



Valores Pommedor

ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO

GRUPO ÚNICO					
ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE A REGISTRAR	PEDIDO MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO
1	POR PESSOA	<b>LANCHE:</b> Sanduíche americano, empadão, torta salgada de frango, camarão ou bacalhau; bolo caseiro amanteigado (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); refrigerantes (normais e diet); sucos naturais (02 tipos) - (abacaxi com hortelã, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças; água mineral (com e sem gás a escolher) em copos e/ou taças de vidro; bombom de chocolate. <b>OBSERVAÇÃO:</b> PRATOS, GARFOS, FACAS, COLHERES, E O NECESSÁRIO, EM VIDRO E LOUÇA; GUARDANAPOS DE PAPEL, BANDEJAS DE EXCELENTE APRESENTAÇÃO.	1500	30	R\$89,00
ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE A REGISTRAR	PEDIDO MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO
2	POR PESSOA	<b>COFFEE BREAK:</b> Salgados simples (quatro tipos no mínimo); pãozinho recheado com queijo; croissants de queijo e mistos; bolo caseiro amanteigado (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); refrigerantes (normais e diet); sucos naturais (02 tipos) - (abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola e graviola), em copos de vidro e/ou taças; água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. <b>OBSERVAÇÃO:</b> PRATOS, GARFOS, FACAS, COLHERES, E O NECESSÁRIO, EM VIDRO E LOUÇA; GUARDANAPOS DE PAPEL; PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE	1500	50	R\$89,00



ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE A REGISTRAR	PEDIDO MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO
3	POR PESSOA	<p>PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO.</p> <p><b>BRUNCH 1:</b> 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; arroz paraense, escondidinho de charque ou crepes de frango, camarão ou bacalhau a escolher; 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro a escolher); 02 (dois) tipos sucos naturais - (abacaxi cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola e graviola), em copos de vidro e/ou taças; refrigerantes (normal e diet); água mineral (com ou sem GÁS)- copos e/ou taças de vidro. OBSERVAÇÃO: LOUÇAS E TALHERES APROPRIADOS; GUARDANAPOS DE PAPEL OU TECIDO, CONFORME A ESCOLHA; PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO.</p>	2500	50	R\$103,00
4	POR PESSOA	<p><b>BRUNCH 2:</b> Café sem leite e com leite; 03 (três) variedades de frutas frescas da estação (apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas);</p>	2500	50	R\$109,00





		<p>pães, tipo (francês, integral, brioche e croissant); manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, 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 fatiado; 02 pratos quentes (quiche de camarão ou bacalhau, arroz paraense, escondidinho de charque ou crepes de frango, camarão ou bacalhau, risoto de frango ou camarão a escolher); 01 (uma) massa (penne, spaguetti e farfalle), com 01 (um) molho parisiense, 4 queijos ou bolonhesa); bolo caseiro amanteigado (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); 02 (dois) tipos sucos naturais (abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola e/ou graviola) em copos de vidro; refrigerantes (normal e diet); água mineral (com ou sem gás) em copos e/ou lanças de vidro. OBSERVAÇÕES: LOUÇAS E TALHERES APROPRIADOS; GUARDANAPOS DE PAPEL OU TECIDO; PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO.</p>			
ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE A REGISTRAR	PEDIDO MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO
5	KG	<p><b>MINI-BISCOITOS DOS SEGUINTE SABORES:</b> De castanha do Pará e beijo de moça; <b>MINI-CASADINHOS DOS SEGUINTE SABORES:</b> cupuaçu, e goiabada e <b>MINI MONTEIRO LOPES.</b></p>	500	5	200,00
ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE A REGISTRAR	PEDIDO MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO



6	POR PESSOA	<p><b>ALMOÇO</b></p> <p><b>ENTRADA:</b> 02 (duas) a escolher saladas de folhas verdes com legumes cozidos, salada de grão de bico com bacalhau, salada de batata com camarão, salada com salmão defumado;</p> <p><b>PRATO PRINCIPAL:</b> 03 (três) pratos quentes a escolher e servido em rechaud de prata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho rol ou ao molho de vinho tinto;</li> <li>- camarão: aos três queijos ou strogonoff;</li> <li>- peixe: filhote ou salmão (com ervas finas ou na crosta da castanha do pará);</li> <li>- bacalhau : portuguesa, ou gomes de sá;</li> <li>- 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa).</li> <li>- acompanhamentos: arroz branco arroz a piemontese, batata palha e farofa;</li> </ul> <p><b>SOBREMESAS:</b> 02 (dois) tipos de sobremesa (mousse de chocolate, crocante de cupuaçu, torta de morango e mousse de maracujá);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- salada de frutas em taça decorada com creme de leite à parte;</li> <li>- 04 (quatro) tipos de doces finos (trufas e fondados), servidos em bandejas a escolher;</li> <li>- cafezinho com (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa;</li> <li>- refrigerante (normal e diet);</li> <li>- 02 (dois) tipos sucos naturais - (abacaxi, cupuaçu goiaba maracujá acerola e/ou graviola; água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro.</li> </ul>	150	15	R\$235,00
---	------------	--	-----	----	-----------





		<p><b>OBSERVAÇÃO:</b> LOUÇAS, TALHERES, COPOS DE VIDRO E/TAÇAS APROPRIADAS; GUARDANAPOS DE TECIDO; PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO..</p> <p>HORÁRIOS DE FORNECIMENTO: PARA O ALMOÇO, ENTRE 10h ÀS 14h;</p>			
7	POR PESSOA	<p><b>JANTAR:</b></p> <p><b>ENTRADA:</b> 02 (duas) a escolher saladas de folhas verdes com legumes cozidos, salada de grão de bico com bacalhau, salada de batata com camarão, salada com salmão defumado;</p> <p><b>PRATO PRINCIPAL:</b> 03 (três) pratos quentes a escolher e servido em rechaud de prata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho rol ou ao molho de vinho tinto;</li> <li>- camarão: aos três queijos ou strogonoff;</li> <li>- peixe: filhote ou salmão (com ervas finas ou na crosta da castanha do pará);</li> <li>- bacalhau : portuguesa, ou gomes de sá;</li> <li>- 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa).</li> <li>- acompanhamentos: arroz branco arroz a piemontese, batata palha e farofa;</li> </ul> <p><b>SOBREMESAS:</b> 02 (dois) tipos de sobremesa (mousse de chocolate, crocante de cupuaçu, torta de morango e mousse de maracujá);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- salada de frutas em taça decorada com creme de leite à parte;</li> </ul>	150	15	R\$235,00





	<p>- 04 (quatro) tipos de doces finos (trufas e fondados), servidos em bandejas a escolher;</p> <p>- cafezinho com (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa;</p> <p>- refrigerante (normal e diet);</p> <p>- 02 (dois) tipos sucos naturais - (abacaxi, cupuaçu goiaba maracujá acerola e/ou graviola;</p> <p>água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro.</p> <p><b>OBSERVAÇÃO:</b> LOUÇAS, TALHERES, COPOS DE VIDRO E/TAÇAS APROPRIADAS; GUARDANAPOS DE TECIDO; PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO..</p> <p>HORÁRIOS DE FORNECIMENTO: PARA O JANTAR, ENTRE 18h ÀS 22h;</p>			
--	---	--	--	--

Belém, 31 de JANEIRO de 2024.

---

**MARTINS COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI**

CNPJ nº 09.370.127/0001-77





**MS EVENTOS LTDA.**

AV CONSELHEIRO FURTADO Nº 3332

BAIRRO: GUAMÁ, CEP: 66.073-160

FONE: (91) 98421-7775/8152-4647

CNPJ: 07.436.333/0001-07

e-mail: ms.eventos@hotmail.com



Ao **TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 8ª REGIÃO**  
SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL  
ASSESSORIA DE CERIMONIAL E EVENTOS

Estamos enviando nossa proposta, conforme solicitação abaixo.

- Registro de preços para eventual contratação de empresa para fornecimento de Lanches, Coffee Break, Brunch e Almoço/Jantar, para atender as demandas relativas aos eventos de grande porte ou de especial relevância da administração do Tribunal Regional do Trabalho da 8ª Região – TRT 8ª Região, conforme especificações, condições e prazos definidos neste Termo

GRUPO ÚNICO					
ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE A REGISTRAR	PREÇO UNITÁRIO	TOTAL
1	POR PESSOA	<b>LANCHE:</b> Sanduíche americano, empadão, torta salgada de frango, camarão ou bacalhau; bolo caseiro amanteigado (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); refrigerantes (normais e diet); sucos naturais (02 tipos) – (abacaxi <b>OBSERVAÇÃO:</b> PRATOS, GARFOS, FACAS, COLHERES, E O NECESSÁRIO, EM VIDRO E LOUÇA; GUARDANAPOS DE PAPEL, BANDEJAS DE EXCELENTE APRESENTAÇÃO.	1500	R\$42,00	<b>R\$63.000,00</b>
ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE A REGISTRAR	PREÇO UNITÁRIO	TOTAL
2	POR PESSOA	<b>COFFEE BREAK:</b> Salgados simples (quatro tipos no mínimo); pãozinho recheado com queijo; croissants de queijo e mistos; bolo caseiro amanteigado (chocolate, castanha,	1500	R\$54,00	<b>R\$81.000,00</b>



**MS EVENTOS LTDA.**

AV CONSELHEIRO FURTADO Nº 3332

BAIRRO: GUAMÁ, CEP: 66.073-160

FONE: (91) 98421-7775/8152-4647

CNPJ: 07.436.333/0001-07

e-mail: ms.eventos@hotmail.com

		queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); refrigerantes (normais e diet); sucos naturais (02 tipos) - (abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola e graviola), em copos de vidro e/ou taças; água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. OBSERVAÇÃO: PRATOS, GARFOS, FACAS, COLHERES, E O NECESSÁRIO, EM VIDRO E LOUÇA; GUARDANAPOS DE PAPEL; PROFISSIONAL DEVIDAMENT E UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO.			
ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE E A REGISTRAR	PREÇO UNITÁRIO	TOTAL
3	POR PESSOA	<b>BRUNCH 1:</b> 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); tapioquinhas (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; arroz paraense, escondidinho de charque ou crepes de frango, camarão ou bacalhau a escolher; 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro a escolher); 02 (dois) tipos sucos naturais - (abacaxi cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola e graviola), em copos de vidro e/ou taças; refrigerantes (normal e diet); água mineral (com ou sem GÁS)- copos e/ou taças de vidro.	2500	R\$78,00	<b>R\$195.000,00</b>





**MS EVENTOS LTDA.**

AV CONSELHEIRO FURTADO Nº 3332

BAIRRO: GUAMÁ, CEP: 66.073-160

FONE: (91) 98421-7775/8152-4647

CNPJ: 07.436.333/0001-07

e-mail: ms.eventos@hotmail.com

		<p>OBSERVAÇÃO: LOUÇAS E TALHERES APROPRIADOS; GUARDANAPOS DE PAPEL OU TECIDO, CONFORME A ESCOLHA; PROFISSIONAL</p> <p>DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO.</p>			
4	POR PESSOA	<p><b>BRUNCH 2:</b> Café sem leite e com leite; 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, 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 fatiado; 02 pratos quentes (quiche de camarão ou bacalhau, arroz paraense, escondidinho de charque ou crepes de frango, camarão ou bacalhau, risoto de frango ou camarão a escolher); 01 (uma) massa (penne, spaguetti e farfalle), com 01 (um) molho parisiense, 4 queijos ou bolonhesa); bolo caseiro amanteigado (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); 02 (dois) tipos sucos naturais (abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola e/ou graviola) em copos de vidro; refrigerantes (normal e diet); água mineral (com ou sem gás) em copos e/ou lanças de vidro. OBSERVAÇÕES: LOUÇAS E TALHERES APROPRIADOS; GUARDANAPOS DE PAPEL OU TECIDO; PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO.</p>	2500	R\$82,00	<b>R\$205.000,00</b>
<b>ITEM</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>VALOR</b>	<b>PEDIDO</b>





			REGISTRAR	PREÇO KG	TOTAL
5	KG	<b>MINI-BISCOITOS DOS SEGUINTES SABORES:</b> De castanha do pará e beijo de moça; <b>MINI-CASADINHOS DOS SEGUINTES SABORES:</b> cupuaçu, e goiabada e <b>MINI MONTEIRO LOPES.</b>	500	R\$150,00	<b>R\$75.000,00</b>
ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE A REGISTRAR	PREÇO UNITÁRIO	TOTAL
6	POR PESSOA	<b>ALMOÇO</b> <b>ENTRADA:</b> 02 (duas) a escolher saladas de folhas verdes com legumes cozidos, salada de grão de bico com bacalhau, salada de batata com camarão, salada com salmão defumado;  <b>PRATO PRINCIPAL:</b> 03 (três) pratos quentes a escolher e servido em rechaud de prata.  - filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho rol ou ao molho de vinho tinto; - camarão: aos três queijos ou strogonoff; - peixe: filhote ou salmão (com ervas finas ou na crosta da castanha do pará); - bacalhau : portuguesa, ou gomes de sá; - 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa). - acompanhamentos: arroz branco arroz a piemontese, batata palha e farofa;  <b>SOBREMESAS:</b> 02 (dois) tipos de sobremesa (mousse de chocolate, crocante de cupuaçu, torta de morango e mousse de maracujá); - salada de frutas em taça decorada com creme de leite à parte; - 04 (quatro) tipos de doces finos (trufas e fondados), servidos em bandejas a escolher;	150	R\$118,00	<b>R\$17.700,00</b>





		<p>- cafezinho com (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa; - refrigerante (normal e diet); - 02 (dois) tipos sucos naturais - (abacaxi, cupuaçu goiaba maracujá acerola e/ou graviola; água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro.</p> <p><b>OBSERVAÇÃO:</b> LOUÇAS, TALHERES, COPOS DE VIDRO E/TAÇAS APROPRIADAS; GUARDANAPOS DE TECIDO; PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO..</p> <p>HORÁRIOS DE FORNECIMENTO: PARA O ALMOÇO, ENTRE 10h ÀS 14h;</p>			
7	POR PESSOA	<p><b>JANTAR:</b> <b>ENTRADA:</b> 02 (duas) a escolher saladas de folhas verdes com legumes cozidos, salada de grão de bico com bacalhau, salada de batata com camarão, salada com salmão defumado;</p> <p><b>PRATO PRINCIPAL:</b> 03 (três) pratos quentes a escolher e servido em rechaud de prata.</p> <p>- filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho rol ou ao molho de vinho tinto; - camarão: aos três queijos ou strogonoff; - peixe: filhote ou salmão (com ervas finas ou na crosta da castanha do pará); - bacalhau : portuguesa, ou gomes de sá; - 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa). - acompanhamentos: arroz branco arroz a piemontese, batata palha e farofa;</p>	150	R\$118,00	<b>R\$17.700,00</b>





**MS EVENTOS LTDA.**

AV CONSELHEIRO FURTADO Nº 3332

BAIRRO: GUAMÁ, CEP: 66.073-160

FONE: (91) 98421-7775/8152-4647

CNPJ: 07.436.333/0001-07

e-mail: ms.eventos@hotmail.com

	<p><b>SOBREMESAS:</b> 02 (dois) tipos de sobremesa (mousse de chocolate, crocante de cupuaçu, torta de morango e mousse de maracujá);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- salada de frutas em taça decorada com creme de leite à parte;</li><li>- 04 (quatro) tipos de doces finos (trufas e fondados), servidos em bandejas a escolher;</li><li>- cafezinho com (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa;</li><li>- refrigerante (normal e diet);</li><li>- 02 (dois) tipos sucos naturais - (abacaxi, cupuaçu goiaba maracujá acerola e/ou graviola;</li></ul> <p>água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro.</p> <p><b>OBSERVAÇÃO:</b> LOUÇAS, TALHERES, COPOS DE VIDRO E/TAÇAS APROPRIADAS; GUARDANAPOS DE TECIDO; PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO..</p> <p><b>HORÁRIOS DE FORNECIMENTO:</b> PARA O JANTAR, ENTRE 18h ÀS 22h;</p>			
--	--	--	--	--





**MS EVENTOS LTDA.**

AV CONSELHEIRO FURTADO Nº 3332  
BAIRRO: GUAMÁ, CEP: 66.073-160  
FONE: (91) 98421-7775/8152-4647  
CNPJ: 07.436.333/0001-07  
e-mail: ms.eventos@hotmail.com

Forma de pagamento: a combinar  
Validade da proposta: 60 dias

Belém, 29 de janeiro de 2024.

Atenciosamente,

**Márcia Soares**

 (91)984217775

 @marciacruzsoares





**MS EVENTOS LTDA.**

AV CONSELHEIRO FURTADO Nº 3332

BAIRRO: GUAMÁ, CEP: 66.073-160

FONE: (91) 98421-7775/8152-4647

CNPJ: 07.436.333/0001-07

e-mail: ms.eventos@hotmail.com

---





# As Mulatas

## **M.C. XERFAN RECEPÇÕES**

**CNPJ: 05.332.940/0001-00**

**Rua Veiga Cabral, 1212-A - Batista Campos**

**Tel: (91) 3225-1086/8120-5784**

**E-mail: asmulatas@yahoo.com.br**



DIOGO  
BRANCO  
MOURA

01/02/2024 11:39

**Ao**  
**Tribunal Regional do Trabalho da 08ª Região**  
**Att: ASCER-Assessoria de Cerimonial e Eventos**  
**A/C: Sr. Diogo Moura**

### **PROPOSTA DE PREÇOS**

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	UNIDADE À REGISTRAR	PEDIDO MINIMO	VALOR UNT	VALOR TOTAL
01	Por Pessoa	LANCHE: Sanduíche americano, empadão, torta salgada de frango, camarão ou bacalhau; bolo caseiro amanteigado (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); Refrigerantes (normais e diet);sucos naturais (02 tipos) – (abacaxi com hortelã, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças; água mineral (com e sem gás a escolher)em copos e/ou taças de vidro; bombom de chocolate. OBSERVAÇÃO: PRATOS, GARFOS, FACAS, COLHERES, E O NECESSÁRIO, EM VIDRO E LOUÇA; GUARDANAPOS DE PAPEL, BANDEJAS DE EXCELENTE PRESENTAÇÃO.	1.500	30	R\$ 48,00	R\$ 72.000,00
02	Por Pessoa	COFFEE BREAK: Salgados simples (quatro tipos no mínimo); pãozinho recheado com queijo; croissants de queijo e mistos; bolo caseiro amanteigado (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); refrigerantes (normais e diet); sucos naturais (02 tipos) - (abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola e graviola), em copos de vidro e/ou taças; água mineral (com ou sem gás) – em copos e/ou taças de vidro.	1.500	50	R\$ 62,00	R\$ 93.000,00



		OBSERVAÇÃO: PRATOS, GARFOS, FACAS, COLHERES, E O NECESSÁRIO, EM VIDRO E LOUÇA; GUARDANAPOS DE PAPEL; PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO.				
03	Por Pessoa	BRUNCH 1: 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; arroz paraense, escondidinho de charque ou crepes de frango, camarão ou bacalhau a escolher; 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro a escolher); 02 (dois) tipos sucos naturais - (abacaxi cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola e graviola), em copos de vidro e/ou taças; refrigerantes (normal e diet); água mineral (com ou sem gás)- copos e/ou taças de vidro. OBSERVAÇÃO: LOUÇAS E TALHERES APROPRIADOS; GUARDANAPOS DE PAPEL OU TECIDO, CONFORME A ESCOLHA; PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO.	2.500	50	R\$ 89,00	R\$ 222.500,00
04	Por Pessoa	BRUNCH 2: Café sem leite e com leite; 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, frutas vermelhas a escolher); tapiquinhas (na manteiga e molhada); frios	2.500	50	R\$ 101,00	R\$ 252.500,00



		<p>sortidos em bandejas (presunto, queijo salame e peito de peru); queijo branco fatiado; queijo prato fatiado; 02 pratos quentes (quiche de camarão ou bacalhau, arroz paraense, escondidinho de charque ou crepes de frango, camarão ou bacalhau, risoto de frango ou camarão a escolher); 01 (uma) massa (penne, spaguetti e farfalle), com 01 (um) molho parisiense, 4 queijos ou bolonhesa); bolo caseiro amanteigado (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); 02 (dois) tipos sucos naturais (abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola e/ou graviola) em copos de vidro; refrigerantes (normal e diet); água mineral (com ou sem gás) em copos e/ou lanças de vidro. OBSERVAÇÕES: LOUÇAS E TALHERES APROPRIADOS; GUARDANAPOS DE PAPEL OU TECIDO; PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO.</p>				
05	KG	<p>MINI-BISCOITOS DOS SEGUINTE SABORES: De castanha do Pará e beijo de moça; mini-casadinhas dos seguintes sabores: cupuaçu, e goiabada e mini Monteiro Lopes.</p>	500	05	R\$ 420,00	R\$ 210.000,00
06	Por Pessoa	<p>ALMOÇO</p> <p>ENTRADA: 02 (duas) a escolher saladas de folhas verdes com legumes cozidos, salada de grão de bico com bacalhau, salada de batata com camarão, salada com salmão defumado;</p> <p>PRATO PRINCIPAL: 03 (três) pratos quentes a escolher e servido em rechaud de prata:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho rol, ou ao molho de vinho tinto;</li> <li>- camarão: aos três queijos ou stroganoff;</li> <li>- peixe: filhote ou salmão (com ervas finas ou na crosta da castanha do Pará);</li> <li>- bacalhau : portuguesa, ou Gomes de Sá;</li> <li>- 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa).</li> <li>- acompanhamentos: arroz branco, arroz a piemontese, batata palha e farofa;</li> </ul> <p>SOBREMESAS: 02 (dois) tipos de sobremesa (mousse de chocolate, crocante de cupuaçu, torta de</p>	150	15	R\$ 320,00	R\$ 48.000,00



		<p>morango e mousse de maracujá);  - salada de frutas em taça decorada com creme de leite à parte;  - 04 (quatro) tipos de doces finos (trufas e fondados), servidos em bandejas a escolher;  - cafezinho com (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa;  - refrigerante (normal e diet);  - 02 (dois) tipos sucos naturais - (abacaxi, cupuaçu goiaba maracujá acerola e/ou graviola;  água mineral (com ou sem gás) – em copos e/ou taças de vidro.  OBSERVAÇÃO: LOUÇAS, TALHERES, COPOS DE VIDRO E/TAÇAS APROPRIADAS; GUARDANAPOS DE TECIDO; PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO..  HORÁRIOS DE FORNECIMENTO: PARA O ALMOÇO, ENTRE 10h ÀS 14h;</p>				
07	Por Pessoa	<p>JANTAR:  ENTRADA: 02 (duas) a escolher saladas de folhas verdes com legumes cozidos, salada de grão de bico com bacalhau, salada de batata com camarão, salada com salmão defumado;  PRATO PRINCIPAL: 03 (três) pratos quentes a escolher e servido em rechaud de prata:  - filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho rol ou ao molho de vinho tinto;  - camarão: aos três queijos ou stroganoff;  - peixe: filhote ou salmão (com ervas finas ou na crosta da castanha do Pará);  - bacalhau : portuguesa, ou Gomes de Sá;  - 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa).  - acompanhamentos: arroz branco, arroz a piemontese, batata palha e farofa;  SOBREMESAS: 02 (dois) tipos de sobremesa (mousse de chocolate, crocante de cupuaçu, torta de morango e mousse de maracujá);  - salada de frutas em taça decorada com creme de leite à parte;  - 04 (quatro) tipos de doces finos (trufas e fondados), servidos em bandejas a escolher;  - cafezinho com (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha)</p>	150	15	R\$ 320,00	R\$ 48.000,00



	servido à mesa; - refrigerante (normal e diet); - 02 (dois) tipos sucos naturais - (abacaxi, cupuaçu goiaba maracujá acerola e/ou graviola; água mineral (com ou sem gás) – em copos e/ou taças de vidro. OBSERVAÇÃO: LOUÇAS, TALHERES, COPOS DE VIDRO E/TAÇAS APROPRIADAS; GUARDANAPOS DE TECIDO;                   PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO.. HORÁRIOS DE FORNECIMENTO: PARA O JANTAR, ENTRE 18h ÀS 22h;				
<b>TOTAL</b>			<b>R\$946.000,00      (novecentos e quarenta e seis mil reais).</b>		

**Declaramos, expressamente, o pleno conhecimento e concordância com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, bem como todas as obrigações especificadas no termo de referência. Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemo-nos a prestar os serviços no prazo determinado, em conformidade com o instrumento convocatório, e para esse fim fornecemos os seguintes dados:**

**Razão Social:** M.C. Xerfan Recepções  
**CNPJ/ME:** 05.332.940/0001-00  
**Endereço:** Rua Veiga Cabral, 1212-A  
**Tel/Fax:** 3225-1086/3241-4507  
**Cep:** 66.023-620  
**Cidade:** Belém  
**UF:** Pará

**Dados Bancários:**  
**Banco:** 037 - Banco do Estado do Pará  
**Agência:** 0011  
**C/C n°** 310.136-3

**DADOS DA PESSOA QUE SERÁ O CONTATO ENTRE A EMPRESA E O T.R.T. 8:**  
**NOME:** Ruth Helena da Cruz Xerfan  
**CARGO:** Procuradora  
**RG:** 3404204 SSP/PA  
**CPF:** 093.802.052-87  
**TELEFONE:** (91) 3225-1086/99340-1955  
**E-MAIL:** [asmulatas@yahoo.com.br](mailto:asmulatas@yahoo.com.br)

**Prazo de Entrega:** de acordo com à programação de eventos  
**Validade da Proposta:** 90 dias à contar da data de sua apresentação

**Nossos Canais de Atendimento:**  
**Cerimonial:** 3225-1086/98120-5784(Verônica Lima)/99340-1955(Ruth Xerfan)  
**Crédito e Cobrança:** 98377-3225(André Bastos)

Belém (Pa), 24 de janeiro de 2024

M C XERFAN

RECEPCOES:05332940000100

Assinado de forma digital por M C XERFAN RECEPCOES:05332940000100

M.C. Xerfan Recepções  
 As Mulatas  
 CNPJ: 05.332.940/0001-00







Belém, 25 de janeiro de 2024.

A/C: Tribunal Regional do Trabalho da 8ª região

Proposta: Coffe break para no mínimo 50 á 1.500 pessoas

Data: 2024

Local: Belém.

### Orcamento com descrição dos serviços

#### Salgados Frios:

- Croissant de queijo com presunto      Pãozinho de queijo
- Mini sanduiche de camarão              Esfirra de jambu com ricota
- Enrolado de salsicha                      Pastel de forno
- Canudinho folheado de camarão com jambu

#### Bolos – escolher um tipo:

- Maracujá com calda, Chocolate com cobertura de brigadeiro, Mármore com cobertura de chocolate, Macaxeira, Milho

#### Doces:

- Monteiro Lopes                              Brigadeiro
- Rosquinha de castanha do Pará          Uvinha

#### Bebidas:

- Sucos de frutas naturais – escolher 2 tipos – abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba
- Refrigerante normal e zero
- Água mineral

#### Serviços: garçons e louças completas.

Valor por pessoa: R\$45,00 (quarenta e cinco reais)









Belém, 25 de janeiro de 2024.

A/C: Tribunal Regional do Trabalho da 8ª região  
 Proposta: Almoço para no mínimo 15 á 150 pessoas  
 Data: 2024  
 Local: Belém.

### **Orcamento com descrição dos serviços**

#### **Pratos principais:**

- Cesar salad ou Salada de folhas verdes ou Waldorf
- Filé ao molho madeira ou Filé ao molho de shitack ou Filé ao molho de vinho merlot com uvas ou Filé de forno recheado com queijo e bacon ou Filé aos quatro cogumelos ou Filé com cebolas caramelizadas ou Filé ao molho de queijo
- Camarão aos quatro queijos ou Camarão ao queijo cuia ou Camarão ao gorgonzola ou Camarão a marajoara (purê de macaxeira) ou camarão ao creme de mandioquinha
- Filé de filhote ou Salmão ao molho de ervas finas ou na crosta da castanha do Pará
- Bacalhau com purê de batatas e molho pesto ou Bacalhau a Ze do pipo ou Bacalhau imperial
- Fettuccine ou penne aos quatro queijos ou Fettuccine ou penne ao molho de tomate ou Fettuccine ou penne a parisiense (frango, presunto, ervilhas e molho branco) ou Fettuccine ou penne a bolonhesa ou Fettuccine ou penne ao parmesão
- Acompanhamentos: Arroz branco, Batata palha e Farofa

#### **Sobremesas geladas (1 a cada 50 pessoas)**

- Delícia de cupuaçu, Mousse de bacuri, Cupuaçu com queijo cuia, Mesclado de chocolate, Delírio de chocolate, Sonho de valsa, Delícia de abacaxi, Mousse de maracujá com calda, Taça gelada de morango, Mousse de limão, toffee de chocolate, sorvetão marmorizado
- Salada de frutas com Creme de leite á parte
- 04 tipos de doces
- Café com beijo de moça ou rosquinha de castanha (servido à mesa)

#### **Bebidas:**

- Refrigerante normal e zero
- Sucos de frutas naturais – escolher 2 tipos – cupuaçu, goiaba, acerola, abacaxi
- Água mineral

**Serviços:** garçons, copeiros, apoio de buffet, rechaud's de prata e louças completas, incluindo copos para whisky, taças para vinho, champagne e cerveja.

**Duração do evento: 4 horas**

**Preço por pessoa: R\$ 110,00(cento e dez reais)**





Belém, 25 de janeiro de 2024.

A/C: Tribunal Regional do Trabalho da 8ª região  
Proposta: Jantar para no mínimo 15 á 150 pessoas  
Data: 2024  
Local: Belém.

### Orcamento com descrição dos serviços

#### Pratos principais:

- Cesar salad ou Salada de folhas verdes ou Waldorf
- Filé ao molho madeira ou Filé ao molho de shitack ou Filé ao molho de vinho merlot com uvas ou Filé de forno recheado com queijo e bacon ou Filé aos quatro cogumelos ou Filé com cebolas caramelizadas ou Filé ao molho de queijo
- Camarão aos quatro queijos ou Camarão ao queijo cuia ou Camarão ao gorgonzola ou Camarão a marajoara (purê de macaxeira) ou camarão ao creme de mandioquinha
- Filé de filhote ou Salmão ao molho de ervas finas ou na crosta da castanha do Pará
- Bacalhau com purê de batatas e molho pesto ou Bacalhau a Ze do pipo ou Bacalhau imperial
- Fettuccine ou penne aos quatro queijos ou Fettuccine ou penne ao molho de tomate ou Fettuccine ou penne a parisiense (frango, presunto, ervilhas e molho branco) ou Fettuccine ou penne a bolonhesa ou Fettuccine ou penne ao parmesão
- Acompanhamentos: Arroz branco, Batata palha e Farofa

#### Sobremesas geladas (1 a cada 50 pessoas)

- Delícia de cupuaçu, Mousse de bacuri, Cupuaçu com queijo cuia, Mesclado de chocolate, Delírio de chocolate, Sonho de valsa, Delícia de abacaxi, Mousse de maracujá com calda, Taça gelada de morango, Mousse de limão, toffee de chocolate, sorvetão marmorizado
- Salada de frutas com Creme de leite á parte
- 04 tipos de doces
- Café com beijo de moça ou rosquinha de castanha (servido à mesa)

#### Bebidas:

- Refrigerante normal e zero
- Sucos de frutas naturais – escolher 2 tipos – cupuaçu, goiaba, acerola, abacaxi
- Água mineral

**Serviços:** garçons, copeiros, apoio de buffet, rechaud's de prata e louças completas, incluindo copos para whisky, taças para vinho, champagne e cerveja.

**Duração do evento: 4 horas**

**Preço por pessoa: R\$ 110,00 (cento e dez reais)**

