

ANEXO A - Composição do Cardápio

ITEM	SERVIÇO	UNIDADE	DESCRIÇÃO
1	Buffet Completo (Almoço ou Jantar de Gala)	UNIDADE	Os serviços de almoço ou jantar de gala (buffet completo) deverão contemplar, no mínimo: 02 (duas) opções de entrada, podendo incluir saladas compostas, antepastos, entre outros; 03 (três) opções de prato principal, sendo: 02 (duas) à base de proteína animal (carne bovina (opções aceitas: coxão Mole, Lagarto, Picanha, Filé Mignon, Contrafilé, Alcatra, Maminha); aves (frango - coxa, sobrecoxa e peito) ou peixe (opções aceitas: tilápia, pescada, dourado ou meca). No mínimo 150 g por pessoa, considerando exclusivamente a carne, ave ou peixe, não sendo computados molhos ou outros ingredientes para fins de atendimento ao quantitativo mínimo. 01 (uma) alternativa vegetariana. 03 (três) tipos de acompanhamentos, incluindo leguminosas (feijão, lentilha, grão de bico, ervilha, entre outros), arroz, massas, purês ou preparações equivalentes; 01 (uma) opção de guarnição quente, como legumes salteados, gratinados, entre outros; 02 (duas) opções de sobremesa, contemplando diversidade entre preparações (cocada, mousse, pudim, pavê). 04 (quatro) opções de bebidas, devendo contemplar, no mínimo: 02 (duas) opções de sucos naturais, sendo 01 (uma) sem adição de açúcar; no mínimo 250 ml por pessoa. 02 (duas) opções de refrigerantes, sendo uma delas zero açúcar. No mínimo 350 ml por pessoa. Os cardápios deverão prever diversidade de itens, evitando repetição excessiva e garantindo a proporcionalidade entre alimentos leves e alimentos de maior aporte energético; Garantir a inclusão de opções compatíveis com restrições alimentares, como preparações sem glúten e/ou sem lactose. Pedido mínimo: 30 buffets completos
2	Coffee-Break	UNIDADE	Os serviços de coffee-break deverão contemplar, no mínimo: 05 (cinco) opções de salgados, alternando entre fritos e assados, devendo incluir, entre outros: coxinha, risole, bolinha de queijo, kibe (fritos); empada, esfirra, mini sanduíches, quiche (assados); ao menos 01 (uma) opção vegetariana. 02 (duas) opções de frutas in natura, dando prioridade a frutas da estação (podendo ser substituídas por salada de frutas); 03 (três) opções de itens doces, tais como: bolos (simples ou regionais, como macaxeira, milho

			<i>ou chocolate); biscoitos ou sequilhos; mini sobremesas (ex: brigadeiro, beijinho, tortinhas).</i> <i>No mínimo 10 itens (variados) por pessoa, distribuídas entre as opções previstas no cardápio.</i> <i>05 (cinco) tipos de bebidas, devendo contemplar obrigatoriamente:</i> <i>Café, sendo disponibilizado em garrafa térmica, opção com e sem açúcar; no mínimo 250 ml por pessoa.</i> <i>02 (duas) opções de sucos naturais, sendo 01 (uma) sem adição de açúcar; no mínimo 250 ml por pessoa.</i> <i>02 (duas) opções de refrigerantes, sendo um deles zero açúcar. No mínimo 350 ml por pessoa.</i> <i>Pedido mínimo: 30 coffee-breaks</i>
--	--	--	--