

| Alimentação                      | Unidade de Medida | Descrição  | Valores máximos permitido |
|----------------------------------|-------------------|--|---------------------------|
| Garrafão de água                 | Unidade           | bombona de 20 litros.  | R\$ 14,00                 |
| Garrafa de água mineral (500 ml) | Unidade           | Água com ou sem gás, de 500 ml.  | R\$ 1,59                  |
| Garrafa de água mineral (330 ml) | Unidade           | Água com ou sem gás, de 330 ml.  | R\$ 6,38                  |
| Copo com água                    | unidade           | agua sem gás com 200ml.  | R\$ 0,72                  |
| Garrafa térmica de café          | Unidade           | Incluindo copos e colheres descartáveis, açúcar e adoçante.  | R\$ 16,67                 |
| Cerveja sem álcool               | Unidade           | Fornecimento de garrafa de 300ml.  | R\$ 2,78                  |
| Refrigerante light (2L)          | Unidade           | Fornecimento de garrafa de 2l de refrigerante light sabor a definir.   | R\$ 5,19                  |
| Refrigerante normal (2L)         | Unidade           | Fornecimento de garrafa de 2l de refrigerante normal sabor a definir.  | R\$ 5,19                  |
| Refrigerante light (350ml)       | Unidade           | .Fornecimento de lata de 350ml de refrigerante light sabor a definir   | R\$ 1,71                  |
| Refrigerante normal (350ml)      | Unidade           | Fornecimento de lata de 350ml de refrigerante normal sabor a definir.  | R\$ 1,71                  |
| suco de caixa light (1L)         | Unidade           | Fornecimento de 01 cx de 1L de suco light sabor a definir.   | R\$ 6,48                  |
| suco de caixa (1L)               | Unidade           | Fornecimento de 01 cx de 1L de suco sabor a definir.   | R\$ 5,02                  |
| suco de caixa light (200ml)      | Unidade           | Fornecimento de 01 cx de suco light sabor a definir 200ml.   | R\$ 2,16                  |
| suco de caixa (200ml)            | Unidade           | Fornecimento de 01 cx de suco sabor a definir 200ml.   | R\$ 1,71                  |
| Pacote de Bebidas                | Por Pessoa        | Serviço de pacote de bebida contendo- 3 tipos de suco, refrigerante normal e light, coquetel de frutas sem álcool, água com e sem gás, cerveja sem álcool.Com sabores e marca validados pelo cliente.  | R\$ 23,67                 |
| Petit Fours                      | Por Pessoa        | Serviço de Petit Fours com no mínimo 02 tipos de salgados, 02 tipos de doces e 02 tipos de biscoito.   | R\$ 8,00                  |
| Pão de queijo                    | Cento             | Deverão ser preparados no dia do evento para que mantenham o sabor e a qualidade adequados. Servidos em cestos adequados.  | R\$ 35,50                 |
| Doces                            | Por Pessoa        | Bombons ou trufas de diversos sabores devidamente acondicionados e prontos para servir.  | R\$ 15,00                 |
| Mesa de Doces                    | Por Pessoa        | Doces finos (mínimo de 15 variações) devidamente acondicionados e prontos para servir. Com forminhas, material decorativo de luxo para exposição dos doces (ex.: bandejas, vasos, espelhos, porcelanas), montagem e desmontagem. Incluir uma pessoa para reposição e limpeza de mesa.  | R\$ 21,33                 |
| Welcome Coffee                   | Por Pessoa        | Café com e sem açúcar, água, 01 petit fours doce, 01 mini salgado, 01 tipo de fruta.   | R\$ 18,45                 |
| Café da Manhã - Básico           | Por pessoa        | Café, sachês de açúcar e adoçante, leite integral e desnatado (quente e/ou frio), 01 tipo de suco de fruta natural, feito na hora, ou suco de caixinha (diet/light e normal) com sabores e marca validados pelo cliente, mini sanduíche, bolo em pedaços, pão de queijo e frutas cortadas. O serviço deverá ser servido com todos os materiais (ex. rechauds, jarras, louças, térmicas, prataria e talheres) e mão de obra necessária (ex. garçons, cozinheiro e copeiras) para o perfeito funcionamento do mesmo (considerar 01 garçom a cada 15 convidados).   | R\$ 23,33                 |
| Café da Manhã - Completo         | Por pessoa        | Café, sachês de açúcar e adoçante, leite integral e desnatado (quente e/ou frio), chocolate quente, 02 tipos de sucos, mini sanduíche, cesto de pães variados, geleia, requeijão, margarina, frios (queijo e fiambres variados), 02 tipos de bolo em pedaços, pão de queijo, frutas cortadas, croissant, iogurte, granola ou outros cereais. O serviço deverá ser servido com todos os materiais (ex. rechauds, jarras, louças, térmicas, prataria e talheres) e mão de obra necessária (ex. garçons, cozinheiro e copeiras) para o perfeito funcionamento do mesmo (considerar 01 garçom a cada 15 convidados). | R\$ 32,27                 |
| Café da manhã 4 estrelas         | Por pessoa        | Sanduíches variados, croissant doce e salgado, salagos assados variados, frutas picadas, 5 tipos de suco, café, achocolatado e leite, copeira, garçom, materiais não descartáveis para servir mas el louça, guardanapo e todo material necessário para o bom atendimento.  | R\$ 27,00                 |
| Coffee Break - Tipo 1            | Por pessoa        | Itens:<br>Café servido em garrafa térmica, com xícaras em louça, sachês de açúcar e adoçante, água com e sem gás e petit fours (mínimo 02 tipos de biscoito).  | R\$ 25,67                 |

|                       |            |   |           |
|-----------------------|------------|---|-----------|
| Coffee Break - Tipo 2 | Por pessoa | Itens: Café, sachês de açúcar e adoçante, chá quente, leite integral e desnatado (quente e/ou frio), água com e sem gás, 01 tipo de suco de fruta natural, feito na hora, ou suco de caixinha (diet/light e normal) com sabores e marca validados pelo cliente, petit fours, 01 tipo de biscoito fino doce e 01 salgado assado. O serviço deverá ser servido com todos os materiais (ex. rechauds, jarras, louças, térmicas, prataria e talheres) e mão de obra necessária (ex. maitre, garçons, cozinheiro e copeiras) para o perfeito funcionamento do mesmo (considerar 01 garçom a cada 15 convidados).   | R\$ 25,67 |
| Coffee Break - Tipo 3 | Por pessoa | Itens: Café, sachês de açúcar e adoçante, chá quente, leite integral e desnatado (quente e/ou frio), água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, feito na hora, ou suco de caixinha (diet/light e normal) com sabores e marca validados pelo cliente, 02 tipos de refrigerante (01 diet/light), petit fours, 02 tipos de biscoitos finos (doces e salgados), frutas laminadas (mínimo 02 variações) ou salada de frutas, mini sanduíches e/ou salgados assados (mínimo 5 variações), 02 massas doces (bolo, cuca recheada ou rocambole), doces finos. O serviço deverá ser servido com todos os materiais (ex. rechauds, jarras, louças, térmicas, prataria e talheres) e mão de obra necessária (ex. garçons, cozinheiro e copeiras) para o perfeito funcionamento do mesmo (considerar 01 garçom a cada 15 convidados). | R\$ 28,60 |
| Brunch - Simples      | Por pessoa | Itens: Café, sachês de açúcar e adoçante, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, feito na hora, ou suco de caixinha (diet/light e normal) com sabores e marca validados pelo cliente, 02 tipos de refrigerante (01 diet/light), tábua de queijos e frios, cesta de pães variados, 01 opção de prato quente servido em mini porções, 01 opção de acompanhamento, 01 opção de sobremesa. O serviço deverá ser servido com todos os materiais (ex. rechauds, louças, prataria e talheres) e mão de obra necessária (ex. maitre, garçons, cozinheiro e copeiras) para o perfeito funcionamento do mesmo (considerar 01 garçom a cada 15 convidados).   | R\$ 56,50 |
| Brunch - Completo     | Por pessoa | Itens: Café, sachês de açúcar e adoçante, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, feito na hora, ou suco de caixinha (diet/light e normal) com sabores e marca validados pelo cliente, 02 tipos de refrigerante (01 diet/light), tábua de queijos e frios, cesta de pães variados, 01 torta salgada, 02 opções de pratos quentes servido em mini porções, 02 opções de acompanhamento, 02 opções de sobremesa. O serviço deverá ser servido com todos os materiais (ex. rechauds, louças, prataria e talheres) e mão de obra necessária (ex. maitre, garçons, cozinheiro e copeiras) para o perfeito funcionamento do mesmo (considerar 01 garçom a cada 15 convidados).  | R\$ 50,00 |
| Coquetel - Tipo 1     | Por pessoa | Itens: 05 tipos de salgados quentes e/ou frios (mini quiches, mini pizzas e aperitivos de carnes servidos em réchauds, pasteizinhos, canapés, bruschettas, espetinhos e similares), 02 tipos de doces finos, mini sanduíches; 02 tipos de sucos de fruta natural, feito na hora, ou suco de caixinha (diet/light e normal) com sabores e marca validados pelo cliente, 02 tipos de refrigerante (01 diet/light). Cafezinho e petit fours para saída. O serviço deverá ser servido com todos os materiais (ex. rechauds, louças, prataria e talheres) e mão de obra necessária (ex. garçons, cozinheiro e copeiras) para o perfeito funcionamento do mesmo (considerar 01 garçom a cada 15 convidados).  | R\$ 54,17 |

|  |            |   |           |
|--|------------|---|-----------|
| Coquetel - Tipo 2                      | Por pessoa | Itens: 10 tipos de salgados quentes e/ou frios (mini quiches, mini pizzas e aperitivos de carnes servidos em réchauds, pasteizinhos, canapés, bruschettas, espetinhos, salgados e similares), queijos e pães diversos, 04 tipos de doces finos, 02 tipos de sucos de fruta natural, feito na hora, ou suco de caixinha (diet/light e normal) com sabores e marca validados pelo cliente, 02 tipos de refrigerante (01 diet/light), coquetéis de fruta sem álcool, água mineral com e sem gás. Cafezinho e petit fours para saída. O serviço deverá ser servido com todos os materiais (ex. rechauds, louças, prataria e talheres) e mão de obra necessária (ex. maitre, garçons, cozinheiro e copeiras) para o perfeito funcionamento do mesmo (considerar 01 garçom a cada 15 convidados). | R\$ 63,67 |
| Coquetel Volante                       | Por pessoa | Itens: Entrada 5 tipos de canapés/especialidades frias, 10 tipos de especialidades quentes ( mini pizza, esfoha, quiche, calzono, salgados assados), tipos de mini porções quentes ( arros cremoso ou risotos ou penne ou escondidinho ou muquequeca ou similar apresentar mais de 10 opções para escolha e aprovação 1 tipo de sobremesa (petit gateau ou mini frozen, chesse cake) apresentar no mínimo 5 opções para escolha e aprovação, 5 tipos de doces finos. O serviço deverá ser servido com todos os materiais (ex. rechauds, louças, prataria e talheres) e mão de obra necessária (ex. maitre, garçons, cozinheiro e copeiras) para o perfeito funcionamento do mesmo (considerar 01 garçom a cada 15 convidados).  | R\$ 71,67 |
| Almoço ou Jantar - Tipo 1              | Por pessoa | Itens: *Couvert * Entrada: - 02 opções de pratos frios (saladas, cremes ou mousses); * Prato principal: - Prato quente (01 tipo de carne branca e 01 tipo de carne vermelha e 02 acompanhamentos/guarnição) * Bebidas - Refrigerante normal e light e/ou suco, água mineral com e sem gás * Sobremesa - 02 opções de sobremesas (frutas da estação + doce) O serviço deverá ser servido com todos os materiais (ex. rechauds, louças, prataria e talheres) e mão de obra necessária (ex. maitre, garçons, cozinheiro e copeiras) para o perfeito funcionamento do mesmo (considerar 01 garçom a cada 15 convidados).  | R\$ 39,95 |
| Almoço ou Jantar - Tipo 2              | Por pessoa | Itens: *Couvert * Entrada: - 02 opções de pratos frios (saladas, cremes ou mousses); * Prato principal: - Pratos quentes (02 tipos de carne vermelha e 02 tipos de carne branca e 04 acompanhamentos / guarnições) * Bebidas - Refrigerante normal e light e/ou suco, água mineral com e sem gás e suco * Sobremesa - 03 opções de sobremesas (frutas da estação + doce); O serviço deverá ser servido com todos os materiais (ex. rechauds, louças, prataria e talheres) e mão de obra necessária (ex. maitre, garçons, cozinheiro e copeiras) para o perfeito funcionamento do mesmo (considerar 01 garçom a cada 15 convidados).   | R\$ 54,40 |
| Almoço ou Jantar - Tipo 3              | Por pessoa | Itens: Churrasco ou galeto assado, 02 opções de pratos frios (saladas), aperitivos (pão com alho, coração ou salsichão), massa ou arroz branco, 03 opções de sobremesa (pudim, sagu ou sorvete), refrigerante normal e light, água mineral com e sem gás.   | R\$ 66,30 |
| Almoço 4 estrelas                      | Por pessoa | Buffet Completo incluindo 1 bebida não alcoólica, sobremesa e café expresso.  | R\$ 56,45 |
| Almoço ou Jantar Campeiro Básico       | Por Pessoa | Pão, salsichão e pasta de alho.   | R\$ 25,33 |
| Almoço ou Jantar - Buffet              | Por Pessoa | Itens: 04 tipos de saladas; 03 tipos de molhos para saladas; 02 tipos de carne vermelha e 02 tipos de carne branca; 06 tipos de pratos quentes variados; 04 Sobremesas; O serviço deverá ser servido com todos os materiais (ex. rechauds, louças, prataria e talheres) e mão de obra necessária (ex. garçons, cozinheiro e copeiras) para o perfeito funcionamento do mesmo (considerar 01 garçom a cada 15 convidados).-Suco; Refrigerante normal e light; Água com e sem gás.  | R\$ 66,33 |
| Almoço ou Jantar a Francesa/ Empratado | Por Pessoa | Coquetel de mínimo 9 tipos de especialidades frias e 3 quentes ( canapés, crepe, quiche, barquete) Entrada : saladas com crepe ou, vol au vent, ou quiche ou opção do local. Prato Principal 1 tipo de filé ou frango ou peixe ( havendo restrições de convidado poderá ser solicitado substituição específica) Acompanhamento de risoto, ou sorrentino, ou batata ou massa Sobremesa: 1 tipo (petit gateau ou mini frozen, chesse cake) Incluso Petit Fours e Café O serviço deverá ser servido com todos os materiais (ex. rechauds, jarras, louças, térmicas, samovar, prataria e talheres) e mão de obra necessária (ex. garçons, cozinheiro e copeiras) para o perfeito funcionamento do mesmo (considerar 01 garçom a cada 15 convidados).  | R\$ 81,67 |

|                                  |            |   |            |
|----------------------------------|------------|---|------------|
| Lunch Box                        | Por Pessoa | 01 Suco de caixinha, 01 Fruta embalada em plástico filme, 01 Sobremesa (cookies, biscoito, bombom ou Barra de cereal), 01 sanduiche embalado em plástico filme (sanduíche de presunto e queijo ou outro sabor, hamburguer, dog 120gr), guardanapo. O Kit contendo os alimentos devem ser acondicionados em embalagem transparente.  | R\$ 15,10  |
| Cachorro quente                  | Por pessoa | 01 pão massinha (para cachorro-quente), com molho de tomate caseiro e salsicha.   | R\$ 14,50  |
| Junk food                        | Unidade    | Fornecimento de alimentação específica, servida em carrocinhas ou em embalagens individualizadas como: pizzas, crepes, cachorro quente, pipoca, batata-frita, sanduíches de hamburquer, algodão-doce ou sorvetes. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Duração mínima de 4h  | R\$ 15,00  |
| Cup Cake                         | Unidade    | Bolos individuais de sabores variados, assados, com recheios diversos e servidos em forminhas apropriadas e decorados   | R\$ 6,95   |
| Auxiliar de cozinha              | Diária     | Executar tarefas de pré-preparo de alimentos, cuidando da higienização do local de trabalho, recebendo e armazenando gêneros alimentícios. Deverá estar   | R\$ 165,00 |
| Cozinheiro(a)                    | Diária     | Executará os serviços de preparo de alimentos, conforme requerido, observando as normas de higiene pessoal e de serviço. Deverá estar devidamente uniformizado e equipado para o exercício de sua função.   | R\$ 308,33 |
| Chef de cozinha                  | Diária     | O chef de cozinha é o profissional responsável pela seleção dos ingredientes, elaboração do cardápio, pela preparação dos pratos e pela sua apresentação. É de responsabilidade do chef de cozinha manter a ordem e a higiene na cozinha,   | R\$ 428,33 |
| Copeiro(a)                       | Diária     | Executará os serviços de preparo de café, chá ou suco, conforme requerido, observando as normas de higiene pessoal e de serviço. Lavagem adequada das louças e dos utensílios de copa, antes e depois do uso. Limpeza de geladeiras e   | R\$ 137,33 |
| Copeiro(a)                       | 4h         | Executará os serviços de preparo de café, chá ou suco, conforme requerido, observando as normas de higiene pessoal e de serviço. Lavagem adequada das louças e dos utensílios de copa, antes e depois do uso. Limpeza de geladeiras e outros eletrodomésticos, se necessário. Limpeza de piso e balcões, conservação. Deverá estar devidamente uniformizado e equipado para o exercício de sua função.<br>experiencia em serviço de copa e com utensílios de proteção/higiene pessoal (luvas de latex, toca telada que cubra os cabelos e avental), uniforme padrão (padrão preto). | R\$ 107,33 |
| Garçom                           | Diária     | Profissional qualificado e com vasta experiência para a realização da atividade, inclusive servindo autoridades do 1º escalão. Deverá estar devidamente uniformizado e equipado para o exercício de sua função.   | R\$ 181,67 |
| Copos de Vidro P                 | Unidade    | Copos de Vidro Tamanho P.   | R\$ 0,88   |
| Copos de Vidro M                 | Unidade    | Copos de Vidro Tamanho M.   | R\$ 0,92   |
| Copos de Vidro G                 | Unidade    | Copos de Vidro Tamanho G.   | R\$ 1,08   |
| Taças de vinho de vidro          | Unidade    | Taças de vinho de vidro.  | R\$ 0,96   |
| Taças de espumante de vidro      | Unidade    | Taças de espumante de vidro.  | R\$ 0,62   |
| Taças de água de vidro           | Unidade    | Taças de água de vidro.   | R\$ 0,63   |
| Prato mesa de porcelana redondo  | Unidade    | Prato mesa de porcelana redondo.  | R\$ 0,50   |
| Prato mesa de porcelana quadrado | Unidade    | Prato mesa de porcelana quadrado.   | R\$ 0,65   |
| Garfo de inox                    | Unidade    | Garfo de inox.  | R\$ 0,70   |

|  |         |  |           |
|--|---------|--|-----------|
| Faca de inox                               | Unidade | Faca de inox.  | R\$ 0,70  |
| Colher de inox                             | Unidade | Colher de inox.  | R\$ 0,67  |
| Colher de chá de inox                      | Unidade | Colher de chá de inox.                                 | R\$ 0,45  |
| Colher de café de inox                     | Unidade | Colher de café de inox.                                | R\$ 0,45  |
| Xícara de chá de porcelana com pires       | Unidade | Xícara de chá de porcelana com pires.                  | R\$ 0,77  |
| Xícara de cafezinho de porcelana com pires | Unidade | Xícara de cafezinho de porcelana com pires.            | R\$ 0,73  |
| Sousplat de inox quadrado                  | Unidade | Sousplat de inox quadrado.                             | R\$ 2,75  |
| Sousplat de madeira/rústico quadrado       | Unidade | Sousplat de madeira/rústico quadrado.                  | R\$ 3,90  |
| Réchaud                                    | Unidade | Réchaud.   | R\$ 33,75 |
| Champanheira                               | Unidade | Champanheira.  | R\$ 33,75 |
| Balde de Gelo                              | Unidade | Balde de Gelo.   | R\$ 5,00  |
| Açucareiro de inox                         | Unidade | Açucareiro de inox.                                    | R\$ 2,50  |
| Samovar Bule 1,2 litros Prata Liso         | Unidade | Samovar Bule 1,2 litros Prata Liso.                    | R\$ 32,50 |
| Taça sobremesa inox                        | Unidade | Taça sobremesa inox.                                   | R\$ 2,45  |
| Taça para sobremesa vidro                  | Unidade | Taça para sobremesa vidro.                             | R\$ 2,20  |
| Bandeja inox redonda                       | Unidade | Bandeja inox redonda.                                  | R\$ 6,50  |
| Bandeja inox retangular                    | Unidade | Bandeja inox retangular.                               | R\$ 9,75  |
| Jogo americano                             | Unidade | Jogo americano.  | R\$ 5,00  |
| Carvão                                     | 5kg     | Fornecimento de 01 saco de 5kg de carvão.              | R\$ 22,97 |
| Guardanapo de papel                        | Pacote  | Fornecimento de 01 pacote com 50 guardanapos de papel. | R\$ 5,36  |
| Palito de dentes                           | Caixa   | Fornecimento de 01 caixa com 100 palitos de dente.     | R\$ 0,74  |
| Sal grosso                                 | Pacote  | Fornecimento de 01 kg de sal grosso.                   | R\$ 2,52  |
| Farinha de mandioca                        | Pacote  | Fornecimento de 01kg de farinha de mandioca.           | R\$ 6,00  |