



CÂMARA MUNICIPAL DE DORESÓPOLIS
ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 05.608.436/0001-81

Rua Farnesio Paim Pamplona nº. 61 – CEP 37926-000

Fone/Fax: (037)3355-1278

Adm.: 2025/2028

DOCUMENTO PARA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD

ÓRGÃO	Câmara Municipal de Dorésópolis/MG
SETOR REQUISITANTE	Secretária Administrativa

OBJETO

Contratação de empresa para serviço de Buffet Completo para confraternização de fim de ano da Câmara Municipal de Dorésópolis/MG.

JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação de empresa especializada em serviço de buffet completo justifica-se pela realização da confraternização de fim de ano da Câmara Municipal de Dorésópolis/MG, evento de caráter institucional destinado à valorização, integração e motivação dos servidores e colaboradores da Casa Legislativa. A celebração visa fortalecer o espírito de equipe e o comprometimento profissional, contribuindo para a melhoria do ambiente de trabalho e da eficiência no serviço público. Considerando que o evento demandará estrutura, equipamentos, utensílios, equipe de apoio e fornecimento de alimentos e bebidas em quantidade compatível ao número de convidados, faz-se necessária a contratação de empresa com capacidade técnica e experiência comprovada no ramo de buffet e eventos.

GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO

(x) Baixa () Média () Alta

DEFINIÇÃO DA NECESSIDADE DE ELABORAÇÃO OU NÃO DE ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES

() Com base na baixa complexidade do objeto e/ou por já se ter definido a melhor solução disponível no mercado para atender à necessidade da Administração, o Estudo preliminar será dispensado para esta contratação, bastando a elaboração de TR ou PB.

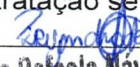
(x) Considerando a média complexidade do objeto, a variedade de soluções disponíveis no mercado, torna-se necessário a realização do Estudo Técnico Preliminar.

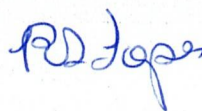
() Devido à alta complexidade do objeto, às diversas soluções disponíveis no mercado e à ausência de definição da melhor modelagem para atender à necessidade da Administração, será imprescindível a elaboração do Estudo Técnico Preliminar.

() Devido à existência de Estudo Técnico Preliminar e a licitação ter atendido ao interesse da Administração, será utilizado o ETP do Processo Licitatório nº ____/____

DEFINIÇÃO DA NECESSIDADE DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

() Com base na baixa complexidade do objeto, o gerenciamento de riscos da contratação será dispensado.


Inais Rafaela Navega Andrade
SECRETÁRIA ADMINISTRATIVA
CÂMARA MUNICIPAL DE DORESÓPOLIS





CÂMARA MUNICIPAL DE DORESÓPOLIS
ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 05.608.436/0001-81

Rua Farnesio Paim Pamplona nº. 61 – CEP 37926-000

Fone/Fax: (037)3355-1278

Adm.: 2025/2028

☒ Devido à média complexidade do objeto, o gerenciamento de riscos da contratação será dispensado

☐ Devido à alta complexidade do objeto e/ou os riscos que poderão advir para o atendimento da demanda da Administração, será elaborado o gerenciamento de riscos.

ALINHAMENTO COM A LOA

Com a edição da Lei 14.133/2021, as contratações públicas passaram a ser de previsão obrigatória no Plano de Contratações Anual.

Neste contexto, é possível verificar, conforme rubrica orçamentária:

Ficha 08 – 01.01.01.01.031.0001.2001.3.3.90.39.00 – Fonte: 1.500.000.0000

Contratação que se refere à “Outros Serv. Terceiros – Pesosa Jurídica” fora devidamente incluída na LOA, com valor total para o exercício corrente de **R\$80.000,00 (oitenta mil reais)**, sendo assim possível, em tese, o prosseguimento da contratação.

DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO A SER CONTRATADO

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Valor Total
1	SERVIÇO DE BUFFET COMPLETO PARA 120 PESSOAS (descrição detalhada em anexo)	UNID	1	

PREVISÃO DE DATA EM QUE DEVE SER INICIADA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS/ FORNECIMENTO: 20/12/2025.

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

☒ Não continuado

☐ Continuado

REGIME DE EXECUÇÃO

☐ Empreitada por preço unitário

☒ Empreitada por preço global

☐ Empreitada integral

☐ Fornecimento e prestação de serviço associado

☐ Contratação por tarefa

☐ Contratação integrada

☐ Contratação semi-integrada

EXIGÊNCIA DE AMOSTRAS OU PROTÓTIPO

☒ Não.

☐ Sim. Critérios objetivos de avaliação:

HABILITAÇÃO ESPECÍFICA

☒ Não.

☐ Sim. Especificar:

PD Jago

Thaís Rafaela Navega Andrade
SECRETÁRIA ADMINISTRATIVA
CÂMARA MUNICIPAL DE DORESÓPOLIS



CÂMARA MUNICIPAL DE DORÉÓPOLIS
ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 05.608.436/0001-81

Rua Farnesio Paim Pamplona nº. 61 – CEP 37926-000

Fone/Fax: (037)3355-1278

Adm.: 2025/2028

RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS DA CONTRATADA

() Não.

(X) Sim. Especificar:

1. Executar integralmente o serviço de buffet conforme o cardápio e as condições estabelecidas no anexo do orçamento;
2. Disponibilizar equipe completa composta por **cozinheiros, churrasqueiros, garçons e monitor (a) infantil**;
3. Providenciar **todos os utensílios e equipamentos necessários**, tais como pratos, copos, talheres, rechauds, travessas, bandejas, mesas, cadeiras, toalhas, jarras e demais itens descritos;
4. Garantir que os **alimentos sejam preparados e servidos em temperatura adequada**, mantendo-os acondicionados em rechauds para assegurar a conservação térmica;
5. Obedecer às normas de higiene e segurança alimentar determinadas pela **Vigilância Sanitária**;
6. Realizar a **limpeza e organização do local após o término do evento**, deixando o ambiente em perfeitas condições de uso;
7. Chegar com antecedência suficiente para montagem do espaço, preparo dos alimentos e organização do serviço;
8. Cumprir integralmente o horário de duração do evento, permanecendo até o encerramento das atividades;
9. Assumir todas as despesas decorrentes do transporte dos produtos, inclusive de carga e descarga até o local do evento;
10. Manter todas as condições exigidas na fase de habilitação;
11. Assumir integral responsabilidade por todas as providências e obrigações previstas na legislação específica relativa a acidentes de trabalho, nos casos em que seus empregados venham a ser vítimas durante a execução do serviço ou em atividades a ele relacionadas, ainda que tais acidentes ocorram nas dependências do evento promovido pela Contratante;
12. Apresentar Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária/Licença de funcionamento) expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal.

RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS DO CONTRATANTE

() Não.

(x) Sim. Especificar:

1. Definir o **local, data e horário do evento**, bem como fornecer acesso adequado para montagem e execução dos serviços;
2. Disponibilizar as informações necessárias à contratada quanto à estrutura física e logística do local;
3. Fiscalizar a **execução contratual**, verificando o cumprimento das condições acordadas e a qualidade dos serviços prestados;
4. Garantir o apoio institucional e administrativo necessário para o bom andamento do evento;

PD Japn

Thaís Rafaela Navega Andrade
Thaís Rafaela Navega Andrade
SECRETÁRIA ADMINISTRATIVA
CÂMARA MUNICIPAL DE DORÉÓPOLIS



CÂMARA MUNICIPAL DE DORESÓPOLIS
ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 05.608.436/0001-81

Rua Farnesio Paim Pamplona nº. 61 – CEP 37926-000

Fone/Fax: (037)3355-1278

Adm.: 2025/2028

5. Notificar por escrito a Contratada qualquer irregularidade encontrada nos produtos fornecidos.

CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

O evento será realizado no **Salão Paroquial, Centro, Doresópolis/MG**, no dia **20 de dezembro de 2025**, com início às **20h** e término previsto para as **2h**, totalizando **6 horas de duração**. A contratada deverá iniciar os preparativos com antecedência para garantir a pontualidade e qualidade do serviço, todo o cardápio e os serviços devem seguir o padrão de qualidade e apresentação descrito no anexo. A quantidade de alimentos e bebidas deverá ser compatível ao número estimado de **120 convidados adultos**, evitando excessos ou insuficiências. O buffet deverá cuidar da **montagem, desmontagem, limpeza e conservação** do local utilizado.

ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se o valor de **R\$26.000,00 (vinte e seis mil reais)** para compra de "Outros Serv. Terceiros – Pesosa Jurídica".

RESPONSABILIDADE PELA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Gestor do contrato:

Reinaldo de Souza Lopes

Presidente da Câmara Municipal de Doresópolis

Fiscal do contrato:

Thaís Rafaela Navega Andrade

SECRETÁRIA ADMINISTRATIVA

Thaís Rafaela Navega Andrade
Secretária Administrativa

RESPONSABILIDADE PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

Doresópolis/MG, 20 de Outubro de 2025

Thaís Rafaela Navega Andrade

Secretária Administrativa

Thaís Rafaela Navega Andrade

SECRETÁRIA ADMINISTRATIVA

CÂMARA MUNICIPAL DE DORESÓPOLIS

ANEXO I

LOCAL DO EVENTO	SALÃO PAROQUIAL, CENTRO, DORESÓPOLIS/MG.
DATA DO EVENTO	20/12/2025
HORARIO DE INÍCIO DO EVENTO	20:00 Hrs
ESTIMATIVA TÉRIMINO EVENTO	2:00 Hrs (6 HORAS DE EVENTO)
CONVIDADOS	120 ADULTOS

DESCRIÇÃO DE CARDÁPIO E SERVIÇOS

CHURRASCO:

- Peças de picanha e contra-filé,
- Pernil,
- Linguiça toscana.

ACOMPANHAMENTO:

- Pão de alho,
- Fritas,
- Canapés.

MESA DE FRIOS

- 3 opções de peça de queijo,
- Geleia,
- Torradas,
- Azeitonas
- Palmito,
- Salaminho,
- Patê,
- Maionese,
- Frutas.

PRATO FINAL

- Espaguete na manteiga (opções de molho):
- Bolonhesa,
- Bechamel.

BEBIDAS

- Coca cola e zero
- Guaraná antártica
- Agua com gás
- Agua sem gás
- Sucos: Uva, pêssego e laranja.

SERVIÇOS INCLUSOS PARA REALIZAÇÃO DO EVENTO

- Taças,
- Pratos de sobremesa,
- Garfinhos e faquinhas de sobremesa,
- Rechauds para comidas quentes,
- Travessas,
- Porta guardanapos,
- Toalhas para mesas
- Mesas e cadeiras de ferro,
- Jarras de vidro,
- Pegadores de comida,
- Bandejas,
- Churrasqueira,
- Equipe de Cozinha,
- Churrasqueiro,
- Garçons.

ENTRADA, SOM, ILUMINAÇÃO E ESPAÇO

- Segurança na porta,
- Show ao vivo (músico a ser contratado),
- Iluminação para mesa de frios (*Detalhamento: 4 luz de led branca, instalada no teto para iluminar e dar destaque a mesa de frios*).
- O local para o evento será de responsabilidade do Buffet.

ESPAÇO KIDS

- Duas opções de brinquedo,
- Um (a) monitor (a).

OBSERVAÇÕES GERAIS:

- 1) O local para o evento será de responsabilidade do Buffet.
- 2) A equipe da cozinha e churrasqueiro devem chegar mais cedo para o preparo de todo cardápio.
- 3) Os garçons deverão chegar no espaço antes do evento iniciar.
- 4) A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de convidados, não deve, portanto, ser excessiva tampouco denotar escassez.
- 5) Os serviços deverão obedecer ao cardápio pré-estabelecida e primar pela qualidade dos produtos, respeitando as determinações de higiene estabelecidas pela Vigilância Sanitária e demais órgãos afins.

- 6) Os alimentos servidos deverão estar na temperatura adequada de preparo final (quente), devendo ser mantidos em condições térmicas ideais para consumo, acondicionados em rechauds que assegurem a temperatura apropriada.
- 7) A limpeza e conservação da área onde será servido as refeições do evento e conservação de materiais de sua propriedade, tais como: panelas, vasilhas, vasilhames, talheres, copos e outros, ficara sobre total responsabilidade da CONTRATADA.
- 8) Todo espaço será montado pelo Buffet.
- 9) O buffet só deverá sair do local após deixar tudo limpo e organizado.
- 10) O evento terá duração de 6 horas, contado da hora marcada pelo CONTRATANTE.