



Estado do Pará
CÂMARA MUNICIPAL DE BELÉM
DIRETORIA GERAL

MEMO. Nº 03/2026-DG/CMB.

Belém, 06 de fevereiro de 2026

Da Diretoria Geral

À Diretoria Administrativa e Financeira - DEAFIN

ASSUNTO: DFD - SERVIÇOS DE BUFFET PARA O ANO DE 2026 PARA A CMB

Senhor Diretor,

Segue anexo, documento de Formalização de Demanda, para possível contratação de serviços de Buffet para eventos da Câmara Municipal de Belém, por um período de 12 (doze) meses.

Atenciosamente,

MÁRCIA VALENTE

Diretora Geral Câmara Municipal de Belém



ESTADO DO PARÁ
CÂMARA MUNICIPAL DE BELÉM
DIRETORIA GERAL

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD (DFD)

Pelo presente instrumento, em atendimento à Lei nº 14.133/2021, encaminhamos o Documento de Formalização de Demanda - DFD, para análise e adoção das providencias necessárias à abertura de processo de contratação.

TIPO DE DEMANDA: Serviços de Buffet para eventos e solenidades do interesse da Câmara Municipal de Belém, com fornecimento de alimentos prontos, mão de obra, materiais e utensílios necessários para cada item solicitado.

1. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA DEMANDA

Setor Requisitante: Diretoria Geral/CMB

Responsável pela Demanda: MÁRCIA LEILIANE CAMARINHA VALENTE

Cargo/Função: Diretora Geral da CMB

E-mail: dg.cmb.belem@gmail.com

2. OBJETIVO DESTE DOCUMENTO

Este documento tem como objetivo contratar empresa especializada para prestação de serviços de Buffet (almoço, coffee break, coquetel volante e café da manhã), por um período de 12 (doze) meses nos termos e quantidades a seguir.

3. PLANILHA DESCRITIVA COM QUANTIDADE DE SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS	QUANTIDADE
01	BUFFET ALMOÇO PARA ATÉ 100 PESSOAS	60
02	COFFEE BREAK PARA ATÉ 100 PESSOAS	60
03	COQUETEL VOLANTE PARA ATÉ 100 PESSOAS	35
04	CAFÉ DA MANHA PARA ATÉ 100 PESSOAS	60

3.1 - O detalhamento (sugestão) do cardápio, bem como dos serviços, se encontram na planilha anexa.



ESTADO DO PARÁ
CÂMARA MUNICIPAL DE BELÉM
DIRETORIA GERAL

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD (DFD)

4. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE

A Câmara Municipal de Belém, realiza diversos eventos e solenidades durante o ano. Em sua maioria, são eventos de médio porte e duração. Nesses eventos há a presença de vereadores, autoridades do estado e município, servidores e terceirizados, presença de outras entidades e órgãos estatais; em outros, há, também, a presença da sociedade em geral.

Com a finalidade de proporcionar acolhimento, bem-estar e comodidade aos participantes do evento, verifica-se a necessidade da contratação de empresa especializada para a prestação do serviço de Buffet, por demanda, de acordo com cada necessidade. Vale ressaltar que, o contrato que atualmente presta o referido serviço está com prazo iminente de vencimento.

5. MODALIDADE DA CONTRATAÇÃO

5.1. Para atendimento desta necessidade, tendo em vista o valor da aquisição pretendida, o mesmo se inclui na modalidade de licitação de acordo com o que dispõe a lei nº 14.133/2021.

5.2. Desta forma, e considerando eminente o fim da vigência do atual contrato e a necessidade de garantir a continuidade dos serviços referenciados, entende-se que será relevante contratar o objeto descrito no presente documento.

6 - ESTIMATIVA PRELIMINAR DE VALOR E PESQUISA DE PREÇO:

ITEM	SERVIÇOS	QUANT	V. UNIT P/PESSOA	V. P/100 PESSOAS	VALOR TOTAL ANUAL
01	BUFEETT ALMOÇO	60	R\$ 125,00	R\$ 12.500,00	R\$ 750.000,00
02	COFFEE BREAK	60	R\$ 68,00	R\$ 6.800,00	R\$ 408.000,00
03	COQUETEL VOLANTE	35	R\$ 78,00	R\$ 7.800,00	R\$ 273.000,00
04	CAFÉ DA MANHÃ	60	R\$ 75,00	R\$ 7.500,00	R\$ 450.000,00
VALOR TOTAL				R\$	R\$ 1.881.000,00



ESTADO DO PARÁ
CÂMARA MUNICIPAL DE BELÉM
DIRETORIA GERAL

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD (DFD)

O valor estimado para a aquisição é de R\$ 1.881.000,00 (um milhão, oitocentos e oitenta e um mil reais), conforme apurado em pesquisa de preço no mercado local (anexo).

7. LOCAL/PRAZO PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1 - Os serviços serão realizados na sala Vip deste Poder, no térreo do Prédio principal da Câmara Municipal de Belém, localizada na travessa Curuzú, 755, bairro Marco.

7.2 - O período de vigência previsto para o contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos da legislação vigente. A estimativa de consumo foi baseada na realização de eventos anteriores, levando-se em consideração as diretrizes do calendário oficial de ações e comemorações municipais.

8. ESTRATÉGIAS

O planejamento da contratação visa assegurar respostas rápidas às demandas emergenciais ou programadas, com fornecimento de alimentos e serviços com qualidade, segurança alimentar, boa apresentação e observância às normas sanitárias. Para tanto o Fornecedor deverá estar devidamente regularizado perante os órgãos de fiscalização sanitária, com comprovação documental no momento da habilitação.

9 - CONCLUSÃO

Em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminhe-se à autoridade competente para análise de conveniência e aprovação para a contratação e demais providências cabíveis.

RESPONSÁVEL PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

MÁRCIA LEILIANE CAMARINHA VALENTE
Diretora Geral da Câmara Municipal de Belém



ESTADO DO PARÁ
CÂMARA MUNICIPAL DE BELÉM
DIRETORIA GERAL

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD (DFD)

ANEXO - DESCRIMINAÇÃO DOS ITENS DO CARDÁPIO E QUANTIDADES

01	BUFFET MESA MONTADA DECORADA	QUANTIDADE
	ALMOÇOS PARA 100 PESSOAS	60
SUGESTÃO DO CARDÁPIO COM MATERIAL E SERVIÇO DE PESSOAL		
<p>Prato quente com filé bovino com molhos de sabores variados (a combinar).</p> <p>Medalhões de filé bovino com cebola caramelizadas,</p> <p>Prato quente com camarão com molhos de sabores variados (a combinar)</p> <p>Carnes de 1ª qualidade com molhos variados (a combinar) e acompanhamentos.</p> <p>Peixe Filhote ou Pescada Amarela com molhos de sabores variados e acompanhamentos (a combinar).</p> <p>Filé de filhote ou pescada amarela na manteiga de ervas e alcaparras.</p> <p>Prato quente com filé de frango com molhos de sabores variados e acompanhamentos (a combinar).</p> <p>Pernil ou lombo suíno com molhos variados (a combinar)</p> <p>Filé de frango em cubos ao açafrão com mix de pimentões coloridos.</p> <p>Risotos de sabores variados (a combinar).</p> <p>Saladas variados: folhas verdes, colorida ou primavera, repolho, batatas, nórdica, paulista, americana, tropical, caesar, salpicão, caprese, salada de acelga, verdes com frutas.</p> <p>Arroz sabores variados: branco, com brócolis, à grega, com alçafrão, com castanhas, com passas, com alho, com jambú, a piemontese.</p> <p>Tortas de frango, bacalhau, camarão, palmito.</p> <p>Massas variadas com molhos de sabores variados (a combinar)</p> <p>Comidas típica paraense: maniçoba, caruru, arroz paraense, arroz de pato, vatapá, pato no tucupi, frango no tucupi, mariscada paraense.</p> <p>Feijoada completa com acompanhamentos variados ou feijão tropeiro.</p> <p>Diversos: farofa crocante, farinha baguda, batatas fritas, batata palha, pimenta, azeite de boa qualidade.</p>		
SUGESTÃO SOBREMESAS		
<p>Taça tropical;</p> <p>Taça da felicidade (sabores variados a combinar),</p> <p>Salada de frutas, Pudim de leite,</p> <p>Delírio de chocolate, Sonho de valsa,</p>		



ESTADO DO PARÁ
CÂMARA MUNICIPAL DE BELÉM
DIRETORIA GERAL

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD (DFD)

Torta alemã, Torta gelada de morango, Torta de chocolate, Mousses: bacuri, maracujá, limão, cupuaçu, graviola, chocolate, Creme de cupuaçu com queijo cuia, Charlotte com calda de chocolate, Delícia de abacaxi, Nega maluca.
BEBIDAS
Refrigerantes de boa qualidade normais e zero açúcar (sabores a combinar). Água mineral com gás e sem gás. Sucos de frutas variadas (a combinar) Gelo em cubos.
SERVIÇO DE PESSOAL UNIFORMIZADO
Garçons, Garçonetes, Copeiros, Auxiliar de cozinha
TIPO DE TOALHAS
Toalhas para mesas de convidados, Toalhas para buffets de sobremesas
TIPO DE LOUÇAS
Taças para água, Bandejas de inox, Pratos e talheres para refeição, Pratos e talhares para sobremesa, Guardanapos de papel de boa qualidade.

02	COFFEE BREAK MESA MONTADA DECORADA	QUANTIDADE
	PARA 100 PESSOAS	60
SUGESTÃO DO CARDÁPIO COM MATERIAL E SERVIÇO DE PESSOAL		
Salgados de forno e fritos: pastéis de bacalhau, camarão, carne, queijo e frango; Kibes; Risoles de vatapá; Empadas: de frango, queijo e camarão; Coxinhas de frango; Pães de queijo; Canudinhos: camarão, queijo, frango; Tortinhas de frango, palmito e salada; Croissant: queijo, queijo com presunto, bacalhau, camarão; Bolinhas de bacalhau, frango ou queijo; Barquetes: salada e bacalhau; Esfirras de carne; Trouxinhas de carne de sol; Bolinho de maniçoba.		



ESTADO DO PARÁ
CÂMARA MUNICIPAL DE BELÉM
DIRETORIA GERAL

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD (DFD)

Doces: Tortinhas de limão; Crepes doces; Pudim de leite; Chesse cake sabores variados; Biscoitos com creme de baunilha, chocolate e avelã; Doces finos e tradicionais;

Bolos: mesclado, chocolate, leite, macaxeira, milho; brownies; tartaleta de cupuaçú.

Mini sanduíches: Frango defumado, atum, ricota, ricota com peito de peru, tomate seco.

Mini beirutes: Rosbife com requeijão, peru defumado c/ queijo frescal, carne lagarto c/ molho de mostarda e mel, queijo cheddar c/ peito de peru.

Sanduíche Italiano: quente com molho de queijo ou frango.

BEBIDAS

Gelo em cubos, água mineral, café preto, café com leite, chocolate quente, refrigerantes de boa qualidade (normal e zero açúcar), sucos de fruta natural (regionais a combinar), adoçante e açúcar.

SERVIÇO DE PESSOAL UNIFORMIZADO

Garçons,
Garçonetes,
Copeiros,
Auxiliar de cozinhat

TIPO DE TOALHAS

Xícaras para cafezinho e demais bebidas quentes.
Toalhas para mesas de convidados,
Toalhas para buffets de sobremesas.

TIPO DE LOUÇAS

Xícaras para cafezinho, café com leite e chocolate.
Taças para água, refrigerante, sucos.
Bandejas de inox,
Pratos e talhares para sobremesa,
Guardanapos de papel de boa qualidade.

03	COQUETEL VOLANTE	QUANTIDADE
	PARA 100 PESSOAS	60

SUGESTÃO DO CARDÁPIO COM MATERIAL E SERVIÇO DE PESSOAL

Tipos de salgado:

Crespinho de caranguejo,

Folhadinho: de lombinho e de maçã com canela,

Mini quiche: de queijo ricota, de bacalhau, de camarão e peito de peru.



ESTADO DO PARÁ
CÂMARA MUNICIPAL DE BELÉM
DIRETORIA GERAL

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD (DFD)

Mini trufas de peito de peru defumado,
Pasteis: camarão, carne e queijo.
Canapés variados,
Surpresa de camarão e catupiry,
Rolinhos de bacalhau,
Quadrado de frango com queijo,
Camarão empanado servido com molho rosé,
Quiche de sabores variados,
Risoles variados,
Barquete de bacalhau,
Crostine de camarão,
Coxinhas de frango,
Quibes,
Crepes doces,
Doces finos e tradicionais: trufas variadas, flor de bacuri, ninho com nutela, uvinhas, brigadeiros, olho de sogra, casadinhos, queijo com goiabada.

BEBIDAS

Gelo em cubos, água mineral, refrigerantes de boa qualidade (normal e zero açúcar), sucos de frutas naturais (regionais a combinar), adoçante e açúcar.

SERVIÇO DE PESSOAL UNIFORMIZADO

Garçons,
Garçonetes,
Copeiros,
Auxiliar de cozinha

TIPO DE LOUÇAS

Taças para água, refrigerantes e sucos.
Bandejas de inox,
Pratos e talhares para sobremesa,
Guardanapos de papel de boa qualidade.

04	CAFÉ DA MANHÃ MESA MONTADA DECORADA	QUANTIDADE
	PARA 100 PESSOAS	100
SUGESTÃO DO CARDÁPIO COM MATERIAL E SERVIÇO DE PESSOAL		
Pães diversos com acompanhamentos; Pães finos: queijo, leite, centeio, integral; Presunto fatiado de peito de peru;		



ESTADO DO PARÁ
CÂMARA MUNICIPAL DE BELÉM
DIRETORIA GERAL

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD (DFD)

Frios defumados variados; Pasta de sabores variados; Mini sanduíches: frango defumado, atum, ricota e tomate seco; Bolos: de leite, maracujá, chocolate, milho; Mini hot-dogs com molho de salsicha, batata palha e queijo ralado; Brownies; Tapiocas com manteiga; Tapioca crocante com creme de queijo; Salada de frutas e frutas fatiadas; Cesta de torradas; Salgados de forno e fritos: pastéis de bacalhau, camarão, carne, queijo e frango; Kibes; Risoles de camarão; Empadas: de frango, queijo e camarão; Coxinhas de frango; Pães de queijo; Canudinhos: camarão, queijo, frango; Tortinhas de frango, palmito e salada; Croissant: queijo, queijo com presunto, bacalhau; Barquetes: salada e bacalhau; Esfirras de carne; Trouxinhas de carne de sol; Bolinho de maniçoba.
BEBIDAS
Gelo em cubos, água mineral, café preto, café com leite, chocolate quente, refrigerantes de boa qualidade (normal e zero açúcar), sucos de fruta natural (regionais a combinar), adoçante e açúcar.
SERVIÇO DE PESSOAL UNIFORMIZADO
Garçons, Garçonetes, Copeiros, Auxiliar de cozinha
TIPO DE LOUÇAS
Taças para água, refrigerantes e sucos. Bandejas de inox, Pratos e talhares para sobremesa, Guardanapos de papel de boa qualidade.

RESPONSÁVEL PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

MÁRCIA LEILIANE CAMARINHA VALENTE
Diretora Geral da Câmara Municipal de Belém



Câmara Municipal de Belém

Belém, 04 de fevereiro de 2026.

Proposta: Almoço ou jantar para o mínimo de 100 pessoas

Data: 2026

Local: Belém

Orçamento com descrição dos serviços – opção 1

Pratos principais:

- Cesar Salad **ou** Salada de folhas verdes **ou** Salada caprese **ou** Salada tropical **ou** Salada colorida **ou** Salada primavera **ou** salada de repolho **ou** Salada de batata com ovo de codorna e bacon frito
- Filé ao molho Roti **ou** Filé ao molho de shitack **ou** Filé ao molho de vinho merlot com uvas **ou** Filé de forno recheado com queijo e bacon **ou** Filé aos quatro cogumelos **ou** Filé com cebolas caramelizadas
- Camarão aos quatro queijos **ou** Camarão ao queijo cuia **ou** Camarão a marajoara (purê de macaxeira)
- Filé de pescada amarela ao molho de ervas finas e alcaparras **ou** Filé de filhote na crosta de castanha do Pará **ou** Filé de filhote na redução de tucupi
- Pernil ao molho de laranja **ou** lombo ao molho de abacaxi **ou** Filé de peito de frango em cubos com pimentões coloridos **ou** Torta de frango **ou** Torta de bacalhau **ou** Torta de palmito
- Vatapá **ou** maniçoba **ou** Caruru **ou** camarão paraense **ou** Pato paraense **ou** Mariscada paraense
- Risoto de bacalhau **ou** risoto de jambu **ou** Risoto de limão siciliano **ou** Risoto aos quatro cogumelos
- Fettuccine ou penne aos quatro queijos **ou** Fettuccine ou penne ao molho de tomate **ou** Fettuccine ou penne a parisiense (frango, presunto, ervilhas e molho branco) **ou** Fettuccine ou penne a bolonhesa **ou** Fettuccine ou penne ao parmesão
- Feijoada completa **ou** feijão tropeiro
- Farofa **ou** batata palha **ou** batata frita **ou** farinha
- Acompanhamentos: Arroz branco **ou** Arroz com brócolis **ou** Arroz a grega **ou** Arroz com castanhas **ou** Arroz piemontese

Obs: escolher 02 proteínas, 04 acompanhamentos, 01 comida típica, 01 salada

Sobremesas geladas (escolher duas opções)

- Delícia de cupuaçu, Mousse de bacuri, Cupuaçu com queijo cuia, Mesclado de chocolate, Delírio de chocolate, Sonho de valsa, Delícia de abacaxi, Mousse de maracujá com calda, Taça gelada de morango, Mousse de limão, salada de fruta, Taça de felicidade, Pudim, Torta Alemã, Torta de chocolate

Bebidas:

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

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

Duração do evento: 5 horas

Preço por pessoa: R\$125,00 (cento e vinte e cinco reais)

Valor total do orçamento: R\$12.500,00 (doze mil e quinhentos reais)



Câmara Municipal de Belém
Proposta: coffee break para no mínimo de 100 pessoas
Data: 2026
Local: Belém

Belém, 04 de fevereiro de 2026

Orçamento com descrição dos serviços – 02 Opção

Salgados Frios:

- | | |
|----------------------------------|---------------------------|
| ➤ Croissant de queijo e presunto | Pãozinho de queijo |
| ➤ Pastel folhado de bacalhau | Croissant de queijo |
| ➤ Empada de frango | Pastel folhado de camarão |
| ➤ Kibe | Canudinho de vatapá |
| ➤ Bolinha de queijo | Coxinha de frango |

Sanduíche italiano – sanduíche quente em pão de forma com queijo, presunto, molho de queijo e orégano ou de frango – servido em réchaud

Bolos – escolher uma opção:

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

Doces escolher uma opção por evento:

- Pudim de leite
- Torta de limão
- Crespe de doce de leite com morango

Doces finos:

- | | |
|---------------------|---------------------|
| ➤ Bombom de cupuaçu | Bombom de castanha |
| ➤ Brigadeiro | Tartelete de bacuri |
| ➤ Uvinha | Casadinho |

Biscoito variados:

- Biscoito de avelã
- Biscoito de baunilha

Bebidas:

- Café
- Café com leite
- Chocolate quente
- Sucos de frutas naturais – escolher 2 tipos – abacaxi, acerola, cupuaçu, goiaba
- Refrigerante normal e zero

Serviços: garçons, copeiro e louças completas.

Duração: 02 (duas) horas.

Valor por pessoa: R\$68,00 (sessenta e oito reais)

Valor total do orçamento: R\$6.800,00(seis mil e oitocentos reais)



Câmara municipal de Belém
Proposta: coquetel para o mínimo 100 pessoas
Data: 2026.
Local: Belém

Belém, 04 de fevereiro de 2026.

Orçamento com descrição dos serviços – 2 Opção

Salgados Frios:

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| ➤ Canapé de galinha picante | Trevinho de bacalhau com queijo cuia |
| ➤ Folhado de camarão com jambu | Cestinha Paraense |
| ➤ Quiche de peito de peru | Quiche de alho poró |

Salgados Frios:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| ➤ Frapê de queijo | Palito de peru com cereja |
| ➤ Mini quiche lorraine | Mini quiche de camarão e jambu |
| ➤ Tartelete de tomate seco | Tartelete de frango e fios de ovos |

Salgados Quentes:

- | | |
|-------------------------------|------------------------|
| ➤ Risole de camarão | Coxinha de frango |
| ➤ Bolinha de queijo | Quibe |
| ➤ Risole de presunto e queijo | Croquete de carne seca |
| ➤ Pastel de carne | Pastel de camarão |
| ➤ Pastel de queijo | Bolinha de bacalhau |

Doces:

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| ➤ Beijinho | Cupuaçu |
| ➤ Uvinha | Brigadeiro |
| ➤ Bombom de cupuaçu | Bombom de castanha |
| ➤ Tartelete de bacuri | Ninho com Nutella |

Bebidas:

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

Serviços: garçons, copeiro, apoio de buffet e louças completas.

Duração do evento: 03 horas

Preço por pessoa: R\$78,00 (oitenta e oito reais)

Valor total do orçamento: R\$7.800,00 – (sete mil e oitocentos reais)

Obs: No período de 12 meses



Câmara Municipal de Belém
Proposta: café da manhã para 100 pessoas
Data: 2026.
Local: Belém

Belém, 04 de fevereiro de 2025.

Orçamento com descrição dos serviços – opção 2

Salgados Frios:

- Croissant de de queijo e presunto Pãozinho de queijo
- Mini sanduíche de peito de peru Esfira de carne
- Pãozinho com frango Folheados de frango
- Pastel de forno Croissant de bacalhau
- Pastel de camarão Pastel de palmito

Bolo – escolher uma opção:

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

Tapioca com manteiga e tapioca com leite de coco

Mini Hot dog:

Sanduíche italiano de queijo e presunto – sanduíche quente em pão de forma com queijo, presunto e molho de queijo

Queijos: Mussarela. Prato e Minas

Frios: Presunto, Peito de peru e Salame

Pães: Forma, Integral e Baguete e torradas

Terrine: Peito de peru e parmesão

Frutas: Melancia, Melão, Mamão, Abacaxi e Uva **ou** Salada de frutas

Doces:

- Monteiro Lopes Queijadinha
- Rosquinha de castanhas do Pará Salva vida

Bebidas:

- Chocolate quente
- Café
- Leite
- Sucos de frutas naturais – escolher 2 tipos – acerola, cupuaçu, goiaba e abacaxi

Serviços: garçons, copeiro, apoio de Buffet e louças completa

Preço por pessoa: R\$ 75,00 (setenta e cinco reais) Duração do evento: 02 horas

Valor total do orçamento: R\$7.500,00(sete mil e quinhentos)