

# **PREFEITURA MUNICIPAL DE MORRO DA FUMAÇA**

## **Tombo da Polenta**

### **RESPONSABILIDADE DOS AMICI**



Para uma boa confecção da polenta e molho (ragu), onde degustam aproximadamente 1.200 pessoas, necessitamos de:

- 60 kg de farinha de milho cravo;
- 2 kg de sal;
- 50 kg de molho com carne moída;
- Condimentos como tomates, cebolas e demais itens necessários para que seja feito o molho;
- 1.300 pratinhos;
- 1.300 garfinhos;

Nos responsabilizamos por toda a logística do tombo, assim como do equipamento que utilizamos para a confecção da polenta.

Ao final, servimos a polenta com o molho (ragu) conforme horário requerido pela contratante, organizando a fila do público presente.

A organização do espaço já reservado que utilizaremos, seja do início ao fim (limpeza), é por conta do Amici Della Polenta.

### **RESPONSABILIDADE DO CONTRATANTE**

- Local coberto ou uma tenda de 5X5 para confecção da polenta;
- 2 botijões de gás lacrados (não nos é permitido pela legislação o transporte de botijão de gás).
- 10 galões de água com 20 litros cada e lacrados;
- Local próximo ao tombo para estacionar veículo com equipamentos para confecção da polenta.

Sugerimos que na programação para divulgação (impressão, falado ou virtual) seja utilizado a expressão "TOMBO DA POLENTA COM O GRUPO AMICI DELLAPOLENTA DE URUSSANGA".

Obs.: Após o fechamento do contrato, o Amici se compromete pelo envio de fotos para divulgação.

Valor do orçamento R\$ 10.100,00

Cordialmente,

Rozemar Luiz Possamai  
AMICI DELLA POLENTA

CONTRATADO