

**LOTE 4**  
**ALIMENTAÇÃO DENTRO DO AMBIENTE HOTELEIRO**  
*(Interior do Estado – Demais URE'S – conforme Anexo V do Edital)*

ALIMENTAÇÃO					
ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QTD/UND	V A L O R UNIT.	V A L O R GLOBAL
1	ÁGUA MINERAL GARRAFÃO DE 20L.	Garrafão de 20 litros	1.997 garrafão	5,35	10.683,95
3	CAFÉ	Disponibilização de café, em garrafa térmica.	2.524 litro	5,00	12.620,00
3	CHÁ	Disponibilização de Chá, em garrafa, térmica.	52 litro	5,00	260,00
4	BRUNCH – TIPO C	<p><b>02 tipos de Torta salgada:</b> bacalhau, atum, camarão e/ou frango;  <b>01 tipo de Torta doce:</b> cupuaçu, maracujá e/ou chocolate;  <b>04 tipos de salgado:</b> croquete de frango, quibe, risole de camarão, bolinha de queijo, bolinho de bacalhau e/ou pastel de carne;  <b>03 tipos de doces:</b> brigadeiro, casadinhos, monteiro lopes, quadradinho de maracujá, tartelete de cupuaçu e/ou rosquinha de castanha do Pará;  <b>No mínimo 05 tipos Frutas ;</b> mamão, melancia, uva Tompson, maçã, pera, quiwi, melão e/ou manga;  <b>Salada de frutas;</b>  <b>Bebidas:</b> refrigerante de 1º linha (normal, ligh e diet); Água Mineral Chocolate quente (marca reconhecida no mercado); Café, Leite;  <b>02 tipos de suco de fruta:</b> goiaba, quiwi, maçã, pera, cupuaçu, bacuri, acerola, maracujá e/ou abacaxi;</p>	252 Custo por pessoa	40,00	10.080,00
5	KIT LANCHE – TIPO E	<p><b>01 Sanduíche</b> (queijo) – com pão de forma.  <b>01 Suco de fruta</b> ou <b>achocolatado</b> (caixa 200 ml- de marca reconhecida no mercado)  <b>01 Fatia de bolo;</b>  <b>01 Fruta</b> ou <b>porção de salada de fruta.</b></p>	9.510 kit	14,00	133.140,00
6	CAFÉ DA MANHÃ TIPO C	<p>Croissants, Brioches, Pão (de forma e careca), Tranças, Queijo, Presunto, peito de peru, manteiga, Frutas e Bolos variados.  <b>Bebidas:</b> Água mineral, Café, leite, achocolatado (de marca reconhecida no mercado).  <b>02 tipos de suco de frutas:</b> goiaba, quiwi, maçã, pêra, cupuaçu, bacuri, acerola, maracujá e/ou abacaxi;</p>	630 Custo por pessoa	37,00	23.310,00
7	COFFE-BREAK – TIPO C	<p><b>02 tipos de Mini sanduíches com pão de forma:</b> queijo e presunto, atum, queijo, salame e/ou geléia de cupuaçu;  <b>01 tipo de torta doce:</b> cupuaçu, maracujá e/ou chocolate;  <b>01 tipo de torta salgada:</b> bacalhau, atum, camarão e/ou frango;  <b>03 tipos de salgados:</b> croquete de frango, quibe, risole de camarão, bolinha de queijo, bolinho de bacalhau e/ou pastel de carne;  <b>Bebidas:</b> Café, leite, chocolate (de marca reconhecida no mercado), água mineral;  <b>02 tipos de suco de frutas:</b> goiaba, quiwi, maçã, pêra, cupuaçu, bacuri, acerola, maracujá e/ou abacaxi;</p>	36.600 Custo por pessoa	31,00	1.134.600,00
8	COQUETEL – TIPO B	<p><b>Salgados finos Frios:</b> barquete de frango defumado, pupunha c/ queijo roquefort, canapé de bacalhau, tartelete de camarão, quiche de ricota e tomates secos. (05 unid. Por pessoa).  <b>Quentes:</b> camarão empanado, croquete de carne com aipim, bolinho de bacalhau, croquete de frango c/ catupiry, bolinhas de provolone. (05 unid. Por pessoa).  <b>Doces variados:</b> brigadeiro, casadinhos, monteiro lopes, quadradinho de maracujá, tartelete de cupuaçu e/ou rosquinha de castanha do Pará. (05 unidades p/ pessoa)  <b>Refrigerante</b> de 1º linha (normal, ligh e diet) e Água mineral;  <b>02 tipos de suco de frutas:</b> goiaba, quiwi, maçã, pêra, cupuaçu, bacuri, acerola, maracujá e/ou abacaxi;</p>	630 Custo por pessoa	42,00	26.460,00
9	ALMOÇO – TIPO G	<p>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.  <b>Filé de Peixe:</b> 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.  <b>Filé de Frango:</b> Filé de Frango à milanesa 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.  <b>03 tipos de guarnições:</b> arroz branco, arroz à grega, farofa, batata frita, batata soute e/ou purê de batatas.  <b>02 tipos de sobremesa:</b> 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.  <b>BEBIDAS:</b> Refrigerante de 1º linha (normal, ligh e diet), Água mineral, Coquetel de frutas, Cafezinho.  <b>02 tipos de suco de frutas:</b> goiaba, quiwi, maçã, pêra, cupuaçu, bacuri, acerola, graviola, maracujá e/ou abacaxi;  <b>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.</b></p>	28.380 Custo por pessoa	36,80	1.044.384,00
10	JANTAR – TIPO G	<p><b>Entradas:</b>  <b>Salgados Frios:</b> 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).  <b>Salgados Quentes:</b> camarão empanado, croquete de carne com aipim, bolinho de bacalhau, croquete de frango c/ catupiry, bolinhas de provolone. (04 unid. Por pessoa)  <b>Jantar: 01 opção de prato frio:</b> Salada de Bacalhau, Salada de folhas c/ molho, Salpicão de Frango defumado, e/ ou Salada Caesar.  <b>02 opções de pratos quentes: Filé de Carne:</b> 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.  <b>Filé de Peixe:</b> 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. <b>Filé de Frango:</b> Filé de Frango à milanesa 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. <b>03 tipos de guarnições:</b> arroz branco, arroz à grega, farofa, batata frita, batata soute e/ou purê de batatas.  <b>02 tipos de sobremesa:</b> 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.  <b>BEBIDAS:</b> Refrigerante de 1º linha (normal, ligh e diet), Água mineral, Coquetel de frutas, Cafezinho.  <b>02 tipos de suco de frutas:</b> goiaba, quiwi, maçã, pêra, cupuaçu, bacuri, acerola, graviola, maracujá e/ou abacaxi;  <b>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.</b></p>	27.750 Custo por pessoa	36,00	999.000,00