

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA (DFD)

Processo nº 570600306.000330/2024-02

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

Contratação de serviços de alimentação para o evento Fórum de Gestores.

1. ÓRGÃO: CONSELHO REGIONAL DE PSICOLOGIA DA 6ª REGIÃO - CRP-06

Unidade Requisitante: Coordenação de Subsedes
Responsável Pela Demanda: Paulo Henrique de Azevedo Amorim
E-mail: paulo.amorim.sor@crpsp.org.br

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE:

2.1. Regularmente, o Conselho Regional de Psicologia da 6ª Região realiza o evento Fórum de Gestores, devendo dele participar tanto as/os conselheiras/os e gestoras/es, coordenadoras/es de Comissões Permanentes e Especiais quanto as/os trabalhadoras/es integrantes da equipe de gestão, conforme Resolução CRP 06 nº 03/2022.

2.2. A realização do evento é fundamental para esta Autarquia, tendo em vista que o objetivo desta ação é a troca de experiências e o planejamento dos trabalhos.

2.3. O próximo Fórum de Gestores ocorrerá nos dias 13/09/2024 e 14/09/2024.

2.4. Assim, observou-se a necessidade de contratação de serviços de alimentação para o referido evento, haja vista sua longa duração e o alto número de participantes.

2.5. Diante do apresentado, justifica-se a contratação em tela, a fim de garantir a realização de evento de extrema relevância para este Conselho Regional de Psicologia.

3. QUANTIDADE E PRAZO DE ENTREGA:

3.1. Abaixo, segue a descrição dos itens que compõem esta demanda:

CAFÉ DE BOAS VINDAS dia 13/09 - a partir das 18h (servido até às 20h30)
Bebidas
Café (sem adoçar)
Leite (quente)
Chá (com sachês)
Suco Laranja e Uva (pode ser em jarra ou tetra pak)
Adoçante e açúcar (sachê)
Bolo de Cenoura c/ Chocolate
Petit Four Amanteigado ou salada de frutas (porções)
Mini salgados assados 02 tipos (Esfiha de carne e croissant de presunto e queijo)

Mini Sanduíches frios 02 tipos (Peito de peru e requeijão (pão de forma ou bisnaguinha); e patê de frango com ricota e cenoura ralada)
Mini sanduíche vegano (Pão vegano recheado com caponata de berinjela ou pesto com tomates secos e rúcula) Nota: Mínimo 30 unidades

CAFÉ DA MANHÃ dia 14/09 - a partir das 10h (servido até às 12h30)
Bebidas
Café (sem adoçar)
Leite (quente)
Chá (com sachês)
Suco Laranja e Uva (pode ser em jarra ou tetra pak)
Adoçante e açúcar (sachê)
Bolo simples (milho, laranja ou chocolate)
Bolo de Cenoura c/ Chocolate
Mini salgados fritos (coxinha de frango e bolinha de queijo ou enroladinho)
Mini pão de queijo
Mini salgados assados 02 tipos (Esfiha de carne e croissant de presunto e queijo)
Mini Sanduíches frios 02 tipos (Peito de peru e requeijão (pão de forma ou bisnaguinha); e patê de frango com ricota e cenoura ralada)
Mini sanduíche vegano (Pão vegano recheado com caponata de berinjela ou pesto com tomates secos e rúcula) Nota: Mínimo 30 unidades
Petit four Amanteigado

CAFÉ DA TARDE dia 14/09 - a partir das 14h (servido até às 16h)
Bebidas
Café (sem adoçar)
Leite (quente)
Chá (com sachês)
Suco Laranja e Uva (pode ser em jarra ou tetra pak)
Adoçante e açúcar (sachê)
Bolo de Cenoura c/ Chocolate
Mini Carolinas (chocolate ou doce de leite)
Mini Pudim de Leite (mínimo 30 unidades)
Salada de frutas
Mini sanduíche vegano (Pão vegano recheado com caponata de berinjela ou pesto com tomates secos e rúcula) Nota: Mínimo 30 unidades
Mini salgados assados 02 tipos (Esfiha de carne e croissant de presunto e queijo)
Mini Sanduíche frio 01 tipo (Peito de peru e requeijão (pão de forma ou bisnaguinha); e patê de frango com ricota e cenoura ralada)

Todo o material para servir poderá ser de plástico/descartável.
Faz-se necessária a presença de pelo menos 01 garçom para servir/repor a mesa durante o evento.

A contratada deverá fornecer toalhas para a mesa do café e mantê-la sempre organizada.

Os participantes poderão se servir durante todo o encontro.

TOTAL MÁXIMO DE PARTICIPANTES: 30 participantes

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1. Foi realizada pesquisa de preço com fornecedores mediante solicitação formal de cotação, com documentos anexos ao presente processo.

4.2. Tabela-resumo:

Fornecedor	CNPJ	R\$ Total	Fonte do preço
ABC CIA DE EVENTOS LTDA	12.637.538/0001-90	R\$ 4.700,00	Solicitação formal de cotação
JL SERVICOS DE EVENTOS LTDA	30.819.929/0001-08	R\$ 4.880,00	Solicitação formal de cotação
CRISTIANE ANTONELLI	06.170.612/0001-09	R\$ 4.950,00	Solicitação formal de cotação
A+ GASTRONOMIA E EVENTOS LTDA	09.336.500/0001-73	R\$ 5.370,00	Solicitação formal de cotação

5. PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA:

5.1. A indicação orçamentária será realizada em fase posterior pela Gerência de Administração e Tecnologia da Informação, oportunidade em que indicará a dotação orçamentária e os fundos necessários para suportar a despesa.

6. VISTORIA/VISITA TÉCNICA:

6.1. Devido à natureza do objeto, não é aplicável a vistoria/visita técnica.

7. AMOSTRA:

7.1. Não se faz necessária a apresentação da amostra, pois a descrição do item já contempla todos os requisitos necessários para sua perfeita utilização.

8. INDICAÇÃO DOS MEMBROS DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO E O GESTOR E FISCAIS DE CONTRATO:

8.1. Para fiscalização da aquisição são indicados os seguintes nomes, respectivamente:

Fiscal

Paulo Henrique de Azevedo Amorim

Unidade: Coordenação de Subsedes



Documento assinado eletronicamente por **Paulo Henrique de Azevedo Amorim, Coordenadora/or**, em 09/09/2024, às 12:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 12, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.cfp.org.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1801091** e o código CRC **6FE74981**.