



Organização das Voluntárias de Goiás - OVG - CNPJ.: 02.106.664/0001-65

## SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO

|                                      |  |       |                |       |  |
|--------------------------------------|--|-------|----------------|-------|--|
| Contato:                             | Maria Conceição  | Fone: | (62) 982480068 | Fax.: |  |
| e-mail:                              | <a href="mailto:conceicao.fernandes@ovg.org.br">conceicao.fernandes@ovg.org.br</a> |       |                |       |  |
| Esta solicitação é válida até o dia: | 06/07/2023   |       |                |       |  |

## ÁREA FORNECEDOR

Por favor, encaminhar com as seguintes informações:

|                |  |                      |  |        |  |
|----------------|--|----------------------|--|--------|--|
| Nome Fantasia: |  |                      |  |        |  |
| Razão Social:  |  |                      |  |        |  |
| CNPJ.:         |  | Inscrição Estadual:  |  |        |  |
| Contato:       |  | Inscrição Municipal: |  |        |  |
| Telefone:      |  | e-mail:              |  |        |  |
| Celular:       |  | Outros:              |  |        |  |
| Endereço:      |  |                      |  | CEP.:  |  |
| Banco:         |  | Agência:             |  | Conta: |  |

Importante: Os dados BANCÁRIOS são necessários tanto no ORÇAMENTO quanto na NOTA FISCAL, pois a partir de agora só realizaremos pagamento por meio de depósito bancário.

## OBJETO

Contratação de empresa para prestação de serviços de Buffet em evento "II Encontro das Primeiras-Damas do Estado de Goiás", para um público estimado de 750 (setecentos e cinquenta) pessoas, a realizar-se no dia 09 de agosto de 2023, no Centro Cultural Oscar Niemeyer-CCON, conforme condições contidas no Termo de Referência nº. 23/23-CPAS/GPCOM

| Item | Produto / Serviço  | Unidade    | Qtd | Valor unitário | Valor total |
|------|--|------------|-----|----------------|-------------|
| 1    | <b>CARDÁPIO</b>  | Por pessoa | 750 |                |             |
|      | <b>ENTRADA</b>   |            |     |                |             |
|      | a) Folhado de Brie com damasco;<br>b) Fondue de coxinha;<br>c) Stick caprese na pânica;<br>d) Pazarotti de frango com cream cheese;<br>e) Mini quiche de cordeiro com geléia de menta e hortelã;<br>f) Tortelete de banana da terra com crapis de carne de sol;  |            |     |                |             |
|      | <b>JANTAR</b>  |            |     |                |             |
|      | g) Filé mignon em crosta de Dijon com parmesão e cenoura baby;<br>h) Delícia de frango (peito de frango, alho poró, brócolis, couve flor, tomate e palmito gratinado com parmesão);<br>i) Conchiglione recheado com espinafre e nozes ao molho bechamel;<br>j) Legumes sauté;<br>k) Arroz Branco;  |            |     |                |             |
|      | <b>SOBREMESA</b>   |            |     |                |             |
|      | l) Mini tartelete de Nutella com morango;<br>m) Trufa de maracujá;   |            |     |                |             |
|      | <b>BEBIDAS</b>   |            |     |                |             |
|      | n) Coquetéis de frutas sem álcool:<br>- Kiwi, mix de morango e gelo.<br>- Suco de laranja, pêssego, groselha com açúcar e gelo.<br>- Xarope de maçã verde, limão, soda e gelo.<br>- Morango em caldas, leite condensado, abacaxi e espuma.<br>- Xarope de frutas vermelhas, água com gás e gelo.<br>- Leite condensado, leite de coco, abacaxi e gelo.<br>o) Suco de Abacaxi com Hortelã (natural) e suco de laranja (natural);<br>p) Água Mineral com e sem gás;<br>q) Refrigerantes Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná Antártica (normal e zero); |            |     |                |             |
|      | <b>EQUIPE MÍNIMA:</b>  |            |     |                |             |

- r) Gerente;
- s) Maître;
- o) Cozinheiros;
- p) Auxiliares de cozinha;
- q) Copeiros;
- r) Garçons;
- s) E demais pessoal necessário à execução do serviço.

**INSUMOS e EQUIPAMENTOS:**

t) Talheres de metal, louças, copos de vidro, jarras, guardanapos de papel de 1ª qualidade, bandejas de inox, travessas, gelo de água filtrada ou mineral, e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços.

u) Equipamentos e maquinários necessários para cozinha: fogão, forno, freezer, micro-ondas, refrigerador e demais equipamentos/maquinários necessários à perfeita execução dos serviços.