

ANEXO II
QUANTIDADES E PREÇOS ORÇADOS

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

GRUPO 01 – Ampla Concorrência					
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, Água 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 água 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 – Exclusivo ME e EPP

e-DOC 485904F7

Proc 59520.000609/2024-38-e

Item	Descrição	Localidade	Quant. Estimada	Valor Unitário Médio Estimado por Tipo de Buffet	Médio Estimado por Tipo de Buffet
4	COFFEE BREAK: Bebidas: 02 tipos de suco natural, Água 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 – Exclusivo ME e EPP

e-DOC 485904F7

Proc 59520.000609/2024-38-e

Item	Descrição	Localidade	Quant. Estimada	Valor U. Médio Estimado por Tipo de Buffet	Médio Estimado por Tipo de Buffet
6	COFFEE BREAK: Bebidas: 02 tipos de suco natural, Água 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 – Exclusivo ME e EPP

e-DOC 485904F7

Proc 59520.000609/2024-38-e

Item	Descrição	Localidade	Quant. Estimada	Valor U. Médio Estimado por Tipo de Buffet	Médio Estimado por Tipo de Buffet
8	COFFEE BREAK: Bebidas: 02 tipos de suco natural, Água 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 – Exclusivo ME e EPP

e-DOC 485904F7

Proc 59520.000609/2024-38-e

Item	Descrição	Localidade	Quant. Estimada	Valor Un Médio Estimado por Tipo de Buffet	Médio Estimado por Tipo de Buffet
10	COFFEE BREAK: Bebidas: 02 tipos de suco natural, Água 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 sanduíches servidos em pão de leite macio de 30 gramas.
- Recheios para os minis sanduíches 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/ lâmina 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.