

APÊNDICE IV – ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

COFFEE BREAK – TIPO A	
BEBIDAS	<ul style="list-style-type: none">• Água mineral (com e sem gás);• Café, leite, chá (sabores variados);• Chocolate quente, leite caramelizado, e/ou cappuccino;• Suco: Mínimo de 2 sabores de frutas natural, polpa ou industrializado(Del Vale/Mais ou Suco do bem);• Refrigerantes: Coca-Cola, Fanta Laranja e Guaraná. Antártica ou superior (normais e dietéticos ou zero açúcar). Mínimo de 2 opções por evento. <p>Obs: a empresa poderá ofertar tipos e marcas similares, as quais serão previamente analisadas e aprovadas pela CONTRATANTE.</p>
SALGADOS e DOCES¹	<p>05 (cinco) variedades salgados e 04 (quatro) variedades de doce entre:</p> <ul style="list-style-type: none">• Pães (finger sandwich, rosca de coco, brioques, torradas, mini pão sírio, rosquinhas)• Pão de queijo, biscoito de queijo assado, croissant; pão de queijo recheado;• Salgados (mini pizza, enroladinho, quibe, pastel assado e frito, empada, quiche, mini esfirra, canapés, mini hambúrguer, mini cachorro quente, coxinha, risole frito, bolinho frito, folhados salgados, vol-al-vent);• Queijo minas frescal industrializado;• Bolos (sabores variados);• Curau de milho;• Manteiga, geleia, caldas para frutas;• Salada de frutas, ou frutas laminadas;• Doces: folhados doces, bombons recheados, mousses, pudim, pavês e tortas.
EQUIPE	02 (dois) garçons / 02 (dois) copeiros a cada 50 convidados.
MATERIAIS	Mesas, cadeiras, pratos, talheres, guardanapos de papel (liso) de 1ª qualidade, réchauds de vários tamanhos, samovar, suqueiras, travessas, bandejas inox ou prata, jarras térmicas, taças, copos, xícaras, gelo, toalhas, fornos, fogões, gelo, açúcar, adoçante, isopor, entre outros.
	1. Quantitativo mínimo para 30 pessoas, devendo ser adequado, proporcionalmente, ao número contratado.

APÊNDICE IV – ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

COFFEE BREAK – TIPO B	
BEBIDAS	<ul style="list-style-type: none"> • Água mineral (com e sem gás); • Café, leite, chá (sabores variados); • Chocolate quente, leite caramelizado, e/ou cappuccino; • Suco: Mínimo de 2 sabores de frutas natural, polpa ou industrializado(Del • Vale/Mais ou Suco do bem); • Refrigerantes: Coca-Cola, Fanta Laranja e Guaraná. Antártica ou superior (normais e dietéticos ou zero açúcar). Mínimo de 2 opções por evento. <p>Obs: a empresa poderá ofertar tipos e marcas similares, as quais serão previamente analisadas e aprovadas pelo CONTRATANTE.</p>
SALGADOS e DOCES¹	<p>10 (dez) variedades salgados e 08 (oito) variedades de doce entre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pães (finger sandwich, rosca de coco, brioches, torradas, mini pão sírio, rosquinhas) • Pão de queijo, biscoito de queijo assado, croissant; pão de queijo recheado; • Salgados (mini pizza, enroladinho, quibe, pastel assado e frito, empada, quiche, mini esfirra, canapés, mini hambúrguer, mini cachorro quente, coxinha, risole frito, bolinho frito, folhados salgados, vol-al-vent); • Queijo minas frescal industrializado; • Bolos (sabores variados); • Curau de milho; • Manteiga, geleia, caldas para frutas; • Salada de frutas, ou frutas laminadas; • Doces: folhados doces, bombons recheados, mousses, pudim, pavês e tortas.
EQUIPE	02 (dois) garçons / 02 (dois) copeiros a cada 50 convidados.
MATERIAIS	Mesas, cadeiras, pratos, talheres, guardanapos de papel (liso) de 1ª qualidade, réchauds de vários tamanhos, samovar, suqueiras, travessas, bandejas inox ou prata, jarras térmicas, taças, copos, xícaras, gelo, toalhas, fornos, fogões, gelo, açúcar, adoçante, isopor, entre outros.
	1. Quantitativo mínimo para 30 pessoas, devendo ser adequado, proporcionalmente, ao número contratado.

APÊNDICE IV – ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

COQUETEL – SERVIÇO VOLANTE		
BEBIDAS	<ul style="list-style-type: none"> • Coquetéis de frutas; • Água mineral (com e sem gás); • Sucos: mínimo 2 (dois) sabores (a escolha, opções com e sem açúcar) de frutas naturais ou polpa; • Refrigerantes. Referências: Coca-Cola, Fanta Laranja e Guaraná Antártica ou superior (normais e dietéticos ou zero açúcar). <p>Obs: a empresa poderá ofertar tipos e marcas similares, as quais serão previamente analisadas e aprovadas pelo CONTRATANTE.</p>	
SALGADOS	Canapés	01) queijo com presunto; 02) queijo cremoso com geleia; 03) gorgonzola; 04) salaminho; 05) rúcula com queijo; 06) cenoura com queijo; 07) pepino com queijo; 08) tomate seco; 09) peito de peru com cereja; 10) cebola; 11) presunto cru e queijo; 12) peixe defumado e cream cheese; 13) ricota com cebola caramelizada; 14) cestinha recheadas; ¹ 15) Bruschettas de queijo com tomates marinados.
	Folhados	16) castanha do Pará; 17) bacon com fios de ovos; 18) tomate seco; 19) espinafre com queijo; 20) ameixa com ricota; 21) frango; 22) banana com canela; 23) maçã com ricota e canela; 24) palmito 25) peito de peru e queijo 26) brócolis 27) ricota 28) palmiers de tapenade e manjeriço;

APÊNDICE IV – ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

		<p>29) mil folhas de patissière;</p> <p>30) Caprese.</p>
	Vol-al-vent	<p>31) tomate seco;</p> <p>32) Creme de frango;</p> <p>33) creme de cebola;</p> <p>34) creme de palmito;</p> <p>35) creme de aspargos;</p> <p>36) carne seca com aipim;</p> <p>37) creme de espinafre;</p> <p>38) queijo com presunto;</p> <p>39) salaminho com queijo;</p> <p>40) carne com tomate seco;</p> <p>41) ovos beneditinos;</p> <p>42) abóbora com quinoa;</p> <p>43) caqui com coco.</p>
	Tarteletes com Creme	<p>44) carne seca com abóbora;</p> <p>45) frango com curry;</p> <p>46) cebola com bacon;</p> <p>47) fricassé de frango;</p> <p>48) brigadeiro;</p> <p>49) chèvre;</p> <p>50) queijo com pera;</p> <p>51) escarola.</p>
	Frituras	<p>52) quibe;</p> <p>53) coxinha de frango com catupiry;</p> <p>54) casulo de azeitona;</p> <p>55) Bolinha de queijo.</p>
	Risoles	<p>56) espinafre com gorgonzola;</p> <p>57) carne com azeitona e queijo;</p> <p>58) carne seca com abóbora;</p> <p>59) palmito;</p> <p>60) milho.</p>
	Bolinhos	<p>61) queijo;</p> <p>62) carne seca com aipim;</p> <p>63) napolitano;</p> <p>64) peixe;;</p> <p>65) mozzarella;</p>

APÊNDICE IV – ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

		66) carne apimentada; 67) casulo de queijo;
	Pastel assado de queijo	68) carne seca com abóbora; 69) frango; 70) carne com azeitona; 71) espinafre com ricota; 72) napolitano; 73) tomate seco com ricota.
	Quiches	74) frango; 75) cebola;; 76) espinafre; 77) alho-poró.
Iscas	Iscas servidas	78) alcatra ao molho madeira; 79) frango ao molho agridoce; 80) peixe ao molho tártaro; 81) lombo de porco ao molho de ervas; 82) filé alcatra; 83) palitos vegetais;
Empratados	Empratados	84) carne seca com abóbora/mandioca; 85) alcatra ao molho madeira; 86) risoto de tomate seco/alho poró; 87) massa; 88) rosbife de alcatra; 89) risoto de alcatra e parmesão; 90) risoto de alho poró; 91) cestinhas de frango com requeijão;
DOCES	01) Doces à base de leite condensado tradicionais: <ul style="list-style-type: none"> • casadinho; • doce de coco; • brigadeiro preto ou branco; • olho de sogra; • brigadeiro cappuccino tradicional; • churros 	

APÊNDICE IV – ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

	<p>02) Doces e bombons finos:</p> <ul style="list-style-type: none">• coco, cereja ou trufado;• alfajores;• bombom de damascos;• tacinha de tapioca cremosa com banana caramelada;• bem-casado;• tacinha de mousse de baunilha com calda de frutas vermelhas;• mini pudim de leite condensado;• tacinha de musse de limão;• docinho de leite moça;• tacinha de mousse;• surpresa de morangos ou banana com merengue;• tacinha com creme de coco e manga.
MESA DE CAFÉ	Café, cappuccino e chás variados (três ou mais tipos). Seleção de petit four, casquinhas de laranja e limão e gotinhas de chocolate.
EQUIPE	1 maître; 10 garçons; 2 copeiros(as); 1 cozinheiro(a); 1 ajudante de cozinha (a cada 100 pessoas).
MATERIAIS	Mesas, cadeiras, toalhas, pratos, talheres, guardanapos de papel (liso) de 1ª qualidade, réchauds de vários tamanhos, samovar, travessas, bandejas inox ou prata, jarras térmicas, taças, copos, xícaras, gelo, toalhas, fornos, fogões, palito, açúcar, adoçante, isopor, entre outros itens necessários para a realização do evento.
<p>1. O Contratante escolherá até 20 (vinte) tipos de salgados, 1 (uma) isca e 2 (dois) empratados por evento.</p> <p>2. O CONTRANTE escolherá até 05 (cinco) tipos de doces por evento, que deverão ser servidos na mesa do café e por garçons durante o evento.</p> <p>3. Quantitativo mínimo para 100 pessoas, devendo ser adequado, proporcionalmente, ao número contratado.</p> <p>¹Item 14 fica a cargo da contratante escolher os sabores do recheio.</p>	

APÊNDICE IV – ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

ALMOÇO/JANTA	
BEBIDAS	<ul style="list-style-type: none">• Coquetéis de frutas;• Sucos de frutas naturais ou polpa (opções com e sem açúcar): mínimo dois sabores, a escolher;• Água mineral com e sem gás;• Refrigerantes: Coca- Cola e Guaraná Antártica, normais e dietéticos (normais e dietéticos ou zero açúcar).Obs: a empresa poderá ofertar tipos e marcas similares, as quais serão previamente analisadas e aprovadas pelo CONTRATANTE.
MASSAS	<ul style="list-style-type: none">01) fresca, longa, curta ou recheada;02) penne;03) talharim;04) fusilli;05) farfalle;06) rigatoni;07) nhoque;08) concha;09) espaguete;10) fettuccine;11) pappardelle;12) linguine ou bavette;13) lasanha;
MOLHOS	<ul style="list-style-type: none">14) sugo;15) carbonara;16) bolonhesa;17) branco;18) pesto;19) ou que melhor combinar com o massa escolhida.
SALADAS	<ul style="list-style-type: none">20) mix de folhas verdes (agrião, rúcula, alface americana, chicória, etc);21) salada ceasar;22) salada simples, com tomate, alface, cenoura ralada, pepino, etc.;23) salada de folhas, verduras e legumes, a escolher;24) salada de grão-de-bico;25) salada de repolho cremoso;26) caprese;27) salada de abrobrinha;

APÊNDICE IV – ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

	<ul style="list-style-type: none">28) salada marroquina;29) salada de batata;30) salada de feijão branco;31) salada de macarrão;32) salada de abacate;33) salada de legumes cozidos;34) salada tropical;35) salada grega;36) tabule;37) salada de berinjela;38) saladas com proteínas;39) salada com fruta;40) saladas verdes;
GUARNIÇÕES	<ul style="list-style-type: none">41) arroz com castanhas, arroz com passas;42) arroz branco, arroz com brócolis, arroz à grega;43) salada de macarrão;44) batata sauté;45) legumes salteados na manteiga;46) suflê de queijo;47) farofa, farofa úmida crocante;48) batata cremosas ao forno;49) caponata de berinjela;50) couve-Flor gratinada;51) purê de abóbora ou batata;52) salada de cuscuz marroquino;53) jardineira de legumes;54) risoto de tomate seco/alho poró/alcatra;55) fricassê de frango;
EQUIPE	02 (dois) garçons / 02 (dois) copeiros a cada 50 convidados.
MATERIAIS	Mesas, cadeiras, pratos, talheres, guardanapos de papel (liso) de 1ª qualidade, réchauds de vários tamanhos, samovar, suqueiras, travessas, bandejas inox ou prata, jarras térmicas, taças, copos, xícaras, gelo, toalhas, fornos, fogões, gelo, açúcar, adoçante, isopor, entre outros.
O Contratante escolherá até:	

APÊNDICE IV – ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

- 02 (dois) tipos de salada
- 02 (dois) tipos de guarnição
- 02 (dois) tipos de proteínas
- 01 (um) tipo de massa
- 01 (um) tipo de molho
- 02 (dois) tipos de sobremesa
- 02 (dois) sabores de suco de fruta
- 02 (dois) sabores de refrigerante

2. O Contratante escolherá 4 (quatro) tipos de doces por evento.

3. Quantitativo para 50 pessoas, devendo ser adequado, proporcionalmente, ao número contratado.

Apenas Fornecimento de coffee-break	
BEBIDAS	<ul style="list-style-type: none">• Água mineral (sem gás);• Chocolate quente;• Suco: 2 (dois) tipos de sucos de frutas, dentre laranja, uva, caju, abacaxi e maracujá, não sendo aceitos néctar e refresco;
SALGADOS	<p>10 (dez) tipos de variedade de salgados, dentre as opções a seguir:</p> <ul style="list-style-type: none">• Pão de queijo, pão de batata com presunto e queijo, enroladinho de queijo com orégano, coxinha de frango, quibe, míni sonho, míni croissants de queijo, míni croissant com catupiry, míni sanduíche natural, mini hambúrguer, mini cachorro quente, míni bom-bocado, míni pudim, míni pizzas, empadinha de frango, pastel assado, salgados de massa folhada de recheios diversos (carne, palmito, napolitano, queijo, frango, camarão) e outros salgados fritos ou assados previamente aprovados, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados.
Bolo	<ul style="list-style-type: none">• 2 (dois) tipos de bolo, dentre bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate
Quiche	<ul style="list-style-type: none">• 2(dois) tipos de quiches sabores variados previamente aprovados

APÊNDICE IV – ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

LOCAÇÃO	
ITEM 6 Locação de Tenda/Toldo Piramidal	Locação de material com serviço de montagem de tenda convencional na medida no mínimo 5,0x,5,0m ou 6,0 x6,0m, lona branca - três fechamentos laterais e piso com acabamento em carpete na cor grafite, preto ou azul marinho. OBSERVAÇÃO: Transporte, instalação, montagem e desmontagem de toda estrutura serão de responsabilidade da empresa.
ITEM 7 Locação de Tenda/Toldo Piramidal	Locação de Tenda/Toldo Piramidal simples de material convencional na medida no mínimo 5,0x,5,0m ou 6,0 x6,0m, lona branca. OBSERVAÇÃO: Transporte, instalação, montagem e desmontagem de toda estrutura serão de responsabilidade da empresa.
MOBILIÁRIO	
ITEM 8 Locação de mesa de madeira bistrô	Locação de estrutura de madeira com tampo redondo diâmetro a parti de 50 cm com altura de no mínimo 100 cm. OBSERVAÇÃO: Transporte, instalação, montagem e desmontagem de toda estrutura serão de responsabilidade da empresa.
ITEM 9 Locação de mesa redonda tampo de vidro e cadeiras	Locação de mesa de madeira redonda com tampo de vidro com 4 a 6 (seis) cadeiras acolchoadas com todas as peças em madeira ou inox com toalha. OBSERVAÇÃO: Transporte, instalação, montagem e desmontagem de toda estrutura serão de responsabilidade da empresa.
ITEM 10 Serviço de Decoração Eventos / Solenidades (arranjo de flores)	Serviço de Arranjo de flores naturais, tamanho médio, (mix de flores do composto de: rosas, gérberas, lírios, astromélias e flores tropicais), acomodados em vasos, que serão utilizados para decoração de mesas e aparadores
ITEM 11 Serviço de locação de climatizador	Locação de material incluindo instalação de climatizador. Serviço de climatização do ambiente com climatizadores evaporativos portáteis, 200a 220v com função de umidificador de ar. Com vazão de ar de 6.000m/h com painel evaporativo, potência de 150w. OBSERVAÇÃO: Transporte, instalação, montagem e desmontagem de todas estrutura serão de responsabilidade da empresa.
ITEM 12 Serviço de locação de sofá	Locação de sofá de 03 lugares, em couro sintético ou tecido de linho, em dimensões variadas com no mínimo 180 cm de comprimento e cores azul-marinho e preto. OBSERVAÇÃO: Transporte, instalação, montagem e desmontagem de toda estrutura serão de responsabilidade da empresa.
ITEM 13 Serviço de locação de tapete	Contratação de serviço de tapete para eventos protocolares e institucionais, de modo a contribuir para a criação de um ambiente solene e respeitoso adequado para a recepção de autoridades locais e militares.
ITEM 14 Serviço de Decoração eventos / solenidades (Fechamento Lateral com Tecido)	Contratação de serviço de fechamento lateral com tecido para eventos protocolares e institucionais, de modo a contribuir para a criação de um ambiente solene e respeitoso adequado para a recepção de autoridades locais e militares.