

AGÊNCIA REGUL.DE SERV.PÚBLICOS DO EST.DE AL

Estudo Técnico Preliminar 18/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: E:49070.0000000560/2026

2. Descrição da necessidade

2.1. A presente contratação decorre da necessidade da Agência Reguladora de Serviços Públicos do Estado de Alagoas – ARSAL de viabilizar a realização de eventos institucionais estratégicos previstos para o exercício de 2026, os quais integram o planejamento institucional e as ações voltadas ao fortalecimento organizacional, à valorização dos servidores, ao engajamento dos stakeholders e à promoção de políticas públicas de relevante interesse social.

2.2. Os eventos contemplados incluem ações de natureza institucional, comemorativa, educativa e de integração, tais como premiações institucionais, encontros temáticos, confraternizações e eventos de cunho social e preventivo. Tais iniciativas possuem papel fundamental na promoção do engajamento interno, no fortalecimento da identidade organizacional, na valorização dos colaboradores e na ampliação da visibilidade institucional da ARSAL perante a sociedade e os entes regulados.

2.3. Adicionalmente, verifica-se que determinadas ações possuem impacto direto na execução de políticas públicas, como é o caso das iniciativas da Sala Lilás, voltadas ao enfrentamento da violência de gênero, por meio de atividades de conscientização, prevenção e atendimento à população vulnerável, reforçando o papel social da Agência.

2.4. Nesse contexto, a realização dos eventos demanda a contratação de serviços especializados e integrados, compreendendo infraestrutura adequada (locação de espaços, mobiliário e equipamentos), serviços de apoio técnico (sonorização, iluminação, projeção), alimentação (buffet), ambientação (decoração) e demais itens necessários à plena execução das atividades programadas.

2.5. A ausência dessa contratação inviabilizaria a execução das ações planejadas, comprometendo:

2.5.1. O cumprimento de metas estratégicas institucionais;

2.5.2. O fortalecimento das relações institucionais com parceiros e regulados;

2.5.3. A disseminação de ações de interesse público e

2.5.4. A efetividade de políticas de cunho social, especialmente aquelas relacionadas à prevenção da violência e à promoção da cidadania.

2.6. Dessa forma, a contratação pretendida mostra-se necessária e alinhada ao planejamento estratégico da ARSAL, sendo imprescindível para garantir a adequada estruturação, organização e execução dos eventos institucionais previstos, assegurando qualidade, eficiência e segurança na prestação dos serviços.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Assessoria de Inovação e Gestão Estratégica	Roberta Letícia Venceslau Cardozo
Gerência de Valorização de Pessoas	Renata Barbosa Cavalcante
Sala Lilás	Camila dos Anjos Falcão

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

4.1.1. Sustentabilidade:

4.1.1.1 Tendo em vista a natureza do objeto que se pretende contratar, é necessário que a Contratada e a Contratante, no âmbito de suas atividades, atendam aos critérios e políticas de sustentabilidade ambiental, sem prejuízo da observância das boas práticas, seguindo as diretrizes previstas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, publicada pela AGU.

4.2. A contratada deverá prestar serviços especializados para organização e execução de eventos, contemplando infraestrutura, apoio logístico e operacional;

4.3. Os serviços deverão ser executados por empresa(s) com comprovada capacidade técnica e experiência em eventos de porte similar;

4.4. Todos os serviços deverão observar padrões de qualidade, segurança e eficiência, conforme práticas consolidadas de mercado;

4.5. Os equipamentos e materiais utilizados deverão ser modernos, em perfeito estado de conservação e funcionamento;

4.6. A contratada deverá disponibilizar equipe técnica qualificada para montagem, execução e desmontagem dos eventos.

4.7. Requisitos de Infraestrutura e Logística

4.7.1. Disponibilização de espaços físicos adequados, climatizados e com capacidade compatível com o público estimado (entre 130 e 150 pessoas);

4.7.2. Preferencialmente, o espaço deve ser localizado nas proximidades da Sede da ARSAL, situada na Rua Engº Roberto Gonçalves de Menezes n.º 149, térreo, Edifício do INSS, Centro, Maceió/AL CEP 57020-680, com objetivo de facilitar o deslocamento dos funcionários da Agência.

4.7.3. Deve estar climatizado com sistemas de ar-condicionado ou ventilação adequados para garantir conforto durante o evento.

4.7.4. O espaço deve estar em conformidade com as normas de segurança e acessibilidade incluindo saídas de emergência e acesso para pessoas com deficiência.

4.7.5. Disponibilidade de um preposto da Contratada para ajudar com a logística e resolver quaisquer problemas que possam surgir durante a organização e a efetiva realização do evento.

4.7.6. Garantir que todos os serviços e equipamentos do local atendam às normas de qualidade e segurança;

4.7.7. O buffet deve oferecer pratos conforme solicitado, devendo, ainda, ofertar garçons/pessoal de apoio, material para a realização do referido serviço de buffet/servir os convidados, além de mesa para a montagem do buffet.

5. Levantamento de Mercado

5.1. O levantamento de mercado foi realizado com a finalidade de identificar soluções disponíveis para atendimento da demanda da Agência Reguladora de Serviços Públicos do Estado de Alagoas – ARSAL, referente à contratação de serviços necessários à realização de eventos institucionais previstos para o exercício de 2026.

5.2. Verificou-se que o mercado dispõe de número significativo de fornecedores especializados na prestação de serviços voltados à organização e execução de eventos, incluindo empresas capazes de fornecer, de forma isolada ou combinada, serviços de locação de espaços, buffet, sonorização, iluminação, estrutura, mobiliário, decoração e apoio técnico.

5.3. Constatou-se ainda a existência de empresas que atuam com soluções especializadas por segmento, o que amplia a competitividade do certame e possibilita diferentes estratégias de contratação pela Administração Pública.

5.4. No tocante à forma de contratação, foram avaliadas as possibilidades de aquisição por item, por lote e por solução global. A contratação por item, embora amplie a competitividade, implica maior complexidade na gestão contratual e riscos operacionais decorrentes da necessidade de integração entre múltiplos fornecedores. Por outro lado, a contratação global pode restringir a competitividade e reduzir a flexibilidade administrativa.

5.5. Diante disso, opta-se pela **contratação por lote**, por se tratar da alternativa mais vantajosa, uma vez que permite o agrupamento de serviços correlatos e interdependentes, proporcionando maior eficiência na execução dos eventos, redução de riscos operacionais, melhor padronização dos serviços e simplificação da gestão contratual.

5.6. Ademais, a adoção do critério por lote mantém a competitividade do certame, ao mesmo tempo em que assegura ganhos de escala e maior economicidade, atendendo aos princípios da eficiência, planejamento e vantajosidade da contratação pública.

5.7. Conclui-se, portanto, que há ampla oferta de mercado apta a atender às necessidades da ARSAL, sendo a contratação por lote a solução mais adequada sob os aspectos técnico, econômico e operacional.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A contratação será realizada por meio de **pregão eletrônico, com adjudicação por lote**, contemplando o fornecimento integrado de serviços correlatos e interdependentes, de forma a garantir eficiência operacional, padronização e qualidade na execução dos eventos.

6.2. A solução engloba, de forma global, os seguintes componentes:

6.2.1. Planejamento e Organização

6.2.1.1. Apoio na organização e operacionalização dos eventos;

6.2.1.2. Alinhamento prévio com a ARSAL quanto às especificações, cronograma e necessidades de cada ação;

6.2.1.3. Disponibilização de preposto responsável para acompanhamento integral da execução.

6.2.2. Infraestrutura e Logística

6.2.2.1. Locação de espaços adequados, quando necessário, com capacidade compatível ao público estimado;

6.2.2.2. Fornecimento e montagem de mobiliário (mesas, cadeiras, bistrôs, poltronas, entre outros);

6.2.2.3. Instalação de estruturas físicas necessárias ao evento (palco, ambientação e apoio logístico);

6.2.2.4. Montagem e desmontagem completa de toda a estrutura.

6.2.3. Equipamento e Apoio Técnico

6.2.3.1. Disponibilização de sistemas de sonorização (caixas de som, microfones, mesa de áudio);

6.2.3.2. Fornecimento de iluminação cênica e decorativa;

6.2.3.3. Instalação de painéis de LED e equipamentos audiovisuais, quando aplicável;

6.2.3.4. Suporte técnico durante todo o evento para garantir o pleno funcionamento dos equipamentos.

6.2.4. Alimentação (Serviço de Buffet)

6.2.4.1. Fornecimento de alimentação adequada ao porte dos eventos, incluindo alimentos variados e bebidas;

6.2.4.2. Disponibilização de utensílios e materiais necessários (pratos, copos, talheres, bandejas, entre outros);

6.2.4.3. Equipe de apoio para serviço, reposição e organização dos alimentos.

6.2.5. Ambientação e Decoração

6.2.5.1. Execução de decoração conforme a temática de cada evento (institucional, junina, comemorativa, entre outras);

6.2.5.2. Criação de ambientes adequados à proposta de cada ação, incluindo espaços instagramáveis e áreas de convivência.

6.2.6. Serviços Complementares

6.2.6.1. Disponibilização de intérprete de Libras, quando necessário, garantindo acessibilidade e inclusão;

6.2.6.2. Apoio à realização de apresentações institucionais, palestras e premiações;

6.2.7. Execução e Operação dos Eventos

6.2.7.1. Realização dos serviços em conformidade com cronograma previamente definido;

6.2.7.2. Acompanhamento integral desde a montagem até a desmontagem;

6.2.7.3. Garantia de qualidade, segurança e funcionamento adequado de todos os serviços contratados.

6.2.8. Integração dos Serviços por Lote

6.2.8.1. A adoção do modelo de contratação por lote permite a integração dos serviços necessários à execução dos eventos, assegurando:

6.2.8.1.1. Maior eficiência logística;

- 6.2.8.1.2. Redução de riscos operacionais;
- 6.2.8.1.3. Melhor coordenação entre as atividades;
- 6.2.8.1.4. Padronização da qualidade dos serviços prestados
- 6.2.9. Resultado Esperado
 - 6.2.9.1. A solução deverá garantir a realização dos eventos institucionais com qualidade, segurança e eficiência, proporcionando:
 - 6.2.9.1.1 Adequada estrutura física e operacional;
 - 6.2.9.1.2. Atendimento às necessidades institucionais da ARSAL;
 - 6.2.9.1.3. Fortalecimento da imagem institucional;
 - 6.2.9.1.4 Promoção do engajamento interno e externo;
 - 6.2.9.1.5 Suporte às ações estratégicas e sociais desenvolvidas pela Agência.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

LOTE 1 – BUFFET E ALIMENTAÇÃO						
Evento 1 – Confraternização Junina 26/06/2026 150 participantes CATSER 3697						
Item	Descrição	Cardápio Mínimo	Qtd.	Un.	Valor Estimado	
1.1	Serviço de buffet com bebidas não alcoólicas	Conforme cardápio em anexo.	150	Pessoa	R\$ 13.350,00	
Evento 2 – III Encontro da Sala Lilás 14/08/2026 130 participantes CATSER 3697						
Item	Descrição	Informações Adicionais	Qtd.	Un.	Val. Unit.	Val. Total
1.2	Serviço de buffet com bebidas não alcoólicas	Lanches e salgados com bebidas não alcoólicas.	130	Pessoa	R\$ 49,00	R\$ 6.370,00
Evento 3 – Prêmio Destaque ARSAL Ano IV Nov./2026 150 participantes CATMAT 12807						
Item	Descrição	Informações Adicionais	Qtd.	Un.	Valor Estimado	
1.3		Salgados, bolos, finger foods, refrigerante, água, café, sucos. Talheres, pratos, guardanapos.	1	Serviço	R\$ 9.600,00	

LOTE 3 – SONORIZAÇÃO E ILUMINAÇÃO

Evento 1 – Confraternização Junina | 26/06/2026 | CATSER 15296

Item	Descrição	Especificações Técnicas	Qtd.	Un.	Valor Estimado
3.1	Locação de equipamento de sonorização	4 caixas de som, 3 microfones sem fio, mesa de 12 canais.	1	Kit	R\$ 1.500,00

Evento 2 – Prêmio Destaque ARSAL Ano IV | Nov./2026 | CATMAT 15296 / 12556

Item	Descrição	Especificações Técnicas	Qtd.	Un.	Val. Unit.	Val. Total
3.2	Locação de 04 (quatro) luzes de foco para palco (LED 100w)	Branco quente e frio em LED, 100W, bivolt 50/60Hz, DMX 6 canais, dimmer 0-100%.	1	Serviço	R\$ 250,00	R\$ 1.000,00
3.3	Locação de 14 (quatorze) refletores LED RGBW 54 leds (36w)	Bivolt AC110-220V, RGB multicolorido (azul escuro, azul claro, vermelho, lilás, verde, amarelo). Mesa controller inclusa.	1	Serviço	R\$ 71,43	R\$ 1.000,02
3.4	Locação 01 (um) de painel de LED alta definição 8m x 4m	Estrutura de alumínio invisível; painel à frente da estrutura. Montagem inclusa.	1	Serviço	R\$ 5.000,00	R\$ 5.000,00
3.5	Locação de 06 (seis) ribalta LED Pixel DMX RGBW 24 leds 9w	220V, 288W, 101x6x6cm, multicolorido.	1	Serviço	R\$ 166,67	R\$ 1.000,02
3.6	Locação de sistema de sonorização completo	Mesa de som profissional, 4 caixas acústicas, 2 microfones sem fio, 1 microfone com fio gooseneck para púlpito, 1 pedestal.	1	Kit	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00

Evento 3 – Confraternização Fim de Ano | 18/12/2026 | CATSER 15296

Item	Descrição	Especificações Técnicas	Qtd.	Un.	Valor Estimado
3.7	Locação de equipamento de sonorização	4 caixas de som, 3 microfones sem fio, mesa de 12 canais.	1	Kit	R\$ 2.300,00

LOTE 4 – MOBILIÁRIO E DECORAÇÃO					
Evento 1 – Confraternização Junina 26/06/2026 CATSER 20460					
Item	Descrição	Especificações	Qtd.	Un.	Valor Estimado
4.1	Locação de 01 (uma) mesa e cadeiras com decoração junina	17 mesas redondas para 8 lugares com cadeiras Tifani + 6 mesas bistrô sem cadeiras. Decoração junina básica inclusa.	1	Serviço	R\$ 2.450,00
4.2	Aluguel de 01 (um) backdrop – espaço instagramável 4x2m	Estrutura decorativa para fotos (backdrop).	1	Serviço	R\$ 300,00

Evento 2 – Prêmio Destaque ARSAL Ano IV Nov./2026 CATMAT 20460 / 12177						
Item	Descrição	Especificações	Qtd.	Un.	Val. Unit.	Val. Total
4.3	Locação de 01 (uma) mesa para troféus e placas	Mesa 1,40m x 0,71m para exposição de troféus e placas.	1	Serviço	R\$ 219,00	R\$ 219,00
4.4	Locação de serviço de decoração	Folhagem verde e flores, arranjos para estações do buffet e espaço instagramável.	1	Serviço.	R\$ 7.820,00	R\$ 7.820,00
4.5	Locação de 03 (três) poltronas para palco	Poltronas para composição do palco.	1	Serviço.	R\$ 200,00	R\$ 600,00

Evento 3 – Confraternização Fim de Ano 18/12/2026 CATSER 20460					
Item	Descrição	Especificações	Qtd.	Un.	Valor Estimado

4.6	Locação de mesas e cadeiras com decoração de fim de ano	19 mesas redondas para 8 lugares com cadeiras Tifani + 6 mesas bistrô sem cadeiras. Decoração de fim de ano básica inclusa.	1	Serviço	R\$ 2.424,00
4.7	Aluguel de backdrop – espaço instagramável 4x2	Estrutura decorativa para fotos.	1	Serviço.	R\$ 400,00

LOTE 5 – SERVIÇOS ESPECIAIS – LIBRAS						
Evento 1 – III Encontro da Sala Lilás 14/08/2026 CATSER 12637						
Item	Descrição	Especificações	Qtd.	Un.	Val. Unit.	Val. Total
5.1	Tradução / Interpretação em Libras	2 intérpretes de Libras para o evento (palestras e exibição de curta-metragem). Data: 14/08/2026.	6	hora.	R\$ 120,00	R\$ 720,00

RESUMO CONSOLIDADO – VALOR TOTAL POR LOTE			
Lote	Natureza do Serviço	Eventos Abrangidos	Valor Estimado
1	Buffet e Alimentação	Junina + Sala Lilás + Prêmio Destaque + Fim de Ano	R\$ 45.070,00
2	Locação de Espaço / Auditório	Junina + Sala Lilás + Fim de Ano	R\$ 17.500,00
3	Sonorização e Iluminação	Junina + Prêmio Destaque + Fim de Ano	R\$ 13.800,04
4	Mobiliário e Decoração	Junina + Prêmio Destaque + Fim de Ano	R\$ 14.013,00
5	Serviços Especiais (Libras,)	Sala Lilás	R\$ 720,00

VALOR TOTAL GLOBAL ESTIMADO: R\$ 102.012,04 (Cento e dois mil e doze reais e quatro centavos).

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 102.012,04

O valor estimado da pretensa contratação é de R\$ 102.012,04 (cento e dois mil e doze reais e quatro centavos)

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Considerando que a presente contratação abrange a realização de múltiplos eventos institucionais distintos, a serem executados em momentos diversos ao longo do exercício, mostra-se necessária a adoção do parcelamento da solução.

9.2. Dessa forma, o objeto será executado de forma parcelada em **04 (quatro) etapas**, correspondentes à quantidade de eventos previstos, a fim de assegurar a adequada gestão contratual, o alinhamento às especificidades de cada evento e a eficiência na execução dos serviços, em consonância com os princípios da economicidade, planejamento e eficiência previstos na Lei nº 14.133/2021.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não foram identificadas contratações correlatas e/ou interdependentes diretamente associadas a esta contratação. Todos os itens e serviços necessários para a realização do evento de confraternização foram inclusos no escopo desta contratação, sem necessidade de processos complementares.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional da Agência Reguladora de Serviços Públicos do Estado de Alagoas – ARSAL, estando em consonância com as diretrizes estratégicas voltadas ao fortalecimento da gestão, à valorização dos servidores, ao engajamento dos stakeholders e à promoção de ações de interesse público.

11.2. Os eventos previstos integram o conjunto de iniciativas institucionais planejadas para o exercício de 2026, contemplando ações de natureza estratégica, comemorativa, educativa e social, tais como premiações institucionais, encontros temáticos e eventos de integração. Essas ações contribuem diretamente para o alcance dos objetivos organizacionais, especialmente no que se refere à melhoria do ambiente de trabalho, ao fortalecimento da imagem institucional e à ampliação do relacionamento com a sociedade e os entes regulados.

11.3. No âmbito do Plano Anual de Contratações (PAC 2026), verifica-se que parte dos itens previstos encontra-se contemplada, enquanto outros, embora não inicialmente previstos de forma individualizada, foram identificados como necessários para garantir a adequada execução das ações institucionais planejadas, não havendo incompatibilidade com o planejamento global da entidade.

11.4. Adicionalmente, destaca-se que determinadas ações estão diretamente vinculadas a iniciativas estratégicas da ARSAL, como aquelas voltadas ao bem-estar dos colaboradores e ao desenvolvimento organizacional, a exemplo das atividades de integração promovidas pela área de Gestão de Pessoas, bem como ações de cunho social e preventivo desenvolvidas por unidades como a Sala Lilás.

11.5. Dessa forma, a contratação pretendida mostra-se plenamente compatível com o planejamento institucional da ARSAL, contribuindo para a execução de suas ações estratégicas e para o cumprimento de suas finalidades legais, em conformidade com os princípios do planejamento, eficiência e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A contratação pretendida visa proporcionar benefícios institucionais, operacionais e sociais à Agência Reguladora de Serviços Públicos do Estado de Alagoas – ARSAL, contribuindo diretamente para o alcance de seus objetivos estratégicos e para a melhoria da prestação de serviços públicos.

12.1.1. Dentre os principais benefícios esperados, destacam-se:

12.1.1.1. Fortalecimento Institucional

12.1.1.2. Valorização e Engajamento dos Colaboradores

12.1.1.3. Melhoria do Ambiente Organizacional

12.1.1.4. Apoio à Execução de Políticas Públicas

12.1.1.5. Eficiência e Qualidade na Execução dos Eventos

12.1.1.6. Fortalecimento das Relações Institucionais

12.1.1.7. Acessibilidade e Inclusão

12.2. Dessa forma, a contratação contribui não apenas para a realização dos eventos institucionais, mas também para o fortalecimento da gestão pública, a valorização dos servidores, a promoção de políticas sociais e o atendimento ao interesse público, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não existem providências para esta Administração decorrentes da contratação pretendida.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Ainda que a natureza do evento não preveja impactos ambientais significativos, a contratação deve considerar boas práticas de sustentabilidade.

14.1.1. Algumas medidas que podem ser adotadas pelos fornecedores para mitigar impactos ambientais incluem:

14.1.2. Utilização de materiais recicláveis: Priorizar o uso de materiais recicláveis ou reutilizáveis, como talheres, copos e pratos, minimizando a geração de resíduos descartáveis.

14.1.3. Gestão de resíduos: Garantir a coleta seletiva e o descarte adequado de resíduos durante e após o evento, promovendo práticas de reciclagem.

14.1.4. Uso consciente de recursos: Estimular o uso racional de água e energia durante a preparação e execução do evento, especialmente no que se refere à sonorização, iluminação e climatização.

14.1.5. Redução de emissões: Optar por fornecedores locais, minimizando o transporte de longas distâncias e, consequentemente, as emissões de gases poluentes. Essas práticas, além de estarem em conformidade com os critérios de sustentabilidade estabelecidos no art. 18 da Lei nº 14.133 /2021, contribuem para a preservação ambiental e reforçam o compromisso da ARSAL com a responsabilidade socioambiental.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. ATESTA-SE, sob responsabilidade funcional, que o Estudo Técnico Preliminar (ETP) elaborado é adequado e perfeitamente suficiente tanto à caracterização do interesse público envolvido quanto à melhor solução para o problema a ser resolvido, inclusive no que tange às especificações do objeto, sua descrição, unidade de medida e quantidade, sendo seguidos os parâmetros estabelecidos no Decreto Estadual nº 90.381/2023

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

DAVID FELIPE DO NASCIMENTO LIRA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 20/05/2026 às 14:53:44.

RENATA BARBOSA CAVALCANTE

Gerencia de Valorização de Pessoas



Assinou eletronicamente em 20/05/2026 às 14:57:43.

CAMILA DOS ANJOS FALCAO

Sala Lilás



Assinou eletronicamente em 20/05/2026 às 15:03:49.

VAGNER FELISDORIO DOS ANJOS

Assessoria de Inovação e Gestão



Assinou eletronicamente em 20/05/2026 às 14:54:56.

CARDÁPIO DE FIM DE ANO

ENTRADAS

- Massa filo com Camarão
- CCanapés 4 queijos com geleia
- canapés de carne do sol
- Mini quiche de queijos
- Pastelzinho Paulista
- Dadinho de tapio
- Salgados fritos

Petiscos

- Caldinhos: Camarão, kenga e feijao
- Cheiro verde ovos de codorna
- Torresmo Camarão
- empanado com molho 4 queijo
- Dadinho de tapioca com Geleia de pimenta
- Batatinha frita
- Bolinho de queijo
- Coxinha
- Croquete de calabresa
- Tábua de frios com favo de mel

MiniJantar

- Arroz de camarão
- Massa Fettuccine ao molho pesto
- Filé miong ao molho 4 queijos
- Carne do sol na Nata
- Salada tropical

Sobremesas

- Doces gourmet
- Ninho com nutela
- Brigadeiro
- Churros
- Sensação
- ferreiro
- rouchet
- Mousse
- Brownie

- Refrigerante linha da Coca-Cola incluindo coca zero, 2 sabores de suco natural, agua mineral, agua de coco.
- Utensílios necessários para composição da mesa
- Colaborador

Ilha Junina

- * Milho cozido
- * Milho assado
- * Bolo de milho
- * Bolo de macaxeira
- * Bolo de queijo com goiabada
- * Canjica
- * Munguzá
- * Salgados fritos e assados
- * Doces gourmet

Caldinhos

- * Kenga
- * Bobó de camarão

Espetinhos

- * De boi
- * Pão de alho
- * Medalhão de frango

Bebidas

- * Refrigerante (linha da Coca-Cola)
- * Café
- * 2 sabores de suco
- * Água