

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA Nº 5/2025

1. INFORMAÇÕES GERAIS

1.1. Data prevista para conclusão do processo

15/03/2025

1.2. Descrição sucinta do objeto

Formação de registro de preços para a contratação de serviços de Buffet, abrangendo Coffee Break, Brunch, Almoço, Jantar, e refeições externas (Almoço e Jantar), além da locação de espaços para eventos, com o objetivo de atender às demandas do Tribunal de Justiça do Estado do Acre.

1.3 Grau de prioridade da compra ou da contratação

Prioridade alta

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Justificativa da necessidade da contratação

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 e espaços adequados 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.

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

Inexistente.

3. MATERIAIS/SERVIÇOS

GRUPO 1 - COFFEE BREAK E BRUNCH

Item	Descrição	Unidade	Quantidade mínima	Quantidade Total
1	COFFEE BREAK MATUTINO TIPO A Fornecimento de Coffee Break Matutino para evento 10 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: <ul style="list-style-type: none">• Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente);• Leite, leite achocolatado quente;• Água mineral, água de côco;• Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.;• Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente);• Granola, aveia em flocos;• Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.;	Pessoa	10	200

	<ul style="list-style-type: none"> • Biscoito salgado (integral/outras), doce (maisena, leite/outras), torradas; • Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioches; • Pão de milho no leite da castanha; • Tapioca; • Bolos de mandioca, mesclado de chocolate, laranja, milho, etc.; • Sanduíches – sugestões: misto quente, natural, de metro; • Frios - presunto, peito de peru, queijos (mussarela, prato e outros); • Manteiga, margarina, requeijão cremoso, geléia (morango, goiaba, etc.); • Banana (comprida) frita (com açúcar e canela); • Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o caso (mínimo de três) - sugestões: melão, uvas, mamão, pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc. <p><i>Observação: Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; Guardanapos de papel; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</i></p>			
2	<p>COFFEE BREAK MATUTINO TIPO B</p> <p>Fornecimento de Coffee Break Matutino para evento 20 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); • Leite, leite achocolatado quente; • Água mineral, água de côco; • Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; • Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente); • Granola, aveia em flocos; • Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.; • Biscoito salgado (integral/outras), doce (maisena, leite/outras), torradas; • Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioches; • Pão de milho no leite da castanha; • Tapioca; • Bolos de mandioca, mesclado de chocolate, laranja, milho, etc.; • Sanduíches – sugestões: misto quente, natural, de metro; • Frios - presunto, peito de peru, queijos (mussarela, prato e outros); • Manteiga, margarina, requeijão cremoso, geléia (morango, goiaba, etc.); • Banana (comprida) frita (com açúcar e canela); • Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o caso (mínimo de três) - sugestões: melão, uvas, mamão, pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc. <p><i>Observação: Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; Guardanapos de papel; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</i></p>	Pessoa	20	400
3	<p>COFFEE BREAK MATUTINO TIPO C</p> <p>Fornecimento de Coffee break Matutino para evento 50 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p>	Pessoa	50	600

	<ul style="list-style-type: none"> • Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); • Leite, leite achocolatado quente; • Água mineral, água de côco; • Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; • Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente); • Granola, aveia em flocos; • Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.; • Biscoito salgado (integral/outras), doce (maisena, leite/outras), torradas; • Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioches; • Pão de milho no leite da castanha; • Tapioca; • Bolos de mandioca, mesclado de chocolate, laranja, milho, etc.; • Sanduíches – sugestões: misto quente, natural, de metro; • Frios - presunto, peito de peru, queijos (mussarela, prato e outros); • Manteiga, margarina, requeijão cremoso, geléia (morango, goiaba, etc.); • Banana (comprida) frita (com açúcar e canela); • Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o caso (mínimo de três) - sugestões: melão, uvas, mamão, pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc. <p><i>Observação: Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; Guardanapos de papel; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</i></p>			
4	<p>COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO A</p> <p>Fornecimento de Coffee Break Vespertino para evento 10 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; • Pães – queijo, brioches, croissant (doce e salgado); • Sanduíches – naturais delicados, pão de metro; • Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de três qualidades); • Mini-quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); • Bolo comum, banana (comprida) frita com açúcar e canela. <p><i>Observação: Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; Guardanapos de papel; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</i></p>	Pessoa	10	200
5	<p>COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO B</p> <p>Fornecimento de Coffee Break Vespertino para evento 20 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Água mineral, água de côco; • Refrigerantes - cola-cola e guaraná (normal e diet.) 	Pessoa	20	400

	<ul style="list-style-type: none"> Sucos naturais (mínimo três sabores). Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, abacaxi com hortelã etc; Pães – queijo, brioches, croissant (doce e salgado); Sanduíches – naturais delicados, pão de metro; Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de três qualidades); Mini-quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); Bolo comum, banana (comprida) frita com açúcar e canela. <p><i>Observação: Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; Guardanapos de papel; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</i></p>			
6	<p>COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO C</p> <p>Fornecimento de Coffee break Vespertino para evento 50 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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; Pães – queijo, brioches, croissant (doce e salgado); Sanduíches – naturais delicados, pão de metro; Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de três qualidades); Mini-quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); Bolo comum, banana (comprida) frita com açúcar e canela. <p><i>Observação: Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; Guardanapos de papel; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</i></p>	Pessoa	50	600
7	<p>BRUNCH TIPO A</p> <p>Fornecimento de Brunch para evento 10 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> Café, café com leite, chocolate simples e chantilly; 03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas); Pães, tipo (francês, integral, brioche e croissant); Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher); Tapioquinhas (na manteiga e molhada); Frios sortidos em bandejas (presunto, queijo, salame e peito de peru); Queijo branco fatiado; Queijo prato (ou polenguinho) fatiado; 01 (um) prato quente (quiches, risoto de frango, camarão ou bacalhau, risoto de tucupí, escondidinho de charque ou crepes de frango, aspargos, camarão ou bacalhau, a escolher); 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); 	Pessoa	10	200

	<ul style="list-style-type: none"> • 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças; • Refrigerantes (normal e diet); • Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. <p><i>Observação: Louças e talheres apropriados; Guardanapos de papel ou tecido, conforme a escolha; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</i></p>			
8	<p>BRUNCH TIPO B</p> <p>Fornecimento de Brunch para evento 20 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café, café com leite, chocolate simples e chantilly; • 03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas); • Pães, tipo (francês, integral, brioche e croissant); • Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher); • Tapiquinhas (na manteiga e molhada); • Frios sortidos em bandejas (presunto, queijo, salame e peito de peru); • Queijo branco fatiado; • Queijo prato (ou polenguinho) fatiado; • 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); • 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); • 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças; • Refrigerantes (normal e diet); • Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. <p><i>Observação: Louças e talheres apropriados; Guardanapos de papel ou tecido, conforme a escolha; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</i></p>	Pessoa	20	400
9	<p>BRUNCH TIPO C</p> <p>Fornecimento de Brunch para evento 50 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café, café com leite, chocolate simples e chantilly; • 03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas); • Pães, tipo (francês, integral, brioche e croissant); • Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher); • Tapiquinhas (na manteiga e molhada); • Frios sortidos em bandejas (presunto, queijo, salame e peito de peru); • Queijo branco fatiado; • Queijo prato (ou polenguinho) fatiado; • 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); 	Pessoa	50	600

	<ul style="list-style-type: none"> • 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); • 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças; • Refrigerantes (normal e diet); • Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. <p><i>Observação: Louças e talheres apropriados; Guardanapos de papel ou tecido, conforme a escolha; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</i></p>		
--	--	--	--

GRUPO 2 - ALMOÇO E JANTAR

Item	Descrição	Unidade	Quantidade Mínima	Quantidade Total
10	<p>ALMOÇO E JANTAR TIPO A</p> <p>Fornecimento de Almoço e Jantar para evento 10 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrada: saladas de folhas e legumes cozidos; • Filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti, servido em réchaud de prata; • 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata; • Acompanhamentos: arroz branco, batata palha e farofa; • 02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá); • Salada de frutas em taça decorada com creme de leite a parte; • Cafezinho com petit fours (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa; • Refrigerantes (normal e diet); • 02 (dois) tipos sucos naturais (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola); • Água mineral (com ou sem gás) em copos e/ou taças de vidro. <p>Observação: Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas; Guardanapos de tecido; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</p>	Pessoa	10	150
11	<p>ALMOÇO E JANTAR TIPO B</p> <p>Fornecimento de Almoço e Jantar para evento 15 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrada: saladas de folhas e legumes cozidos; • Filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti, servido em réchaud de prata; • 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata; • Acompanhamentos: arroz branco, batata palha e farofa; • 02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá); • Salada de frutas em taça decorada com creme de leite a parte; • Cafezinho com petit fours (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa; • Refrigerantes (normal e diet); • 02 (dois) tipos sucos naturais (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola); • Água mineral (com ou sem gás) em copos e/ou taças de vidro. <p>Observação: Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas; Guardanapos de tecido; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</p>	Pessoa	15	150
12	<p>ALMOÇO E JANTAR TIPO C</p> <p>Fornecimento de Almoço e Jantar para evento 20 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrada: saladas de folhas e legumes cozidos; • Filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti, servido em réchaud de prata; • 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata; • Acompanhamentos: arroz branco, batata palha e farofa; • 02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá); • Salada de frutas em taça decorada com creme de leite a parte; • Cafezinho com petit fours (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa; • Refrigerantes (normal e diet); • 02 (dois) tipos sucos naturais (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola); • Água mineral (com ou sem gás) em copos e/ou taças de vidro. <p>Observação: Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas; Guardanapos de tecido; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</p>	Pessoa	20	200
13	<p>ALMOÇO EXTERNO</p>	Pessoa	3	100

	Fornecimento de Almoço Externo para evento de 3 pessoas (mínimo) em restaurante indicado anterior ao evento: <ul style="list-style-type: none"> • Pratos individuais “à la carte ou rodízio”; • Bebidas não alcoólicas; • Sobremesa. 			
14	JANTAR EXTERNO Fornecimento de Jantar Externo para evento de 3 pessoas (mínimo) em restaurante indicado anterior ao evento: <ul style="list-style-type: none"> • Pratos individuais “à la carte ou rodízio”; • Bebidas não alcoólicas; • Sobremesa. 	Pessoa	3	100

GRUPO 3 - LOCAÇÃO DE ESPAÇO

Item	Descrição	Unidade	Quantidade Total
15	Locação de espaço físico para eventos de até 50 pessoas Espaço físico próprio (ambiente coberto, climatizado, adequado, limpo e seguro) com capacidade de acomodação para até 50 pessoas dispostas em mesas ou formato plateia, de acordo com a necessidade apresentada pelo contratante. Possuindo banheiros adaptados e acessos (garantindo mobilidade), medidas de conforto mínimo ao público específico.	Diária	10
16	Locação de espaço físico para eventos de até 100 pessoas Espaço físico próprio (ambiente coberto, climatizado, adequado, limpo e seguro) com capacidade de acomodação para até 100 pessoas dispostas em mesas ou formato plateia, de acordo com a necessidade apresentada pelo contratante. Possuindo banheiros adaptados e acessos (garantindo mobilidade), medidas de conforto mínimo ao público específico.	Diária	5
17	Locação de espaço físico para eventos de até 200 pessoas Espaço físico próprio (ambiente coberto, climatizado, adequado, limpo e seguro) com capacidade de acomodação para até 200 pessoas dispostas em mesas ou formato plateia, de acordo com a necessidade apresentada pelo contratante. Possuindo banheiros adaptados e acessos (garantindo mobilidade), medidas de conforto mínimo ao público específico.	Diária	5

Considerações sobre o Limite de Inexequibilidade das Propostas: Com base na experiência do setor administrativo e nas especificidades do objeto licitado, opta-se por adotar um limite de 80% do valor estimado no orçamento da Administração como indicio de inexequibilidade das propostas. A redução para um valor inferior a 80% do orçamento estimado indicaria risco significativo de que a proposta não seja viável para execução do contrato, comprometendo a qualidade ou a capacidade de cumprimento das obrigações previstas.

4. IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE E RESPONSÁVEIS

Área Requisitante (Unidade/Setor/Depto): Secretária de Relações Públicas e Cerimonial		
Integrante Demandante		
Nome: Angelo Douglas de Souza Lima		
Email: cerimonial@tjac.jus.br	Cargo: Técnico Judiciário	Lotação: SEREP
Integrante Técnico		
Nome: Clodomiro Neves do Nascimento		
Email: clodomiro.neves@tjac.jus.br	Cargo: Cargo CJ6-PJ	Lotação: SEREP



Documento assinado eletronicamente por ANGELO DOUGLAS DE SOUZA LIMA, Técnico Judiciário em 15/01/2025 às 12:02:39.



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 5RY.YZL0.VGDC.DOBV