

### ANEXO III – ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS

GRUPO 1 – SÃO LUÍS/MA			
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE
1	Coffee-Break tipo A	<p>Coffee-Break tipo A:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Quantidades mínimas, por pessoa: 2 sabores de suco de fruta; 3 sabores de refrigerante (linha zero e normal); 3 tipos de salgados fritos; 3 tipos de salgados assados; mini sanduíche; pão recheado; 1 tipo de torta doce; 2 tipos de bolos; salada de frutas. Todos os itens de primeira linha;</li> <li>Temperos, sachês de açúcar, adoçante e etc. em quantidade necessária para o evento;</li> <li>Utensílios, toalhas e vasilhames para o serviço (talheres, louças, copos, taças, pratos, bandejas, guardanapos, toalhas etc.) em quantidade necessária para o evento;</li> <li>Mão de obra para a execução em quantidade necessária para o evento.</li> </ul>	und/pessoa
2	Coffee-Break tipo B	<p>Coffee-Break tipo B:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Quantidades mínimas, por pessoa: chocolate quente, 3 sabores de suco de fruta; 3 sabores de refrigerante (linha zero e normal); iogurte; 4 tipos de salgados fritos; 4 tipos de salgados assados; 2 tipos de mini sanduíche; torta salgada; dois tipos de torta doce; salada de frutas. Todos os itens de primeira linha;</li> <li>Temperos, sachês de açúcar, adoçante e etc. em quantidade necessária para o evento;</li> <li>Utensílios e vasilhames para o serviço (talheres, louças, copos, taças, pratos, bandejas, guardanapos, toalhas etc.) em quantidade necessária para o evento;</li> <li>Mão de obra para a execução em quantidade necessária para o evento.</li> </ul>	und/pessoa
3	Coffee-Break tipo C	<p>Coffee-Break tipo C:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Quantidades mínimas, por pessoa: chocolate quente; três tipos de suco de fruta; três tipos de refrigerante (linha zero e normal); iogurte; mingau; 4 tipos de salgados fritos; 3 tipos de salgados assados; 2 tipos de salgados folhados; 1 tipo de quiche; 1 tipo de croissant; mini sanduíche; mini hamburger; pão batata recheado; três tipos de torta doce; 50g de bolo temático; salada de frutas; 4 tipos de brigadeiro (15g cada); 3 tipos de docinhos finos. Todos os itens de primeira linha;</li> <li>Temperos, sachês de açúcar, adoçante e etc. em quantidade necessária para o evento;</li> <li>Utensílios, toalhas e vasilhames para o serviço</li> </ul>	und/pessoa

		(talheres, louças, copos, taças, pratos, bandejas, guardanapos, toalhas etc.) em quantidade necessária para o evento; • Mão de obra para a execução em quantidade necessária para o evento.	
4	Coquetel	Coquetel • Quantidades mínimas, por pessoa: três tipos de suco de fruta; três tipos de refrigerante (linha zero e normal); água (com e sem gás); 3 tipos de salgados fritos; 4 tipos de salgados assados; 2 tipos de salgados folhados; 2 tipos de canapés; 2 tipos de finger foods; 2 tipos de mini sanduíches; 2 tipos de sobremesa. Todos os itens de primeira linha; • Temperos, sachês de açúcar, adoçante e etc. em quantidade necessária para o evento; • Utensílios, toalhas e vasilhames para o serviço (talheres, louças, copos, taças, pratos, bandejas, guardanapos, toalhas etc.) em quantidade necessária para o evento; • Mão de obra para a execução em quantidade necessária para o evento.	und/pessoa
5	Refeição	Refeição: • Quantidades mínimas, por pessoa: três tipos de suco de fruta; três tipos de refrigerante (linha zero e normal); água (com e sem gás); 4 tipos de salgados fritos; 4 tipos de salgados assados; mini sanduíche; mini pizza; de dois tipos de salada de legumes/verduras; quatro tipos de carboidratos; três tipos de proteína; dois tipos de sobremesa. Todos os itens de primeira linha; • Temperos, sachês de açúcar, adoçante e etc. em quantidade necessária para o evento; • Utensílios, rechauds, toalhas e vasilhames para o serviço (talheres, louças, copos, taças, pratos, bandejas, guardanapos, toalhas etc.) em quantidade necessária para o evento; • Mão de obra para a execução em quantidade necessária para o evento, inclusive garçons.	und/pessoa
6	Refeição Típica	Refeição Típica (itens desse cardápio opções típicas em sua maioria): • Quantidades mínimas, por pessoa: três tipos de suco de fruta; três tipos de refrigerante (linha zero e normal); água (com e sem gás); 4 tipos de salgados fritos; 4 tipos de salgados assados; 2 tipos de torta salgada; dois tipos de salada de legumes/verduras; três tipos de carboidratos; um tipo de proteína; dois tipos de comida	und/pessoa

		<p>típica; dois tipos de sobremesa. Todos os itens de primeira linha;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperos, sachês de açúcar, adoçante e etc. em quantidade necessária para o evento;</li> <li>• Utensílios, rechauds, toalhas e vasilhames para o serviço (talheres, louças, copos, taças, pratos, bandejas, guardanapos, toalhas etc.) em quantidade necessária para o evento;</li> <li>• Mão de obra para a execução em quantidade necessária para o evento, inclusive garçons.</li> </ul>	
7	Fotógrafo	<p>Fotógrafo:</p> <p>O serviço deverá ser executado por profissional dinâmico, com experiência na atividade de fotografia e com utilização de câmera profissional DSLR full frame e de drone 4k com tempo de voo de 30 minutos, câmera com CMOS de 1/2,3" e estabilizador triaxial, resolução de fotos 12 MP (4000 x 3000 pixels) ou mais, resoluções de vídeo 2.7K (2720 x 1530 pixels) a 30fps e 1080P a 60fps, ou especificações superiores. Entrega de todo o material produzido em formato digital em até 24h do evento.</p>	Hora
8	Produção audiovisual	<p>Produção audiovisual: Produção de vídeo institucional, com imagem e som, a ser executado por profissional capacitado, dinâmico, com experiência na área e com utilização de equipamentos com resolução 4k de qualidade mínima, drone com 30 minutos de voo, gravação de áudio TASCAM ou superior e utilização de estabilizador de câmera.</p>	und
9	Apresentação cultural (apresentação de grupo cultural de 60 minutos de duração com estrutura, iluminação e sonorização)	<p>Apresentação cultural: Apresentação completa de grupo cultural com experiência, incluindo sistemas e equipamentos de som, iluminação, palco, cenários, figurinos e maquiagem necessários ao desenvolvimento da atividade, com duração de 60 minutos.</p>	und
10	Apresentação musical sem banda (apresentação musical em dupla com 60 minutos de duração, com estrutura, iluminação e sonorização)	<p>Apresentação musical sem banda: Apresentação de Dj, músico ou dupla de músicos, com voz e instrumento musical (teclado, violão, violino, etc.), com experiência, incluindo sistemas e equipamentos de som e iluminação necessários, com duração de 60 minutos.</p>	und

11	Disponibilização de iluminação cênica para o prédio da Superintendência	Disponibilização de iluminação cênica para o prédio da Superintendência: Iluminação Cênica para o Prédio, com a cor referente às campanhas nacionais e internacionais, tais como câncer de mama, suicídio, autismo, acidente de trabalho etc. Utilização de até 10 refletores, por cada evento, com “gelatinas” das referidas cores.	unid
12	Disponibilização de Grupo gerador de 180kva	Disponibilização de Grupo gerador de 180kva: Grupo gerador singular de 180kva — Container tratado acusticamente (nível de 75 db a 5 metros de distância), com regulador automático de tensão frequência, painel elétrico completo (voltímetro, amperímetro, comandos), disjuntor geral tripolar, nas tensões de 127, 220 e 380 volts. Com potência máxima de regime de trabalho de 180kvas, com combustível, operador, cabos elétricos com comprimento de até 50 metros, até 50 metros de passa cabos, extintor de incêndio ABC, caixa intermediária de distribuição elétrica com medidas de 50x40x20cm contendo internamente 05 barras de cobre sendo 03 fases, 01 neutro e 01 terra isolado por epóxi, proteção externa e altura do solo de 10cm. Período de utilização do gerador de 12 horas e sistema de aterramento com no mínimo 03 hastes de 5/8 e de 2,40 de comprimento.	dia
13	Disponibilização de Painel de Led de alta definição 3m X 2m	Disponibilização de Painel de Led de alta definição: Painel de LED de alta resolução - locação de painéis eletrônicos modulares, com capacidade para processamento de imagens estáticas e dinâmicas digital, P2mm, indoor ou outdoor. Incluir transporte, montagem, desmontagem e operação, além de equipamentos acessórios para controle e gerenciamento de imagens. Caso necessário, a empresa deverá prever a construção de uma caixa em marcenaria com aplicação de imagens do evento para manutenção de equipamentos. O equipamento deverá estar montado com tudo testado e pronto para uso 3 horas antes do evento.	dia
14	Disponibilização de Vaso ornamental grande para área de circulação, com planta natural e cachepô	Disponibilização de Vaso ornamental grande para área de circulação, com planta natural e cachepô: Vaso ornamental grande (mínimo 60cm) para área de circulação, com planta natural e cachepô	und

15	Disponibilização de tenda 6m x 6m	Disponibilização de tenda 6m x 6m: Montagem e desmontagem de tenda aberta, com dimensões de 6m x 6m metros, cor branca, lona de cobertura em PVC, impermeável, auto- extingüível, com blackout, estrutura metálica em ferro tubular, com altura de 3 (três) metros, fixadas em estacas de ferro. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	dia
16	Disponibilização de tenda 10m x 10m	Disponibilização de tenda 10m x 10m: Montagem e desmontagem de tenda aberta, nas dimensões mínimas de 10 metros de frente x 10 metros de profundidade, com aprox. 03 metros altura, cobertura do tipo pirâmide ou cúpula, com lona branca, estrutura em tubo galvanizado, com ou sem calha, com ou sem box, com iluminação no mínimo 3 (três) lâmpadas de 100 watts e 3 (três) tomadas, para uso do público em geral. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	dia
17	Espaço Kids tipo A	Espaço Kids tipo A: 01 tipo de brinquedo inflável (com monitor); 01 pula-pula ø 3m (com monitor); 01 pula-pula ø 2m (com monitor); 01 piscina de bolinhas baby com escorregador; 02 tipos de oficinas: massinha; slime; pintura em gesso; pintura facial; bolinha de sabão; produção de objetos com sucata; miçangas; garrafa sensorial; dentre outras; 03 mesas baixas (tipo piquenique), com almofadas para sentar, para ao mínimo 06 crianças cada; 03 tipos de brinquedos de faz de conta: cozinha; vendinha; oficina; camarim; fantasias; 04 tipos de brinquedos (boneca; panelinha; veículos; encaixe; empilhamento; magnéticos; dentre outros); Espaço aproximado de 18m <sup>2</sup> , com piso em EVA.	dia
18	Decoração tipo A	Decoração tipo A: Cenário instagramável com: composição com 03 painéis decorativos; composição com 3 mesas; 06 objetos decorativos; 01 vaso pequeno com flores; arranjo de balões; poltrona.	dia
19	Decoração tipo B	Decoração tipo B: Cenário instagramável A, com 02 vasos ornamentais (70cm altura) com flores e tapete 3x2m; Cenário instagramável B, com: composição com 03 painéis temáticos, 2 mesas; 06 objetos decorativos, 01 vaso ornamental com flores; tapete 3mx2m.	dia

20	Decoração tipo C	Decoração tipo C: Decoração natalina contendo no mínimo: 01 árvore de Natal devidamente decorada, com no mínimo 2m de altura; 12 rolos de piscas coloridos de 100 metros (cascata); mangueiras de iluminação; 10 meteoros luminosos; 01 estrela luminosa; 46 piscas coloridos 50 interruptores; - 50 tomadas; 04 rolos de fiação elétrica, rolo c/ 100 metros cada; - 20 lâmpadas, 300 ganchos tipo parafuso de sustentação c/ buchas; - 06 abraçadeiras, pacotes c/ 100 unidades cada; 05 rolos de arame de 100 metros; 02 extensões elétricas c/ 10 metros; 10 rolos de fita isolante; 03 refletores HQI 300 watts na cor verde; 07 bolas de corda luminosa vermelha. Inclui-se o fornecimento de materiais, mão de obra, transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem sob responsabilidade da empresa.	dia
21	Fornecimento de Arranjos com Flores Naturais (pequeno)	Fornecimento de Arranjos com Flores e Folhagens (pequeno): Arranjos com flores e folhagens, naturais ou artificiais (a definir), medindo 30cm de comprimento.	und
22	Fornecimento de Arranjos com Flores Naturais (grande)	Fornecimento de Arranjos com Flores e Folhagens (grande): Arranjos com flores e folhagens, naturais ou artificiais (a definir), medindo 60cm de comprimento.	und
23	Fornecimento de Bouquê com 06 Flores Naturais	Fornecimento de Bouquê com 06 Flores Naturais: Bouquê de flores a definir, tais como rosas e flores do campo.	und
24	Fornecimento de Coroa de flores de condolências	Fornecimento de Coroa de flores de condolências: Coroa com folhagens, flores do campo brancas, rosas e flores vermelhas. Circular com diâmetro de 1,00m.	und

GRUPO 2 – IMPERATRIZ/MA			
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE
1	Coffee-Break tipo A	<p>Coffee-Break tipo A:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantidades mínimas, por pessoa: 2 sabores de suco de fruta; 3 sabores de refrigerante (linha zero e normal); 3 tipos de salgados fritos; 3 tipos de salgados assados; mini sanduíche; pão recheado; 1 tipo de torta doce; 2 tipos de bolos; salada de frutas. Todos os itens de primeira linha;</li> <li>• Temperos, sachês de açúcar, adoçante e etc. em quantidade necessária para o evento;</li> <li>• Utensílios, toalhas e vasilhames para o serviço (talheres, louças, copos, taças, pratos, bandejas, guardanapos, toalhas etc.) em quantidade necessária para o evento;</li> <li>• Mão de obra para a execução em quantidade necessária para o evento.</li> </ul>	und/pessoa
2	Coffee-Break tipo B	<p>Coffee-Break tipo B:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantidades mínimas, por pessoa: chocolate quente, 3 sabores de suco de fruta; 3 sabores de refrigerante (linha zero e normal); iogurte; 4 tipos de salgados fritos; 4 tipos de salgados assados; 2 tipos de mini sanduíche; torta salgada; dois tipos de torta doce; salada de frutas. Todos os itens de primeira linha;</li> <li>• Temperos, sachês de açúcar, adoçante e etc. em quantidade necessária para o evento;</li> <li>• Utensílios e vasilhames para o serviço (talheres, louças, copos, taças, pratos, bandejas, guardanapos, toalhas etc.) em quantidade necessária para o evento;</li> <li>• Mão de obra para a execução em quantidade necessária para o evento.</li> </ul>	und/pessoa
3	Coffee-Break tipo C	<p>Coffee-Break tipo C:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantidades mínimas, por pessoa: chocolate quente; três tipos de suco de fruta; três tipos de refrigerante (linha zero e normal); iogurte; mingau; 4 tipos de salgados fritos; 3 tipos de salgados assados; 2 tipos de salgados folhados; 1 tipo de quiche; 1 tipo de croissant; mini sanduíche; mini hamburger; pão batata recheado; três tipos de torta doce; 50g de bolo temático; salada de frutas; 4 tipos de brigadeiro (15g cada); 3 tipos de docinhos finos. Todos os itens de primeira linha;</li> <li>• Temperos, sachês de açúcar, adoçante e etc. em quantidade necessária para o evento;</li> <li>• Utensílios, toalhas e vasilhames para o serviço (talheres, louças, copos, taças,</li> </ul>	und/pessoa

		pratos, bandejas, guardanapos, toalhas etc.) em quantidade necessária para o evento; • Mão de obra para a execução em quantidade necessária para o evento.	
4	Coquetel	Coquetel • Quantidades mínimas, por pessoa: três tipos de suco de fruta; três tipos de refrigerante (linha zero e normal); água (com e sem gás); 3 tipos de salgados fritos; 4 tipos de salgados assados; 2 tipos de salgados folhados; 2 tipos de canapés; 2 tipos de finger foods; 2 tipos de mini sanduíches; 2 tipos de sobremesa. Todos os itens de primeira linha; • Temperos, sachês de açúcar, adoçante e etc. em quantidade necessária para o evento; • Utensílios, toalhas e vasilhames para o serviço (talheres, louças, copos, taças, pratos, bandejas, guardanapos, toalhas etc.) em quantidade necessária para o evento; • Mão de obra para a execução em quantidade necessária para o evento.	und/pessoa
5	Refeição	Refeição: • Quantidades mínimas, por pessoa: três tipos de suco de fruta; três tipos de refrigerante (linha zero e normal); água (com e sem gás); 4 tipos de salgados fritos; 4 tipos de salgados assados; mini sanduíche; mini pizza; de dois tipos de salada de legumes/verduras; quatro tipos de carboidratos; três tipos de proteína; dois tipos de sobremesa. Todos os itens de primeira linha; • Temperos, sachês de açúcar, adoçante e etc. em quantidade necessária para o evento; • Utensílios, rechauds, toalhas e vasilhames para o serviço (talheres, louças, copos, taças, pratos, bandejas, guardanapos, toalhas etc.) em quantidade necessária para o evento; • Mão de obra para a execução em quantidade necessária para o evento, inclusive garçons.	und/pessoa
6	Refeição Típica	Refeição Típica (itens desse cardápio opções típicas em sua maioria): • Quantidades mínimas, por pessoa: três tipos de suco de fruta; três tipos de refrigerante (linha zero e normal); água (com e sem gás); 4 tipos de salgados fritos; 4 tipos de salgados assados; 2 tipos de torta salgada; dois tipos de salada de legumes/verduras; três tipos de carboidratos; um tipo de proteína; dois tipos de comida	und/pessoa



		<p>típica; dois tipos de sobremesa. Todos os itens de primeira linha;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperos, sachês de açúcar, adoçante e etc. em quantidade necessária para o evento;</li> <li>• Utensílios, rechauds, toalhas e vasilhames para o serviço (talheres, louças, copos, taças, pratos, bandejas, guardanapos, toalhas etc.) em quantidade necessária para o evento;</li> <li>• Mão de obra para a execução em quantidade necessária para o evento, inclusive garçons.</li> </ul>	
7	Fornecimento de Coroa de flores de condolências	Fornecimento de Coroa de flores de condolências: Coroa com folhagens, flores do campo brancas, rosas e flores vermelhas. Circular com diâmetro de 1,00m.	und

**GRUPO 3 – CAXIAS/MA**

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE
1	Coffee-Break tipo A	Coffee-Break tipo A: <ul style="list-style-type: none"><li>• Quantidades mínimas, por pessoa: 2 sabores de suco de fruta; 3 sabores de refrigerante (linha zero e normal); 3 tipos de salgados fritos; 3 tipos de salgados assados; mini sanduíche; pão recheado; 1 tipo de torta doce; 2 tipos de bolos; salada de frutas. Todos os itens de primeira linha;</li><li>• Temperos, sachês de açúcar, adoçante e etc. em quantidade necessária para o evento;</li><li>• Utensílios, toalhas e vasilhames para o serviço (talheres, louças, copos, taças, pratos, bandejas, guardanapos, toalhas etc.) em quantidade necessária para o evento;</li><li>• Mão de obra para a execução em quantidade necessária para o evento.</li></ul>	und/pessoa
2	Coffee-Break tipo B	Coffee-Break tipo B: <ul style="list-style-type: none"><li>• Quantidades mínimas, por pessoa: chocolate quente, 3 sabores de suco de fruta; 3 sabores de refrigerante (linha zero e normal); iogurte; 4 tipos de salgados fritos; 4 tipos de salgados assados; 2 tipos de mini sanduíche; torta salgada; dois tipos de torta doce; salada de frutas. Todos os itens de primeira linha;</li><li>• Temperos, sachês de açúcar, adoçante e etc. em quantidade necessária para o evento;</li><li>• Utensílios e vasilhames para o serviço (talheres, louças, copos, taças, pratos, bandejas, guardanapos, toalhas etc.) em quantidade necessária para o evento;</li><li>• Mão de obra para a execução em quantidade necessária para o evento.</li></ul>	und/pessoa

3	Coffee-Break tipo C	<p>Coffee-Break tipo C:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantidades mínimas, por pessoa: chocolate quente; três tipos de suco de fruta; três tipos de refrigerante (linha zero e normal); iogurte; mingau; 4 tipos de salgados fritos; 3 tipos de salgados assados; 2 tipos de salgados folhados; 1 tipo de quiche; 1 tipo de croissant; mini sanduíche; mini hamburger; pão batata recheado; três tipos de torta doce; 50g de bolo temático; salada de frutas; 4 tipos de brigadeiro (15g cada); 3 tipos de docinhos finos. Todos os itens de primeira linha;</li> <li>• Temperos, sachês de açúcar, adoçante e etc. em quantidade necessária para o evento;</li> <li>• Utensílios, toalhas e vasilhames para o serviço (talheres, louças, copos, taças, pratos, bandejas, guardanapos, toalhas etc.) em quantidade necessária para o evento;</li> <li>• Mão de obra para a execução em quantidade necessária para o evento.</li> </ul>	und/pessoa
4	Coquetel	<p>Coquetel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantidades mínimas, por pessoa: três tipos de suco de fruta; três tipos de refrigerante (linha zero e normal); água (com e sem gás); 3 tipos de salgados fritos; 4 tipos de salgados assados; 2 tipos de salgados folhados; 2 tipos de canapés; 2 tipos de finger foods; 2 tipos de mini sanduíches; 2 tipos de sobremesa. Todos os itens de primeira linha;</li> <li>• Temperos, sachês de açúcar, adoçante e etc. em quantidade necessária para o evento;</li> <li>• Utensílios, toalhas e vasilhames para o serviço (talheres, louças, copos, taças, pratos, bandejas, guardanapos, toalhas etc.) em quantidade necessária para o evento;</li> <li>• Mão de obra para a execução em quantidade necessária para o evento.</li> </ul>	und/pessoa

5	Refeição	<p>Refeição:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantidades mínimas, por pessoa: três tipos de suco de fruta; três tipos de refrigerante (linha zero e normal); água (com e sem gás); 4 tipos de salgados fritos; 4 tipos de salgados assados; mini sanduíche; mini pizza; de dois tipos de salada de legumes/verduras; quatro tipos de carboidratos; três tipos de proteína; dois tipos de sobremesa.</li> </ul> <p>Todos os itens de primeira linha;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperos, sachês de açúcar, adoçante e etc. em quantidade necessária para o evento;</li> <li>• Utensílios, rechauds, toalhas e vasilhames para o serviço (talheres, louças, copos, taças, pratos, bandejas, guardanapos, toalhas etc.) em quantidade necessária para o evento;</li> <li>• Mão de obra para a execução em quantidade necessária para o evento, inclusive garçons.</li> </ul>	und/pessoa
6	Refeição Típica	<p>Refeição Típica (itens desse cardápio opções típicas em sua maioria):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantidades mínimas, por pessoa: três tipos de suco de fruta; três tipos de refrigerante (linha zero e normal); água (com e sem gás); 4 tipos de salgados fritos; 4 tipos de salgados assados; 2 tipos de torta salgada; dois tipos de salada de legumes/verduras; três tipos de carboidratos; um tipo de proteína; dois tipos de comida típica; dois tipos de sobremesa. Todos os itens de primeira linha;</li> </ul> <p>Todos os itens de primeira linha;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperos, sachês de açúcar, adoçante e etc. em quantidade necessária para o evento;</li> <li>• Utensílios, rechauds, toalhas e vasilhames para o serviço (talheres, louças, copos, taças, pratos, bandejas, guardanapos, toalhas etc.) em quantidade necessária para o evento;</li> <li>• Mão de obra para a execução em quantidade necessária para o evento, inclusive garçons.</li> </ul>	und/pessoa
7	Fornecimento de Coroa de flores de condolências	<p>Fornecimento de Coroa de flores de condolências: Coroa com folhagens, flores do campo brancas, rosas e flores vermelhas. Circular com diâmetro de 1,00m.</p>	und