



## DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

|  |                      |
|--|----------------------|
| <b>Órgão:</b> Câmara Municipal de Ourém  |                      |
| <b>Setor Requisitante:</b> Secretaria Legislativa  |                      |
| <b>Responsável pela Demanda:</b> José Maria dos Santos Farias  | <b>Mat. 110107-2</b> |
| <b>E-mail:</b> camaradeourem@yahoo.com.br  |                      |
| <b>Objeto para futura contratação:</b> Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas tipo "marmitex" e buffet, para atender as necessidades a Câmara Municipal de Ourém/PA.  |                      |
| <b>Objeto:</b><br><input type="checkbox"/> Serviço não continuado<br><input type="checkbox"/> Serviço continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra<br><input type="checkbox"/> Serviço continuado COM dedicação exclusiva de mão de obra<br><input checked="" type="checkbox"/> Material de consumo<br><input type="checkbox"/> Material permanente / equipamento |                      |
| <b>Recurso:</b> Próprio  |                      |

### 1. Justificativa da necessidade da contratação e da solução

A necessidades de aquisição deste objeto se justifica, face ao interesse público de proceder-se ao atendimento em determinadas demandas de alimentação dos servidores e parlamentares, sejam elas em refeições em sistema PF ou individuais do tipo marmitex e Buffet, nas atividades e programações desta Casa legislativa, e também ao realizar eventos de recepção de autoridades, entrega de honrarias, e datas comemorativas que precisa ser conduzida dentro de um cerimonial.

### 2. Quantidade de material/serviço da solução a ser contratada

| Ítem | Material/Serviço  | Unid.      | Qtd |
|------|---|------------|-----|
| 01   | Refeição pronta acondicionada em embalagem tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, composta de arroz, feijão, farofa, carnes variadas (bovina, ave, peixe) de primeira qualidade (filé ou alcatra para carne bovina), massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa. | UND        | 630 |
| 02   | Buffet - Composição básica: entrada de frios e salgados variados (dez por pessoas), com duas opções de cardápio: filé, frango. Guarnições com acompanhamento, sobremesas de até três sabores, água, refrigerantes, suco de frutas regionais, garçons e louças necessárias para o evento.  | Por pessoa | 500 |

### 3. Previsão de data em que deve ser iniciado a prestação de serviço ou aquisição dos produtos.

15 de abril de 2024

### 4. Indicação do servidor que será confiada à fiscalização dos serviços ou aquisição dos produtos.



Gabriel Rodrigues Gomes Longobardi

**5. Submeto DFD para avaliação.**

Ourém, 02 de abril de 2024.

*José M. S. Farias*

José Maria dos Santos Farias

1º Secretário