**ANEXO II**

**QUANTIDADES E PREÇOS ORÇADOS**

O objeto é composto de 05 (cinco) grupos distintos com as seguintes especificações:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 01** | | | | | |
| **Item** | **Descrição** | **Localidade** | **Quant. Estimada** | **Valor Unit Médio Estimado por Tipo de Buffet** | **Valor Total Médio**  **Estimado por**  **Tipo de Buffet** |
| **1** | COFFEE BREAK: Bebidas: 02 tipos de suco natural, Agua mineral c/ e s / gás, 02 tipos de refrigerante, Café cremoso  Salgados  04 tipos (mini esfiha, mini croissant, mini quiche de carne seca, mini enroladinho de salsicha)  Bolo 02 tipos (cenoura, limão)  02 tipos de sanduiches natural  Salada de frutas c/ granola | Bom Jesus da Lapa | 640 | 30,00 | 19.200,00 |
| **2** | COQUETEL: Salgados: Mini bolinho de bacalhau, Mini quibes, Mini coxinhas, Quiche de alho poro, Mini bolinho de queijo, Empadinha, Folhado (maça c/ canela).  Prato sustentação: 02 tipos de doces  Bebidas: (03 tipos de suco natural, 02 tipos refrigerante e agua c/ e s/ gás  Com serviço de garçons | Bom Jesus da Lapa | 250 | 51,50 | 12.875,00 |
| **3** | JANTAR:  Bebidas: Água, refrigerante, suco, espumante e cerveja. C/Gelo.  1ª opção: Entradas salgados. Medalhão ao molho de uva, Carré de carneiro ao molho de vinho malbec, Salada de rúcula c/ tomate seco, Salada de abacate, Arroz jasmim c/ laminas de amêndoas e Arroz branco.  2ª opção: Entradas salgados. File ao molho de molho, madeira, Sobre coxa desossada e rechiada c/ tomate seco e queijo, Salada verde c/ tomate cereja e rabanete, Salpicão e Arroz branco.  Com serviço de garçons | Bom Jesus da Lapa | 580 | 110,20 | 63.916,00 |
| **Valor Total Referencial do Grupo** | | | | | **95.991,00** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 02** | | | | | |
| **Item** | **Descrição** | **Localidade** | **Quant. Estimada** | **Valor Unit Médio Estimado por Tipo de Buffet** | **Valor Total Médio Estimado por Tipo de Buffet** |
| **4** | COFFEE BREAK: Bebidas: 02 tipos de suco natural, Agua mineral c/ e s / gás, 02 tipos de refrigerante, Café cremoso  Salgados  04 tipos (mini esfiha, mini croissant, mini quiche de carne seca, mini enroladinho de salsicha) Bolo 02 tipos (cenoura, limão) 02 tipos de sanduiches natural Salada de frutas c/ granola | Guanambi | 160 | 30,00 | 4.800,00 |
| **5** | JANTAR:  Bebidas: Água, refrigerante, suco, espumante e cerveja. C/Gelo 1ª opção: Entradas salgados. Medalhão ao molho de uva, Carré de carneiro ao molho de vinho malbec, Salada de rúcula c/ tomate seco, Salada de abacate, Arroz jasmim c/ laminas de amêndoas e Arroz branco. 2ª opção: Entradas salgados. File ao molho de molho, madeira, Sobre coxa desossada e rechiada c/ tomate seco e queijo, Salada verde c/ tomate cereja e rabanete, Salpicão e Arroz branco.  Com serviço de garçons | Guanambi | 60 | 130,20 | 7.812,00 |
| **Valor Total Referencial do Grupo** | | | | | **12.612,00** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 03** | | | | | |
| **Item** | **Descrição** | **Localidade** | **Quant. Estimada** | **Valor Unit Médio Estimado por Tipo de Buffet** | **Valor Total Médio Estimado por Tipo de Buffet** |
| **6** | COFFEE BREAK: Bebidas: 02 tipos de suco natural, Agua mineral c/ e s / gás, 02 tipos de refrigerante, Café cremoso  Salgados  04 tipos (mini esfiha, mini croissant, mini quiche de carne seca, mini enroladinho de salsicha) Bolo 02 tipos (cenoura, limão) 02 tipos de sanduiches natural Salada de frutas c/ granola | Barreiras | 160 | 43,33 | 6.932,80 |
| **7** | JANTAR:  Bebidas: Água, refrigerante, suco, espumante e cerveja. C/Gelo 1ª opção: Entradas salgados. Medalhão ao molho de uva, Carré de carneiro ao molho de vinho malbec, Salada de rúcula c/ tomate seco, Salada de abacate, Arroz jasmim c/ laminas de amêndoas e Arroz branco. 2ª opção: Entradas salgados. File ao molho de molho, madeira, Sobre coxa desossada e rechiada c/ tomate seco e queijo, Salada verde c/ tomate cereja e rabanete, Salpicão e Arroz branco.  Com serviço de garçons | Barreiras | 60 | 150,13 | 9,007,80 |
| **Valor Total Referencial do Grupo** | | | | | **15.940,60** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 04** | | | | | |
| **Item** | **Descrição** | **Localidade** | **Quant. Estimada** | **Valor Unit Médio Estimado por Tipo de Buffet** | **Valor Total Médio Estimado por Tipo de Buffet** |
| **8** | COFFEE BREAK: Bebidas: 02 tipos de suco natural, Agua mineral c/ e s / gás, 02 tipos de refrigerante, Café cremoso  Salgados  04 tipos (mini esfiha, mini croissant, mini quiche de carne seca, mini enroladinho de salsicha) Bolo 02 tipos (cenoura, limão) 02 tipos de sanduiches natural Salada de frutas c/ granola | Irecê | 160 | 32,50 | 5.200,00 |
| **9** | JANTAR:  Bebidas: Água, refrigerante, suco, espumante e cerveja. C/Gelo 1ª opção: Entradas salgados. Medalhão ao molho de uva, Carré de carneiro ao molho de vinho malbec, Salada de rúcula c/ tomate seco, Salada de abacate, Arroz jasmim c/ laminas de amêndoas e Arroz branco. 2ª opção: Entradas salgados. File ao molho de molho, madeira, Sobre coxa desossada e rechiada c/ tomate seco e queijo, Salada verde c/ tomate cereja e rabanete, Salpicão e Arroz branco.  Com serviço de garçons | Irecê | 60 | 130,20 | 7.812,00 |
| **Valor Total Referencial do Grupo** | | | | | **13.012,00** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 05** | | | | | |
| **Item** | **Descrição** | **Localidade** | **Quant. Estimada** | **Valor Unit Médio Estimado por Tipo de Buffet** | **Valor Total Médio Estimado por Tipo de Buffet** |
| **10** | COFFEE BREAK: Bebidas: 02 tipos de suco natural, Agua mineral c/ e s / gás, 02 tipos de refrigerante, Café cremoso  Salgados  04 tipos (mini esfiha, mini croissant, mini quiche de carne seca, mini enroladinho de salsicha) Bolo 02 tipos (cenoura, limão) 02 tipos de sanduiches natural Salada de frutas c/ granola | Vitória da Conquista | 80 | 48,33 | 3.866,40 |
| **11** | JANTAR:  Bebidas: Água, refrigerante, suco, espumante e cerveja. C/Gelo 1ª opção: Entradas salgados. Medalhão ao molho de uva, Carré de carneiro ao molho de vinho malbec, Salada de rúcula c/ tomate seco, Salada de abacate, Arroz jasmim c/ laminas de amêndoas e Arroz branco. 2ª opção: Entradas salgados. File ao molho de molho, madeira, Sobre coxa desossada e rechiada c/ tomate seco e queijo, Salada verde c/ tomate cereja e rabanete, Salpicão e Arroz branco.  Com serviço de garçons | Vitória da Conquista | 30 | 129,46 | 3.883,80 |
| **Valor Total Referencial do Grupo** | | | | | **7.750,20** |

**DESCRIÇÃO DOS ALIMENTOS DO COFFEE BREAK, COQUETEL**

• Café em pó torrado e moído, não adoçado, servido em garrafa térmica de 1 litro.

• Açúcar: Sachê de 5 g cada, do tipo refinado.

• Adoçante: Saches de 800 mg cada.

• Refrigerante de primeira linha, 2 litros.

• Água mineral sem gás, servidas em jarras de vidro (1 litro)

• Sucos naturais a serem servidos em jarras de vidro, nos seguintes sabores: laranja, cajá,

cupuaçu, goiaba, maracujá, caju, morango, acerola e abacaxi.

• Mini sanduiches servidos em pão de leite macio de 30 gramas.

• Recheios para os minis sanduiches com 30 gramas, de fabricação da contratada, podendo-se escolher entre os seguintes recheios:

a) Mussarela, presunto e alface de boa qualidade e conservação.

b) Salame italiano, queijo prato e rúcula de boa qualidade e conservação.

c) Patê natural e alface de boa qualidade e conservação.

d) Peito de Peru e mussarela e alface de boa qualidade e conservação.

e) Molho para cachorro quente de salsicha de primeira linha.

É vedado o uso de mortadela, apresuntado e similares.

• Bolos (em porções de 4x4x4) de fabricação própria, podendo ser escolhidos dentre os seguintes sabores: laranja, chocolate, cenoura com chocolate, abacaxi, formigueiro, côco, ameixa e cupuaçu.

• Salgados assados com peso de 60 gramas, podendo-se escolher dentre os seguintes tipos:

a) Empadas com recheio de palmito, camarão ou frango com requeijão

b) Mini pizza de mussarela

c) Esfirras de carne ou queijo

d) Pasteis de forno de frango, carne ou queijo com azeitonas pretas

e) Enroladinho de queijo ou salsicha

f) Biscoito de queijo

g) Mini barquete de salpicão

h) Mini canapé de tomate seco

i) Enroladinho de queijo e presunto

j) Quibe assado

k) Mini quiche de frango, 4 queijos, tomates secos

l) Mini trouxinha folhada de carne seca com requeijão

• Docinhos, de fabricação própria, podendo-se escolher entre as seguintes opções:

a) Brigadeiro

b) Beijinho

c) Casadinho

d) Olho de sogra

e) Côco

f) Nozes e leite condensado

g) Pastel assado de banana e canela

h) Tartelle de maçã, banana, limão ou maracujá

i) Mini sonho de doce de leite, goiabada ou chocolate

j) Mini trufas de chocolate

k) Pudim

• Salada de frutas: servidas em pedaços pequenos, composta por no mínimo 5 tipos de frutas diferentes e especificadas na solicitação. Deverão ser acondicionadas individualmente em embalagens plásticas resistentes, de polipropileno atóxico transparente, devendo ser acompanhada de colher de plástico resistente e transparente.

**DESCRIÇÃO DOS ALIMENTOS DO JANTAR**

Bebidas: Água, refrigerante, suco, espumante e cerveja. C/Gelo

1ª opção: Entradas salgados. Medalhão ao molho de uva, Carré de carneiro ao molho de vinho malbec, Salada de rúcula c/ tomate seco, Salada de abacate, Arroz jasmim c/ laminas de amêndoas e Arroz branco.

2ª opção: Entradas salgados. File ao molho de molho, madeira, Sobrecoxa desossada e recheada c/ tomate seco e queijo, Salada verde c/ tomate cereja e rabanete, Salpicão e Arroz branco.