



## 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);



24050000026112

- 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 1<sup>a</sup> 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;



- 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 agridoce;
- 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