



## EVENTO

Conferência de Cocriação e Compartilhamento de Conhecimentos Brasil - Países Baixos. Repensar o Sistema de Proteção contra Enchentes no Delta Metropolitano de Porto Alegre.

Data: 20 a 22 de agosto de 2024

Horário: 08:30 – 17h30

Endereço: Centro Cultural da UFRGS

R. Eng. Luiz Englert, 333 - Farroupilha, Porto Alegre – RS

## AGENDA E PERFIL DOS SERVIÇOS:

*20/08/2024 – coffee-break (08:30-10:30) – \*Centro Cultural da UFRGS – 120 pessoas (abertura)*

*20/08/2024 - brunch (12:00 -13:00) – \*Centro Cultural da UFRGS – 50 pessoas*

*21/08/2024 - coffee-break (09:45-10:15)- \*Centro Cultural da UFRGS – 50 pessoas*

*21/08/2024 - brunch (12:00 -13:00)- \*Centro Cultural da UFRGS – 50 pessoas*

*21/08/2024 - coffee-break (15:30 -16:00) - \*Centro Cultural da UFRGS – 50 pessoas*

*22/08/2024 - coffee-break (09:45- 10:15) - \*Centro Cultural da UFRGS – 50 pessoas*

*22/08/2024 - brunch (12:00 -13:00) - \*Centro Cultural da UFRGS – 50 pessoas*

*22/08/2024 - coffee-break (14:30 -15:00) - \*Centro Cultural da UFRGS – 50 pessoas*

**\*Hall do auditório Jacarandá:**

Utilização da copa e espaço para coffee-break – a copa disponível no terceiro andar é de uso compartilhado entre todos os eventos do Centro Cultural. Conta com refrigerador, freezer, fornos elétricos e micro-ondas. Informar também os horários de coffee-break por dia do evento.

Importante: o horário-limite para o término de coffee-breaks é até as 16h30min. Devido à limitação de escalas de nossa equipe de limpeza interna, orientamos que o espaço e o mobiliário utilizado para o coffee-break sejam devolvidos limpos pela empresa responsável, com as lixeiras esvaziadas. Os resíduos, devidamente embalados, podem ser deixados na área de descarte de materiais do Centro Cultural. O Centro não fornecerá os materiais de limpeza necessários para a higienização do espaço e mobiliários. Estes últimos deverão ser forrados com toalhas de mesa, sem o uso de adesivos.

## DESCRIÇÃO POR TIPO DE SERVIÇO:

### **COFFEE-BREAK:**

#### **BEBIDAS**

- Água mineral (com e sem gás);
- Café, leite, chá (sabores variados);



- Suco: Mínimo de 1 sabor de fruta natural, polpa ou industrializado (Del Vale/Mais ou Suco do bem);
  - Dois tipos de refrigerantes: Coca-Cola e Guaraná Antártica ou superior (normais e dietéticos ou zero açúcar).
- Obs: a empresa poderá ofertar tipos e marcas similares, as quais serão previamente analisadas e aprovadas pelo CONTRATANTE.

#### SALGADOS e DOCES

##### **05 (cinco) variedades salgados entre:**

- Pão de queijo tradicional e recheado, biscoito de queijo assado, croissant;
- Salgados (mini pizza, enroladinho, quibe, pastel assado e fritos, empada, quiche, mini esfirra, canapés, mini hambúrguer, mini cachorro quente; coxinha, risoles fritos, bolinhos fritos, folhados salgados, Vol-al-vent);

##### **04 (quatro) variedades de doces e misturas entre:**

- Bolos (sabores variados);
  - Cucas;
  - Salada de frutas, ou frutas laminadas;
- Doces: folhados doces, bombons recheados, brigadeiro

EQUIPE: 4 garçons e 2 copeiros

Fornecimento de Mesas, pratos, talheres, guardanapos de papel (liso) de 1ª qualidade, réchauds de vários tamanhos, samovar, suqueiras, travessas, bandejas inox ou prata, jarras térmicas, taças, copos, xícaras, gelo, toalhas, fornos, fogões, gelo, açúcar, adoçante, isopor, entre outros.

#### **BRUNCH:**

##### **BEBIDAS:**

- Água mineral (com e sem gás);
- Café, leite, chá (sabores variados);
- Suco: Mínimo de 1 sabor de frutas natural, polpa ou industrializado (Del Vale/Mais ou Suco do bem);
- Dois tipos de refrigerantes: Coca-Cola, Fanta Laranja e Guaraná Antártica ou superior normais e dietéticos ou zero açúcar).

Obs: a empresa poderá ofertar tipos e marcas similares, as quais serão previamente analisadas e aprovadas pelo CONTRATANTE.

#### SALGADOS e DOCES

##### **5 (cinco) variedades salgados entre:**

- Finger sandwich, brioches, minipão sírio, croissant, torradas, queijo minas frescal industrializado;



24050000026112

-Canapés: queijo com presunto; queijo brie com geleia; gorgonzola; salaminho; rúcula com queijo; pepino com queijo; tomate seco; peito de peru com cereja; ricota com cebola caramelizada;

- Bruschettas de queijo com tomates marinados.

-Tarteletes com Creme: carne seca com abóbora; cebola com bacon; fricassé de frango; gorgonzola com pera; escarola;

- Frituras: quibe; coxinha de frango com catupiry, casulo de azeitona

- Quiches: frango; cebola; gorgonzola; espinafre; alho-poró,

- Iscas: filé mignon ao molho gorgonzola; frango ao molho agri-doce;

- Palitos vegetais;

Outros:

-lascas de queijo parmesão com mel de abelhas ou geleia;

-queijo brie com mel de abelhas ou geleia;

-mini tapioca com creme de catupiry e carne seca;

-mini trouxinha com recheio de abóbora com carne seca;

**03 (quatro) variedades de doces e misturas entre:**

Bombons recheados; - Mousses, pudins, pavês, tortas;

-Salada de frutas ou frutas laminadas