



ANEXO I – A

Composição do Cardápio de Coffee Break

1 - Os itens discriminados a seguir integrarão a composição do serviço de coffee break:

2 - Serão escolhidos pela contratante a cada evento 04 (quatro) opções de salgados e 03 (três) opções de doces, conforme itens constantes das tabelas abaixo:

Tabela I - Salgados
Minissanduíche Pão de Cenoura com Peito de Peru, Muçarela e Alface Americana ou pão de mini sanduíche com salame, muçarela e alface americana
Folhado (Ameixa com Bacon ou muçarela com tomate seco)
Empada (Frango com Requeijão ou Palmito)
Esfirra (Bacon com milho, carne ou Frango com Passas)
Mini Quiche (champignon ou Frango com Espinafre)
Pão de queijo recheado com requeijão ou cheddar
Mini sanduiche, pão francês com caponata de berinjela (veg)
Croissant de lombo defumado com abacaxi

3 - Peso mínimo dos salgados:

a - Mini salgados - 20 gramas

b - Folhados - 20 gramas

c - Mini sanduíches, untados com requeijão/maionese, conforme a solicitação - 30 gramas

d - Pão de queijo - 30 gramas

e - Salgados assados - 30 gramas

Tabela II - Doces
Minissonho (creme russo, chocolate, goiabada ou doce de leite)
Mini brownie com calda de chocolate
Pastel de Belém, Mini churros ou Brioche com creme
Salada de frutas - acompanha suco de laranja, granola

4 - Peso mínimo dos doces:

a - Mini brownie - 30 gramas

b - Minissonho - 30 gramas



Receita Federal do Brasil
Superintendência Regional da Receita Federal do Brasil da 9ª RF
Divisão de Programação e Logística
Salic – Seção de Licitações



c - Doces miúdos, feitos com leite condensado (sem mistura) - 20 gramas

d - Salada de fruta/por pessoa - 80 gramas

5 - Bebidas em quantidades suficientes para atender ao público de cada evento, conforme tabela a seguir:

Tabela III - Bebidas	
Café sem açúcar	150ml/pessoa
Chá quente ou gelado	150ml/pessoa
Leite	40ml/pessoa
Suco	150ml/pessoa
Refrigerante	150ml/pessoa
Água – em garrafas de 500 ml	1 garrafa por pessoa
Água – em garrafas de 1,50l	1 garrafa para cada 3 pessoas
Prever bebidas light, diet e sucos a base de soja em quantidades suficientes para atender ao público de cada evento	

6 - Extras em quantidades suficientes para atender ao público de cada evento, conforme tabela a seguir:

Tabela IV - Extras
Petit fours – em quantidade suficiente para atender ao público de cada evento
Adoçante e açúcar – em quantidade suficiente para atender ao público de cada evento