem de serviço emitida pelo órgão demandante. A manipulação de alimentos deverá seguir os 1'equisitos descritos na Resolução-RDC ANVISA n° 216/04, que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá observar O CATMAT 3697, bem como disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, promovendo sua substituição quando necessário.			
23	TORTA SALGADA 01	Feita com massa de pão de batata, recheada com frango, milho verde, azeitona, maionese, uvas passas, coberta com purê de batata e batata palha. Tamanho médio, pesando 2,0 kg	Unidade	150	150,00
24	TORTA SALGADA 02	Feita com massa de pão de batata, recheada com Carne de Sol, milho verde, azeitona, maionese, uvas passas, coberta com purê de batata e batata palha. Tamanho médio, pesando 2,0 kg	Unidade	150	190,00
25	TORTA SALGADA 03	Feita com massa de pão de batata, recheada com Camarão, milho verde, azeitona, maionese, uvas passas, coberta com purê de batata e batata palha. Tamanho médio, pesando 2,0 kg.	Unidade	150	230,00
26	TORTA DOCE	Torta sabor a escolher, com recheio a escolher e cobertura a escolher. Tamanho grande, pesando 2,5 kg	Unidade	300	220,00
27	SALGADOS ASSADOS	(pãezinhos comuns, pãezinhos com recheio de patê de frango, pãezinhos com recheio de patê de presunto, pãezinhos com recheio de atum, pastel de forno, enroladinho de frango, enroladinho de queijo com presunto, enroladinho de salsicha, gregoriano de queijo e presunto, empada de frango, empada de bacalhau). Em caixa com 100 unidades.	Unidade	20000	3,29
28	SALGADOS FINOS	Trouxinha de frango, mini vol-au-vent redonto e folheada, baquetes, brusqueta, minifolhados, bolinho de bacalhau, empanado de camarão, canapês. etc	Unidade	15000	6,85

Martins - RN, 20 de Julho de 2023 as 17 horas e 27 minutos
Assinatura Autoridade Competente: Maria José de Oliveira Gurgel Costa,
Promotor: Prefeitura Municipal de Martins,
Unidade de Compra: Prefeitura Municipal de Martins