

**Solicitação Nova Contratação**

1561805 / 2023

Código:

FOR-DILOG-001-01

(v.00)

**Objeto da Compra/Contração** Material de Consumo Material Permanente Serviço**Solicitante**

Unidade solicitante: SECRETARIA DE RELAÇÕES PÚBLICAS E CERIMONIAL

Responsável pela solicitação: ANGELO DOUGLAS

Telefone(s): 68 3302-0470/0471

E-mail: cerimonial@tjac.jus.br

**1. Objeto****Objeto(\*)**

Formação de registro para futura e eventual contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços de BUFFET, compreendendo Coffee Break, Brunch, Almoço e Jantar, além de Almoços e Jantares externos, para atender demandas do Tribunal de Justiça do Estado do Acre.

**Justificativa(\*)**

A contratação visa dar suporte as atividades desenvolvidas pelo Cerimonial do Tribunal de Justiça do Estado do Acre, em especial aquelas relacionadas a eventos, quais sejam: solenidades, reuniões técnicas, palestras e cursos de capacitação, com o oferecimento de alimentação adequada a cada contexto, reforçando a integração entre os grupos, durante todo o período no qual estejam sendo realizadas as atividades, que podem ser internas ou externas, objetivando assim o atendimento as demandas sociais, pelo período de 12 (doze) meses.

**2. SÍNTESE DO OBJETO**

Item	Tipo de Serviço	Unidade	Quantidade mínima	Quantidade Total
1	Coffee break matutino tipo A	Pessoa	10	200

2	Coffee break matutino tipo B	Pessoa	20	400
3	Coffee break matutino tipo C	Pessoa	50	1600
4	Coffee break vespertino tipo A	Pessoa	10	200
5	Coffee break vespertino tipo B	Pessoa	20	400
6	Coffee break vespertino tipo C	Pessoa	50	1600
7	Brunch tipo A	Pessoa	10	200
8	Brunch tipo B	Pessoa	20	400
9	Brunch tipo C	Pessoa	50	1600
10	Almoço e Jantar Tipo A	Pessoa	10	50
11	Almoço e Jantar Tipo B	Pessoa	15	75
12	Almoço e Jantar Tipo B	Pessoa	20	100
13	Almoço Externo	Pessoa	3	100
14	Jantar Externo	Pessoa	3	100

### 3. DETALHAMENTO DO OBJETO

Item	Descrição detalhada	Unid.de medida	Quant.

### COFFEE BREAK MATUTINO TIPO A

Fornecimento de Coffee break Matutino para evento 10 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:

1. Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente);
2. Leite, leite achocolatado quente;
3. Água mineral, água de côco;
4. Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.;
5. Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente);
6. Granola, aveia em flocos;
7. Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.;
8. Biscoito salgado (integral/outras), doce (maisena, leite/outras), torradas;
9. Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioches;
10. Pão de milho no leite da castanha;
11. Tapioca;
12. Bolos de mandioca, mesclado de chocolate, laranja, milho, etc.;
13. Sanduíches – sugestões: misto quente, natural, de metro;
14. Frios - presunto, peito de peru, queijos (mussarela, prato e outros);
15. Manteiga, margarina, requeijão cremoso, geléia (morango, goiaba, etc.);
16. Banana (comprida) frita (com açúcar e canela);
17. Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o caso (mínimo de três) - sugestões: melão, uvas, mamão, pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc.

Observação: - Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; - Guardanapos de papel; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação.

PESSOA

200

### COFFEE BREAK MATUTINO TIPO B

Fornecimento de Coffee break Matutino para evento 20 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:

1. Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente);
2. Leite, leite achocolatado quente;
3. Água mineral, água de côco;
4. Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.;
5. Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente);
6. Granola, aveia em flocos;
7. Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.;
8. Biscoito salgado (integral/outras), doce (maisena, leite/outras), torradas;
9. Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioches;
10. Pão de milho no leite da castanha;
11. Tapioca;
12. Bolos de mandioca, mesclado de chocolate, laranja, milho, etc.;
13. Sanduíches – sugestões: misto quente, natural, de metro;
14. Frios - presunto, peito de peru, queijos (mussarela, prato e outros);
15. Manteiga, margarina, requeijão cremoso, geléia (morango, goiaba, etc.);
16. Banana (comprida) frita (com açúcar e canela);
  1. Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o caso (mínimo de três) - sugestões: melão, uvas, mamão, pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc.

Observação: - Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; - Guardanapos de papel; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação.

PESSOA

400

<b>COFFEE BREAK MATUTINO TIPO C</b>			
3	<p>Fornecimento de Coffee break Matutino para evento 50 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente);</li> <li>2. Leite, leite achocolatado quente;</li> <li>3. Água mineral, água de côco;</li> <li>4. Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.;</li> <li>5. Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente);</li> <li>6. Granola, aveia em flocos;</li> <li>7. Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.;</li> <li>8. Biscoito salgado (integral/outras), doce (maisena, leite/outras), torradas;</li> <li>9. Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioques;</li> <li>10. Pão de milho no leite da castanha;</li> <li>11. Tapioca;</li> <li>12. Bolos de mandioca, mesclado de chocolate, laranja, milho, etc.;</li> <li>13. Sanduíches – sugestões: misto quente, natural, de metro;</li> <li>14. Frios - presunto, peito de peru, queijos (mussarela, prato e outros);</li> <li>15. Manteiga, margarina, requeijão cremoso, geléia (morango, goiaba, etc.);</li> <li>16. Banana (comprida) frita (com açúcar e canela); <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o caso (mínimo de três) - sugestões: melão, uvas, mamão, pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc.</li> </ol> </li> </ol> <p>Observação: - Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; - Guardanapos de papel; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação.</p>	PESSOA	1600

4	<p style="text-align: center;"><b>COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO A</b></p> <p>Fornecimento de Coffee break Vespertino para evento 10 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Água mineral, água de côco, refrigerantes - cola-cola e guaraná (normal e diet.) Sucos naturais (mínimo três sabores). Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, abacaxi com hortelã etc;</li> <li>2. Pães – queijo, brioches, croissant (doce e salgado);</li> <li>3. Sanduíches – naturais delicados, pão de metro;</li> <li>4. Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de três qualidades);</li> <li>5. Mini-quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bolo comum, banana (comprida) frita com açúcar e canela.</li> </ol> </li> </ol> <p>Observação: - Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; - Guardanapos de papel; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação.</p>	PESSOA	200
5	<p style="text-align: center;"><b>COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO B</b></p> <p>Fornecimento de Coffee break Vespertino para evento 20 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Água mineral, água de côco, refrigerantes - cola-cola e guaraná (normal e diet.) Sucos naturais (mínimo três sabores). Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, abacaxi com hortelã etc;</li> <li>2. Pães – queijo, brioches, croissant (doce e salgado);</li> <li>3. Sanduíches – naturais delicados, pão de metro;</li> <li>4. Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de três qualidades);</li> <li>5. Mini-quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bolo comum, banana (comprida) frita com açúcar e canela.</li> </ol> </li> </ol> <p>Observação: - Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; - Guardanapos de papel; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação.</p>	PESSOA	400

6	<p style="text-align: center;"><b>COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO C</b></p> <p>Fornecimento de Coffee break Vespertino para evento 50 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Água mineral, água de côco, refrigerantes - cola-cola e guaraná (normal e diet.) Sucos naturais (mínimo três sabores). Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, abacaxi com hortelã etc;</li> <li>2. Pães – queijo, brioches, croissant (doce e salgado);</li> <li>3. Sanduíches – naturais delicados, pão de metro;</li> <li>4. Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de três qualidades);</li> <li>5. Mini-quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bolo comum, banana (comprida) frita com açúcar e canela.</li> </ol> </li> </ol> <p>Observação: - Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; - Guardanapos de papel; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação.</p>	PESSOA	1600
---	---	--------	------

7	<p style="text-align: center;"><b>BRUNCH TIPO A</b></p> <p>Fornecimento de Brunch para evento 10 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Café, café com leite, chocolate simples e chantilly;</li> <li>2. 03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas);</li> <li>3. Pães, tipo (francês, integral, brioche e croissant);</li> <li>4. Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher);</li> <li>5. Tapiocquinhas (na manteiga e molhada);</li> <li>6. Frios sortidos em bandejas (presunto, queijo, salame e peito de peru);</li> <li>7. Queijo branco fatiado;</li> <li>8. Queijo prato (ou polenguinho) fatiado;</li> <li>9. 01 (um) prato quente (quiches, risoto de frango, camarão ou bacalhau, risoto de tucupi, escondidinho de charque ou crepes de frango, aspargos, camarão ou bacalhau, a escolher);</li> <li>10. 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher);</li> <li>11. 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças;</li> <li>12. Refrigerantes (normal e diet);</li> <li>13. Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro.</li> </ol> <p>Observação: -Louças e talheres apropriados; -Guardanapos de papel ou tecido, conforme a escolha; -Serviço de garçons; -Bandejas de boa apresentação.</p>	PESSOA	10
---	--	--------	----

8	<p style="text-align: center;"><b>BRUNCH TIPO B</b></p> <p>Fornecimento de Brunch para evento 20 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Café, café com leite, chocolate simples e chantilly;</li> <li>2. 03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas);</li> <li>3. Pães, tipo (francês, integral, brioche e croissant);</li> <li>4. Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher);</li> <li>5. Tapiocquinhas (na manteiga e molhada);</li> <li>6. Frios sortidos em bandejas (presunto, queijo, salame e peito de peru);</li> <li>7. Queijo branco fatiado;</li> <li>8. Queijo prato (ou polenguinho) fatiado;</li> <li>9. 01 (um) prato quente (quiches, risoto de frango, camarão ou bacalhau, risoto de tucupi, escondidinho de charque ou crepes de frango, aspargos, camarão ou bacalhau, a escolher);</li> <li>10. 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher);</li> <li>11. 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças;</li> <li>12. Refrigerantes (normal e diet);</li> <li>13. Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro.</li> </ol> <p>Observação: -Louças e talheres apropriados; -Guardanapos de papel ou tecido, conforme a escolha; -Serviço de garçons; -Bandejas de boa apresentação.</p>	PESSOA	20
---	--	--------	----

9	<p style="text-align: center;"><b>BRUNCH TIPO C</b></p> <p>Fornecimento de Brunch para evento 20 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Café, café com leite, chocolate simples e chantilly;</li> <li>2. 03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas);</li> <li>3. Pães, tipo (francês, integral, brioche e croissant);</li> <li>4. Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher);</li> <li>5. Tapiocquinhas (na manteiga e molhada);</li> <li>6. Frios sortidos em bandejas (presunto, queijo, salame e peito de peru);</li> <li>7. Queijo branco fatiado;</li> <li>8. Queijo prato (ou polenguinho) fatiado;</li> <li>9. 01 (um) prato quente (quiches, risoto de frango, camarão ou bacalhau, risoto de tucupi, escondidinho de charque ou crepes de frango, aspargos, camarão ou bacalhau, a escolher);</li> <li>10. 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher);</li> <li>11. 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças;</li> <li>12. Refrigerantes (normal e diet);</li> <li>13. Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro.</li> </ol> <p>Observação: -Louças e talheres apropriados; -Guardanapos de papel ou tecido, conforme a escolha; -Serviço de garçons; -Bandejas de boa apresentação.</p>	PESSOA	50
---	--	--------	----

10	<p style="text-align: center;"><b>ALMOÇO E JANTAR TIPO A</b></p> <p>Fornecimento de Almoço e Jantar para evento 10 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entrada: saladas de folhas e legumes cozidos;</li> <li>2. Filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti, servido em réchaud de prata;</li> <li>3. 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata;</li> <li>4. Acompanhamentos: arroz branco, batata palha e farofa;</li> <li>5. 02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá);</li> <li>6. Salada de frutas em taça decorada com creme de leite a parte;</li> <li>7. Cafezinho com petit fours (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa;</li> <li>8. Refrigerantes (normal e diet);</li> <li>9. 02 (dois) tipos sucos naturais</li> <li>10. (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola);</li> <li>11. Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro.</li> </ol> <p>Observação: -Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas; -Guardanapos de tecido; -Serviço de garçons; -Bandejas de boa apresentação.</p>	PESSOA	50
----	---	--------	----

11	<p style="text-align: center;"><b>ALMOÇO E JANTAR TIPO B</b></p> <p>Fornecimento de Almoço e Jantar para evento 15 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entrada: saladas de folhas e legumes cozidos;</li> <li>2. Filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti, servido em réchaud de prata;</li> <li>3. 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata;</li> <li>4. Acompanhamentos: arroz branco, batata palha e farofa;</li> <li>5. 02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá);</li> <li>6. Salada de frutas em taça decorada com creme de leite a parte;</li> <li>7. Cafezinho com petit fours (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa;</li> <li>8. Refrigerantes (normal e diet);</li> <li>9. 02 (dois) tipos sucos naturais</li> <li>10. (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola);</li> <li>11. Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro.</li> </ol> <p>Observação: -Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas; -Guardanapos de tecido; -Serviço de garçons; -Bandejas de boa apresentação.</p>	PESSOA	75
----	---	--------	----

12	<p style="text-align: center;"><b>ALMOÇO E JANTAR TIPO C</b></p> <p>Fornecimento de Almoço e Jantar para evento 20 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entrada: saladas de folhas e legumes cozidos;</li> <li>2. Filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti, servido em réchaud de prata;</li> <li>3. 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata;</li> <li>4. Acompanhamentos: arroz branco, batata palha e farofa;</li> <li>5. 02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá);</li> <li>6. Salada de frutas em taça decorada com creme de leite a parte;</li> <li>7. Cafezinho com petit fours (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa;</li> <li>8. Refrigerantes (normal e diet);</li> <li>9. 02 (dois) tipos sucos naturais</li> <li>10. (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola);</li> <li>11. Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro.</li> </ol> <p>Observação: -Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas; -Guardanapos de tecido; -Serviço de garçons; -Bandejas de boa apresentação.</p>	PESSOA	100
13	<p style="text-align: center;"><b>ALMOÇO EXTERNO</b></p> <p>Fornecimento de Almoço Externo para evento 3 pessoas (mínimo) em restaurante indicado anterior ao evento:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pratos individuais “à la carte, self-service ou rodízio”;</li> <li>2. Bebidas não alcoólicas;</li> <li>3. Sobremesa.</li> </ol>	PESSOA	100
14	<p style="text-align: center;"><b>JANTAR EXTERNO</b></p> <p>Fornecimento de Jantar Externo para evento 3 pessoas (mínimo) em restaurante indicado anterior ao evento:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pratos individuais “à la carte, self-service ou rodízio”;</li> <li>2. Bebidas não alcoólicas;</li> <li>3. Sobremesa.</li> </ol>	PESSOA	100

**Estão inclusos no serviço a ornamentação das bandejas e mesas (arranjo natural).**

<b>Valor estimado da despesa</b>	De acordo com pesquisa de preço praticado no mercado local.
<b>Estratégia de suprimento</b>	<i>Dar-se-á de acordo com solicitações do Tribunal de Justiça, mediante requisição.</i>
<b>Fiscalização</b>	<i>Diretoria Regional do Vale do Alto Acre, ou servidor designado pela Administração.</i>
<b>Local do fornecimento</b>	Rio Branco/AC e Cruzeiro do Sul/AC



Documento assinado eletronicamente por **Eliélcio Canedo da Silva, Técnico(a) Judiciário(a)**, em 09/10/2023, às 11:56, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.tjac.jus.br/verifica> informando o código verificador **1561805** e o código CRC **9CFBE2B6**.

Sistema Normativo do Poder Judiciário do Estado do Acre – Resolução do Tribunal Pleno Administrativo nº 166/2012

0007497-61.2023.8.01.0000

1561805v16