

Objeto: Formação de registro para futura e eventual contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços de BUFFET, compreendendo Coffee Break, Brunch, Almoço e Jantar, além de Almoços e Jantares externos, para atender demandas do Tribunal de Justiça do Estado do Acre.

MAPA DE PREÇOS																
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	QUENTINHAS EXPRESS		BANCO DE PREÇOS		BANCO DE PREÇOS		BANCO DE PREÇOS		Indicadores Estatísticos				
				CNPJ: 10.937.274/000177		COLETA 1		COLETA 2		COLETA 3		Indicadores de valores utilizados				
				PREÇO UNIT.	TOTAL	PREÇO UNIT.	TOTAL	PREÇO UNIT.	TOTAL	PREÇO UNIT.	TOTAL	Preço Médio	Preço Global	Desvio Padrão	Coef. de Variação	Nº de Preços Utilizados
1	COFFEE BREAK MATUTINO TIPO A Fornecimento de Coffee break Matutino para evento 10 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); Leite, leite achocolatado quente; Água mineral, água de côco; Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente); Granola, aveia em flocos; Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.; Biscoito salgado (integral/outras), doce (maísenas, leite/outras), torradas; Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioches; Pão de milho no leite da castanha; Tapioca;	PESSOA	200	R\$ 250,00	R\$ 50.000,00	R\$ 212,00	R\$ 42.400,00	R\$ 216,55	R\$ 43.310,00	R\$ 220,97	R\$ 44.194,00	R\$ 224,88	R\$ 44.976,00	R\$ 17,14	7%	4
2	COFFEE BREAK MATUTINO TIPO B Fornecimento de Coffee break Matutino para evento 20 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); Leite, leite achocolatado quente; Água mineral, água de côco; Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente); Granola, aveia em flocos; Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.; Biscoito salgado (integral/outras), doce (maísenas, leite/outras), torradas; Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioches; Pão de milho no leite da castanha; Tapioca;	PESSOA	400	R\$ 220,00	R\$ 88.000,00	R\$ 212,00	R\$ 84.800,00	R\$ 216,55	R\$ 86.620,00	R\$ 220,97	R\$ 88.388,00	R\$ 217,38	R\$ 86.952,00	R\$ 4,06	1%	4
3	COFFEE BREAK MATUTINO TIPO C Fornecimento de Coffee break Matutino para evento 50 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); Leite, leite achocolatado quente; Água mineral, água de côco; Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente); Granola, aveia em flocos; Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.; Biscoito salgado (integral/outras), doce (maísenas, leite/outras), torradas; Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioches; Pão de milho no leite da castanha; Tapioca;	PESSOA	1600	R\$ 200,00	R\$ 320.000,00	R\$ 195,31	R\$ 312.496,00	R\$ 199,30	R\$ 318.880,00	R\$ 199,30	R\$ 318.880,00	R\$ 198,47	R\$ 317.552,00	R\$ 2,14	1%	4
4	COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO A Fornecimento de Coffee break Vespertino para evento 10 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: Água mineral, água de côco, refrigerantes - cola-cola e guaraná (normal e diet.) Sucos naturais (mínimo três sabores). Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, abacaxi com hortelã etc; Pães - queijo, brioches, croissant (doce e salgado); Sanduíches - naturais delicados, pão de metro; Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de três qualidades); Mini-quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); Bolo comum, banana (comprida) frita com açúcar e canela. Observação: - Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; - Guardanapos de papel; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação.	PESSOA	200	R\$ 195,00	R\$ 39.000,00	R\$ 165,00	R\$ 33.000,00	R\$ 195,31	R\$ 39.062,00	R\$ 199,30	R\$ 39.860,00	R\$ 188,65	R\$ 37.730,00	R\$ 15,89	8%	4

5	COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO B Fornecimento de Coffee break Vespertino para evento 20 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: Água mineral, água de côco, refrigerantes - cola-cola e guaraná (normal e diet.) Sucos naturais (mínimo três sabores). Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, abacaxi com hortelã etc; Pães – queijo, brioches, croissant (doce e salgado); Sanduíches – naturais delicados, pão de metro; Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de três qualidades); Mini-quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); Bolo comum, banana (comprida) frita com açúcar e canela.	PESSOA	400	R\$ 185,00	R\$ 74.000,00	R\$ 140,00	R\$ 56.000,00	R\$ 142,00	R\$ 56.800,00	R\$ 142,00	R\$ 56.800,00	R\$ 152,25	R\$ 60.900,00	R\$ 21,85	14%	4
6	COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO C Fornecimento de Coffee break Vespertino para evento 50 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: Água mineral, água de côco, refrigerantes - cola-cola e guaraná (normal e diet.) Sucos naturais (mínimo três sabores). Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, abacaxi com hortelã etc; Pães – queijo, brioches, croissant (doce e salgado); Sanduíches – naturais delicados, pão de metro; Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de três qualidades); Mini-quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); Bolo comum, banana (comprida) frita com açúcar e canela. Observação: - Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; - Guardanapos de papel; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação.	SERVIÇO	1600	R\$ 170,00	R\$ 272.000,00	R\$ 165,00	R\$ 264.000,00	R\$ 198,00	R\$ 316.800,00	R\$ 199,00	R\$ 318.400,00	R\$ 183,00	R\$ 292.800,00	R\$ 18,02	9%	4
7	BRUNCH TIPO A Fornecimento de Brunch para evento 10 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: Café, café com leite, chocolate simples e chantilly; 03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas); Pães, tipo (francês, integral, brioche e croissant); Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher); Tapiquinhas (na manteiga e molhada); Frios sortidos em bandejas (presunto, queijo, salame e peito de peru); Queijo branco fatiado;	PESSOA	200	R\$ 250,00	R\$ 50.000,00	R\$ 216,55	R\$ 43.310,00	R\$ 220,97	R\$ 44.194,00	R\$ 220,97	R\$ 44.194,00	R\$ 227,12	R\$ 45.424,00	R\$ 15,39	6%	4
8	BRUNCH TIPO B Fornecimento de Brunch para evento 20 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: Café, café com leite, chocolate simples e chantilly; 03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas); Pães, tipo (francês, integral, brioche e croissant); Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher); Tapiquinhas (na manteiga e molhada); Frios sortidos em bandejas (presunto, queijo, salame e peito de peru); Queijo branco fatiado;	PESSOA	400	R\$ 230,00	R\$ 92.000,00	R\$ 200,75	R\$ 80.300,00	R\$ 200,75	R\$ 80.300,00		R\$ 0,00	R\$ 210,50	R\$ 84.200,00	R\$ 16,89	8%	3
9	BRUNCH TIPO C Fornecimento de Brunch para evento 50 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: Café, café com leite, chocolate simples e chantilly; 03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas); Pães, tipo (francês, integral, brioche e croissant); Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher); Tapiquinhas (na manteiga e molhada); Frios sortidos em bandejas (presunto, queijo, salame e peito de peru); Queijo branco fatiado; Queijo prato (ou polenguinho) fatiado; 01 (um) prato quente (quiches, risoto de frango, camarão ou bacalhau, risoto de tucupi, escondidinho de charque ou crepes de frango, aspargos, camarão ou bacalhau, a escolher;	PESSOA	1600	R\$ 330,00	R\$ 528.000,00	R\$ 216,55	R\$ 346.480,00	R\$ 220,97	R\$ 353.552,00	R\$ 295,00	R\$ 472.000,00	R\$ 265,63	R\$ 425.008,00	R\$ 56,00	21%	4
10	ALMOÇO E JANTAR TIPO A Fornecimento de Almoço e Jantar para evento 10 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: Entrada: saladas de folhas e legumes cozidos; Filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti, servido em réchaud de prata; 01 (uma) massa (penne, spaghetti ou farfalla) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata; Acompanhamentos: arroz branco, batata palha e farofa; 02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá); Salada de frutas em taça decorada com creme de leite a parte; Cafezinho com petit fours (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa;	PESSOA	100	R\$ 310,00	R\$ 31.000,00	R\$ 296,00	R\$ 29.600,00	R\$ 296,00	R\$ 29.600,00	R\$ 297,00	R\$ 29.700,00	R\$ 299,75	R\$ 29.975,00	R\$ 6,85	2%	5

11	ALMOÇO E JANTAR TIPO B Fornecimento de Almoço e Jantar para evento 15 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: Entrada: saladas de folhas e legumes cozidos; Filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti, servido em réchaud de prata; 01 (uma) massa (penne, spaghetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata; Acompanhamentos: arroz branco, batata palha e farofa; 02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá); Salada de frutas em taça decorada com creme de leite a parte; Cafezinho com petit fours (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa;	PESSOA	150	R\$ 310,00	R\$ 46.500,00	R\$ 296,00	R\$ 44.400,00	R\$ 296,00	R\$ 44.400,00	R\$ 297,00	R\$ 44.550,00	R\$ 299,75	R\$ 44.962,50	R\$ 6,85	2%	5
12	ALMOÇO E JANTAR TIPO C Fornecimento de Almoço e Jantar para evento 20 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio: Entrada: saladas de folhas e legumes cozidos; Filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti, servido em réchaud de prata; 01 (uma) massa (penne, spaghetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata; Acompanhamentos: arroz branco, batata palha e farofa; 02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá); Salada de frutas em taça decorada com creme de leite a parte; Cafezinho com petit fours (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa;	PESSOA	250	R\$ 310,00	R\$ 77.500,00	R\$ 300,00	R\$ 75.000,00	R\$ 330,00	R\$ 82.500,00	R\$ 332,00	R\$ 83.000,00	R\$ 318,00	R\$ 79.500,00	R\$ 15,58	4%	5
13	ALMOÇO EXTERNO Fornecimento de Almoço Externo para evento 3 pessoas (mínimo) em restaurante indicado anterior ao evento; Pratos individuais “à la carte, self-service ou rodízio”; Bebidas não alcoólicas; Sobremesa.	PESSOA	100	R\$ 310,00	R\$ 31.000,00	R\$ 300,00	R\$ 30.000,00	R\$ 330,00	R\$ 33.000,00	R\$ 332,00	R\$ 33.200,00	R\$ 318,00	R\$ 31.800,00	R\$ 15,58	4%	4
14	JANTAR EXTERNO Fornecimento de Jantar Externo para evento 3 pessoas (mínimo) em restaurante indicado anterior ao evento; Pratos individuais “à la carte, self-service ou rodízio”; Bebidas não alcoólicas; Sobremesa.	PESSOA	100	R\$ 350,00	R\$ 35.000,00	R\$ 350,00	R\$ 35.000,00	R\$ 352,00	R\$ 35.200,00	R\$ 352,00	R\$ 35.200,00	R\$ 351,00	R\$ 35.100,00	R\$ 1,15	0%	4
VALOR TOTAL				R\$ 1.734.000,00		R\$ 1.476.786,00		R\$ 1.564.218,00		R\$ 1.608.366,00		R\$ 1.616.879,50				

