



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE GESTÃO PEDAGÓGICA-CGP



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

1. UNIDADE REQUISITANTE

Secretaria Municipal de Educação/ coordenadoria pedagógica

Chefia imediata: Alini do Socorro Pinheiro Cruz



2. DESCRIÇÃO SUCINTA DO OBJETO

Empresa para o fornecimento de coffee break, buffet, lanches e coquetéis, destinado a suprir as exigências da Secretaria Municipal de Educação do Município de Ananindeua.

3. DATA PREVISTA PARA CONCLUSÃO DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO

30/01/2026

4. PRIORIDADE

Prioridade alta

5. JUSTIFICATIVA DE PRIORIDADE

Empresa para o fornecimento de coffee break, buffet, lanches e coquetéis, se baseia na necessidade de oferecer um suporte adequado aos participantes das formações continuada, palestras ou reuniões, garantindo intervalos para alimentação e descanso, o que pode aumentar a produtividade e o engajamento dos participantes.

Diante disso, solicitamos a presente contratação de uma empresa especializada que garanta a qualidade e segurança alimentar, com a manipulação adequada dos alimentos.

Portanto, a contratação é indispensável para garantir a continuidade dos serviços em condições adequadas.

6. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

Considerando a necessidade de garantir as formações continuada para os Docentes, Acompanhantes, Auxiliares de Classe, Gestores e Coordenadores Pedagógicos justificamos a contratação de uma empresa para o fornecimento de coffee break, buffet, lanches e coquetéis.

Além disso, a aquisição deve observar os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, conforme disposto no artigo 37 da Constituição Federal, bem como os procedimentos previstos na Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos), assegurando a economicidade, competitividade e vantajosidade da contratação para a Administração Pública

Handwritten signature and initials at the bottom right of the page.



EM BRANCO

6.1. Indicação de vinculação ou dependência com o objeto de outro documento de formalização de demanda.

É fundamental que a contratação da empresa para o fornecimento coffee break, buffet, lanches e coquetéis, siga os princípios de economicidade, eficiência e eficácia, além de atender às necessidades desta Coordenação Pedagógica

7. DATA PREVISTA DA DEMANDA

O fornecimento do objeto da presente demanda deverá ser iniciado o mais breve possível

8. ALINHAMENTO COM O PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

A contratação a ser adquirida foi devidamente encaminhada pelo setor requisitante ao setor de contratações do Município de Ananindeua/Pará, para inclusão no Plano de Contratação Anual (PCA), viabilizando o atingimento do objeto estratégico desta Secretaria, conforme plano de gestão da unidade. Ressalta-se que o atual PCA está em fase de elaboração.

Ademais, informamos existir alinhamento entre a potencial contratação e o planejamento estratégico das Secretarias Municipais de Ananindeua, conforme o art. 42, II, da Lei Municipal nº 3.294 de 24 de janeiro de 2023, abaixo colacionado:

Art. 42. O ETP conterá os seguintes elementos:

II – Demonstração na previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, ou desde que ajustada a impossibilidade, de modo a indicar o seu alinhamento com os instrumentos de planejamento do órgão ou entidade.

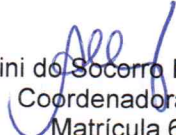
9. INDICAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO / RESPONSÁVEIS PELA CONTRATAÇÃO

Fiscal do Contrato: Francisco de Assis Magalhães Franco
Matricula:243760

10. MATERIAIS / SERVIÇOS (ANEXO I)

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

Ananindeua, 02 de Dezembro de 2025


Alini do Socorro Pinheiro Cruz
Coordenadora da CGP
Matricula 674079

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



EM BRANCO

Prof. Ana Paula Renato
Secretária Municipal de Educação
Decreto 1.821, de 13/03/2024





EM BRANCO

QUADRO DE MEMÓRIAS DE FORMAÇÕES - 2026

EDUCAÇÃO INFANTIL			
PERÍODO	PÚBLICO ALVO	COORDENAÇÃO DA FORMAÇÃO	EXPECTATIVA DE PÚBLICO
1º BIMESTRE	AUX. DE CLASSE ED. INFANTIL	CGP - INFANTIL	1302
2º BIMESTRE	AUX. DE CLASSE ED. INFANTIL	CGP - INFANTIL	1302
3º BIMESTRE	PROF. PRÉ ESCOLA	CGP - INFANTIL	1302
4º BIMESTRE	PROF. CRECHE	CGP - INFANTIL	1302
TOTAL DE PÚBLICO ESPERADO: 5208 PESSOAS			

ENSINO FUNDAMENTAL			
PERÍODO	PÚBLICO ALVO	COORDENAÇÃO DA FORMAÇÃO	EXPECTATIVA DE PÚBLICO
1º BIMESTRE	PROFESSORES E COORD.	CGP – ENSINO FUNDAMENTAL	1264
2º BIMESTRE	PROFESSORES E COORD.	CGP – ENSINO FUNDAMENTAL	1264
3º BIMESTRE	PROFESSORES E COORD.	CGP – ENSINO FUNDAMENTAL	1264
4º BIMESTRE	PROFESSORES E COORD.	CGP – ENSINO FUNDAMENTAL	1264
TOTAL DE PÚBLICO ESPERADO: 5056 PESSOAS			

EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS			
PERÍODO	PÚBLICO ALVO	COORDENAÇÃO DA FORMAÇÃO	EXPECTATIVA DE PÚBLICO
1º BIMESTRE	PROFESSORES E COORD.	CGP - EJA	268
2º BIMESTRE	PROFESSORES E COORD.	CGP - EJA	268
3º BIMESTRE	PROFESSORES E COORD.	CGP - EJA	268
4º BIMESTRE	PROFESSORES E COORD.	CGP - EJA	268
TOTAL DE PÚBLICO ESPERADO: 1072 PESSOAS			

EDUCAÇÃO INCLUSIVA			
PERÍODO	PÚBLICO ALVO	COORDENAÇÃO DA FORMAÇÃO	EXPECTATIVA DE PÚBLICO
1º BIMESTRE	PROFESSORES E COORD.	CGP – GTIAE	1296
2º BIMESTRE	PROFESSORES E COORD.	CGP – GTIAE	1296
3º BIMESTRE	PROFESSORES E COORD.	CGP – GTIAE	1296
4º BIMESTRE	PROFESSORES E COORD.	CGP – GTIAE	1296
TOTAL DE PÚBLICO ESPERADO: 5184 PESSOAS			

TERTÚLIA / CONSELHEIROS			
PERÍODO	PÚBLICO ALVO	COORDENAÇÃO DA FORMAÇÃO	EXPECTATIVA DE PÚBLICO
1º BIMESTRE	PROFESSORES E CONSELHEIROS	CGP	434
2º BIMESTRE	PROFESSORES E CONSELHEIROS	CGP	434
3º BIMESTRE	PROFESSORES E CONSELHEIROS	CGP	434
4º BIMESTRE	PROFESSORES E CONSELHEIROS	CGP	434
TOTAL DE PÚBLICO ESPERADO: 1736 PESSOAS			

TOTAL GERAL ESPERADO: 18.256





EM BRANCO



ANEXO I

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QUANT.
1	KIT LANCHE: • 02 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). • 01 Sanduiche natural de pão de forma. • 02 Pães de queijo. • 02 Fatias de bolo (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • 01 Monteiro Lopes. • 02 Sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais ou jarras de 1 Lt), natural da fruta ou polpa da fruta. • 02 Docinhos (brigadeiro e de coco). • Refrigerantes 1º linha em embalagens de 2 Lt (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml).	KIT	24.000
2	BRUNCH: • 02 Tipos de torta salgadas. • 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). • 05 Tipos de Frutas. • 02 Tipos de sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais ou jarras de 1 Lt), natural da fruta ou polpa da fruta. • Refrigerantes 1º linha em embalagens de 2 Lt (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). • Chocolate quente. • - Café e Leite.	KIT	24.000
3	CAFÉ DA MANHÃ: • Croissants, Brioques, 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.	POR PESSOA	30.000

16



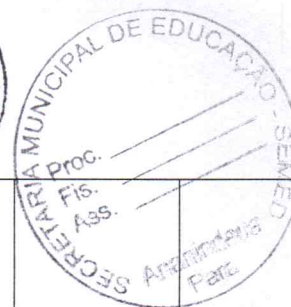
EM BRANCO



4	BREAK: • 03 Tipos de Bolos (Chocolate, milho, cenoura ou comum). • 03 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). • 03 Tipos de Suco de fruta (embalagens de 300ml individuais ou jarras de 1 Lt), natural da fruta ou polpa da fruta.	POR PESSOA	17.000
5	COQUETEL: • 05 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). • 05 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). • Refrigerantes 1ª linha em embalagens de 2 Lt (normal, Light e diet). • Água Mineral em copo de (200ml). • 02 Tipos de Sucos de fruta (embalagens de 300ml individuais ou jarras de 1 Lt), natural da fruta ou polpa da fruta.	POR PESSOA	17.000
6	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 1ª 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	POR PESSOA	15.000



EM BRANCO



ALMOÇO/JANTAR – BUFFET SIMPLES:

- 02 Opções Pratos quentes (Filé de Carne, Filé de Peixe e Filé de Frango).
- 06 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 1ª linha em embalagens de 2 Lt (normal, Light e diet).
- Água Mineral em copo de (200ml).

POR
PESSOA

15.000

af



EM BRANCO