

ANEXO DESCRITIVO DOS SERVIÇOS

Código	Descrição
815729	SERVIÇO EVENTUAL DE BUFFET - COFFEE-BREAK UND. FORN: SERVIÇO: SIM ITEM C/ MARCA: NÃO. OBSERVAR DESCRIÇÃO DO SERVIÇO EM ANEXO
256	SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO - FORNECIMENTO DE ALMOÇO UND. FORN: SERVIÇO: SIM ITEM C/ MARCA: NÃO. OBSERVAR DESCRIÇÃO DO SERVIÇO EM ANEXO

815729 - SERVIÇO EVENTUAL DE BUFFET - COFFEE-BREAK UND. FORN.: SERVIÇO: SIM ITEM C/ MARCA: NÃO OBS:

Obs.: Café, leite, dois tipos de suco de fruta (abacaxi, cajá, goiaba, acerola, caju, graviola, maracujá), chocolate quente, pão carioquinha, pão de queijo, tapioca ou cuscuz, torrada (amanteigada) acompanhada de patê (atum, frango ou salsicha), dois tipos de embutidos (queijo, presunto, ovo mexido, carne moída, carne do sol ou molho de salsicha), dois tipos de bolo (milho, macaxeira, fofo, mole, canela, mesclado), torta salgada (empadão) ou torta de frango, salgadinhos de forno (pelo menos três sabores), três tipos de fruta (banana, mamão, melancia, melão) ou salada de frutas. Todos os materiais utilizados no serviço (pratos, xícaras, talheres, copos, guardanapos, toalhas) são de responsabilidade do fornecedor. O cardápio a ser escolhido dentre as opções é de responsabilidade da contratante. Sobre o serviço, observam-se as seguintes exigências: os pratos devem ser de cerâmica, vidro ou porcelana, em tamanho médio; os talheres em aço inox; copos de vidro; guardanapos de papel; toalhas de mesa e pessoa para servir. O ato de servir o coffee-break e de recolher os materiais usados para o serviço é de total responsabilidade do fornecedor.

256 - SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO - FORNECIMENTO DE ALMOÇO UND. FORN.: SERVIÇO: SIM ITEM C/ MARCA: NÃO OBS:

Obs.: Duas opções de arroz (branco, à grega, brócolis), feijão (de corda) ou feijoada, ou baião, um tipo de macarrão (espaguete, pene, parafuso), paçoca (de carne do sol, calabresa ou bacon), dois tipos de salada (salada tropical - alface, acelga, tomate-cereja, repolho, pimentão, cenoura, azeitona); ou salpicão; ou salada de legumes (batata, cenoura, beterraba, chuchu, abobrinha, maionese ou requeijão) ou vinagrete, complemento (batata frita ou macaxeira frita, ou batata-doce, ou purê) duas opções de mistura (stroganoff de frango, frango à delícia, galinha escandalosa, filé de frango à parmegiana, frango ao milho verde, frango xadrez, enroladinho de frango com mussarela e tomate seco, enroladinho de frango com presunto e mussarela, peito de peru recheado com frango, fricassê de frango, frango ao molho de 4 queijos, frango grelhado com cebolas, stroganoff de carne, assado de panela, bife a rolê, bife ao molho madeira, carne acebolada, carne com queijo, carne ao molho cerveja, carne ao molho de uvas, carne trinchada com linguiça calabresa, filé medalhão, lagarto recheado ao molho madeira, maminha recheada, pernil ao molho agridoce, carne ao molho roquefort, peixe assado, peixe a delícia, filé de peixe empanado, peixe ao molho com alcaparras, porco assado, lasanha, escondidinho de carne do sol ou carne moída, creme de galinha, vatapá, mugunzá), suco de fruta, refrigerante, sobremesa (pudim, torta de ovomaltine, torta prestígio, torta de abacaxi, pavê, torta de sonho de valsa, mousse (maracujá, abacaxi, limão, goiaba). Todos os materiais utilizados no serviço (pratos, talheres, copos, taças, guardanapos, toalhas para mesas de servir e dos participantes) é de responsabilidade do fornecedor. O cardápio a ser escolhido dentre as opções é de responsabilidade da contratante. Sobre o serviço, observam-se as seguintes exigências: os pratos devem ser de cerâmica, vidro ou porcelana, em tamanho médio; os talheres em aço inox; copos de vidro; guardanapos de papel; toalhas de mesa e pessoa para servir (garçonete). O ato de servir o almoço e de recolher os materiais usados para o serviço é total responsabilidade do fornecedor.