

1. DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

Entidade: Instituto de Desenvolvimento Urbano de Canaã dos Carajás - IDURB

Setor requisitante: Diretoria Administrativa e Financeira

Responsável pela Demanda: **William Rubens Lisboa Chagas** Portaria nº 023/2025

E-mail: diraf@idurbcanaa.com.br

Telefone: (94) 99256 9132

1. OBJETO:

Adesão à Ata de Registro de Preços de nº **20259059**, originada do Pregão Eletrônico (Registro de Preços) nº **012/2025/CMCC**, que tem como objeto **Registro De Preços Para Futura E Eventual Contratação De Empresa para Fornecimento de Lanches Prontos para Atender As Necessidades Da Câmara Municipal De Canaã Dos Carajás-PA.**

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação que demanda o presente processo, justifica-se em função da necessidade de contratação de empresa especializada em fornecimento de Buffet, para serem utilizados nos eventos que forem realizados pelo Instituto de Desenvolvimento Urbano de Canaã dos Carajás – PA.

O Instituto está com vários eventos previstos para serem realizados durante este ano, eventos a realização de entrega de Título Definitivo (Regularização Fundiária), Lançamento do Projeto ATHIS e vários outros eventos, e devido a isso temos que montar uma estrutura para atender de forma tranquila e, confortável e segura os nossos clientes externos.

Item	Descrição / Especificações	Quant	Unidade
12	SERVIÇO DE COQUETEL COMPOSIÇÃO BÁSICA Salgados Finos Fritos: Sete (7) Tipos: (Pastel, Coxinha de Frango, Quibe, Rissoles, Bolinho de Queijo, Croquete de Carne, Canudinho) 5 Unidades por Pessoa. Salgados Finos de Forno: Seis (6) Tipos: (Mini pão de Queijo, Esfiha, Empadinha, Delícia de Goiaba; (02) Dois Tipos de Folhados (Frango, Queijo ou Presunto); (03) Tipos de Mini Quiches (Bacalhau, Frango, Camarão ou Palmito) 5 Unidades por Pessoa. Pães e Patês: Mini pão (Batata, Francês, Leite), 5 Unidades. Torradas 3 Unidades. 2 Tipos de Mini sanduíches (Presunto e Queijo, Peito de Peru), 3 Unidades. 2 Tipos de Patês (Presunto, Berinjela, Frango, Tomate Seco, Atum, etc.) 50 G. Geleia (Morango, Groselha,	1000	Unidade

	Pimenta, Goiaba, Ameixa) ou Equivalente, 30G. FRIOS: Tábua de Frios Variados Finamente Fatiados (Com Variedades de Queijos, Presunto, Peito de Peru, Blanquet, Entre Outros); Bolos: 3 Tipos de Bolos Doces (Laranja, Chocolate, Mesclado, Milho, Macaxeira), 80 G Frutas: 3 Tipos de Frutas (Banana, Maçã, Tangerina, Melancia, Melão, Uva, Mamão) Bebidas: Refrigerantes Convencionais e do Tipo Zero, Suco de Frutas Regionais (Mínimo 2 Sabores), Incluso: Garçons e louças Necessárias para o Evento. Duração do Serviço: 60 Minutos (Período Durante o Qual a Equipe da Contratada Deverá ser Mantida à Disposição e os Alimentos Deverão Ser Repostos e Mantidos em Condições Ideais Para o Consumo.); Estrutura: 2 Pontos de Serviço para Cada 100 Pessoas. Pessoal: 3 Funcionários a Cada 100 Pessoas Atendidas, Devidamente Uniformizados e Dentro das Normas Exigidas Por Lei.		
14	SERVIÇO DE BUFFET COMPOSIÇÃO BÁSICA Entrada de Frios (Seis Por Pessoas), Com Três Opções de Cardápio: Bovino, Frango e Suíno: Carnes: Filé (Ao Molho Madeira e Outro a Ser Escolhido) ou Churrasco Assada na Brasa, Frango (Assado, com Batatas ou Conforme Solicitado), Suíno (Assado ou Conforme Solicitado). Guarnições com Acompanhamento: Salada Crua (Tropical) com Alface, Rúcula, Cenoura, Tomate, Azeitonas, Palmito, Manga, Abacaxi, Tomate Cereja; Salada de Legumes; Farofa ou Tropeiro; Purê ou Creme de Milho; Arroz à Grega; Arroz Branco. Sobremesas de Até Três Sabores: Mousse de Maracujá, Limão; Pudim de Leite ou Pavê. A Sobremesa Deverá Ser Servida em Outra Mesa Independente da Mesa do Buffet para Evitar Aglomeração e Que Seja Suficiente Para a Quantidade de Pessoas. Bebidas: Refrigerantes Variadas, Normais e Diet; Sucos: 03 Tipos de Frutas Regionais (Acerola, Caju, Goiaba, Maracujá e ou Cajá); Incluso: Garçons e Louças Necessárias para o Evento (Pratos, Talher, Taças, Copos, Pegadores, Jarras, Bandejas, Richards e Etc.).	800	Unidade

3. OBSERVAÇÕES GERAIS:

Conforme estabelecido no Plano de Contratação Anual e no planejamento do IDURB, a prioridade da contratação é alta.

4. PRAZO DE EXECUÇÃO:

A partir da assinatura do contrato.

5. LOCAL DE ENTREGA/EXECUÇÃO:

Instituto de Desenvolvimento Urbano – IDURB.

6. UNIDADE E SERVIDOR RESPONSÁVEL PARA ESCLARECIMENTOS:

Diretoria Administrativa e Financeira.

7. PRAZO PARA PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após apresentação de nota fiscal discriminada de acordo com a Ordem de Compra e acompanhada de medição comprobatória de entrega assinada pelo responsável de fiscalização do contrato.

Canaã dos Carajás – PA, 23 de Junho de 2025

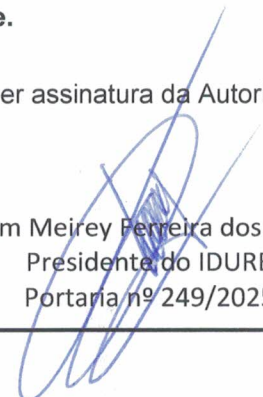


William Rubens
Diretor Administrativo e Financeiro
Portaria nº 023/2025

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.

Autorização Autoridade Competente.

Este documento requer assinatura da Autoridade da Área Requisitante.



Geam Meirey Ferreira dos Santos
Presidente do IDURB
Portaria nº 249/2025