

À, SEBRAE - Gestor Antônio Carlos

A/C: Antônio Carlos

Contato: 84 99984-4065

E-mail: carlos@rn.sebrae.com.br

Nome do Evento: OFICINA RESSIGNIFICANDO PRÁTICAS DE CONSULTORIA E INSTRUTOORIA SEBRAE / SOLICITAÇÃO 682887 Data do Evento: 19/06/2026 Data Final: 19/06/2026



PP 1605

Local do Evento: SEBRAE - RN

Nº de Convidados: 25

PERÍODO: 2 HORAS Hora início: 00:00 Tipo de Serviço: MESA MONTADA

ESPAÇO do Evento: CONFIRMAR SALA

Forma de pagamento: Faturado

## INSUMOS PARA BUFFET

Servir às 10:00

Qtd.

### COFFEE BREAK TIPO 1 - SEBRAE

02 tipos de salgado de forno - 100g  
02 tipos de bolo - 60g  
Torradas e biscoitos 15g  
01 tipo de geléia 15g  
01 tipo de suco (natural ou polpa) - 200ml  
02 tipos de refrigerantes (convencional e diet) 200ml  
Água mineral sem gás 100 ml  
Café coado sem açúcar 80ml

### Informações:

1. Deverá acompanhar saches de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas; 25
2. Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente;
3. O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SEBRAE/RN, no momento da solicitação;
4. **Utensílios:** copos de vidro, bandejas, jarras e guardanapos de papel;
5. Mesa para o buffet, mesas de apoio, toalha de mesa (buffet e apoio, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/RN);
6. **Demanda de Pessoal:** 01 Coordenador de salão, mínimo de 01 garçom para até 30 pessoas, devidamente uniformizado e identificado.
7. **Duração: 02 horas - SERÁ COBRADO VALOR EXTRA POR CADA HORA ACRESCIDA NO SERVIÇOS.**

Servir às 15:30

Qtd.

### COFFEE BREAK TIPO 1 - SEBRAE

02 tipos de salgado de forno - 100g  
02 tipos de bolo - 60g  
Torradas e biscoitos 15g  
01 tipo de geléia 15g  
01 tipo de suco (natural ou polpa) - 200ml  
02 tipos de refrigerantes (convencional e diet) 200ml  
Água mineral sem gás 100 ml  
Café coado sem açúcar 80ml

### Informações:

1. Deverá acompanhar saches de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas;
2. Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente;
3. O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SEBRAE/RN, no momento da solicitação;
4. **Utensílios:** copos de vidro, bandejas, jarras e guardanapos de papel;
5. Mesa para o buffet, mesas de apoio, toalha de mesa (buffet e apoio, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/RN);
6. **Demanda de Pessoal:** 01 Coordenador de salão, mínimo de 01 garçom para até 30 pessoas, devidamente uniformizado e identificado.
7. **Duração: 02 horas - SERÁ COBRADO VALOR EXTRA POR CADA HORA ACRESCIDA NO SERVIÇOS.**

**Total**

**R\$ 1.186,00**

**Após excedido o prazo de duração dos serviços prestados que constam em cardápio, será cobrado taxa extra para pagamentos de equipe de apoio presente no evento.**

**Razão social: Angelinas Buffet e Eventos CNPJ: 24.155.915/0001-34 - Ins.Estadual:20.444.781-0 / End: Rua Cafelândia Nº 484- Bairro Pitimbu - Natal/ RN CEP: 59.068-570 - Celular: (84) 98827-4242**

**Dados Bancários: Banco Do Brasil: Agência: 2870-3 C/C: 20937-6 / Pix: 24155915000134 (cnpj)**