



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
CMNE -7^{RM}
BASE ADMINISTRATIVA DO CURADO
(BASE MESTRE-DE-CAMPO ANTÔNIO CURADO VIDAL)

MEMÓRIA DE CÁLCULO

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET E CONFECCÃO DE ARRANJOS ORNAMENTAIS

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	CATMAT	Und Mdd	Req Min	Req Máx	Qnt Total	Justificativa	Valor de Referência (R\$)	Valor Total (R\$)
1	Coffee break – tipo I, 30 – 100 pessoas por evento, a) Composição: a.1. 01 (uma) jarra de 1 litro, para cada 02 (dois) participantes. Suco de frutas diversas (natural ou polpa): a.2. 01(uma) garrafa térmica de 5 Chocolate quente (chocolate tipo dois fadres 70% ou superior)/ café preto: (cinco) litros para 20 (vinte) pessoas para cada tipo de coffee break. a.3. queijo, presunto ou lombo canadense e alface – mínimo 01(um) de 100g Sanduiche pronto, composto de: por pessoa. a.4. mínimo 04 variedades de pães com 02 (dois) tipos de patês/mousses. Cesta de pães diversos: a.5. mínimo (três) unidades por pessoa. Pão de queijo médio: a.6. Petit four – mínimo 03 (três) tipos. a.7. mínimo 02(duas) fatias por pessoa. Bolo, sabores diversos: b) Material: b.1. Copos de vidro para suco. b.2. Xícaras de porcelana para chocolate quente e café. b.3. Toalhas de mesa.c) Pessoal/equipe: c.1. Para o coffee break, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros e demais que se fizerem necessário), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem apresentados e padronizados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01(um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01(um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. c.2. Para o coffee break deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. d) Material: d.1. O material para uso no serviço deverá ser fornecido pela CONTRATADA e ser de primeira linha: padronizado, limpo e sem qualquer defeito, incluídos: pratos, talheres, copos (taças), xícaras, pires, panelas, adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço. e) Tempo de duração: e.1. tempo de duração: 4 horas	12807	Pessoa	30	1050	1050	Este item é utilizado para a realização e o bom andamento dos eventos, reuniões e solenidades oficiais da Organização Militar.	55,00	57.750,00
2	Coffee break – tipo II, 101 – 300 pessoas por evento, a) Composição: a.1. 01 (uma) jarra de 1 litro, para cada 02 (dois) participantes. Suco de frutas diversas (natural ou polpa): a.2. 01(uma) garrafa térmica de 5 Chocolate quente (chocolate tipo dois fadres 70% ou superior)/ café preto: (cinco) litros para 20 (vinte) pessoas para cada tipo de coffee break. a.3. queijo, presunto ou lombo canadense e alface – mínimo 01(um) de 100g Sanduiche pronto, composto de: por pessoa. a.4. mínimo 04 variedades de pães com 02 (dois) tipos de patês/mousses. Cesta de pães diversos: a.5. mínimo (três) unidades por pessoa. Pão de queijo médio: a.6. Petit four – mínimo 03 (três) tipos. a.7. mínimo 02(duas) fatias por pessoa. Bolo, sabores diversos: b) Material: b.1. Copos de vidro para suco. b.2. Xícaras de porcelana para chocolate quente e café. b.3. Toalhas de mesa.c) Pessoal/equipe: c.1. Para o coffee break, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros e demais que se fizerem necessário), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem apresentados e padronizados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01(um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01(um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. c.2. Para o coffee break deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. d) Material: d.1. O material para uso no serviço deverá ser fornecido pela CONTRATADA e ser de primeira linha: padronizado, limpo e sem qualquer defeito, incluídos: pratos, talheres, copos (taças), xícaras, pires, panelas, adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço. e) Tempo de duração: e.1. tempo de duração: 4 horas	12807	Pessoa	101	1150	1150	Este item é utilizado para a realização e o bom andamento dos eventos, reuniões e solenidades oficiais da Organização Militar.	50,00	57.500,00
3	Coffee break – tipo III, acima de 301 pessoas por evento, a) Composição: a.1. 01 (uma) jarra de 1 litro, para cada 02 (dois) participantes. Suco de frutas diversas (natural ou polpa): a.2. 01(uma) garrafa térmica de 5 Chocolate quente (chocolate tipo dois fadres 70% ou superior)/ café preto: (cinco) litros para 20 (vinte) pessoas para cada tipo de coffee break. a.3. queijo, presunto ou lombo canadense e alface – mínimo 01(um) de 100g Sanduiche pronto, composto de: por pessoa. a.4. mínimo 04 variedades de pães com 02 (dois) tipos de patês/mousses. Cesta de pães diversos: a.5. mínimo (três) unidades por pessoa. Pão de queijo médio: a.6. Petit four – mínimo 03 (três) tipos. a.7. mínimo 02(duas) fatias por pessoa. Bolo, sabores diversos: b) Material: b.1. Copos de vidro para suco. b.2. Xícaras de porcelana para chocolate quente e café. b.3. Toalhas de mesa.c) Pessoal/equipe: c.1. Para o coffee break, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros e demais que se fizerem necessário), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem apresentados e padronizados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01(um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01(um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. c.2. Para o coffee break deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. d) Material: d.1. O material para uso no serviço deverá ser fornecido pela CONTRATADA e ser de primeira linha: padronizado, limpo e sem qualquer defeito, incluídos: pratos, talheres, copos (taças), xícaras, pires, panelas, adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço. e) Tempo de duração: e.1. tempo de duração: 4 horas	12807	Pessoa	301	1350	1350	Este item é utilizado para a realização e o bom andamento dos eventos, reuniões e solenidades oficiais da Organização Militar.	48,36	65.286,00

Memória de Cálculo Contratação de Serviços de Buffet e Confeção de Arranjos Ornamentais 2026

4	Coquetel volante com empratados e mesa de frios– tipo I, 50 – 100 pessoas, A contratada deverá apresentar um cardápio contendo: os itens do coquetel volante (mínimo 3 (três) salgados fritos e 4 (quatro) salgados assados; mínimo 3 (três) opções de empratados sendo 2 (dois) a base de proteínas e 1 (um) vegetariano; e os itens constantes na mesa de frios: mínimo 3 (três) tipos de queijo nacional ou importado, mínimo 3 (três) tipos de presunto nacional ou importado, mínimo 3 (três) tipos de pães, mínimo 2 (dois) tipos de geléias, frutas secas, frutas frescas e bebidas, podendo a administração substituir em até 40% (quarenta por cento) dos itens do cardápio apresentado pela contratada por evento, além de existir a previsão de prato vegetariano para casos de restrições alimentares. Caso seja efetivado a substituição em até 40% dos itens a administração deverá propor obrigatoriamente os itens do cardápio sugerido. Poderá ser solicitado uma degustação para no máximo 15 (quinze) pessoas do cardápio aprovado, devendo ser acrescentado esse quantitativo no quantitativo do evento. . Sugestão de cardápio: a) Bebidas: a.1. Refrigerantes a base de Cola, tipo coca cola ou similar de melhor qualidade, Guaraná e Diet, tipo Antártica ou similar de melhor qualidade; a.2. Água mineral, com e sem gás; a.3. Coquetel de frutas sem álcool; e a.4. Suco natural de frutas – no mínimo dois sabores b) Coquetel volante: 04 (quatro) tipos de canapés; 05 (cinco) tipos de salgados fritos; 04 (quatro) tipos de salgados assados; 05 (cinco) tipos de folhados; 04 (quatro) tipos de tartelettes; 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro; e 01 (um) tipo de isca de carne de 1ª qualidade. b.1) Empratados: Escondidinho de carne seca; Fricassê de frango; Bobô de camarão; Rondelli de queijo e presunto; e Rondelli verde. b.1) Mesa de Frios (para coquetel volante): b.1.1. 02 (duas) mesas de frios (pranchões de 3 x 1 metro (C x L); b.1.2. Toalhas de mesa e arranjos para as mesas de frios; b.1.3. 02 (duas) cestas de pães finos variados para cada mesa de frios; b.1.4. Berinjela italiana; b.1.5. 04 (quatro) tipos de pastas de sabores:- ervas finas;- provolone;- tomate seco; e- salaminho; b.1.6. Musses de 02 (dois) tipos:- Gorgonzola; e- frango; b.1.7. Frios de 07 (sete) tipos:- Salaminho;- lombo defumado;- peito de peru;- peito de cheester;- blanquete de frango;- presunto defumado; e- presunto simples; b.1.8. Queijos de 03 (três) tipos:- Provolone;- mussarela; e- queijo prato; b.1.9. Carpaccio de carne ao molho de mostarda com alcaparras; b.1.10. Pães de metro. c) Pessoal/equipe: c.1. Para o coquetel volante com empratados, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons e copeiros), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem-apresentados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01 (um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01 (um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. c.2. Para o coquetel volante com empratados deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. d) Material: d.1. Mesas de apoio com toalhas e arranjos:- 01(uma) mesa redonda para cada 100 (cem) pessoas. d.2. Biombos para separação do local da preparação dos alimentos dos locais destinados aos convidados. d.3. Material para as mesas de frios (de responsabilidade da contratada):- pratos de louça;- talheres de inox;- tábuas; e- todos os acessórios destinados a montagem. d.4. O material para uso no serviço deverá ser fornecido pela CONTRATADA e ser de primeira linha: padronizado, limpo e sem qualquer defeito, incluídos: pratos, talheres, copos (taças), xícaras, pires, panelas, adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço. e) Condições de Execução e.1) Tempo de duração: 4 horas	12807	Pessoa	50	1650	1650	Este item é utilizado para a realização e o bom andamento dos eventos, reuniões e solenidades oficiais da Organização Militar.	75,00	123.750,00
5	Coquetel volante com empratados e mesa de frios– tipo II, 101 – 200 pessoas, A contratada deverá apresentar um cardápio contendo: os itens do coquetel volante (mínimo 3 (três) salgados fritos e 4 (quatro) salgados assados; mínimo 3 (três) opções de empratados sendo 2 (dois) a base de proteínas e 1 (um) vegetariano; e os itens constantes na mesa de frios: mínimo 3 (três) tipos de queijo nacional ou importado, mínimo 3 (três) tipos de presunto nacional ou importado, mínimo 3 (três) tipos de pães, mínimo 2 (dois) tipos de geléias, frutas secas, frutas frescas e bebidas, podendo a administração substituir em até 40% (quarenta por cento) dos itens do cardápio apresentado pela contratada por evento, além de existir a previsão de prato vegetariano para casos de restrições alimentares. Caso seja efetivado a substituição em até 40% dos itens a administração deverá propor obrigatoriamente os itens do cardápio sugerido. Poderá ser solicitado uma degustação para no máximo 15 (quinze) pessoas do cardápio aprovado, devendo ser acrescentado esse quantitativo no quantitativo do evento. . Sugestão de cardápio: a) Bebidas: a.1. Refrigerantes a base de Cola, tipo coca cola ou similar de melhor qualidade, Guaraná e Diet, tipo Antártica ou similar de melhor qualidade; a.2. Água mineral, com e sem gás; a.3. Coquetel de frutas sem álcool; e a.4. Suco natural de frutas – no mínimo dois sabores b) Coquetel volante: 04 (quatro) tipos de canapés; 05 (cinco) tipos de salgados fritos; 04 (quatro) tipos de salgados assados; 05 (cinco) tipos de folhados; 04 (quatro) tipos de tartelettes; 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro; e 01 (um) tipo de isca de carne de 1ª qualidade. b.1) Empratados: Escondidinho de carne seca; Fricassê de frango; Bobô de camarão; Rondelli de queijo e presunto; e Rondelli verde. b.1) Mesa de Frios (para coquetel volante): b.1.1. 02 (duas) mesas de frios (pranchões de 3 x 1 metro (C x L); b.1.2. Toalhas de mesa e arranjos para as mesas de frios; b.1.3. 02 (duas) cestas de pães finos variados para cada mesa de frios; b.1.4. Berinjela italiana; b.1.5. 04 (quatro) tipos de pastas de sabores:- ervas finas;- provolone;- tomate seco; e- salaminho; b.1.6. Musses de 02 (dois) tipos:- Gorgonzola; e- frango; b.1.7. Frios de 07 (sete) tipos:- Salaminho;- lombo defumado;- peito de peru;- peito de cheester;- blanquete de frango;- presunto defumado; e- presunto simples; b.1.8. Queijos de 03 (três) tipos:- Provolone;- mussarela; e- queijo prato; b.1.9. Carpaccio de carne ao molho de mostarda com alcaparras; b.1.10. Pães de metro. c) Pessoal/equipe: c.1. Para o coquetel volante com empratados, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons e copeiros), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem-apresentados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01 (um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01 (um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. c.2. Para o coquetel volante com empratados deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. d) Material: d.1. Mesas de apoio com toalhas e arranjos:- 01(uma) mesa redonda para cada 100 (cem) pessoas. d.2. Biombos para separação do local da preparação dos alimentos dos locais destinados aos convidados. d.3. Material para as mesas de frios (de responsabilidade da contratada):- pratos de louça;- talheres de inox;- tábuas; e- todos os acessórios destinados a montagem. d.4. O material para uso no serviço deverá ser fornecido pela CONTRATADA e ser de primeira linha: padronizado, limpo e sem qualquer defeito, incluídos: pratos, talheres, copos (taças), xícaras, pires, panelas, adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço. e) Condições de Execução e.1) Tempo de duração: 4 horas	12807	Pessoa	101	1550	1550	Este item é utilizado para a realização e o bom andamento dos eventos, reuniões e solenidades oficiais da Organização Militar.	70,00	108.500,00

Memória de Cálculo Contratação de Serviços de Buffet e Confeção de Arranjos Ornamentais 2026

6	Coquetel volante com empratados e mesa de frios– tipo III, 201 – 300 pessoas, A contratada deverá apresentar um cardápio contendo: os itens do coquetel volante (mínimo 3 (três) salgados fritos e 4 (quatro) salgados assados; mínimo 3 (três) opções de empratados sendo 2 (dois) a base de proteínas e 1 (um) vegetariano; e os itens constantes na mesa de frios: mínimo 3 (três) tipos de queijo nacional ou importado, mínimo 3 (três) tipos de presunto nacional ou importado, mínimo 3 (três) tipos de pães, mínimo 2 (dois) tipos de geléias, frutas secas, frutas frescas e bebidas, podendo a administração substituir em até 40% (quarenta por cento) dos itens do cardápio apresentado pela contratada por evento, além de existir a previsão de prato vegetariano para casos de restrições alimentares. Caso seja efetivado a substituição em até 40% dos itens a administração deverá propor obrigatoriamente os itens do cardápio sugerido. Poderá ser solicitado uma degustação para no máximo 15 (quinze) pessoas do cardápio aprovado, devendo ser acrescentado esse quantitativo no quantitativo do evento. . Sugestão de cardápio: a) Bebidas: a.1. Refrigerantes a base de Cola, tipo coca cola ou similar de melhor qualidade, Guaraná e Diet, tipo Antártica ou similar de melhor qualidade; a.2. Água mineral, com e sem gás; a.3. Coquetel de frutas sem álcool; e a.4. Suco natural de frutas – no mínimo dois sabores b) Coquetel volante: 04 (quatro) tipos de canapés; 05 (cinco) tipos de salgados fritos; 04 (quatro) tipos de salgados assados; 05 (cinco) tipos de folhados; 04 (quatro) tipos de tartelletes; 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro; e 01 (um) tipo de isca de carne de 1ª qualidade. b.1) Empratados: Escondidinho de carne seca; Fricassê de frango; Bobô de camarão; Rondelli de queijo e presunto; e Rondelli verde. b.1) Mesa de Frios (para coquetel volante): b.1.1. 02 (duas) mesas de frios (pranchões de 3 x 1 metro (C x L); b.1.2. Toalhas de mesa e arranjos para as mesas de frios; b.1.3. 02 (duas) cestas de pães finos variados para cada mesa de frios; b.1.4. Berinjela italiana; b.1.5. 04 (quatro) tipos de pastas de sabores:- ervas finas;- provolone;- tomate seco; e- salaminho; b.1.6. Musses de 02 (dois) tipos:- Gorgonzola; e- frango; b.1.7. Frios de 07 (sete) tipos:- Salaminho;- lombo defumado;- peito de peru;- peito de cheester;- blanquete de frango;- presunto defumado; e- presunto simples; b.1.8. Queijos de 03 (três) tipos:- Provolone;- mussarela; e- queijo prato; b.1.9. Carpaccio de carne ao molho de mostarda com alcaparras; b.1.10. Pães de metro. c) Pessoal/equipe: c.1. Para o coquetel volante com empratados, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons e copeiros), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem-apresentados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01 (um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01 (um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. c.2. Para o coquetel volante com empratados deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. d) Material: d.1. Mesas de apoio com toalhas e arranjos:- 01(uma) mesa redonda para cada 100 (cem) pessoas. d.2. Biombos para separação do local da preparação dos alimentos dos locais destinados aos convidados. d.3. Material para as mesas de frios (de responsabilidade da contratada):- pratos de louça;- talheres de inox;- tábuas; e- todos os acessórios destinados a montagem. d.4. O material para uso no serviço deverá ser fornecido pela CONTRATADA e ser de primeira linha: padronizado, limpo e sem qualquer defeito, incluídos: pratos, talheres, copos (taças), xícaras, pires, panelas, adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço. e) Condições de Execução e.1) Tempo de duração: 4 horas	12807	Pessoa	201	1950	1950	Este item é utilizado para a realização e o bom andamento dos eventos, reuniões e solenidades oficiais da Organização Militar.	75,00	146.250,00
7	Coquetel volante com empratados e mesa de frios– tipo IV, acima de 300 pessoas, A contratada deverá apresentar um cardápio contendo: os itens do coquetel volante (mínimo 3 (três) salgados fritos e 4 (quatro) salgados assados; mínimo 3 (três) opções de empratados sendo 2 (dois) a base de proteínas e 1 (um) vegetariano; e os itens constantes na mesa de frios: mínimo 3 (três) tipos de queijo nacional ou importado, mínimo 3 (três) tipos de presunto nacional ou importado, mínimo 3 (três) tipos de pães, mínimo 2 (dois) tipos de geléias, frutas secas, frutas frescas e bebidas, podendo a administração substituir em até 40% (quarenta por cento) dos itens do cardápio apresentado pela contratada por evento, além de existir a previsão de prato vegetariano para casos de restrições alimentares. Caso seja efetivado a substituição em até 40% dos itens a administração deverá propor obrigatoriamente os itens do cardápio sugerido. Poderá ser solicitado uma degustação para no máximo 15 (quinze) pessoas do cardápio aprovado, devendo ser acrescentado esse quantitativo no quantitativo do evento. . Sugestão de cardápio: a) Bebidas: a.1. Refrigerantes a base de Cola, tipo coca cola ou similar de melhor qualidade, Guaraná e Diet, tipo Antártica ou similar de melhor qualidade; a.2. Água mineral, com e sem gás; a.3. Coquetel de frutas sem álcool; e a.4. Suco natural de frutas – no mínimo dois sabores b) Coquetel volante: 04 (quatro) tipos de canapés; 05 (cinco) tipos de salgados fritos; 04 (quatro) tipos de salgados assados; 05 (cinco) tipos de folhados; 04 (quatro) tipos de tartelletes; 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro; e 01 (um) tipo de isca de carne de 1ª qualidade. b.1) Empratados: Escondidinho de carne seca; Fricassê de frango; Bobô de camarão; Rondelli de queijo e presunto; e Rondelli verde. b.1) Mesa de Frios (para coquetel volante): b.1.1. 02 (duas) mesas de frios (pranchões de 3 x 1 metro (C x L); b.1.2. Toalhas de mesa e arranjos para as mesas de frios; b.1.3. 02 (duas) cestas de pães finos variados para cada mesa de frios; b.1.4. Berinjela italiana; b.1.5. 04 (quatro) tipos de pastas de sabores:- ervas finas;- provolone;- tomate seco; e- salaminho; b.1.6. Musses de 02 (dois) tipos:- Gorgonzola; e- frango; b.1.7. Frios de 07 (sete) tipos:- Salaminho;- lombo defumado;- peito de peru;- peito de cheester;- blanquete de frango;- presunto defumado; e- presunto simples; b.1.8. Queijos de 03 (três) tipos:- Provolone;- mussarela; e- queijo prato; b.1.9. Carpaccio de carne ao molho de mostarda com alcaparras; b.1.10. Pães de metro. c) Pessoal/equipe: c.1. Para o coquetel volante com empratados, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons e copeiros), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem-apresentados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01 (um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01 (um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. c.2. Para o coquetel volante com empratados deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. d) Material: d.1. Mesas de apoio com toalhas e arranjos:- 01(uma) mesa redonda para cada 100 (cem) pessoas. d.2. Biombos para separação do local da preparação dos alimentos dos locais destinados aos convidados. d.3. Material para as mesas de frios (de responsabilidade da contratada):- pratos de louça;- talheres de inox;- tábuas; e- todos os acessórios destinados a montagem. d.4. O material para uso no serviço deverá ser fornecido pela CONTRATADA e ser de primeira linha: padronizado, limpo e sem qualquer defeito, incluídos: pratos, talheres, copos (taças), xícaras, pires, panelas, adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço. e) Condições de Execução e.1) Tempo de duração: 4 horas	12807	Pessoa	301	3000	3000	Este item é utilizado para a realização e o bom andamento dos eventos, reuniões e solenidades oficiais da Organização Militar.	66,36	199.080,00

8	Almoço/Jantar à americana, precedido de coquetel volante, com mesa de café na saída – tipo I, 50-100 pessoas, . A contratada deverá apresentar um cardápio contendo no mínimo: 2 (duas) opções de proteínas; 2 (duas) guarnições sendo 1 (uma) composta por massa; 2 (dois) acompanhamentos; 2 (duas) opções de saladas; e 2 (duas) opções de sobremesa sendo 1 (uma) a base de frutas; bebidas; itens do coquetel volante: coquetel volante (mínimo 3 (três) salgados fritos e 4 (quatro) salgados assados; e itens da mesa de café na saída, podendo a administração substituir em até 40% (quarenta por cento) os itens do cardápio apresentado pela contratada por evento, além de existir a previsão de prato vegetariano para casos de restrições alimentares. . Caso seja efetivado a substituição em até 40% dos itens a administração deverá propor obrigatoriamente os itens do cardápio sugerido. . Poderá ser solicitado uma degustação para no máximo 15 (quinze) pessoas do cardápio aprovado, devendo ser acrescentado esse quantitativo no quantitativo do evento. a.1. Refrigerantes a base de Cola, tipo coca cola ou similar de melhor qualidade, Guaraná e Diet, tipo Antártica ou similar de melhor qualidade; a.2. Água mineral, com e sem gás; a.3. Coquetel de frutas sem álcool; e a.4. Suco natural de frutas – no mínimo dois sabores. b) Coquetel volante: b.1. 04 (quatro) tipos de canapés; b.2. 05 (cinco) tipos de salgados fritos; b.3. 04 (quatro) tipos de salgados assados; b.4. 05(cinco) tipos de folhados; b.5. 04 (quatro) tipos de tartelettes; b.6. 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro; b.7. 01 (um) tipo de isca de carne; c) Almoço / Jantar à americana (montagem de linha de servir com rechaud) c.1.Pratos principais: c.1.1. Carne vermelha; c.1.2. Medalhão de filé com bacon ao molho madeira; c.1..3. Tornado ao molho de funghi e shitake; c.1.4. Boeuf Bourguignon; c.1.5. Pernil de cordeiro assado ao molho de ervas finas; c.1.6. Carne branca; c.1.7. Filé de salmão ao forno no molho de maracujá; c.1.8. Supremo de frango com frutas secas; c.1.9. Atum selado em crosta de gergelim ao molho teriaki; c. 1.10. Isca de robalo ao molho de limão siciliano; c. 1.11. Bobó de camarão; e c.1.12. Bacalhau a Gomes de Sá . c.2. Guarnições: c.2.1. legumes a noisette; c.2.2. soufflés de legumes; c.2.3. couve-flor gratinada ao molho; c.2.4. arroz à piamontese; c.2.5. risotos diversos; c.2.6. penne a putanesca; c.2.7. arroz branco; c.2.8. arroz com brócolis; c.2.9. purê ao forno; e c. 2.10. batata gratinada; c.3. Saladas: c.3.1. Salada caprese; c.3.2. Salada Waldorf; c.3.3. Salada Caesar; c.3.4. Salpicão de frango; c.3.5. Salada Thai; e c.3.6. Molhos – tártaro, rosé, mostarda com mel, vinagrete. c.4. Sobremesas: c.4.1. Petit gateau; c.4.2. Mouse de maracujá ou chocolate; c.4.3. Sorvete diversos sabores; c.4.4. Salada de frutas, c.4.5. Frutas laminadas com chantilly e castanhas; c.4.6. Mamão com creme de cassis; c.4.7. Torta de chocolate; e c.4.8. Torta de frutas. c.5. Mesa de café: c.5.1. Café de primeira linha, chá diversos sabores; c.5.2. Frangélico e Amarulla; c.5.3. Petit four; c.5.4. bombons finos; e c.5.5. barrinhas de chocolate com menta. d) Pessoal/equipe: d.1. Para o almoço/jantar precedido de coquetel, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons e copeiros), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem apresentados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01(um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01(um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. d.2. Para o almoço/jantar precedido de coquetel volante deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. e) Material: e.1. Durante o coquetel volante:- mesas de apoio com toalhas e arranjos;- 01(uma) mesa redonda para cada 15 (quinze) pessoas;- 01(uma) mesa de almoço/jantar redonda para cada 08 (oito) pessoas, com arranjos, toalhas e cobre manchas; e - cadeiras com capas de pano (o gestor do contrato poderá intervir nas cores das toalhas de mesa). e.2. Biombos para separação do local da preparação dos alimentos dos locais destinados aos convidados. e.3. Mesa retangular para linha de servir guarnecida com rechauds de primeira linha. Montar 01 (uma) linha de servir para cada 40 (quarenta) convidados; e.4. Samovar para mesa de café, sousplat em inox, pratos, talheres, taças, copos, guardanapos de pano, xícaras, pires, colherzinha para café, bandejas, tudo de primeira linha; e.5. Material para as mesas de frios (de responsabilidade da contratada): pratos de louça e talheres de inox, tábuas e todos os acessórios destinados a montagem. f) Condições de Execução f.1) Tempo de duração: 4 horas	12807	Pessoa	50	800	800	Este item é utilizado para a realização e o bom andamento dos eventos, reuniões e solenidades oficiais da Organização Militar.	104,17	83.336,00
---	--	-------	--------	----	-----	-----	--	--------	-----------

Memória de Cálculo Contratação de Serviços de Buffet e Confecção de Arranjos Ornamentais 2026

9	Almoço/Jantar à americana, precedido de coquetel volante, com mesa de café na saída – tipo II, 101 – 200 pessoas, A contratada deverá apresentar um cardápio contendo no mínimo: 2 (duas) opções de proteínas; 2 (duas) guarnições sendo 1 (uma) composta por massa; 2 (dois) acompanhamentos; 2 (duas) opções de saladas; e 2 (duas) opções de sobremesa sendo 1 (uma) a base de frutas; bebidas; itens do coquetel volante: coquetel volante (mínimo 3 (três) salgados fritos e 4 (quatro) salgados assados; e itens da mesa de café na saída, podendo a administração substituir em até 40% (quarenta por cento) os itens do cardápio apresentado pela contratada por evento, além de existir a previsão de prato vegetariano para casos de restrições alimentares. . Caso seja efetivado a substituição em até 40% dos itens a administração deverá propor obrigatoriamente os itens do cardápio sugerido. . Poderá ser solicitado uma degustação para no máximo 15 (quinze) pessoas do cardápio aprovado, devendo ser acrescentado esse quantitativo no quantitativo do evento. a.1. Refrigerantes a base de Cola, tipo coca cola ou similar de melhor qualidade; Guaraná e Diet, tipo Antártica ou similar de melhor qualidade; a.2. Água mineral, com e sem gás; a.3. Coquetel de frutas sem álcool; e a.4. Suco natural de frutas – no mínimo dois sabores. b) Coquetel volante: b.1. 04 (quatro) tipos de canapés; b.2. 05 (cinco) tipos de salgados fritos; b.3. 04 (quatro) tipos de salgados assados; b.4. 05(cinco) tipos de folhados; b.5. 04 (quatro) tipos de tartelettes; b.6. 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro; b.7. 01 (um) tipo de isca de carne; c) Almoço / Jantar à americana (montagem de linha de servir com rechaud) c.1.Pratos principais: c.1.1. Carne vermelha; c.1.2. Medalhão de filé com bacon ao molho madeira; c.1..3. Tornedor ao molho de funghi e shitake; c.1.4. Boeuf Bourguignon; c.1.5. Pernil de cordeiro assado ao molho de ervas finas; c.1.6. Carne branca; c.1.7. Filé de salmão ao forno no molho de maracujá; c.1.8. Supremo de frango com frutas secas; c.1.9. Atum selado em crosta de gergelim ao molho teriaki; c. 1.10. Isca de robalo ao molho de limão siciliano; c. 1.11. Bobó de camarão; e c.1.12. Bacalhau a Gomes de Sá . c.2. Guarnições: c.2.1. legumes a noisette; c.2.2. soufflés de legumes; c.2.3. couve-flor gratinada ao molho; c.2.4. arroz à piemontese; c.2.5. risotos diversos; c.2.6. penne a putanesca; c.2.7. arroz branco; c.2.8. arroz com brócolis; c.2.9. purê ao forno; e c. 2.10. batata gratinada; c.3. Saladas: c.3.1. Salada caprese; c.3.2. Salada Waldorf; c.3.3. Salada Caesar; c.3.4. Salpicão de frango; c.3.5. Salada Thai; e c.3.6. Molhos – tártaro, rosé, mostarda com mel, vinagrete. c.4. Sobremesas: c.4.1. Petit gateau; c.4.2. Mouse de maracujá ou chocolate; c.4.3. Sorvete diversos sabores; c.4.4. Salada de frutas, c.4.5. Frutas laminadas com chantilly e castanhas; c.4.6. Mamão com creme de cassis; c.4.7. Torta de chocolate; e c.4.8. Torta de frutas. c.5. Mesa de café: c.5.1. Café de primeira linha, chá diversos sabores; c.5.2. Frangélico e Amarulla; c.5.3. Petit four; c.5.4. bombons finos; e c.5.5. barrinhas de chocolate com menta. d) Pessoal/equipe: d.1. Para o almoço/jantar precedido de coquetel, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons e copeiros), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem apresentados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01(um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01(um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. d.2. Para o almoço/jantar precedido de coquetel volante deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. e) Material: e.1. Durante o coquetel volante:- mesas de apoio com toalhas e arranjos;- 01(uma) mesa redonda para cada 15 (quinze) pessoas;- 01(uma) mesa de almoço/jantar redonda para cada 08 (oito) pessoas, com arranjos, toalhas e cobre manchas; e - cadeiras com capas de pano (o gestor do contrato poderá intervir nas cores das toalhas de mesa). e.2. Biombos para separação do local da preparação dos alimentos dos locais destinados aos convidados. e.3. Mesa retangular para linha de servir guarnecida com rechauds de primeira linha. Montar 01 (uma) linha de servir para cada 40 (quarenta) convidados; e.4. Samovar para mesa de café, sousplat em inox, pratos, talheres, taças, copos, guardanapos de pano, xicaras, pires, colherzinha para café, bandejas, tudo de primeira linha; e.5. Material para as mesas de frios (de responsabilidade da contratada): pratos de louça e talheres de inox, tábuas e todos os acessórios destinados a montagem. f) Condições de Execução f.1) Tempo de duração: 4 horas	12807	Pessoa	101	1000	1000	Este item é utilizado para a realização e o bom andamento dos eventos, reuniões e solenidades oficiais da Organização Militar.	104,17	104.170,00
---	---	-------	--------	-----	------	------	--	--------	------------

Memória de Cálculo Contratação de Serviços de Buffet e Confeção de Arranjos Ornamentais 2026

10	Almoço/Jantar à americana, precedido de coquetel volante, com mesa de café na saída – tipo III, acima de 200 pessoas, A contratada deverá apresentar um cardápio contendo no mínimo: 2 (duas) opções de proteínas; 2 (duas) guarnições sendo 1 (uma) composta por massa; 2 (dois) acompanhamentos; 2 (duas) opções de saladas; e 2 (duas) opções de sobremesa sendo 1 (uma) a base de frutas; bebidas; itens do coquetel volante: coquetel volante (mínimo 3 (três) salgadinhos fritos e 4 (quatro) salgadinhos assados; e itens da mesa de café na saída, podendo a administração substituir em até 40% (quarenta por cento) os itens do cardápio apresentado pela contratada por evento, além de existir a previsão de prato vegetariano para casos de restrições alimentares. . Caso seja efetivado a substituição em até 40% dos itens a administração deverá propor obrigatoriamente os itens do cardápio sugerido. . Poderá ser solicitado uma degustação para no máximo 15 (quinze) pessoas do cardápio aprovado, devendo ser acrescentado esse quantitativo no quantitativo do evento. a.1. Refrigerantes a base de Cola, tipo coca cola ou similar de melhor qualidade, Guaraná e Diet, tipo Antártica ou similar de melhor qualidade; a.2. Água mineral, com e sem gás; a.3. Coquetel de frutas sem álcool; e a.4. Suco natural de frutas – no mínimo dois sabores. b) Coquetel volante: b.1. 04 (quatro) tipos de canapés; b.2. 05 (cinco) tipos de salgadinhos fritos; b.3. 04 (quatro) tipos de salgadinhos assados; b.4. 05(cinco) tipos de folhados; b.5. 04 (quatro) tipos de tartelettes; b.6. 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro; b.7. 01 (um) tipo de isca de carne; c) Almoço / Jantar à americana (montagem de linha de servir com rechaud) c.1.Pratos principais: c.1.1. Carne vermelha; c.1.2. Medalhão de filé com bacon ao molho madeira; c.1..3. Tornedor ao molho de funghi e shitake; c.1.4. Boeuf Bourguignon; c.1.5. Pernil de cordeiro assado ao molho de ervas finas; c.1.6. Carne branca; c.1.7. Filé de salmão ao forno no molho de maracujá; c.1.8. Supremo de frango com frutas secas; c.1.9. Atum selado em crosta de gergelim ao molho teriaki; c. 1.10. Isca de robalo ao molho de limão siciliano; c. 1.11. Bobó de camarão; e c.1.12. Bacalhau a Gomes de Sá . c.2. Guarnições: c.2.1. legumes a noisette; c.2.2. soufflés de legumes; c.2.3. couve-flor gratinada ao molho; c.2.4. arroz à piemontese; c.2.5. risotos diversos; c.2.6. penne a putanesca; c.2.7. arroz branco; c.2.8. arroz com brócolis; c.2.9. purê ao forno; e c. 2.10. batata gratinada; c.3. Saladas: c.3.1. Salada caprese; c.3.2. Salada Waldorf; c.3.3. Salada Caesar; c.3.4. Salpicão de frango; c.3.5. Salada Thai; e c.3.6. Molhos – tártaro, rosé, mostarda com mel, vinagrete. c.4. Sobremesas: c.4.1. Petit gateau; c.4.2. Mouse de maracujá ou chocolate; c.4.3. Sorvete diversos sabores; c.4.4. Salada de frutas, c.4.5. Frutas laminadas com chantilly e castanhas; c.4.6. Mamão com creme de cassis; c.4.7. Torta de chocolate; e c.4.8. Torta de frutas. c.5. Mesa de café: c.5.1. Café de primeira linha, chá diversos sabores; c.5.2. Frangélico e Amarulla; c.5.3. Petit four; c.5.4. bombons finos; e c.5.5. barrinhas de chocolate com menta. d) Pessoal/equipe: d.1. Para o almoço/jantar precedido de coquetel, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons e copeiros), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem apresentados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01(um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01(um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. d.2. Para o almoço/jantar precedido de coquetel volante deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. e) Material: e.1. Durante o coquetel volante:- mesas de apoio com toalhas e arranjos;- 01(uma) mesa redonda para cada 15 (quinze) pessoas;- 01(uma) mesa de almoço/jantar redonda para cada 08 (oito) pessoas, com arranjos, toalhas e cobre manchas; e - cadeiras com capas de pano (o gestor do contrato poderá intervir nas cores das toalhas de mesa). e.2. Biombos para separação do local da preparação dos alimentos dos locais destinados aos convidados. e.3. Mesa retangular para linha de servir guarnecida com rechauds de primeira linha. Montar 01 (uma) linha de servir para cada 40 (quarenta) convidados; e.4. Samovar para mesa de café, sousplat em inox, pratos, talheres, taças, copos, guardanapos de pano, xícaras, pires, colherzinha para café, bandejas, tudo de primeira linha; e.5. Material para as mesas de frios (de responsabilidade da contratada): pratos de louça e talheres de inox, tábuas e todos os acessórios destinados a montagem. f) Condições de Execução f.1) Tempo de duração: 4 horas	12807	Pessoa	201	1400	1400	Este item é utilizado para a realização e o bom andamento dos eventos, reuniões e solenidades oficiais da Organização Militar.	104,17	145.838,00
11	Serviço de confeção de buquê redondo composto por mínimo 24 rosas nacionais cores diversas tipo exportação, folhagens e áster. Embalado com celofane cores diversa s e juta e um laço de cetim cores diversas, dimensões 28 cm de diâmetro e 45 c m de altura.	17027	Und	1	50	50	Este item é utilizado para a realização e o bom andamento dos eventos, reuniões e solenidades oficiais da Organização Militar.	248,67	12.433,50
12	Serviço de confecção de Coroa de Flores Média: Medindo aproximadamente 1,10 m, composta de 25 (vinte e cinco) hastes de gladiolo, 80 (oitenta) unidades de monsenhor (cores variadas), 200 (duzentas) unidades de avena e 01 (uma) faixa com dizeres	17027	Und	1	28	28	Este item é utilizado para a realização e o bom andamento dos eventos, reuniões e solenidades oficiais da Organização Militar.	650,00	18.200,00
VALOR TOTAL DA AQUISIÇÃO (R\$)									1.122.093,50

ALEXANDRE SILVA MENDES – 1º Ten
Chefe do Setor Requisitante