

**Apenso I – Cardápios e Materiais**

Proporção mínima de 08 alimentos e 400 ml por pessoa, com exceção do Kit Lanche individual cuja bebida será suco em embalagem individual (200ml).

Petit fours doce (25 gramas em média por pessoa serão contabilizadas como 1 alimento)

<b>Tipo de cardápio</b>	<b>Lanche padrão básico 1</b>	<b>Lanche padrão básico 2</b>	<b>Lanche padrão intermediário 1</b>	<b>Lanche padrão intermediário 2</b>	<b>Lanche padrão superior</b>	<b>Kit Lanche individual (embalado em caixa descartável de plástico transparente e com guardanapo)</b>
1. Salgado assado (tamanho “coquetel”)	-	-	3 opções	3 opções	4 opções	3 opções
2. Salgado frito (tamanho “coquetel”)	-	-	2 opções	2 opções	3 opções	2 opções
3. Minisanduíche	-	1 opção	1 opção	2 opções	2 opções	-
4. Pão/palito/biscoito de queijo, mini croissant salgado	2 opções, sendo 1 delas pão de queijo	2 opções, sendo 1 delas pão de queijo	1 opção, preferencialmente pão de queijo			
5. Bolo fatiado (30 gramas/fatia em média), minisssonhos, bomba, mini esfirra folhada de chocolate; mini folhado romeu e julieta	-	2 opções	1 opção	2 opções	2 opções	2 opções

6. <i>Petit fours</i> doce (25 gramas em média por pessoa)	2 sabores	2 sabores	-	-	-	-
7. Salada de frutas	-	1 opção	-	-	1 opção	-
8. Bebidas	1 opção	1 opção	2 opções	3 opções	3 opções	Suco em embalagem individual (200ml)

<p>1. Salgado assado (tamanho “coquetel”) Empada, pastel, quiche, esfirra, folhado e trouxinha. Sabores: carne, carne-seca, frango, frango com catupiry, 4 queijos, milho, alho porró, presunto com queijo, calabresa, ricota temperada, damasco com bacon, queijo, queijo com calabresa, palmito, tomate seco, bacalhau, peito de peru.</p>
<p>2. Salgado frito (tamanho “coquetel”) Pastel, coxinha, risole, bolinha, quibe, bolinho de aipim e croquete. Sabores: carne, carne-seca, frango, frango com catupiry, 4 queijos, milho, alho porró, presunto com queijo, calabresa, ricota temperada, bacon, queijo, queijo com calabresa, palmito, tomate seco, bacalhau, peito de peru.</p>
<p>3. Minisanduíche Pães: de forma, de forma integral, de batata, de abóbora, ciabata, preto e australiano. Frios: blanquete de peru, peito de peru, presunto, salaminho, salame, lombo canadense, queijo minas, queijo prato, queijo muçarela, carne-seca, frango, frango com catupiry, 4 queijos, milho, alho porró, presunto com queijo, calabresa, ricota temperada, bacon, queijo, queijo com calabresa, palmito, tomate seco, bacalhau, peito de peru. Pastas: atum, presunto, ricota temperada, salaminho, peito de peru, ervas finas, queijo, frango, azeitonas verdes/pretas, bacalhau e patês. Legumes/Verduras: alface, rúcula, agrião, tomate, tomate seco, milho, cenoura.</p>

<p>4. Pão de queijo (tamanho “coquetel”), biscoito de queijo, palito de queijo. Mini croissant salgado: tradicional, queijo, queijo e presunto, frango, frango com requeijão.</p>
<p>5. Bolo fatiado (30 gramas/fatia em média): chocolate, formigueiro, laranja, milho, cenoura, banana, coco, limão, baunilha, maçã com canela, aipim, broa de fubá. Coberturas: chocolate, coco ralado, açúcar de confeiteiro, calda de laranja, calda de limão. Minisssinhos recheados: doce de leite, chocolate, goiabada, baunilha. Bomba: chocolate, doce de leite, baunilha, creme de avelã, romeu e julieta, café e amendoim, café e amêndoas. Mini esfirra folhada de chocolate. Mini folhado romeu e julieta.</p>
<p>6. Petit four doce (25 gramas em média por pessoa): canela, casadinho, coco, leite, leite condensado, nata, com cobertura de chocolate, queijo, limão, caramelo.</p>
<p>7. Salada de frutas frescas com suco natural de fruta (mínimo de 4 tipos de frutas) em embalagem individual e com talher descartáveis.</p>
<p>8. Bebidas Suco (50% comum e 50% diet/light/zero). Sabores: uva, laranja, manga, pêssego, goiaba, abacaxi, maracujá ou maçã (Del Valle, Tial, Mais ou de melhor qualidade). Refrigerante (50% comum e 50% diet/light/zero) tipo 'cola' (coca ou de melhor qualidade). Refrigerante (50% comum e 50% diet/light/zero) tipo 'guaraná' (antártica ou de melhor qualidade). Água mineral sem gás copo de 200 ml (Ingá, Minalba ou de melhor qualidade).</p>

<b>Materiais</b>
30 (trinta) bandejas lisas, em inox, idênticas (mesmo formato, dimensões e acabamento), sem amassados e sem manchas (de boa aparência)
60 (sessenta) xícaras idênticas (mesmo formato, dimensões e acabamento) brancas e lisas
60 (sessenta) pires idênticos (mesmo formato, dimensões e acabamento) brancos e lisos

60 (sessenta) taças de água idênticas (mesmo formato, dimensões e acabamento) limpas e secas
60 (sessenta) pratos de sobremesa brancos idênticos (mesmo formato, dimensões e acabamento)
60 (sessenta) garfos de sobremesa em inox idênticos (mesmo formato, dimensões e acabamento)
60 (sessenta) colheres de sobremesa em inox idênticos (mesmo formato, dimensões e acabamento)
02 (duas) toalhas brancas, tamanho 7,20 m X 3,00 m, idênticas, limpas e passadas
04 (quatro) toalhas brancas, tamanho 3,00 m X 2,80 m, idênticas, limpas e passadas
8 (oito) porta-guardanapos em inox idênticos (mesmo formato, dimensões e acabamento) adequados para guardanapos com dimensões 24 cm <sup>2</sup> x 22 cm <sup>2</sup>
2 (duas) vasilhas tipo "bowl" em vidro transparente com aproximadamente 20 cm de diâmetro e 12 cm de altura
2 (duas) vasilhas tipo "bowl" em vidro transparente com aproximadamente 15 cm de diâmetro e 10 cm de altura
2 (duas) vasilhas tipo bomboniere com pés em vidro transparente com aproximadamente 20 cm de diâmetro e 12 cm de altura sem os pés
2 (duas) vasilhas tipo bomboniere com pés em vidro transparente com aproximadamente 15 cm de diâmetro e 10 cm de altura sem os pés
guardanapo de papel com dimensões 24 cm x 22 cm
copos descartáveis de 200 ml e de 50 ml