

ANEXO I
EDITAL 002/2009
Especificação das Quantidades e Materiais

Quantidade Estimada	Descrição	Especificação
3.000 (Três mil) Unidades	Salgados Assados	Quiche de Bacalhau Folhado de Frango com Catupiri Barquete ou Quiche de Tomate Seco Saltenha de Carne
6.000 (Seis mil) Unidades	Salgados Fritos na Hora	Bolivianos Bolinhos de Bacalhau Coxinha de Frango com Azeitonas Mine Kibes de Queijo e de Carne Camarões Encapotados Tradicional com Catupiri Bolinho de Queijo
3.500 (Três mil e quinhentas) Unidades	Doces	Ouriço de Coco Brigadeiro de Colher Crocante Trufas de Castanha Casadinho Sonho de Valsa Uva Coberta
40 (Quarenta) Quilos Ao todo	Buffet de Frios	Presunto Magro Cozido Peito de Peru Salame Italiano Queijos(Provolone, Reino, Lanche)
3.500 (Três mil e quinhentas) Unidades	Pães	Pães Tamanho Coquetel(Diversos)
-Água 250 (Duzentos e Cinquenta) Litros -Refrigerantes 500 (Quinhentos) Litros	Bebidas	-Água Mineral Com/Sem Gás 250 (Duzentos e Cinquenta) Litros -Refrigerantes Diet/Comum 500 (Quinhentos) Litros
Materiais (2.004)	Material	100(Cem) Mesas c/ Pranchões Redondos 800 (Oitocentas) Cadeiras Forradas 02(Duas) mesas p/Doces 02(Duas) mesas p/Buffet de Frios 1.000(Mil)Pratos p/Sobremesa 100(Cem) Toalhas de Mesa e Sobrepor

ANEXO I (Continuação)
EDITAL 002/2009
Especificação das Quantidades e Materiais

Quantidade Estimada	Descrição	Especificação
54(Cinquenta e quatro) Pessoas	Pessoal	Coordenador de Pessoal 01(um), Maitrê 01(um), Garçons 40(Quarenta) , Recepcionistas 02(Dois), Barmans 06(Seis), Limpeza 04(Quatro)
100(Cem) Arranjos de Mesa	Decoração	Arranjos Finamente Ornamentados para Decoração das Mesas de Doces e Frios 100(Cem) Arranjos de Mesa para Convidados