

O serviço de alimentação deverá contemplar cardápio variado, com fornecimento de alimentos, bebidas e materiais de apoio, incluindo montagem, reposição e desmontagem. Para fins de referência, seguem opções exemplificativas preferenciais, admitindo-se substituições por itens equivalentes, desde que mantida a qualidade, o padrão e a variedade estabelecidos.

Alimentos (opções exemplificativas preferenciais):

- 04 (quatro) tipos de salgados assados, com aproximadamente 25g cada, tais como mini pão de queijo simples, mini esfiha de carne ou queijo, mini coxinha de frango, mini bolinha de queijo, mini croissant recheado de queijo e/ou presunto e queijo, mini empadinhas de frango ou palmito.
- 04 (quatro) tipos de doces, tais como bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de chocolate com cobertura, bolo de limão com cobertura, carolinas, mini torta de morango e mini torta de limão, sendo que o tamanho dos bolos deverá ser compatível com fatias de aproximadamente 60g.
- 03 (três) tipos de mini sanduíches frios, tais como pão com requeijão, presunto e queijo, pão com queijo branco e tomate, pão com requeijão, queijo branco e peito de peru, pão com salame e queijo, pão com patê de azeitona.

Bebidas (opções exemplificativas preferenciais):

- 03 (três) tipos de suco de fruta do tipo néctar, disponibilizados em caixas, tais como laranja, manga, uva, maracujá, pêssigo e morango.
- Refrigerantes (normal, zero e diet).
- Água mineral com e sem gás.
- Café, leite, chá e achocolatados, acompanhados de petit fours, devendo o café ser acondicionado em garrafas térmicas e mantido quente e fresco durante todo o período do serviço, e o leite ser fornecido em recipientes próprios, disponibilizado nas versões quente e fria.

Materiais e apoio:

- Pratos, copos, guardanapos e talheres plásticos descartáveis.
- Toalhas e mesas de apoio.

- Montagem e desmontagem do serviço.
- Reposição contínua dos itens durante o período do evento.