



DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO

Memorando Nº 026/25-CMA/PA

Ananindeua/PA, 07 de março de 2025.

DOCUMENTO DE OFICIALIZAÇÃO DA DEMANDA (DOD)

1. Identificação da Área Requisitante:

Unidade Requisitante	CÂMARA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
Projeto	Manutenção da Câmara Municipal de Ananindeua - PA
Especificação da demanda	Contratação de Empresa Especializada na Prestação de Serviços de Buffet e afins, com variação de cardápio, para eventos protocolares de caráter institucional com respectivo fornecimento de alimentos, materiais e serviço de apoio, para atender a demanda da Câmara Municipal de Ananindeua/PA.
Responsável pela Demanda	JOELMIR VERAS DOS SANTOS
E-mail do Responsável	

2. Fundamentação da Contratação:

A Prestação de Serviços de Buffet e afins, com variação de cardápio, para eventos protocolares de caráter institucional com respectivo fornecimento de alimentos, materiais e serviço de apoio, para atender a demanda da Câmara Municipal de Ananindeua/PA, com fundamento na Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações.

3. Justificativa:

A Câmara Municipal de Ananindeua, enquanto instituição pública de natureza legislativa, exerce papel fundamental na representação dos interesses da população e no fortalecimento do diálogo democrático. Para o pleno exercício de suas atividades institucionais, a Casa Legislativa realiza, ao longo do exercício, uma variedade de eventos protocolares, como sessões solenes, audiências públicas, cerimônias comemorativas, encontros interinstitucionais, reuniões técnicas, confraternizações oficiais, recepção de autoridades, visitas institucionais, palestras e demais atividades que demandam suporte de serviços de alimentação.

A realização desses eventos exige a oferta de serviço de buffet de qualidade, com estrutura profissional e adequada às necessidades específicas de cada ocasião. Isso inclui a apresentação de cardápios variados e equilibrados, compatíveis com a formalidade dos eventos e adaptáveis a diferentes públicos, bem como o fornecimento de utensílios, materiais de apoio (louças, copos, talheres, toalhas, mesas de apoio, entre outros), montagem e desmontagem do espaço, e presença de equipe de atendimento capacitada e uniformizada.

A contratação de empresa especializada justifica-se por diversos fatores:

- Demanda contínua e imprevisível:** A Câmara realiza eventos em diferentes datas e horários, de acordo com o calendário institucional e as necessidades de cada período legislativo. Esses eventos, muitas vezes, ocorrem de forma simultânea ou com pouco tempo de antecedência, o que exige agilidade e capacidade de resposta imediata por parte da empresa contratada.
- Padrão de qualidade exigido:** Dada a natureza institucional dos eventos, que frequentemente contam com a presença de autoridades municipais, estaduais e federais, lideranças comunitárias e representantes da sociedade civil, é fundamental assegurar um padrão elevado de atendimento e hospitalidade, reforçando a imagem da Câmara como um órgão organizado, acolhedor e eficiente.
- Necessidade de cumprimento de normas sanitárias e regulatórias:** A manipulação e o fornecimento de alimentos em eventos públicos devem observar rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária e da legislação vigente, incluindo condições adequadas de higiene, transporte e conservação



DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO

dos alimentos. A contratação de empresa especializada garante o cumprimento desses requisitos, mediante apresentação de licenças e certificados obrigatórios.

- d) **Racionalização de recursos humanos e materiais:** A Câmara Municipal não dispõe de equipe interna, estrutura física, equipamentos ou insumos que possibilitem a execução direta desse tipo de serviço, o que torna a contratação de empresa externa não apenas mais prática, mas também mais eficiente, evitando a sobrecarga de servidores e permitindo o foco nas atividades-fim do Poder Legislativo.
- e) **Flexibilidade e personalização:** Cada evento possui características próprias e objetivos específicos, exigindo diferentes formatos de serviço (coffee break, brunch, coquetel, almoço, jantar, lanche volante, etc.), o que requer uma empresa que possa adaptar-se às demandas com agilidade, criatividade e profissionalismo.

Além dos pontos citados, é importante destacar que a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet encontra respaldo legal nas normas que regem a administração pública, especialmente nos princípios da eficiência, economicidade e da busca pela melhor relação custo-benefício, conforme preconiza a Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos).

Portanto, considerando a natureza das atividades desenvolvidas, a demanda institucional recorrente, a necessidade de garantir um atendimento digno, eficiente e respeitoso aos convidados da Câmara Municipal, e a impossibilidade de execução direta desses serviços, **justifica-se plenamente a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet com variação de cardápio e fornecimento completo de materiais e apoio logístico**, por meio de processo licitatório ou contratação conforme as hipóteses previstas em lei, visando atender com qualidade os eventos institucionais da Câmara Municipal de Ananindeua/PA.

4. Resultados a Serem Alcançados:

Com a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet e afins, com fornecimento de alimentos, materiais e serviço de apoio, para atender aos eventos protocolares da Câmara Municipal de Ananindeua/PA, espera-se alcançar os seguintes resultados:

- a) **Aprimoramento da qualidade dos eventos institucionais:** Garantir que os eventos promovidos pela Câmara Municipal sejam realizados com excelência, proporcionando ambiente adequado, acolhedor e condizente com o padrão exigido em cerimônias oficiais, fortalecendo a imagem institucional perante a sociedade e os órgãos públicos.
- b) **Atendimento eficiente, personalizado e seguro:** Assegurar que os serviços de alimentação sejam prestados com agilidade, cordialidade e respeito às normas sanitárias, atendendo às necessidades e preferências dos participantes, com cardápios diversificados e adaptados a diferentes tipos de eventos e públicos.
- c) **Otimização dos recursos institucionais:** Reduzir a necessidade de mobilização de servidores e recursos internos da Câmara para atividades de suporte logístico e operacional, permitindo que o corpo técnico e administrativo se concentre nas funções estratégicas e finalísticas da atividade legislativa.
- d) **Cumprimento do planejamento institucional:** Assegurar que os eventos previstos no calendário oficial da Câmara Municipal e as demandas extraordinárias possam ser executados com previsibilidade, agilidade e qualidade, garantindo a plena realização das ações programadas.
- e) **Padronização e segurança nos serviços prestados:** Estabelecer um padrão técnico e operacional na execução dos serviços de buffet, com controle de qualidade dos alimentos e materiais utilizados, observando os protocolos de higiene, boas práticas de manipulação e transporte seguro.
- f) **Valorização das relações institucionais:** Contribuir para o fortalecimento das relações da Câmara Municipal com a sociedade civil, autoridades e demais instituições públicas, por meio da realização de eventos organizados, bem estruturados e que transmitam profissionalismo e compromisso público.
- g) **Transparência e conformidade legal:** Promover a contratação de serviços conforme as normas legais vigentes, garantindo transparência, economicidade e eficiência, além do atendimento aos princípios da



DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO

administração pública.

5. Impactos Esperados:

A contratação de empresa especializada em serviços de buffet para eventos institucionais da Câmara Municipal de Ananindeua/PA deverá gerar os seguintes impactos positivos:

- **Fortalecimento da imagem institucional**, com eventos bem organizados e acolhedores.
- **Melhoria na experiência dos participantes**, por meio de alimentação adequada e serviço de qualidade.
- **Maior eficiência e agilidade na realização de eventos**, sem sobrecarregar a estrutura interna.
- **Redução de riscos sanitários e operacionais**, com cumprimento das normas de segurança alimentar.
- **Valorização do serviço público**, com uso responsável dos recursos e atenção aos detalhes.
- **Fomento à economia local**, sempre que possível, com contratação de fornecedores da região.
- **Aprimoramento contínuo da gestão de eventos**, com ganho de experiência e profissionalização.

6. Quantidade de bem / serviço a ser contratado

Para atender a demanda estima-se a quantidade estabelecida na tabela a seguir:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS	UND	QTDE.
1	KIT LANCHE: 01 SANDUICHE (QUEIJO) COM PÃO DE FORMA, 01 BOLO, 01 PÃO COLONIAL, 01 HOT DOG, 01 MINI HANBURG, 01 MINI PIZZA, UMA PORÇÃO DE SALADA DE FRUTAS. 01 SUCO DE FRUTA OU ACHOCOLATADO (CAIXA DE 200ML DE MARCA CONHECIDA NO MERCADO)	KIT	4000
2	BRUNCH TIPO 1: 02 TIPOS DE TORTA SALGADA: BACALHAU, ATUM, CAMARÃO E/OU FRANGO; 01 TIPO DE TORTA DOCE: CUPUAÇU, MARACUJÁ E/OU CHOCOLATE; 04 TIPOS DE SALGADOS: CROQUETE DE FRANGO, KIBE, RISOLE DE CAMARÃO, BOLINHO DE QUEIJO, BOLINHO DE BACALHAU E/OU PASTEL DE CARNE; 03 TIPOS DE DOCES: BRIGADEIROS, CASADINHOS, MONTEIRO LOPES, QUADRADINHOS DE MARACUJÁ, TARTELETES DE CUPUAÇU E /OU ROSQUINHA DE CASTANHA DO PARÁ; NO MÍNIMO 05 TIPOS DE FRUTAS: MAMÃO, MELANCIA, UVA THOMPSON, MAÇÃ, PERA, MELÃO E/OU MANGA.	Custo da unidade do serviço / fornecimento por pessoa	2000
3	BRUNCH TIPO 02: PRATO QUENTE: LASANHA À BOLONHESA, EMPADÃO DE FRANGO, EMPADÃO DE BACALHAU E/OU LASANHA DE CAMARÃO; 01 PRATO FRIO: SALPICÃO DE FRANGO, SALADA DE BACALHAU E/ OU SALADA DE CAMARÃO; BOLO: LEITE, MILHO, FORMIGUEIRO E/ OU CHOCOLATE; TIPOS DE TORTA SALGADA: BACALHAU, ATUM, CAMARÃO E/ OU FRANGO; 01 TIPO DE TORTA DOCE: CUPUAÇU, MARACUJÁ E/ OU CHOCOLATE; 04 TIPOS DE SALGADO: CROQUETE DE FRANGO, QUIBE, RISSOLE DE CAMARÃO, BOLINHO, DE BACALHAU E/ OU PASTEL DE CARNE; 03 TIPOS DE DOCES: BRIGADEIROS, CASADINHOS, MONTEIRO LOPES, QUADRADINHOS DE MARACUJÁ, TARTELETE DE CUPUAÇU E/ OU ROSQUINHA DE CASTANHA DO PARÁ; NO MÍNIMO 05 TIPOS DE FRUTAS: MAMÃO, MELANCIA, UVA THOMPSON, MELÃO E/OU MANGA. SALADA DE FRUTAS. BEBIDAS: REFRIGERANTE DE 1ª LINHA (NORMAL, LIGHT E DIET); ÁGUA MINERAL; CHOCOLATE QUENTE, CAFÉ LEITE. 02 TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS: GOIABA, CUPUAÇU, BACURI, ACEROLA, MARACUJÁ E/ OU ABACAXI.	Custo da unidade do serviço / fornecimento por pessoa	2000
4	CAFÉ DA MANHÃ: CROISSANTS, BRIOCHES, PÃO (DE FORMA E CARECA), TRANÇAS DE QUEIJO, PRESUNTO, PEITO DE PERU; SANDUICHES DE QUEIJO, PRESUNTO E PEITO DE PERU, MANTEIGA; 05 TIPOS DE FRUTAS; 03 TIPOS DE BOLOS VARIADOS; BEBIDAS: ÁGUA MINERAL, CAFÉ, LEITE,	Custo da unidade do serviço / fornecimento por pessoa	2000



DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO

	ACHOCOLATADO (DE MARCA CONHECIDA); 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS: GOIABA, ACEROLA, MARACUJÁ E/OU ABACAXI.		
5	COFFE BREAK: TIPOS DE MINI SANDUICHES COM PÃO DE FORMA: QUEIJO E PRESUNTO, ATUM, QUEIJO, SALAME E/OU GELEIA DE CUPUAÇU; 01 TIPO DE TORTA SALGADA: BACALHAU, ATUM, CAMARÃO E/OU FRANGO; TIPOS DE SALGADOS: CROQUETE DE FRANGO, QUIBE, QUEIJO, RISSOLE DE CAMARÃO, BOLINHA DE QUEIJO, BOLINHO DE BACALHAU E/OU PASTEL DE CARNE; BEBIDAS; CAFÉ, LEITE, CHOCOLATE COM CHANTILLY (DE MARCA RECONHECIDA NO MERCADO), ÁGUA MINERAL; 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS: GOIABA, CUPUAÇU, BACURI, ACEROLA, MARACUJÁ E/OU ABACAXI.	Custo da unidade do serviço / fornecimento por pessoa	2000
6	COQUETEL: SALGADOS FINOS FRIOS; BARQUETA DE FRANGO DEFUMADO, PUPUNHA COM QUEIJO ROQUEFORT, CANAPÉ DE BACALHAU, TARTELETE DE CAMARÃO, QUICHE DE RICOTA E TOMATE SECOS (05 UNIDADES POR PESSOA); QUENTES: CAMARÃO EMPANADO, CROQUETE DE CARNE COM AIPIM, BOLINHO DE BACALHAU, CROQUETE DE FRANGO COM CATUPIRY, BOLINHAS DE PROVOLONE (05 UNIDADES POR PESSOA); DOCES VARIADOS: BRIGADEIRO, CASADINHOS, MONTEIRO LOPES, QUADRADINHO DE MARACUJÁ, TARTELETE DE CUPUAÇU E/OU ROSQUINHA DE CASTANHA DO PARÁ (05 UNIDADES POR PESSOA); REFRIGERANTES DE 1ª LINHA (NORMAL, LIGHT E DIET) E ÁGUA MINERAL; 02 TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS: GOIABA, ACEROLA, MARACUJÁ E /OU ABACAXI.	Custo da unidade do serviço / fornecimento por pessoa	2000
7	ALMOÇO/JANTAR: OPÇÃO DE PRATO FRIO: SALADA DE BACALHAU, SALADA DE FOLHAS COM MOLHO, SALPICÃO DE FRANGO DEFUMADO, E/OU SALADA CAESAR. OPÇÕES DE PRATOS QUENTES: FILÉ DE CARNE: FILÉ MIGNON AO MOLHO MADEIRA, FILÉ MIGNON AO MOLHO DE CASTANHA DO PARÁ, FILÉ MIGNON À PARMEGIANA, FILÉ MIGNON AO MOLHO DE MOSTARDA, ESTROGONOFE DE FILÉ MIGNON E/OU FILÉ MIGNON AO MOLHO DE GORGONZOLA. FILÉ DE PEIXE: FILÉ DE PEIXE AO FORNO COM MOLHO DE CAMARÃO ROSA, FILÉ DE PEIXE AO FORNO COM MOLHO DE ERVAS, FILÉ DE PEIXE DORÊ, E/ OU MOQUECA DE FILÉ. FILÉ DE FRANGO: FILÉ DE FRANGO À MILANESA RECHEADO COM QUEIJO E PRESUNTO, FILÉ AO MOLHO DE CATUPIRY, FILÉ DE FRANGO AO MOLHO DE ASPARGO, ESTROGONOFE DE FILÉ DE FRANGO, FILÉ DE FRANGO COM MOLHOS DE ERVAS, E/OU FILÉ DE FRANGO COM LEGUMES 03 TIPOS DE GUARNIÇÕES: ARROZ BRANCO, ARROZ À GREGA, FAROFA E BATATA FRITA, BATATA SAUTÉ E/OU PURÊ DE BATATAS. 02 TIPOS DE SOBREMESAS: TORTA NEGA MALUCA, TORTA DE MORANGO, TORTA DE CUPUAÇU COM QUEIJO, TORTA MARIA IZABEL DE BACURI, TORTA ALEMÃ, TORTA DE MARACUJÁ, CREME DE BACURI, E/OU CREME DE CUPUAÇU. BEBIDAS: REFRIGERANTE 1ª LINHA (NORMAL, LIGHT E DIET), ÁGUA MINERAL, COQUETEL DE FRUTAS, CAFEZINHO; 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS: GOIABA, ACEROLA, TAPEREBÁ, MARACUJÁ E/OU ABACAXI. OBS: OS PEIXES DEVEM SER SEM PELE E ESPINHA, PODENDO UTILIZAR SOMENTE O FILÉ DO PESCADO. EM HIPÓTESE NENHUMA, A CONTRATADA PODERÁ SE UTILIZAR DE PEIXES COM ESPINHAS.	Custo da unidade do serviço / fornecimento por pessoa	1500



DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO

8	ALMOÇO/JANTAR SIMPLES: BIFE ACEBOLADO, OU FILÉ DE FRANGO NA CHAPA OU FILÉ DE PEIXE FRITO OU PICADINHO COM ACOMPANHAMENTOS: FEIJÃO, ARROZ, FAROFA E SALADA. 01 SOBREMESA: MARIA IZABEL, TAÇA DA FELICIDADE, NEGA MALUCA OU PUDIM. BEBIDAS: 02 TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS: GOIABA, ACEROLA, CUPUAÇU E ABACAXI. REFRIGERANTES DE 1ª LINHA (NORMAL, LIGHT E DIET) E ÁGUA MINERAL.	Custo da unidade do serviço / fornecimento por pessoa	1500
9	REFEIÇÕES INDIVIDUAIS (MARMITEX): CARDÁPIO BÁSICO: ARROZ, FEIJÃO (PRETO OU CARIOCA), CARNE BOVINA, AVES, PESCADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SALADAS VARIADAS, LEGUMES, VERDURAS, MASSAS E/OU QUALQUER OUTRO ACOMPANHAMENTO DE BOA QUALIDADE. OBS. COM PESO MÍNIMO TOTAL DE 700G E NO MÍNIMO 250G DE PROTEÍNA. OS ALIMENTOS DEVERÃO SER CONDICIONADOS EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS ALUMINIZADAS OU MARMITAS TERMINAS DESCARTÁVEL.	UND	2000
10	BUFFET DE FEIJOADA: Entradas - Torradinhas com patês de azeitonas e Atum. Ingredientes: Carne seca, Costelinha de porco, Paio, Linguiça e lombo, Rabo de porco (opcional), Pé de porco (opcional), Orelha de porco (opcional) Guarnições, Arroz branco cozido, Vinagrete, Farofa, Couve mineira e laranja Saladas (escolher uma) grega (alface, pepinos, tomate e azeitona), Tropical (acelga, alface americana, abacaxi, manga, kiwi) Tempero para salada e molhos. Material incluso: Pratos, garfos, guardanapos, palitos.	Custo da unidade do serviço / fornecimento por pessoa	1.000

7. Previsão de disponibilidade do (s) bem (s) / serviço (s).

Os serviços deveram ser disponibilizados de forma imediata após a emissão da ordem de serviço.

8. Indicação do responsável pela Fiscalização do Contrato.

Indicação do responsável pela fiscalização do contrato firmado.

Nome do Servidor	ARLESON DE OLIVEIRA LOBATO
CPF:	059.294.622-32
Matrícula	10-064

9. Disposições Gerais.

A presente contratação será regida pela Lei 14.133/21.

10. Encaminhamento

Encaminha-se ao **Presidente da Câmara Municipal** para análise e deliberação sobre a pertinência da demanda e o prosseguimento da contratação.

Perfil Integrante	Nome
Requisitante	JOELMIR VERAS DOS SANTOS



JOELMIR VERAS DOS SANTOS
Diretor Administrativo/Financeiro
Requisitante