

8.3. A Ata de Registro de Preços, os ajustes dela decorrentes, suas alterações e rescisões obedecerão ao Decreto Estadual nº28.874 de 25 de janeiro de 2024, à Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e às normas complementares e às disposições presentes nesta Ata e no Edital que a precedeu, aplicáveis à execução e, especialmente, aos casos omissos.

8.4. Fazem parte integrante desta Ata, para todos os efeitos legais: o Edital de Licitação e seus anexos, bem como, os ANEXOS desta ata que contém os preços registrados e seus respectivos detentores.

9. **CLÁUSULA IX - DO FORO**

9.1. Para dirimir eventuais conflitos oriundos desta Ata, é competente o Foro da Comarca de Porto Velho/RO, excluindo-se qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

**ANEXO ÚNICO**

Item	Especificação	Consumo estimado	Unid.	Marca	Preço mercado	Preço registrado	DIF. %	Detentora
0001	DRONE que tenha conexão Wi-Fi, atinja uma velocidade de no mínimo 13m/s, faça gravação no mínimo 4k a 60 fps, e fotos em 20mp, contenha sensor de obstáculos em cinco direções e estabilizador para 3 eixos (inclinação, rotação e giro) precisamente contendo controle remoto com tela integrada de no mínimo 5,5 polegadas, e alcance do transmissor de no mínimo 7 km, incluindo autonomia de voo no mínimo 30 minutos, devendo estar incluso ainda: 3 baterias extras compatíveis com o item; 1 jogo de hélices extras; 1 carregador de bateria com capacidade para carregar no mínimo 3 baterias em série de 100w; 1 case/bolsa em material rígido, altamente durável e espuma interna apropriada e compatível para proteção do material.	1,00	KIT	DJI	R\$ 7.826,00	R\$ 7.400,00	-5,44	A.G.S. COMERCIAL EIRELLI-ME

**EMPRESA DETENTORA:**

CNPJ	Razão Social	Endereço	Cidade	Representante	Telefone
24.435.379/0001-20	A.G.S. COMERCIAL EIRELLI-ME	AVENIDA DOS PALMARES, 163, SALA 01 - JARDIM LIBERDADE	MARINGA - PR	WAGNER RAMOS STAGLIANO	44 9841-5981 / 3346-5981

**MÁRCIA CARVALHO GUEDES**

Coordenadora do Sistema de Registro de Preços/SUPEL

**ADRIANA LARISSA DA SILVA MENDES NASCIMENTO**

Diretora Executiva/SUPEL

**MÁRCIA ROCHA DE OLIVEIRA FRANCELINO**

Superintendente Estadual de Licitações/SUPEL

Elaborado por:

**GEOVANNA PINHEIRO ALVES**

Protocolo 0061850243

**ATA**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 127/2025/SUPEL_RO			
Origem:	Pregão Eletrônico nº 90552/2024		
Data da Homologação:	02/07/2025	Processo nº	0042.003664/2024-10

Órgão Participante:	Superintendência Estadual de Gestão dos Gastos Públicos Administrativos - SUGESP
Órgão gerenciador:	Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

### 1. **CLÁUSULA I - IDENTIFICAÇÃO DO(S) FORNECEDOR(S) REGISTRADO(S).**

1.1. A identificação dos detentores está inserida no anexo único desta ata.

### 2. **CLÁUSULA II - DO OBJETO**

2.1. REGISTRO DE PREÇO para futura e eventual contratação de empresa para a prestação de serviços de organização de eventos (coffee break, café da manhã, coquetel, buffet almoço/jantar, mesa de entrada, kit lanche, cafés, almoços e jantares regionais) entre outros materiais, visando atender as necessidades da Superintendência Estadual de Gestão dos Gastos Públicos Administrativos - SUGESP.

### 3. **CLÁUSULA III - DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

3.1. A validade desta ata de registro de preços será de 1(um) ano, contados a partir da publicação no Diário Oficial do Estado, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, mediante pesquisa de mercado que leve em consideração os parâmetros fixados no art. 51 do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

### 4. **CLÁUSULA IV - DA UTILIZAÇÃO DESTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE**

4.1. A adesão ao presente Registro de Preços fica condicionada ao atendimento das determinações do Estado de Rondônia após autorização expressa do órgão gerenciador - Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL.

4.2. A adesão fica ainda condicionada às exigências dispostas no art. 124, § 1º ao § 8º do Decreto Estadual nº 28.874/2024, em consonância com o art. 86 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

4.3. As aquisições ou as contratações adicionais (caronas) não poderão exceder, por órgão ou entidade, 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens registrados na ata de registro de preços, ressalvado o disposto no art. 86, § 7º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

4.4. O conjunto de solicitações de adesão, independentemente do órgão ou entidade solicitante, não poderá exceder ao limite global de duas vezes o quantitativo registrado.

### 5. **CLÁUSULA V - DA REVISÃO E CANCELAMENTO DO REGISTRO**

5.1. Os preços registrados poderão ser revisto em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução tal como pactuado, observada a instrução processual respectiva, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, conforme disposto no art. 133 do Decreto Estadual nº 28.874 de 25 de janeiro de 2024.

5.2. Os preços registrados serão mantidos inalterados por todo o período de vigência da Ata de Registro de Preços - ARP, admitida sua revisão para majorar ou minorar os preços registrados em casos excepcionais, nas hipóteses legais e considerando os preços vigentes de mercado.

5.3. A revisão de preços precederá de requerimento: I - do detentor da ata, que deverá fazê-la antes do pedido de fornecimento e, instruindo seu pedido com documentação probatória de majoração de preço do mercado e a oneração de custos; ou II - pelo órgão participante ou órgão interessado, comprovando por meio de pesquisas de preços que há minoração do valor originalmente registrado.

5.4. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador convocará o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado e, caso este não aceite a redução dos seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas, nos termos do art. 134, § 1º do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

5.5. Se não houver prova efetiva da desatualização dos preços registrados e da existência de fato superveniente, o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na ata, sob pena de cancelamento do registro de preços e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no edital, nos termos do art. 135, § 2º do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

5.5.1. Na hipótese do cancelamento do registro de preços prevista no art. 135, § 2º do Decreto Estadual nº 28.874/2024, o órgão gerenciador poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens, a execução das obras ou dos serviços, pelo preço registrado na ata.

5.6. Caso comprovada a desatualização dos preços registrados decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento da ata, poderá ser efetuada a atualização do preço registrado, adequando-o aos valores praticados no mercado.

5.6.1. O órgão gerenciador, em alternativa à atualização prevista no item 5.6 desta Ata de Registro de Preços, poderá liberar o fornecedor do compromisso sem aplicação de penalidades, convocando, posteriormente, os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para negociação e assinatura da ata no máximo nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

5.6.2. A redução do preço registrado será comunicada pelo órgão gerenciador aos órgãos que tiverem formalizado contratos com fundamento no respectivo registro, para que avaliem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.

5.7. O cancelamento do preço registrado, em conformidade com o artigo 136 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, poderá ocorrer por fato superveniente decorrente de caso fortuito ou força maior que prejudique o cumprimento da ata, **devidamente comprovados e justificados**, por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

5.7.1. O preço registrado, em atenção ao estabelecido pelo art. 136, inc. I a V do Decreto Estadual nº 28.874/2024, também poderá ser cancelado quando o fornecedor descumprir total ou parcialmente as condições previstas na Ata de Registro de Preços, não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, não aceitar reduzir o seu preço registrado na hipótese deste se tornar superior aqueles praticados no mercado ou sofrer sanção prevista na forma do Decreto Estadual nº 28.874/2024 em seu Capítulo VIII.

## 6. CLÁUSULA VI - DA FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA

6.1. Em atenção ao art. 131 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, o cadastro reserva será composto pelos demais licitantes que aceitaram cotar os bens, obras ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, a ser incluído na respectiva ata na forma de anexo, respeitada a sequência da classificação do certame.

6.2. O cadastro reserva poderá ser utilizado nas hipóteses previstas no art. 131, § 1º do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

6.3. A apresentação de novas propostas para compor o cadastro de reserva não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

6.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada caso o melhor colocado no certame tenha seu registro cancelado ou revogado.

6.5. Para o registro do preço dos demais licitantes será exigida a análise da habilitação.

## 7. CLÁUSULA VII - DAS CONDIÇÕES A SEREM OBSERVADAS NAS FUTURAS CONTRATAÇÕES

7.1. As condições gerais referentes ao fornecimento, tais como prazo, local de entrega e recebimento do objeto, como também as relativas às penalidades e obrigações da Administração e do fornecedor detentor do registro, encontram-se definidas no Termo de Referência e Edital da licitação, partes integrantes da presente Ata.

7.2. É **vedado** o aditamento dos quantitativos consignados na Ata de Registro de Preços.

7.3. A detentora do registro fica obrigada a atender todas as ordens de fornecimento efetuadas pelo órgão participante, durante a vigência desta ata.

7.4. Em atenção ao art. 126 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, faz-se necessário a permanente pesquisa de mercado, inclusive, antes da formalização da contratação, para aferição da manutenção da vantajosidade dos preços registrados.

7.5. A violação da integridade da conduta contratual, por meio do rompimento de deveres contratuais ou oriundos de outras normas aplicáveis ao caso, sujeita o contratado à aplicação das penalidades legalmente previstas nos arts. 184 ao 187 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, bem como art. 156 da Lei n. 14.133, de 2021.

## 8. CLÁUSULA VIII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada à Detentora do registro de preços a preferência em igualdade de condições.

8.2. Fica a empresa detentora ciente que a publicidade da ata de registro de preços na imprensa oficial terá efeito de compromisso nas condições ofertadas e pactuadas na proposta apresentada à licitação.

8.3. A Ata de Registro de Preços, os ajustes dela decorrentes, suas alterações e rescisões obedecerão ao Decreto Estadual nº28.874 de 25 de janeiro de 2024, à Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e às normas complementares e às disposições presentes nesta Ata e no Edital que a precedeu, aplicáveis à execução e, especialmente, aos casos omissos.

8.4. Fazem parte integrante desta Ata, para todos os efeitos legais: o Edital de Licitação e seus anexos, bem como, os ANEXOS desta ata que contém os preços registrados e seus respectivos detentores.

9. **CLÁUSULA IX - DO FORO**

9.1. Para dirimir eventuais conflitos oriundos desta Ata, é competente o Foro da Comarca de Porto Velho/RO, excluindo-se qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

**ANEXO ÚNICO**

Item	Especificação	Consumo estimado	Unid.	Marca	Preço mercado	Preço registrado	DIF. %	Detentora
------	---------------	------------------	-------	-------	---------------	------------------	--------	-----------

0001	<p>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 aparamentados 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.</p>	5.400,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 35,00	R\$ 34,65	-1,00	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA
0002	<p>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, sanduíche natural (pão integral, queijo frescal, peito de peru, alface e tomate); canapés, mini pizzas, pão salgado. OPÇÕES DOCES: 2 (dois)</p>	3.300,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 67,50	R\$ 45,00	-33,33	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

	<p>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).</p> <p>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</p> <p>aproximadamente; Sanduiche: 1 sanduiche por pessoa no mínimo</p> <p>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.</p> <p>PESSOAL: Garçons apamentados 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.</p>							
0003	<p>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</p>	3.700,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 73,48	R\$ 50,00	-31,95	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

<p>(ave, boi, peixe ou suíno); sobremesa com dois tipos de doces exemplo (quindim ; mouses ( cupuaçu, maracujá, limão); bebida não alcóolica (refrigerante 1ª linha e suco natural). Quantidade mínima estimada por pessoa: Saladas: Salada verde: 125g por pessoa. Salada cozida: 125g por pessoa.</p> <p>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.</p> <p>PESSOAL: Garçons aparamentados 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.</p>						
--	--	--	--	--	--	--



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
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

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	3.300,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 89,04	R\$ 80,00	-10,15	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

	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.							
0012	<p>CAFÉ DA MANHÃ TRADICIONAL. OPÇÕES</p> <p>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 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.</p> <p>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</p>	3.100,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 10,00	R\$ 9,90	-1,00	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

	<p>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 aparamentados 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.</p>							
0013	<p>CAFÉ DA MANHÃ REGIONAL OPÇÕES SALGADAS:</p> <p>Tapioca amanteigada; recheio de frango com catupiry; tapioca de castanha em manteiga; (feito na hora), mingau de banana da terra; cuscuz</p>	3.070,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 45,00	R\$ 42,00	-6,67	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

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. Iogurtes 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. Iogurte 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.							
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,	5.150,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 45,40	R\$ 40,00	-11,89	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

	<p>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.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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. Vitaminas: 200ml por pessoa. * Poderá ser solicitado até 5% do cardápio para atender as pessoas com intolerância a Lactose e glúten, a cada pedido.</p>							
0016	ALMOÇO TRADICIONAL 1ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO:	3.150,00	UNIDADE POR		R\$ 67,50	R\$ 60,00	-11,11	DS COMERCIO



<p>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.</p> <p>Guarnição: Arroz branco; Farofa de farinha de mandioca na manteiga crocante; penne rigatti ao alho/óleo, feijão temperado, purê de abóbora.</p> <p>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).</p> <p>DECORAÇÃO: mesas, tampões. toalhas e cobre manchas em tecido. arranjo de folhagem natural. 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.</p> <p>PESSOAL: Garçons aparámentados e ajudantes (01 garçom para cada grupo de 25 pessoas).</p> <p>2ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO:</p> <p>Entrada: 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 soute e escabeche de tambaqui sem espinha.</p> <p>Guarnição: Arroz branco e arroz com brócolis; Farofa de farinha de mandioca, cebola, bacon; espaguete ao molho branco, banana frita.</p> <p>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).</p> <p>DECORAÇÃO: mesas, tampões. toalhas e cobre manchas em tecido. arranjo de folhagem natural.</p> <p>UTENSÍLIOS: copos e taças de vidro. jarras de vidro ou inox. bandejas de inox. Guardanapos de tecido. talheres e pratos, suportes para pratos e todas as demais louças necessárias para</p>	PESSOA						E SERVIÇOS LTDA
--	--------	--	--	--	--	--	-----------------------

<p>execução dos serviços e ornamentação da mesa; identificador das comidas</p> <p>PESSOAL: Garçons aparamentados 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 (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.</p>							
---	--	--	--	--	--	--	--

0017	<p>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 aparaentados 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</p>	3.250,00	UNIDADE POR PESSOA	R\$ 70,00	R\$ 63,00	-10,00	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA
------	--	----------	--------------------	-----------	-----------	--------	-----------------------------

	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.							
0018	<p>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 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, jarras 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 aparamentados 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.</p>	3.250,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 59,25	R\$ 52,00	-12,24	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

	<p>Canapés variados (carne seca, alho poró, ricota, camarão, berinjela, kani): 3 unidades por pessoa. Patês variados: 50g por pessoa.</p> <p>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 manjeriço: 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.</p> <p>Refrigerantes de 1ª linha (light e comum): 300ml por pessoa. Coquetel de frutas sem álcool: 200ml por pessoa.</p> <p>* Poderá ser solicitado até 5% do cardápio para atender as pessoas com intolerância a Lactose e glúten, a cada pedido.</p>							
0019	<p>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</p>	3.250,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 67,73	R\$ 57,00	-15,84	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

	<p>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.</p> <p>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.</p>							
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	3.250,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 70,00	R\$ 58,00	-17,14	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

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, 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 aparamentados 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



<p>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.</p>							
---	--	--	--	--	--	--	--

0021	<p>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.</p>	3.150,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 45,00	R\$ 37,00	-17,78	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA
0022	<p>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</p>	500,00	UNIDADE POR PESSOA		R\$ 43,80	R\$ 32,00	-26,94	DS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

<p>pedaços em potes transparentes fechados com tampa, volume do pote 150g, sendo opções mínimas : Uvas, mamão, melão); Mousse de açaí e maracujá em embalagens acrílicos 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.</p>							
---	--	--	--	--	--	--	--

EMPRESA DETENTORA:

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

MÁRCIA CARVALHO GUEDES

Coordenadora do Sistema de Registro de Preços/SUPEL

ADRIANA LARISSA DA SILVA MENDES NASCIMENTO

Diretora Executiva/SUPEL

MÁRCIA ROCHA DE OLIVEIRA FRANCELINO

Superintendente Estadual de Licitações/SUPEL

Elaborado por:

GEOVANNA PINHEIRO ALVES

Protocolo 0061865108