



## Mapa de Preços Média

Licitação : Cotação: Lei 14.133/2021 2025 / 12 Controle: 10136

Base Legal : -

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.

Entrega : Setor de Almoxarifado - Rua Tribunal de Justiça, s/n - Via Verde

Pagamento : 15 dias

Responsável : CARLOS FONSECA CASSIANO DA CUNHA

Avaliação: Lotes

Período: Janeiro de 2025

PEDIDOS DE COMPRA : 2025/38

ITEM	CÓDIGO	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL	QTD	UN	BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 1	BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 2	BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 3	MÉDIA	TOTAL
1	99467	Fornecimento de Coffee Break-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.	200,00	Pessoa	95,00	95,99	98,00	96,33	19.266,00



## Mapa de Preços Média

ITEM	CÓDIGO	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL	QTD	UN	BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 1	BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 2	BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 3	MÉDIA	TOTAL
2	99467	Fornecimento de Coffee Break- 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, brioques; 10. Pão de milho no leite de 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.	400,00	Pessoa	96,00	97,00	97,02	96,6733	38.669,33
3	99467	Fornecimento de Coffee Break-COFFEE BREAK MATUTINO TIPO C Fornecimento de Coffee break Matutino para evento 50 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, brioques; 10. Pão de milho no leite de 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.	600,00	Pessoa	89,00	89,10	90,00	89,3666	53.620,00



## Mapa de Preços Média

ITEM	CÓDIGO	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL	QTD	UN	BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 1	BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 2	BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 3	MÉDIA	TOTAL
4	99467	Fornecimento de Coffee Break-COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO A Fornecimento de Coffee break Vespertino para evento 10 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: 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; 2. Pães – queijo, brioches, croissant (doce e salgado); 3. Sanduíches – naturais delicados, pão de metro; 4. Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de três qualidades); 5. Mini-quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); 1. Bolo comum, banana (comprida) frita com açúcar e canela. Observação: - Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; - Guardanapos de papel; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação.	200,00	Pessoa	95,00	95,99	98,00	96,33	19.266,00
5	99467	Fornecimento de Coffee Break-COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO B Fornecimento de Coffee break Vespertino para evento 20 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: 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; 2. Pães – queijo, brioches, croissant (doce e salgado); 3. Sanduíches – naturais delicados, pão de metro; 4. Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de três qualidades); 5. Mini-quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); 1. Bolo comum, banana (comprida) frita com açúcar e canela. Observação: - Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; - Guardanapos de papel; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação.	400,00	Pessoa	92,80	93,00	93,49	93,0966	37.238,66
6	99467	Fornecimento de Coffee Break-COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO C Fornecimento de Coffee break Vespertino para evento 50 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: 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; 2. Pães – queijo, brioches, croissant (doce e salgado); 3. Sanduíches – naturais delicados, pão de metro; 4. Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de três qualidades); 5. Mini-quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); 1. Bolo comum, banana (comprida) frita com açúcar e canela. Observação: - Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; - Guardanapos de papel; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação.	600,00	Pessoa	95,00	95,99	98,00	96,33	57.798,00



## Mapa de Preços Média

ITEM	CÓDIGO	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL	QTD	UN	BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 1	BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 2	BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 3	MÉDIA	TOTAL
7	99536	Fornecimento de Brunch-BRUNCH TIPO A Fornecimento de Brunch para evento 10 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: 1. Café, café com leite, chocolate simples e chantilly; 2. 03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas); 3. Pães, tipo (francês, integral, bríoche e croissant); 4. Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher); 5. Tapiquinhas (na manteiga e molhada); 6. Frios sortidos em bandejas (presunto, queijo, salame e peito de peru); 7. Queijo branco fatiado; 8. Queijo prato (ou polenguinho) fatiado; 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); 10. 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); 11. 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças; 12. Refrigerantes (normal e diet); 13. Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. Observação: -Louças e talheres apropriados; -Guardanapos de papel ou tecido, conforme a escolha; -Serviço de garçons; -Bandejas de boa apresentação.	200,00	Pessoa	116,00	116,70	116,70	116,4666	23.293,33
8	99536	Fornecimento de Brunch-BRUNCH TIPO B Fornecimento de Brunch para evento 20 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: 1. Café, café com leite, chocolate simples e chantilly; 2. 03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas); 3. Pães, tipo (francês, integral, bríoche e croissant); 4. Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher); 5. Tapiquinhas (na manteiga e molhada); 6. Frios sortidos em bandejas (presunto, queijo, salame e peito de peru); 7. Queijo branco fatiado; 8. Queijo prato (ou polenguinho) fatiado; 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); 10. 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); 11. 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças; 12. Refrigerantes (normal e diet); 13. Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. Observação: -Louças e talheres apropriados; -Guardanapos de papel ou tecido, conforme a escolha; -Serviço de garçons; -Bandejas de boa apresentação.	400,00	Pessoa	100,00	100,00	110,00	103,3333	41.333,33



## Mapa de Preços Média

ITEM	CÓDIGO	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL	QTD	UN	BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 1	BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 2	BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 3	MÉDIA	TOTAL
9	99536	<p>Fornecimento de Brunch-BRUNCH TIPO C</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, brioché 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 formigueliro, 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>	600,00	Pessoa	100,00	110,00	110,00	106,6666	64.000,00
10	99537	<p>Fornecimento de Almoço e Jantar- ALMOÇO E JANTAR TIPO A</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>	150,00	Pessoa	195,00	207,90	210,00	204,30	30.645,00



## Mapa de Preços Média

ITEM	CÓDIGO	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL	QTD	UN	BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 1	BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 2	BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 3	MÉDIA	TOTAL
11	99537	Fornecimento de Almoço e Jantar- ALMOÇO E JANTAR TIPO B Fornecimento de Almoço e Jantar para evento 15 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: 1. Entrada: saladas de folhas e legumes cozidos; 2. Filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti, servido em réchaud de prata; 3. 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata; 4. Acompanhamentos: arroz branco, batata palha e farofa; 5. 02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá); 6. Salada de frutas em taça decorada com creme de leite a parte; 7. Cafezinho com petit fours (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa; 8. Refrigerantes (normal e diet); 9. 02 (dois) tipos sucos naturais 10. (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola); 11. Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. Observação: -Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas; Guardanapos de tecido; -Serviço de garçons; -Bandejas de boa apresentação.	150,00	Pessoa	196,00	198,00	200,00	198,00	29.700,00
12	99537	Fornecimento de Almoço e Jantar-ALMOÇO E JANTAR TIPO C Fornecimento de Almoço e Jantar para evento 20 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: 1. Entrada: saladas de folhas e legumes cozidos; 2. Filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti, servido em réchaud de prata; 3. 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata; 4. Acompanhamentos: arroz branco, batata palha e farofa; 5. 02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá); 6. Salada de frutas em taça decorada com creme de leite a parte; 7. Cafezinho com petit fours (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa; 8. Refrigerantes (normal e diet); 9. 02 (dois) tipos sucos naturais 10. (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola); 11. Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. Observação: -Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas; Guardanapos de tecido; -Serviço de garçons; -Bandejas de boa apresentação.	200,00	Pessoa	190,00	201,49	200,00	197,1633	39.432,66
13	99538	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.	100,00	Pessoa	200,00	250,00	255,00	235,00	23.500,00
14	99539	JANTAR EXTERNO-Fornecimento de Jantar 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.	100,00	Pessoa	200,00	300,00	200,00	233,3333	23.333,33
15	100164	Locação de imóvel para evento corporativo- 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.	10,00	Diária	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	40.000,00



## Mapa de Preços Média

ITEM	CÓDIGO	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL	QTD	UN	BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 1	BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 2	BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 3	MÉDIA	TOTAL
16	100164	Locação de imóvel para evento corporativo-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.	5,00	Diária	5.000,00	5.000,00	5.455,90	5.151,9666	25.759,83
17	100164	Locação de imóvel para evento corporativo- 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	5,00	Diária	6.350,00	6.910,00	6.918,00	6.726,00	33.630,00
		VALOR TOTAL							600.485,34
		HABILITADO ?			Sim	Sim	Sim		
		VALIDADE DA PROPOSTA			09/02/2025	09/02/2025	09/02/2025		
		PRAZO DE ENTREGA			Não Cotou	Não Cotou	Não Cotou		
		PRAZO DE GARANTIA			Não Cotou	Não Cotou	Não Cotou		

## Observações :

- > (@) Indica Registro de preços realizado via web, (P) Indica Registro de preços realizado via ERP-Propostas
- > As colunas sem preços, significam que os participantes não cotaram.
- > As colunas assinaladas com \*, significam item ou proposta desclassificada.

---

**RAZÃO SOCIAL** : BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 1 ( 9819 )

**CNPJ/CPF** : 07.797.967/0001-95

**ENDEREÇO** :

---

**RAZÃO SOCIAL** : BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 2 ( 9820 )

**CNPJ/CPF** : 07.797.967/0001-95

**ENDEREÇO** :

---

**RAZÃO SOCIAL** : BANCO DE PREÇOS - COTAÇÃO 3 ( 9821 )

**CNPJ/CPF** : 07.797.967/0001-95

**ENDEREÇO** :

---



*Mapa de Preços Média*

29/01/2025

---

Diretoria de Logística

---