



CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO RIO GRANDE DO SUL - CREA-RS
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL - ÓRGÃO DE FISCALIZAÇÃO DA ENGENHARIA E DA AGRONOMIA
Rua São Luís, 77 – Santana | Porto Alegre (RS) | CEP 90620-170 | Fone: 51 3320.2100
www.crea-rs.org.br



TIPO DE PROCESSO:

COFFE BREAK

Este Tipo de Processo nunca será principal, sempre será relacionado a um principal (Evento, Seminário, Reunião, etc.)

Versão 2 - Abril/2021	Solicitação de Coffe Break	Gerência do Gabinete da Presidência – GAB/NAGAB	Pág. 1
-----------------------	----------------------------	--	--------



DESCRIÇÃO DO TIPO DE PROCESSO

NOME DO TIPO DE PROCESSO: COFFE BREAK

Descrição: processo destinado à padronização da solicitação de *Coffee Break* quando devidamente autorizado o pedido.

Base legal: Manual de Padronização de Documentos Emitidos pelo Crea-RS, aprovado pela Instrução Normativa da Presidência nº 213, de 12 de dezembro de 2016.

Área Titular do Processo: Gabinete da Presidência (GAB).

Quem deve iniciar o processo: Qualquer funcionário das unidades administrativas do Crea-RS, autorizadas a solicitar coffee break..

Área Destino: Núcleo Administrativo do Gabinete da Presidência (NAGAB).

Nível de Acesso: Público. (regra)

Obs. Todo usuário (funcionário) deve ter cuidado ao registrar processos e documentos no SEI, pois mesmo com previsão de nível de acesso público, qualquer processo (em algum momento) / documento (em algum local do processo) poderá conter informações restritas, sendo a indicação dessa restrição no sistema eletrônico de inteira responsabilidade de quem fez a inclusão do processo no sistema ou do documento no processo

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

1) COFFEE BREAK COMPLETO:

O fornecimento de *Coffee Break*, para eventos autorizados pela Diretoria do Crea-RS, é feito por uma empresa contratada através de licitação, desta forma o Crea-RS, através dos funcionários autorizados a solicitar esta despesa, deve seguir as tratativas acordadas pelas partes no Edital e no Contrato.

- **“A cada evento o CREA-RS expedirá uma solicitação de fornecimento de *coffee break* com, no mínimo, 48 horas de antecedência à contratada, por e-mail”**
 - Para cumprir essa cláusula solicitamos que o funcionário responsável pela solicitação de *Coffee Break* envie o processo de “Solicitação de Coffee Break” ao Núcleo de Apoio Administrativo do Gabinete (NAGAB) com **54 horas de antecedência do evento.**
- A opção de *coffee break* a ser fornecido, que foi autorizada pela Diretoria do Crea-RS, é a de Tipo II* e terá a seguinte composição, conforme Cláusula 1.2.2, alínea b) do contrato:
 - *Coffee break* tipo II:
 - 2 (dois) tipos de salgados;
 - 2 (dois) tipos de doces; e as
 - Bebidas (Café, Água mineral com e sem gás, Suco, Refrigerante, Chá).



- ❖ O cálculo de quantidade se dará da seguinte forma:
6 unidades de salgados, 3 unidades de doces e 500ml de bebidas por pessoa.
- Tabela de itens que integram o Tipo II – **ANEXO I** deste documento.
- Tabela de bebidas – **ANEXO II** deste documento.
- Para solicitar as demais opções de Coffee Break (Tipo I, III e IV), o responsável pelo pedido, deverá encaminhar requerimento à Presidência, com a objetivo de autorização de liberação da opção demandada.

2) COFFEE BREAK – SOMENTE BEBIDAS:

Também regrado pelo contrato de licitação.

- O processo de “Solicitação de Coffe Break” deve ser enviado ao Núcleo de Apoio Administrativo do Gabinete (NAGAB) com **54 horas de antecedência do evento**;
- Tabela de bebidas – **ANEXO II** deste documento.

3) Liberações para a abertura do tipo de processo*:

Somente serão liberadas para iniciar o Tipo de Processo “**SOLICITAÇÃO DE COFFEE BREAK**” no SEI as unidades administrativas* que organizam:

- Reuniões de:
 - Diretoria;
 - Coordenadoria das Inspetorias;
 - Câmaras Especializadas;
 - Plenária;
 - GT’s e Comissões Regimentais (através dos Apoios Administrativos indicados para cada uma delas).
- Eventos:
 - Núcleo de Eventos (NEVE) - seguirá o padrão próprio de solicitação de coffee break

*Demais unidades administrativas deverão solicitar por e-mail (presidencia@crea-rs.org.br) ao NAGAB a permissão para solicitar coffee break e o mesmo solicitará ao Núcleo de Fluxos Processuais (NFPR) a liberação definitiva ou provisória para a unidade administrativa solicitante poder abrir processo “Solicitação de Coffe Break”.

Quem deverá solicitar: o Apoio Administrativo devidamente autorizado a solicitar.

IMPORTANTE:

- ✓ As solicitações de coffee break devem ser registradas em processo após recebimento da confirmação de presença dos convocados/convidados.
- ✓ O processo solicitando coffee break deve ser, sempre, registrado como “**RELACIONADO**” ao principal que deu origem a solicitação e na ordem definida por seu POP.
- ✓ Após o evento: É obrigatório que o apoio administrativo envie por e-mail, ao Fiscal do Contrato (presidencia@crea-rs.org.br) o “Questionário de Recebimento do Coffee Break” devidamente preenchido. (Modelo no **ANEXO IV** deste material)



PADRÃO OPERACIONAL DE PROCEDIMENTO – POP

PASSO A PASSO PARA INICIAR O PROCESSO:

I - Padrão Obrigatório:

1º PASSO: Iniciar PROCESSO RELACIONADO ao Principal (que deu razão à despesa):

- Tipo do Processo: SOLICITAÇÃO DE COFFEE BREAK
- Especificação: Nº da reunião + Nome do Órgão Colegiado ou Sigla

2º PASSO: Incluir Tipo de Documento Interno: SOLICITAÇÃO DE COFFEE BREAK

Especificação: Nome do fato (evento) que deu origem

- Modelo no ANEXO III deste material.
- A solicitação será assinada pelo Apoio Administrativo responsável pelo fato (evento) em questão.

3º PASSO: demais inclusões (se necessárias)

4º PASSO: Enviar o processo ao NAGAB

Anexos a este POP estão os modelos dos documentos que devem ser observados durante a execução do Processo:

- ANEXO I - TABELA DE ITENS DO COFFEE BREAK (Salgados e doces)
- ANEXO II - TABELA DE BEBIDAS
- ANEXO III - MODELO DA SOLICITAÇÃO DE COFFEE BREAK – que deve ser preenchido levando em consideração as instruções anteriormente dadas pelo Gabinete da Presidência (GAB).
 - No preenchimento, as chaves [] são destinadas para marcar um x no item que corresponde ao solicitado; e os colchetes () são destinados para a inclusão da quantidade em números
- ANEXO IV - MODELO QUESTIONÁRIO DE RECEBIMENTO DO COFFEE BREAK

CONCLUSÃO DO PROCESSO

Termo de Conclusão do Processo será realizado pelo NAGAB, que fará este procedimento após receber o questionário (Anexo IV) respondido pelo solicitante do serviço e suas devidas estatísticas e levantamentos do atendimento.



Ao final foi incluído um desenho do fluxo deste processo.

ANEXOS

ANEXO I - TABELA DE ITENS DO COFFEE BREAK (Salgados e doces)

SALGADOS	
Bolinha de queijo	Cachorrinho folhado
Coxinha de carne ou frango	Croissant com recheio de queijo e presunto, frango ou calabresa
Croquete	Empada de frango, palmito ou ervas finas
Croquete com recheio de queijo ou presunto e queijo	Empada folhada
Croquete com requeijão	Bombinha de frango, atum ou picles
Pastel de forno de presunto e queijo, carne ou frango com catupiri	Pão de queijo
Mini sanduíche de pão de forma (branco ou integral) com recheio de blanquet de peru ou lombo canadense, requeijão light e alface	Risoles com recheio de carne, palmito, frango ou presunto e queijo
Mini sanduíche de pão de forma (branco ou integral) com recheio de frango desfiado, requeijão light e alface	Mini Kibe
Mini sanduíche de pão de forma (branco ou integral) com recheio de atum, maionese light e alface	Mini Quiche de brócolis, palmito, quatro queijos, lorraine, cebola ou tomate seco
Barquete de palmito com presunto, frango ou carne	Enroladinho de presunto e queijo
Esfíha de carne, queijo ou ricota	

SALGADOS VEGETARIANOS (CONTEM GLUTEN E LACTOSE)

Mini sanduíche pasta de legumes e folhas	Empadinha de palmito
Mini salgado assado com recheio de legumes	Risoles de palmito
Pastel de forno de palmito	Quiche de alho poró
Quiche de brócolis	Quiche de 4 queijos
Quiche de tomates secos	Bolinho de queijo



Croquete com requeijão	Empada de palmito ou ervas finas
Pão de queijo	Mini quiche de brócolis, palmito, 4 queijos, cebola ou tomate seco
Barquete de palmito	

SALGADOS SEM GLUTEN E SEM LACTOSE*

Mini sanduiche sem glúten e sem lactose	Mini salgado assado massa sem glúten e sem lactose – recheio de legumes
Mini sanduiche sem glúten e sem lactose – recheio de frango com folhas	Mini salgado assado massa sem glúten e sem lactose – recheio de atum
Mini salgado assado massa sem glúten e sem lactose – recheio de frios	Mini salgado assado massa sem glúten e sem lactose – recheio de pasta de legumes

DOCES E BOLOS

Bolo de abacaxi	Barquete de maçã, fios de ovos
Bolo de cenoura com cobertura de chocolate	Barquete ovos moles com nozes
Bolo de chocolate	Pastel Suíço de maçã
Bolo de fubá	Pastel folhado de goiaba
Bolo de limão	Brigadeiro, cajuzinho ou beijinho
Bolo nega maluca	Bem casado
Bolo de banana	Bombinha de doce de leite, creme, nozes ou nata com morango
Bolo de chocolate	Cone de doce de leite, doce de leite com confeitos, branquinho com crispys ou negrinho com crispys
Bolo formigueiro	Coco
Bolo de laranja	Caramelados: olho de sogra, ovos moles, coco, castanha, nozes ou branquinho
Bolo de maçã com canela	Quindim
Puff de limão, maracujá, morango, chocolate com menta ou café	Copinho de chocolate, limão, maracujá, branquinho, negrinho, branquinho e negrinho, doce de leite, giandua e nozes, capuccino ou chantily com cereja
Mini churros de doce de leite ou chocolate	Trouxinha de nozes, cajuzinho, castanha ou damasco
Salada de frutas, em embalagem descartável transparente, contendo de 200 ml	Frutas selecionadas, tais como ameixas, maçãs (gala, fuji ou verde), banana, pêssego, entre outras



logurte natural, sabores de frutas ou grego, em embalagem plástica de 90 a 100 ml, contendo marca, lote de fabricação e data de validade.	logurte grego ou de frutas, em embalagem de 90 a 100 ml, contendo marca, lote de fabricação e data de validade.
Bolo integral com frutas secas	
BOLOS SEM GLUTEN E SEM LACTOSE*	
Bolo de cenoura sem glúten e sem lactose	Bolo de chocolate sem gluten e sem lactose

***Sem glúten e sem lactose – essa linha não poderá ultrapassar 10% de todo o pedido**

q) Os itens a seguir discriminados, além dos já mencionados no item anterior, integrarão as opções de coffee break TIPO IV;

SALGADOS	
Empada de brócolis, camarão ou salmão	Mini quiches de palmito, espinafre, tomates secos, camarão ou champignon
Canapés de kanikama, salmão, tomate seco ou frango	Pastelzinho de forno de napolitano, 4 queijos, ricota, carne, frango ou camarão
Panelinhas de presunto com fios de ovos, palmito, tomate seco ou atum	Risoles de camarão ou de presunto e queijo
Pastel amanteigado de presunto, azeitona	Canudinho de frango, atum ou carne
Brioche de salaminho e queijo	Palito de queijo
Mini rocambole de presunto e queijo	Bolinho de bacalhau
Mini pizzas calabresa, frango, presunto, bacon ou mussarela	Hamburguinho de carne ou salame italiano

DOCES	
Glaceados de ovos moles, chocolate, doce de leite	Mini mil folha
Panelinha de doce de leite, leite condensado, de abacaxi, kiwi, maçã ou morango	Ninho de fios de ovos
Camafeu	Casadinho de ovos moles com coco e nozes
Papo de anjo	

ANEXO II - TABELA DE BEBIDAS

BEBIDAS	
----------------	--



Suco, normal ou light, gelado, em embalagem longa vida, sabores abacaxi, uva, pêsego, laranja, maracujá ou manga
Refrigerante, normal/diet/light, sabores cola, laranja, limão ou guaraná
Água mineral aromatizada, servida em suqueiras de vidro transparente com bico dosador, nos sabores: limão siciliano, alecrim e carambola; frutas vermelhas, alecrim e cravo da índia; limão, hortelã e erva doce; frutas cítricas.
Água mineral com e/ou sem gás, em embalagens pet de 500 ml.

ANEXO III - MODELO DA SOLICITAÇÃO DE COFFEE BREAK

1) IDENTIFICAÇÃO

Evento:	<input type="checkbox"/> Reunião	<input type="checkbox"/> Solenidade	<input type="checkbox"/> Treinamento/Capacitação	Outros:
Realizado por:				
Nome do Evento:				
Quantidade de Confirmados:				
Solicitado:	<input type="checkbox"/> Coffee Break*: selecione o "Tipo" abaixo e nas tabelas do item "3" escolha os salgados/doces, conforme opção. <input type="checkbox"/> Completo Tipo I <input type="checkbox"/> Completo Tipo II <input type="checkbox"/> Completo Tipo III <input type="checkbox"/> Completo Tipo V			
	<input type="checkbox"/> Somente Bebidas: descreva na tabela do item "2" a quantidade de bebidas solicitadas.			
Entrega:	Data:	Horário:		
	Local:			

2) BEBIDAS -CAFÉ, ÁGUA, CHÁ, SUCO E REFRIGERANTE

Tipo de Bebida	Quantidade	Outros	Sabor
Café		Térmica com 2 litros	
Água Mineral		<input type="checkbox"/> Com Gás <input type="checkbox"/> Sem Gás	
Refrigerante		<input type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Light	<input type="checkbox"/> Cola <input type="checkbox"/> Laranja



CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO RIO GRANDE DO SUL - CREA-RS
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL - ÓRGÃO DE FISCALIZAÇÃO DA ENGENHARIA E DA AGRONOMIA
Rua São Luís, 77 – Santana | Porto Alegre (RS) | CEP 90620-170 | Fone: 51 3320.2100
www.crea-rs.org.br

		<input type="checkbox"/> Diet	<input type="checkbox"/> Limão <input type="checkbox"/> Guaraná
Suco		<input type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Light	<input type="checkbox"/> Abacaxi <input type="checkbox"/> Uva <input type="checkbox"/> Pêssego <input type="checkbox"/> Laranja <input type="checkbox"/> Maracujá <input type="checkbox"/> Manga
Chá		<input type="checkbox"/> Gelado <input type="checkbox"/> Quente	<input type="checkbox"/> Frutas Vermelhas <input type="checkbox"/> Maça <input type="checkbox"/> Hortelã <input type="checkbox"/> Outro sabor:

3) SALGADOS E DOCES

***AS OPÇÕES DE COFFEE BREAK A SEREM FORNECIDAS TERÃO OS SEGUINTE ITENS EM SUA COMPOSIÇÃO:**

- a) Tipo I: 1 tipo de salgado, 1 tipo de doce e as bebidas. Fornecido por pessoa, 4 unidades de salgados, 2 unidades de doces e 500 ml de bebidas.;
- b) Tipo II: 2 tipos de salgado, 2 tipos de doces e as bebidas. Fornecido, por pessoa, 6 unidades de salgados, 3 unidades de doces e 500 ml de bebidas;
- c) Tipo III: 3 tipos de salgados, 3 tipos de doces e as bebidas. Fornecido, por pessoa, 6 unidades de salgados, 3 unidades de doces e 600 ml de bebidas;
- d) Tipo IV: 7 tipos de salgados, 6 tipos de doces e as bebidas. Fornecido, por pessoa, 8 unidades de salgados, 4 unidades de doces e 800 ml de bebidas.

Salgados	Qtd.	Recheios	Opção
Bolinho de Queijo	<input type="checkbox"/>		
Coxinha	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Carne Frango	
Croquete	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Simple Queijo Presunto e Queijo Requeijão	
Pastel de Forno	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Presunto e Queijo Carne Frango com catupiri	
Mini sanduíche de pão de forma	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Blanquet de peru, requeijão light e alface Lombo canadense, requeijão light e alface Frango desfiado, requeijão light e alface Atum, maionese light e alface	[] Pão branco [] Pão integral
Barquete	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Palmito com presunto Frango Carne	
Esfiha	<input type="checkbox"/>	Carne	



CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO RIO GRANDE DO SUL - CREA-RS
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL - ÓRGÃO DE FISCALIZAÇÃO DA ENGENHARIA E DA AGRONOMIA
Rua São Luís, 77 – Santana | Porto Alegre (RS) | CEP 90620-170 | Fone: 51 3320.2100
www.crea-rs.org.br

	()	Queijo	
	()	Ricota	
Cachorrinho folhado	()		
Croissant	()	Queijo e presunto	
	()	Frango	
	()	Calabresa	
Empada	()	Frango	
	()	Palmito	
	()	Ervas finas	
Empada folhada	()		
Bombinha	()	Frango	
	()	Atum	
	()	Picles	
Pão de Queijo	()		
Risoles	()	Carne	
	()	Palmito	
	()	Frango	
	()	Presunto e queijo	
Mini Kibe	()		
Mini Quiche	()	Brócolis	
	()	Palmito	
	()	Quatro queijos	
	()	Lorraine	
	()	Cebola	
	()	Tomate seco	
Enroladinho de presunto e queijo	()		

Salgados Vegetarianos (Contem Gluten e Lactose)	Qtd.	Recheios	Opção
Mini sanduíche	()	Pasta de Legumes	[] Pão branco
	()	folhas	[] Pão integral
Mini Salgado Assado de Legumes	()		
Bolinho de Queijo	()		
Pastel de Forno de Palmito	()		
Quiche	()	Brócolis	
	()	Tomate Seco	
	()	Alho Poró	
	()	4 Queijos	
Croquete de Requeijão	()		
Mini Quiche	()	Brócolis	
	()	Palmito	
	()	4 Queijos	
	()	Cebola	
	()	Tomate Seco	



CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO RIO GRANDE DO SUL - CREA-RS
 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL - ÓRGÃO DE FISCALIZAÇÃO DA ENGENHARIA E DA AGRONOMIA
 Rua São Luís, 77 – Santana | Porto Alegre (RS) | CEP 90620-170 | Fone: 51 3320.2100
www.crea-rs.org.br

Barquete de Palmito	()		
Empadinha	()	Palmito	
	()	Ervas Finas	
Risolis de Palmito	()		
Pão de Queijo	()		

Salgados Sem Gluten e Sem Lactose)**	Qtd.	Recheios	Opção
Mini sanduíche Sem Gluten e sem Lactose	()	Frango	[] Pão branco
	()	Folhas	[] Pão integral
Mini Salgado Assado Sem Gluten e Sem Lactose	()	Frios	
	()	Legumes	
	()	Atum	
	()	Pasta de Legumes	

Doces	Qtd.	Recheio/Sabor
Bolo	()	Abacaxi
	()	Cenoura com cobertura de chocolate
	()	Chocolate
	()	Fubá
	()	Limão
	()	Nega maluca
	()	Banana
	()	Formigueiro
	()	Laranja
	()	Maça com canela
()	Integral com frutas secas	
Puff	()	Limão
	()	Maracujá
	()	Morango
	()	Chocolate com Menta
	()	Chocolate com café
Mini churros	()	Doce de leite
	()	Chocolate
Salada de frutas 200 ml	()	200 ml
Frutas selecionadas	()	Ameixa
	()	Maçã
		[] gala
		[] fuji
		[] verde
	()	Banana
	()	Pêssego
Barquete	()	Maçã
	()	Fios de Ovos
	()	Ovos moles com nozes



CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO RIO GRANDE DO SUL - CREA-RS
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL - ÓRGÃO DE FISCALIZAÇÃO DA ENGENHARIA E DA AGRONOMIA
Rua São Luís, 77 – Santana | Porto Alegre (RS) | CEP 90620-170 | Fone: 51 3320.2100
www.crea-rs.org.br

Pastel	() ()	Suíço de maçã Folhado de goiaba
Brigadeiro	()	
Cajuzinho	()	
Beijinho	()	
Bem casado	()	
Bombinha	() () () ()	Doce de leite Creme Nozes Nata com morango
Cone	() () () ()	De doce de leite Doce de leite com confeitos Branquinho com crispys Negrinho com crispys
Coco	()	
Caramelados	() () () () () ()	Olho de sogra Ovos moles Coco Castanha Nozes Branquinho
Quindim	()	
Copinho	() () () () () () () () () ()	Chocolate Limão Maracujá Branquinho Negrinho Branquinho e negrinho Doce de Leite Gianduia e nozes Capuccino Chantily com cereja
Trouxinha	() () () ()	Nozes Cajuzinho Castanha Damasco
Iogurte natural	() ()	Frutas [] 90 ml [] 100ml Grego [] 90 ml [] 100ml

Bolos Sem Gluten e Sem Lactose)**	Qtd.	Recheios
--	-------------	-----------------



CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO RIO GRANDE DO SUL - CREA-RS
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL - ÓRGÃO DE FISCALIZAÇÃO DA ENGENHARIA E DA AGRONOMIA
Rua São Luís, 77 – Santana | Porto Alegre (RS) | CEP 90620-170 | Fone: 51 3320.2100
www.crea-rs.org.br

Bolo Sem Gluten e sem Lactose	() ()	Cenoura Chocolate
-------------------------------	------------	----------------------

****Sem glúten e sem lactose – essa linha não poderá ultrapassar 10% de todo o pedido**

Os itens a seguir discriminados, além dos já mencionados no item anterior, integrarão as opções de coffee break **TIPO IV**;

Salgados	Qtd.	Recheios
Empada	()	Brócolis
	()	Camarão
	()	Salmão
Canapés de kanikama	()	Salmão
	()	Tomate Seco
	()	Frango
Panelinhas	()	Presunto com fios de ovos
	()	Palmito
	()	Tomate Seco
	()	Atum
Pastel Amanteigado	()	Presunto
	()	Azeitona
Brioche	()	Salaminho
	()	Queijo
Mini rocambole	()	Presunto
	()	Queijo
Mini pizzas	()	Calabresa
	()	Frango
	()	Presunto
	()	Bacon
	()	Mussarela
Mini quiches	()	Palmito
	()	Espinafre
	()	Tomates Secos
	()	Camarão
	()	Champignon
Pastelzinho de forno	()	Napolitano
	()	4 queijos
	()	Ricota
	()	Carne
	()	Frango
	()	Camarão
Risoles	()	Camarão
	()	Presunto e queijo



Canudinho	() () ()	Frango Atum Carne
Palito de Queijo	()	
Bolinho de Bacalhau	()	
Hamburguinho	() ()	Carne Salame Italiano

Doces	Qtd.	Recheios
Glaceados	()	Ovos Moles
	()	Chocolate
	()	Doce de Leite
Panelinha	()	Doce de Leite
	()	Leite Condensado
	()	Abacaxi
	()	Kiwi
	()	Maçã
	()	Morango
Camafeu	()	
Casadinho de ovos moles com coco e nozes	()	
Papo de anjo	()	
Mini mil folha	()	
Ninho de fios de ovos	()	

ANEXO IV - MODELO QUESTIONÁRIO DE RECEBIMENTO DO COFFEE BREAK

QUESTIONÁRIO DE RECEBIMENTO DO COFFEE BREAK

Nome do completo do responsável pela informação:

Unidade Administrativa:

Tipo e/ou Nome do Evento:

Data e Local da entrega:

Quantidade de confirmados:

Tipo de Coffee:

1) ALIMENTOS:

- Os alimentos foram entregues no horário e local solicitados? () Sim () Não
- Os alimentos foram acondicionados em travessas e/ou pratos descartáveis aluminados de excelente qualidade, nas mesas indicadas pelo responsável do Setor? () Sim () Não
- Os alimentos foram embalados em pelotines individualizados? () Sim () Não

2) MESA UTILIZADA:

- Foi utilizada toalha nas cores branca, azul marinho ou preta? () Sim () Não
- Foram dispostos guardanapos de papel, em suporte adequado, de aço inoxidável? () Sim () Não



3) BEBIDAS:

- a. Foram fornecidos copos plásticos de 200ml para servir as bebidas? () Sim () Não
- b. As bebidas foram fornecidas na temperatura gelada ou quente, conforme solicitado? () Sim () Não
- c. Se utilizadas jarras / Térmicas estavam devidamente identificadas? () Sim () Não
- d. Foram fornecidos sachês de açúcar, adoçante aspartame e/ou sucralose, mexedores de plástico? () Sim () Não
- e. Os itens acima citados foram fornecidos em quantidade suficiente? () Sim () Não

4) TÉRMINO:

- a. A empresa recolheu os materiais e organizou o ambiente onde foi disposto o Coffee Break? () Sim () Não

Demais observações:

DESENHO DO FLUXOGRAMA

