

## DESCRIÇÃO DE ITENS

**Bebidas:** sucos de frutas, natural, polpa ou caixa, Iogurte, Café, chocolate quente servidas em jarras de 2L, conforme sugestões abaixo:

Sucos (mínimo 2 tipos por pedido - polpa ou naturais) sucos de frutas (laranja, limão, uva), polpas (acerola, caju, manga, abacaxi, uva, maracujá, mangaba, cajá, goiaba e graviola).

Refrigerantes: tipo cola, guaraná e laranja, normal e zero (mínimo de 2 tipos por pedido)

**Servidos devidamente gelados, salvo o café e o chocolate quente, ambos deveram serem servidos em garrafas tipo térmicas e temperatura agradável popularmente quente.**

### **Salada de Frutas**

**A salada de frutas deverá ter no mínimo 4 tipos de fruta entre as informadas abaixo:**

**abacaxi, melão, mamão, uva, tangerina, kiwi, melancia, banana, manga, maçã.**

**Achocolatado em embalagem longa vida, 1L .**

**Servidos devidamente gelados.**

**Doces variados finos e/ou folhados e/ou recheados, conforme sugestões abaixo:**

croissant de chocolate, trufa de chocolate, trufa de amêndoas, tortinha de limão e tortinha três sabores, brigadeiro recheado, brigadeiro comum, bom bom suíço, surpresa, fascinação, ameixa, passas, valsa.

**Bolos regionais e/ou finos e/ou e tortas, conforme sugestões abaixo:**

laranja com ou sem cobertura, milho, laranja com ou sem cobertura, mandioca, macaxeira, banana com ou sem cobertura, de frutas com ou sem cobertura, bolo de chocolate com ou sem cobertura, cenoura com ou sem cobertura, chocolate, ; bolo sem adição de açúcar sabor chocolate, torta alemã, torta de abacaxi, torta de chocolate, torta de doce de leite, torta de maracujá, Rocambole, torta salgada de frango.

**Bolos preparados em forma quadrada nas seguintes dimensões.**

15 cm = 18 fatias  
20 cm = 32 fatias  
25 cm = 50 fatias  
30 cm = 72 fatias  
35 cm = 98 fatias  
40 cm = 128 fatias  
45 cm = 162 fatias

**Petit four variados, conforme sugestões abaixo:** sequilhos variados, bolo de goma.

**Tipos de salgados:**

**Coxinha Frango; Pastel** vários sabores (carne, Frango, queijo). **Pão de queijo** com e sem recheio. **Pão de batata** rechedo. **Sandwiches naturais** de frango ou atum; **Delícias de atum, Bem casados** - provolone e Gongorzola; **Quiches; Empada, Saldinha, Surpresa de Bacon, Tartaleta, mini cachorro quente de Forno, Cestinha de charque, croissant, canoas, folhado Brasileiro, canudinho** frango, **Brioche** .

**SALGADO FRITO** - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro).

Os demais Salgados deverão ter Peso médio de 0,25 gramas (unidade).

O sanduiche natural deverá ser produzido com pão de forma

Os recheios dos itens acima listados poderão ser feito estilo patê.