

ANEXO II - CARDÁPIO, FORMA DE APRESENTAÇÃO E QUANTITATIVO

ITEM 01 – COFFEE BREAK (PONTO FIXO)		
CARDÁPIO I - PONTO FIXO – Atendimento entre 1h e 4hrs		
Composição do Item	Quantitativo por pessoa	Forma de apresentação
Alimentos		
Pão de queijo	05 unidades – 20 à 30g cada	Dispostos em bandejas sem alças, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça, prata, vidro ou inox.
Petit Four doce de chocolate ou casadinho	05 unidades por pessoa	Servidos em bomboniere de vidro, inox, prata ou louça.
Bebidas		
Café sem açúcar	Aproximadamente 50ml	Servido em garrafa térmica inox
02 tipos de sucos (comum e light), sendo 02 sabores diferentes	Aproximadamente 500 ml	Servido em jarra de vidro ou inox. O suco também poderá ser servido em refresqueira.
Água Mineral	Aproximadamente 500ml	Servido em jarras de vidro, inox ou refresqueiras.
Descartáveis		
Guardanapos de papel folha dupla	05 unidades	Porta guardanapo de metal, louça, inox, prata ou vidro.
Mexedor	02 unidades por pessoa	Descartável.
Saches		
Saches de açúcar	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro ou p prata.
Saches de adoçante	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro ou prata.
Detalhes para a prestação de serviço de buffet para COFFEE BREAK		
1. Deverão ser fornecidos utensílios e vasilhames para a prestação do serviço, estes deverão ser de louça, vidro, prata ou inox, não poderão ser de plástico, acrílico ou descartáveis. 2. Deverão ser fornecidos toalhas para as mesas. 3. Para prestação satisfatória do serviço, deverá ser designada equipe com número suficiente para o atendimento, sendo obrigatório, no mínimo 01 garçom para reposição. 4. É necessário colocar de forma individual displays de metal, inox ou acrílico, com a identificação do alimento servido.		
QUANTITATIVO	1.200 PESSOAS	

ITEM 02 - COFFEE BREAK (Pode ser temático)		
CARDÁPIO II – PONTO FIXO - Atendimento entre 1h e 2hrs		
Composição do item	Quantitativo médio por pessoa	Forma de apresentação
ALIMENTOS		
06 tipos de salgados* (sendo 02 fritos, 02 assados e 02 folhados – prever 02 opções vegetarianas).	08 unidades - aproximadamente 35g cada	Dispostos em bandejas sem alças, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça, prata, vidro ou inox.
02 tipos de Mini Sanduiche (sendo 01 vegetariano)	03 unidades - peso entre 30 à 60g cada	Dispostos em bandejas sem alças, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça, prata, vidro ou inox.
Pão de queijo	03 unidades - peso entre 20 à 30g cada	Dispostos em bandejas sem alças, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça, prata, vidro ou inox.
02 tipos de bolo, sendo 01 simples e 01 com cobertura (chocolate, limão ou laranja), podendo ser de fabricação própria ou industrializado.	01 fatia por pessoa- aproximadamente 60g cada	Dispostos em bandejas sem alças, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça, prata, vidro ou inox.
Petit Four (sendo 01 doce e 01 salgado)	06 unidades por pessoa (03 doces e 03 salgados)	Servidos em bomboniere de vidro, inox, prata ou louça
Salada de frutas da estação ou espetinho com, no mínimo, 03 tipos de frutas	02 unidades ou porções por pessoa - peso entre 100g e 150g cada.	Dispostos em bandejas sem alças, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça, prata, vidro ou inox.
BEBIDAS		
Café sem açúcar	Aproximadamente 100 ml	Servido em garrafa térmica inox 1L.
Água mineral (com e sem gás)	Aproximadamente 350 ml	Sem gás: Servido em jarra de vidro ou inox ou refresqueira de vidro. Com gás: servido em copos ou garrafas próprias do produto.
02 tipos de sucos (comum e light), sendo 02 sabores diferentes	Aproximadamente 500 ml	Servido em jarra de vidro ou inox. O suco também poderá ser servido em refresqueira.
02 tipos de refrigerantes (comum e zero - Coca-Cola e Guaraná Antártica ou similar).	Aproximadamente 500 ml	Servido em jarra de vidro ou inox. O suco também poderá ser servido em refresqueira.
DESCARTÁVEIS		
Guardanapos de papel folha dupla	05 unidades	Porta guardanapo de metal, louça, inox, prata ou vidro.
Mexedor	02 unidades por pessoa	Descartável.
SACHES		
Saches de açúcar	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro ou prata.
Saches de adoçante	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro ou prata.
Detalhes para a prestação de serviço de buffet para COFFEE BREAK		

<p>1. Deverão ser fornecidos utensílios e vasilhames para a prestação do serviço, estes deverão ser de louça, vidro, prata ou inox, não poderão ser de plástico, acrílico ou descartáveis.</p> <p>2. Deverão ser fornecidos toalhas para as mesas.</p> <p>3. Para prestação satisfatória do serviço, deverá ser designada equipe com número suficiente para o atendimento, sendo obrigatório, no mínimo 01 garçom à cada 20 pessoas.</p> <p>4. É necessário colocar de forma individual display de metal, inox ou acrílico, com a identificação do alimento servido.</p>	
QUANTITATIVO	6.800 PESSOAS

ITEM 03 - ALMOÇO E/OU JANTAR (pode ser temático)		
CARDÁPIO I – Variação do tempo de atendimento entre 2h e 3h		
Composição do item	Quantitativo médio por pessoa	Forma de apresentação
ALIMENTOS		
01 tipos de carne vermelha (cortes: Filé Mignon, Alcatra, Picanha e Contrafilé) 01 tipo de carne branca (Filé de frango, Salmão, bacalhau ou Tilápia)	02 porções para cada pessoa - aproximadamente 180g por porção por tipo de carne	Disposto em réchaud de inox com fogareiro.
03 tipos de saladas, sendo 01 de folhas, 01 de vegetais cozidos ou crus e 01 compota.	02 porções por pessoa	Dispostos em travessas de vidro ou baixelas de vidro e inox.
01 tipo de massa vegetariana	02 porções por pessoa - aproximadamente 200g por porção	Dispostos em réchaud de inox com fogareiro.
02 tipos de arroz, sendo arroz branco e um arroz composto (arroz com amêndoas, arroz a grega, arroz com brócolis ou arroz com alho laminado)	02 porções por pessoa - aproximadamente 150g por porção	Dispostos em réchaud de inox com fogareiro.
03 tipos de molho para salada	02 porções - aproximadamente 50ml por porção	Molho quente: Réchaud Molho frio: Cumbucas ou recipiente apropriada de vidro ou louça.
02 opções de Guarnições (Exemplos: Feijão, farofa, tropeiro, batata, etc.)	02 unidades ou porções por pessoa - aproximadamente 200g por porção.	Dispostos em réchaud de inox com fogareiro.
04 tipos de sobremesa, sendo 01 opção de frutas e 01 opção DIET	02 porções por pessoa - aproximadamente 300g por porção	Travessas, pratos, baixelas em vidro ou louça.
Casquinhas cristalizadas de Laranja e/ou Limão em tiras e damasco com chocolate.	01 porção por pessoa - aproximadamente 10g	Servidos em bomboniere de vidro, inox, prata ou louça.
BEBIDAS		
Café sem açúcar	Aproximadamente 50 ml	Servido em garrafa térmica inox 1L.
01 tipo de chá sem açúcar	Aproximadamente 50 ml	Samovar de inox, ferro ou louça.
Água mineral (com e sem gás)	Aproximadamente 350 ml	Sem gás: Servido em jarra de vidro ou inox ou refresqueira de vidro. Com gás: servido em copos ou garrafas próprias do produto.
02 tipos de sucos (comum e light), sendo 02 sabores diferentes	Aproximadamente 500 ml	Servido em jarra de vidro ou inox. O suco também poderá ser servido em refresqueira.
02 tipos de refrigerantes (comum e zero -Coca-Cola e Guaraná Antártica ou similar).	Aproximadamente 500 ml	Servido em jarra de vidro ou inox. O suco também poderá ser servido em refresqueira.
DESCARTÁVEIS		
Saches de açúcar	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro ou prata.
Saches de adoçante	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro ou prata.
Detalhes para a prestação de serviço de buffet para ALMOÇO E/OU JANTAR		

1. Deverá ser fornecida quantidade necessária para o evento de: temperos, sachês de açúcar, sachês de adoçante.
2. Deverão ser fornecidos utensílios e vasilhames para a prestação do serviço, estes deverão ser de louça, vidro, prata ou inox, não poderão ser de plástico, acrílico ou descartáveis.
3. Deverão ser fornecidas toalhas para as mesas e guardanapos de linho branco, considerar substituição se necessário.
4. Deverão ser fornecidos mexedores descartáveis.
5. Para prestação satisfatória do serviço, deverá ser designada equipe com número suficiente para o atendimento, sendo obrigatório, no mínimo, 01 garçom a cada 20 pessoas.
6. É necessário colocar de forma individual display de metal, inox ou acrílico, com a identificação do alimento servido.
7. Deverá ser considerado vasilhame para quantidade de pontos de buffet, podendo ser um ou mais, de acordo com a solicitação feita pelo Sesc.

QUANTITATIVO

800 PESSOAS

ITEM 04 – COQUETEL (pode ser temático)		
CARDÁPIO I – Variação do tempo de atendimento entre 02h e 04h		
Composição do item	Quantitativo médio por pessoa	Forma de apresentação
ALIMENTOS		
03 tipos de canapés (sendo 01 vegetariano)	04 unidades por pessoa - aproximadamente 30g	Dispostos em bandejas sem alças, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça, prata, vidro ou inox.
10 tipos de salgados (sendo 04 fritos, 04 assados e 02 folhados, desses considerar ao menos 2 opções vegetarianas)	10 unidades por pessoa - aproximadamente 25g cada	Dispostos em bandejas sem alças, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça, prata, vidro ou inox.
03 tipos de Petit Gourmet (sendo 01 vegetariano)	02 unidades por pessoa - aproximadamente 150 cada	Cumbucas de louça e colheres de inox.
05 tipos de bombons (sendo 01 diet)	05 unidades por pessoa - aproximadamente 80g cada	Dispostos em bandejas sem alças, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça, prata, vidro ou inox.
Casquinhas cristalizadas de Laranja e/ou Limão em tiras.	Aproximadamente 10g por pessoa	Servidos em bomboniere de vidro, inox, prata ou louça.
Petit Four (02 tipos, sendo 01 com chocolate)	02 unidades por pessoa	Servidos em bomboniere de vidro, inox, prata ou louça.
BEBIDAS		
Café sem açúcar	Aproximadamente 50 ml	Servido em garrafa térmica inox 1L.
02 tipos de chá sem açúcar	Aproximadamente 50 ml	Samovar de inox, ferro ou louça.
Água mineral (com e sem gás)	Aproximadamente 500 ml	Sem gás: Servido em jarra de vidro ou inox ou refresqueira de vidro. Com gás: servido em copos ou garrafas próprias do produto.
02 tipos de sucos (comum e light), sendo 02 sabores diferentes	Aproximadamente 500 ml	Servido em jarra de vidro ou inox. O suco também poderá ser servido em refresqueira em caso de ponto fixo.
02 tipos de refrigerantes (comum e zero - Coca-Cola e Guaraná Antártica ou similar).	Aproximadamente 500 ml	Servido em jarra de vidro ou inox.
04 tipos de bebidas alcóolicas (Cerveja: Original, Heineken ou similar; Vinho tinto Catena Malbec ou similar; Espumante: Casa Valduga, Casa Perini, Nero ou similar); cachaça (Spiral, Germana, Vale Verde ou similar)	Cerveja - aproximadamente 800 ml por pessoa Vinho tinto - aproximadamente 500 ml por pessoa Espumante - aproximadamente 500 ml por pessoa Cachaça - aproximadamente 25 ml por pessoa	Cerveja: Servido no próprio recipiente do produto, gelada. Copo Pilsen/Copo de cerveja ou tulipa. Vinho: Servido no próprio recipiente do produto, devidamente resfriado entre 12 à 18 graus. Taça de Vinho Tinto: com haste, ideal para ser acolhida pela mão e bojo arredondado. E a borda com temperatura ideal para o vinho respirar após sair do

		<p>decantador.</p> <p>Espumante: Servido no próprio recipiente, devidamente resfriado entre 6 e 8 graus.</p> <p>Taça Fulte para espumante: tem haste longa para fazer com que o calor da mão não entre em contato com a bebida, possibilitando assim, ser tomada na temperatura ideal. Seu corpo é côncavo permitindo que as bolhas não saiam com facilidade.</p> <p>Serviço volante.</p>
Caipis e coquetéis alcóolicos e não alcóolicos	Aproximadamente 600 ml por pessoa	<p>04 (quatro) tipos de frutas in natura: morango, limão, abacaxi e maracujá</p> <p>02 (duas) Bases alcóolicas: Vodka (Absolut, Ketel One, ou similar), cachaça (Spiral, Germana, Vale Verde ou similar)</p> <p>04 (quatro) Bases não alcóolicas: água mineral, água com gás, Sprite ou Soda e suco de laranja</p> <p>Açúcar, adoçante sachê e gelo filtrado</p> <p>Canudos especiais para caipi que não entopem.</p> <p>04 (quatro) especiarias e complementos: canela, hortelã, manjeriço, leite condensado.</p>
Descartáveis		
Guardanapos de papel folha dupla	05 unidades	Porta guardanapo de metal, louça, inox, prata ou vidro.
Mexedor	02 unidades por pessoa	Descartável.
Saches		
Saches de açúcar	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro ou p prata.
Saches		
Saches de açúcar	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro ou p prata.
Detalhes para a prestação de serviço de buffet para COQUETEL		

1. Deverá ser fornecida quantidade necessária para o evento de: temperos, sachês de açúcar, sachês de adoçante.
2. Deverão ser fornecidos utensílios e vasilhames para a prestação do serviço, estes deverão ser de louça, vidro, prata ou inox, não poderão ser de plástico, acrílico ou descartáveis.
3. Deverão ser fornecidas toalhas para as mesas.
4. Deverão ser fornecidos mexedores descartáveis.
5. Para prestação satisfatória do serviço, deverá ser designada equipe com número suficiente para o atendimento, sendo obrigatório, no mínimo, 01 garçom a cada 20 pessoas.
6. O serviço do coquetel é volante, exceto pela mesa de café.
7. É necessário colocar de forma individual display de metal, inox ou acrílico, com a identificação do alimento servido.

QUANTITATIVO	2.000 PESSOAS
---------------------	----------------------

ITEM 05 - CATERING		
CARDÁPIO I – Variação do tempo de atendimento entre 1h e 4h		
Composição do item	Quantitativo médio por pessoa	Forma de apresentação
ALIMENTOS		
06 tipos de salgados* (sendo 02 fritos, 02 assados e 02 folhados - prever 02 opções vegetarianos).	08 unidades - aproximadamente 35g cada	Dispostos em bandejas sem alças, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça, prata, vidro ou inox.
02 tipos de Mini Sanduiche (sendo 01 vegetariano)	03 unidades - peso entre 30 à 60g cada	Dispostos em bandejas sem alças, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça, prata, vidro ou inox.
Pão de queijo	05 unidades - peso entre 20 à 30g cada	Dispostos em bandejas sem alças, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça, prata, vidro ou inox.
01 tipo de bolo, sendo com cobertura (chocolate, limão ou laranja), podendo ser de fabricação própria ou industrializado.	03 fatias por pessoa - aproximadamente 60g cada	Dispostos em bandejas sem alças, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça, prata, vidro ou inox.
03 tipos de frutas	02 unidades ou porções por pessoa - peso entre 100g e 150g cada.	Dispostos em bandejas sem alças, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça, prata, vidro ou inox.
BEBIDAS		
Café sem açúcar	Aproximadamente 100 ml	Servido em garrafa térmica inox 1L.
Água mineral (com e sem gás)	Aproximadamente 500ml	Sem gás: Servido em jarra de vidro ou inox ou refresqueira de vidro. Com gás: servido em copos ou garrafas próprias do produto.
02 tipos de sucos (comum e light), sendo 02 sabores diferentes	Aproximadamente 500ml	Servido em jarra de vidro ou inox. O suco também poderá ser servido em refresqueira.
02 tipos de refrigerantes (comum e zero - Coca-Cola e Guaraná Antarctica ou similar).	Aproximadamente 500ml	Servido em jarra de vidro ou inox. O suco também poderá ser servido em refresqueira.
DESCRATÁVEIS		
Guardanapos de papel folha dupla	05 unidades	Porta guardanapo de metal, louça, inox, prata ou vidro.
Mexedor	02 unidades por pessoa	Descartável.
SACHES		

Saches de açúcar	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro ou prata.
Saches de adoçante	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro ou prata.
Detalhes para a prestação de serviço de buffet para CATERING		
<p>1. Deverão ser fornecidos quantidade necessária para o evento de: temperos, saches de açúcar e saches de adoçante.</p> <p>2. Deverão ser fornecidos utensílios e vasilhames para a prestação do serviço, estes deverão ser de louça, vidro, prata ou inox. Para uso do acrílico, somente com autorização prévia do Sesc em Minas.</p> <p>3. Deverão ser fornecidos toalhas para as mesas.</p> <p>4. Deverão ser fornecidos mexedores descartáveis.</p> <p>5. É necessário colocar de forma individual display de metal, inox ou acrílico, com a identificação do alimento servido.</p>		
QUANTITATIVO	200 PESSOAS	

ITEM 06 – KIT LANCHE		
CARDÁPIO I – ENTREGA E RECOLHA DA CAIXA PARA ACONDICIONAR		
Composição do Item	Quantitativo por pessoa	Forma de apresentação
Alimentos		
Sanduíche de pão de Batata (tamanho hambúrguer), com peito de peru defumado, cream cheese e queijo prato; pode ser solicitada opção vegetariana	01 unidade – 100 a 150g cada	Embalado individualmente
Fruta (banana ou maçã)	01 unidade	
Bombom (tipo sonho de valsa)	01 unidade	
Bebidas		
Suco de Caixinha e/ou refrigerante lata, a ser definido pelo Sesc (podendo ser solicitada opção zero/light)	200ml	
Descartáveis		
Guardanapos de papel folha dupla	02 unidades	
Detalhes para a prestação de serviço de buffet para KIT LANCHE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Todos os kits devem ser acondicionados em recipientes adequados; 2. Todos os kits devem estar devidamente identificados e informando a data de validade do sanduíche; 3. Todos os kits devem higienizados e devem estar lacrados com etiqueta; 4. Recipiente adequado para acondicionamento refrigerado dos kits 		
QUANTITATIVO	600 KITS	

ITEM 07 – BRUNCH (pode ser temático)		
CARDÁPIO I – Variação do tempo de atendimento entre 1h e 2h		
Composição do item	Quantitativo médio por pessoa	Forma de apresentação
ALIMENTOS		
04 tipos de Mini Sanduiche (sendo 01 vegetariano)	04 unidades - peso entre 30 à 60g cada	Dispostos em bandejas sem alças, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça, prata, vidro ou inox.
02 tipos de Robata (sendo 01 vegetariano)	02 unidades	Dispostos em bandejas sem alças, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça, prata, vidro ou inox.
01 tipo de mini salada de mix de folhas com complementos (Exemplos: tomate cereja, damasco, croutons, nozes, palmito, manga etc.).	01 porção por pessoa	Dispostos em ramequins de louça ou taças/copos de vidro.
01 tipo de molho para salada	01 porção por pessoa	Recipiente apropriada de vidro ou louça.
02 tipos de quiche ou torta salgada (sendo 01 vegetariano)	02 porções por pessoa - aproximadamente 200g por porção	Dispostos em bandejas sem alças, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça, prata, vidro ou inox. Servido pratos de louça e colheres de inox.
02 tipos de Petit Gourmet (sendo 01 vegetariano)	02 unidades por pessoa- aproximadamente 150 gramas cada	Cumbucas de louça e colheres de inox.
08 tipos de salgados (sendo 02 fritos, 04 assados e 02 folhados, desses considerar ao menos 02 opções vegetarianas)	10 unidades por pessoa - aproximadamente 25g cada	Dispostos em bandejas sem alças, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça, prata, vidro ou inox.
03 tipos de sobremesa, sendo 01 diet	02 porções por pessoa - aproximadamente 300g por porção	Travessas, pratos, baixelas em vidro ou louça.
Salada de frutas da estação ou espetinho com, no mínimo, 03 tipos de frutas	02 unidades ou porções por pessoa - peso entre 100g e 150g cada.	Dispostos em bandejas sem alças, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça, prata, vidro ou inox.
Casquinhas cristalizadas de Laranja e/ou Limão em tiras e damasco com chocolate.	01 porção por pessoa - aproximadamente 10g	Servidos em bomboniere de vidro, inox, prata ou louça.
BEBIDAS		
Café sem açúcar	Aproximadamente 50 ml	Servido em garrafa térmica inox 1L.
01 tipo de chá sem açúcar	Aproximadamente 50 ml	Samovar de inox, ferro ou louça.
Água mineral (com e sem gás)	Aproximadamente 350 ml	Sem gás: Servido em jarra de vidro ou inox ou refresqueira de vidro. Com gás: servido em copos ou garrafas próprias do produto.

02 tipos de sucos (comum e light), sendo 02 sabores diferentes	Aproximadamente 500 ml	Servido em jarra de vidro ou inox. O suco também poderá ser servido em refresqueira.
02 tipos de refrigerantes (comum e zero -Coca-Cola e Guaraná Antártica ou similar).	Aproximadamente 500 ml	Servido em jarra de vidro ou inox. O suco também poderá ser servido em refresqueira.
DESCARTÁVEIS		
Saches de açúcar	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro ou prata.
Saches de adoçante	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro ou prata.
Detalhes para a prestação de serviço de buffet para BRUNCH		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Deverá ser fornecida quantidade necessária para o evento de: temperos, saches de açúcar, saches de adoçante. 2. Deverão ser fornecidos utensílios e vasilhames para a prestação do serviço, estes deverão ser de louça, vidro, prata ou inox, não poderão ser de plástico, acrílico ou descartáveis. 3. Deverão ser fornecidas toalhas para as mesas, considerando a substituição se necessária 4. Deverão ser fornecidos mexedores descartáveis. 5. Para prestação satisfatória do serviço, deverá ser designada equipe com número suficiente para o atendimento, sendo obrigatório, no mínimo, 01 garçom a cada 20 pessoas. 6. É necessário colocar de forma individual display de metal, inox ou acrílico, com a identificação do alimento 7. servido. 8. O serviço do Brunch deverá ser realizado utilizando ponto fixo, exceto Petit Gourmet e salgados que podem ser de forma volante. 9. Deverá ser considerado vasilhame para quantidade de pontos de buffet, podendo ser um ou mais, de acordo com a solicitação feita pelo Sesc. 		
QUANTITATIVO	1.000 PESSOAS	

ITEM 08 – GARÇOM	
Variação do tempo de atendimento entre 1h e 4h	
Composição do item	Forma de apresentação
01 garçom extra para atendimento volante	Garçom com experiência em atendimento executivo e serviço volante com bandeja.
Detalhes para a prestação de serviço de GARÇOM	
<ol style="list-style-type: none"> 1. O serviço de garçom será sempre contratado juntamente aos serviços de buffet descritos acima, itens 1 a 7. 2. Os garçons deverão se apresentar devidamente uniformizados, asseados, barbeados, com unhas aparadas, limpas, sem esmalte ou base e cabelos presos. 3. Garçons devem se movimentar com eficiência, segurança e discrição. 4. Deverão ser fornecidos utensílios pelo buffet os utensílios necessários para a prestação do serviço. 	
QUANTITATIVO	20 GARÇONS

ITEM 09 – LANCHE INFANTIL (pode ser temático)		
CARDÁPIO I – Variação do tempo de atendimento entre 1h e 3h		
Composição do item	Quantitativo médio por pessoa	Forma de apresentação
ALIMENTOS		
Cachorro-quente, incluindo batata palha, e milho	02 unidades por pessoa	Servidos em saquinhos plástico descartáveis. Considerar sachês de maionese e catchup.
Máquina de pipoca	02 saquinhos por pessoa	Servidos em saquinhos de papel descartáveis.
Máquina de algodão doce	02 algodões doce por pessoa	Servidos com ou sem palitinhos e embalado em saquinhos descartáveis.
Pipoca doce torrada de boa qualidade com 50 gramas aproximadamente	01 saquinho por pessoa	Servido na embalagem original do produto.
Pirulitos médios de boa qualidade (Com 5 cm de diâmetro aproximadamente).	02 unidades por pessoa	Servido na embalagem original do produto.
Balas de goma de boa qualidade com 30 gramas aproximadamente	02 unidades por pessoa	Servido na embalagem original do produto.
BEBIDAS		
Água mineral	Aproximadamente 350 ml	Sem gás: Servido em jarra de vidro ou inox ou refresqueira de vidro.
02 tipos de sucos de caixinha de 200ml (comum e light), sendo 02 sabores diferentes	01 unidade por pessoa	Servido na embalagem original do produto.
02 tipos de refrigerantes de 350 ml (comum e zero-Coca-Cola e Guaraná Antártica ou similar).	01 unidade por pessoa	Servido na embalagem original do produto.
DESCARTÁVEIS		
Saches de catchup	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox ou vidro.
Saches de maionese	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox ou vidro.
Detalhes para a prestação de serviço de buffet para LANCHE INFANTIL		
<ol style="list-style-type: none"> Deverá ser fornecida quantidade necessária para o evento de: guardanapos, sal, saches etc. Deverão ser fornecidos utensílios e vasilhames para a prestação do serviço, estes deverão ser de louça, vidro ou inox. Para uso do acrílico ou plástico, somente com autorização prévia do Sesc em Minas. Deverão ser fornecidas toalhas para as mesas, considerando a substituição se necessária. Para prestação satisfatória do serviço, deverá ser designada equipe com número suficiente para o atendimento, sendo obrigatório, no mínimo, 01 garçom a cada 50 pessoas. Para prestação satisfatória do serviço, deverá ser designada equipe com número suficiente para o atendimento, sendo obrigatório, no mínimo, 01 profissional dedicado para atendimento no cachorro-quente, 01 profissional dedicado para atendimento na máquinas de algodão doce e 01 profissional dedicado para 		

<p>atendimento na máquina de pipoca.</p> <p>6. Deverá ser incluído tina e gelo para as bebidas.</p> <p>7. O serviço deverá ser realizado utilizando ponto fixo.</p> <p>8. Deverá ser considerado vasilhame para quantidade de pontos de buffet, podendo ser um ou mais, de acordo com a solicitação feita pelo Sesc.</p>	
QUANTITATIVO	500 PESSOAS

ITEM 10 - CHURRASCO		
CARDÁPIO I – Variação do tempo de atendimento entre 2h e 4h		
Composição do item	Quantitativo médio por pessoa	Forma de apresentação
ALIMENTOS		
06 tipos de entrada, sendo queijo coalho assado, coração de frango, linguiça, mandioquinha frita e 02 opções de pão (Exemplos: pão de alho, pão de tomate etc.).	01 porção de cada item por pessoa - aproximadamente 50g cada porção	Disposto em réchaud de inox com fogareiro.
02 tipos de carne de boi (cortes: Picanha e Contrafilé) 02 tipos de carne de porco (cortes: lombinho e picanha suína) 02 tipos de carne de frango (cortes: coxinha de frango, asa de frango ou medalhão de frango com bacon)	Aproximadamente 150g por tipo (boi, porco e frango) de carne para cada pessoa	Disposto em réchaud de inox com fogareiro.
02 tipos de salada, sendo 01 vinagrete e 01 de folhas.	01 porção de cada item por pessoa	Dispostos em travessas de vidro ou baixelas de vidro e inox.
02 tipos de molho para salada	01 porção - aproximadamente 50ml por porção	Molho frio: Cumbucas ou recipiente apropriada de vidro ou louça.
03 guarnições, sendo arroz branco, feijão tropeiro, farofa rica.	01 porção de cada guarnição por pessoa - aproximadamente 200g por porção.	Dispostos em réchaud de inox com fogareiro.
03 tipos de sobremesa, sendo Banana assada (com açúcar, canela, leite condensado e sorvete de creme), abacaxi grelhado e pudim de leite condensado.	02 porções por pessoa - aproximadamente 300g por porção	Travessas, pratos, baixelas em vidro ou louça.
BEBIDAS		
Café sem açúcar	Aproximadamente 50 ml	Servido em garrafa térmica inox 1L.
Água mineral (com e sem gás)	Aproximadamente 350 ml	Sem gás: Servido em jarra de vidro ou inox ou refresqueira de vidro. Com gás: servido em copos ou garrafas próprias do produto.
02 tipos de sucos (comum e light), sendo 02 sabores diferentes	Aproximadamente 500 ml	Servido em jarra de vidro ou inox. O suco também poderá ser servido em refresqueira.
02 tipos de refrigerantes (comum e zero -Coca-Cola e Guaraná Antártica ou similar).	Aproximadamente 500 ml	Servido em jarra de vidro ou inox. O suco também poderá ser servido em refresqueira.
02 tipos de bebidas alcóolicas (Cerveja: Original, Heineken ou similar) e cachaça (Spiral, Germana, Vale Verde ou similar)	Cerveja – aproximadamente 1 litro por pessoa Cachaça - aproximadamente 25 ml por pessoa	Cerveja: Servido no próprio recipiente do produto, gelada. Copo Pilsen / Copo de cerveja ou tulipa. Serviço volante.

DESCARTÁVEIS		
Saches de açúcar	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro ou prata.
Saches de adoçante	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro ou prata.
Detalhes para a prestação de serviço de buffet para CHURRASCO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Deverá ser fornecida quantidade necessária para o evento de: temperos, saches de açúcar, saches de adoçante. 2. Deverão ser fornecidos guardanapos e mexedores descartáveis. 3. Deverão ser fornecidos utensílios e vasilhames para a prestação do serviço, estes deverão ser de louça, vidro, prata ou inox, não poderão ser de plástico, acrílico ou descartáveis. 4. Deverão ser fornecidas toalhas para as mesas do buffet, considerar substituição se necessário. 5. Para prestação satisfatória do serviço, deverá ser designada equipe com número suficiente para o atendimento, sendo obrigatório, no mínimo, 01 garçom a cada 20 pessoas, além de churrasqueiro e equipe de cozinha. 6. É necessário colocar de forma individual display de metal, inox ou acrílico, com a identificação do alimento 7. Servidos em ponto fixo. 8. Deverá ser considerado vasilhame para quantidade de pontos de buffet, podendo ser um ou mais, de acordo com a solicitação feita pelo Sesc. 9. O serviço do churrasco deve ser volante, com exceção para as guarnições e o café. 10. Deverá ser incluído churrasqueira, tina, freezer, carvão, aparadores para uso próprio, etc. 		
QUANTITATIVO	500 PESSOAS	