

# Relatório de pesquisa de preço

## Relatório Resumido

Relatório emitido em 14/10/2026 13:20

### Informações básicas

|                           |             |               |                                        |
|---------------------------|-------------|---------------|----------------------------------------|
| <b>Número da Pesquisa</b> | <b>UASG</b> | <b>Status</b> | <b>Editado por</b>                     |
| 83/2026                   | 723000      | Concluída     | EDUARDO HENRIQUE BARRETO MIRANDA FILHO |

**Título:** AQUISIÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET

**Observações:** Aquisição de serviço de buffet e decoração para a passagem de comando.

**Total de itens cotados:** 1 **Valor total da pesquisa de preços:** R\$ 35.306,2600

### Itens cotados

Item: 1

| Descrição do item                 | Unidade de Fornecimento                | Quantidade   |
|-----------------------------------|----------------------------------------|--------------|
| 12807 - Buffet                    | UNIDADE                                | 200          |
| Consolidação dos preços cotados   |                                        |              |
| Menor Preço                       | <div><div></div><div>Média</div></div> | Mediana      |
| R\$ 100,0000                      | R\$ 176,5313                           | R\$ 197,5000 |
| Coeficiente de Variação: 28,7027% |                                        |              |
| Desvio Padrão: 50,6693            |                                        |              |
| Maior Preço: R\$ 230,0000         |                                        |              |
| Método de cálculo adotado: Média  |                                        |              |

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

| Nº | Inciso | Nome                                                          | Quantidade | Unidade | Preço unitário | Data       | Compõe |
|----|--------|---------------------------------------------------------------|------------|---------|----------------|------------|--------|
| 1  | I      | CONSELHO REGIONAL DE ODONTOLOGIA - RS - Compras.gov.br        | 100        | UNIDADE | R\$ 100,0000   | 15/09/2026 | Sim    |
| 2  | I      | CONSELHO REG. DE ENGENHARIA E AGRONOMIA - RR - Compras.gov.br | 80         | UNIDADE | R\$ 100,0000   | 08/09/2026 | Sim    |
| 3  | IV     | Borgon Comércio & Serviços LTDA - Fornecedor                  | 200        |         | R\$ 195,0000   | 18/09/2026 | Sim    |
| 4  | IV     | Jr Eventos - Fornecedor                                       | 200        |         | R\$ 144,5000   | 17/09/2026 | Sim    |
| 5  | IV     | SAUDAVEL SABOR DOCES E SALGADOS LTDA - Fornecedor             | 200        |         | R\$ 225,0000   | 05/10/2026 | Sim    |
| 6  | IV     | GPLJ Serviços para Buffet Ltda Me - Fornecedor                | 200        |         | R\$ 200,0000   | 06/10/2026 | Sim    |
| 7  | IV     | GUANABARA BISTRÔ EVENTOS LTDA. - Fornecedor                   | 200        |         | R\$ 217,7500   | 05/10/2026 | Sim    |
| 8  | IV     | All in Hub Eventos - Fornecedor                               | 200        |         | R\$ 230,0000   | 06/10/2026 | Sim    |

#### Legenda:

▲ Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.

i Compra ou item sofreu atualização após homologação.

# Nota Técnica

A presente pesquisa de preços foi realizada em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, mediante a adoção de **metodologia combinada**, composta por:

- consulta a contratações similares disponíveis na ferramenta Pesquisa de Preços do Compras.gov; e
- obtenção de orçamentos diretamente junto a fornecedores do segmento de mercado correspondente ao objeto.

A utilização dessa metodologia justifica-se em razão das **especificidades técnicas exatas dos itens a serem contratados**, para os quais não foram identificados, em quantidade suficiente, registros públicos recentes capazes de, isoladamente, subsidiar uma estimativa de preços robusta e aderente ao mercado.

Adicionalmente, a complementação da pesquisa com orçamentos obtidos junto a fornecedores mostra-se necessária para **assegurar maior aderência da estimativa aos preços efetivamente praticados no mercado**, bem como para **mitigar riscos de distorções na formação do preço estimado**.

Ressalta-se, ainda, que, nos termos da Instrução Normativa SEGES nº 67/2021, nos casos de contratação por dispensa eletrônica com disputa, a existência de proposta obtida diretamente junto a fornecedor no âmbito da pesquisa de preços possibilita, em caso de procedimento fracassado ou deserto, a eventual contratação com base nessa proposta, desde que atendidas as condições de habilitação, contribuindo para a **eficiência processual e mitigação do risco de perda do processo**.

Os preços coletados foram submetidos a **análise crítica**, com a desconsideração de valores manifestamente inexecutáveis ou excessivamente elevados (outliers), mantendo-se apenas aqueles compatíveis com o padrão de mercado.

Para a formação do preço estimado, adotou-se a **média dos valores válidos**, metodologia admitida pela IN SEGES/ME nº 65/2021, por refletir adequadamente o comportamento predominante do mercado para o objeto em questão.

Diante do exposto, conclui-se que os valores estimados são **compatíveis com os praticados no mercado**, atendendo aos requisitos necessários à adequada instrução do processo de contratação, com observância aos princípios da economicidade, eficiência e busca do preço justo.

---

Memória de cálculo (Art.3º, inciso VII – IN SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021):

- Média: corresponde à soma dos valores das amostras que compõem a pesquisa, dividida pelo número de amostras que compõem a pesquisa.

- Mediana: medida de tendência central das amostras que compõem a pesquisa que corresponde ao valor central do conjunto de valores extraídos.

- Desvio Padrão: É a raiz quadrada da variância de X ou também conhecido como a raiz quadrada do valor médio entre  $(X-\mu)^2$ , onde  $\mu$  representa a média aritmética dos valores que compõem a pesquisa.

$$D = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x - \mu)^2}{n}}$$

- Coeficiente de variação: É uma medida de dispersão calculada entre a divisão do desvio padrão e a média aritmética dos valores que compõem a pesquisa.

$$CV = \frac{D}{\mu}$$



Documento assinado digitalmente

EDUARDO HENRIQUE BARRETO MIRANDA FILHO

Data: 14/10/2026 14:46:09-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

EDUARDO HENRIQUE BARRETO MIRANDA FILHO  
SEGUNDO-TENENTE (RM2- EN)  
REQUISITANTE

## PROPOSTA COMERCIAL

A/C Eduardo Miranda

Seguindo os ditames apresento a V.Sa. a nossa proposta de preços para o(s) Item(ens) solicitados, conforme a seguir relacionados.

| Item | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Quantidade ofertada | Preço Unitário | Preço Total          |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------|----------------------|
| 01   | <p>Prestação de serviço de Buffet:</p> <p>1. Resumo do Evento</p> <p>Evento: Passagem de Comando de Direção (Marinha do Brasil)</p> <p>Data: 08 de janeiro de 2027</p> <p>Local: Centro, Rio de Janeiro - RJ</p> <p>Duração: 3 horas</p> <p>Público Estimado: 200 convidados</p> <p>2. Cardápio de Alimentação</p> <p>Ilhas Gastronômicas (2 linhas de atendimento simultâneas)</p> <p>Pães e Torradas: Mix de pães (mini brioches colorizados/aromatizados, australiano, integral, árabe e mini croissant) e torradas integrais.</p> <p>Frios e Queijos: Lâmina de frios (peito de peru defumado, blanquet de peru, salame italiano e presunto inglês) e lâmina de queijos.</p> <p>Aperitivos: Stick de muçarela com tomate-cereja e manjerição (com opcional de molho shoyu), antepasto de berinjela marinada com arosas caseiras.</p> <p>Pastas e Saladas: Wrap de saladinha tropical (com opcional de molho Billy Jack), pastas (salmão defumado e ricota com ervas finas), saladinha de frango defumado servida em batatinhas tipo Ruffles.</p> <p>Coquetel Volante de Salgados (A definir pelo cliente)</p> <p>Fritos: Kibe, coxinha, bolinha de queijo, bolinho de aipim com carne seca, bolinho de aipim com catupiry, risole napolitano, delícia de provolone, bolinha de feijoada (com molho de alho), dadinhos de tapioca (com geleia) ou croquete de carne.</p> | 200                 | R\$ 195,00     | <b>R\$ 39.000,00</b> |



CNPJ 17.650.203/0001-26



contato@borgon.com.br



www.borgon.com.br



+55 (21) 93500-2242

| Item | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Quantidade ofertada | Preço Unitário | Preço Total |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------|-------------|
|      | <p>Assados e Folheados: Mini esfirras (carne/queijo), empadinhas (frango, camarão/queijo), pastel de forno (palmito/lorraine), escondidinho folheado (carne seca, frango ou camarão).</p> <p>Doces (Volantes): Mini churros (doce de leite ou nutella) e folheados doces (abacaxi c/ bacon, abacaxi c/ presunto, ameixa c/ bacon, Romeu e Julieta ou banana c/ canela).</p> <p>(Nota: O cliente deve escolher entre as opções acima antes do evento).</p> <p>Mini Massas e Porções Volantes</p> <p>Mini Penne (Escolher 2 molhos): Sugo, Pomodoro, Quatro Queijos ou Branco.</p> <p>Mini Porções (Escolher 2 opções): Risoto de camarão, bobó de camarão, caldos (abóbora com gorgonzola, abóbora com roquefort ou verde), arroz à piamontese com lascas de alcatra, escondidinho de aipim com carne seca, costela suína desfiada ao molho barbecue com purê, farfalle ao molho de frango com presunto, mini capelletti (pomodoro) ou raviolli (quatro queijos).</p> <p>3. Setor de Bebidas (Não Alcoólicas)</p> <p>Sucos naturais ou polpa (3 sabores a definir)</p> <p>Coquetel de frutas sem álcool</p> <p>Refrigerantes (Cola e Guaraná Antártica - opções comuns e zero)</p> <p>Água mineral (com e sem gás)</p> <p>4. Mesa de Café e Encerramento</p> <p>Café tradicional</p> <p>Água quente com seleção de 4 tipos de chás variados</p> <p>Petit fours (2 variedades)</p> <p>5. Estrutura, Louças e Decoração</p> <p>Decoração Inclusa: Arranjos florais para a mesa do buffet e mesa do café, 1 arranjo especial para a mesa diretora, toalhas completas (mesas buffet e diretora) e palamentas.</p> <p>Materiais e Utensílios: Todo o acervo necessário para o evento (copos, taças, rechauds, pratos,</p> |                     |                |             |



CNPJ 17.650.203/0001-26



contato@borgon.com.br



www.borgon.com.br



+55 (21) 93500-2242

| Item                         | Descricao                                                                                                                                               | Quantidade ofertada | Preço Unitário | Preço Total          |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------|----------------------|
|                              | sousplats, suportes para bebidas, talheres, boleiras, bombonieres, travessas, bandejas, xícaras e pires).                                               |                     |                |                      |
|                              | 6. Equipe Profissional (Staff)                                                                                                                          |                     |                |                      |
|                              | Equipe completa, dimensionada para 200 convidados durante as 3 horas de evento.                                                                         |                     |                |                      |
|                              | Profissionais uniformizados, padronizados e treinados, incluindo: Coordenador de evento, Chefe de cozinha, Cozinheiros, Copeiros, Auxiliares e Garçons. |                     |                |                      |
| <b>TOTAL MÁXIMO ESTIMADO</b> |                                                                                                                                                         |                     |                | <b>R\$ 39.000,00</b> |

*Trinta e nove mil reais.*

#### Declaramos ainda que:

1. Valor da proposta: R\$ 39.000,00 (trinta e nove mil reais).
2. A validade desta proposta é de 90 (noventa) dias a contar da data de sua entrega.
3. No(s) preço(s) acima ofertado(s), estão inclusos todos os custos indiretos tais como: impostos, taxas, fretes, seguros e etc.
4. Os preços de nossa proposta estão de acordo com os preços praticados no mercado.
5. Prazo de Entrega: Na data agendada pelo cliente.

#### Dados Bancários para pagamento:

**CNPJ:** 17.650.203/0001-26  
**Nome:** Borgon Comércio & Serviços LTDA  
**Banco:** INTER  
**Agência:** 0001  
**Conta:** 39921535-2  
**Endereço:** Rua Conde de Irajá 420, 206. Botafogo - Rio de Janeiro / RJ. CEP 22271-020

Rio de Janeiro-RJ, 18 de Setembro de 2026.



**HENRY FERRAZ**

Analista de Licitações

Borgon Comercio & Servicos LTDA

CNPJ: 17.650.203/0001-26



CNPJ 17.650.203/0001-26



contato@borgon.com.br



www.borgon.com.br



+55 (21) 93500-2242

# Cardápio



## . Especificações da solução

A proposta deverá contemplar a prestação completa dos serviços de buffet, alimentação, bebidas não alcoólicas, estrutura, louças, toalhas, decoração, mesa de café e equipe operacional, conforme as especificações descritas a seguir.

### Coquetel

#### 1. Ilhas Gastronômicas

Serão disponibilizadas **2 (duas) ilhas gastronômicas, com 2 (duas) linhas de atendimento**, contemplando:

- Mix de pães:
  - Mini brioche de pernil com abacaxi
  - Mini brioche australiano de carne louca
  - Chips de raízes
  - Pão árabe;
  - Torrada
- Lâmina de frios:
  - Peito de peru defumado;
  - Blanquet de peru;
  - Salame italiano;
  - Presunto inglês.
- Lâmina de queijos;
- Wrap de saladinha tropical com mix de folhas, com opção de molho Billy Jack;
- Stick de muçarela com tomate-cereja e lascas de manjerição, com opção de molho shoyu;
- Pastas:
  - Terrine de Salmão defumado;
  - Terrine de Ricota com ervas finas;
- Antepasto de berinjela marinada, servido com quiche crocante caseiras;
- Húmus tahine com páprica defumada
- Saladinha de couscus marroquino e frango defumado.

#### Cliente



Eduardo

#### Data



08-01-2027

#### Local



Centro do Rio

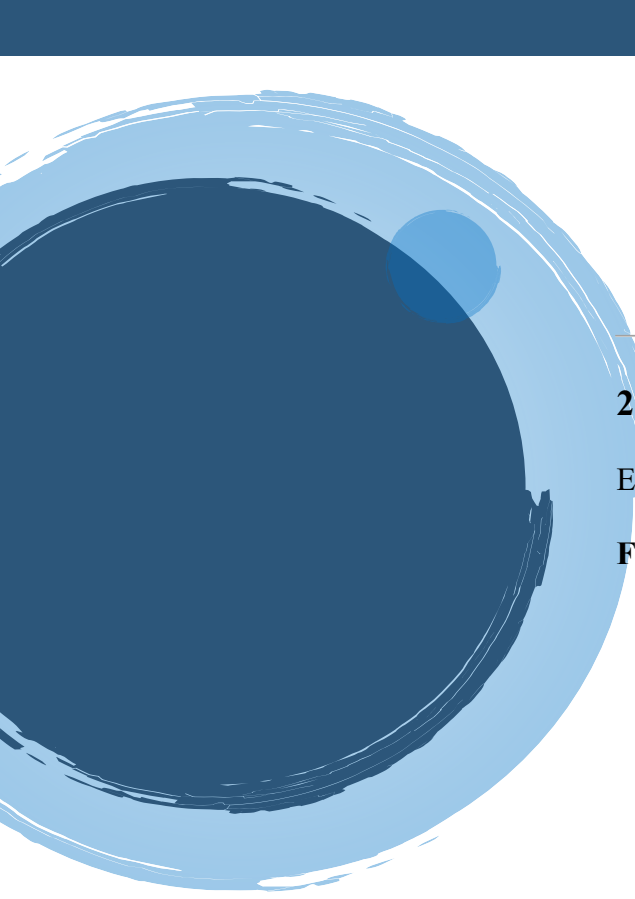
#### convidados



200



**Horário:** 3hs de duração



---

## 2. Cardápio Volante de Salgados

Escolha **12 (doze) opções** dentre as alternativas abaixo:

### Fritos

- Kibe;
- Coxinha de galinha;
- Bolinha de queijo;
- Bolinho de aipim com carne seca;
- Bolinho de aipim com Catupiry;
- Risole napolitano;
- Cubinho de provolone
- Croquete de carne .
- Dadinho de tapioca
- Croquete de Milho com queijo

### Folheados doces

- Abacaxi com bacon;
- Ameixa com bacon;
- Romeu e Julieta;
- Banana com canela.

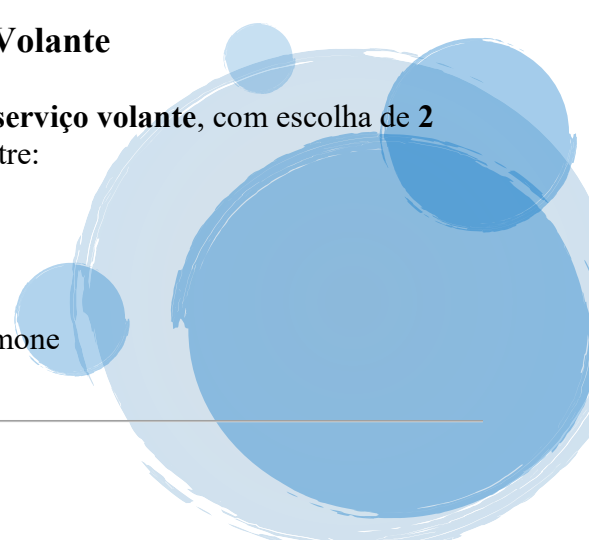
### Forno

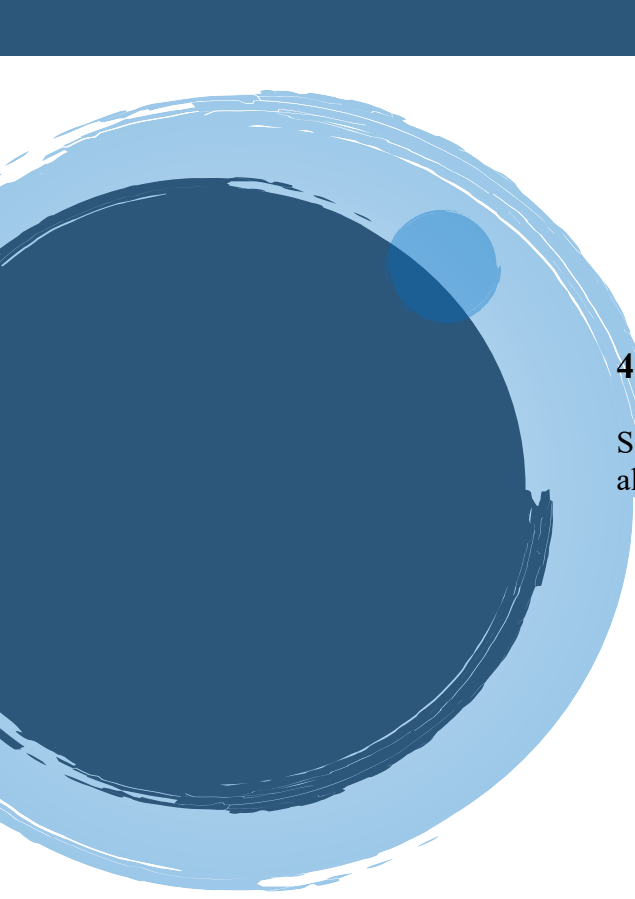
- Mini esfirra de carne;
- Mini esfirra de queijo;
- Mini quiche Lorraine;
- Mini quiche de alho poro com gorgonzola
- Mini hambúrguer
- Mini italiano de queijo com presunto

---

## 3. Mini Penne – Serviço Volante

Será servido **mini penne em serviço volante**, com escolha de **2 (duas) opções de molho**, dentre:

- Molho pesto;
  - Molho pomodoro;
  - Molho quatro queijos;
  - Molho de queijo ao limone
- 



#### 4. Mini Porções – Serviço Volante

Serão selecionadas **2 (duas) opções** dentre as seguintes alternativas:

- Risoto de camarão com limão siciliano
- Bobó de camarão;
- Caldo de abóbora com queijo gorgonzola;
- Caldo verde;
- Creme de abóbora com queijo Roquefort;
- Arroz à piamontese com lascas de carne ao molho madeira
- Picadinho com purê de banana da terra e farofa de maracujá
- Escondidinho de aipim com carne seca;
- Mini cappelletti ao molho pomodoro;
- Ravioli ao molho de queijo com limão siciliano

---

#### Bebidas Não Alcoólicas

O serviço deverá contemplar:

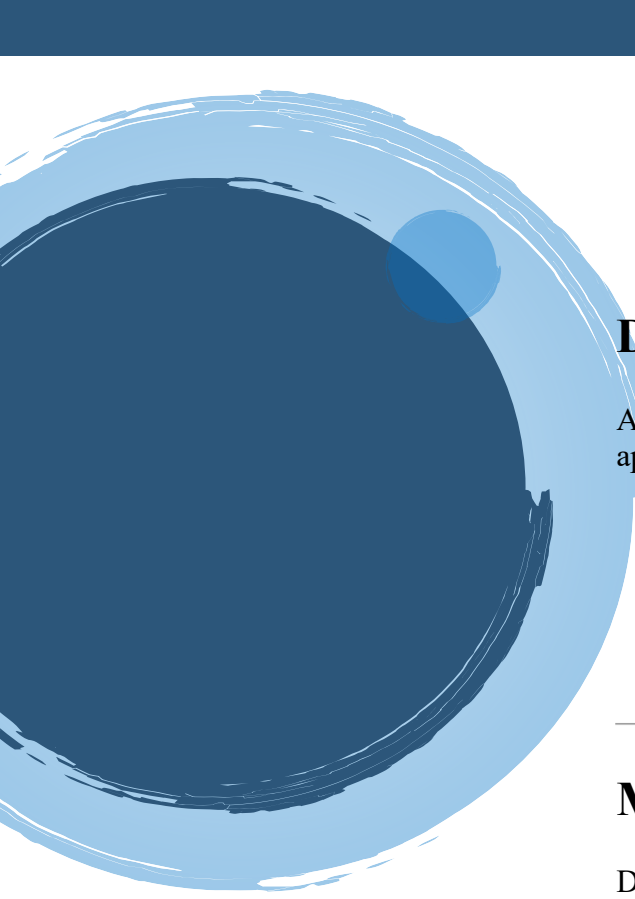
- **3 (três) sabores de sucos naturais de frutas ou preparados a partir de polpa;**
- Coquetel de frutas sem álcool;
- Coca cola comum e zero
- Guaraná comum e zero
- Água mineral com gás e sem gás;

---

#### Louças, Utensílios e Toalhas

Deverão ser fornecidas todas as louças, utensílios e toalhas necessárias à adequada realização do evento, incluindo:

- Copos e taças;
- Rechauds;
- Pratos ;
- Suportes para bebidas;
- Talheres;
- Xícaras e pires
- \_\_\_\_\_



## Decoração e Ambientação

A solução deverá contemplar a decoração necessária para a apresentação dos serviços de buffet e café, incluindo:

- **2 (dois) arranjo floral para a mesa do café;**
- Toalhas para a mesas do buffet;
- **1 (um) arranjo floral para a mesa diretora;**
- Decoração para a mesa do café.

---

## Mesa de Café

Deverá ser disponibilizada **1 (uma) mesa de café**, devidamente montada e decorada, contemplando:

### Estrutura

- 1 (uma) mesa;
- Toalha de mesa;
- Arranjo floral;
- Decoração adequada à composição da mesa.

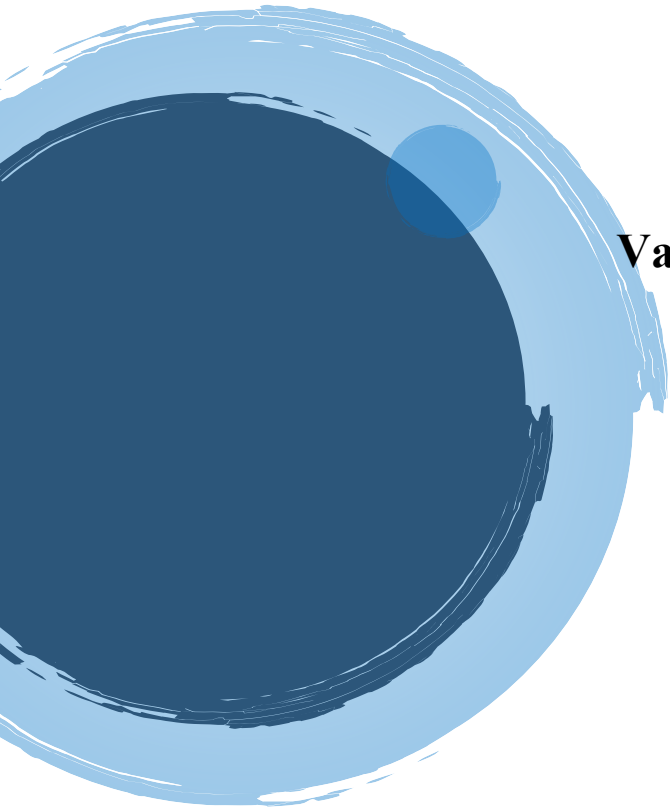
### Itens servidos

- Café tradicional;
- Água quente;
- **4 (quatro) tipos variados de chá;**
- **2 (duas) variedades de petit four.**

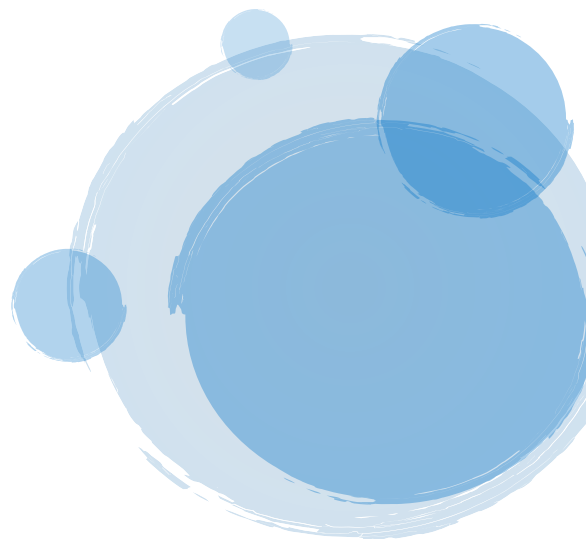
---

## Serviço de Staff

- Coordenador de evento;
  - Chefe de cozinha;
  - Cozinheiros;
  - Copeiros;
  - Auxiliares de cozinha .
- 



**Valor do Investimento: 28.900,00**



# **SAUDÁVEL SABOR DOCES E SALGADOS LTDA**

## **PROPOSTA DE BUFFET – PASSAGEM DE COMANDO DO CASNAV**

**Janeiro de 2027 | Até 200 convidados | Duração do serviço: até 3 horas**

Apresentamos proposta atualizada para serviço completo de buffet, conforme o novo cardápio encaminhado para a Passagem de Comando do CASNAV, contemplando pequenas porções, bebidas não alcoólicas, louças e materiais de serviço, decoração e equipe operacional.

### **1. DECORAÇÃO**

- 2 arranjos de flores para mesa de buffet;
- 1 arranjo de flores para mesa de café;
- 1 arranjo para mesa diretora;
- Toalhas para mesa diretora e mesas de buffet;
- Decoração para mesa do café.

### **2. LOUÇAS E MATERIAIS DE SERVIÇO**

- Copos e taças;
- Pratos e sousplats;
- Talheres;
- Travessas e bandejas;
- Rechauds;
- Suportes para bebidas;
- Boleiras e bombonieres;
- Pires e xícaras.

### **3. EQUIPE – PÚBLICO DE ATÉ 200 CONVIDADOS**

- 13 garçons;
- 2 copeiros;
- 1 cozinheiro;
- 2 ajudantes de cozinha;
- 1 coordenador.

### **4. CARDÁPIO FRIO**

**Lâmina de frios:** peito de peru defumado, blanquet de peru, salame italiano, carne defumada e paleta defumada.

**Lâmina de queijos:** queijo Reino, queijo Gouda, queijo Bola, queijo Minas Padrão e queijo tipo Suíço.

- Wrap de saladinha de atum tropical com mix de folhas;
- Wrap de queijo bola com carne defumada e mix de salada tropical;
- Stick de muçarela com tomate-cereja e lascas de manjerição;
- Pasta de atum acompanhada de torradas integrais;
- Pasta de ricota com ervas finas acompanhada de torradas integrais;
- Antepasto de berinjela marinada acompanhado de torradas ou pães apropriados;
- Saladinha de frango defumado servida em porção individual.

### **5. CARDÁPIO VOLANTE – FRITOS E ASSADOS**

Saudável Sabor | Proposta Comercial

- Quibe;
- Coxinha de frango;
- Bolinha de queijo;
- Bolinho de aipim com carne seca;
- Bolinho de aipim com requeijão cremoso;
- Risole napolitano;
- Folheado de provolone com tomate seco;
- Folheado de frango;
- Mini-esfiha de carne;
- Mini-esfiha de ricota com espinafre;
- Empadinha de frango;
- Pastel de forno, sabores carne e queijo;
- Mini-churros de doce de leite.

## **6. CARDÁPIO VOLANTE – MINI PENNE**

- Mini penne ao molho quatro queijos.

## **7. CARDÁPIO VOLANTE – MINI PORÇÕES QUENTES**

- Arroz à piamontese com lascas de alcatra;
- Escondidinho de aipim com carne seca;
- Risoto de cogumelos com alho-poró ou prato vegano equivalente.

## **8. BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS**

- 3 sabores de suco natural de frutas ou polpa;
- Coquetel de frutas sem álcool;
- Refrigerante sabor cola, comum e zero;
- Refrigerante sabor guaraná, comum e zero;
- Água mineral com e sem gás.

## **9. INVESTIMENTO**

**Valor por convidado:** R\$ 225,00

**Quantidade estimada:** 200 convidados

**VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$ 45.000,00**

*O valor contempla os alimentos e bebidas não alcoólicas descritos, equipe de serviço, louças e utensílios, materiais de apoio, decoração prevista, montagem e desmontagem ao término do serviço.*

## **CONDIÇÕES E OBSERVAÇÕES**

- Proposta calculada para até 200 convidados e até 3 horas de evento;
- Evento previsto para janeiro de 2027, conforme documento atualizado do contratante;
- O valor poderá ser ajustado após confirmação da data exata, local, condições de acesso, infraestrutura disponível e número final de participantes;
- Necessidades especiais de logística, mobiliário adicional, decoração personalizada ou estrutura não prevista poderão ser orçadas separadamente;
- Cardápio sujeito a pequenos ajustes de disponibilidade, preservando padrão equivalente;
- Forma de pagamento e prazo de validade da proposta: a definir na formalização da contratação.

**Saudável Sabor Doces e Salgados Ltda.**

Saudável Sabor | Proposta Comercial



## **GPLJ Buffet**

### **Soluções em Eventos & Buffet**

#### **Proposta Comercial de Serviços**

Aos cuidados do responsável do setor de Compras,

É com grande satisfação que apresentamos nossa proposta comercial para a realização do seu evento. Com mais de 10 anos de experiência no mercado, oferecemos serviços personalizados para atender com excelência e sofisticação às suas necessidades.

---

#### **1. SOBRE NÓS**

A GPLJ Buffet é especializada na produção e organização de eventos sociais e corporativos. Nosso compromisso é proporcionar uma experiência gastronômica inesquecível, aliando qualidade, pontualidade e um atendimento impecável.

#### **Diferenciais:**

- Equipe altamente qualificada;
- Ingredientes selecionados e cardápios personalizados;
- Experiência consolidada no setor de eventos e licitações públicas;
- Logística eficiente e atendimento diferenciado.

---

**GPLJ Serviços para Buffet Ltda Me   Cnpj 121048140001-55   Cep:22720-011   Incs Est:79087416**

**End: Estrada do Rio Grande 1240 Bl13 C103 – Taquara/RJ**

**gpljbuffet@outlook.com**

**www.buffetliras.com**



21964262288 /983003210



buffetliras



buffetliras



## 2. OBJETIVO DA PROPOSTA

Atender sua demanda com um serviço de buffet completo, garantindo sofisticação, sabor e eficiência, seja para um evento corporativo, social ou governamental.

---

## 3. SERVIÇOS OFERECIDOS

- ✓ **Buffet Personalizado** – Cardápios variados adaptados ao perfil do evento.
  - ✓ **Coquetéis e Coffee Breaks** – Opções sofisticadas e balanceadas.
  - ✓ **Eventos Corporativos** – Reuniões, convenções e feiras setoriais.
  - ✓ **Casamentos e Aniversários** – Momentos únicos com alta gastronomia.
  - ✓ **Atendimento a Licitações** – Experiência e conformidade com exigências públicas.
- 

## 4. DETALHAMENTO DO SERVIÇO

### Informações do Evento

**Data, horário e número de convidados:** 08.01.2027 | Coquetel | 200 pessoas |  
**duração** 03 horas

**Local:** CASNAV

**GPLJ Serviços para Buffet Ltda Me    Cnpj 121048140001-55    Cep:22720-011    Incs Est:79087416**

**End:** Estrada do Rio Grande 1240 Bl13 C103 – Taquara/RJ

**gpljbuffet@outlook.com**

**www.buffetliras.com**



21964262288 /983003210



buffetliras



buffetliras



**Equipe de Serviço:** Coordenador de eventos (maître), chef de cozinha, garçons, cozinheiros, auxiliares de cozinha e copeiros.

**Material:** Pratos de louça, talheres inox, copos de vidro e estrutura completa de apoio.

---

## 5. CARDÁPIO SUGERIDO

### Coquetel

#### 1) Ilha gastronômica - frios

- Lâmina de frios (peito de peru defumado, blanquet de peru, salame italiano, carne defumada e paleta defumada);
- Lâmina de queijos (queijo Reino; queijo Gouda; queijo Bola; queijo Minas Padrão; e queijo tipo Suíço.);
- wrap de saladinha de atum tropical com mix de folhas;
- wrap de queijo bola com carne defumada e mix de salada tropical;
- stick de muçarela com tomate-cereja e lascas de manjeriço;
- pasta de atum acompanhada de torradas integrais;
- pasta de ricota com ervas finas acompanhada de torradas integrais;
- antepasto de berinjela marinada acompanhado de torradas ou pães apropriados; e
- saladinha de frango defumado servida em porção individual.

**GPLJ Serviços para Buffet Ltda Me    Cnpj 121048140001-55    Cep:22720-011    Incs Est:79087416**

**End: Estrada do Rio Grande 1240 Bl13 C103 – Taquara/RJ**

**gpljbuffet@outlook.com**

**www.buffetliras.com**



21964262288 /983003210



buffetliras



buffetliras



## 2) Mini salgados, fritos e assados:

- quibe;
- coxinha de frango;
- bolinha de queijo;
- bolinho de aipim com carne seca;
- bolinho de aipim com requeijão cremoso;
- risole napolitano;
- folheado de provolone com tomate seco;
- folheado de frango;
- mini-esfiha de carne;
- mini-esfiha de ricota com espinafre;
- empadinha de frango;
- pastel de forno, sabores carne e queijo; e
- mini-churros de doce de leite.

## 3) Cardápio: Mini Penne – Volante:

- Molho Quatro queijos;

## 4) Mini Porções – Volante. Serão escolhidos duas, dentre as opções abaixo:

- Arroz à piamontese com lascas de bombom de alcatra;
- Escondidinho de aipim com carne seca;

GPLJ Serviços para Buffet Ltda Me Cnpj 121048140001-55 Cep:22720-011 Incs Est:79087416

End: Estrada do Rio Grande 1240 Bl13 C103 – Taquara/RJ

gpljbuffet@outlook.com

www.buffetliras.com



21964262288 /983003210



buffetliras



buffetliras



- Risoto de Cogumelos com Alho-Poró ou um prato vegano equivalente

**b) Bebidas não alcoólicas:**

- 3 (três) sabores de suco natural de frutas ou polpa;
- Coquetel de frutas sem álcool;
- Refrigerantes a base de Cola, comum e zero;
- Água Mineral com gás e sem gás; e
- Guaraná, comum e zero, tipo “Antártica” (similar ou superior).

**c) Todas as louças e toalhas necessárias à realização do evento:**

- Copos e Taças;
- Rechauds;
- Pratos e Sousplats;
- Suporte para bebidas;
- Talheres;
- Boleiras e Bomboniere;
- Travessas e Bandejas; e
- Xícaras e Pires.

**d) Decorações:**

- 02 Arranjos de flores para mesa buffet;
- Palamentas;
- 1 arranjo de flores para mesa café;

**GPLJ Serviços para Buffet Ltda Me    Cnpj 121048140001-55    Cep:22720-011    Incs Est:79087416**

**End: Estrada do Rio Grande 1240 Bl13 C103 – Taquara/RJ**

**gpljbuffet@outlook.com**

**www.buffetliras.com**



21964262288 /983003210



buffetliras



buffetliras



- Toalhas mesas diretora e mesas buffet;
- 1 arranjo mesa diretora; e
- Decoração para mesa do café.

**e) Serviço de Staff para atender a quantidade de convidados:**

- 13 Garçons
- 1 Cozinheiro
- 1 Coordenador
- 2 Copeiros
- 2 Ajudantes de cozinha

---

## **7. INVESTIMENTO**

O valor é de R\$ 200,00 por convidado sem bebida alcoólica.

O valor é de R\$ 220,00 por convidado com bebida alcoólica - Cerveja.

O valor do fornecimento de Whisky (03) é de R\$ 690,00.

O valor do fornecimento do vinho tinto (34) é de R\$ 2.210,00

O valor do fornecimento do vinho branco (34) é de R\$ 2.210,00

O valor do fornecimento do espumante (34) é de R\$ 2.210,00

**GPLJ Serviços para Buffet Ltda Me    Cnpj 121048140001-55    Cep:22720-011    Incs Est:79087416**

**End: Estrada do Rio Grande 1240 Bl13 C103 – Taquara/RJ**

**gpljbuffet@outlook.com**

**www.buffetliras.com**



21964262288 /983003210



buffetliras



buffetliras



O valor do fornecimento da comida Japonesa (1.000 peças) é de R\$ 3.000,00

---

## 8. CONDIÇÕES COMERCIAIS

- **Forma de pagamento:** a combinar.
  - **Validade da proposta:** 60 dias corridos
  - **Política de cancelamento:** Alterações no número de convidados devem ser comunicadas por escrito com no mínimo 5 dias de antecedência.
- 

## 9. CONTATO

Para mais informações, estamos à disposição para ajustes e esclarecimentos.

 **Fernanda Lira: +55 21 98300-3210**

 **Nildo Lira: +55 21 96426-2288**

 **E-mail: [gpljbuffet@outlook.com](mailto:gpljbuffet@outlook.com)**

**Aguardamos sua confirmação para tornar seu evento memorável!**

**Atenciosamente,**

**Fernanda Lira & Nildo Lira**

**GPLJ Serviços para Buffet LTDA ME**

**GPLJ Serviços para Buffet Ltda Me    Cnpj 121048140001-55    Cep:22720-011    Incs Est:79087416**

**End: Estrada do Rio Grande 1240 Bl13 C103 – Taquara/RJ**

**[gpljbuffet@outlook.com](mailto:gpljbuffet@outlook.com)**

**[www.buffetliras.com](http://www.buffetliras.com)**



21964262288 /983003210



buffetliras



buffetliras



Rio de Janeiro, 06 de outubro de 2026



*Fernanda A. T. Lira Machado*  
Fernanda A. T. Lira Machado  
Sócio Administrador

Fernanda A. T. Lira Machado  
Sócio Administrador

GPLJ Serviços para Buffet Ltda Me Cnpj 121048140001-55 Cep:22720-011 Incs Est:79087416

End: Estrada do Rio Grande 1240 Bl13 C103 – Taquara/RJ

gpljbuffet@outlook.com

www.buffetliras.com



21964262288 /983003210



buffetliras



buffetliras



BUFFET GUANABARA  
 END: Rua São Luiz Gonzaga, 713 - Cep: 20910-061  
 TEL: 97105-7999 | 98123-9356 | 98751-8209 | 98885-8209  
 E-mails: comercial1@buffetguanabara.com.br  
 comercial2@buffetguanabara.com.br

## Proposta Nº 12904

### Para

EDUARDO MIRANDA - MARINHA DO BRASIL  
CPF: ,

0  
Celular: (21) 98679-2858,

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| <b>Número da Proposta</b> | 12904      |
| <b>Data</b>               | 11/01/2027 |

DATA: 11/01/2027

CLIENTE/EVENTO: EDUARDO MIRANDA - MARINHA DO BRASIL

SERVIÇO: COQUETEL VOLANTE + ILHA GASTRONOMICA + ARRANJOS FLORAIS E LOCAÇÃO DE TOALHAS

QUANT. DE CONVIDADOS: 200 PAX

HORARIO: À CONFIRMAR (PROPOSTA VÁLIDA P/ 3H DE DURAÇÃO)

LOCAL: À CONFIRMAR

Vendedor(a): Aline Crisóstomo

Aos cuidados de: EDUARDO MIRANDA - MARINHA DO BRASIL - (2

### Itens da proposta comercial

| Descrição do produto/serviço                                                      | Código | Un | Qtd.   | Preço un. | Preço total |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|----|--------|-----------|-------------|
| COQUETEL VOLANTE PREMIUM   200 PAX   3H DURAÇÃO                                   |        |    | 200,00 | 125,00    | 25.000,00   |
| ILHA GASTRONÔMICA 2 PONTOS   200 PAX   3H DURAÇÃO                                 |        |    | 200,00 | 68,00     | 13.600,00   |
| ESTAÇÃO DE CAFÉ EM SAMOVAR, TRUFAS E PETIT FOUR (CORTESIA)   200 PAX   1H DURAÇÃO |        |    | 200,00 | 0,00      | 0,00        |
| ARRANJOS DE FLORES G P/ ILHAS GASTRONÔMICAS                                       |        |    | 2,00   | 375,00    | 750,00      |
| CAMINHO DE FLORES 2M P/ MESA DIRETORA                                             |        |    | 1,00   | 900,00    | 900,00      |
| ARRANJO DE MESA P/ MESA DO CAFÉ                                                   |        |    | 1,00   | 250,00    | 250,00      |
| FRETE DAS PLANTAS                                                                 |        |    | 1,00   | 1.200,00  | 1.200,00    |
| LOCAÇÃO DE TOALHAS BRANCAS OU AZUL MARINHO                                        |        |    | 10,00  | 80,00     | 800,00      |
| GARÇOM EXTRA                                                                      |        |    | 3,00   | 350,00    | 1.050,00    |

### Outros itens ou serviços

**EVENTO: PASSAGEM DE COMANDO DO CASNAV—JAN/2027**

**DURAÇÃO DO SERVIÇO: ATÉ 3 HORAS DE EVENTO**

**DESCRIÇÃO DO SERVIÇO: BUFFET COM SERVIÇO DE PEQUENAS PORÇÕES + BEBIDAS + TODO MATERIAL EM LOUÇA + DECORAÇÃO**

**DECORAÇÃO**

Arranjos florais

2 arranjos de flores para mesa buffet

Palamentas

1 arranjo de flores para mesa café

Toalhas mesas diretora e mesas buffet

1 arranjo mesa diretora

Decoração para mesa do café

#### LOUÇAS

Copos e Taças

Rechauds

Pratos e Sousplats

Suporte para bebidas

Talheres

Boleiras e Bomboniere

Travessas e Bandejas

Pires e Xícaras

STAFF (público de até 200 convidados)

13 Garçons

2 Copeiros

1 Cozinheiro

2 Ajudantes de cozinha

1 Coordenador

#### GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

##### 15.1. CARDÁPIO FRIO

###### 15.1.1. Lâmina de frios composta por:

- peito de peru defumado;

- blanquet de peru;

- salame italiano;

- carne defumada; e

- paleta defumada.

###### 15.1.2. Lâmina de queijos composta por:

- queijo Reino;

- queijo Gouda;

- queijo Bola;

- queijo Minas Padrão; e

- queijo tipo Suíço.

###### 15.1.3. Demais itens frios:

- wrap de saladinha de atum tropical com mix de folhas;

- wrap de queijo bola com carne defumada e mix de salada tropical;

- stick de muçarela com tomate-cereja e lascas de manjeriço;
- pasta de atum acompanhada de torradas integrais;
- pasta de ricota com ervas finas acompanhada de torradas integrais;
- antepasto de berinjela marinada acompanhado de torradas ou pães apropriados; e
- saladinha de frango defumado servida em porção individual.

#### 15.2. CARDÁPIO VOLANTE – FRITOS E ASSADOS

- quibe;
- coxinha de frango;
- bolinha de queijo;
- bolinho de aipim com carne seca;
- bolinho de aipim com requeijão cremoso;
- risole napolitano;
- folheado de provolone com tomate seco;
- folheado de frango;
- mini-esfiha de carne;
- mini-esfiha de ricota com espinafre;
- empadinha de frango;
- pastel de forno, sabores carne e queijo; e
- mini-churros de doce de leite.

#### 15.3. CARDÁPIO VOLANTE – MINI PENNE

- mini penne ao molho quatro queijos.

#### 15.4. CARDÁPIO VOLANTE – MINI PORÇÕES QUENTES

- arroz à piamontese com lascas de alcatra; e
- escondidinho de aipim com carne seca.

- Risoto de Cogumelos com Alho-Poró ou um prato vegano equivalente.

15.5. BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

- 3 (três) sabores de suco natural de frutas ou polpa;
- Coquetel de frutas sem álcool;
- Refrigerantes sabor cola, nas versões comum e zero;
- Água mineral com gás e sem gás; e
- Refrigerante sabor guaraná, nas versões comum e zero.

| Nº de Itens | Soma das Qtde | Total outros itens | Total dos itens | Frete | Total da proposta |
|-------------|---------------|--------------------|-----------------|-------|-------------------|
| 9,00        | 618           | 0,00               | 43.550,00       | 0,00  | 43.550,00         |

Condições gerais

|          |           |
|----------|-----------|
| Validade | 60 dia(s) |
|----------|-----------|

Observações

INCLUSO:

TODO O MATERIAL NECESSÁRIO PARA O BOM ANDAMENTO DO SERVIÇO

EQUIPE PARA O BOM ANDAMENTO DO SERVIÇO

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

\*EM CASO DE PRESEÇA SUPERIOR AO NÚMERO CONTRATADO, SERÁ COBRADO VALOR ADICIONAL POR PESSOA APÓS O EVENTO. ESSA MEDIDA É NECESSÁRIA PARA GARANTIR QUE TODOS OS CONVIDADOS SEJAM ATENDIDOS COM A QUALIDADE QUE VOCÊ MERECE.

\*A SOBRA DAS BEBIDAS E COMIDAS QUE NÃO FOREM EXPOSTAS NA MESA SÃO DO BUFFET.

TAXA DE CANCELAMENTO

\*APÓS 72 HORAS DO ACEITE DA PROPOSTA SERÁ COBRADO UMA TAXA EQUIVALENTE A (20) % (VINTE POR CENTO) DO VALOR DO CONTRATO REFERENTE A CUSTAS ADMINISTRATIVAS.

FORMA DE PAGAMENTO:

NOTA DE EMPENHO.

RAZÃO SOCIAL: GUANABARA BISTRÔ EVENTOS LTDA.

CNPJ: 16.845.804/0001-21

PIX: CNPJ: 16.845.804/0001-21

DADOS BANCÁRIOS ITAÚ: 341 AG: 8156 CC: 99702-8

Atenciosamente, Aline Santos  
Comercial - Buffet Guanabara

|                                     |                                |                                              |
|-------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------|
| Data da aprovação<br>____/____/____ | Assinatura do cliente<br>_____ | Proposta N°: 12904<br>Valor Total: 43.550,00 |
|-------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------|



# All in HUB

Tudo para o seu evento em um só lugar

|                                                                    |                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Empresa:</b>                                                    | <b>CNPJ:</b>                                                     |
| All in Hub Eventos                                                 | 59.022.648/0001-01                                               |
| <b>Contato:</b>                                                    | <b>Endereço:</b>                                                 |
| (21)95100-7743 - Giselle Vilela<br>(21)99522-2929 - Juliana Vargas | Av Ator José Wilker, nº600, BI 02-WORK, Sala 620.<br>Jacarepaguá |
| <b>E-mail:</b>                                                     | <b>CEP:</b>                                                      |
| contato@allinhubeventos.com.br                                     | 22775-024                                                        |

## Dados do Cliente

|                                |                            |
|--------------------------------|----------------------------|
| <b>Nome:</b>                   | <b>Número da Proposta:</b> |
| EDUARDO MIRANDA                | 777                        |
| <b>Contato:</b>                | <b>Empresa:</b>            |
| 21986792858                    | CTMRJ                      |
| <b>E-mail:</b>                 | <b>CNPJ:</b>               |
| miranda.eduardo@marinha.mil.br | 27.531.475/0001-60         |

## Dados do Evento

|                                  |                                                                            |                             |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Data do Evento:</b>           | <b>Data Montagem:</b>                                                      | <b>Horário:</b>             |
| 08/01/2027                       |                                                                            | 3 horas de serviço          |
| <b>Evento:</b>                   | <b>Desmontagem:</b>                                                        | <b>PAX:</b>                 |
| PASSAGEM DE DIREÇÃO -<br>MARINHA | ao final do evento                                                         | 200 PESSOAS                 |
| <b>Local</b>                     | <b>Endereço</b>                                                            | <b>Responsável do Local</b> |
| CASNAV(Marinha do Brasil)        | Praça Barão de Ladário, s/n (Rua da<br>Ponte, Edifício 23 do AMRJ), Centro |                             |

Prezados,

É com imenso prazer que apresentamos nossa proposta para o evento em referência. Se houver algo mais em que possamos ajudar, por favor, não hesite em nos contatar.

**All in HUB** - Tudo para o seu evento em um só lugar

**Telefone:** +55 (21) 95100-7743 - Juliana Vargas / **Contato:** contato@allinhubeventos.com.br



# All in HUB

Tudo para o seu evento em um só lugar

## Diferenciais:

- Equipe altamente qualificada;
- Ingredientes selecionados e cardápios personalizados;
- Experiência consolidada no setor de eventos e licitações públicas;
- Logística eficiente e atendimento diferenciado.

## OBJETIVO DA PROPOSTA

Atender sua demanda com um serviço de buffet completo, garantindo sofisticação, sabor e eficiência, seja para um evento corporativo, social ou governamental.

## SERVIÇOS OFERECIDOS

- ✓ **Buffet Personalizado** – Cardápios variados adaptados ao perfil do evento.
- ✓ **Coquetéis e Coffee Breaks** – Opções sofisticadas e balanceadas.
- ✓ **Eventos Corporativos** – Reuniões, convenções e feiras setoriais.
- ✓ **Casamentos e Aniversários** – Momentos únicos com alta gastronomia.
- ✓ **Atendimento a Licitações** – Experiência e conformidade com exigências públicas.

## EQUIPE DE SERVIÇO:

- **Coordenador de eventos (maître)**
- **chef de cozinha**
- **garçons**

**All in HUB** - Tudo para o seu evento em um só lugar

**Telefone:** +55 (21) 95100-7743 - Juliana Vargas / **Contato:** contato@allinhubeventos.com.br



# All in HUB

Tudo para o seu evento em um só lugar

- **cozinheiros**
- **auxiliares de cozinha**
- **copeiros.**

#### MATERIAL:

Pratos de louça, talheres inox, copos de vidro e estrutura completa de apoio.

#### CARDÁPIO SUGERIDO:

##### Coquetel

##### 1) Ilha gastronômica - frios

- Lâmina de frios (peito de peru defumado, blanquet de peru, salame italiano, carne defumada e paleta defumada);
- Lâmina de queijos (queijo Reino; queijo Gouda; queijo Bola; queijo Minas Padrão; e queijo tipo Suíço.);
- wrap de saladinha de atum tropical com mix de folhas;
- wrap de queijo bola com carne defumada e mix de salada tropical;
- stick de muçarela com tomate-cereja e lascas de manjeriço;
- pasta de atum acompanhada de torradas integrais;
- pasta de ricota com ervas finas acompanhada de torradas integrais;
- antepasto de berinjela marinada acompanhado de torradas ou pães apropriados; e
- saladinha de frango defumado servida em porção individual.

##### 2) Mini salgados, fritos e assados:

- quibe;
- coxinha de frango;

**All in HUB** - Tudo para o seu evento em um só lugar

**Telefone:** +55 (21) 95100-7743 - Juliana Vargas / **Contato:** contato@allinhubeventos.com.br



# All in HUB

Tudo para o seu evento em um só lugar

- bolinha de queijo;
- bolinho de aipim com carne seca;
- bolinho de aipim com requeijão cremoso;
- risole napolitano;
- folheado de provolone com tomate seco;
- folheado de frango;
- mini-esfiha de carne;
- mini-esfiha de ricota com espinafre;
- empadinha de frango;
- pastel de forno, sabores carne e queijo; e
- mini-churros de doce de leite.

### **3) Cardápio: Mini Penne – Volante:**

- Molho Quatro queijos;

### **4) Mini Porções – Volante. Serão escolhidos duas, dentre as opções abaixo:**

- Arroz à piamontese com lascas de bombom de alcatra;
- Escondidinho de aipim com carne seca;
- Risoto de Cogumelos com Alho-Poró ou um prato vegano equivalente

### **b) Bebidas não alcoólicas:**

- 3 (três) sabores de suco natural de frutas ou polpa;
- Coquetel de frutas sem álcool;
- Refrigerantes a base de Cola, comum e zero;
- Água Mineral com gás e sem gás; e
- Guaraná, comum e zero, tipo “Antártica” (similar ou superior).

### **c) Todas as louças e toalhas necessárias à realização do evento:**

- Copos e Taças;
- Rechauds;

**All in HUB** - Tudo para o seu evento em um só lugar

**Telefone:** +55 (21) 95100-7743 - Juliana Vargas / **Contato:** contato@allinhubeventos.com.br



# All in HUB

Tudo para o seu evento em um só lugar

- Pratos e Sousplats;
- Suporte para bebidas;
- Talheres;
- Boleiras e Bomboniere;
- Travessas e Bandejas; e
- Xícaras e Pires.

#### **d) Decorações:**

- 02 Arranjos de flores para mesa buffet;
- Palamentas;
- 1 arranjo de flores para mesa café;
- Toalhas mesas diretora e mesas buffet;
- 1 arranjo mesa diretora; e
- Decoração para mesa do café.

#### **e) Serviço de Staff para atender a quantidade de convidados:**

- 13 Garçons
- 1 Cozinheiro
- 1 Coordenador
- 2 Copeiros
- 2 Ajudantes de cozinha

#### **Valor total do investimento:**

VALOR: R\$230,00 POR PESSOA - SEM BEBIDA ALCOÓLICA

VALOR: R\$250,00 POR PESSOA - COM BEBIDA ALCOÓLICA - CERVEJA

VALOR TOTAL PARA 200 PESSOAS: R\$50.000,00

No valor total da proposta, estão inclusos, todos os equipamentos, equipe, frete ida e volta, montagem e desmontagem.

Alterações no número de convidados devem ser comunicadas por escrito com no mínimo 5 dias de antecedência.

**All in HUB** - Tudo para o seu evento em um só lugar

**Telefone:** +55 (21) 95100-7743 - Juliana Vargas / **Contato:** contato@allinhubeventos.com.br



# All in HUB

Tudo para o seu evento em um só lugar

## Validade da Proposta

120 DIAS

## Formas de Pagamento

PAGAMENTO POR NOTA DE EMPENHO

## Política de cancelamento:

Em caso de cancelamento com até 7 dias de antecedência, 50% do valor total será cobrado.

Para cancelamento em até 48 horas, 100% do valor total será cobrado.

Rio de Janeiro, 06 de Outubro de 2026



Juliana Soares Vargas

## Seguem os dados bancários:

Banco Itaú

Agência: 0485

Conta: 99232-5

CF SOLUTIONS LTDA

CNPJ: 59.022.648/0001-01 (CHAVE PIX)

**All in HUB** - Tudo para o seu evento em um só lugar

**Telefone:** +55 (21) 95100-7743 - Juliana Vargas / **Contato:** contato@allinhubeventos.com.br