



ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTDE	VALOR MÉDIO	VALOR TOTAL (MÉDIA X QTDE)
1	COQUETEL Composição básica: Salgadinhos tipo canudinhos, coxinhas de frango, esfirra de carne, kibe, bolinho de peixes, ou similares, água mineral com e sem gás, refrigerantes convencionais e do tipo zero, suco de frutas regionais, garçons e louças necessárias para o evento.	PESSOA	4400	R\$ 45,86	R\$ 201.784,00
2	REFEIÇÕES INDIVIDUAIS (MARMITEX) Cardápio básico: Arroz, Feijão (preto ou Carioca), Carne bovina, Aves e Pescados, de primeira qualidade, saladas variadas, legumes, verduras, massas e/ou qualquer outro acompanhamento de boa qualidade. Obs.: Com peso mínimo total de 700g e no mínimo 250 g de proteína. Os alimentos deverão ser acondicionados em embalagens descartáveis aluminizadas ou marmita térmica descartável.	UND	1800	R\$ 22,67	R\$ 40.806,00
3	LANCHES INDIVIDUAIS, serviços de lanches individuais para as sessões, SALGADOS, PÃES, BOLOS, FRUTAS, SUCOS, REFRIGERANTES, MISTO QUENTE, PIZZA, MINGAU, TAPIOQUINHA.	PESSOA	3915	R\$ 21,00	R\$ 82.215,00
4	BUFFET Composição básica: entrada de frios e salgados variados (dez por pessoas), com duas opções de cardápio: filé, frango. Guarnições com acompanhamento, sobremesas de até três sabores, água, refrigerantes, suco de frutas regionais, garçons e louças necessárias para o evento.	PESSOA	600	R\$ 87,94	R\$ 52.764,00
VALOR TOTAL (trezentos e setenta e sete mil, quinhentos e cinquenta e nove reais)					R\$ 377.569,00

Santarém-PA, 09 de fevereiro de 2023.

Fábio Igor Correa Lopes
Diretor Geral – CMS
Port. Nº 012/2023-DAF-DRH