



ANEXO I

QUANTITATIVO TOTAL A SER CONTRATADO

<u>SERVIÇO</u>	<u>UNIDADE DE MEDIDA</u>	<u>QUANTIDADE</u>
ALMOÇO (self – service)	Pessoas	10.800

COMPLETA ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

ALMOÇO (tipo Self - service) acompanhado com: suco/refrigerante OU sobremesa

SALADAS

(02 tipos a escolher dentre as opções seguintes)

- Salada primavera (vegetais da estação, crus e cozidos).
- Salada Ceasar
- Salada de legumes (vagem, cenoura cozida, pimentão verde e vermelho, cebola, pepino, brócolis e couve-flor).
- Salpicão de frango (Filés de frango desfiado, batata palha, mussarela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface, suco de limão).

MOLHOS PARA SALADA

(02 tipos a escolher dentre as opções seguintes)

- Molho Ceasar
- Molho agridoce
- Molho tradicional

PRATOS PRINCIPAIS

(02 tipos de carnes a escolher dentre as opções seguintes)

Carnes Vermelhas:

- Filé ao molho madeira
- Filé à parmegiana;
- Carne do Sol com manteiga de garrafa
- Strognhoff de carne
- Panquecas de carne

Carnes Brancas:

- Panquecas de frango
- Peito de frango na chapa
- Peito de frango empanado
- Torta de frango
- Strogonoff de frango.

ARROZ

(02 tipos a escolher dentre as opções seguintes)

- Arroz branco
- Arroz com brócolis.
- Arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva passas).

ACOMPANHAMENTOS:

(02 tipos a escolher dentre as opções seguintes)

- Farofa
- Batata a souté



- Purê de batata
- Purê de abóbora

MASSA:

(03 tipos a escolher dentre as opções seguintes)

- Espaguete
- Penne
- Fetucchini
- Lasanha de queijo, presunto e carne ou frango

MOLHO:

(Escolher 2 tipos para acompanhar as massas)

- Sugo/Bolonhesa/Carbonara/Branco



ANEXO II

QUANTITATIVO TOTAL A SER CONTRATADO

<u>SERVIÇO</u>	<u>UNIDADE DE MEDIDA</u>	<u>QUANTIDADE</u>
QUENTINHAS (almoço/jantar)	Unidade	14.200

COMPLETA ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

QUENTINHA (ALMOÇO)

- Arroz cozido (200g);
- Feijão cozido (150g);
- Massas,
- Verduras e hortaliças (150g);
- Carne/frango/ou peixe (200g);
- Suco de fruta (300 ml) ou
- Sobremesa composta de fruta ou algum tipo de doce.

O total de cada QUENTINHA – excluindo-se a sobremesa – deverá pesar, no mínimo, 700 (setecentos) gramas e serem servidos quentes;

**QUENTINHA (JANTAR);
COMIDA REGIONAL**

- Mungunzá;
- Cuscuz paulista ou simples;
- Macaxeira ou inhame cozido;
- Carne de sol desfiada e acebolada;
- Ovos mexidos e queijo coalho
- Salsicha ao molho de tomate.
- Escondidinho de carne do sol;
- Acompanhar sempre Pão Frances c/ Manteiga e
- Café c/ Leite/ ou Suco de fruta.

O total de cada QUENTINHA – deverá pesar, no mínimo, 700 (setecentos) gramas e serem servidos quentes;