



Nº DO PROCESSO: 0042.00366-42-0241

Nº DO PREGÃO ELETRÔNICO: 90552/2024

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 127/2025

DATA DE PUBLICAÇÃO NO DOE: 08/07/2025

OBJETO: FORNECIMENTO DE BUFFET (COFFEE BREAK, CAFÉ DA MANHÃ, COQUETEL, BUFFET ALMOÇO/JANTAR, MESA DE ENTRADA, KIT LANCHE) - SUGESP

DATA DE HOMOLOGAÇÃO: 02/07/2025

ANEXO ÚNICO DA ATA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CONSUMO ESTIMADO	UNID.	MARCA	PREÇO MERCADO	PREÇO REGISTRADO	DIF. %	DETENTORA
0001	COFFEE-BREAK 1 servido no local do evento, devendo constar no mínimo: frutas, bolo, salgado, mini sanduiche, sucos naturais, leite, café, sendo: 2 tipos de sucos naturais: aproximadamente 300ml por pessoa; Frutas: Exemplo: 1 fruta inteira por pessoa, no caso de maçã, pera e banana, e 1 fatia por pessoa, aplica-se à melancia, melão e mamão; Leite: 250 ml por pessoa; Café: 150 ml por pessoa; 3 opções de salgados: sendo 5 unidade de salgado por pessoa de aproximadamente 25g cada; 2 opções de bolos: 1 fatia de bolo por pessoa 30gr aproximadamente; Mini sanduiche: pão, queijo muçarela e presunto Deverá os alimentos serem servidos em temperatura adequada para consumo, as bebidas refrigeradas, montagem e desmontagem da mesa, bem como os utensílios necessário para o serviço (mesas, toalhas em tecido, tampões, copos, xícaras, taças de vidro, talheres, jarras de vidro ou inox; bandejas de inox, louças, bandejas, suqueiras, guardanapos descartáveis, arranjos de flores naturais, suportes para pratos e todas as demais louças necessárias para execução dos serviços e ornamentação da mesa, açúcar em sachê, dentre outros materiais necessários a manter a qualidade do serviço). Além disso, a contratada deverá prover equipe necessária para a execução do serviço, considerando o manuseio dos alimentos fornecidos no evento, reposição e apoio para servir bebidas e alimentos em geral. PESSOAL: Garçons apartamentados e ajudantes (01 garçom para cada grupo de 25 pessoas) * poderá ser solicitado até 5% do cardápio para atender as pessoas com intolerância a Lactose e glúten, a cada pedido.	5.400,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 35,00	R\$ 34,65	-1,00	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**

SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES - SUPEL

Nº DO PROCESSO: 0042.00366-42-0241

Nº DO PREGÃO ELETRÔNICO: 90552/2024

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 127/2025

DATA DE PUBLICAÇÃO NO DOE: 08/07/2025

OBJETO: FORNECIMENTO DE BUFFET (COFFEE BREAK, CAFÉ DA MANHÃ, COQUETEL, BUFFET ALMOÇO/JANTAR, MESA DE ENTRADA, KIT LANCHE) - SUGESP

DATA DE HOMOLOGAÇÃO: 02/07/2025

0002	COFFEE BREAK/LANCHE 2 OPÇÕES SALGADAS: 3 (três) tipos de salgadinhos (empadinha de palmito, saltenhas assadas e pão de queijo); patês de frango e atum, salada de frutas, sanduiche natural (pão integral, queijo fresco, peito de peru, alface e tomate); canapés, mini pizzas, pão salgado. OPÇÕES DOCES: 2 (dois) tipos de bolos (chocolate e cenoura); 3 (três) tipos de frutas (melancia, abacaxi e melão) em cubos devidamente embalados em caixas de plástico; torradas, rosca doce, geleia de frutas (pêssego e framboesa). BEBIDA: 3 (três) tipos de sucos de frutas natural* (com açúcar e sem açúcar); água e refrigerante diet e normal; chocolate gelado. Bebidas: aproximadamente 300ml por pessoa; Frutas: Exemplo: 1 fruta inteira por pessoa, no caso de maçã, pera e banana, e 1 fatia por pessoa, aplica-se à melancia, melão e mamão; Salgados: sendo 5 unidade de salgado por pessoa de aproximadamente 25g cada; Bolos: 1 fatia de bolo por pessoa no mínimo, 30gr aproximadamente; Sanduiche: 1 sanduiche por pessoa no mínimo O SERVIÇO: Deverá os alimentos serem servidos em temperatura adequada para consumo, as bebidas refrigeradas, montagem e desmontagem da mesa, bem como os utensílios necessário para o serviço (mesas, toalhas com cobre manchas em tecido, tampões, copos, xícaras, taças de vidro, talheres, jarras de vidro ou inox; bandejas de inox, louças, bandejas, suqueiras, guardanapos descartáveis, arranjos de flores naturais, suportes para pratos e todas as demais louças necessárias para execução dos serviços e ornamentação da mesa, açúcar em sachê, dentre outros materiais necessários a manter a qualidade do serviço). Além disso, a contratada deverá prover equipe necessária para a execução do serviço, considerando o manuseio dos alimentos fornecidos no evento, reposição e apoio para servir bebidas e alimentos em geral. PESSOAL: Garçons aparámentados e ajudantes (01 garçom para cada grupo de 25 pessoas) * poderá ser solicitado até 5% do cardápio para atender as pessoas com intolerância a Lactose e glúten, a cada pedido.	3.300,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 67,50	R\$ 45,00	-33,33	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA
------	---	----------	--------------------	--	-----------	-----------	--------	-----------------------------

**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**

SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES - SUPEL

Nº DO PROCESSO: 0042.00366-42-0241

Nº DO PREGÃO ELETRÔNICO: 90552/2024

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 127/2025

DATA DE PUBLICAÇÃO NO DOE: 08/07/2025

OBJETO: FORNECIMENTO DE BUFFET (COFFEE BREAK, CAFÉ DA MANHÃ, COQUETEL, BUFFET ALMOÇO/JANTAR, MESA DE ENTRADA, KIT LANCHE) - SUGESP

DATA DE HOMOLOGAÇÃO: 02/07/2025

0003	BUFFET 1 - servido no local do evento, com refeição tipo self service – contendo variados tipos de saladas (verde e cozida); arroz , feijão , massa , farofa ; mínimo de dois tipos de carnes (ave, boi, peixe ou suíno); sobremesa com dois tipos de doces exemplo (quindim ; mousses (cupuaçu, maracujá, limão); bebida não alcoólica (refrigerante 1ª linha e suco natural). Quantidade mínima estimada por pessoa: Saladas: Salada verde: 125g por pessoa. Salada cozida: 125g por pessoa. Acompanhamentos: Arroz: 100g por pessoa ou 2 colheres de servir. Feijão: 125g por pessoa. Massa: 125g por pessoa. Farofa: 60g por pessoa. Carnes: Mínimo de dois tipos de carnes: 225g por pessoa no total (pode ser dividido entre as opções disponíveis, como ave, boi, peixe ou suíno). Sobremesa: Quindim: 10g por porção, 3 unidades por pessoa. Mousse (cupuaçu, maracujá, limão): 50g por porção, 1 unidade por pessoa. Bebida: Bebida não alcoólica (refrigerante 1ª linha e suco natural): 300ml por pessoa ou 1 copo médio. Deverá englobar equipamentos que mantenham os alimentos aquecidos, as bebidas refrigeradas, montagem e desmontagem da mesa, bem como os utensílios necessário para o serviço (mesas, toalhas com cobre manchas em tecido, tampões, copos, xícaras, taças de vidro, talheres, jarras de vidro ou inox; bandejas de inox, louças, bandejas, suqueiras, guardanapos descartáveis, arranjos de flores naturais, suportes para pratos e todas as demais louças necessárias para execução dos serviços e ornamentação da mesa, açúcar em sachê, dentre outros materiais necessários a manter a qualidade do serviço). Além disso, a contratada deverá prover equipe necessária para a execução do serviço, considerando o manuseio dos alimentos fornecidos no evento, reposição e apoio para servir bebidas e alimentos em geral. PESSOAL: Garçons apartamentados e ajudantes (01 garçom para cada grupo de 25 pessoas) * poderá ser solicitado até 5% do cardápio para atender as pessoas com intolerância a Lactose e glúten, a cada pedido.	3.700,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 73,48	R\$ 50,00	-31,95	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA
0004	FORNECIMENTO NO LOCAL DO EVENTO DE ÁGUA MINERAL E CAFÉ com açúcar e sem açúcar, durante o período do evento (máximo de oito horas diárias). Incluso copo descartável, açúcar e adoçante em sachê e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Estimado: Para o café, é comum calcular em média 1 xícara (aproximadamente 150 ml) por pessoa a cada duas horas. Recomendável fornecer aproximadamente 200 a 250 ml de água mineral por pessoa a cada duas horas.	3.300,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 13,48	R\$ 2,50	-81,45	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**

SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES - SUPEL

Nº DO PROCESSO: 0042.00366-42-0241

Nº DO PREGÃO ELETRÔNICO: 90552/2024

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 127/2025

DATA DE PUBLICAÇÃO NO DOE: 08/07/2025

OBJETO: FORNECIMENTO DE BUFFET (COFFEE BREAK, CAFÉ DA MANHÃ, COQUETEL, BUFFET ALMOÇO/JANTAR, MESA DE ENTRADA, KIT LANCHE) - SUGESP

DATA DE HOMOLOGAÇÃO: 02/07/2025

0005	LANCHE DE PÃO DE FORMA com presunto e queijo, com dois tipos de sucos, sendo por pessoa: Pão de Forma com Presunto e Queijo: 2 fatias de pão de forma (aproximadamente 50g cada) = 100g 50g de presunto 50g de queijo Sucos refrigerados: 200ml de suco de fruta 1 200ml de suco de fruta 2	3.400,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 20,19	R\$ 18,00	-10,85	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA
0006	MESA DE ENTRADA, com as seguintes sugestões: Biscoito doce tipo rosquinha, sem recheio e bolos simples de 2 (dois) sabores: milho e laranja. Incluso todo serviço de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço. Então, para especificar a contratação por pessoa: Biscoitos Doces Tipo Rosquinha: 4 unidades por pessoa Bolos Simples de Milho e Laranja: 100g por pessoa de bolo de milho 100g por pessoa de bolo de laranja	3.150,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 25,00	R\$ 20,00	-20,00	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA
0007	MESA DE CAFÉ RETANGULAR, contendo no mínimo: biscoitos amanteigados simples ou recheados com geleia de frutas, bombons finos de castanhas e nozes com peso mínimo de 20g cada; 100(cem) tarteletes, mini tortas individuais 100(cem), recheadas com frutas e geléias ou afins diversificados, com 02 samovas ou garrafas térmicas finas de 01 litro, com água quente para chás e cafés finos, açúcar e adoçante e louças de porcelana ou similar, tais como: no mínimo 30 unid. de xícaras, no mínimo 30 unid. de pires para café e ou chá, no mínimo 30 unid. de colheres de chá e no mínimo 30 unid. colheres de café. Então, para especificar a contratação por pessoa: Biscoitos Amanteigados Simples ou Recheados com Geleia de Frutas: 3 unidades por pessoa Bombons Finos de Castanhas e Nozes: 50 bombons de 20g cada Tarteletes ou Mini Tortas Individuais: 1,5 unidades por pessoa Samovas ou Garrafas Térmicas Finas de 1 Litro com Água Quente: 2 unidades Açúcar e Adoçante: Quantidade suficiente para atender às preferências dos convidados Louças de Porcelana ou Similar: Mínimo de 30 unidades de cada tipo de louça listada * Poderá ser solicitado até 5% do cardápio para atender as pessoas com intolerância a Lactose e glúten, a cada pedido.	3.020,00	UNIDADE		R\$ 30,00	R\$ 25,00	-16,67	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA
0008	GELO EM ESCAMAS (gelo inodoro) ±Saco plástico transparente contendo 40kg, para resfriar produtos embalados incluindo bebidas envasadas.	30,00	SACO	PURO GELO	R\$ 15,09	R\$ 15,09	0,00	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA
0009	LOCAÇÃO DE CAIXA TÉRMICA DE POLIETILENO: contendo a medida 117x82x60cm com a capacidade de 360 litros.	20,00	DIÁRIA		R\$ 58,67	R\$ 58,67	0,00	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**

SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES - SUPEL

Nº DO PROCESSO: 0042.00366-42-0241

Nº DO PREGÃO ELETRÔNICO: 90552/2024

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 127/2025

DATA DE PUBLICAÇÃO NO DOE: 08/07/2025

OBJETO: FORNECIMENTO DE BUFFET (COFFEE BREAK, CAFÉ DA MANHÃ, COQUETEL, BUFFET ALMOÇO/JANTAR, MESA DE ENTRADA, KIT LANCHE) - SUGESP

DATA DE HOMOLOGAÇÃO: 02/07/2025

0010	SALGADOS VARIADOS, assados e fritos, tipo coxinha de frango, esfihas, enroladinho, goiabinha e outros. CENTO/100 Estimativas médias e os pesos reais podem variar dependendo do tamanho e da receita específica de cada salgado. No entanto, para garantir uma oferta variada e equilibrada, estabelecemos uma média de peso para cada tipo de salgado por pessoa: Coxinha de Frango: 60 gramas cada Esfihas: 90 gramas cada Enroladinho: 50 gramas cada Goiabinha: 40 gramas cada	80,00	CENTO		R\$ 79,34	R\$ 45,00	-43,28	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA
0011	BUFFET EXECUTIVO ALMOÇO/JANTAR CARDÁPIO I com as seguintes opções: Saladas: SALADA VERDE, composta de: alface, rúcula, agrião, couve; SALADA LEGUMES CRUS/COZIDOS: couve, pepino, acelga, rabanete, repolho verde e/ou roxo, cenoura, beterraba, vagem, brócolis, couve flor. Carne vermelha: filé mignon grelhado, carne bovina cozida com legumes, ou Carne branca; filé de frango grelhado, fricassê ao creme de milho ou coxa e sobrecoxa assada, filet de peixe grelhado. Acompanhamento: arroz branco, com brócolis ou a grega; Bebidas: Refrigerante e suco; Quantidades necessárias por pessoa para cada item por pessoa: Saladas: Considerando a variedade de opções, estabelecemos 125 gramas de cada tipo de salada por pessoa. Opções de Carne: Estabelecemos 175 gramas de cada tipo de carne por pessoa. Acompanhamentos: Estabelecemos 125 gramas de arroz por pessoa. Bebidas refrigeradas: Estabelecemos 350 ml de refrigerante e suco por pessoa. Deverá englobar equipamentos que mantenham os alimentos aquecidos, as bebidas refrigeradas, montagem e desmontagem da mesa, bem como os utensílios necessário para o serviço (mesas, toalhas com cobre manchas em tecido, tampões, copos, xícaras, taças de vidro, talheres, jarras de vidro ou inox; bandejas de inox, louças, bandejas, suqueiras, guardanapos descartáveis, arranjos de flores naturais, suportes para pratos e todas as demais louças necessárias para execução dos serviços e ornamentação da mesa, açúcar em sachê, dentre outros materiais necessários a manter a qualidade do serviço). Além disso, a contratada deverá prover equipe necessária para a execução do serviço, considerando o manuseio dos alimentos fornecidos no evento, reposição e apoio para servir bebidas e alimentos em geral. PESSOAL: Garçons aparmamentados e ajudantes (01 garçom para cada grupo de 25 pessoas) * poderá ser solicitado até 5% do cardápio para atender as pessoas com intolerância a Lactose e glúten, a cada pedido.	3.300,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 89,04	R\$ 80,00	-10,15	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA
0012	CAFÉ DA MANHÃ TRADICIONAL. OPÇÕES SALGADAS: Tortas salgadas de frango e verduras; mingau de tapioca e milho; croissant recheado com queijo, omelete quente temperada; pão de queijo, mini sanduíches frio de presunto e queijo com tomate e alface em pão brioche, torradas com geleias e patês; mini	3.100,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 10,00	R\$ 9,90	-1,00	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA



Nº DO PROCESSO: 0042.00366-42-0241

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 127/2025

OBJETO: FORNECIMENTO DE BUFFET (COFFEE BREAK, CAFÉ DA MANHÃ, COQUETEL, BUFFET ALMOÇO/JANTAR, MESA DE ENTRADA, KIT LANCHE) - SUGESP

Nº DO PREGÃO ELETRÔNICO: 90552/2024

DATA DE PUBLICAÇÃO NO DOE: 08/07/2025

DATA DE HOMOLOGAÇÃO: 02/07/2025

sanduíche quente de presunto e queijo e mini salgado recheado assado; OPÇÕES DOCES: 2 tipos de bolos "tipo bolo inglês" sabores variados (laranja, fubá, chocolate, cenoura); FRUTAS: Salada de frutas (frutas fatiadas/cortadas em cubinhos em potes transparentes); 2 tipos de bolos "tipo bolo inglês" sabores variados (laranja, fubá, chocolate, cenoura); BEBIDAS: Suco de frutas da polpa (2 sabores), maracujá, cupuaçu, acerola, manga; 2 tipos de iogurte integral e desnatado (morango, coco, sem sabor, ameixa); café com e sem açúcar; leite quente; achocolatado quente; 1 sabor de chá sem açúcar (mate, capim santo, erva cidreira) e água sem gás.

ORGANIZAÇÃO DA MESA: Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço, sendo disponibilizado: copos, pratos, guardanapos e talheres descartáveis, mesas de plásticos, toalhas brancas de tecido para mesa, toalhas com cobre manchas em tecido, jarras de vidro, conjunto de prato e xícaras de porcelana, copos de vidro, bandejas de aço, suportes para pratos, bandejas para mesas, pegadores, conchas, e todas demais louças necessárias para execução dos serviços, ornamentação com flores artificiais. Utensílios: suportes para pratos e todas as demais louças necessárias para execução dos serviços e ornamentação da mesa, açúcar em sachê. Pessoal: Garçons aparámentados e ajudantes (01 garçom para cada grupo de 25 pessoas). * poderá ser solicitado até 5% do cardápio para atender as pessoas com intolerância à Lactose e Glúten, a cada pedido. Serviço – BUFFET AMERICANA. Quantidades estimadas por pessoa:

Opções Salgadas: Tortas salgadas de frango e verduras: 100g por pessoa (aproximadamente). Mingau de tapioca e milho: 200g por pessoa. Croissant recheado com queijo: 80g por unidade (aproximadamente). Omelete quente temperada: 100g por pessoa (aproximadamente). Pão de queijo: 50g por unidade (aproximadamente). Mini sanduíches frios de presunto e queijo com tomate e alface em pão brioche: 100g por unidade (aproximadamente). Torradas com geleias e patês: 40g por fatia (aproximadamente). Mini sanduíche quente de presunto e queijo: 100g por unidade (aproximadamente). Mini salgado recheado assado: 50g por unidade (aproximadamente). Opções Doces: Bolo "tipo bolo inglês": 100g por fatia (aproximadamente) Bebidas: Suco de frutas da polpa: 200ml por pessoa. Refrigerada logurte integral e desnatado: 1 unidade de cada por pessoa. Refrigerado Café: 100ml por pessoa. Leite quente: 150ml por pessoa. Achocolatado quente: 150ml por pessoa. Chá: 200ml por pessoa. Água: 300ml por pessoa. Refrigerada * Poderá ser solicitado até 5% do cardápio para atender as pessoas com intolerância a Lactose e glúten, a cada pedido.

**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**

SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES - SUPEL

Nº DO PROCESSO: 0042.00366-42-0241

Nº DO PREGÃO ELETRÔNICO: 90552/2024

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 127/2025

DATA DE PUBLICAÇÃO NO DOE: 08/07/2025

OBJETO: FORNECIMENTO DE BUFFET (COFFEE BREAK, CAFÉ DA MANHÃ, COQUETEL, BUFFET ALMOÇO/JANTAR, MESA DE ENTRADA, KIT LANCHE) - SUGESP

DATA DE HOMOLOGAÇÃO: 02/07/2025

0013	CAFÉ DA MANHÃ REGIONAL OPÇÕES SALGADAS: Tapioca amanteigada; recheio de frango com catupiry; tapioca de castanha em manteiga; (feito na hora), mingau de banana da terra; cuscuz temperado com: banana frita, ovo cozido, milho verde, azeitona, pimenta de cheiro, calabresa e carne sol desfiada. Cuscuz amanteigado; batata doce cozida; macaxeira cozida, banana da terra frita e cozida; X-caboquinho em pão francês (queijo coalho, banana frita, tucumã e carne de sol desfiada); bolo de macaxeira, bolo de milho; mini saltenhas assadas, mini enrolado de carne de sol assado. BEBIDAS REFRIGERAÇÃO: Suco de fruta natural (2 sabores), opções: Cajá, acerola, graviola, laranja, abacaxi. Logurtes INTEGRAL E DESNATADO, café com e sem açúcar, leite e achocolatado, chá de capim santo; água. DECORAÇÃO: Mesas, tampões, toalhas e cobre manchas em tecido, arranjos de folhagem natural. Mesa de madeira rustica usar somente individual ou sousplat. UTENSÍLIOS: Xícaras, copos, taças de vidro; jarras de vidro ou inox; bandejas de inox; guardanapos; talheres; pratos de louça ou acrílico; suportes para pratos e todas as demais louças necessárias para execução dos serviços e ornamentação da mesa, açúcar em sachê. PESSOAL: Garçons aparaamentados e ajudantes (01 garçom para cada grupo de 25 pessoas) * poderá ser solicitado até 5% do cardápio para atender as pessoas com intolerância a Lactose e glúten, a cada pedido. Serviço – BUFFET AMERICANA Quantidade estimada por pessoa: Opções Salgadas: Tapioca amanteigada com recheio de frango com catupiry: 100g por pessoa (aproximadamente). Tapioca de castanha em manteiga: 100g por pessoa (aproximadamente). Mingau de banana da terra: 150g por pessoa. Cuscuz temperado com banana frita, ovo cozido, milho verde, azeitona, pimenta de cheiro, calabresa e carne sol desfiada: 200g por pessoa. Cuscuz amanteigado: 100g por pessoa (aproximadamente). Batata doce cozida: 100g por pessoa (aproximadamente). Macaxeira cozida: 100g por pessoa (aproximadamente). Banana da terra frita e cozida: 100g por pessoa (aproximadamente). X-caboquinho em pão francês (queijo coalho, banana frita, tucumã e carne de sol desfiada): 200g por pessoa. Bolo de macaxeira: 100g por pessoa (aproximadamente). Bolo de milho: 100g por pessoa (aproximadamente). Mini saltenhas assadas: 50g por unidade. Mini enrolado de carne de sol assado: 50g por unidade. Bebidas: Suco de fruta natural (2 sabores): 300ml por pessoa. logurte integral e desnatado: 1 unidade de cada por pessoa. Café com e sem açúcar: 100ml por pessoa. Leite: 150ml por pessoa. Achocolatado: 150ml por pessoa. Chá de capim santo: 200ml por pessoa. * Poderá ser solicitado até 5% do cardápio para atender as pessoas com intolerância a Lactose e glúten, a cada pedido.	3.070,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 45,00	R\$ 42,00	-6,67	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA
------	---	----------	--------------------	--	-----------	-----------	-------	-----------------------------

**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**

SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES - SUPEL

Nº DO PROCESSO: 0042.00366-42-0241

Nº DO PREGÃO ELETRÔNICO: 90552/2024

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 127/2025

DATA DE PUBLICAÇÃO NO DOE: 08/07/2025

OBJETO: FORNECIMENTO DE BUFFET (COFFEE BREAK, CAFÉ DA MANHÃ, COQUETEL, BUFFET ALMOÇO/JANTAR, MESA DE ENTRADA, KIT LANCHE) - SUGESP

DATA DE HOMOLOGAÇÃO: 02/07/2025

0014	BEBIDAS REFRIGERADA: 3 (TRÊS) SABORES DE SUCOS NATURAIS; suco natural sem açúcar; água aromatizada; guaraná e guaraná diet Serviço – bandejamento – mesas satélites, 300ml por pessoa, refrigerados.	3.650,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 14,76	R\$ 14,00	-5,15	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA
0015	BRUNCH OPÇÕES SALGADAS: Três tipos de salgadinhos (mini croissants recheados, pastel assado de frango e empadinhas de palmito); mini tortas salgadas (de palmito, cenoura, azeitonas, brócolis, abobrinha ou ricota), Mini sanduíches naturais (presunto, queijo, alface, patês variados) torradas, bolachas variadas (doces e salgadas integrais, requeijão, patês, geleias); mini porções de macarrão curto ao molho caprese ou carbonara, carne desfiada quente; mini porção de escondidinho de carne desfiada quente; mini porções de capeletti de carne ou frango; OPÇÕES DOCES: Dois tipos de bolos (bolo de queijo e integral de maçã); mini tortas doces de frutas (banana, maçã, abacaxi ou morango); geleia de frutas (jabuticaba, uva); três tipos de frutas (melancia, abacaxi e maçã) cortadas em cubos e embaladas BEBIDAS REFRIGERADA: Três tipos de sucos de frutas natural* (com açúcar e sem açúcar), café com e sem açúcar, leite, chocolate quente, chá de capim santo, Vitaminas, água e refrigerante com a sem açúcar. DECORAÇÃO: Mesas, tampões, toalhas com cobre manchas em tecido; arranjos de folhagem natural Utensílios: xícaras; copos e taças de vidro; jarras de vidro ou inox; bandejas de inox; guardanapos; talheres e pratos de louça ou acrílico, suportes para pratos e todas as demais louças necessárias para execução dos serviços e ornamentação da mesa, açúcar em sachê. PESSOAL: Garçons aparámentados e ajudantes (01 garçom para cada grupo de 25 pessoas) Serviço – Bandejamento. Quantidade estimada por pessoa: Opções Salgadas: Mini croissants recheados: 50g por unidade. Pastel assado de frango: 50g por unidade. Empadinhas de palmito: 50g por unidade. Mini sanduíches naturais: 50g por pessoa. Mini tortas salgadas: 100g por pessoa (aproximadamente). Torradas: 50g por pessoa (aproximadamente). Bolachas variadas (doces e salgadas integrais): 100g por pessoa (aproximadamente). Requeijão e patês: 50g por pessoa (aproximadamente). Mini porções de macarrão curto ao molho caprese ou carbonara: 150g por pessoa. Mini porções de capeletti carne ou frango: 150g por pessoa. Carne desfiada quente: 100g por pessoa. Mini porção de escondidinho de carne desfiada quente: 150g por pessoa. Opções Doces: Bolos (bolo de queijo e integral de maçã): 100g por pessoa (aproximadamente). Mini tortas doces de frutas: 100g por pessoa (aproximadamente). Geleia de frutas: 50g por pessoa (aproximadamente). Frutas cortadas em cubos e embaladas: 150g por pessoa. Bebidas: Sucos de frutas natural (com açúcar e sem açúcar): 300ml por pessoa. Café com e sem açúcar:	5.150,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 45,40	R\$ 40,00	-11,89	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**

SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES - SUPEL

Nº DO PROCESSO: 0042.00366-42-0241

Nº DO PREGÃO ELETRÔNICO: 90552/2024

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 127/2025

DATA DE PUBLICAÇÃO NO DOE: 08/07/2025

OBJETO: FORNECIMENTO DE BUFFET (COFFEE BREAK, CAFÉ DA MANHÃ, COQUETEL, BUFFET ALMOÇO/JANTAR, MESA DE ENTRADA, KIT LANCHE) - SUGESP

DATA DE HOMOLOGAÇÃO: 02/07/2025

	100ml por pessoa. Leite: 150ml por pessoa. Chocolate quente: 150ml por pessoa. Chá de capim santo: 200ml por pessoa. Água: 300ml por pessoa. Refrigerante com e sem açúcar: 300ml por pessoa. Vitaminas: 200ml por pessoa. * Poderá ser solicitado até 5% do cardápio para atender as pessoas com intolerância a Lactose e glúten, a cada pedido.							
0016	ALMOÇO TRADICIONAL 1ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO: Entrada: salada verde de folhas, azeitonas sem caroço. Cenoura e beterraba raladas, manga em tiras; salada cozida de cenoura, brócolis, beterraba, vagem. Proteína - bife acebolado ao molho e frango desossado assado. Guarnição: Arroz branco; Farofa de farinha de mandioca na manteiga crocante; penne rigatti ao alho/óleo, feijão temperado, purê de abóbora. SOBREMESA: Pudim de Leite, Mousse de Maracujá/Limão/Chocolate. BEBIDA: Bebidas: sucos de frutas naturais (3 sabores abacaxi, laranja, goiaba, acerola, cupuaçu, caju, cajá), água mineral com e sem gás, refrigerantes de 1ª linha (light e comum). DECORAÇÃO: mesas, tampões. toalhas e cobre manchas em tecido. arranjo de folhagem natural. Utensílios: copos e taças de vidro. jaras de vidro ou inox. bandejas de inox. guardanapos. talheres e pratos, suportes para pratos e todas as demais louças necessárias para execução dos serviços e ornamentação da mesa; identificador das comidas. PESSOAL: Garçons apartamentados e ajudantes (01 garçom para cada grupo de 25 pessoas). 2ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO: Entrad4.500a: salada verde de folhas, azeitonas sem caroço rabanetes e croutons, manga em tiras; salada de feijão de praia. Proteína - carne assada de panela em batata souté e escabeche de tambaqui sem espinha. Guarnição: Arroz branco e arroz com brócolis; Farofa de farinha de mandioca, cebola, bacon; espaguete ao molho branco, banana frita. SOBREMESA: 2 tipos de Sorvete de frutas servido nas taças (cupuaçu, açaí, tapioca, creme). Bebida: sucos de frutas naturais (3 sabores abacaxi, laranja, goiaba, acerola, cupuaçu, caju, cajá), água mineral com e sem gás, refrigerantes de 1ª linha (light e comum). DECORAÇÃO: mesas, tampões. toalhas e cobre manchas em tecido. arranjo de folhagem natural. UTENSÍLIOS: copos e taças de vidro. jaras de vidro ou inox. bandejas de inox. Guardanapos de tecido. talheres e pratos, suportes para pratos e todas as demais louças necessárias para execução dos serviços e ornamentação da mesa; identificador das comidas PESSOAL: Garçons apartamentados e ajudantes (01 garçom para cada grupo de 25 pessoas). Serviço – BUFFET AMERICANA serviço espelhado. Quantidade estimada por pessoa: Opções Salgadas: Mini croissants recheados: 50g por unidade. Pastel assado de frango: 50g por unidade. Empadinhas de palmito: 50g por unidade. Mini tortas salgadas: 100g por pessoa (aproximadamente). Torradas: 50g por pessoa	3.150,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 67,50	R\$ 60,00	-11,11	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA



Nº DO PROCESSO: 0042.00366-42-0241

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 127/2025

OBJETO: FORNECIMENTO DE BUFFET (COFFEE BREAK, CAFÉ DA MANHÃ, COQUETEL, BUFFET ALMOÇO/JANTAR, MESA DE ENTRADA, KIT LANCHE) - SUGESP

Nº DO PREGÃO ELETRÔNICO: 90552/2024

DATA DE PUBLICAÇÃO NO DOE: 08/07/2025

DATA DE HOMOLOGAÇÃO: 02/07/2025

(aproximadamente). Bolachas variadas (doces e salgadas integrais): 100g por pessoa (aproximadamente). Requeijão e patês: 50g por pessoa (aproximadamente). Mini porções de macarrão curto ao molho caprese ou carbonara: 150g por pessoa. Carne desfiada quente: 100g por pessoa. Mini porção de escondidinho de carne desfiada quente: 150g por pessoa. Opções Doces: Bolos (bolo de queijo e integral de maçã): 100g por pessoa (aproximadamente). Mini tortas doces de frutas: 100g por pessoa (aproximadamente). Geleia de frutas: 50g por pessoa (aproximadamente). Frutas cortadas em cubos e embaladas: 150g por pessoa. Bebidas: Sucos de frutas natural (com açúcar e sem açúcar): 300ml por pessoa. Café com e sem açúcar: 100ml por pessoa. Leite: 150ml por pessoa. Chocolate quente: 150ml por pessoa. Chá de capim santo: 200ml por pessoa. Água: 300ml por pessoa. Refrigerante com e sem açúcar: 300ml por pessoa. Deverá englobar equipamentos que mantenham os alimentos aquecidos, as bebidas refrigeradas, montagem e desmontagem da mesa, dentre outros materiais necessários a manter a qualidade do serviço). Além disso, a contratada deverá prover equipe necessária para a execução do serviço, considerando o manuseio dos alimentos fornecidos no evento, reposição e apoio para servir bebidas e alimentos em geral. * Poderá ser solicitado até 5% do cardápio para atender as pessoas com intolerância a Lactose e glúten, a cada pedido.							
--	--	--	--	--	--	--	--

**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**

SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES - SUPEL

Nº DO PROCESSO: 0042.00366-42-0241

Nº DO PREGÃO ELETRÔNICO: 90552/2024

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 127/2025

DATA DE PUBLICAÇÃO NO DOE: 08/07/2025

OBJETO: FORNECIMENTO DE BUFFET (COFFEE BREAK, CAFÉ DA MANHÃ, COQUETEL, BUFFET ALMOÇO/JANTAR, MESA DE ENTRADA, KIT LANCHE) - SUGESP

DATA DE HOMOLOGAÇÃO: 02/07/2025

0017	ALMOÇO REGIONAL ENTRADA: salada de feijão de praia; salada de verdes com azeitonas e legumes cozidos em juliana; mini pastel de tambaqui assado. Proteína – tambaqui assado sem espinha, pirarucu ao molho moqueca; Guarnição: Arroz branco; farofa de alho, vinagrete banana da terra frita e medalhões de macaxeira SOBREMESA: sorvete de frutas – cupuaçu e açaí BEBIDA: Bebidas: sucos de frutas naturais (3 sabores abacaxi, laranja, goiaba, acerola, cupuaçu, caju, cajá), água mineral com e sem gás, refrigerantes de 1ª linha (light e comum) DECORAÇÃO: mesas, tampões, toalhas e cobre manchas em tecido, arranjo de folhas naturais, Utensílios: copos e taças de vidro, jarras de vidro ou inox, bandejas de inox, guardanapos, talheres e pratos, suportes para pratos e todas as demais louças necessárias para execução dos serviços e ornamentação da mesa; identificador das comidas PESSOAL: Garçons aparmamentados e ajudantes (01 garçom para cada grupo de 25 pessoas Serviço: buffet americana ou inglesa Quantidade estimada por pessoa: Entrada: Salada de feijão de praia: 100g por pessoa. Salada de verdes com azeitonas e legumes cozidos em juliana: 150g por pessoa. Mini pastel de tambaqui assado: 2 unidades por pessoa. Proteína: Tambaqui assado sem espinha: 200g por pessoa. Pirarucu ao molho moqueca: 200g por pessoa. Guarnição: Arroz branco: 100g por pessoa. Farofa de alho: 50g por pessoa. Vinagrete: 50g por pessoa. Banana da terra frita: 100g por pessoa. Medalhões de macaxeira: 100g por pessoa. Sobremesa: Sorvete de frutas (cupuaçu e açaí): 100g por pessoa. Bebidas: Sucos de frutas naturais (3 sabores): 300ml por pessoa. Água mineral com e sem gás: 500ml por pessoa. Refrigerantes de 1ª linha (light e comum): 300ml por pessoa. Deverá englobar equipamentos que mantenham os alimentos aquecidos, as bebidas refrigeradas, montagem e desmontagem da mesa, dentre outros materiais necessários a manter a qualidade do serviço). Além disso, a contratada deverá prover equipe necessária para a execução do serviço, considerando o manuseio dos alimentos fornecidos no evento, reposição e apoio para servir bebidas e alimentos em geral. * Poderá ser solicitado até 5% do cardápio para atender as pessoas com intolerância a Lactose e glúten, a cada pedido.	3.250,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 70,00	R\$ 63,00	-10,00	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA
0018	COQUETEL/RECEPÇÃO OPÇÕES SALGADAS: Mini quiches variados, tarteletes, canapés variados (carne seca, alho poró, ricota, camarão, berinjela, kani), patês variados, salgados assados diversos, empadinhas de palmito, pastéis de carne, trouxinhas de palmito, terrines variados, sticks variados, torradas; Mini porções em ramequins brancos (escondidinho, lasanha, fusili, bobó, arroz ao jambu com rabada), Finger Food: espetinhos de banana da terra com pirarucu; tomate cereja, queijo e manjerição; de quadrados empanados de tambaqui ao	3.250,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 59,25	R\$ 52,00	-12,24	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA

SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES - SUPEL

Nº DO PROCESSO: 0042.00366-42-0241

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 127/2025

OBJETO: FORNECIMENTO DE BUFFET (COFFEE BREAK, CAFÉ DA MANHÃ, COQUETEL, BUFFET ALMOÇO/JANTAR, MESA DE ENTRADA, KIT LANCHE) - SUGESP

Nº DO PREGÃO ELETRÔNICO: 90552/2024

DATA DE PUBLICAÇÃO NO DOE: 08/07/2025

DATA DE HOMOLOGAÇÃO: 02/07/2025

tucupi e pimenta biquinho; mini sanduíches de filé com cebola caramelizada, canudinhos de pirarucu com banana da terra. OPÇÕES DOCES: Frutas variadas no mini espeto, bombons finos 20 g no mínimo, trufas e camafeus de cupuaçu e castanha 20 g no mínimo; mini mousse de limão Bebidas: drinks sem álcool e sucos de frutas naturais (3 sabores), água mineral com e sem gás, refrigerantes de 1ª linha (light e comum) e coquetel de frutas sem álcool. DECORAÇÃO: Mesas satélites, arranjo de flores naturais. UTENSÍLIOS: Copos de vidro, taças, jarra de vidro ou inox, bandejas de inox, guardanapos e suportes para pratos, bandejas para o serviço, materiais descartáveis, e todas demais louças necessárias para execução dos serviços. PESSOAL: Garçons aparcamentados e ajudantes (01 garçom para cada grupo de 25 pessoas) * poderá ser solicitado até 5% do cardápio para atender a pessoas com intolerância a Lactose e glúten, cada pedido. Serviço – Bandejamento volante. Quantidade estimada por pessoa: Opções Salgadas: Mini quiches variados: 2 unidades por pessoa. Tarteletes: 2 unidades por pessoa. Canapés variados (carne seca, alho poró, ricota, camarão, berinjela, kani): 3 unidades por pessoa. Patês variados: 50g por pessoa. Salgados assados diversos: 2 unidades por pessoa. Empadinhas de palmito: 2 unidades por pessoa. Pastéis de carne: 2 unidades por pessoa. Trouxinhas de palmito: 2 unidades por pessoa. Terrines variados: 50g por pessoa. Sticks variados: 2 unidades por pessoa. Torradas: 50g por pessoa. Mini porções em ramequins brancos (escondidinho, lasanha, fusili, bobó, arroz ao jambu com rabada): 100g por pessoa. Finger Food: Espetinhos de banana da terra com pirarucu: 2 unidades por pessoa. Tomate cereja, queijo e manjerição: 2 unidades por pessoa. Quadrados empanados de tambaqui ao tucupi e pimenta biquinho: 2 unidades por pessoa. Mini sanduíches de filé com cebola caramelizada: 1 unidade por pessoa. Canudinhos de pirarucu com banana da terra: 2 unidades por pessoa. Opções Doces: Frutas variadas no mini espeto: 100g por pessoa. Bombons finos (20g no mínimo): 2 unidades por pessoa. Trufas e camafeus de cupuaçu e castanha (20g no mínimo): 2 unidades por pessoa. Mini mousse de limão: 100g por pessoa. Bebidas refrigeradas: Drinks sem álcool e sucos de frutas naturais (3 sabores): 300ml por pessoa. Água mineral com e sem gás: 500ml por pessoa. Refrigerantes de 1ª linha (light e comum): 300ml por pessoa. Coquetel de frutas sem álcool: 200ml por pessoa. * Poderá ser solicitado até 5% do cardápio para atender as pessoas com intolerância a Lactose e glúten, a cada pedido.							
---	--	--	--	--	--	--	--

**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**

SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES - SUPEL

Nº DO PROCESSO: 0042.00366-42-0241

Nº DO PREGÃO ELETRÔNICO: 90552/2024

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 127/2025

DATA DE PUBLICAÇÃO NO DOE: 08/07/2025

OBJETO: FORNECIMENTO DE BUFFET (COFFEE BREAK, CAFÉ DA MANHÃ, COQUETEL, BUFFET ALMOÇO/JANTAR, MESA DE ENTRADA, KIT LANCHE) - SUGESP

DATA DE HOMOLOGAÇÃO: 02/07/2025

0019	JANTAR TRADICIONAL ENTRADA: salada ceasar, manga em tiras; salada camusquin. Proteína - enrolado de carne vermelha ao bacon e lasanha ao molho de queijos. Guarnição: Arroz branco; espaguete alho/óleo; SOBREMESA: 2 tipos de mousses(limão e cupuaçu) servido nas taças. BEBIDA: sucos de frutas naturais (3 sabores abacaxi, laranja, goiaba, acerola, cupuaçu, caju, cajá), água mineral com e sem gás, refrigerantes de 1ª linha (light e comum). DECORAÇÃO: mesas, tampões. toalhas e cobre manchas em tecido. arranjo de flores naturais. Utensílios: copos e taças de vidro. jarras de vidro ou inox. bandejas de inox. guardanapos. talheres e pratos, suportes para pratos e todas as demais louças necessárias para execução dos serviços e ornamentação da mesa; identificador das comidas. PESSOAL: Garçons aparámentados e ajudantes (01 garçom para cada grupo de 25 pessoas). Serviço – BUFFET AMERICANA Quantidade estimada por pessoa: Entrada: Salada Caesar: 150g por pessoa. Manga em tiras: 100g por pessoa. Salada Camusquin: 150g por pessoa. Proteína: Enrolado de carne vermelha ao bacon: 200g por pessoa. Lasanha ao molho de queijos: 200g por pessoa. Guarnição: Arroz branco: 100g por pessoa. Espaguete alho/óleo: 150g por pessoa. Sobremesa: 2 tipos de mousses (limão e cupuaçu) servidos nas taças: 150g por pessoa (75g de cada tipo). Bebidas: Sucos de frutas naturais (3 sabores): 300ml por pessoa. Água mineral com e sem gás: 500ml por pessoa. Refrigerantes de 1ª linha (light e comum): 300ml por pessoa. Deverá englobar equipamentos que mantenham os alimentos aquecidos, as bebidas refrigeradas, montagem e desmontagem da mesa, dentre outros materiais necessários a manter a qualidade do serviço). Além disso, a contratada deverá prover equipe necessária para a execução do serviço, considerando o manuseio dos alimentos fornecidos no evento, reposição e apoio para servir bebidas e alimentos em geral. * Poderá ser solicitado até 5% do cardápio para atender as pessoas com intolerância a Lactose e glúten, a cada pedido.	3.250,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 67,73	R\$ 57,00	-15,84	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA
0020	JANTAR REGIONAL RECEPTIVO: finger food de banana da terra frita e cubos de tambaqui fritos; mini quibes de tambaqui assados em espeto; ENTRADA: ceviche de pirarucu na cuia; salada de verdes com abacaxi em cubos; legumes em juliana ao vapor com azeitonas. Proteína – tambaqui assado ao molho de maracujá e /ou ao leite de coco, pirarucu empanado ao molho de camarão. Medalhões de lagarto dos mares; casaca de pirarucu; frango desossado assado ao molho cítrico. GUARNIÇÃO: Arroz branco; medalhões de macaxeira, feijão de praia ao jambu, frigideira de penne na manteiga e ervas Sobremesa: mousse – cupuaçu e taça gelada de açaí ao creme. BEBIDA: sucos de frutas naturais (3 sabores abacaxi, laranja, goiaba, acerola, cupuaçu, caju,	3.250,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 70,00	R\$ 58,00	-17,14	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA



Nº DO PROCESSO: 0042.00366-42-0241

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 127/2025

OBJETO: FORNECIMENTO DE BUFFET (COFFEE BREAK, CAFÉ DA MANHÃ, COQUETEL, BUFFET ALMOÇO/JANTAR, MESA DE ENTRADA, KIT LANCHE) - SUGESP

Nº DO PREGÃO ELETRÔNICO: 90552/2024

DATA DE PUBLICAÇÃO NO DOE: 08/07/2025

DATA DE HOMOLOGAÇÃO: 02/07/2025

cajá), água mineral com e sem gás, refrigerantes de 1ª linha (light e comum). DECORAÇÃO: mesas, tampões, toalhas e cobre manchas em tecido, arranjo de flores naturais. Utensílios: copos e taças de vidro, jarras de vidro ou inox, bandejas de inox, guardanapos, talheres e pratos, suportes para pratos e todas as demais louças necessárias para execução dos serviços e ornamentação da mesa; identificador das comidas. PESSOAL: Garçons aparámentados e ajudantes (01 garçom para cada grupo de 25 pessoas Serviço: americana ou inglesa. Quantidade estimada por pessoa: Receptivo: Finger food de banana da terra frita: 100g por pessoa. Cubos de tambaqui fritos: 100g por pessoa. Mini quibes de tambaqui assados em espeto: 2 unidades por pessoa. Entrada: Ceviche de pirarucu na cuia: 150g por pessoa. Salada de verdes com abacaxi em cubos: 150g por pessoa. Legumes em juliana ao vapor com azeitonas: 100g por pessoa. Proteína: Tambaqui assado ao molho de maracujá e/ou ao leite de coco: 200g por pessoa. Pirarucu empanado ao molho de camarão: 200g por pessoa. Medalhões de lagarto dos mares: 200g por pessoa. Casaca de pirarucu: 200g por pessoa. Frango desossado assado ao molho cítrico: 200g por pessoa. Guarnição: Arroz branco: 100g por pessoa. Medalhões de macaxeira: 100g por pessoa. Feijão de praia ao jambu: 100g por pessoa. Frigideira de penne na manteiga e ervas: 150g por pessoa. Sobremesa: Mousse de cupuaçu: 100g por pessoa. Taça gelada de açaí ao creme: 150g por pessoa. Bebidas: Sucos de frutas naturais (3 sabores): 300ml por pessoa. Água mineral com e sem gás: 500ml por pessoa. Refrigerantes de 1ª linha (light e comum): 300ml por pessoa. Deverá englobar equipamentos que mantenham os alimentos aquecidos, as bebidas refrigeradas, montagem e desmontagem da mesa, dentre outros materiais necessários a manter a qualidade do serviço). Além disso, a contratada deverá prover equipe necessária para a execução do serviço, considerando o manuseio dos alimentos fornecidos no evento, reposição e apoio para servir bebidas e alimentos em geral. * Poderá ser solicitado até 5% do cardápio para atender as pessoas com intolerância a Lactose e glúten, a cada pedido.



Nº DO PROCESSO: 0042.00366-42-0241

Nº DO PREGÃO ELETRÔNICO: 90552/2024

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 127/2025

DATA DE PUBLICAÇÃO NO DOE: 08/07/2025

OBJETO: FORNECIMENTO DE BUFFET (COFFEE BREAK, CAFÉ DA MANHÃ, COQUETEL, BUFFET ALMOÇO/JANTAR, MESA DE ENTRADA, KIT LANCHE) - SUGESP

DATA DE HOMOLOGAÇÃO: 02/07/2025

0021	MARMITA EXECUTIVA PROTEÍNA: bife em mini tiras ao molho ou file de frango em tiras na manteiga, filé de tambaqui sem espinha grelhado. SALADA: vagem e cenoura em juliana cozidos, salada fria com, tomate cereja, manjerição e rúcula. GUARNIÇÃO: macarrão parafuso alho óleo/ purê de abóbora ou arroz com brócolis. SOBREMESA: pote de frutas cortadas em cubos ou mousse de maracujá. BEBIDA REFRIGERADA: suco de frutas e refrigerante em lata ou garrafa. SERVIÇO: embalagem de isopor ou inox dividida e com tampa para a comida. Kit – talheres reforçados – guardanapos e lenço úmido de mão em embalagem individual. Serviço - catering. Quantidade estimada por pessoa: Proteína: Bife em mini tiras ao molho ou filé de frango em tiras na manteiga: 150g por pessoa. Filé de tambaqui sem espinha grelhado: 150g por pessoa. Salada: Vagem e cenoura em juliana cozidos: 100g por pessoa. Salada fria com tomate cereja, manjerição e rúcula: 100g por pessoa. Guarnição: Macarrão parafuso alho óleo: 100g por pessoa. Purê de abóbora ou arroz com brócolis: 100g por pessoa. Sobremesa: Pote de frutas cortadas em cubos: 100g por pessoa. Mousse de maracujá: 100g por pessoa. Bebida: Suco de frutas: 300ml por pessoa. Refrigerante em lata ou garrafa: 300ml por pessoa. * Poderá ser solicitado até 5% do cardápio para atender as pessoas com intolerância a Lactose e glúten, a cada pedido.	3.150,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 45,00	R\$ 37,00	-17,78	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA
------	---	----------	--------------------	--	-----------	-----------	--------	-----------------------------



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES - SUPEL

Nº DO PROCESSO: 0042.00366-42-0241

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 127/2025

OBJETO: FORNECIMENTO DE BUFFET (COFFEE BREAK, CAFÉ DA MANHÃ, COQUETEL, BUFFET ALMOÇO/JANTAR, MESA DE ENTRADA, KIT LANCHE) - SUGESP

Nº DO PREGÃO ELETRÔNICO: 90552/2024

DATA DE PUBLICAÇÃO NO DOE: 08/07/2025

DATA DE HOMOLOGAÇÃO: 02/07/2025

0022	LANCHES/VARIADOS Fornecimento: O cardápio deverá compor no mínimo: pão de queijo, três tipos de salgados tipo (mini croissants recheados de peito de peru, mini pasteis assados de frango e empadinhas de palmito), mini saltenhas assadas- (07 unidades de cada por pessoa, mínimo de 25gr); Mingau de banana da terra em potes de acrílico individuais e tampados, mínimo 100ml; Bolo de macaxeira, bolo de milho devidamente embalados em papel alumínio – 02 fatias/unidade mínimo de 6g ; 03 tipos de Frutas frescas de boa qualidade, cortadas em pedaços em potes transparentes fechados com tampa, volume do pote 150g, sendo opções mínimas : Uvas, mamão, melão); Mousse de açaí e maracujá em embalagens acrílicas individuais, volume mínimo 150g, com tampas e identificados. Bebidas Composição: suco de frutas da polpa (2 sabores), podendo ser: maracujá, cupuaçu, acerola, manga – mínimo 500ml ; refrigerantes tradicionais e light, mínimo 500ml; Café pronto – 100ml (mínimo) Leite quente – 100ml (mínimo) Chás em sachê, caixa de mínimo 25g, contendo 10 unid. de sachê de 2,5g, sendo: (mate, capim santo, erva cidreira); sendo 03 caixas por período (manhã e tarde) total de 06 caixas para todo o período da feira. Fornecimentos dispostos em utensílios: xícaras; copos e taças de vidro; jarras de vidro ou inox; bandejas de inox; guardanapos; talheres e pratos de louça ou acrílico. Bem como, a inclusão de todo e qualquer material para a perfeita execução do serviço, tais como: toalhas, mesas para servir em estilo buffet a americana, bem como lixeira; * Poderá ser solicitado até 5% do cardápio para atender as pessoas com intolerância a Lactose e glúten, a cada pedido. Observação: O serviço será disposto de forma satisfatória para atender 30 pessoas, durante o período do evento previsto para mes de maio de 2025, ou seja 06 dias do período da feira com 02 serviços para 30 pessoas, total de 60 pessoas por dia, e assim um montante durante o evento de 360 unidades por pessoa a serem atendidos.	500,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 43,80	R\$ 32,00	-26,94	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA
------	--	--------	--------------------	--	-----------	-----------	--------	-----------------------------

Márcia Rocha de Oliveira
Francelino
Superintendente Supel

Marcia Carvalho Guedes
Coordenadora do Registro de Preços

CNPJ	Razão Social	Endereço	Cidade	Representante	Telefone
54.634.918/0001-11	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA	RUA HERMINIO , 130 - URUPÁ	JI-PARANA - RO	AMÓS RODRIGUES BARBOZA	(69) 99282-2929