



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado do Planejamento, Orçamento e Gestão - SEPOG
SAMS

Órgão Requisitante: Secretaria de Estado do Planejamento, Orçamento e Gestão - SEPOG

N.º Processo: 0035.002147/2024-12

Fonte de Recurso:

Programas de Atividades:

Elemento Despesas:

Exposição do motivo: Contratação de serviço de Coffee-Break Regional

LOTE	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	COFFEE-BREAK Regional servido no local de cada evento, com cardápio que deverá ser composto por, no mínimo: Bebidas - Café sem açúcar e pronto para consumo, sendo que este deve ser obrigatoriamente do tipo Robusta Amazônico; Leite tipo integral; Nescau/chocolate quente acondicionado em garrafa térmica e pronto para consumo; (3 (três) tipos de sucos naturais (Cupuaçu, Cajá, Goiaba, Graviola, etc...); Água Mineral servida em garrafas individuais, com e sem gás; 2 (dois) tipos de refrigerantes (sendo dois sabor cola e guaraná); Frutas 05 (cinco) tipos de frutas de preferência da época (abacaxi, morango, kiwi, melão, uva), devidamente cortadas e prontas para consumo. Opções Salgadas 03 (três) opções de salgadinhos assados e ou fritos, recheados e/ou produzidos com insumos regionais (bolinho de tambaqui, coxinhas, dadinho de tapioca...); 02 (dois) tipos de mini sanduíche com insumos regionais (X-caboquinho, filé com cebola caramelizada, frango cremoso e/ou outras opções); - Mini torradas sem cobertura, para consumo com geleias (frutas vermelhas, tomadas com bacon, pimenta, ervas finas) e painós; 02 (dois) opções de mini Tapioca com sabores e recheios variados; 03 (três) mini Cocuzar variado a partir de insumos regionais (tapioca, coco, castanha...) 03 (três) opções de tortas com recheios regionais e sabores variados (carne seca e/ou banana da terra, pirarucu desfiado, costela defumada); 2 (dois) opções de Terrine com insumo regional e sabores variados (gorgonzala e mel, tomates ao ponto); 2 (dois) opções de creme com sabores variados (banana da terra, camarão, pirarucu); 2 (dois) opções de camaradinhos com insumo regional e sabores variados (pirarucu, banana da terra); 2 (dois) opções de assado com insumo regional e sabores variados; - Guacamole acompanhada com tacos/tacuchos ou salgadinho de milho; 2 (dois) opções de chips (Pão Sírio, banana da terra); 2 (dois) opções de quiche com sabores variados (queijo com damasco, banana da terra); - Ilhas de fríos & queijos especiais composta por Salame, Parmesão inteiro, Brie in croûte, Gorgonzala, Provolone, Gouda, Pães de fermentação natural, Anzites, Favo de Mel, Mix de frutas frescas e secas. Opções Doces 02 (dois) opções de bolos cobertos e/ou recheados com insumos regionais (castanha-do-Brasil, cobertura com chocolate, tapioca, coco); - Banana frita, cortada em rodela e condicionada em potes; - Mini tortas com recheios regionais e sabores variados; - Macarons recheados com geleia de fruta regional; - Geleias de frutas regionais para consumo com torradas (cupuaçu, café, goiaba, abacaxi com pimentão); 2 (dois) opções de mingaus com insumo regional (tapioca, banana da terra...); 1 (um) opção de creme brûlée com insumo regional; - Sequilhos e biscoitos amantigados produzidos e/ou recheados a partir de insumos regionais, tais como cupuaçu, castanha, goiaba; - Batida de açaí servida em copo de 100ml, pronta para consumo; 3 (três) opções de mousse (cupuaçu, manga/kiwi, tapioca); - Mini pudim (tapioca, leite condensado) - Mini Tortelletes com sabores variados (cereja, goiabada, doce de leite; - Cocada cremosa; - Salada de frutas natural (mamão, maçã, banana, abacaxi, uva, manga e kiwi), leite condensado em recipiente separado; 2 (dois) opções de Cheesecake c/ sabores variados (frutas vermelhas, mango); 3 (três) opções de Verrine com sabores variados (caramelo salgado e crocante, limão com frutas vermelhas, cupuaçu). Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço, sendo mínimo: conjunto de louças (xícaras, pratos e talheres), copos de vidro, taças, jarra (vidro ou inox), suportes e bandejas de vidro ou inox, e todas as demais louças e materiais descartáveis (pratinhos, guardanapos, etc). Sacólis de adoçantes, sachê de açúcar e sachê de sal. Referente à quantidade, deverá ser o suficiente para atender o público do evento demandado. Organização da mesa As mesas deverão ser decoradas com itens regionais, tais como: - Mini esculturas da Estrada de Ferro Madeira-Mamoré, 3 Caisas d'água, forte príncipe da beira ou outros itens que remetam ao estado de Rondônia; - Folhas de bananeira e outros elementos naturais que remetam ao estado de Rondônia e à culinária amazônica; arranjo de flores; - Disponibilização de Mesas com toalhas brancas de tecido e cobre manchas; Cidade de realização: Porto Velho	Por pessoa	100		

VALOR TOTAL:

Carimbo do CNPJ/CPF-ME:

Local:

Responsável pela cotação da Empresa:

USO EXCLUSIVO DA SEPOG

Responsável pela Cotação:

Valor da Proposta:

Data:

Fone:

Validade Proposta:

Banco:

Assinatura:

Nome do Servidor:

Matrícula:

Prazo de Entrega:

Agência:

E-mail:

C/C:

OBSERVAÇÕES: