

Cesta de Produtos de Restaurante e Cafeteria

| Item | Produto | Descrição | Tamanho Mínimo | Frequência Mínima da Oferta | Preço |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------|------------------|
| 1 | Água mineral sem gás Forma de comercialização: Por unidade (garrafa). Variedade mínima obrigatória: N/A. | Água em garrafa lacrada com água mineral gaseificada. Todas as marcas. Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: produto industrializado. | 500ml | Diariamente | Preço de mercado |
| 2 | Água mineral com gás Forma de comercialização: Por unidade (garrafa). Variedade mínima obrigatória: N/A. | Água em garrafa lacrada com água mineral sem gás. Todas as marcas. Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: produto industrializado. | 500ml | Diariamente | Preço de mercado |
| 3 | Refrigerante tradicional Forma de comercialização: Por unidade (lata). Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores | Refrigerante em lata lacrada com refrigerante tradicional. Todas as marcas e sabores. Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: produto industrializado. | 350ml | Diariamente | Preço de mercado |
| 4 | Refrigerante zero adição de açúcar Forma de comercialização: Por unidade (lata). Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores. | Refrigerante em lata lacrada com refrigerante zero adição de açúcar. Todas as marcas e sabores. Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: produto industrializado. | 350ml | Diariamente | Preço de mercado |

| | | | | | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|------------------|
| 5 | <p>Suco natural</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade (copo). Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores.</p> | <p>Suco de frutas sem adição de açúcar preparado no momento do consumo.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: água e polpa de fruta congelada ou natural. Natureza da produção: produção total no local².</p> | 300ml | Diariamente | Preço de mercado |
| 6 | <p>Café expresso simples</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p> | <p>Uma dose de café concentrado extraído sob alta pressão de grãos moídos no momento do preparo, produzida em máquina de expresso profissional por um barista.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: grãos de café 100% da variedade arábica (Coffea Arábica L.), categoria de defeitos tipo 2, classificação "chato grosso", peneiras 17, 18, 19, 20 ou acima. Natureza da produção: preparação final no local².</p> | 30ml | Diariamente | Preço de mercado |
| 7 | <p>Café expresso duplo</p> <p>Forma de comercialização: por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p> | <p>Duas doses de café concentrado extraído sob alta pressão de grãos moídos no momento do preparo, produzida em máquina de expresso profissional por um barista.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: grãos de café 100% da variedade arábica (Coffea Arábica L.), categoria de defeitos tipo 2, classificação "chato grosso", peneiras 17, 18, 19, 20 ou acima. Natureza da produção: preparação final no local².</p> | 60ml | Diariamente | Preço de mercado |
| 8 | <p>Café expresso americano</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p> | <p>Café em dose individual preparado em máquina de expresso.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: café em pó ou em grãos. Natureza da produção: preparação final no local².</p> | 180ml | Diariamente | Preço de mercado |

| | | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|------------------|
| 9 | <p>Café latte pequeno</p> <p>Forma de comercialização: por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p> | <p>Bebida quente e cremosa composta por leite vaporizado, espuma de leite e uma dose de café expresso produzida em máquina de expresso profissional por um barista.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: grãos de café 100% arábica e leite integral. Natureza da produção: preparação final no local².</p> | 180ml | Diariamente | Preço de mercado |
| 10 | <p>Café latte grande</p> <p>Forma de comercialização: por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p> | <p>Bebida quente e cremosa composta por leite vaporizado, espuma de leite e uma dose de café expresso produzida em máquina de expresso profissional por um barista.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: grãos de café 100% arábica e leite integral. Natureza da produção: preparação final no local².</p> | 300ml | Diariamente | Preço de mercado |
| 11 | <p>Cappuccino pequeno</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p> | <p>Bebida quente e cremosa composta por partes iguais de café expresso, leite vaporizado e espuma de leite produzida em máquina de expresso profissional por um barista.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: grãos de café 100% arábica e leite integral. Natureza da produção: preparação final no local².</p> | 180ml | Diariamente | Preço de mercado |
| 12 | <p>Cappuccino grande</p> <p>Forma de comercialização: por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p> | <p>Bebida quente e cremosa composta por partes iguais de café expresso, leite vaporizado e espuma de leite produzida em máquina de expresso profissional por um barista.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: grão de café 100% arábica com torra e moagem média no momento do preparo. Natureza da produção: preparação final no local².</p> | 300ml | Diariamente | Preço de mercado |

| | | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------|------------------|
| 13 | <p>Cappuccino expresso</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p> | <p>Bebida quente e cremosa composta por partes iguais de café expresso, leite vaporizado e espuma de leite preparado em máquina de expresso.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: café em pó ou em grãos e leite. Natureza da produção: preparação final no local².</p> | 180ml | Diariamente | Preço de mercado |
| 14 | <p>Mocaccino expresso</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p> | <p>Bebida quente e cremosa que combina leite vaporizado, café expresso e chocolate em pó ou em calda preparado em máquina de expresso.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: café em pó ou em grãos, leite e chocolate em pó ou em calda. Natureza da produção: preparação final no local².</p> | 180ml | Diariamente | Preço de mercado |
| 15 | <p>Café filtrado ou passado pequeno</p> <p>Forma de comercialização: por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p> | <p>Café de sabor mais suave preparado por método de infusão por gotejamento (filtrado) produzida em máquina de expresso profissional por um barista.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: grão de café 100% arábica com torra e moagem média no momento do preparo. Natureza da produção: preparação final no local².</p> | 180 ml | Diariamente | Preço de mercado |
| 16 | <p>Café filtrado ou passado grande</p> <p>Forma de comercialização: por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p> | <p>Café de sabor mais suave preparado por método de infusão por gotejamento (filtrado) produzida em máquina de expresso profissional por um barista.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: grão de café 100% arábica com torra e moagem média no momento do preparo. Natureza da produção: preparação final no local².</p> | 300ml | Diariamente | Preço de mercado |

| | | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------|------------------|
| 17 | Chá Forma de comercialização: por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A. | Bebida preparada por infusão em água quente de ervas ou de sachê de chá. Ingredientes obrigatórios: água filtrada, ervas ou sachê de chá. Natureza da produção: preparação final no local ² . | 180ml | Diariamente | Preço de mercado |
| 18 | logurte integral Forma de comercialização: Por unidade (pote ou garrafa). Variedade mínima obrigatória: 2 opções (incluindo uma zero lactose). | logurte industrializado em embalagem lacrada com e sem lactose com sabores de frutas ou de cereais. Todas as marcas e sabores. Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: Industrializado. | 160ml | Diariamente | Preço de mercado |
| 19 | Bebida láctea de frutas Forma de comercialização: Por unidade (pote ou garrafa). Variedade mínima obrigatória: N/A. | Bebida láctea industrializada em embalagem lacrada com sabor de fruta. Todas as marcas e sabores. Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: produto industrializado. | 300ml | Diariamente | Preço de mercado |
| 20 | Barra de cereal Forma de comercialização: Por unidade (barra). Variedade mínima obrigatória: 2 opções (tradicional e diet). | Barra de cereal em embalagem individual. Todas as marcas e sabores. Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: produto industrializado. | 20g | Diariamente | Preço de mercado |
| 21 | Salada de frutas Forma de comercialização: Por unidade (pote). Variedade mínima obrigatória: N/A | Mistura de frutas frescas picadas servidas em recipiente individual com tampa com data de produção e validade. Ingredientes obrigatórios: suco de frutas natural com pelo menos 3 opções de frutas. Natureza da produção: produção total no local ² . | 250g | Diariamente de Setembro a Março ¹ | Preço de mercado |

| | | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------|------------------|
| 22 | Frutas frescas Forma de comercialização: Por pesagem. Variedade mínima obrigatória: 2 opções | Frutas da estação integrais e higienizadas para consumo imediato. Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: produto in natura. | N/A | Diariamente | Preço de mercado |
| 23 | Sanduíche natural Forma de comercialização: por unidade. Variedade mínima obrigatória: N/A | Sanduíche frio em formato triangular com 3 camadas de pão. Ingredientes obrigatórios: pão de forma, tomate, alface, queijo mussarela, peito de frango desfiado ou presunto magro. Natureza da produção: produção total no local ² . | 250g | Diariamente | Preço de mercado |
| 24 | Empada assada Forma de comercialização: por unidade. Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores (incluindo uma vegetariana) | Empada assada com opções de massa branca e integral. Ingredientes obrigatórios: farinha branca ou integral de trigo, gordura e recheios diversos. Natureza da produção: preparação final no local ² . | 150g | Diariamente | Preço de mercado |
| 25 | Pastel assado Forma de comercialização: por unidade. Variedade mínima obrigatória: 3 opções de sabores (incluindo uma vegetariana) | Pastel assado com opções de massa branca e integral. Ingredientes obrigatórios: farinha branca ou integral de trigo, gordura e recheios diversos. Natureza da produção: preparação final no local ² . | 150g | Diariamente | Preço de mercado |
| 26 | Pastel frito Forma de comercialização: por unidade. Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores | Pastel frito com massa tradicional. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo branca, gordura e recheios diversos. Natureza da produção: preparação final no local ² . | 150g | Diariamente | Preço de mercado |

| | | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------|------------------|
| 27 | Misto quente Forma de comercialização: por unidade. Variedade mínima obrigatória: N/A | Sanduíche de pão de forma prensado e aquecido. Ingredientes obrigatórios: pão de forma, presunto, queijo mussarela, maionese industrializada ou manteiga. Natureza da produção: produção total no local ² . | 110g | Diariamente | Preço de mercado |
| 28 | Pizza estilo broto Forma de comercialização: Por unidade. Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores | Mini pizza individual assada. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, molho de tomate, queijo, e coberturas diversas. Natureza da produção: preparação final no local ² . | 250g | Diariamente | Preço de mercado |
| 29 | Quiche Forma de comercialização: Por unidade. Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores. | Minitorta salgada individual de massa aberta com recheio. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, ovos, creme de leite e recheios diversos. Natureza da produção: preparação final no local ² . | 120g | 2 vezes por semana | Preço de mercado |
| 30 | Croissant Forma de comercialização: Por unidade. Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores. | Pão de massa folhada com recheio e livre de gordura hidrogenada. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, manteiga e recheios diversos. Natureza da produção: preparação final no local ² . | 80g | 3 vezes por semana | Preço de mercado |
| 31 | Salgados de festa Forma de comercialização: Por pesagem. Variedade mínima obrigatória: 6 opções (pastelzinho de carne bovina, croquete de carne bovina, coxinha de frango, risole de frango, enroladinho de salsicha e pão de queijo) | Salgados fritos ou assados em formato coquetel. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, gorduras e recheios diversos. Natureza da produção: prontos para o consumo, salvo o pão de queijo que tem preparação final no local ² . | 1Kg | Diariamente | Preço de mercado |

| | | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------|------------------|
| 32 | Doces de festa Forma de comercialização: Por pesagem. Variedade mínima obrigatória: 3 opções (brigadeiro, quindim e beijinho - finalizado com coco). | Doces tradicionais em porções de festa para consumo imediato. Porção Sugerida 80g. Ingredientes obrigatórios: leite condensado e manteiga. Natureza da produção: produção final no local ² . | 1Kg | Diariamente | Preço de mercado |
| 33 | Bolo tradicional Forma de comercialização: Por pesagem. Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores. | Fatia de bolo de massa e cobertura simples. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e ingredientes da cobertura. Natureza da produção: o bolo poderá ser produzido no local, desde que a cobertura esteja pronta. Produção final no local ² . | 1Kg | Diariamente | Preço de mercado |
| 34 | Torta doce Forma de comercialização: Por pesagem. Variedade mínima obrigatória: N/A | Fatia de torta doce com pelo menos 3 camadas de recheio e cobertura. Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga, e ingredientes do recheio e da cobertura. Natureza da produção: o bolo poderá ser produzido no local, desde que a cobertura e o recheio estejam prontos. Produção final no local ² . | 1Kg | Diariamente | Preço de mercado |
| 35 | Chocolate em barra Forma de comercialização: Por unidade (barra). Variedade mínima obrigatória: N/A | Chocolate em tablete em embalagem individual. Todas as marcas e sabores. Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: Industrializado. | 80g | Diariamente | Preço de mercado |
| 36 | Picolé de fruta Forma de comercialização: por unidade. Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores | Picolé à base de frutas em embalagem individual. Todas as marcas e sabores. Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: Industrializado. | 60g | Diariamente de Setembro a Março ¹ | Preço de mercado |

1) A não disponibilização do item fora do período especificado não será considerada descumprimento contratual.

2) Produtos com preparação total ou final no local não podem envolver o uso de gás ou fritura sem a expressa autorização da CONCEDENTE.