Governo do Estado de Santa Catarina
Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca
Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina

Epagri

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

A Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina - Epagri, inscrita no CNPJ n° 83.052.191/0005-96, DECLARA para os devidos fins que a empresa P2 PRODUÇÕES E EVENTOS EIRELE, CNPJ n.º 29.725.671/0001-00, sediada na Rua Guilherme Munaretto, 34, Da Gruta, Concórdia – SC, prestou serviços de coordenação, operacionalização e Organização de Evento para Realizar o "ENCONTRO DE TROCA DE EXPERIÊNCIAS ENTRE JOVENS, FAMILIARES, LIDERANÇAS E TÉCNICOS REGIONAL DE CURITIBANOS, na cidade de Curitibanos SC, no dia 02 de Agosto de 2018, através PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0075/2018, *PROCESSO nº 000001265/2018 e contrato de prestação de serviços nº 0860/2018, com as seguintes características:*

Item	Descrição	Qtde.
01	Lanche da manhã - Constituído por itens da gastronomia regional como: pão caseiro, cuca de farofa, torta de ricota, pão de milho, pão de queijo, mel, doce de leite, geléias e doces (geléia com pedaço de morango, geléia de uva e doce de figo- de produtores locais), manteiga e/ou nata, salame, queijo, suco natural de frutas (de produtores locais) com dois sabores de (uva,maçã e/ou morango), café (200 ml por pessoa), leite (quente e frio), água mineral sem gás e pelo menos 3 frutas in natura (opções: banana/ morango/ melancia ou tangerina)	220
02	Almoços – Constituido de suco natural de frutas com 2 sabores (opções: uva/ morango/ maça/pêra) de produtores de nossa região, dois tipos de saladas de folhas verdes, três tipos de saladas de legumes crus e cozidos, arroz, feijão, dois tipos de carne (frango e gado), farofa, pão, lasanha (frango e bolonhesa) e um prato típico da região (quirera com carne de porco ou entreveiro de pinhão) e 2 (dois) tipos de sobremesa (pudim de leite condensado, sagú com creme e/ou pêssego em calda) e 03 Frutas in natura (opções: banana/ tangerina/ morango/ melancia).	220
03	Lanche da tarde - Constituído por itens da gastronomia regional como: pão caseiro, cuca de farofa, torta de ricota, pão de milho, pão de queijo, mel, doce de leite, geléias e doces (geléia com pedaço de morango, geléia de uva e doce de figo- de produtores locais), manteiga e/ou nata, salame, queijo, suco natural de frutas (de produtores locais) com dois sabores de (uva,maçã e/ou morango), café (200 ml por pessoa), leite (quente e frio), água mineral sem gás e pelo menos 3 frutas in natura (opções: banana/ morango/ melancia ou tangerina)	220
04	Conjunto de Decoração composta por: - 01 arranjo de flores grandes (1 para colocar na mesa de autoridade em formato cascata que depois ficará no meio do palco no chão; - Arranjos pequenos para centro das mesas (1 para cada mesa). - Tecidos com mais de 10m para decoração na cor branca/verde/vermelha para um espaço decorado na entrada do evento.	01

05	Conjunto de sonorização composto por sistema de som completo com 01 técnico operador, cabos e conexões para ligar todo o sistema, 04 caixas ATIVAS de 800 watts com tripé, distribuídas pelo local do evento, 01 microfone de lapela sem fio UHF, 02 microfones sem fio UHF com faixa de frequência variável, 01 microfone de mão com fio, 01 caixa de retorno ativas de 800 watts, aparelho de CD player para sonorização ambiente, mesa de 16 canais.	01

A execução dos serviços ocorreu dentro da pontualidade e especificações estabelecidas em prazo compatível e até a presente data nada constam em nossos registros que desabone a conduta desta empresa.

Por ser verdade, firmamos o presente atestado.

Videira, 07 de agosto de 2018.

Jonatan Galio
Gerente Regional
Gerência Regional de Videira