

APENSO I

Especificação de Cardápios e Materiais

Proporção mínima de 10 (dez) alimentos e 400 ml de bebida por pessoa, com exceção do Kit Lanche individual, cuja bebida será suco em embalagem individual (200ml).

1. Salgado frio:

- Tipo: canapé
- Base: pão, torrada, biscoito salgado, massa folhada
- Recheio: queijos, carnes, peixes, legumes, frutas e patês.

E outras opções salgados frios.

2. Salgado frito (tamanho coquetel):

- Tipos: Pastel, coxinha, rissole, 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.

3. Salgado assado (tamanho coquetel):

- Tipo: Empada, pastel, quiche, esfirra, folhado e trouxinha.
- Sabores: carne, carne-seca, frango, frango com catupiry, 4 queijos, milho, alho-poró, presunto com queijo, calabresa, ricota temperada, damasco com bacon, queijo, queijo com calabresa, palmito, tomate seco, bacalhau, peito de peru.

4. Mini Sanduíche:

- Pães: de forma, de forma integral, de batata, de abóbora, ciabata, preto e australiano.
- Frios: *blanquet* 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-poró, 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.

<ul style="list-style-type: none"> • Legumes/Verduras: alface, rúcula, agrião, tomate, tomate seco, milho, cenoura.
5. Pão de queijo e croissant: <ul style="list-style-type: none"> • Pão de queijo (tamanho “coquetel”), biscoito de queijo, palito de queijo. • Mini croissant salgado: tradicional, queijo, queijo e presunto, frango, frango com requeijão.
6. Doces <ul style="list-style-type: none"> • Mini Bolo (porção individual): chocolate, formigueiro, laranja, milho, cenoura, banana, coco, limão, baunilha, maçã com canela, aipim, broa de fubá, com coberturas: chocolate, coco ralado, açúcar de confeitiro, calda de laranja, calda de limão. • Mini sonhos ou mini churros 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 ou croissant: doce de leite, chocolate, goiabada, baunilha. • Mousse (porção individual): chocolate, limão, maracujá. • Pastel: chocolate, doce de leite, goiabada, banana com canela
7. Frutas (porção de 250ml) <ul style="list-style-type: none"> • Salada de frutas frescas (mínimo de 04 tipos de frutas em porções iguais) em embalagem individual com tampa e com talher descartável; • Espeto de frutas frescas (mínimo de 04 tipos de frutas) na proporção de 2 unidades por pessoa; • Fruta fresca em cubos em embalagem individual com tampa e com talher descartável.
8. Bebidas frias Suco natural nos sabores: laranja, manga, goiaba, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, morango, acerola e melancia ou Suco (50% comum e 50% diet/light/zero) nos sabores: uva, laranja, pêssego, abacaxi, goiaba, maracujá e manga. Refrigerante (50% comum e 50% diet/light/zero). Sabores cola e/ou guaraná Água de Coco integral Água mineral com e sem gás copo de 200 ml Adoçante em sachê 0,6g, na proporção de 2 unidades por pessoa, em caso de fornecimento de suco natural Açúcar refinado em sachê, 5g, na proporção de 2 unidades por pessoa, em caso de fornecimento de suco natural
9. Bebidas quentes Chá (sachê): mate, frutas, camomila, hortelã, erva-cidreira Cappuccino

Café
 Leite
 Adoçante em sachê 0,6g, na proporção de 2 unidades por pessoa por tipo de bebida
 Açúcar refinado em sachê, 5g , na proporção de 2 unidades por pessoa por tipo de bebida

Especificação dos cardápios

Tipo de cardápio	Lanche padrão básico 1	Lanche padrão básico 2	Lanche padrão intermediário	Lanche padrão superior	Coffee Break
1. Salgado frio	-	1 opção	2 opções	2 opções	3 opções
2. Salgado assado (tamanho coquetel)	-	1 opção	2 opções	4 opções	2 opções
3. Salgado frito (tamanho coquetel)	-	-	2 opções	3 opções	2 opções
3. Mini sanduíche	-	2 opções	2 opções	2 opções	3 opções
4. Pão/palito/biscoito de queijo, mini croissant salgado	1 opção, preferencialmente pão de queijo	1 opção, preferencialmente e pão de queijo	1 opção, preferencialmente pão de queijo	1 opção, preferencialmente e pão de queijo	1 opção, preferencialmente pão de queijo
5. Doces	-	1 opção	1 opção	2 opções	2 opções

6. Frutas	-	1 opção	1 opção	1 opção	1 opção
7. Bebidas frias	1 opção	2 opções	2 opções	2 opções	2 opções
8. Bebidas quentes	1 opção	2 opções	2 opções	2 opções	2 opções

Kit lanche

KIT LANCHE TIPO 1	<p>Kit Lanche Não Perecível (8 itens)</p> <p>Composto por: 2 barras de cereal variadas (25g cada, alto teor de fibras, cereais integrais e aveia, sabores diversos), 1 pacote de mix de castanhas e frutas secas (porção individual), 1 pacote de biscoito (porção individual), 1 pacote de batata chips individual (porção individual), 1 mini bolo (porção individual), 1 suco de caixinha (200ml) e 1 água mineral individual (500ml). Embalados em caixa box plástica transparente e com guardanapo.</p>
KIT LANCHE TIPO 2	<p>Kit Lanche Perecível</p> <p>2 mini sanduíches, 4 salgados preferencialmente assados, 2 mini bolos. Embalados em caixa box plástica transparente e com guardanapo. 1 suco de caixinha (200ml) e 1 água mineral individual (500ml). Embalados em caixa box plástica transparente e com guardanapo.</p>

Materiais

Inclusos no preço o fornecimento de todos os utensílios necessários para a montagem do lanche e para o atendimento de todos os participantes em quantidade suficiente a cada solicitação.

- Bandejas lisas, em inox, formato retangular, idênticas (mesmo formato, dimensões e acabamento), sem amassados e sem manchas (de boa qualidade e aparência);
- Xícaras com pires de louça para chá idênticas (mesmo formato, dimensões e acabamento) brancas e lisas (de boa qualidade e aparência);
- Xícaras com pires de louça para café idênticas (mesmo formato, dimensões e acabamento) brancas e lisas (de boa qualidade e aparência);
- Taças de água em vidro transparente idênticas (mesmo formato, dimensões e acabamento) limpas (de boa qualidade e aparência);
- Pratos de sobremesa em vidro transparente ou em louça idênticos (mesmo formato, dimensões e acabamento) limpos (de boa qualidade e aparência);
- Garfos de sobremesa em inox idênticos (mesmo formato, dimensões e acabamento) sem amassados e sem manchas (de boa qualidade e aparência);
- Colheres de sobremesa em inox idênticos (mesmo formato, dimensões e acabamento) sem amassados e sem manchas (de boa qualidade e aparência);
- Colheres de café em inox idênticos (mesmo formato, dimensões e acabamento) sem amassados e sem manchas (de boa qualidade e aparência);
- Colheres de chá em inox idênticos (mesmo formato, dimensões e acabamento) sem amassados e sem manchas (de boa qualidade e aparência);
- Jarras em vidro resistente transparente de 1,5L (mesmo formato, dimensões e acabamento) e de boa qualidade e aparência;

- Suqueiras em vidro resistente transparente de 4,0L (mesmo formato, dimensões e acabamento) e de boa qualidade e aparência;
- Suqueiras em vidro resistente transparente de 2,0L (mesmo formato, dimensões e acabamento) e de boa qualidade e aparência;
- Boleira Lapidadas com tampa, tamanho 30 x 30 x 12 cm (c x l x a), em vidro resistente transparente e de boa qualidade e aparência;
- Boleiras Lapidadas com tampa, tamanho: 23,70 x 23,7 x 7,20 cm (c x l x a), em vidro resistente transparente, de boa qualidade e aparência;
- Vasilhas tipo “bowl” em vidro transparente resistente, com aproximadamente 20 cm de diâmetro e 12 cm de altura e de boa qualidade e aparência;
- Vasilhas tipo “bowl” em vidro transparente resistente, com aproximadamente 15 cm de diâmetro e 10 cm de altura e de boa qualidade e aparência;
- Vasilhames opalino com dimensões aproximadas de 24,5 x 15 x 5,98 cm (c x l x a) e de boa qualidade e aparência;
- Vasilhas tipo bomboniere com pés, em vidro transparente e resistente, com aproximadamente 20 cm de diâmetro e 12 cm de altura (sem os pés) e de boa qualidade e aparência;
- Vasilhas tipo bomboniere com pés, em vidro transparente e resistente, com aproximadamente 15 cm de diâmetro e 10 cm de altura (sem os pés) e de boa qualidade e aparência;
- Pratos para bolo(boleira) com pé em vidro resistente transparente, tamanho: 27 ≥ 31 d x 8 ≥ 15 a (diâmetro x altura) e de boa qualidade e aparência;
- Toalhas brancas/fendi/creme/areia/preta, em tecido jacquard, tamanho 7,20 x 3,00 m, idênticas, limpas e passadas e de boa qualidade e aparência;
- Toalhas brancas/fendi/creme/areia/preta, em tecido jacquard, tamanho 6,00 X 2,80 m, idênticas, limpas e passadas e de boa qualidade e aparência;

- Porta-guardanapos em inox idênticos (mesmo formato, dimensões e acabamento) adequados para guardanapos com dimensões 24 x 22 cm (c x l);
- Guardanapo de papel, com dimensões 24 x 22 cm, em boa qualidade;
- Copos descartáveis e biodegradáveis, de 200 ml e de 50 ml, em boa qualidade.
- Caixas descartáveis para acondicionamento de alimentos, resistente e em boa qualidade;
- Luvas descartáveis e biodegradáveis;
- Toca descartável em tnt;
- LIXEIRAS
- Lixeiras, tipo basculantes para coleta seletiva, fabricadas em plástico e plotadas com identificação, disponíveis nas capacidades de 200 e 100 litros;
- Lixeiras, tipo cesto de lixo, para coleta seletiva, fabricadas em plástico e plotadas com identificação, disponíveis na capacidade de 20 litros;