DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD

Pelo presente instrumento, em atendimento à Lei 14.133/2021, encaminhe-se para as considerações da Autoridade Competente da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO – SEMAD, Documento de Formalização da Demanda – DFD para análise e adoção das providências necessárias à abertura do processo de contratação.

Unidade Requisitante

GABINETE DA PREFEITA

Objeto da Contratação

Chamamento Público para Credenciamento de pessoas jurídicas para o fornecimento eventual de Serviços de Buffet (Lanches, Brunch, Café da manhã, Coffee Break, Coquetel, Almoço e/ou Jantar e Marmitex), visando atender às necessidades desta Prefeitura, Secretarias e demais fundos Municipais.

Segue em anexo planilha com relação dos quantitativos estimados e suas devidas categorias.

Justificativa da Necessidade

A adoção do Credenciamento fundamenta-se no **Art. 79, I, da Lei nº 14.133/2021**, configurando se como hipótese de contratação paralela e não excludente.

Dada a magnitude dos quantitativos estimados e a possibilidade de eventos simultâneos promovidos por diferentes secretarias, verifica-se que a seleção de um único fornecedor via licitação tradicional poderia gerar risco de desabastecimento ou incapacidade operacional de atendimento imediato.

Portanto, é vantajoso para a Administração manter um cadastro permanente de fornecedores aptos, contratando-os sob **condições padronizadas e preços previamente definidos pela Administração**, garantindo que a demanda seja distribuída conforme critérios objetivos e assegurando a execução dos serviços em qualquer local do município, sem prejuízo da qualidade.

Data Prevista da Demanda

O fornecimento do objeto da presente demanda deverá se dar no ano 2026.

Alinhamento com o Plano de Contratação Anual

A Prefeitura Municipal de Benevides - Pará está compondo o Plano de Contratações Anual.

Indicação da Equipe de Planejamento

Secretaria Municipal de Administração - SEMAD

Estudo Técnico Preliminar

O presente documento formaliza necessidade fundamentada em Estudo Técnico Preliminar acostado aos autos do presente procedimento nos termos do inciso I, artigo 18 da Lei 14.133/2021.

Declaro que a formalização da demanda acima identificada se faz necessária pelos motivos expostos na justificativa da necessidade do presente documento.

Benevides - PA, 16 de março de 2026

LUZILENE DE LIMA SOLON SARAIVA:71369724268

Assinado de forma digital por LUZILENE DE LIMA SOLON SARAIVA:71369724268

LUZILENE DE LIMA SOLON SARAIVA
Chefe de Gabinete

ANEXO

LEVANTAMENTO BUFFET – PMB

	DESCRIÇÃO	PREFEITURA
01	**KIT LANCHE** • 02 Salgadinhos (peso mínimo de 50 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). • 01 Sanduiche natural de pão de forma. • 02 Pães de queijo, mínimo 25 gramas cada. • 01 Fatias de bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • 01 Monteiro Lopes, mínimo 25 gramas. • 01 Sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais). natural da fruta ou polpa da fruta. • 02 Docinhos (brigadeiro e de coco). • Água Mineral em copo de (200ml). OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	8000
02	**KIT LANCHE BÁSICO:** • 01 Sanduiche com queijo e presunto • 01 Suco de fruta (natural da fruta ou polpa da fruta) ou refrigerante de 1° linha em embalagens de 200ml (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	5000
03	**BRUNCH:** • 01 Tipo de torta salgada. • 01 Tipo de torta doce. • 05 Tipos de Salgadinhos (peso mínimo de 20 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). • 03 Tipos de Frutas. • 01 Tipos de sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais ou jarras de 1 Lt), natural da fruta ou polpa da fruta. • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 200ml (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). • Chocolate quente. • Café e Leite. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	3.000

04	**CAFÉ DA MANHÃ** • Croissants, Brioches, Pão (de Forma e Careca), Sanduiches de Queijo, Presunto de Peito de Peru e manteiga. • 05 Tipos de Frutas. • 03 Tipos de bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • Água Mineral em copo de (200ml). • Café e Leite. • Achocolatado. • 02 Sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais ou jarras de 1 Lt), natural da fruta ou polpa da fruta. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	400
05	**COFFEE BREAK:** • 01 Tipo de Bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • 02 Tipos de Pães. • 01 Tipo de torta Salgada. • 03 Tipos de Salgadinhos (peso mínimo de 20 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). • Diversos (Tapioca, Cereais, Manteiga, Patês, Canjica, Mini Sanduiches). • Chocolate com Chantilly. • Água Mineral em copo de (200ml). • 01 Tipos de Suco de fruta (embalagens de 300ml individuais), natural da fruta ou polpa da fruta. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	400
06	**COQUETEL:** • 03 Salgados Finos Frios (peso mínimo de 20 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização, acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade). • 03 Salgados Finos Quentes (peso mínimo de 20 gramas cada, devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). - 02 Tipos de Bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • Refrigerantes 1º linha em embalagens de 200ml • Água Mineral em copo de (200ml). • 02 Tipos de Sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais) natural da fruta ou polpa da fruta. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	400

07	**ALMOÇO/JANTAR – BUFFET ESPECIAL** • 03 Opções de prato quentes (Filé de Carne, Filé de Peixe, Filé de Frango, Camarão e Bacalhau). • 02 Opções de prato Frios (saladas). • 04 Tipos de Guarnições (Arroz Branco, Arroz à Grega, farofa e batata palha). • 03 Tipos de sobremesas. • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 2 Lt (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). • Coquetel de frutas. • Cafezinho. • 02 Tipos de frutas. Obs: Os peixes devem ser sem pele e espinhas, podendo utilizar somente o filé do pescado. Em hipótese nenhuma a contratada poderá se utilizar de peixes com espinhas. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	1500
08	**ALMOÇO/JANTAR – BUFFET SIMPLES** • 02 Opções Pratos quentes (Filé de Carne, Filé de Peixe, Filé de Frango, Camarão e Bacalhau). • 04 Tipos de Guarnições (Feijão, arroz, macarrão, farofa, batata palha e salada). • 02 Tipos de Suco de fruta (embalagens de 300ml individuais ou jarras de 1 Lt), natural da fruta ou polpa da fruta. • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 2 Lt (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	3000
09	**MARMITEX:** Servidos em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 500ml, acompanhadas de talheres, tudo descartável e embalado separadamente: **TIPO I** – Fornecimento de **Quentinha de Bife** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO II** – Fornecimento de **Quentinha de Carne Assada de Panela com Batata** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO III** – Fornecimento de **Quentinha de Carne Muída com Ovo Frito** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO IV -** Fornecimento de **Quentinha de Frango Frito com Macaxeira** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO V -** Fornecimento de **Quentinha de Frango Guisado Com Batata** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO VI -** Fornecimento de **Quentinha de Peixe Frito ou Cozido (150g)** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). OBS: SERVIR UMA PESSOA	6000

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD

Pelo presente instrumento, em atendimento à Lei 14.133/2021, encaminhe-se para as considerações da Autoridade Competente da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO - SEMAD, Documento de Formalização da Demanda – DFD para análise e adoção das providências necessárias à abertura do processo de contratação.

Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Educação De Benevides/PA

Objeto da Contratação

Chamamento Público para Credenciamento de pessoas jurídicas para o fornecimento eventual de Serviços de Buffet (Lanches, Brunch, Café da manhã, Coffee Break, Coquetel, Almoço e/ou Jantar e Marmitex), visando atender às necessidades desta Prefeitura, Secretarias e demais fundos Municipais.

Segue em anexo planilha com relação dos quantitativos estimados e suas devidas categorias.

Justificativa da Necessidade

A adoção do Credenciamento fundamenta-se no **Art. 79, I, da Lei nº 14.133/2021**, configurando se como hipótese de contratação paralela e não excludente.

Dada a magnitude dos quantitativos estimados e a possibilidade de eventos simultâneos promovidos por diferentes secretarias, verifica-se que a seleção de um único fornecedor via licitação tradicional poderia gerar risco de desabastecimento ou incapacidade operacional de atendimento imediato.

Portanto, é vantajoso para a Administração manter um cadastro permanente de fornecedores aptos, contratando-os sob **condições padronizadas e preços previamente definidos pela Administração**, garantindo que a demanda seja distribuída conforme critérios objetivos e assegurando a execução dos serviços em qualquer local do município, sem prejuízo da qualidade.

Data Prevista da Demanda

O fornecimento do objeto da presente demanda deverá se dar no ano de 2026.

Alinhamento com o Plano de Contratação Anual

A Prefeitura Municipal de Benevides/PA está compondo o Plano de Contratações Anual, considerando que o objeto a ser adquirido é continuo, o mesmo estará no plano.

Declaro que a formalização da demanda acima identificada se faz necessária pelos motivos expostos na justificativa da necessidade do presente documento.

Benevides - PA, 16 de março de 2026

FRANCILENE SODRE DA SILVA:59426101268
Assinado de forma digital por FRANCILENE SODRE DA SILVA:59426101268

FRANCILENE SODRÉ DA SILVA
Secretaria Municipal de Educação de Benevides

ANEXO

LEVANTAMENTO BUFFET - SEMED

	DESCRIÇÃO	SEMED
01	**KIT LANCHE** • 02 Salgadinhos (peso mínimo de 50 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). • 01 Sanduiche natural de pão de forma. • 02 Pães de queijo, mínimo 25 gramas cada. • 01 Fatias de bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • 01 Monteiro Lopes, mínimo 25 gramas. • 01 Sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais). natural da fruta ou polpa da fruta. • 02 Docinhos (brigadeiro e de coco). • Água Mineral em copo de (200ml). OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	8000
02	**KIT LANCHE BÁSICO:** • 01 Sanduiche com queijo e presunto • 01 Suco de fruta (natural da fruta ou polpa da fruta) ou refrigerante de 1° linha em embalagens de 200ml (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	5000
03	**BRUNCH:** • 01 Tipo de torta salgada. • 01 Tipo de torta doce. • 05 Tipos de Salgadinhos (peso mínimo de 20 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). • 03 Tipos de Frutas. • 01 Tipos de sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais ou jarras de 1 Lt), natural da fruta ou polpa da fruta. • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 200ml (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). • Chocolate quente. • Café e Leite. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	1500

04	**CAFÉ DA MANHÃ** • Croissants, Brioches, Pão (de Forma e Careca), Sanduiches de Queijo, Presunto de Peito de Peru e manteiga. • 05 Tipos de Frutas. • 03 Tipos de bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • Água Mineral em copo de (200ml). • Café e Leite. • Achocolatado. • 02 Sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais ou jarras de 1 Lt), natural da fruta ou polpa da fruta. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	200
05	**COFFEE BREAK:** • 01 Tipo de Bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • 02 Tipos de Pães. • 01 Tipo de torta Salgada. • 03 Tipos de Salgadinhos (peso mínimo de 20 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). • Diversos (Tapioca, Cereais, Manteiga, Patês, Canjica, Mini Sanduiches). • Chocolate com Chantilly. • Água Mineral em copo de (200ml). • 01 Tipos de Suco de fruta (embalagens de 300ml individuais), natural da fruta ou polpa da fruta. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	200
06	**COQUETEL:** • 03 Salgados Finos Frios (peso mínimo de 20 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização, acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade). • 03 Salgados Finos Quentes (peso mínimo de 20 gramas cada, devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). - 02 Tipos de Bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 200ml • Água Mineral em copo de (200ml). • 02 Tipos de Sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais) natural da fruta ou polpa da fruta. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	200

07	**ALMOÇO/JANTAR – BUFFET ESPECIAL** • 03 Opções de prato quentes (Filé de Carne, Filé de Peixe, Filé de Frango, Camarão e Bacalhau). • 02 Opções de prato Frios (saladas). • 04 Tipos de Guarnições (Arroz Branco, Arroz à Grega, farofa e batata palha). • 03 Tipos de sobremesas. • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 2 Lt (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). • Coquetel de frutas. • Cafezinho. • 02 Tipos de frutas. Obs: Os peixes devem ser sem pele e espinhas, podendo utilizar somente o filé do pescado. Em hipótese nenhuma a contratada poderá se utilizar de peixes com espinhas. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	1000
08	**ALMOÇO/JANTAR – BUFFET SIMPLES** • 02 Opções Pratos quentes (Filé de Carne, Filé de Peixe, Filé de Frango, Camarão e Bacalhau). • 04 Tipos de Guarnições (Feijão, arroz, macarrão, farofa, batata palha e salada). • 02 Tipos de Suco de fruta (embalagens de 300ml individuais ou jarras de 1 Lt), natural da fruta ou polpa da fruta. • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 2 Lt (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	2000
09	**MARMITEX:** Servidos em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 500ml, acompanhadas de talheres, tudo descartável e embalado separadamente: **TIPO I** – Fornecimento de **Quentinha de Bife** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO II** – Fornecimento de **Quentinha de Carne Assada de Panela com Batata** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO III** – Fornecimento de **Quentinha de Carne Muída com Ovo Frito** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO IV -** Fornecimento de **Quentinha de Frango Frito com Macaxeira** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO V -** Fornecimento de **Quentinha de Frango Guisado Com Batata**	3000

	Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO VI -** Fornecimento de **Quentinha de Peixe Frito ou Cozido (150g)** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). OBS: SERVIR UMA PESSOA	

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD

Pelo presente instrumento, em atendimento à Lei 14.133/2021, encaminhe-se para as considerações da Autoridade Competente da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO – SEMAD, Documento de Formalização da Demanda – DFD para análise e adoção das providências necessárias à abertura do processo de contratação.

Unidade Requisitante

SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE E TURISMO

Objeto da Contratação

Chamamento Público para Credenciamento de pessoas jurídicas para o fornecimento eventual de Serviços de Buffet (Lanches, Brunch, Café da manhã, Coffee Break, Coquetel, Almoço e/ou Jantar e Marmitex), visando atender às necessidades desta Prefeitura, Secretarias e demais fundos Municipais.

Segue em anexo planilha com relação dos quantitativos estimados e suas devidas categorias.

Justificativa da Necessidade

A adoção do Credenciamento fundamenta-se no **Art. 79, I, da Lei nº 14.133/2021**, configurando se como hipótese de contratação paralela e não excludente.

Dada a magnitude dos quantitativos estimados e a possibilidade de eventos simultâneos promovidos por diferentes secretarias, verifica-se que a seleção de um único fornecedor via licitação tradicional poderia gerar risco de desabastecimento ou incapacidade operacional de atendimento imediato.

Portanto, é vantajoso para a Administração manter um cadastro permanente de fornecedores aptos, contratando-os sob **condições padronizadas e preços previamente definidos pela Administração**, garantindo que a demanda seja distribuída conforme critérios objetivos e assegurando a execução dos serviços em qualquer local do município, sem prejuízo da qualidade.

Data Prevista da Demanda

O fornecimento do objeto da presente demanda deverá se dar no ano 2026.

Alinhamento com o Plano de Contratação Anual

A Prefeitura Municipal de Benevides - Pará está compondo o Plano de Contratações Anual.

Indicação da Equipe de Planejamento

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO – SEMAD

Declaro que a formalização da demanda acima identificada se faz necessária pelos motivos expostos na justificativa da necessidade do presente documento.

Benevides - PA, 16 de março de 2026

WELTON RODRIGO DA SILVA NEVES:87287072220

Assinado de forma digital por WELTON RODRIGO DA SILVA NEVES:87287072220

WELTON RODRIGO DA SILVA NEVES
Secretário Municipal da Gestão do Meio Ambiente e Turismo

ANEXO

LEVANTAMENTO BUFFET – SEMMAT

	DESCRIÇÃO	SEMMAT
01	**KIT LANCHE** • 02 Salgadinhos (peso mínimo de 50 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). • 01 Sanduiche natural de pão de forma. • 02 Pães de queijo, mínimo 25 gramas cada. • 01 Fatias de bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • 01 Monteiro Lopes, mínimo 25 gramas. • 01 Sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais). natural da fruta ou polpa da fruta. • 02 Docinhos (brigadeiro e de coco). • Água Mineral em copo de (200ml). OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	3000
02	**KIT LANCHE BÁSICO:** • 01 Sanduiche com queijo e presunto • 01 Suco de fruta (natural da fruta ou polpa da fruta) ou refrigerante de 1° linha em embalagens de 200ml (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	2000
03	**BRUNCH:** • 01 Tipo de torta salgada. • 01 Tipo de torta doce. • 05 Tipos de Salgadinhos (peso mínimo de 20 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). • 03 Tipos de Frutas. • 01 Tipos de sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais ou jarras de 1 Lt), natural da fruta ou polpa da fruta. • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 200ml (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). • Chocolate quente. • Café e Leite. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	500

04	**CAFÉ DA MANHÃ** • Croissants, Brioches, Pão (de Forma e Careca), Sanduiches de Queijo, Presunto de Peito de Peru e manteiga. • 05 Tipos de Frutas. • 03 Tipos de bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • Água Mineral em copo de (200ml). • Café e Leite. • Achocolatado. • 02 Sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais ou jarras de 1 Lt), natural da fruta ou polpa da fruta. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	100
05	**COFFEE BREAK:** • 01 Tipo de Bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • 02 Tipos de Pães. • 01 Tipo de torta Salgada. • 03 Tipos de Salgadinhos (peso mínimo de 20 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). • Diversos (Tapioca, Cereais, Manteiga, Patês, Canjica, Mini Sanduiches). • Chocolate com Chantilly. • Água Mineral em copo de (200ml). • 01 Tipos de Suco de fruta (embalagens de 300ml individuais), natural da fruta ou polpa da fruta. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	100
06	**COQUETEL:** • 03 Salgados Finos Frios (peso mínimo de 20 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização, acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade). • 03 Salgados Finos Quentes (peso mínimo de 20 gramas cada, devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). - 02 Tipos de Bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 200ml • Água Mineral em copo de (200ml). • 02 Tipos de Sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais) natural da fruta ou polpa da fruta. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	100

07	**ALMOÇO/JANTAR – BUFFET ESPECIAL** • 03 Opções de prato quentes (Filé de Carne, Filé de Peixe, Filé de Frango, Camarão e Bacalhau). • 02 Opções de prato Frios (saladas). • 04 Tipos de Guarnições (Arroz Branco, Arroz à Grega, farofa e batata palha). • 03 Tipos de sobremesas. • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 2 Lt (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). • Coquetel de frutas. • Cafezinho. • 02 Tipos de frutas. Obs: Os peixes devem ser sem pele e espinhas, podendo utilizar somente o filé do pescado. Em hipótese nenhuma a contratada poderá se utilizar de peixes com espinhas. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	250
08	**ALMOÇO/JANTAR – BUFFET SIMPLES** • 02 Opções Pratos quentes (Filé de Carne, Filé de Peixe, Filé de Frango, Camarão e Bacalhau). • 04 Tipos de Guarnições (Feijão, arroz, macarrão, farofa, batata palha e salada). • 02 Tipos de Suco de fruta (embalagens de 300ml individuais ou jarras de 1 Lt), natural da fruta ou polpa da fruta. • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 2 Lt (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	500
09	**MARMITEX:** Servidos em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 500ml, acompanhadas de talheres, tudo descartável e embalado separadamente: **TIPO I** – Fornecimento de **Quentinha de Bife** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO II** – Fornecimento de **Quentinha de Carne Assada de Panela com Batata** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO III** – Fornecimento de **Quentinha de Carne Muída com Ovo Frito** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO IV -** Fornecimento de **Quentinha de Frango Frito com Macaxeira** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO V -** Fornecimento de **Quentinha de Frango Guisado Com Batata**	1000

	Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO VI -** Fornecimento de **Quentinha de Peixe Frito ou Cozido (150g)** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). OBS: SERVIR UMA PESSOA	

DOCUMENTO DE FORMALI ZAÇÃO DE DEMANDA – DFD

Pelo presente instrumento, em atendimento à Lei 14.133/2021, encaminhe-se para as considerações da Autoridade Competente da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO – SEMAD, Documento de Formalização da Demanda – DFD para análise e adoção das providências necessárias à abertura do processo de contratação.

Unidade Requisitante
Secretaria Municipal de Saúde de Benevides/PA.

Objeto da Contratação
Chamamento Público para Credenciamento de pessoas jurídicas para o fornecimento eventual de Serviços de Buffet (Lanches, Brunch, Café da manhã, Coffee Break, Coquetel, Almoço e/ou Jantar e Marmitex), visando atender às necessidades desta Prefeitura, Secretarias e demais fundos Municipais.
Segue em anexo planilha com relação dos quantitativos estimados e suas devidas categorias.

Justificativa da Necessidade
A adoção do Credenciamento fundamenta-se no **Art. 79, I, da Lei nº 14.133/2021**, configurando se como hipótese de contratação paralela e não excludente.
Dada a magnitude dos quantitativos estimados e a possibilidade de eventos simultâneos promovidos por diferentes secretarias, verifica-se que a seleção de um único fornecedor via licitação tradicional poderia gerar risco de desabastecimento ou incapacidade operacional de atendimento imediato.
Portanto, é vantajoso para a Administração manter um cadastro permanente de fornecedores aptos, contratando-os sob **condições padronizadas e preços previamente definidos pela Administração**, garantindo que a demanda seja distribuída conforme critérios objetivos e assegurando a execução dos serviços em qualquer local do município, sem prejuízo da qualidade.

Data Prevista da Demanda
O fornecimento do objeto da presente demanda deverá se dar no ano 2026.

Alinhamento com o Plano de Contratação Anual
A presente contratação está prevista no Plano Anual de Contratações Prefeitura Municipal de Benevides/PA.

Indicação da Equipe de Planejamento
Secretaria Municipal de Administração

Declaro que a formalização da demanda acima identificada se faz necessária pelos motivos expostos na justificativa da necessidade do presente documento.

Benevides - PA, 16 de março de 2026

RODRIGO BATISTA BALIEIRO:93578571253
Assinado de forma digital por RODRIGO BATISTA BALIEIRO:93578571253

Rodrigo Batista Balieiro
Secretário Municipal de Saúde Benevides/PA

ANEXO

LEVANTAMENTO BUFFET - SEMSA

	DESCRIÇÃO	SEMSA
01	**KIT LANCHE** • 02 Salgadinhos (peso mínimo de 50 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). • 01 Sanduiche natural de pão de forma. • 02 Pães de queijo, mínimo 25 gramas cada. • 01 Fatias de bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • 01 Monteiro Lopes, mínimo 25 gramas. • 01 Sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais). natural da fruta ou polpa da fruta. • 02 Docinhos (brigadeiro e de coco). • Água Mineral em copo de (200ml). OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	3000
02	**KIT LANCHE BÁSICO:** • 01 Sanduiche com queijo e presunto • 01 Suco de fruta (natural da fruta ou polpa da fruta) ou refrigerante de 1° linha em embalagens de 200ml (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	2000
03	**BRUNCH:** • 01 Tipo de torta salgada. • 01 Tipo de torta doce. • 05 Tipos de Salgadinhos (peso mínimo de 20 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). • 03 Tipos de Frutas. • 01 Tipos de sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais ou jarras de 1 Lt), natural da fruta ou polpa da fruta. • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 200ml (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). • Chocolate quente. • Café e Leite. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	1000

04	**CAFÉ DA MANHÃ** • Croissants, Brioches, Pão (de Forma e Careca), Sanduiches de Queijo, Presunto de Peito de Peru e manteiga. • 05 Tipos de Frutas. • 03 Tipos de bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • Água Mineral em copo de (200ml). • Café e Leite. • Achocolatado. • 02 Sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais ou jarras de 1 Lt), natural da fruta ou polpa da fruta. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	100
05	**COFFEE BREAK:** • 01 Tipo de Bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • 02 Tipos de Pães. • 01 Tipo de torta Salgada. • 03 Tipos de Salgadinhos (peso mínimo de 20 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). • Diversos (Tapioca, Cereais, Manteiga, Patês, Canjica, Mini Sanduiches). • Chocolate com Chantilly. • Água Mineral em copo de (200ml). • 01 Tipos de Suco de fruta (embalagens de 300ml individuais), natural da fruta ou polpa da fruta. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	200
06	**COQUETEL:** • 03 Salgados Finos Frios (peso mínimo de 20 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização, acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade). • 03 Salgados Finos Quentes (peso mínimo de 20 gramas cada, devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). - 02 Tipos de Bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 200ml • Água Mineral em copo de (200ml). • 02 Tipos de Sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais) natural da fruta ou polpa da fruta. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	200

07	**ALMOÇO/JANTAR – BUFFET ESPECIAL** • 03 Opções de prato quentes (Filé de Carne, Filé de Peixe, Filé de Frango, Camarão e Bacalhau). • 02 Opções de prato Frios (saladas). • 04 Tipos de Guarnições (Arroz Branco, Arroz à Grega, farofa e batata palha). • 03 Tipos de sobremesas. • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 2 Lt (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). • Coquetel de frutas. • Cafezinho. • 02 Tipos de frutas. Obs: Os peixes devem ser sem pele e espinhas, podendo utilizar somente o filé do pescado. Em hipótese nenhuma a contratada poderá se utilizar de peixes com espinhas. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	500
08	**ALMOÇO/JANTAR – BUFFET SIMPLES** • 02 Opções Pratos quentes (Filé de Carne, Filé de Peixe, Filé de Frango, Camarão e Bacalhau). • 04 Tipos de Guarnições (Feijão, arroz, macarrão, farofa, batata palha e salada). • 02 Tipos de Suco de fruta (embalagens de 300ml individuais ou jarras de 1 Lt), natural da fruta ou polpa da fruta. • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 2 Lt (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	1000
09	**MARMITEX:** Servidos em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 500ml, acompanhadas de talheres, tudo descartável e embalado separadamente: **TIPO I** – Fornecimento de **Quentinha de Bife** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO II** – Fornecimento de **Quentinha de Carne Assada de Panela com Batata** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO III** – Fornecimento de **Quentinha de Carne Muída com Ovo Frito** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO IV -** Fornecimento de **Quentinha de Frango Frito com Macaxeira** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO V -** Fornecimento de **Quentinha de Frango Guisado Com Batata** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate).	1500

	TIPO VI - Fornecimento de **Quentinha de Peixe Frito ou Cozido (150g)** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). OBS: SERVIR UMA PESSOA	

DOCUMENTO DE FORMALI ZAÇÃO DE DEMANDA – DFD

Pelo presente instrumento, em atendimento à Lei 14.133/2021, encaminhe-se para as considerações da Autoridade Competente da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO – SEMAD, Documento de Formalização da Demanda – DFD para análise e adoção das providências necessárias à abertura do processo de contratação.

Unidade Requisitante

SECRETARIA MUNICIPAL DO TRABALHO E PROMOÇÃO SOCIAL DE BENEVIDES/PA.

Objeto da Contratação

Chamamento Público para Credenciamento de pessoas jurídicas para o fornecimento eventual de Serviços de Buffet (Lanches, Brunch, Café da manhã, Coffee Break, Coquetel, Almoço e/ou Jantar e Marmitex), visando atender às necessidades desta Prefeitura, Secretarias e demais fundos Municipais.

Segue em anexo planilha com relação dos quantitativos estimados e suas devidas categorias.

Justificativa da Necessidade

A adoção do Credenciamento fundamenta-se no **Art. 79, I, da Lei nº 14.133/2021**, configurando se como hipótese de contratação paralela e não excludente.

Dada a magnitude dos quantitativos estimados e a possibilidade de eventos simultâneos promovidos por diferentes secretarias, verifica-se que a seleção de um único fornecedor via licitação tradicional poderia gerar risco de desabastecimento ou incapacidade operacional de atendimento imediato.

Portanto, é vantajoso para a Administração manter um cadastro permanente de fornecedores aptos, contratando-os sob **condições padronizadas e preços previamente definidos pela Administração**, garantindo que a demanda seja distribuída conforme critérios objetivos e assegurando a execução dos serviços em qualquer local do município, sem prejuízo da qualidade.

Data Prevista da Demanda

O fornecimento do objeto da presente demanda deverá se dar no ano 2026.

Alinhamento com o Plano de Contratação Anual

A presente contratação está prevista no Plano Anual de Contratações Prefeitura Municipal de Benevides/PA.

Indicação da Equipe de Planejamento

Secretaria Municipal de Administração

Declaro que a formalização da demanda acima identificada se faz necessária pelos motivos expostos na justificativa da necessidade do presente documento.

Benevides - PA, 16 de março de 2026

LUIZA EUCLIDIA DE LIMA SOLON:08959986291 Assinado de forma digital por LUIZA EUCLIDIA DE LIMA SOLON:08959986291

LUIZA EUCLIDIA DE LIMA SOLON
Secretária Municipal do Trabalho e Promoção Social

ANEXO

LEVANTAMENTO BUFFET - SEMTEPS

	DESCRIÇÃO	SEMTEPS
01	**KIT LANCHE** • 02 Salgadinhos (peso mínimo de 50 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). • 01 Sanduiche natural de pão de forma. • 02 Pães de queijo, mínimo 25 gramas cada. • 01 Fatias de bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • 01 Monteiro Lopes, mínimo 25 gramas. • 01 Sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais). natural da fruta ou polpa da fruta. • 02 Docinhos (brigadeiro e de coco). • Água Mineral em copo de (200ml). OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	3000
02	**KIT LANCHE BÁSICO:** • 01 Sanduiche com queijo e presunto • 01 Suco de fruta (natural da fruta ou polpa da fruta) ou refrigerante de 1° linha em embalagens de 200ml (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	2000
03	**BRUNCH:** • 01 Tipo de torta salgada. • 01 Tipo de torta doce. • 05 Tipos de Salgadinhos (peso mínimo de 20 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). • 03 Tipos de Frutas. • 01 Tipos de sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais ou jarras de 1 Lt), natural da fruta ou polpa da fruta. • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 200ml (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). • Chocolate quente. • Café e Leite. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	500

04	**CAFÉ DA MANHÃ** • Croissants, Brioches, Pão (de Forma e Careca), Sanduiches de Queijo, Presunto de Peito de Peru e manteiga. • 05 Tipos de Frutas. • 03 Tipos de bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • Água Mineral em copo de (200ml). • Café e Leite. • Achocolatado. • 02 Sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais ou jarras de 1 Lt), natural da fruta ou polpa da fruta. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	100
05	**COFFEE BREAK:** • 01 Tipo de Bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • 02 Tipos de Pães. • 01 Tipo de torta Salgada. • 03 Tipos de Salgadinhos (peso mínimo de 20 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). • Diversos (Tapioca, Cereais, Manteiga, Patês, Canjica, Mini Sanduiches). • Chocolate com Chantilly. • Água Mineral em copo de (200ml). • 01 Tipos de Suco de fruta (embalagens de 300ml individuais), natural da fruta ou polpa da fruta. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	200
06	**COQUETEL:** • 03 Salgados Finos Frios (peso mínimo de 20 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização, acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade). • 03 Salgados Finos Quentes (peso mínimo de 20 gramas cada, devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). - 02 Tipos de Bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 200ml • Água Mineral em copo de (200ml). • 02 Tipos de Sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais) natural da fruta ou polpa da fruta. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	200

07	**ALMOÇO/JANTAR – BUFFET ESPECIAL** • 03 Opções de prato quentes (Filé de Carne, Filé de Peixe, Filé de Frango, Camarão e Bacalhau). • 02 Opções de prato Frios (saladas). • 04 Tipos de Guarnições (Arroz Branco, Arroz à Grega, farofa e batata palha). • 03 Tipos de sobremesas. • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 2 Lt (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). • Coquetel de frutas. • Cafezinho. • 02 Tipos de frutas. Obs: Os peixes devem ser sem pele e espinhas, podendo utilizar somente o filé do pescado. Em hipótese nenhuma a contratada poderá se utilizar de peixes com espinhas. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	500
08	**ALMOÇO/JANTAR – BUFFET SIMPLES** • 02 Opções Pratos quentes (Filé de Carne, Filé de Peixe, Filé de Frango, Camarão e Bacalhau). • 04 Tipos de Guarnições (Feijão, arroz, macarrão, farofa, batata palha e salada). • 02 Tipos de Suco de fruta (embalagens de 300ml individuais ou jarras de 1 Lt), natural da fruta ou polpa da fruta. • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 2 Lt (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	1000
09	**MARMITEX:** Servidos em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 500ml, acompanhadas de talheres, tudo descartável e embalado separadamente: **TIPO I** – Fornecimento de **Quentinha de Bife** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO II** – Fornecimento de **Quentinha de Carne Assada de Panela com Batata** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO III** – Fornecimento de **Quentinha de Carne Muída com Ovo Frito** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO IV -** Fornecimento de **Quentinha de Frango Frito com Macaxeira** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO V -** Fornecimento de **Quentinha de Frango Guisado Com Batata**	1500

	Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO VI -** Fornecimento de **Quentinha de Peixe Frito ou Cozido (150g)** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). OBS: SERVIR UMA PESSOA	

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls: 30
Rubrica

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD

Pelo presente instrumento, em atendimento à Lei 14.133/2021, encaminhe-se para as considerações da Autoridade Competente da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO – SEMAD, Documento de Formalização da Demanda – DFD para análise e adoção das providências necessárias à abertura do processo de contratação.

Unidade Requisitante

SECRETARIA MUNICIPAL DE PROJETOS ESTRATÉGICOS E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO – SEMPEDE

Objeto da Contratação

Chamamento Público para Credenciamento de pessoas jurídicas para o fornecimento eventual de Serviços de Buffet (Lanches, Brunch, Café da manhã, Coffee Break, Coquetel, Almoço e/ou Jantar e Marmitex), visando atender às necessidades desta Prefeitura, Secretarias e demais fundos Municipais.

Segue em anexo planilha com relação dos quantitativos estimados e suas devidas categorias.

Justificativa da Necessidade

A adoção do Credenciamento fundamenta-se no **Art. 79, I, da Lei nº 14.133/2021**, configurando se como hipótese de contratação paralela e não excludente.

Dada a magnitude dos quantitativos estimados e a possibilidade de eventos simultâneos promovidos por diferentes secretarias, verifica-se que a seleção de um único fornecedor via licitação tradicional poderia gerar risco de desabastecimento ou incapacidade operacional de atendimento imediato.

Portanto, é vantajoso para a Administração manter um cadastro permanente de fornecedores aptos, contratando-os sob **condições padronizadas e preços previamente definidos pela Administração**, garantindo que a demanda seja distribuída conforme critérios objetivos e assegurando a execução dos serviços em qualquer local do município, sem prejuízo da qualidade.

Data Prevista da Demanda

O fornecimento do objeto da presente demanda deverá se dar no ano de 2026.

Alinhamento com o Plano de Contratação Anual

A Prefeitura Municipal de Benevides - Pará está compondo o Plano de Contratações Anual.

Indicação da Equipe de Planejamento

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO – SEMAD

Declaro que a formalização da demanda acima identificada se faz necessária pelos motivos expostos na justificativa da necessidade do presente documento.

Benevides - PA, 16 de março de 2026

DIEGO MICHEL CARVALHO DE JESUS:97907774268

Assinado de forma digital por DIEGO MICHEL CARVALHO DE JESUS:97907774268

Diego Michel Carvalho de Jesus
Secretário Municipal De Projetos Estratégicos E Desenvolvimento Econômico – SEMPEDE

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls: 32
Rubrica

ANEXO

LEVANTAMENTO BUFFET - SEMPEDE

	DESCRIÇÃO	SEMPEDE
01	**KIT LANCHE** • 02 Salgadinhos (peso mínimo de 50 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). • 01 Sanduiche natural de pão de forma. • 02 Pães de queijo, mínimo 25 gramas cada. • 01 Fatias de bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • 01 Monteiro Lopes, mínimo 25 gramas. • 01 Sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais). natural da fruta ou polpa da fruta. • 02 Docinhos (brigadeiro e de coco). • Água Mineral em copo de (200ml). OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	3000
02	**KIT LANCHE BÁSICO:** • 01 Sanduiche com queijo e presunto • 01 Suco de fruta (natural da fruta ou polpa da fruta) ou refrigerante de 1° linha em embalagens de 200ml (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	2000
03	**BRUNCH:** • 01 Tipo de torta salgada. • 01 Tipo de torta doce. • 05 Tipos de Salgadinhos (peso mínimo de 20 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). • 03 Tipos de Frutas. • 01 Tipos de sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais ou jarras de 1 Lt), natural da fruta ou polpa da fruta. • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 200ml (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). • Chocolate quente. • Café e Leite. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	500

04	**CAFÉ DA MANHÃ** • Croissants, Brioches, Pão (de Forma e Careca), Sanduiches de Queijo, Presunto de Peito de Peru e manteiga. • 05 Tipos de Frutas. • 03 Tipos de bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • Água Mineral em copo de (200ml). • Café e Leite. • Achocolatado. • 02 Sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais ou jarras de 1 Lt), natural da fruta ou polpa da fruta. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	100
05	**COFFEE BREAK:** • 01 Tipo de Bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • 02 Tipos de Pães. • 01 Tipo de torta Salgada. • 03 Tipos de Salgadinhos (peso mínimo de 20 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). • Diversos (Tapioca, Cereais, Manteiga, Patês, Canjica, Mini Sanduiches). • Chocolate com Chantilly. • Água Mineral em copo de (200ml). • 01 Tipos de Suco de fruta (embalagens de 300ml individuais), natural da fruta ou polpa da fruta. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	100
06	**COQUETEL:** • 03 Salgados Finos Frios (peso mínimo de 20 gramas cada devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização, acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade). • 03 Salgados Finos Quentes (peso mínimo de 20 gramas cada, devendo ser entregue em temperatura habitual à sua comercialização (quente), acondicionado em vasilhames apropriados para manter a sua temperatura e integridade (salgados que poderão ser solicitados: quibe, coxinha, pastel (queijo ou carne), enroladinho e bolinho de bacalhau). - 02 Tipos de Bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 200ml • Água Mineral em copo de (200ml). • 02 Tipos de Sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais) natural da fruta ou polpa da fruta. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	100

07	**ALMOÇO/JANTAR – BUFFET ESPECIAL** • 03 Opções de prato quentes (Filé de Carne, Filé de Peixe, Filé de Frango, Camarão e Bacalhau). • 02 Opções de prato Frios (saladas). • 04 Tipos de Guarnições (Arroz Branco, Arroz à Grega, farofa e batata palha). • 03 Tipos de sobremesas. • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 2 Lt (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). • Coquetel de frutas. • Cafezinho. • 02 Tipos de frutas. Obs: Os peixes devem ser sem pele e espinhas, podendo utilizar somente o filé do pescado. Em hipótese nenhuma a contratada poderá se utilizar de peixes com espinhas. OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	250
08	**ALMOÇO/JANTAR – BUFFET SIMPLES** • 02 Opções Pratos quentes (Filé de Carne, Filé de Peixe, Filé de Frango, Camarão e Bacalhau). • 04 Tipos de Guarnições (Feijão, arroz, macarrão, farofa, batata palha e salada). • 02 Tipos de Suco de fruta (embalagens de 300ml individuais ou jarras de 1 Lt), natural da fruta ou polpa da fruta. • Refrigerantes 1° linha em embalagens de 2 Lt (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). OBS: PARA SERVIR UMA PESSOA	500
09	**MARMITEX:** Servidos em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 500ml, acompanhadas de talheres, tudo descartável e embalado separadamente: **TIPO I** – Fornecimento de **Quentinha de Bife** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO II** – Fornecimento de **Quentinha de Carne Assada de Panela com Batata** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO III** – Fornecimento de **Quentinha de Carne Muída com Ovo Frito** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO IV -** Fornecimento de **Quentinha de Frango Frito com Macaxeira** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO V -** Fornecimento de **Quentinha de Frango Guisado Com Batata**	1000

	Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). **TIPO VI -** Fornecimento de **Quentinha de Peixe Frito ou Cozido (150g)** Contendo (Arroz Branco(60G), Macarrão (60G), Feijão(90G), Farofa(20G) e Mix de Salada Verde (Alface Lisa/Crespa, Cenoura, Pepino e Tomate). OBS: SERVIR UMA PESSOA	