

## **ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**

Atestamos com intuito de comprovar a realização de atividades técnicas para fins de emissão de Certidão de Acervo Técnico com Atestado que a empresa Borgon Comercio & Servicos LTDA, CNPJ: 17.650.203/0001-26 prestou à Diretoria de Patrimônio Histórico e Documentação da Marinha (DPHDM), Organização Militar, inscrita no CNPJ sob número 00.394.502/0192-44. Ao final assinado, doravante denominada simplesmente CONTRATANTE, os serviços abaixo relacionados de forma satisfatória com as seguintes características:

### **DADOS DO CONTRATO:**

Dispensa Eletrônica N° 90008/2025

Celebrado em: 20 de Março de 2025

### **Serviço prestado:**

**Serviço:** Coquetel Volante – Incluindo mini degustação, mini porções, bebidas não alcoólicas e mesa de café

**Data e Horário:** 20 de março de 2025 – início do evento às 16:30 e início do serviço de buffet por volta das 17h, com duração de 2 horas.

**Local:** Museu Naval, Rua Dom Manuel – Nº 15 – Praça XV – Centro – Rio de Janeiro – RJ – CEP 20010-090.

### **1. Detalhamento do serviço prestado:**

#### **1.1. Coquetel volante:**

**Frios:** Stick de palmito com presunto; Stick de mussarela de búfala c/ parma, manjerição e tomate grape; Flor de lombo canadense com abacaxi; Palitinho de salame com queijo; Kani c/ manga regado ao molho shoyu; Guacamole com doritos appetizer; Palitinho caprese ao molho pesto; Mini batatinha calabresa servida com cream cheese e bacon; e Canudos folheados recheado com ricota e peito de peru;

#### **Salgados:**

- Forno: folhado de bacalhau; folhado de bacon com ameixa; quiche damasco com queijo; quiche de alho poró; pastel de forno de frango; e pastel de forno de carne.
- Fritos: aipim com carne seca; aipim com carne moída; bolinha de calabresa; croquete de queijo e presunto; croquete de carne assada; croquete de feijoada; coxinha de frango; bolinho de bacalhau; e kibe com requeijão.

**Mini Refeições:**

- Picadinho de carne com arroz a piamontese
- Escondidinho de carne seca;
- Penne ao molho de quatro queijos.

**1.2. Bebidas do coquetel volante:**

Refrigerantes: a base de Cola, tipo coca cola (similar ou superior), comum e zero; a base de guaraná: antártica ou kuat (ou qualidade superior) comum e zero; Água mineral: com e sem gás; Suco natural: de frutas ou polpa – no mínimo três sabores, podendo ser: manga, abacaxi com hortelã, goiaba ou melancia.

**1.3. Mesa de café:**

Disposição: 1 (uma) mesa com toalha e arranjo floral.

Itens servidos: Café tradicional; Água quente com 4 (quatro) tipos de chás variados; 2 (duas) variedades de petit four; 2 (duas) variedades de trufas de chocolate preto e branco envoltas em cacau em pó; e mini brownies.

**Equipe:**

- Coordenador do serviço e garçons (1 para cada 12 convidados, totalizando 7 garçons)
- Equipe de cozinha para montagem e reposição
- Pessoal para montagem e desmontagem da estrutura

Rio de Janeiro, na data da assinatura.

RODRIGO **ARANTES** DA SILVA  
Primeiro-Tenente (IM)  
Responsável pela contratação  
Diretoria do Patrimônio Histórico e Documentação da Marinha