



EXTRATOS DE ATAS

Extrato de Ata

COORDENADORIA DE LICITAÇÃO (COLIC)

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 024/2024
REFERENTE AO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2024-TJAM

Processo Administrativo nº 2024/000018121-00

Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico nº 020/2024.

Objeto: Registro de Preços para contratação de empresa especializada em fornecimento de serviços de BUFFET sob demanda, com cessão de recursos humanos/equipe de apoio, a fim de atender ao Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID E	QUANTIDADE	QUANTIDADE MÍNIMA POR CONTRATAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
1	SERVIÇO CAFÉ DA MANHÃ (PADRÃO INTERNACIONAL E/OU REGIONAL) BEBIDAS VARIADAS: SUCO DE FRUTAS NATURAIS VARIADOS – 300 ML OU 1 COPO G CAFÉ – 200 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ CAFÉ COM LEITE – 250 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ CHOCOLATE QUENTE ou GELADO – 300 ML OU 1 COPO G CHÁS – 300 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ CAPUCCINO (TRADICIONAL E À BRASILEIRA) PÃES VARIADOS: TIPOS DE PÃO BAGUETE (TRADICIONAL E INTEGRAL)– 80 G OU 1 UND PÃO DE QUEIJO – 100 G OU 4 UND DE 25 G OU 2 UND DE 50 G PÃO DE QUEIJO VEGANO PÃO FRANCÊS COM TUCUMÃ – 80 G OU 1 UND DE PÃO FRANCÊS + 30 G DE TUCUMÃ CROISSANT RECHEADO (2 TIPOS: SALGADO E DOCE) – 80 G OU 1 UND PÃO INTEGRAL 50 G OU 2 FATIAS 25 G PÃO FRANCES – 50 G OU 1 UND PÃO DE FORMA – 50 G OU 2 FATIAS PÃO SEM GLÚTEN;	UNID (PESSOA)	3.000	50	R\$ 65,90



	FRIOS VARIADOS: QUEIJOS VARIADOS – MINAS FRESCAL - 40 G OU 1 FATIA G; MINAS - 50 G OU 1 E ½ FATIA; MUSSARELA OUPRATO - 30 G OU 2 FATIAS SALAMES – 40 G OU 7 FATIAS PEITO DE PERU – 40 G OU 2 FATIAS PRESUNTO – 40 G OU 2 FATIAS DOCES VARIADOS: (3 opções) BOLO DE TAPIOCA BOLO DE MILHO BOLO DE MACAXEIRA BOLO DE TRIGO OU SIMPLES BOLO DE CHOCOLATE OPÇÃO DE BOLO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE; FRUTAS VARIADAS: MELANCIA – 150 G OU 1 FATIA G SEM CASCA MAMÃO – 100 G OU ½ UND P MELÃO – 150 G OU 1 FATIA M ABACAXI – 100 G OU 1 FATIA M UVA – 60 G OU 8 UND KIWI – 70 G OU 1 UND PÊRA – 70 G OU 1 UND P MORANGO – 70 G OU 1 UND P COMPLEMENTOS: BANANA COZIDA – 75 G OU 1 PEDAÇO M BANANA FRITA – 45 G OU 5 FATIAS MACAXEIRA COZIDA – 120 G OU 2 PEDAÇOS M PUPUNHA COZIDA – 100 G OU UND P OU 2 UND G TAPIOQUINHA – 50 G OU 1 UND M SALADA DE FRUTAS – 150 G OU 1 COPO M TUCUMÃ – 30 G OU 10 FATIAS IORGUTE COM GRANOLA IORGUTE VEGANO				
2	COFFE BREAK (PADRÃO INTERNACIONAL E/OU REGIONAL) SERVIÇO: CAFÉ – 150 ML OU 1 XÍCARA M CHÁ – 100 ML OU 1 XÍCARA P LEITE – 100 ML OU 1 XÍCARA P OPÇÕES VEGANAS DE LEITE (AMENDOIA, AVEIA, ETC); CHOCOLATE QUENTE OU GELADO – 150 ML OU XÍCARA M CAPUCCINO (TRADICIONAL E À BRASILEIRA)	UNID (PESSOA)	3.000	50	R\$ 74,90



	YOGURTES DE SABORES VARIADOS YOGURTES VEGANOS SUCO DA FRUTA, DE LARANJA E ABACAXI OU OUTRO SABOR – 200 ML OU 1 COPO M ÁGUA MINERAL – 250 ML OU 1 COPO G ÁGUA COM GÁS PETIT FOURS DOCE – 10 A 15 G POR PORÇÃO OU 5 A 10 UND (PORÇÕES) POR PESSOA PETIT FOURS SALGADO – 10 A 15 G POR PORÇÃO OU 5 A 10 UND POR PESSOA (Observação: Petit fours doce pelo menos 2 variedades; e Petit fours salgado pelo menos 3 variedades (mini lanches, mini salgados, pão de queijo). BOLO – 30 G POR PORÇÃO OU 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA (Observação: 02 Variedades de Bolos Caseiros COM OU SEM RECHEIO (Laranja, Limão, Coco, Maracujá, Fubá, Milho, Cenoura, Chocolate) BOLO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE TÁBUA DE FRIOS – 50 G (COM PELO MENOS 3 VARIEDADES DE QUEIJOS(A ESCOLHA DO CONTRATANTE), 4 VARIEDADES DE EMBUTIDO (SALAME, PRESUNTO E PEITO DE PERU), 1 VARIEDADE DE CONSERVA (AZEITONAS, PALMITOS, PICLES, AIPO), PÃES, 3 TIPOS DE PATÊ VARIADOS , CASTANHAS E FRUTAS, 2 TIPOS DE GELEIAS(SABORES) PÃO DE QUEIJO – 50 G OU 2 UND DE 25 G MINI CROISSANTS COM QUEIJO E PRESUNTO – 70 G OU 2 UND POR PESSOA				
3	COQUETEL (PADRÃO INTERNACIONAL E/OU REGIONAL COM 1 (UM) PRATO QUENTE) APERITIVOS VARIADOS: COQUETEL DE FRUTAS NÃO ALCOÓLICO VARIADOS CANAPÉS FRIOS VARIADOS– 60g ou 2 UND POR PESSOA CANAPÉ DE PASTA DE QUEIJO– 60g ou 2 UND POR PESSOA CANAPÉ DE PASTA DE FRIOS– 60g ou 2 UND POR PESSOA CANAPÉ DE PASTA DE RICOTA COM ERVAS FINAS– 60g ou 2 UND POR PESSOA QUICHES E MINUICHES – 60g ou 2 UND POR PESSOA BRUSQUETA (2 TIPOS) CANAPÉS QUENTES VARIADOS CANAPÉ QUENTE DE CREME DE CAMARÃO – 60g 60g ou 2 UND POR PESSOA CANAPÉ QUENTE DE CREME DE MILHO – 50g ou 2 UND POR PESSOA	UNID (PESSOA)	3.000	50	R\$ 92,00



CANAPÉ QUENTE DE CREME DE ESPINAFRE – 50g ou 2 UND POR PESSOA
CANAPÉ QUENTE DE CREME DE SIRI OU CARANGUEJO – 50g ou 2 UND POR PESSOA

SALGADOS VARIADOS:

SALGADOS FRITOS TRADICIONAIS

COXINHAS DE FRANGO COM CATUPIRY, CROQUETES DE CARNE, RISOLE DE CATUPIRY, RISOLE NAPOLITANO, BOLINHAS DE QUEIJO TEMPERADAS, ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO, RISOLE DE CARNE, PAISTEIS E KIBES: Com 10 a 20 gr cada salgadinho sendo 3 a 5 porções por pessoa.

ASSADOS:

CASQUINHA DE QUEIJO PARMESÃO, MINI-EMPADA DE PALMITO, MINI-EMPADA DE LEGUMES, MINI EMPADA DE FRANGO, ESCONDIDINHO DE BACALHAU, ESCONDIDINHO DE CARNE SECA, CAMARÃO, SERVIDOS EM MINI PORCELANAS, MINIPORÇÃO DE CAMARÃO, MINIPORÇÃO DE PEIXE COM FAROFA, MINI PORÇÃO DE CARANGUEJO - Com 10 a 20 gr cada salgadinho sendo 3 a 5 porções por pessoa.

PRATO QUENTE:

ESTROGONOFE DE CAMARÃO – 160Gr OU 2 COL SERVIR
ESTROGONOFE DE CARNE – 140Gr OU 1 COL SERVIR
SUFLÊ DE BACALHAU – 300Gr OU 1 COL SERVIR
FILE MINGNON AO MOLHO MADEIRA OU DE ESCOLHA DO CONTRATANTE – 150Gr OU 2 PEDAÇOS M
CARANGUEJO – 120Gr OU 2 COL SERVIR
MASSAS – 75 A 115Gr PARA MASSAS SECAS (PENNE, PARAFUSO, GRAVATINHA); 115 A 150Gr MASSAS FRESCAS (NHOQUE); 175 A 200Gr PARA MASSAS COM RECHEIO (RAVIÓLI E CAPELETTI); 100Gr PARA MASSAS LONGAS (ESPAGUETE, TALHARIM, FETTUCCINE,) – 100 A 200Gr
MOLHOS (ALFREDO, BOLONHESA, CARBONARA, PESTO, PARISIENSE, SUGO, QUATRO QUEIJOS E OPÇÃO VEGANA) – 70 A 150Gr
ACOMPANHAMENTO: ARROZ BRANCO, ARROZ COM PASSAS E ARROZ COM ERVAS FINAS – 100Gr



	OU 2 COL DE SERVIR SALADAS VARIADAS FRESCAS DOCES TRADICIONAIS DIVERSOS BRIGADEIRO – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA QUINDIM – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA QUEIJADINHA – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA BEIJINHO – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA DELÍCIAS DE DAMASCO – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA OLHOS DE AMEIXA – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA PEROLAS DE CASTANHAS – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA TACINHAS DE BRIGADEIRO – 30Gr PORÇÃO – 2 UND (PORÇÕES) POR PESSOA MOUSES (CUPUAÇU, MARACUJÁ, LIMÃO) – 50Gr PORÇÃO – 1 UND (PORÇÃO) POR PESSOA BEBIDAS VARIADAS REFRIGERANTE DE 1ª LINHA – 300 ML OU 2 COPO P ÁGUA COMUM – 300 ML OU 2 COPO P ÁGUA COM GÁS – 150 ML OU 1 COPO P SUCOS DE FRUTAS NATURAIS – 250 CAFÉ – 200 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ CAFÉ COM LEITE – 250 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ LEITE VEGANO; CHOCOLATE QUENTE ou GELADO – 300 ML OU 1 COPO G CHÁS – 300 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ CAPUCCINO (TRADICIONAL E À BRASILEIRA)				
4	COQUETEL DE LÍQUIDOS BEBIDAS VARIADAS: COQUETEL DE FRUTAS SEM ÁLCOOL (02 OPÇÕES) – 180 ml ou 1 taça REFRIGERANTE 1º LINHA NORMAL – 400 ml ou 1 lata REFRIGERANTE LIGHT DE 1ª LINHA – 400ml ou 1 lata SUCOS DE FRUTAS NATURAIS E VARIADOS – 300 ML OU 1 COPO G ÁGUA MINERAL – 250 ML OU 1 COPO G ÁGUA MINERAL COM GÁS –250 ML OU 1 COPO G CAFÉ – 200 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ CAFÉ COM LEITE – 250 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ CHOCOLATE QUENTE ou GELADO –	UNID (PESSOA)	1.500	50	R\$ 36,90



	300 ML OU 1 COPO G CHÁS – 300 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ CAPUCCINO (TRADICIONAL E À BRASILEIRA) OPÇÕES VEGANAS DE LEITE (AMENDOIA, AVEIA, ETC);				
5	ALMOÇO/JANTAR – COM SERVIÇO AMERICANO ENTRADA CANAPÉS FINOS VARIADOS – 50g (6 salgados e 3 doces) SALGADOS FINOS COM RECHEIOS ARIADOS - 50g SALADA CRUA E COZIDA - 50g MINI VOL-AU-VENT SERVIDO COM CREME DE ATUM-50g MINI VOL-AU-VENT SERVIDO COM MUSSARELA DE BÚFALA, MEL E LÂMINAS DE AMÊNDOAS - 50g FRICASSÊ DE FRANGO, SERVIDO EM MINI PORCELANAS - 50g ESCONDIDINHO DE CAMARÃO, SERVIDO EM MINI PORCELANAS - 50g DADINHO DE TAPIOCA – 2 und CASQUINHA DE CARANGUEJO – 50g BOLINHO DE BACALHAU UND BRUSCHETAS – 2 und OPÇÕES VEGANAS (A DEFINIR) ALMOÇO OU JANTAR SALADA DE VERÃO COM MORANGOS - 30g SALADA VERDE - 30g FILE MINGNON AO MOLHO MADEIRA OU DE ESCOLHA DO CONTRATANTE FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE ALCAPARRAS OU FILÉ DE PIRARUCU GRELHADO RECHEADO COM CATUPIRY - 200g BACALHAU EM POSTAS- 300g CAMARÃO INTERNACIONAL - 200g PEIXES GRELHADO COM ALECRIM - 200g MASSA FRESCA COM DUAS OPÇÕES DE MOLHOS: AO FUNGHI E QUATRO QUEIJOS - 120g ARROZ BRANCO - 80g ARROZ COM BRÓCOLIS 80g BATATAS DOURADAS 80g OPÇÕES VEGANAS (A DEFINIR) SOBREMESAS TORTAS GELADAS (SABORES SERÃO DEFINIDOS PELO CONTRATANTE); MOUSSES VARIADOS (SABORES SERÃO DEFINIDOS PELO CONTRATANTE); ROCAMBOLES DE CHOCOLATE; PUDIM DE LEITE, QUINDINS E BOMBOCADOS; MINI TACINHAS COM DOCINHOS ESPECIAIS (MARACUJÁ E DELÍCIA	UNID (PESSOA)	2.000	50	R\$ 124,00



	DE BANANA). MINI TACINHAS COM BRIGADEIRO; BEBIDAS ÁGUA MINERAL SEM GÁS - 250 ml ou 1 copo ÁGUA MINERAL GÁS – 250ml ou 1 copo REFRIGERANTE NORMAL 400ml – 1 lata REFRIGERANTE LIGHT – 400ml – 1 lata SUCOS DE FRUTAS NATURAIS VARIADOS 300ml ou 1 copo G CAFÉ – 200 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ CAFÉ COM LEITE – 250 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ CHOCOLATE QUENTE ou GELADO – 300 ML OU 1 COPO G CHÁS – 300 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ CAPUCCINO (TRADICIONAL E À BRASILEIRA) LEITE VEGANO; MESA DE LICORES CAFÉ – 80 ml LICORES DIVERSOS - 50ml (Sabores serão escolhidos pelo contratante) PETIT-FOUR'S - 50g Obs: este item deverá ser de uso/autorização exclusivo da presidência deste tribunal				
6	SERVIÇO DE BUFFET INFANTIL SANDUÍCHE QUENTE: PÃO PEQUENO TIPO BOLA, COM 01 BIFE DE HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA, 01 FATIA DE PRESUNTO COZIDO MAGRO, 01 FATIA DE QUEIJO TIPO PRATO. MINI HOT-DOG MINI PIZZA CREPES SALGADOS E DOCES MINI ESPETINHOS DIVERSOS COM FAROFA PIPOCA SALGADA QUEIJO QUENTE DIN-DIN DE FRUTA, CHOCOLATE E MORANGO SEM CONSERVANTES PICOLÉ DE SABORES VARIADOS DOCINHOS DIVERSOS CAIXINHA DE SUCOS SEM CONSERVANTES SABORES VARIADOS CAIXINHA DE ACHOCOLATADO ÁGUA SEM GÁS	UNID (PESSOA)	500	50	R\$ 43,00
7	ALMOÇO EXTERNO FORNECIMENTO DE ALMOÇO EXTERNO PARA EVENTO DE 10 PESSOAS (MÍNIMO) EM RESTAURANTE INDICADO PELA ASSESSORIA DE CERIMONIAL ANTERIOR AO EVENTO:	UNID (PESSOA)	500	10	R\$ 233,00



	PRATOS INDIVIDUAIS "À LA CARTE OU RODÍZIO"; BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS. SOBREMESA				
8	JANTAR EXTERNO FORNECIMENTO DE ALMOÇO EXTERNO PARA EVENTO DE 10 PESSOAS (MÍNIMO) EM RESTAURANTE INDICADO PELA ASSESSORIA DE CERIMONIAL ANTERIOR AO EVENTO: PRATOS INDIVIDUAIS "À LA CARTE OU RODÍZIO"; BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS. SOBREMESA	UNID (PESSOA)	500	10	R\$ 233,00
9	REFEIÇÕES EM MARMITAS 2 OPÇÕES DE PROTEÍNAS ARROZ OU BAIÃO DE DOIS FEIJÃO (PRETO, TIPO CARIOCA OU BRANCO) MACARRÃO MAIONESE (BATATA E CENOURA) FAROFÁ SALADA SOBREMESA (1 BOMBOM DE CHOCOLATE OU UMA FRUTA) REFRIGERANTE EM LATA OU SUCO 350 ML ÁGUA EM GARRAFA DE 300 ML OBS: AS MARMITAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACOLAS DE PAPEL, CONTENDO A MARMITA, AS BEBIDAS E A SOBREMESA JUNTAMENTE COM TALHERES (LINHA EXTRA FORTE), COPOS DESCARTÁVEIS E GUARDANAPOS	UNID (PESSOA)	1000	10	R\$ 30,00

EMPRESA: CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA		
CNPJ: 09.199.109/0001-74		TELEFONE(S): (92) 99112-4401
E-MAIL: patriciabrelaz@gmail.com		
ENDEREÇO: Avenida Ramos Ferreira, 914 – Centro, CEP 69.010-120 – Manaus/AM		
BANCO: Bradesco	AGÊNCIA: 3703	CONTA CORRENTE: 14735-4

Valor global para a Ata de Registro de Preços nº 024/2024: R\$ 1.286.250,00 (um milhão, duzentos e oitenta e seis mil e duzentos e cinquenta reais).

Manaus, 27 de agosto de 2024.

Desembargador (a) Nélia Caminha Jorge
Presidente do Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas