

12	CAFÉ DA MANHÃ – TIPO C	Croissants, Brioches, Pão (de forma e careca), Tranças, Queijo, Presunto, peito de peru, manteiga, Frutas e Bolos variados. Bebidas: Água mineral, Café, leite, achocolatado (de marca reconhecida no mercado). 02 tipos de suco de frutas: goiaba, quiwi, maçã, pêra, cupuaçu, bacuri, acerola, maracujá e/ou abacaxi;	660 Custo por pessoa	30,00	19.800,00
13	COFFE-BREAK – TIPO C	02 tipos de Mini sanduíches com pão de forma: queijo e presunto, atum, queijo, salame e/ou geléia de cupuaçu; 01 tipo de torta doce: cupuaçu, maracujá e/ou chocolate; 01 tipo de torta salgada: bacalhau, atum, camarão e/ou frango; 03 tipos de salgados: croquete de frango, quibe, risole de camarão, bolinha de queijo, bolinho de bacalhau e/ou pastel de carne; Bebidas: Café, leite, chocolate (de marca reconhecida no mercado), água mineral; 02 tipos de suco de frutas: goiaba, quiwi, maçã, pêra, cupuaçu, bacuri, acerola, maracujá e/ou abacaxi;	3.760 Custo por pessoa	32,00	120.320,00
14	LANCHE SIMPLES	Embalagens individuais (01 sanduíche por pessoa) Queijo quente ou misto quente (com pão de forma), cachorro quente ou hot dog (com pão de forma) e/ou sanduíche natural. Suco em caixa 200 ml ou achocolatado (de marca reconhecida no mercado).	880 Custo por pessoa	12,00	10.560,00
15	COQUETEL – TIPO B	Salgados finos Frios: barquete de frango defumado, pupunha c/ queijo roquefort, canapé de bacalhau, tartelete de camarão, quiche de ricota e tomates secos. (05 unid. Por pessoa). Quentes: camarão empanado, croquete de carne com aipim, bolinho de bacalhau, croquete de frango c/ catupiry, bolinhas de provolone. (05 unid. Por pessoa). Doces variados: brigadeiro, casadinhos, monteiro lopes, quadradinho de maracujá, tartelete de cupuaçu e/ou rosquinha de castanha do Pará. (05 unidades p/ pessoa) Refrigerante de 1º linha (normal, ligh e diet) e Água mineral; 02 tipos de suco de frutas: goiaba, quiwi, maçã, pêra, cupuaçu, bacuri, acerola, maracujá e/ou abacaxi;	1.190 Custo por pessoa	30,00	35.700,00
16	COQUETEL – TIPO E	02 pratos quentes individuais: <u>Fettuccine ou Penne</u> (frango, bacalhau e/ou camarão), Risoto (Bacalhau, camarão e/ou pato) Salgados finos: Frios: barquete de frango defumado, pupunha c/ queijo roquefort, canapé de bacalhau, tartelete de camarão, quiche de ricota e tomates secos e/ou canapé de atum. (05 unid. Por pessoa) : Quentes: camarão empanado, croquete de carne com aipim, bolinho de bacalhau, croquete de frango c/ catupiry, bolinhas de provolone. (05 unid. Por pessoa). Doces variados: brigadeiro, casadinhos, monteiro lopes, quadradinho de maracujá, tartelete de cupuaçu e/ou rosquinha de castanha do Pará. (05 unidades p/ pessoa): Refrigerante de 1º linha (normal, ligh e diet); Água mineral; Coquetel de frutas. 02 tipos de suco de frutas: goiaba, quiwi, maçã, pêra, cupuaçu, bacuri, acerola, maracujá e/ou abacaxi;	770 Custo por pessoa	30,00	23.100,00
17	ALMOÇO – TIPO G	Almoço: 01 opção de prato frio: Salada de Bacalhau, Salada de folhas c/ molho, Salpicão de Frango defumado, e/ ou Salada Caesar. 02 opções de pratos quentes: Filé de Carne: Filé Mignon ao molho madeira, Filé Mignon c/ molho de castanha do Pará, Filé Mignon a parmegiana, Filé Mignon ao molho de mostarda, Estrogonofe de Filé Mignon e/ou Filé Mignon ao molho de gorgonzola. Filé de Peixe: Filé de peixe ao forno c/ molho de camarão rosa, Filé de peixe ao forno c/ molho de ervas, Filé de peixe à dorê, e/ou moqueca de peixe. Filé de Frango: Filé de Frango à milanese recheado c/ queijo e presunto, Filé de Frango ao molho de catupiry, Filé de Frango ao molho de aspargo, estrogonofe de filé de frango, filé de frango c/ molho de ervas, e/ ou filé de frango c/ legumes. 03 tipos de guarnições: arroz branco, arroz à grega, farofa, batata frita, batata souté e/ou purê de batatas. 02 tipos de sobremesa: torta nega maluca, torta de morango, torta de cupuaçu c/ queijo, Torta Maria Izabel de Bacuri, Torta Alemã, Torta de Maracujá, Creme de Bacuri, e/ou Creme de Cupuaçu. BEBIDAS: Refrigerante de 1º linha (normal, ligh e diet), Água mineral, Coquetel de frutas, Cafezinho. 02 tipos de suco de frutas: goiaba, quiwi, maçã, pêra, cupuaçu, bacuri, acerola, graviola, maracujá e/ou abacaxi; Obs: Os peixes devem ser sem pele e espinha, podendo utilizar somente o filé do pescado. Em hipótese nenhuma, a contratada poderá se utilizar de peixes c/ espinhas.	3.520 Custo por pessoa	36,00	126.720,00
18	JANTAR – TIPO G	Entradas: Salgados Frios: barquete de frango defumado, pupunha c/ queijo roquefort, canapé de bacalhau, tartelete de camarão, quiche de ricota e tomates secos e/ou canapé de atum. (04 unid. Por pessoa). Salgados Quentes: camarão empanado, croquete de carne com aipim, bolinho de bacalhau, croquete de frango c/ catupiry, bolinhas de provolone. (04 unid. Por pessoa) Jantar: 01 opção de prato frio: Salada de Bacalhau, Salada de folhas c/ molho, Salpicão de Frango defumado, e/ ou Salada Caesar. 02 opções de pratos quentes: Filé de Carne: Filé Mignon ao molho madeira, Filé Mignon c/ molho de castanha do Pará, Filé Mignon a parmegiana, Filé Mignon ao molho de mostarda, Estrogonofe de Filé Mignon e/ou Filé Mignon ao molho de gorgonzola. Filé de Peixe: Filé de peixe ao forno c/ molho de camarão rosa, Filé de peixe ao forno c/ molho de ervas, Filé de peixe à dorê, e/ou moqueca de peixe. Filé de Frango: Filé de Frango à milanese recheado c/ queijo e presunto, Filé de Frango ao molho de catupiry, Filé de Frango ao molho de aspargo, estrogonofe de filé de frango, filé de frango c/ molho de ervas, e/ ou filé de frango c/ legumes. 03 tipos de guarnições: arroz branco, arroz à grega, farofa, batata frita, batata souté e/ ou purê de batatas. 02 tipos de sobremesa: torta nega maluca, torta de morango, torta de cupuaçu c/ queijo, Torta Maria Izabel de Bacuri, Torta Alemã, Torta de Maracujá, Creme de Bacuri, e/ou Creme de Cupuaçu. BEBIDAS: Refrigerante de 1º linha (normal, ligh e diet), Água mineral, Coquetel de frutas, Cafezinho. 02 tipos de suco de frutas: goiaba, quiwi, maçã, pêra, cupuaçu, bacuri, acerola, graviola, maracujá e/ou abacaxi; Obs: os peixes devem ser sem pele e espinha, podendo utilizar somente o filé do pescado. Em hipótese nenhuma, a contratada poderá se utilizar de peixes com espinhas.	4.119 Custo por pessoa	36,00	148.284,00
19	ALMOÇO / JANTAR – POPULAR	Opção 1 – Bife acebolado com feijão, arroz, farofa e salada. 02 tipos de suco (300 ml natural) e 01 sobremesa.	3.185 Custo por pessoa	22,00	70.070,00
		Opção 2 – Frango na chapa, arroz com cenoura, farofa, feijão e salada. 02 tipos de suco (300 ml natural) e 01 sobremesa.	3.185 Custo por pessoa	22,00	70.070,00
		Opção 3 – Peixe frito ou grelhado, com feijão, arroz, farofa e salada. 02 tipos de suco (300 ml natural) e 01 sobremesa.	3.185 Custo por pessoa	22,00	70.070,00
		Opção 4 - Picadinho, feijão, arroz, farofa e salada. 02 tipos de suco (300 ml natural) e 01 sobremesa.	3.185 Custo por pessoa	22,00	70.070,00
VALOR GLOBAL					1.146.605,58