

ANEXO II – Tabela de Especificações Técnicas e Quantidades

LOTE 01club		
COFFE BREAK TIPO 1		
Composição do item	Quantidade por pessoa	Forma de apresentação
Pão de queijo	03 unidades - peso entre 20g a 30g cada, sendo 2 normais e 1 vegano.	Dispostos em bandejas/ travessas, pratos ou recipiente adequado em inox.
Bolo – Podendo ser simples ou com cobertura (fubá, milho, chocolate, formigueiro, limão ou laranja).	01 unidade/fatia por pessoa - fatia de aproximadamente 60g cada	Servidos em bandejas de inox.
Misto frio com pão de forma comum, com um tipo de queijo, um embutido e requeijão para umedecer o pão.	01 unidade/fatia por pessoa – cortada ao meio, queijo - 10g, embutido – 10 g, 7 g de requeijão cremoso.	Servidos em bandejas de inox.
Servir variedade de 02 tipos de salgados (sendo 01 fritos, 01 assados ou folhados - prever 01 opção vegetariano/vegano).	04 unidades por pessoa - aproximadamente 35g cada	Dispostos em bandejas / travessas, pratos ou recipiente adequado em louça ou inox.
BEBIDAS		
Café sem açúcar	Aproximadamente 200 ml por pessoa	Servido em garrafa térmica inox 1L.
Servir variedade de 02 tipos de sucos naturais (comum e light), sendo 02 sabores diferentes (não pode ser suco de caixa).	Aproximadamente 250 ml por pessoa	Servido em suqueiras
DESCARTÁVEIS		
Guardanapos de papel folha dupla	05 unidades por pessoa	Porta guardanapo
Mexedor	02 unidades por pessoa	Descartável.
Copo 200ml	02 unidades por pessoa	Descartável
Saches de açúcar	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro.
Saches de adoçante	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro.
Quantidade – 42.267		
COFFE BREAK TIPO 2		
Composição do item	Quantidade por pessoa	Forma de apresentação
Pão de queijo	03 unidades - peso entre 20g à 30g cada, sendo 2 normais e 1 vegano.	Dispostos em bandejas/ travessas, pratos ou recipiente adequado em inox.
Bolo – Podendo ser simples ou com cobertura (fubá, milho, chocolate, formigueiro, limão ou laranja).	01 unidade/fatia por pessoa - fatia de aproximadamente 60g cada	Servidos em bandejas de inox.

Servir variedade de 04 tipos de salgados (sendo 02 fritos, 02 assados ou folhados - prever 01 opção vegetariano/vegano).	04 unidades por pessoa - aproximadamente 35g cada	Dispostos em bandejas / travessas, pratos ou recipiente adequado em louça ou inox.
Salada de frutas com, no mínimo, 03 tipos de frutas	01 porção por pessoa - 120g cada.	Disposto em embalagens individuais (descartável)
Biscoitos (casadinhos ou nata)	01 porção por pessoa – 30g cada.	Dispostos em bandejas / travessas, pratos ou recipiente adequado em louça ou inox.
BEBIDAS		
Café sem açúcar	Aproximadamente 200 ml por pessoa	Servido em garrafa térmica inox 1L.
Iogurte natural	Aproximadamente 200 ml por pessoa	Servido em suqueiras.
Servir variedade de 02 tipos de sucos naturais (comum e light), sendo 02 sabores diferentes. (não pode ser de caixa).	Aproximadamente 250 ml por pessoa	Servido em suqueiras.
DESCARTÁVEIS		
Guardanapos de papel folha dupla	05 unidades	Porta guardanapo de metal ou inox.
Colher e copo para salada de frutas	02 unidades por pessoa	Descartável
Mexedor	02 unidades por pessoa	Descartável.
Copo 200ml	02 unidades por pessoa	Descartável
Saches de açúcar	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro.
Saches de adoçante	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro.
Quantidade – 13.952		
COFFEE BREAK TIPO 3		
Composição do item	Quantidade por pessoa	Forma de apresentação
Servir variedade de 06 tipos de salgados (sendo 02 fritos, 02 assados e 02 folhados - prever 01 opção vegetariano/vegano).	04 unidades por pessoa - aproximadamente 35g cada	Dispostos em bandejas / travessas, pratos ou recipiente adequado em louça ou inox.
Servir variedade de 02 tipos de Mini Sanduiche (sugestão de recheios: frango, atum, peito de peru com cream cheese)	02 unidades - peso entre 30 à 60g cada	Dispostos em bandejas, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça ou inox.
Bolo – Podendo ser simples ou com cobertura (fubá, milho, chocolate, formigueiro, limão ou laranja).	01 unidade por pessoa – fatia de aproximadamente 60g cada	Dispostos em bandejas, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça ou inox.
Servir variedade de 02 tipos de Mini Quiches (sugestão de recheios: queijo, alho poró, presunto).	02 unidades - peso entre 30 à 60g cada	Dispostos em bandejas, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça ou inox.

Servir variedade de 02 tipos de Mini Croissant (sugestão de recheios: presunto e queijo, legumes, calabresa, italiano e frango com catupiry)	02 unidades - peso entre 30 à 60g cada	Dispostos em bandejas, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça ou inox.
Salada de frutas com, no mínimo, 03 tipos de frutas	01 porção por pessoa - 120g cada.	Disposto em embalagens individuais (descartável)
BEBIDAS		
Café sem açúcar	Aproximadamente 200 ml por pessoa	Servido em garrafa térmica inox 1L.
Servir variedade de 02 tipos de sucos (comum e light), sendo 02 sabores diferentes	Aproximadamente 250 ml por pessoa	Servido em jarra de vidro ou inox.
Água com gás	300 ml por pessoa	Servido na próprio embalagem
Água de coco natural	Aproximadamente 300 ml por pessoa	Servido em jarra de vidro ou inox.
Servir variedade de 02 tipos de refrigerante (comum e diet) sendo 01 Guaraná 01 tipo Coca Cola.	Aproximadamente 300 ml por pessoa	Servido na própria embalagem original.
VASILHAMES		
Guardanapos de papel folha dupla	05 unidades por pessoa	Porta guardanapo de metal ou inox.
Mexedor	02 unidades por pessoa	Descartável.
Copo de vidro 200ml	02 unidades por pessoa	Vidro
Xicara para café	02 unidades por pessoa	Vidro
Saches de açúcar	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro.
Saches de adoçante	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro.
Quantidade – 21.794		
COFFE BREAK TIPO 4		
Composição do item	Quantidade por pessoa	Forma de apresentação
Água mineral sem gás	500ml	Garrafa de 500ml
Quantidade – 6.499		

1. Deverão ser fornecidos toalhas para as mesas.
2. É necessário colocar de forma individual display de inox ou acrílico, com a identificação do alimento servido.
3. As mesas deverão ser ornamentadas com arranjos e peças decorativas.

LOTE 02		
ITEM 05 – BUFFET TIPO ALMOÇO E/OU JANTAR TREINAMENTO		
Variação do tempo de atendimento entre 1h e 2h		
Composição do item	Quantidade por pessoa	Forma de apresentação
ALIMENTOS		
01 tipo de carne vermelha (cortes: Filé Mignon, 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.
Servir variedade de 03 tipos de saladas, sendo 01 de folhas, 01 de vegetais cozidos ou crus e 01 composta.	02 porções por pessoa	Dispostos em travessas de vidro ou baixelas de vidro e inox.
01 tipo de massa (penne, farfalle ou espaguete)	01 porção por pessoa - aproximadamente 130g por porção	Dispostos em réchaud de inox com fogareiro.
Molho para a massa	02 opções – sugo ou molho branco – 45 g cada	Dispostos em réchaud de inox com fogareiro.
Servir variedade de 02 tipos de arroz, sendo arroz branco e um arroz composto (arroz com amêndoas, arroz à grega, arroz com brócolis ou arroz com alho laminado)	02 porções por pessoa - aproximadamente 120g	Dispostos em réchaud de inox com fogareiro.
Servir variedade de 02 tipos de molho para salada	02 porções - aproximadamente 50ml por porção	Molho quente: Réchaud Molho frio: Cumbucas ou recipiente apropriada de vidro ou louça.
Servir variedade de 02 opções de Guarnições (Exemplos: Feijão, farofa, tropeiro, batata, etc.)	02 unidades ou porções por pessoa - aproximadamente 100g por porção.	Dispostos em réchaud de inox com fogareiro.
Servir variedade de 04 tipos de sobremesa, sendo 01 opção de frutas e 01 opção DIET	02 porções por pessoa - aproximadamente 120g por porção	Travessas, pratos, baixelas em vidro ou louça.
Casquinhas cristalizadas de Laranja e/ou Limão em tiras, 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 (sem gás)	Aproximadamente 250 ml	servido em copos ou garrafas próprias do produto.
Servir variedade de 02 tipos de sucos naturais (sem açúcar), sendo 02 sabores diferentes	Aproximadamente 350 ml	Servido em jarra de vidro ou inox. O suco também poderá ser servido em refresqueira em caso de ponto fixo.
Servir variedade de 02 tipos de refrigerantes (comum e zero - Coca-Cola e Guaraná Antártica ou similar).	Aproximadamente 350 ml	Servido em jarra de vidro ou inox.
DESCARTÁVEIS E SACHES		
Guardanapos de papel folha dupla	05 unidades	Porta guardanapo de metal, louça, inox, prata ou vidro.
Mexedor	02 unidades por pessoa	Descartável.

Saches de açúcar e adoçante	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro ou prata.
Saches de sal	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro ou prata.
FORRO DE MESA		
Toalha para as mesas do almoço	01 unidade por mesa	Toalha preta
GARÇOM		
Garçom para atendimento volante	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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Garçom com experiência em atendimento executivo e serviço volante com bandeja. 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.
Detalhes para a prestação de serviço de buffet		
<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. Copos deverão seguir o padrão de vidro. 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. 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. 		
Quantidade – 4.333		

1. Deverão ser fornecidos toalhas para as mesas.

2. É necessário colocar de forma individual display de inox ou acrílico, com a identificação do alimento servido.

3. As mesas deverão ser ornamentadas com arranjos e peças decorativas.

LOTE 03		
KIT LANCHE INFANTIL TIPO 6		
Composição do item	Quantidade por pessoa	Forma de apresentação
Bebida lactea UHT 200ml sabor chocolate, biscoito salgado individual embalado acima de 140g e Biscoito Wafer	01 unidade de cada item por pessoa	Sacola transparente e lacrado
Quantidade – 21.665		
KIT LANCHE ADULTO TIPO 7		
Composição do item	Quantidade por pessoa	Forma de apresentação
Suco 150ml, biscoito salgado individual embalado acima de 140g e fruta (banana ou maçã)	01 unidade de cada item por pessoa	Sacola transparente e lacrado
Quantidade – 21.665		