

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT. TOTAL	R T DE LIMA EIRELI	ADRIANA SANTANA FERREIRA	G. A RESTAURANTE E SERVIÇOS LTDA	VALOR MÉDIO ESTIMADO	VALOR MÉDIO TOTAL
LANCHE INDIVIDUAL- COMPOSTO DE 01(UM) COPO DE SUCO NATURAL (SABORES: ACEROLA, CAJU, JOIABA, ABACAXI, MACACUJA, CUPUAÇU E CALDO DE CANA) OU REFRIGERANTE SABOR (COLA, GUARANÁ, UVA E LARANJA) + 01(UM) SALGADO VARIADO TAMANHO GRANDE (TIPOS DE SALGADOS: ESFIRRA, COXINHA, PASTEL, EMPADA, SANDUICHÃO, ENROLADINHO DE QUEIJO, PÃO DE QUEIJO, KIBE, PÃO, PIZZA E FATIA DE BOLO DE MILHO).OBS: SUCOS E REFRIGERANTES EM COPOS DE 300ML.	UNID.	21.600	R\$ 8,50	R\$ 9,00	R\$ 8,00	R\$ 8,50	R\$ 183.600,00
LANCHE: Bebidas: sucos de frutas, natural ou polpa, servidas em jarras de 2L, conforme sugestões abaixo: sucos (mínimo 2 tipos - polpa ou naturais) sucos de frutas(laranja, limão, uva), polpas(acerola, caju, manga, abacaxi, abacaxi com hortelã, uva, maracujá, manga, cajá, pitanga, pinha, goiaba e graviola). refrigerantes: tipo cola e guaraná, normal e zero(mínimo de 2 tipos). Salgados variados finos, conforme sugestões abaixo: folhados(frango, presunto e queijo); pasteis de forno(queijo e carne), empadas(camarão, queijo e palmito), croissants(queijo, queijo e presunto), coxinha de galinha e bolinho de bacalhau. Doces variados finos e/ou folhados e/ou recheados, conforme sugestões abaixo: brigadeiro, bem casado, pastel de nata, queijadinha, folhado de goiaba, croissant de chocolate, trufa de chocolate, trufa de amêndoas, pastel lolita, olho de sogra, surpresa de uva, tortinha de limão e tortinha três sabores.	UNID.	5.500	R\$ 46,00	R\$ 60,00	R\$ 45,00	R\$ 50,33	R\$ 276.815,00
Bolos regionais e/ou finos e/ou tortas, conforme sugestões abaixo: laranja com ou sem cobertura, milho, laranja com ou sem cobertura, mandioca, macaxeira, tapioca, fubá, rolo com goiabada, banana com ou sem cobertura, de frutas com ou sem cobertura bolo de chocolate com ou sem cobertura, cenoura com ou sem cobertura, chocolate, bolo sem adição de açúcar sabor laranja ; bolo sem adição de açúcar sabor chocolate, torta alemã, torta de abacaxi, torta de chocolate, torta de doce de leite, torta de maracujá, cheesecake de goiaba e cheesecake de frutas vermelhas.							
Quantitativo por pessoa: 600ml de bebidas(300ml de suco e 300ml de refrigerante), 10 salgados (2 a 3 tipos) e 5 doces(2 tipos), 2 fatias de bolo por pessoa e 1 fatia de torta, 100g de petit four por pessoa.							
REFEIÇÕES PRONTAS PORCIONADAS TIPO MARMITEX							
-EMBALAGEM: A embalagem deve ser de alumínio, descartável, com fechamento a máquina nº 9, acompanhado de garfo plástico;							
-PORCIONAMENTO: O marmitex deve ter peso final de aproximadamente 900 gramas, sendo: 300 gramas de arroz, 170 gramas de feijão, 200 gramas de carne e 230 gramas de guarnição. exemplo: purê de batata, etc;							
-CARDÁPIO: As preparações devem apresentar variações, ou seja, deve haver controle de frequência a ser seguido;							
-TIPOS DE CARNES:							
1. Bovina: acém, alcatra, bisteca, contra filé, costela, coxão mole, cupim, lagarto, músculo, paleta, patinho e picanha.	UNID.	25.000	R\$ 15,50	R\$ 17,00	R\$ 15,00	R\$ 15,83	R\$ 395.750,00
2. Frango: filé de peito, sobrecoxa e coxinha da asa.							
3. Peixe: filé ou cubos de pescado que não contenham espinhos e ossos.							
VALOR MÉDIO GLOBAL							856.165,00


Rafael Gonçalves Ferreira
 Diretor de Compras
 Matrícula: 59612

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
 Fls. _____
 Rubrica _____