

Cesta de Produtos de Restaurante e Lancheria

Item	Produto	Descrição	Tamanho Mínimo	Frequência Mínima da Oferta	Preço Inicial do Pregão
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 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
7	<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
8	<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
9	<p>Chá</p> <p>Forma de comercialização: por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p>	<p>Bebida preparada por infusão em água quente de ervas ou de sachê de chá.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: água filtrada, ervas ou sachê de chá. Natureza da produção: preparação final no local².</p>	180ml	Diariamente	Preço de mercado

10	<p>logurte integral</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade (pote ou garrafa). Variedade mínima obrigatória: 2 opções (incluindo uma zero lactose).</p>	<p>logurte industrializado em embalagem lacrada com e sem lactose com sabores de frutas ou de cereais. Todas as marcas e sabores.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: Industrializado.</p>	160ml	Diariamente	Preço de mercado
11	<p>Bebida láctea de frutas</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade (pote ou garrafa). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p>	<p>Bebida láctea industrializada em embalagem lacrada com sabor de fruta. Todas as marcas e sabores.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: produto industrializado.</p>	300ml	Diariamente	Preço de mercado
12	<p>Barra de cereal</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade (barra). Variedade mínima obrigatória: 2 opções (tradicional e diet).</p>	<p>Barra de cereal em embalagem individual. Todas as marcas e sabores.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: produto industrializado.</p>	20g	Diariamente	Preço de mercado
13	<p>Salada de frutas</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade (pote). Variedade mínima obrigatória: N/A</p>	<p>Mistura de frutas frescas picadas servidas em recipiente individual com tampa com data de produção e validade.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: suco de frutas natural com pelo menos 3 opções de frutas. Natureza da produção: produção total no local².</p>	250g	Diariamente de Setembro a Março ¹	Preço de mercado
14	<p>Frutas frescas</p> <p>Forma de comercialização: Por pesagem. Variedade mínima obrigatória: 2 opções</p>	<p>Frutas da estação integrais e higienizadas para consumo imediato.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: produto in natura.</p>	N/A	Diariamente	Preço de mercado

15	<p>Sanduíche natural</p> <p>Forma de comercialização: por unidade. Variedade mínima obrigatória: N/A</p>	<p>Sanduíche frio em formato triangular com 3 camadas de pão.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: pão de forma, tomate, alface, queijo mussarela, peito de frango desfiado ou presunto magro. Natureza da produção: produção total no local².</p>	250g	Diariamente	Preço de mercado
16	<p>Empada assada</p> <p>Forma de comercialização: por unidade. Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores (incluindo uma vegetariana)</p>	<p>Empada assada com opções de massa branca e integral.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: farinha branca ou integral de trigo, gordura e recheios diversos. Natureza da produção: preparação final no local².</p>	150g	Diariamente	Preço de mercado
17	<p>Pastel assado</p> <p>Forma de comercialização: por unidade. Variedade mínima obrigatória: 3 opções de sabores (incluindo uma vegetariana)</p>	<p>Pastel assado com opções de massa branca e integral.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: farinha branca ou integral de trigo, gordura e recheios diversos. Natureza da produção: preparação final no local².</p>	150g	Diariamente	Preço de mercado
18	<p>Pastel frito</p> <p>Forma de comercialização: por unidade. Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores</p>	<p>Pastel frito com massa tradicional.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo branca, gordura e recheios diversos. Natureza da produção: preparação final no local² ou pronto para o consumo.</p>	150g	Diariamente	Preço de mercado
19	<p>Misto quente</p> <p>Forma de comercialização: por unidade. Variedade mínima obrigatória: N/A</p>	<p>Sanduíche de pão de forma prensado e aquecido.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: pão de forma, presunto, queijo mussarela, maionese industrializada ou manteiga. Natureza da produção: produção total no local².</p>	110g	Diariamente	Preço de mercado

20	<p>Pizza estilo broto</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade. Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores</p>	<p>Mini pizza individual assada.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, molho de tomate, queijo, e coberturas diversas. Natureza da produção: preparação final no local².</p>	250g	Diariamente	Preço de mercado
21	<p>Quiche</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade. Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores.</p>	<p>Minitorta salgada individual de massa aberta com recheio.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, ovos, creme de leite e recheios diversos. Natureza da produção: preparação final no local².</p>	120g	2 vezes por semana	Preço de mercado
22	<p>Croissant</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade. Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores.</p>	<p>Pão de massa folhada com recheio e livre de gordura hidrogenada.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, manteiga e recheios diversos. Natureza da produção: preparação final no local².</p>	80g	3 vezes por semana	Preço de mercado
23	<p>Salgados de festa</p> <p>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).</p>	<p>Salgados fritos ou assados em formato coquetel.</p> <p>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 local².</p>	1Kg	Diariamente	Preço de mercado
24	<p>Doces de festa</p> <p>Forma de comercialização: Por pesagem. Variedade mínima obrigatória: 3 opções (brigadeiro, quindim e beijinho - finalizado com coco).</p>	<p>Doces tradicionais em porções de festa para consumo imediato. Porção Sugerida 80g.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: leite condensado e manteiga. Natureza da produção: produção final no local².</p>	1Kg	Diariamente	Preço de mercado

25	<p>Bolo tradicional</p> <p>Forma de comercialização: Por pesagem.</p> <p>Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores.</p>	<p>Fatia de bolo de massa e cobertura simples.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e ingredientes da cobertura.</p> <p>Natureza da produção: o bolo poderá ser produzido no local, desde que a cobertura esteja pronta. Produção final no local².</p>	1Kg	Diariamente	Preço de mercado
26	<p>Torta doce</p> <p>Forma de comercialização: Por pesagem.</p> <p>Variedade mínima obrigatória: N/A</p>	<p>Fatia de torta doce com pelo menos 3 camadas de recheio e cobertura.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga, e ingredientes do recheio e da cobertura.</p> <p>Natureza da produção: o bolo poderá ser produzido no local, desde que a cobertura e o recheio estejam prontos. Produção final no local².</p>	1Kg	Diariamente	Preço de mercado
27	<p>Chocolate em barra</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade (barra).</p> <p>Variedade mínima obrigatória: N/A</p>	<p>Chocolate em tablete em embalagem individual. Todas as marcas e sabores.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: N/A.</p> <p>Natureza da produção: Industrializado.</p>	80g	Diariamente	Preço de mercado
28	<p>Picolé de fruta</p> <p>Forma de comercialização: por unidade.</p> <p>Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores</p>	<p>Picolé à base de frutas em embalagem individual. Todas as marcas e sabores.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: N/A.</p> <p>Natureza da produção: Industrializado.</p>	60g	Diariamente de Setembro a Março ¹	Preço de mercado
29	<p>Pão de Batata Recheado</p> <p>Forma de comercialização: Por pesagem.</p> <p>Variedade mínima obrigatória: N/A</p>	<p>Pão de massa à base de batata assado com recheio salgado.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: N/A.</p> <p>Natureza da produção: produção total no local².</p>	1Kg	Diariamente	Preço de mercado

30	<p>Crepioca</p> <p>Forma de comercialização: Por pesagem.</p> <p>Variedade mínima obrigatória: N/A</p>	<p>Alimento em formato de disco feito à base de goma de tapioca e ovo com recheio salgado ou doce.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: N/A.</p> <p>Natureza da produção: produção total no local².</p>	1Kg	Diariamente	Preço de mercado
31	<p>Omelete</p> <p>Forma de comercialização: Por pesagem.</p> <p>Variedade mínima obrigatória: N/A</p>	<p>Prato preparado com ovos batidos em frigideira.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: N/A.</p> <p>Natureza da produção: produção total no local².</p>	1Kg	Diariamente	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.