



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABIRITO

**SECRETARIA MUNICIPAL DE PATRIMÔNIO, CULTURA E TURISMO
E OUTRAS**

DOCUMENTO DE OFICIALIZAÇÃO DE DEMANDA

IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA DEMANDANTE

Unidade Demandante	Secretaria Municipal de Patrimônio, Cultura e Turismo e outras	Data	21/03/2025
Demanda	Contratação de Serviços de Buffet e afins		
Descrição da Demanda	CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA SERVIÇOS DE BUFFET COM FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COMO COFFEE BREAK, COQUETEL, KIT LANCHE, REFEIÇÃO EM RESTAURANTE E OUTROS, PARA ATENDER A DEMANDA DOS EVENTOS INSTITUCIONAIS, CORPORATIVOS E DE REPRESENTAÇÃO, ENVOLVENDO SOLENIDADES, SEMINÁRIOS, ENCONTROS, REUNIÕES, PALESTRAS, CURSOS, CONFERÊNCIAS, TREINAMENTOS, OFICINAS, WORKSHOPS, EVENTOS ARTÍSTICOS, CULTURAIS, TURÍSTICOS, ESPORTIVOS, INTERNOS, EXTERNOS E OUTROS, REALIZADOS PELA PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABIRITO.		
Responsável pela Demanda	Marta Heloisa de Carvalho	Matrícula	13871
E-mail do Responsável	marta.carvalho@pmi.mg.gov.br	Telefone	31 3563-2924
Fonte de Recurso	1500		

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Integrante Demandante	Marta Heloisa de Carvalho	Matrícula	13871
E-mail do Integrante Demandante	marta.carvalho@pmi.mg.gov.br	Telefone	31 3563-2924





A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Itabirito/MG, estando assim alinhada com a Secretaria Municipal de Planejamento desta Administração.

Destaca-se abaixo:

Elaboração de DFDs

Consolidação das demandas

Formação do PCA

Aprovação do PCA

Filtro

PCA

PCA 2026 - Em elaboração

X

▼

Termo a ser pesquisado

453

Q

Meus DFDs

DFDs da minha UASG (1)

Lixeira

	DFD ↑↓	UASG do DFD ↑↓	Área requisitante ↑↓	Descrição sucinta do objeto	Valor da contratação ↑↓	Situação ↑↓	Ações
	453/2025	984637	Secretaria Municipal de Patrimônio Cultur...	Servico de Buffet e refeições com servicos d...	R\$ 250.000,00	VINCULADO A CONTRATAÇÃO	

Elaboração de DFDs

Consolidação das demandas

Formação do PCA

Aprovação do PCA

Filtro

PCA

Termo a ser pesquisado

PCA 2026 - Em elaboração

311

Meus DFDs

DFDs da minha UASG (1)

Lixeira

	DFD	UASG do DFD	Área requisitante	Descrição sucinta do objeto	Valor da contratação	Situação	Ações
	311/2025	984637	Secretaria Municipal de Educação	SERVIÇO DE BUFFET E KIT LANCHE PARA E	R\$ 100.000,00	VINCULADO A CONTRATAÇÃO	

Elaboração de DFDs

Consolidação das demandas

Formação do PCA

Aprovação do PCA

Filtro

PCA

PCA 2026 - Em elaboração

X

Termo a ser pesquisado

552

Q

Meus DFDs

DFDs da minha UASG (1)

Lixeira

	DFD	UASG do DFD	Área requisitante	Descrição sucinta do objeto	Valor da contratação	Situação	Ações
	552/2025	984637	Secretaria Municipal de Esporte e Lazer	Buffet, Coquetel e Lanches para eventos	R\$ 289.000,00	VINCULADO A CONTRATAÇÃO	





Secretaria Municipal de Fazenda e Tributação

Elaboração de DFDs

Consolidação das demandas

Formação do PCA

Aprovação do PCA

Filtro

PCA

PCA 2026 - Em elaboração

Termo a ser pesquisado

204

Meus DFDs

DFDs da minha UASG (1)

Lixeira

DFD	UASG do DFD	Área requisitante	Descrição sucinta do objeto	Valor da contratação	Situação	Ações
204/2025	984637	Secretaria Municipal de Fazenda e Tribut.	Realização de Eventos promovidos pela Sec.	R\$ 115.000,00	VINCULADO A CONTRATAÇÃO	

Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável

Elaboração de DFDs

Consolidação das demandas

Formação do PCA

Aprovação do PCA

Filtro

PCA

PCA 2026 - Em elaboração

Termo a ser pesquisado

351

Meus DFDs

DFDs da minha UASG (1)

Lixeira

DFD	UASG do DFD	Área requisitante	Descrição sucinta do objeto	Valor da contratação	Situação	Ações
351/2025	984637	Secretaria Municipal de Meio Ambiente e..	BUFFET PARA FESTAS E EVENTOS	R\$ 39.220,00	VINCULADO A CONTRATAÇÃO	

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

Elaboração de DFDs

Consolidação das demandas

Formação do PCA

Aprovação do PCA

Filtro

PCA

PCA 2026 - Em elaboração

Termo a ser pesquisado

81/2025

Meus DFDs

DFDs da minha UASG (1)

Lixeira

DFD	UASG do DFD	Área requisitante	Descrição sucinta do objeto	Valor da contratação	Situação	Ações
81/2025	984637	Secretaria Municipal de Desenvolvement.	Serviços de buffet	R\$ 146.041,00	VINCULADO A CONTRATAÇÃO	

Secretaria Municipal de Política Urbana e Habitação

Elaboração de DFDs

Consolidação das demandas

Formação do PCA

Aprovação do PCA

Filtro

PCA

PCA 2026 - Em elaboração

Termo a ser pesquisado

639

Meus DFDs

DFDs da minha UASG (1)

Lixeira

DFD	UASG do DFD	Área requisitante	Descrição sucinta do objeto	Valor da contratação	Situação	Ações
639/2025	984637	Secretaria Municipal de Política Urbana e..	FORNECIMENTO DE LANCHES	R\$ 30.000,00	VINCULADO A CONTRATAÇÃO	





Secretaria Municipal de Agronegócio e Desenvolvimento Rural

Elaboração de DFDs

Consolidação das demandas

Formação do PCA

Aprovação do PCA

Filtro

PCA

PCA 2026 - Em elaboração

Termo a ser pesquisado

233

Meus DFDs

DFDs da minha UASG (1)

Lixeira

	DFD	UASG do DFD	Área requisitante	Descrição sucinta do objeto	Valor da contratação	Situação	Ações
	233/2025	984637	Secretaria Municipal de Agronegócio e R	Secretaria Municipal de Agronegócio e Desenvolvimento Rural	R\$ 33.000,00	VINCULADO A CONTRATAÇÃO	

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico

Elaboração de DFDs

Consolidação das demandas

Formação do PCA

Aprovação do PCA

Filtro

PCA

PCA 2026 - Em elaboração

Termo a ser pesquisado

434

Meus DFDs

DFDs da minha UASG (1)

Lixeira

	DFD	UASG do DFD	Área requisitante	Descrição sucinta do objeto	Valor da contratação	Situação	Ações
	434/2025	984637	Secretaria Municipal de Desenvolvm...	Recepção de Eventos (Buffet / Organização...	R\$ 100.000,00	VINCULADO A CONTRATAÇÃO	

Secretaria Municipal de Administração

Elaboração de DFDs

Consolidação das demandas

Formação do PCA

Aprovação do PCA

Filtro

PCA

PCA 2026 - Em elaboração

Termo a ser pesquisado

156

Meus DFDs

DFDs da minha UASG (1)

Lixeira

	DFD	UASG do DFD	Área requisitante	Descrição sucinta do objeto	Valor da contratação	Situação	Ações
	156/2025	984637	Secretaria Municipal de Administração	SERVIÇOS DE BUFFET	R\$ 250.000,00	VINCULADO A CONTRATAÇÃO	

Secretaria Municipal de Planejamento e Orçamento

Elaboração de DFDs

Consolidação das demandas

Formação do PCA

Aprovação do PCA

Filtro

PCA

PCA 2026 - Em elaboração

Termo a ser pesquisado

656

Meus DFDs

DFDs da minha UASG (1)

Lixeira

	DFD	UASG do DFD	Área requisitante	Descrição sucinta do objeto	Valor da contratação	Situação	Ações
	656/2025	984637	Secretaria Municipal de Planejamento e ...	Serviços de buffet e Decoração	R\$ 15.000,00	VINCULADO A CONTRATAÇÃO	





Secretaria Municipal de Saúde

Elaboração de DFDs

Consolidação das demandas

Formação do PCA

Aprovação do PCA

Filtro

PCA

PCA 2026 - Em elaboração

X

Termo a ser pesquisado

239

Q

Meus DFDs

DFDs da minha UASG (1)

Lixeira

DFD	UASG do DFD	Área requisitante	Descrição sucinta do objeto	Valor da contratação	Situação	Ações
239/2025	984637	Secretaria Municipal de Saúde	Eventos da secretaria de saúde	R\$ 131.000,00	VINCULADO A CONTRATAÇÃO	✎ 👁 ⋮

Secretaria Municipal de Segurança, Prevenção e Mobilidade Urbana

Elaboração de DFDs

Consolidação das demandas

Formação do PCA

Aprovação do PCA

Filtro

PCA

PCA 2026 - Em elaboração

X

Termo a ser pesquisado

143

Q

Meus DFDs

DFDs da minha UASG (1)

Planejamento e Gerenciamento de Contratações da minha UASG

DFD	UASG do DFD	Área requisitante	Descrição sucinta do objeto	Valor da contratação	Situação	Ações
143/2025	984637	Secretaria Municipal de Segurança Preve...	Buffet e Coffe break	R\$ 50.000,00	VINCULADO A CONTRATAÇÃO	✎ 👁 ⋮

Controladoria Geral

Elaboração de DFDs

Consolidação das demandas

Formação do PCA

Aprovação do PCA

Filtro

PCA

PCA 2026 - Em elaboração

X

Termo a ser pesquisado

606

Q

Meus DFDs

DFDs da minha UASG (1)

Lixeira

DFD	UASG do DFD	Área requisitante	Descrição sucinta do objeto	Valor da contratação	Situação	Ações
606/2025	984637	Controladoria Geral do Município	Buffet para eventos	R\$ 18.000,00	VINCULADO A CONTRATAÇÃO	✎ 👁 ⋮

Gabinete de Governo Municipal

Elaboração de DFDs

Consolidação das demandas

Formação do PCA

Aprovação do PCA

Filtro

PCA

PCA 2026 - Em elaboração

X

Termo a ser pesquisado

57/2025

Q

Meus DFDs

DFDs da minha UASG (1)

Lixeira

DFD	UASG do DFD	Área requisitante	Descrição sucinta do objeto	Valor da contratação	Situação	Ações
57/2025	984637	Gabinete de Governo Municipal	Serviços de Buffet - Para atender a demand...	R\$ 60.000,00	VINCULADO A CONTRATAÇÃO	✎ 👁 ⋮



MOTIVAÇÃO/JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O órgão público enfrenta a necessidade de atender a eventos institucionais que demandam a oferta de alimentação e serviços de recepção adequados. Esses eventos são essenciais para promover a interação entre servidores, colaboradores e a comunidade, além de facilitar a realização de atividades de capacitação, celebrações e reuniões oficiais.

A realização de eventos institucionais pela Prefeitura Municipal é uma prática comum e necessária para promover a interação com a comunidade, divulgar ações governamentais e celebrar conquistas. No entanto, a execução desses eventos demanda serviços que atendam a padrões de qualidade, segurança alimentar e adequação às necessidades específicas de cada evento.

A carência de um serviço que garanta a qualidade e a variedade das opções alimentares, bem como a adequação ao perfil dos participantes, é um desafio a ser superado. É fundamental que as soluções propostas atendam a diferentes restrições alimentares e preferências culturais, assegurando a satisfação e o bem-estar dos envolvidos.

Além disso, a logística relacionada à preparação, apresentação e serviço dos alimentos deve ser cuidadosamente planejada para garantir a eficiência e a organização dos eventos. A falta de um suporte adequado pode comprometer a imagem institucional e a experiência dos participantes, impactando negativamente a realização das atividades programadas.

A solução a ser encontrada deve atender às necessidades específicas de eventos externos e internos, reforçando a integração entre os envolvidos, promovendo um ambiente propício para a realização das atividades, e garantindo a qualidade dos serviços prestados.

É importante ressaltar que o município já possui uma solução consolidada para atender à demanda por serviços de alimentação e recepção em eventos institucionais. Historicamente, essa necessidade tem sido suprida por meio de contratações similares, que se mostraram eficazes e adequadas ao perfil dos eventos realizados. A continuidade desse modelo de contratação não apenas garante a manutenção da qualidade e da eficiência dos serviços prestados, mas também assegura a familiaridade com os processos e a conformidade com as normas locais, otimizando recursos e tempo na execução das atividades.

RESULTADOS PRETENDIDOS COM A CONTRATAÇÃO

A contratação de serviços de buffet visa resolver os problemas mencionados, garantindo que os eventos institucionais sejam realizados com qualidade, segurança e eficiência.

Resultados Pretendidos:

1. Qualidade e Variedade de Alimentos:

Oferecer cardápio diversificado, com opções que atendam a diferentes preferências alimentares, incluindo opções vegetariananas e veganas, com ingredientes frescos e de origem confiável.





2. Pontualidade e Organização:

Garantir a montagem, serviço e desmontagem do buffet dentro dos prazos estabelecidos, assegurando a fluidez do evento sem atrasos ou contratempos.

3. Higiene e Segurança Alimentar:

Seguir rigorosos protocolos de higiene e segurança alimentar, garantindo a integridade dos alimentos e a saúde dos participantes.

4. Atendimento Profissional:

Contar com equipe treinada, cortês e eficiente, que ofereça um serviço de excelência, atendendo às necessidades dos convidados de forma cordial e discreta.

5. Adequação ao Perfil do Evento:

Personalizar o serviço de buffet conforme o tipo de evento, ambiente e público-alvo, criando uma experiência alinhada às expectativas e ao contexto de cada ocasião.

6. Sustentabilidade:

Adotar práticas sustentáveis, como o uso de utensílios biodegradáveis e a redução de desperdício, contribuindo para a responsabilidade ambiental

QUANTIDADE A SER CONTRATADA

Buffet I COFFEE BREAK 100 ml de café (com e sem açúcar); 06 pães de queijo 01 pedaço (Um Décimo) de Bolo por pessoa; chocolate, coco, baunilha, cenoura com cobertura de chocolate, laranja, limão com cobertura. **Incluso: Copos descartáveis	2500 Unidades
Buffet II COFFEE BREAK 250 ml Refrigerante tipo Coca Cola e Guaraná Antartica, por pessoa (INCLUIR A OPÇÃO LIGHT/DIET/ZERO) 250 ml de Suco por pessoa, sabores (uva, pêssego, Abacaxi com hortelã (INCLUIR A OPÇÃO LIGHT/DIET/ZERO) 100 ml de achocolatado, tipo Toddy e Nescau por pessoa 50 ml de café por pessoa (com e sem açúcar); 06 Salgados Simples por pessoa (Pão de Queijo, croissant, coxinha, quibe, empadinha de frango, empadinha de queijo, bolinha napolitana, pastel português, pastel de angu.); 02 Mini sanduiches de pão de batata com Patê de Frango, Presunto, Mussarela, alface e tomate, por pessoa; 01 pedaço (Um Décimo de cada sabor) de Bolo por pessoa; chocolate, coco, baunilha, cenoura com cobertura de chocolate, laranja, limão com cobertura. *Incluso a montagem de mesa; **Incluso: Recipientes para servir o coffee break, como bandejas, copos e xícaras para as bebidas, jarras, talheres, guardanapos e outros materiais de acordo com a necessidade. (Opção de descartáveis se necessário).	6100 Unidades
Buffet III - Uso exclusivo do Gabinete do Prefeito COFFEE BREAK 250 ml Refrigerante tipo Coca Cola e Guaraná Antartica, por pessoa (INCLUIR A OPÇÃO LIGHT/DIET/ZERO) 250 ml de Suco por pessoa, sabores (uva, pêssego, Abacaxi com hortelã (INCLUIR A OPÇÃO LIGHT/DIET/ZERO) 100 ml de achocolatado, tipo Toddy e Nescau por pessoa;	400 Unidades





50 ml de Café por pessoa (com e sem açúcar); 06 Salgados Simples por pessoa (Pão de Queijo, croissant, coxinha, quibe, empadinha de frango, empadinha de queijo, bolinha napolitana, pastel português, pastel de angu); 06 Salgados Fino por pessoa (Folhado de frango com abacaxi, Folhados de Ameixa com bacon, folhado de damasco com bacon, Empadinhas de Camarão, Camafeu de Camarão com catupiry, ouriço de bacalhau; Quiche de Alho Poró, Quiche Lorraine, coxinha de catupiry); *Incluso a montagem da mesa e 01 pessoa para reposição; **Incluso: Recipientes para servir o coffee break, como bandejas, copos para as bebidas, xícaras, colheres, guardanapos e outros materiais de acordo com a necessidade e aparadores se necessários, colheres (Opção de descartáveis se necessário);	
FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO EM RESTAURANTE Almoço/Jantar Entrada: 2 opções de pratos frios (saladas/cremes/mousses) Prato Principal: 2 opções de pratos quentes (peixe, ave ou carne) com respectivas guarnições 1 opção de massa Sobremesa: 2 tipos de doces, salada de frutas da estação ou sorvetes. Incluso serviço de garçom, refrigerantes/sucos e água	1100 Unidades
PRESTAÇÃO SERVIÇOS DE GARÇOM SERVIÇO DE GARÇOM: Servir bebidas, lanches e outros que estejam disponíveis no evento; Recolher vasilhames já utilizados; Comunicar ao responsável pela organização do evento ou ao Buffet, sobre a falta de algum produto ou até mesmo de vasilhames. Estar uniformizado e identificado; Trabalho a ser executado durante 06 horas, no máximo. *Recomendado que para cada 50 pessoas no evento, seja disponibilizado 01 garçom; OBS: A UNIDADE DE MEDIDA DO ITEM / DIÁRIA	160 Diárias
KIT DE LANCHE KIT LANCHE Fornecimento de lanches, contendo todos os alimentos prontos para consumo, embalados individualmente, de fácil transporte e distribuição nos locais de consumo, em condições higiênicas e sanitárias de acordo com a legislação vigente. 01 SANDUICHE CONTENDO: 01 pão francês (50g), com 1 fatia de queijo mussarela (15g) e 1 fatia de presunto magro (15g) peso da fatia: peso mínimo 01 BEBIDA: 01 SUCO DE FRUTA: 200 ml, Caixinha Tetra PAK. Opções de sabores: Laranja, uva, maracujá, pêssego e maçã. Composição: 100% fruta, zero adição de açúcar e zero de conservantes. OU 01 GARRAFA DE REFRIGERANTE: 250 ml, de 1ª LINHA, sabores diversos Incluir opção ZERO. Os sabores do suco ou refrigerante deverão ser solicitados por cada secretaria demandante. 01 SOBREMESA: 01 FRUTA, safra da época, OU 01 BARRA DE CEREAL OU 03 PAÇOCAS por kit de acordo com a solicitação da secretaria.	27000 Unidades
CAFÉ PRETO PRONTO PARA CONSUMO EM GARRAFA TÉRMICA Fornecimento de café preto EXTRA FORTE já preparado.	200 Litros





Deverá estar em garrafa térmica de acordo com a quantidade de litros solicitados; <u>A garrafa térmica deverá ser recolhida posterior ao evento a combinar com o contratado.</u> Café passado no máximo há 02 horas antes do horário de entrega; Opção de café com ou sem açúcar, de acordo com o pedido do solicitante; APLICAÇÃO: Atender aos eventos esportivos e de lazer da Secretaria Municipal de Esportes e Lazer aos finais de semana e feriados que se iniciam por muitas vezes as 4 horas da manhã. PEDIDO MÍNIMO DE 01 LITRO;	
<u>ACHOCOLATADO PRONTO EM GARRAFA TÉRMICA</u> Fornecimento de ACHOCOLATADO preparado. Feito na proporção correta de leite e achocolatado/chocolate. Deverá estar em garrafa térmica de acordo com a quantidade de litros solicitados; <u>A garrafa térmica deverá ser recolhida posterior ao evento a combinar com o contratado.</u> Achocolatado preparado no máximo há 02 horas antes do horário de entrega; APLICAÇÃO: Atender aos eventos esportivos e de lazer da Secretaria Municipal de Esportes e Lazer aos finais de semana e feriados que se iniciam por muitas vezes as 4 horas da manhã. PEDIDO MÍNIMO DE 02 LITROS;	200 Litros
<u>PRESTAÇÃO DE SERVIÇO PARA REALIZAÇÃO DE EVENTO MEDALHA CORONEL ALVES COM FORNECIMENTO DE BUFFET COMPLETO, MOBILIÁRIO E DECORAÇÃO</u> Uso exclusivo do Gabinete do Prefeito CANAPÉS FRIOS Quantidade: 02 unidades por pessoa, com no mínimo 60 gramas cada. Variedade: Disponibilizar pelo menos 02 opções, sendo: Patê de frango com abacaxi / Pasta de queijo (tipo ricota) com tomate seco e pesto de manjerição. Requisito: Pelo menos uma das opções deve ser obrigatoriamente vegetariana. QUICHES Quantidade: 02 unidades por pessoa, com no mínimo 60 gramas cada. Variedade: Disponibilizar pelo menos 02 opções, sendo: Quiche de alho-poró / quiche de carne seca. Requisito: Uma das opções obrigatoriamente deve ser vegetariana; SALGADOS FRITOS Quantidade: 06 unidades por pessoa, com no mínimo 25 gramas cada. Variedade Disponibilizar pelo menos 04 opções, sendo: coxinha de frango com catupiry, croquete de carne, risole de milho, quibe; bolinha de presunto e queijo, bolinha de 4 queijos, espetinho de frango com bacon, camafeu de camarão com catupiry, pastel de angu de carne/queijo/frango com catupiry; Requisito: Duas das opções obrigatoriamente devem ser vegetarianas; SALGADOS ASSADOS Quantidade: 05 unidades por pessoa, com no mínimo 25 gramas cada. Variedade: Disponibilizar pelo menos 04 opções, sendo: Empada de frango, empada de queijo, folhado de bacon com abacaxi, mini croissant de frango, pastel assado de carne.	160 Unidades





Requisito: Duas das opções obrigatoriamente devem ser vegetarianas;

JANTAR

Especificações do Jantar: O fornecedor deverá disponibilizar jantar completo, servido em vasilhames em louça de porcelana branca, contendo: Prato Quente Principal: folhas verdes, frutas e variados tipos de legumes crus e cozidos. Carnes: vermelhas, branca (frango, suíno ou peixe); Acompanhamentos: arroz branco e com brócolis, purê (batata, milho, macaxeira, abóbora e feijão), farofa (tropeiro, banana, ovo, bacon e calabresa), legumes gratinados, entre outros, 1 (um) tipo de Massas com molho vermelho ou branco.

Todos os pratos devem ser apresentados em condições adequadas de consumo (temperatura, textura e frescor), com atenção às normas sanitárias vigentes;

O serviço deverá observar qualidade nos ingredientes e apresentação compatível com evento institucional.

MESA DE CAFÉ

Café com e sem açúcar, suco, pão de queijo, pão de cebola recheado com frango, bolo de fubá com queijo, 2 variedades de biscoitos, queijo, torta folhada salgada

COQUETEL DE LÍQUIDOS

Todas as bebidas deverão ser fornecidas com a refrigeração adequada.

35 garrafas de espumante Moscatel Rose

ÁGUA: sem gás e saborizada 150 ml por pessoa;

REFRIGERANTE: 1ª Linha 200 ml por pessoa (Sabores: Cola, Guaraná, Laranja e/ou Limão) – opção zero açúcar de acordo com a demanda do contratante;

SUCO: 200 ml (uva, laranja, pêssego, manga, abacaxi com hortelã) - opção zero açúcar de acordo com a demanda do contratante;

DOCES

Quantidade: 05 unidades por pessoa - Mínimo 10 gramas cada doce

Variedade: Brigadeiros: Versões gourmet com chocolates finos, recheios variados (como pistache, frutas vermelhas, baunilha) e coberturas elegantes; e/ou

Trufas: Pequenas bolinhas de chocolate, com recheios cremosos e sabores sofisticados (como maracujá, chocolate branco, cheesecake); e/ou

Bombons: Doces de chocolate com recheios variados, como nozes, castanhas, frutas, doces de leite.

DECORAÇÃO

Recepção: 01 arranjo de folhagem, lounge com sofás e mesa de centro, portal espelhado com flores, mesa de café, painel para foto (neutro);

Auditório: 08 cadeiras especiais estilo poltronas, 04 suportes de água, arranjo para palco contorno, cortinado ao fundo, envelopamento de todas as colunas do auditório, tapete vermelho;

Mesa de Convidados: 10 toalhas jacquard terracota e 10 arranjos de flores para mesas de convidados;

Salão de festa: 01 mesa de aparador de 5 a 6 metros, 01 cortinado de 5 a 6 metros em pedraria com iluminação, retor, 01 aero em cima do cortinado, 02 arranjos sobre a mesa de aparador, 01 mesa de sobremesa estilo carrinho de buffet, 01 arranjo para mesa de sobremesa, 01 peça para arranjo da mesa de sobremesa, 01 tapete para mesa de aparador.

PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

O serviço consiste em atender os convidados de maneira conhecida como volante, com garçons e garçonetes devidamente uniformizados de forma adequada, considerando





a formalidade do evento. O cálculo de equipe será de 01 garçom para cada 30 convidados. Serviços incluídos: • Montagem de mesas e reposição de itens. • Fornecimento de todos os recipientes e utensílios necessários, como guardanapos, bandejas, copos, taças, jarras, talheres, entre outros (podendo incluir vasilhames descartáveis, conforme solicitação do contratante). • Equipe completa para o atendimento, incluindo cozinheiros, fritadores, repositores, auxiliares de cozinha e carregadores, sob responsabilidade do contratado. Local de Atendimento: Área urbana, ou distritos da cidade de Itabirito, com local de execução informado ao contratado previamente. O contratante deverá fornecer um espaço adequado para o manuseio de alimentos e bebidas. O fornecimento dos equipamentos necessários para o manuseio, preparo e armazenagem dos alimentos e bebidas serão de responsabilidade da contratada. Para tanto, deverá ser realizada visita técnica para inspeção prévia na cozinha do local, a fim de identificar as necessidades. Limpeza: A limpeza do espaço utilizado para a cozinha e áreas correlatas será de responsabilidade do contratado ao término do evento. Materiais excedentes: Todo o material produzido ou adquirido para o evento que estiver em sobra deverá ser entregue à secretaria demandante após conferência realizada pelo fiscal, devidamente acondicionado em caixas ou recipientes apropriados. Detalhes do Evento: • Horário previsto: Início às 19h30 e término às 23h30 (duração de até 4 horas). • Estimativa de público: Aproximadamente 140 pessoas. • O tempo necessário para montagem e desmontagem não deverá ser contabilizado no período de atendimento. Antes do evento: A empresa deverá apresentar ao fiscal as quantidades de cada produto a ser servido, conforme o contrato firmado. Aplicação: Atendimento ao evento Medalha de Honra ao Mérito Coronel Alves - Medalhas concedidas a personalidades Itabirito. O evento ocorrerá à noite. Pedido mínimo: 140 UNIDADES POR ORDEM DE FORNECIMENTO EXCLUSIVAMENTE REALIZADA PELO GABINETE DE GOVERNO.	
SERVICO DE COQUETEL PARA EVENTO DE DESTAQUE ESPORTIVO - Uso exclusivo da Secretaria de Esportes CANAPÉS FRIOS Quantidade: 02 unidades por pessoa, com no mínimo 60 gramas cada. Variedade: Disponibilizar pelo menos 02 opções, sendo: Patê de frango com abacaxi / Pasta de queijo (tipo ricota) com tomate seco e pesto de manjerição. Requisito: Pelo menos uma das opções deve ser obrigatoriamente vegetariana. QUICHES Quantidade: 02 unidades por pessoa, com no mínimo 60 gramas cada. Variedade: Disponibilizar pelo menos 02 opções, sendo: Quiche de alho-poró / quiche de carne seca. Requisito: Uma das opções obrigatoriamente deve ser vegetariana; SALGADOS FRITOS Quantidade: 06 unidades por pessoa, com no mínimo 25 gramas cada.	350 Unidades





Variedade Disponibilizar pelo menos 04 opções, sendo: coxinha de frango com catupiry, croquete de carne, risole de milho, quibe; bolinha de presunto e queijo, bolinha de 4 queijos, espetinho de frango com bacon, camafeu de camarão com catupiry, pastel de angu de carne/queijo/frango com catupiry;

Requisito: Duas das opções obrigatoriamente devem ser vegetarianas;

SALGADOS ASSADOS

Quantidade: 05 unidades por pessoa, com no mínimo 25 gramas cada.

Variedade: Disponibilizar pelo menos 04 opções, sendo: Empada de frango, empada de queijo, folhado de bacon com abacaxi, mini croissant de frango, pastel assado de carne.

Requisito: Duas das opções obrigatoriamente devem ser vegetarianas;

MINIPORÇÃO

Servir em vasilhame de porcelana

Quantidade: 02 unidades por pessoa, com no mínimo 100 gramas cada, descontado o vasilhame.

Variedade: Disponibilizar pelo menos 02 opções, sendo: Escondidinho de queijo, tropeiro, umbigo de banana com angu, escondidinho de isca de carne;

Requisito: Uma das opções obrigatoriamente deve ser vegetariana

COQUETEL DE LÍQUIDOS

Todas as bebidas deverão ser fornecidas com a refrigeração adequada.

ÁGUA: sem gás 150 ml por pessoa;

REFRIGERANTE: 1ª Linha 200 ml por pessoa (Sabores: Cola, Guaraná, Laranja e/ou Limão) – opção zero açúcar de acordo com a demanda do contratante;

SUCO: 200 ml (uva, laranja, pêssego, manga, abacaxi com hortelã) - opção zero açúcar de acordo com a demanda do contratante;

COQUETEL SEM ALCOÓL: 02 taças/copos de drink de aproximadamente 250 ml por pessoa (feito com açúcar e/ou leite condensado). Sabores: morango, maracujá, abacaxi, limão, coco, todos de frutas naturais. Fornecer canudo de acordo com o recipiente.

DOCES

Quantidade: 05 unidades por pessoa

Variedade: Brigadeiro tradicional – mínimo 10 gramas sendo 02 unidades por pessoa

Pérola de castanha (brigadeiro branco) – mínimo 10 gramas sendo 02 unidades por pessoa

Mini Mousse – sabores limão, chocolate, maracujá, a escolha do contratante – 01 unidade por pessoa.

PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

O serviço consiste em atender os convidados de maneira conhecida como volante, com garçons e garçonetes devidamente uniformizados de forma adequada, considerando a formalidade do evento. O cálculo de equipe será de 01 garçom para cada 30 convidados.

Serviços incluídos:

- Montagem de mesas e reposição de itens.
- Fornecimento de todos os recipientes e utensílios necessários, como guardanapos, bandejas, copos, taças, jarros, talheres, entre outros (podendo incluir vasilhames descartáveis, conforme solicitação do contratante).
- Equipe completa para o atendimento, incluindo cozinheiros, fritadores, repositores, auxiliares de cozinha e carregadores, sob responsabilidade do contratado.

Local de Atendimento: Área urbana, ou distritos da cidade de Itabirito, com local de execução informado ao contratado





previamente. O contratante deverá fornecer um espaço adequado para o manuseio de alimentos e bebidas. Limpeza: A limpeza do espaço utilizado para a cozinha e áreas correlatas será de responsabilidade do contratado ao término do evento. Materiais excedentes: Todo o material produzido ou adquirido para o evento que estiver em sobra deverá ser entregue à secretaria demandante após conferência realizada pelo fiscal, devidamente acondicionado em caixas ou recipientes apropriados. Detalhes do Evento: • Horário previsto: Início às 19h30 e término às 23h30 (duração de até 5 horas). • Estimativa de público: Aproximadamente 400 pessoas. • O tempo necessário para montagem e desmontagem não deverá contabilizado no período de atendimento. Antes do evento: A empresa deverá apresentar ao fiscal as quantidades de cada produto a ser servido, conforme o contrato firmado. Aplicação: Atendimento ao evento Destaque Esportivo, uma premiação para pessoas, coletivos e entidades esportivas que se destacaram ao longo do ano. O evento ocorrerá à noite. Pedido mínimo: 350 UNIDADES POR ORDEM DE FORNECIMENTO, EXCLUSIVAMENTE REALIZADA PELA SECRETARIA DE ESPORTE	
PÃO DE QUEIJO – SEM RECHEIO Fornecimento de pão de queijo assado, sem recheio, pronto para consumo. Padrão do tamanho para festa. Peso mínimo de 25 gramas cada unidade. Os pães de queijo deverão ser entregues em caixa de papelão (tipo de pizza) ou em sacos de papel. deverá ser entregue na temperatura ideal para consumo. APLICAÇÃO: Atender aos eventos esportivos e de lazer da Secretaria Municipal de Esportes e Lazer aos finais de semana e feriados e demais eventos como reuniões e outros eventos da secretaria. PEDIDO MÍNIMO É DE 100 UNIDADES NO TOTAL DA ORDEM DE FORNECIMENTO CARACTERIZANDO 1 CENTO DE PÃO DE QUEIJO	2000 Unidades

PREVISÃO

A previsão para todo o processo de contratação para os serviços de Buffet e afins por registro de preços é que aconteça ainda no último trimestre do exercício de 2025, para que em janeiro de 2026 tenhamos o processo homologado.

Itabirito, 28 de agosto de 2025.

Júnia Guimarães Melillo
Secretária Municipal de Patrimônio, Cultura e Turismo
Ordenadora de Despesas
Decreto Municipal nº 16.029/25





Iracema Ana D'arc Pedrosa Mapa

Secretária Municipal de Educação
Ordenadora de Despesas
Decreto Municipal nº 16029/25

Eduardo dos Reis Braga

Secretário Municipal de Esporte e Lazer
Ordenador de Despesas
Decreto Municipal nº 16029/25

Elisângela Maria Pereira Lima

Secretária Municipal de Fazenda e Tributação
Ordenadora de Despesas
Decreto Municipal nº 16029/25

Frederico Arthur Souza Leite

Secretário Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável
Ordenadora de Despesas
Decreto Municipal nº 16029/25

Veridiane Elaine de Souza Salvador de Oliveira

Secretária Municipal de Desenvolvimento Social
Ordenadora de Despesas
Decreto Municipal nº 16029/25





Amanda Silva Santos

Secretária Municipal de Política Urbana e Habitacional
Ordenadora de Despesas
Decreto Municipal nº 16.321/25

Rainer Tawyr Lima Cardoso

Secretário Municipal de Agronegócio e Desenvolvimento Rural
Ordenador de Despesas
Decreto Municipal nº 16029/25

Patrícia Pedrosa do Carmo Nonato

Secretária Municipal de Desenvolvimento Econômico
Ordenadora de Despesas
Decreto Municipal nº 16029/25

José Bernardo de Paula

Secretário Municipal de Administração
Ordenador de Despesas
Decreto Municipal nº 16029/25

Débora Francisca Costa de Aguiar

Secretária Municipal de Planejamento e Orçamento
Ordenadora de Despesas
Decreto Municipal nº 16029/25





Orlando Amorim Caldeira
Chefe de Gabinete
Ordenador de Despesas
Decreto Municipal nº 16029/25

Cleusa de Lourdes Claudino
Secretária Municipal de Saúde
Ordenadora de Despesas
Decreto Municipal nº 16029/25

Admilson Celso Santiago
Secretário Municipal de Segurança, Prevenção e Mobilidade Urbana
Ordenador de Despesas
Decreto Municipal nº 16029/25

Daniela de Mello Orlandi
Controladora Geral
Ordenadora de Despesas
Decreto Municipal nº 16029/25

