

66	2748	UN	<p>Coffee break completo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salgados: 03 tipos fritos e 02 tipos assados (exemplo: pastel de carne e/ou frango, bolinha de queijo, empada de carne e/ou frango e/ou brócolis, mini pizza, risoles de carne e/ou frango e/ou queijo) ou mini sanduíches (contendo queijo tipo mussarela, presunto magro e maionese) – no mínimo 05 unidades por pessoa (mesma quantidade de itens sem gluten e sem lactose quando houver necessidade); • Bolo: 02 tipos (exemplo: cenoura com chocolate, chocolate, fubá, laranja, maçã, banana, entre outros) – no mínimo 1 fatia por pessoa (em torno de 100 g) (mesma quantidade de itens sem gluten e sem lactose quando houver necessidade); • Café: preto passado - disponível em térmicas de no mínimo 2 litros – mínimo 100ml por pessoa; • Chá: disponível em térmicas de no mínimo 2 litros – mínimo 50 ml por pessoa; • Leite: UHT integral disponível em térmicas de no mínimo 2 litros – mínimo 50 ml por pessoa (mesma quantidade de itens sem gluten e sem lactose quando houver necessidade); • Água: mineral sem gás, embalagem individual lacrada - 200ml a cada 2 pessoas; • Suco (laranja ou uva): embalagens de 1 litro, no mínimo 50 ml por pessoa; • No mínimo 02 copinhos plásticos de 180ml, 1 mexedor descartável e um sachê de açúcar de 5g por pessoa; • O serviço com fornecimento de alimentação terá o período de 30min a 1h30min. A mesa a qual estarão dispostos os itens do coffee break deverá conter toalha em ótimas condições, bem como os itens do café devem estar distribuídos em bandejas próprias para os alimentos. 		25,00			50,00	18,69	31,23	31,20	85.737,60
TOTAL					1.086.787,00							