

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA Nº 154/2025

1. INFORMAÇÕES GERAIS

1.1. Data prevista para conclusão do processo

07/11/2025

1.2. Descrição sucinta do 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, incluindo todas as suas regionais.

1.3 Grau de prioridade da compra ou da contratação

Prioridade Média.

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Justificativa da necessidade da contratação

A presente contratação tem como objetivo a formação de Ata de Registro de Preços para futura e eventual prestação de serviços de buffet, abrangendo Coffee Break, Brunch, Almoço e Jantar, bem como o fornecimento de almoços e jantares externos, visando atender às demandas do Tribunal de Justiça do Estado do Acre, incluindo todas as suas regionais.

O serviço é essencial para a adequada execução de eventos institucionais, reuniões de trabalho, capacitações, solenidades, recepção de autoridades e demais atividades protocolares, nas quais se faz necessária a oferta de alimentação adequada e de qualidade aos participantes.

A contratação justifica-se pela necessidade de assegurar agilidade e eficiência no atendimento dessas demandas, evitando contratações emergenciais e garantindo padronização na qualidade dos serviços prestados. A utilização do sistema de registro de preços permitirá maior economicidade e planejamento, possibilitando a contratação apenas quando houver efetiva necessidade, conforme previsão orçamentária.

As quantidades estimadas foram definidas com base na análise da série histórica de consumo nos últimos exercícios, considerando eventos similares realizados pelo TJAC e a previsão de novas ações institucionais, contemplando também as demandas das

unidades do interior. Dessa forma, busca-se garantir a continuidade e a qualidade dos serviços, alinhando-se aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

2.2. Indicação de vinculação ou dependência com o objeto de outro documento de formalização de demanda.

O presente processo possui vinculação com a Ata de Registro de Preços nº 67/2025, formalizada no Processo Administrativo nº 2024-383, atualmente vigente para o mesmo objeto (prestação de serviços de buffet). Contudo, a referida ARP encontra-se com o saldo praticamente esgotado, tornando-se insuficiente para atender às demandas previstas até o final de sua vigência.

Dessa forma, a presente contratação tem por objetivo assegurar a continuidade e a regularidade na prestação dos serviços, de modo a evitar a descontinuidade no atendimento às demandas institucionais do Tribunal de Justiça do Estado do Acre e de suas regionais.

3. MATERIAIS/SERVIÇOS

GRUPO 1 - RIO BRANCO, PORTO ACRE E BUJARI

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
1	COFFEE BREAK MATUTINO TIPO A Fornecimento de Coffee Break Matutino para evento com no mínimo 10 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Bebidas: - Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); - Leite quente; - Água Mineral; - Chá-quente; - Suco de frutas naturais, mínimo de dois sabores. Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; - Iogurte. Sugestões: morango, aveia, mel, etc.; 2. Salgados finos e especiais: - Mini Croissants ou Mini quiches; - Canapés variados, mínimo de duas opções (doces e/ou salgados); - Sanduíches variados. Sugestões: Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, sanduíche natural; - Baixaria; 3. Doces, frutas e acompanhamentos: - Biscoitos (salgados e doces). Sugestões: Castanha, Mix de Cereais, Mel, Canela, Amanteigado;	Pessoa	200

	- Salada de frutas com suco de laranja. (Creme de leite e leite condensado acompanham separadamente); - Bolos variados. Sugestões: de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho etc.); - Granola; 4. Serviço e Apresentação: - Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; - Guardanapos de Papel; - Serviço de garçons; - Montagem de mesa de forma organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro.		
2	COFFEE BREAK MATUTINO TIPO B Fornecimento de Coffee Break Matutino para evento com no mínimo 10 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Bebidas: - Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); - Leite quente; - Água Mineral; - Refrigerante (Normal e Zero Calorias); - Suco de frutas naturais, mínimo de dois sabores. Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; 2. Salgados: - Sanduíches variados. Sugestões: Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, Misto quente, sanduíche natural; - Baixaria; - Salgadinhos fritos variados (mínimo de duas opções); - Salgadinhos assados no forno variados (mínimo de duas opções); - Pão de Queijo; - Mini Tapiquinhas; 3. Doces e frutas: - Salada de frutas com suco de laranja. (Creme de leite e leite condensado acompanham separadamente); - Bolos variados. Sugestões: de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho etc.);	Pessoa	2.500

	- Banana (comprida) Frita, com canela e açúcar. 4. Serviço e apresentação: - Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; - Guardanapos de papel de boa qualidade; - Serviço de garçons; - Montagem de mesa de forma organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro.		
3	COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO A Fornecimento de Coffee break Vespertino para evento com no mínimo 10 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Bebidas: - Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); - Leite quente; - Água Mineral; - Chá quente; - Suco de frutas naturais, mínimo de dois sabores. Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; 2. Salgados finos e especiais: - Salgados folhados; - Mini quiches ou empadas. (Mínimo de dois sabores); - Canapés variados, mínimo de duas opções (doces e/ou salgados). - Sanduíches variados. Sugestões: Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, sanduíche natural. 3. Doces e frutas: - Salada de frutas com suco de laranja. (Creme de leite e leite condensado acompanham separadamente); - Bolos variados. Sugestões: de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho etc.); - Mini Tortinhas doces e Tarteletes. Sugestões: de frutas vermelhas, de chocolate, de nozes e castanhas, etc. 4. Serviço e apresentação: - Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; - Guardanapos de papel de boa qualidade; - Serviço de garçons;	Pessoa	200

	- Montagem de mesa de forma organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro.		
4	COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO B Fornecimento de Coffee Break Vespertino para evento com no mínimo 10 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Bebidas: - Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); - Leite quente; - Água Mineral; - Refrigerante (Normal e Zero Calorias); - Suco de frutas naturais, mínimo de dois sabores. Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; 2. Salgados: - Sanduíches variados. Sugestões: Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, Misto quente, sanduíche natural. - Salgadinhos fritos variados (mínimo de três opções); - Salgadinhos assados no forno variados (mínimo de três opções); 3. Doces e frutas: - Salada de frutas com suco de laranja. (Creme de leite e leite condensado acompanham separadamente); - Bolos variados. Sugestões: de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho etc.); 4. Serviço e apresentação: - Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; - Guardanapos de papel de boa qualidade; - Serviço de garçons; - Montagem de mesa de forma organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro.	Pessoa	2500
5	BRUNCH Fornecimento de Brunch para evento com no mínimo 10 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: 1. Bebidas:	Pessoa	2500

	- Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); - Leite quente; - Água Mineral; - Refrigerante (Normal e Zero Calorias); - Suco de frutas naturais, mínimo de dois sabores. Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; 2. Salgados - 02 (dois) tipos de pratos quentes servidos em Rechaud. Sugestões: quiches, risoto de frango, camarão ou bacalhau, risoto de tucupi, escondidinho de charque ou de frango, crepes de frango, camarão ou bacalhau, a escolher; - Frios sortidos em bandejas (presunto, variados tipo de queijo fatiados, salame, peito de peru, entre outros); - Pães cortados (francês, integral, brioche, pão sírio, croissant, entre outros); - Salgadinhos fritos (mínimo de três opções); - Salgadinhos assados no forno variados (mínimo de três opções); 3. Doces, Frutas e Acompanhamentos; - 03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas com suco de laranja); - Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, de pimenta, frutas vermelhas, a escolher); - 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); - 01 (um) tipo de sobremesa em verrines individuais. Sugestões: Mousse de maracujá com chocolate, Mousse de cupuaçu com chocolate, Pudim de Leite, Cheesecake de Frutas Vermelhas, entre outras opções); 4. Serviço e apresentação: - Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; - Guardanapos de papel de boa qualidade; - Serviço de garçons; - Montagem de mesa de forma organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro.		
6	ALMOÇO OU JANTAR TIPO A Fornecimento de Almoço ou Jantar, para evento como no mínimo 10 pessoas, com o seguinte cardápio: 1. Entradas (até 2 opções por evento) - Torradas temperadas com 02 tipos de pastas;	Pessoa	300

	- Dadinhos de tapioca com geléia (ex.: damasco, pimenta, entre outras); - Escondidinho de carne seca ou outro sabor; - Mini quiches com 2 opções de sabor (ex.: alho-poró com queijo, espinafre com ricota, frango, entre outros); 2. Pratos principais (até 2 opções por evento) - Filé mignon ao molho a escolher (ex.: madeira, castanhas, entre outros); - Peixe amazônico grelhado ao molho de ervas finas (pirarucu, tambaqui ou surubim); - Frango ao molho a escolher. (ex.: laranja com gengibre, ervas, castanha, branco, entre outros); - Pernil suíno ao molho de abacaxi e especiarias ou outro molho a escolher; 3. Acompanhamentos (até 4 opções por evento) - Arroz branco; - Arroz com castanhas e brócolis; - Purê de batata ou mandioca na manteiga de ervas; - Batatas assadas na manteiga de ervas ou azeite; - Salada tropical (mix de folhas, manga, nozes e molho à parte) - Salada de folhas verdes; - Legumes grelhados na manteiga de ervas ou azeite; - Farofa de Castanhas ou outro sabor a escolher; - Talharim ou espaguete com molho a escolher (Pesto, Creme de queijo, Branco, entre outros); 4. Bebidas: - Refrigerantes normal e zero calorias; - Água com e sem gás; - Até 2 tipos de sucos naturais (ex.: laranja e cupuaçu) 5. Serviço e Apresentação: - Todos os pratos quentes devem ser servidos em rechaud; - Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; - Sousplat; - Guardanapos de tecido e de papel; - Serviço de garçons; - Mesas e toalhas com boa apresentação;		
7	ALMOÇO OU JANTAR TIPO B Fornecimento de Almoço ou Jantar, para evento como no mínimo 10 pessoas, com o seguinte cardápio: 1. Pratos principais (até 2 opções por evento): - Frango grelhado ao molho de ervas;	Pessoa	600

	- Strogonoff de frango ou de carne; - Filé de peixe de água doce ao molho de limão; - Lombo suíno assado ao molho barbecue; - Escondidinho de frango ou de carne seca 2. Acompanhamentos (até 4 opções por evento): - Arroz branco; - Purê de batata ou mandioca; - Salada de folhas verdes; - Farofa de alho ou outro sabor a escolher (Ex.: Cenoura, Banana frita, bacon, calabresa); - Feijão Carioca ou preto; - Batata palha; - Espaguete como molho a escolher (Bolonhesa, branco, alho e óleo, entre outros). - Legumes refogados na manteiga ou azeite; 3. Sobremesas (até 2 opções por evento): - Pudim de leite condensado; - Mouse com sabor a escolher (ex.: cupuaçu, maracujá, chocolate, frutas vermelhas, entre outras); - Frutas frescas fatiadas (melão, uva, melancia, etc.); - Pavê de chocolate ou outro sabor a escolher. (Sugestões: cupuaçu, café, limão, entre outros) 4. Bebidas: - Refrigerantes normal e zero calorias; - Água com e sem gás; - Até 2 tipos de sucos naturais (ex.: laranja e cupuaçu) 5. Serviço e Apresentação: - Todos os pratos quentes devem ser servidos em rechaud; - Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; - Guardanapos de papel; - Serviço de garçons; - Mesas e toalhas com boa apresentação;			
8	ALMOÇO EXTERNO Fornecimento de Almoço Externo para evento 3 pessoas (mínimo) em restaurante indicado anterior ao evento: 1. Pratos individuais “à la carte, self-service ou rodízio”; 2. Bebidas não alcoólicas; 3. Sobremesa.	Pessoa	200 (esjud)	
9	JANTAR EXTERNO	Pessoa	200	

Fornecimento de Almoço Externo para evento 3 pessoas (mínimo) em restaurante indicado anterior ao evento:

1. Pratos individuais “à la carte, selfservice ou rodízio”;
2. Bebidas não alcoólicas;
3. Sobremesa.

GRUPO 2 - BRASILÉIA, EPITACIOLÂNDIA, XAPURI, ASSIS BRASIL, CAPIXABA, SENADOR GUIOMARD, PLÁCIDO DE CASTRO E ACRELÂNDIA.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
10	COFFEE BREAK MATUTINO TIPO A Fornecimento de Coffee Break Matutino para evento com no mínimo 10 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Bebidas: - Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); - Leite quente; - Água Mineral; - Chá-quente; - Suco de frutas naturais, mínimo de dois sabores. Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; - Iogurte. Sugestões: morango, aveia, mel, etc.; 2. Salgados finos e especiais: - Mini Croissants ou Mini quiches; - Canapés variados, mínimo de duas opções (doces e/ou salgados); - Sanduíches variados. Sugestões: Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, sanduíche natural; - Baixaria; 3. Doces, frutas e acompanhamentos: - Biscoitos (salgados e doces). Sugestões: Castanha, Mix de Cereais, Mel, Canela, Amanteigado; - Salada de frutas com suco de laranja. (Creme de leite e leite condensado acompanham separadamente); - Bolos variados. Sugestões: de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho etc.); - Granola; 4. Serviço e Apresentação:	Pessoa	800

	- Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; - Guardanapos de Papel; - Serviço de garçons; - Montagem de mesa de forma organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro.		
11	COFFEE BREAK MATUTINO TIPO B Fornecimento de Coffee Break Matutino para evento com no mínimo 10 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Bebidas: - Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); - Leite quente; - Água Mineral; - Refrigerante (Normal e Zero Calorias); - Suco de frutas naturais, mínimo de dois sabores. Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; 2. Salgados: - Sanduíches variados. Sugestões: Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, Misto quente, sanduíche natural; - Baixaria; - Salgadinhos fritos variados (mínimo de duas opções); - Salgadinhos assados no forno variados (mínimo de duas opções); - Pão de Queijo; - Mini Tapiquinhas; 3. Doces e frutas: - Salada de frutas com suco de laranja. (Creme de leite e leite condensado acompanham separadamente); - Bolos variados. Sugestões: de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho etc.); - Banana (comprida) Frita, com canela e açúcar; 4. Serviço e apresentação: - Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; - Guardanapos de papel de boa qualidade; - Serviço de garçons;	Pessoa	1600

	- Montagem de mesa de forma organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro.		
12	COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO A Fornecimento de Coffee break Vespertino para evento com no mínimo 10 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Bebidas: - Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); - Leite quente; - Água Mineral; - Chá quente; - Suco de frutas naturais, mínimo de dois sabores. Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; 2. Salgados finos e especiais: - Salgados folhados; - Mini quiches ou empadas. (Mínimo de dois sabores); - Canapés variados, mínimo de duas opções (doces e/ou salgados). - Sanduíches variados. Sugestões: Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, sanduíche natural; 3. Doces e frutas: - Salada de frutas com suco de laranja. (Creme de leite e leite condensado acompanham separadamente); - Bolos variados. Sugestões: de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho etc.); - Mini Tortinhas doces e Tarteletes. Sugestões: de frutas vermelhas, de chocolate, de nozes e castanhas, etc. 4. Serviço e apresentação: - Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; - Guardanapos de papel de boa qualidade; - Serviço de garçons; - Montagem de mesa de forma organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro.	Pessoa	800
13	COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO B Fornecimento de Coffee Break Vespertino para evento com no mínimo 10 pessoas com o seguinte cardápio:	Pessoa	1600

1. Bebidas:

- Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente);
- Leite quente;
- Água Mineral;
- Refrigerante (Normal e Zero Calorias);
- Suco de frutas naturais, mínimo de dois sabores. Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.;

2. Salgados:

- Sanduíches variados. Sugestões: Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, Misto quente, sanduíche natural.
- Salgadinhos fritos variados (mínimo de três opções);
- Salgadinhos assados no forno variados (mínimo de três opções);

3. Doces e frutas:

- Salada de frutas com suco de laranja. (Creme de leite e leite condensado acompanham separadamente);
- Bolos variados. Sugestões: de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho etc.);

4. Serviço e apresentação:

- Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça;
- Guardanapos de papel de boa qualidade;
- Serviço de garçons;
- Montagem de mesa de forma organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro.

14**BRUNCH**

Fornecimento de Brunch para evento com no mínimo 10 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:

1. Bebidas:

- Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente);
- Leite quente;
- Água Mineral;
- Refrigerante (Normal e Zero Calorias);
- Suco de frutas naturais, mínimo de dois sabores. Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.;

Pessoa

1600

2. Salgados

- 02 (dois) tipos de pratos quentes servidos em Rechaud. Sugestões: quiches, risoto de frango, camarão ou bacalhau, risoto de Tucupi, escondidinho de charque ou de frango, crepes de frango, camarão ou bacalhau, a escolher;
- Frios sortidos em bandejas (presunto, variados tipo de queijo fatiados, salame, peito de peru, entre outros);
- Pães cortados (francês, integral, brioche, pão sírio, croissant, entre outros);
- Salgadinhos fritos (mínimo de três opções);
- Salgadinhos assados no forno variados (mínimo de três opções);

3. Doces, Frutas e Acompanhamentos;

- 03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas com suco de laranja);
- Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, de pimenta, frutas vermelhas, a escolher);
- 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher);
- 01 (um) tipo de sobremesa em verrines individuais. Sugestões: Mousse de maracujá com chocolate, Mousse de cupuaçu com chocolate, Pudim de Leite, Cheesecake de Frutas Vermelhas, entre outras opções).

4. Serviço e apresentação:

- Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça;
- Guardanapos de papel de boa qualidade;
- Serviço de garçons;
- Montagem de mesa de forma organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores naturais no centro.

15

ALMOÇO OU JANTAR TIPO A

Fornecimento de Almoço ou Jantar, para evento como no mínimo 10 pessoas, com o seguinte cardápio:

1. Entradas (até 2 opções por evento)

- Torradas temperadas com 02 tipos de pastas;
- Dadinhos de tapioca com geléia (ex.: damasco, pimenta, entre outras);
- Escondidinho de carne seca ou outro sabor;
- Mini quiches com 2 opções de sabor (ex.: alho-poró com queijo, espinafre com ricota, frango, entre outros);

2. Pratos principais (até 2 opções por evento)

- Filé mignon ao molho a escolher (ex.: madeira, castanhas, entre outros);
- Peixe amazônico grelhado ao molho de ervas finas (pirarucu, tambaqui ou surubim);

Pessoa

800

	- Frango ao molho a escolher. (ex.: laranja com gengibre, ervas, castanha, branco, entre outros); - Pernil suíno ao molho de abacaxi e especiarias ou outro a escolher; 3. Acompanhamentos (até 4 opções por evento) - Arroz branco; - Arroz com castanhas e brócolis; - Purê de batata ou mandioca na manteiga de ervas; - Batatas assadas na manteiga de ervas ou azeite; - Salada tropical (mix de folhas, manga, nozes e molho à parte) - Salada de folhas verdes; - Legumes grelhados na manteiga de ervas ou azeite; - Farofa de Castanhas ou outro sabor a escolher; - Talharim ou espaguete com molho a escolher (Pesto, Creme de queijo, Branco, entre outros); 4. Bebidas: - Refrigerantes normal e zero calorias; - Água com e sem gás; - Até 2 tipos de sucos naturais (ex.: laranja e cupuaçu) 5. Serviço e Apresentação: - Todos os pratos quentes devem ser servidos em réchaud; - Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; - Sousplat; - Guardanapos de tecido e de papel; - Serviço de garçons; - Mesas e toalhas com boa apresentação;			
16	ALMOÇO OU JANTAR TIPO B Fornecimento de Almoço ou Jantar, para evento como no mínimo 10 pessoas, com o seguinte cardápio: 1. Pratos principais (até 2 opções por evento): - Frango grelhado ao molho de ervas; - Stroganoff de frango ou de carne; - Filé de peixe de água doce ao molho de limão; - Lombo suíno assado ao molho barbecue; - Escondidinho de frango ou de Carne Seca; 2. Acompanhamentos (até 4 opções por evento): - Arroz branco; - Purê de batata ou mandioca; - Salada de folhas verdes;	Pessoa	1600	

	- Farofa de alho ou outro sabor a escolher (Ex.: Cenoura, Banana frita, bacon, calabresa); - Feijão Carioca ou preto; - Batata palha; - Espaguete como molho a escolher (Bolonhesa, branco, alho e óleo, entre outros); - Legumes refogados na manteiga ou azeite; 3. Sobremesas (até 2 opções por evento): - Pudim de leite condensado; - Mouse com sabor a escolher (ex.: cupuaçu, maracujá, chocolate, frutas vermelhas, entre outras); - Frutas frescas fatiadas (melão, uva, melancia, etc.); - Pavê de chocolate ou outro sabor a escolher. (Sugestões: cupuaçu, café, limão, entre outros) 4. Bebidas: - Refrigerantes normal e zero calorias; - Água com e sem gás; - Até 2 tipos de sucos naturais (ex.: laranja e cupuaçu); 5. Serviço e Apresentação - Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; - Guardanapos de papel; - Serviço de garçons; - Mesas e toalhas com boa apresentação;		
17	ALMOÇO EXTERNO Fornecimento de Almoço Externo para evento 3 pessoas (mínimo) em restaurante indicado anterior ao evento: 1. Pratos individuais “à la carte, self-service ou rodízio”; 2. Bebidas não alcoólicas; 3. Sobremesa.	Pessoa	800
18	JANTAR EXTERNO Fornecimento de Almoço Externo para evento 3 pessoas (mínimo) em restaurante indicado anterior ao evento: 1. Pratos individuais “à la carte, selfservice ou rodízio”; 2. Bebidas não alcoólicas; 3. Sobremesa.	Pessoa	800
GRUPO 3 - CRUZEIRO DO SUL, MÂNCIO LIMA E RODRIGUES ALVES.			
Item	Descrição	Unidade	Quantidade
19	COFFEE BREAK MATUTINO TIPO A	Pessoa	600

Fornecimento de Coffee Break Matutino para evento com no mínimo 10 pessoas com o seguinte cardápio:

1. Bebidas:

- Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente);
- Leite quente;
- Água Mineral;
- Chá-quente;
- Suco de frutas naturais, mínimo de dois sabores. Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.;
- Iogurte. Sugestões: morango, aveia, mel, etc.;

2. Salgados finos e especiais:

- Mini Croissants ou Mini quiches;
- Canapés variados, mínimo de duas opções (doces e/ou salgados);
- Sanduíches variados. Sugestões: Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, sanduíche natural;
- Baixaria;

3. Doces, frutas e acompanhamentos:

- Biscoitos (salgados e doces). Sugestões: Castanha, Mix de Cereais, Mel, Canela, Amanteigado;
- Salada de frutas com suco de laranja. (Creme de leite e leite condensado acompanham separadamente);
- Bolos variados. Sugestões: de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho etc.);
- Granola;

4. Serviço e Apresentação:

- Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça;
- Guardanapos de Papel;
- Serviço de garçons;
- Montagem de mesa de forma organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro.

20

COFFEE BREAK MATUTINO TIPO B

Fornecimento de Coffee Break Matutino para evento com no mínimo 10 pessoas com o seguinte cardápio:

1. Bebidas:

Pessoa

1200

- Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente);
- Leite quente;
- Água Mineral;
- Refrigerante (Normal e Zero Calorias);
- Suco de frutas naturais, mínimo de dois sabores. Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.;

2. Salgados:

- Sanduíches variados. Sugestões: Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, Misto quente, sanduíche natural.
- Baixaria;
- Salgadinhos fritos variados (mínimo de duas opções);
- Salgadinhos assados no forno variados (mínimo de duas opções);
- Pão de Queijo;
- Mini Tapiquinhas;

3. Doces e frutas:

- Salada de frutas com suco de laranja. (Creme de leite e leite condensado acompanham separadamente);
- Bolos variados. Sugestões: de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho etc.);
- Banana (comprida) Frita, com canela e açúcar.

4. Serviço e apresentação:

- Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça;
- Guardanapos de papel de boa qualidade;
- Serviço de garçons;
- Montagem de mesa de forma organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro.

21

COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO A

Fornecimento de Coffee break Vespertino para evento com no mínimo 10 pessoas com o seguinte cardápio:

1. Bebidas:

- Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente);
- Leite quente;
- Água Mineral;

Pessoa

600

	- Chá quente; - Suco de frutas naturais, mínimo de dois sabores. Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; 2. Salgados finos e especiais: - Salgados folhados; - Mini quiches ou empadas. (Mínimo de dois sabores); - Canapés variados, mínimo de duas opções (doces e/ou salgados). - Sanduíches variados. Sugestões: Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, sanduíche natural. 3. Doces e frutas: - Salada de frutas com suco de laranja. (Creme de leite e leite condensado acompanham separadamente); - Bolos variados. Sugestões: de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho etc.); - Mini Tortinhas doces e Tarteletes. Sugestões: de frutas vermelhas, de chocolate, de nozes e castanhas, etc. 4. Serviço e apresentação: - Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; - Guardanapos de papel de boa qualidade; - Serviço de garçons; - Montagem de mesa de forma organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro.			
22	COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO B Fornecimento de Coffee Break Vespertino para evento com no mínimo 10 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Bebidas: - Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); - Leite quente; - Água Mineral; - Refrigerante (Normal e Zero Calorias); - Suco de frutas naturais, mínimo de dois sabores. Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; 2. Salgados:	Pessoa	1200	

	- Sanduíches variados. Sugestões: Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, Misto quente, sanduíche natural. - Salgadinhos fritos variados (mínimo de três opções); - Salgadinhos assados no forno variados (mínimo de três opções); 3. Doces e frutas: - Salada de frutas com suco de laranja. (Creme de leite e leite condensado acompanham separadamente); - Bolos variados. Sugestões: de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho etc.); 4. Serviço e apresentação: - Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; - Guardanapos de papel de boa qualidade; - Serviço de garçons; - Montagem de mesa de forma organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro.		
23	BRUNCH Fornecimento de Brunch para evento com no mínimo 10 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: 1. Bebidas: - Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); - Leite quente; - Água Mineral; - Refrigerante (Normal e Zero Calorias); - Suco de frutas naturais, mínimo de dois sabores. Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; 2. Salgados - 02 (dois) tipos de pratos quentes servidos em Rechaud. Sugestões: quiches, risoto de frango, camarão ou bacalhau, risoto de tucupí, escondidinho de charque ou de frango, crepes de frango, camarão ou bacalhau, a escolher; - Frios sortidos em bandejas (presunto, variados tipo de queijo fatiados, salame, peito de peru, entre outros); - Pães cortados (francês, integral, brioche, pão sírio, croissant, entre outros); - Salgadinhos fritos (mínimo de três opções); - Salgadinhos assados no forno variados (mínimo de três opções);	Pessoa	600

3. Doces, Frutas e Acompanhamentos;

- 03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas com suco de laranja);
- Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, de pimenta, frutas vermelhas, a escolher);
- 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher);
- 01 (um) tipo de sobremesa em verrines individuais. Sugestões: Mousse de maracujá com chocolate, Mousse de cupuaçu com chocolate, Pudim de Leite, Cheesecake de Frutas Vermelhas, entre outras opções).

4. Serviço e apresentação:

- Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça;
- Guardanapos de papel de boa qualidade;
- Serviço de garçons;
- Montagem de mesa de forma organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro.

24

ALMOÇO OU JANTAR TIPO A

Pessoa

150

Fornecimento de Almoço ou Jantar, para evento como no mínimo 10 pessoas, com o seguinte cardápio:

1. Entradas (até 2 opções por evento)

- Torradas temperadas com 02 tipos de pastas;
- Dadinhos de tapioca com geléia (ex.: damasco, pimenta, entre outras);
- Escondidinho de carne seca ou outro sabor;
- Mini quiches com 2 opções de sabor (ex.: alho-poró com queijo, espinafre com ricota, frango, entre outros);

2. Pratos principais (até 2 opções por evento)

- Filé mignon ao molho a escolher (ex.: madeira, castanhas, entre outros);
- Peixe amazônico grelhado ao molho de ervas finas (pirarucu, tambaqui ou surubim);
- Frango ao molho a escolher. (ex.: laranja com gengibre, ervas, castanha, branco, entre outros);
- Pernil suíno ao molho de abacaxi e especiarias ou outro a escolher;

3. Acompanhamentos (até 4 opções por evento)

- Arroz branco;
- Arroz com castanhas e brócolis;
- Purê de batata ou mandioca na manteiga de ervas;
- Batatas assadas na manteiga de ervas ou azeite;
- Salada tropical (mix de folhas, manga, nozes e molho à parte)
- Salada de folhas verdes;
- Legumes grelhados na manteiga de ervas ou azeite;
- Farofa de Castanhas ou outro sabor a escolher;

	- Talharim ou espaguete com molho a escolher (Pesto, Creme de queijo, Branco, entre outros); 4. Bebidas: - Refrigerantes normal e zero calorias; - Água com e sem gás; - Até 2 tipos de sucos naturais (ex.: laranja e cupuaçu) 5. Serviço e Apresentação: - Todos os pratos quentes devem ser servidos em rechaud; - Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; - Sousplat; - Guardanapos de tecido e de papel; - Serviço de garçons; - Mesas e toalhas com boa apresentação;		
25	ALMOÇO OU JANTAR TIPO B Fornecimento de Almoço ou Jantar, para evento como no mínimo 10 pessoas, com o seguinte cardápio: 1. Pratos principais (até 2 opções por evento): - Frango grelhado ao molho de ervas; - Stroganoff de frango ou de carne; - Filé de peixe de água doce ao molho de limão; - Lombo suíno assado ao molho barbecue; - Escondidinho de frango ou de carne seca 2. Acompanhamentos (até 4 opções por evento): - Arroz branco; - Purê de batata ou mandioca; - Salada de folhas verdes; - Farofa de alho ou outro sabor a escolher (Ex.: Cenoura, Banana frita, bacon, calabresa); - Feijão Carioca ou preto; - Batata palha; - Espaguete como molho a escolher (Bolonesa, branco, alho e óleo, entre outros). - Legumes refogados na manteiga ou azeite; 3. Sobremesas (até 2 opções por evento): - Pudim de leite condensado; - Mouse com sabor a escolher (ex.: cupuaçu, maracujá, chocolate, frutas vermelhas, entre outras); - Frutas frescas fatiadas (melão, uva, melancia, etc.); - Pavê de chocolate ou outro sabor a escolher. (Sugestões: cupuaçu, café, limão, entre outros)	Pessoa	300

	4. Bebidas: - Refrigerantes normal e zero calorias; - Água com e sem gás; - Até 2 tipos de sucos naturais (ex.: laranja e cupuaçu) 5. Serviço e Apresentação: - Todos os pratos quentes devem ser servidos em rechaud; - Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; - Guardanapos de papel; - Serviço de garçons; - Mesas e toalhas com boa apresentação;		
26	ALMOÇO EXTERNO Fornecimento de Almoço Externo para evento 3 pessoas (mínimo) em restaurante indicado anterior ao evento: 1. Pratos individuais “à la carte, self-service ou rodízio”; 2. Bebidas não alcoólicas; 3. Sobremesa.	Pessoa	100
27	JANTAR EXTERNO Fornecimento de Almoço Externo para evento 3 pessoas (mínimo) em restaurante indicado anterior ao evento: 1. Pratos individuais “à la carte, selfservice ou rodízio”; 2. Bebidas não alcoólicas; 3. Sobremesa.	Pessoa	100
GRUPO 4 - TARAUCÁ, FEIJÓ , SENA MADUREIRA E MANOEL URBANO			
Item	Descrição	Unidade	Quantidade
28	COFFEE BREAK MATUTINO TIPO A Fornecimento de Coffee Break Matutino para evento com no mínimo 10 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Bebidas: - Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); - Leite quente; - Água Mineral; - Chá-quente; - Suco de frutas naturais, mínimo de dois sabores. Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; - Iogurte. Sugestões: morango, aveia, mel, etc.; 2. Salgados finos e especiais:	Pessoa	400

- Mini Croissants ou Mini quiches;
- Canapés variados, mínimo de duas opções (doces e/ou salgados).
- Sanduíches variados. Sugestões: Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, sanduíche natural.
- Baixaria;

3. Doces, frutas e acompanhamentos:

- Biscoitos (salgados e doces). Sugestões: Castanha, Mix de Cereais, Mel, Canela, Amanteigado;
- Salada de frutas com suco de laranja. (Creme de leite e leite condensado acompanham separadamente);
- Bolos variados. Sugestões: de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho etc.);
- Granola;

4. Serviço e Apresentação:

- Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça;
- Guardanapos de Papel;
- Serviço de garçons;
- Montagem de mesa de forma organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro.

29

COFFEE BREAK MATUTINO TIPO B

Pessoa

800

Fornecimento de Coffee Break Matutino para evento com no mínimo 10 pessoas com o seguinte cardápio:

1. Bebidas:

- Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente);
- Leite quente;
- Água Mineral;
- Refrigerante (Normal e Zero Calorias);
- Suco de frutas naturais, mínimo de dois sabores. Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.;

2. Salgados:

- Sanduíches variados. Sugestões: Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, Misto quente, sanduíche natural;
- Baixaria;
- Salgadinhos fritos variados (mínimo de duas opções);

	- Salgadinhos assados no forno variados (mínimo de duas opções); - Pão de Queijo; - Mini Tapiocas; 3. Doces e frutas: - Salada de frutas com suco de laranja. (Creme de leite e leite condensado acompanham separadamente); - Bolos variados. Sugestões: de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho etc.); - Banana (comprida) Frita, com canela e açúcar; 4. Serviço e apresentação: - Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; - Guardanapos de papel de boa qualidade; - Serviço de garçons; - Montagem de mesa de forma organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro.			
30	COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO A Fornecimento de Coffee break Vespertino para evento com no mínimo 10 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Bebidas: - Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); - Leite quente; - Água Mineral; - Chá quente; - Suco de frutas naturais, mínimo de dois sabores. Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; 2. Salgados finos e especiais: - Salgados folhados; - Mini quiches ou empadas. (Mínimo de dois sabores); - Canapés variados, mínimo de duas opções (doces e/ou salgados); - Sanduíches variados. Sugestões: Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, sanduíche natural; 3. Doces e frutas:	Pessoa	400	

	- Salada de frutas com suco de laranja. (Creme de leite e leite condensado acompanham separadamente); - Bolos variados. Sugestões: de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho etc.); - Mini Tortinhas doces e Tarteletes. Sugestões: de frutas vermelhas, de chocolate, de nozes e castanhas, etc. 4. Serviço e apresentação: - Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; - Guardanapos de papel de boa qualidade; - Serviço de garçons; - Montagem de mesa de forma organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro.		
31	COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO B Fornecimento de Coffee Break Vespertino para evento com no mínimo 10 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Bebidas: - Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); - Leite quente; - Água Mineral; - Refrigerante (Normal e Zero Calorias); - Suco de frutas naturais, mínimo de dois sabores. Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; 2. Salgados: - Sanduíches variados. Sugestões: Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, Misto quente, sanduíche natural; - Salgadinhos fritos variados (mínimo de três opções); - Salgadinhos assados no forno variados (mínimo de três opções); 3. Doces e frutas: - Salada de frutas com suco de laranja. (Creme de leite e leite condensado acompanham separadamente); - Bolos variados. Sugestões: de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho etc.); 4. Serviço e apresentação: - Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça;	Pessoa	400

	- Guardanapos de papel de boa qualidade; - Serviço de garçons; - Montagem de mesa de forma organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro.		
32	BRUNCH Fornecimento de Brunch para evento com no mínimo 10 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: 1. Bebidas: - Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); - Leite quente; - Água Mineral; - Refrigerante (Normal e Zero Calorias); - Suco de frutas naturais, mínimo de dois sabores. Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; 2. Salgados - 02 (dois) tipos de pratos quentes servidos em Rechaud. Sugestões: quiches, risoto de frango, camarão ou bacalhau, risoto de tucupi, escondidinho de charque ou de frango, crepes de frango, camarão ou bacalhau, a escolher; - Frios sortidos em bandejas (presunto, variados tipo de queijo fatiados, salame, peito de peru, entre outros); -Pães cortados (francês, integral, brioche, pão sírio, croissant, entre outros); - Salgadinhos fritos (mínimo de três opções); - Salgadinhos assados no forno variados (mínimo de três opções); 3. Doces, Frutas e Acompanhamentos; - 03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas com suco de laranja); - Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, de pimenta, frutas vermelhas, a escolher); - 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); - 01 (um) tipo de sobremesa em verrines individuais. Sugestões: Mousse de maracujá com chocolate, Mousse de cupuaçu com chocolate, Pudim de Leite, Cheesecake de Frutas Vermelhas, entre outras opções). 4. Serviço e apresentação: -Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; - Guardanapos de papel de boa qualidade;	Pessoa	800

	- Serviço de garçons; - Montagem de mesa de forma organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores naturais no centro.		
33	ALMOÇO OU JANTAR TIPO A Fornecimento de Almoço ou Jantar, para evento como no mínimo 10 pessoas, com o seguinte cardápio: 1. Entradas (até 2 opções por evento) - Torradas temperadas com 02 tipos de pastas; - Dadinhos de tapioca com geléia (ex.: damasco, pimenta, entre outras); - Escondidinho de carne seca ou outro sabor; - Mini quiches com 2 opções de sabor (ex.: alho-poró com queijo, espinafre com ricota, frango, entre outros); 2. Pratos principais (até 2 opções por evento) - Filé mignon ao molho a escolher (ex.: madeira, castanhas, entre outros); - Peixe amazônico grelhado ao molho de ervas finas (pirarucu, tambaqui ou surubim); - Frango ao molho a escolher. (ex.: laranja com gengibre, ervas, castanha, branco, entre outros); - Pernil suíno ao molho de abacaxi e especiarias ou outro a escolher; 3. Acompanhamentos (até 4 opções por evento) - Arroz branco; - Arroz com castanhas e brócolis; - Purê de batata ou na manteiga de ervas ou azeite; - Batatas assadas com ervas e azeite de oliva; - Salada tropical (mix de folhas, manga, nozes e molho à parte) - Salada de folhas verdes; - Legumes grelhados na manteiga de ervas ou azeite; - Farofa de Castanhas ou outro sabor a escolher; - Talharim ou espaguete com molho a escolher (Pesto, Creme de queijo, Branco, entre outros); 4. Bebidas: - Refrigerantes normal e zero calorias; - Água com e sem gás; - Até 2 tipos de sucos naturais (ex.: laranja e cupuaçu) 5. Serviço e Apresentação: - Todos os pratos quentes devem ser servidos em rechaud; - Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; - Sousplat; - Guardanapos de tecido e de papel; - Serviço de garçons;	Pessoa	100

	- Mesas e toalhas com boa apresentação;		
34	ALMOÇO OU JANTAR TIPO B Fornecimento de Almoço ou Jantar, para evento como no mínimo 10 pessoas, com o seguinte cardápio: 1. Pratos principais (até 2 opções por evento): - Frango grelhado ao molho de ervas; - Strogonoff de frango ou de carne; - Filé de peixe de água doce ao molho de limão; - Lombo suíno assado ao molho barbecue; - Escondidinho de frango ou de carne seca 2. Acompanhamentos (até 4 opções por evento): - Arroz branco; - Purê de batata ou mandioca; - Salada de folhas verdes; - Farofa de alho ou outro sabor a escolher (Ex.: Cenoura, Banana frita, bacon, calabresa); - Feijão Carioca ou preto; - Batata palha; - Espaguete como molho a escolher (Bolonhesa, branco, alho e óleo, entre outros). - Legumes refogados na manteiga ou azeite; 3. Sobremesas (até 2 opções por evento): - Pudim de leite condensado; - Mouse com sabor a escolher (ex.: cupuaçu, maracujá, chocolate, frutas vermelhas, entre outras); - Frutas frescas fatiadas (melão, uva, melancia, etc.); - Pavê de chocolate ou outro sabor a escolher. (Sugestões: cupuaçu, café, limão, entre outros) 4. Bebidas: - Refrigerantes normal e zero calorias; - Água com e sem gás; - Até 2 tipos de sucos naturais (ex.: laranja e cupuaçu) 5. Serviço e Apresentação: - Todos os pratos quentes devem ser servidos em rechaud; - Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; - Guardanapos de papel; - Serviço de garçons; - Mesas e toalhas com boa apresentação;	Pessoa	100

35	ALMOÇO EXTERNO Fornecimento de Almoço Externo para evento 3 pessoas (mínimo) em restaurante indicado anterior ao evento: 1. Pratos individuais "à la carte, self-service ou rodízio"; 2. Bebidas não alcoólicas; 3. Sobremesa.	Pessoa	100
36	JANTAR EXTERNO Fornecimento de Almoço Externo para evento 3 pessoas (mínimo) em restaurante indicado anterior ao evento: 1. Pratos individuais "à la carte, selfservice ou rodízio"; 2. Bebidas não alcoólicas; 3. Sobremesa.	Pessoa	100

GRUPO 5 - RIO BRANCO - Escola do Poder Judiciário do Acre (ESJUD)

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
37	Serviço de Coffee Break - ESJUD - para 10 (dez) pessoas – Os itens 1 ao 10 deverão ser servidos com no mínimo 15 (quinze) unidades de cada tipo. 1. Croissant de frango ou queijo e presunto 2. Salgado de forno (almofadinha de queijo e presunto ou brioche de Frango com Catupiry); 3. Bolo doce (chocolate, milho ou coco) ou bolo de arroz com chocolate; 4. Empadinhas de frango; 5. Pastel de carne frito ou saltenha frita; 6. Bolinha de queijo; 7. Coxinha de galinha; 8. Quibinho de macaxeira com carne; 9. Sanduichinho de pão de forma com queijo, Presunto e alface ou mini Hamburger; 10. Quibe de Trigo; 11. Suco de fruta (2 tipos); 12. Refrigerante (Normal e diet); 13. 2 tipos de Fruta (melão, melancia ou mamão).	Pessoa	1000
38	Serviço de Coffee Break - ESJUD - para 20 (vinte) pessoas – Os itens 1 ao 10 deverão ser servidos com no mínimo 30 (trinta) unidades de cada tipo. 1. Croissant de frango ou queijo e presunto 2. Salgado de forno (almofadinha de queijo e presunto ou brioche de Frango com Catupiry); 3. Bolo doce (chocolate, milho ou coco) ou bolo de arroz com chocolate; 4. Empadinhas de frango; 5. Pastel de carne frito ou saltenha frita; 6. Bolinha de queijo; 7. Coxinha de galinha; 8. Quibinho de macaxeira com carne; 9. Sanduichinho de pão de forma com queijo, Presunto e alface ou mini Hamburger; 10. Quibe de Trigo; 11. Suco de fruta (2 tipos);	Pessoa	1000

	12. Refrigerante (Normal e diet); 13. 2 tipos de Fruta (melão, melancia ou mamão).		
39	Serviço de Coffee Break - ESJUD - para 40 (quarenta) pessoas – Os itens 1 ao 10 deverão ser servidos com no mínimo 50 (cinquenta) unidades de cada tipo. 1. Croissant de frango ou queijo e presunto 2. Salgado de forno (almofadinha de queijo e presunto ou brioche de Frango com Catupiry); 3. Bolo doce (chocolate, milho ou coco) ou bolo de arroz com chocolate; 4. Empadinhas de frango; 5. Pastel de carne frito ou saltenha frita; 6. Bolinha de queijo; 7. Coxinha de galinha; 8. Quibinho de macaxeira com carne; 9. Sanduichinho de pão de forma com queijo, Presunto e alface ou mini Hamburger; 10. Quibe de Trigo; 11. Suco de fruta (2 tipos); 12. Refrigerante (Normal e diet); 13. 2 tipos de Fruta (melão, melancia ou mamão).	Pessoa	1000
40	Serviço de Coffee Break Matutino - ESJUD - para 10 (dez) pessoas 1. Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); 2. Leite (servir separado chocolate em pó); 3. Água de côco; 4. Dois tipos de Suco de frutas (sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja); 5. Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente); 6. Granola e aveia em flocos; 7. Iogurte (sugestões: morango, aveia ou mel) 8. Biscoito salgado (integral/outras) e biscoito doce (maisena, leite/outras) ou torradas; 9. 3 tipos de pão (Pão francês, Pão de forma (normal ou integral) e torradas); 10. Pão de queijo 11. Pão de milho no leite da castanha; 12. Tapioca; 13. Bolo de mandioca com coco; 14. Dois tipos de Bolo (sugestões: de arroz, mesclado, chocolate, laranja ou milho); 15. Dois tipos de Sanduíche (sugestões: misto quente; sanduíche natural; mini Hamburger ; pão sírio com alface patê e tomate ou Pão de metro); 16. Frios – Contendo: presunto, peito de peru, queijo mussarela e prato ; 17. Servir: Manteiga, requeijão cremoso e geléia (morango, goiaba, etc.); 18. Banana (comprida) frita com açúcar e canela; 19. Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o caso (mínimo de três) sugestões: melão, uvas, mamão, pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc.	Pessoa	1000
41	Serviço de Coffee Break Vespertino - ESJUD - para 10 (dez) pessoas 1. Água de côco, 2. Refrigerantes (Tipo cola e guaraná, normal e diet) 3. Três tipos de Suco de frutas (sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja); 4. Pães de queijo; 5. Brioche; 6. Croissant doce e salgado; 7. Dois tipos de Sanduíche (sugestões: misto quente; sanduíche natural; mini Hamburger; pão sírio com alface patê e tomate ou Pão de metro); 8. Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de cinco qualidades);	Pessoa	1000

9. Mini quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos);
10. Dois tipos de Bolo (sugestões: de arroz, mesclado, chocolate, laranja ou milho)
11. Tapioca; e,
12. Banana (comprida) frita com açúcar e canela.

GRUPO 6 - CRUZEIRO DO SUL - ESCOLA DO PODER JUDICIÁRIO DO ACRE (ESJUD)

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
42	Serviço de Coffee Break - ESJUD - para 10 (dez) pessoas – Os itens 1 ao 10 deverão ser servidos com no mínimo 15 (quinze) unidades de cada tipo. 1. Croissant de frango ou queijo e presunto 2. Salgado de forno (almofadinha de queijo e presunto ou brioche de Frango com Catupiry); 3. Bolo doce (chocolate, milho ou coco) ou bolo de arroz com chocolate; 4. Empadinhas de frango; 5. Pastel de carne frito ou saltenha frita; 6. Bolinha de queijo; 7. Coxinha de galinha; 8. Quibinho de macaxeira com carne; 9. Sanduichinho de pão de forma com queijo, Presunto e alface ou mini Hamburguer; 10. Quibe de Trigo; 11. Suco de fruta (2 tipos); 12. Refrigerante (Normal e diet); 13. 2 tipos de Fruta (melão, melancia ou mamão).	Pessoa	200
43	Serviço de Cooffe Break - ESJUD - para 20 (vinte) pessoas – Os itens 1 ao 10 deverão ser servidos com no mínimo 30 (trinta) unidades de cada tipo. 1. Croissant de frango ou queijo e presunto 2. Salgado de forno (almofadinha de queijo e presunto ou brioche de Frango com Catupiry); 3. Bolo doce (chocolate, milho ou coco) ou bolo de arroz com chocolate; 4. Empadinhas de frango; 5. Pastel de carne frito ou saltenha frita; 6. Bolinha de queijo; 7. Coxinha de galinha; 8. Quibinho de macaxeira com carne; 9. Sanduichinho de pão de forma com queijo, Presunto e alface ou mini Hamburguer; 10. Quibe de Trigo; 11. Suco de fruta (2 tipos); 12. Refrigerante (Normal e diet); 13. 2 tipos de Fruta (melão, melancia ou mamão).	Pessoa	200
44	Serviço de Cooffe Break - ESJUD - para 40 (quarenta) pessoas – Os itens 1 ao 10 deverão ser servidos com no mínimo 50 (cinquenta) unidades de cada tipo. 1. Croissant de frango ou queijo e presunto 2. Salgado de forno (almofadinha de queijo e presunto ou brioche de Frango com Catupiry); 3. Bolo doce (chocolate, milho ou coco) ou bolo de arroz com chocolate; 4. Empadinhas de frango; 5. Pastel de carne frito ou saltenha frita; 6. Bolinha de queijo;	Pessoa	200

	7. Coxinha de galinha; 8. Quibinho de macaxeira com carne; 9. Sanduichinho de pão de forma com queijo, Presunto e alface ou mini Hamburger; 10. Quibe de Trigo; 11. Suco de fruta (2 tipos); 12. Refrigerante (Normal e diet); 13. 2 tipos de Fruta (melão, melancia ou mamão).		
45	Serviço de Cooffe Break Matutino - ESJUD - para 10 (dez) pessoas 1. Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); 2. Leite (servir separado chocolate em pó); 3. Água de côco; 4. Dois tipos de Suco de frutas (sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja); 5. Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente); 6. Granola e aveia em flocos; 7. Iogurte (sugestões: morango, aveia ou mel) 8. Biscoito salgado (integral/outras) e biscoito doce (maisena, leite/outras) ou torradas; 9. 3 tipos de pão (Pão francês, Pão de forma (normal ou integral) e torradas); 10. Pão de queijo 11. Pão de milho no leite da castanha; 12. Tapioca; 13. Bolo de mandioca com coco; 14. Dois tipos de Bolo (sugestões: de arroz, mesclado, chocolate, laranja ou milho); 15. Dois tipos de Sanduíche (sugestões: misto quente; sanduíche natural; mini Hamburger ; pão sírio com alface patê e tomate ou Pão de metro); 16. Frios – Contendo: presunto, peito de peru, queijo mussarela e prato ; 17. Servir: Manteiga, requeijão cremoso e geléia (morango, goiaba, etc.); 18. Banana (comprida) frita com açúcar e canela; 19. Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o caso (mínimo de três) sugestões: melão, uvas, mamão, pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc.	Pessoa	200
46	Serviço de Cooffe Break Vespertino - ESJUD - para 10 (dez) pessoas 1. Água de côco, 2. Refrigerantes (Tipo cola e guaraná, normal e diet) 3. Três tipos de Suco de frutas (sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja); 4. Pães de queijo; 5. Bríoches; 6. Croissant doce e salgado; 7. Dois tipos de Sanduíche (sugestões: misto quente; sanduíche natural; mini Hamburger; pão sírio com alface patê e tomate ou Pão de metro); 8. Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de cinco qualidades); 9. Mini quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); 10. Dois tipos de Bolo (sugestões: de arroz, mesclado, chocolate, laranja ou milho) 11. Tapioca; e, 12. Banana (comprida) frita com açúcar e canela.	Pessoa	200

4. IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE E RESPONSÁVEIS

Área Requisitante (Unidade/Setor/Depto):		
Integrante Demandante (Gestora)		
Nome: Larissça de Abreu Melo do Santos		
Email:	Cargo: Assessora de Relações Públicas e Cerimonial	Lotação: ASPEC
Integrante Técnico (Fiscal Administrativo)		
Nome: Bárbara Falque de Araújo		
Email: barbara.araujo@tjac.jus.br	Cargo: Assessora Técnica	Lotação: ASPEC
Nome: Elias Antônio Zaine Sarkis		
Email: elias.sarkis@tjac.jus.br	Cargo: Assessor de Eventos e Protocolo	Lotação: ASPEC
Nome: Ronei Gomes de Oliveira Júnior		
Email:	Cargo: Coordenador de Execução Educacional	Lotação: ESJUD



Documento assinado eletronicamente por **LARISSA DE ABREU MELO SANTOS**, em 01/10/2025 às 10:40:06.



Documento assinado eletronicamente por **ANGELO DOUGLAS DE SOUZA LIMA**, Técnico Judiciário em 04/09/2025 às 11:55:38.



Para conferir a autenticidade do documento, utilize um leitor de QRCode ou acesse o endereço <http://appgrp.tjac.jus.br/grp/acessoexterno/programaAcessoExterno.faces?codigo=670270> e informe a chancela ZNFE.CKOT.HE68.IERZ