# DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA (DFD)

| | |
|---|---|
| **Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto.):** **Secretaria Municipal de Saúde de Guapó - GO** | |
| **Responsável pela Demanda:** **ANA CAROLINA SANTOS** | |
| **E-mail: comprassaudeguapo@gmail.com** | **Telefone: (62) 9.9666-1081** |

**Objeto da futura contratação:**

Registro de preços para eventual e futura contratação de empresa para prestação, sob demanda, de serviços de decoração e ambientação de espaços, buffet, coffee break e brunch, destinados exclusivamente à realização de capacitações, campanhas, ações educativas, reuniões ampliadas e demais eventos institucionais diretamente relacionados às políticas públicas de saúde promovidas pelo Fundo Municipal de Saúde de Guapó/GO, compreendendo o fornecimento de alimentos, bebidas, materiais, utensílios, equipamentos, mobiliário e mão de obra, bem como transporte, montagem, organização, atendimento, reposição, desmontagem e limpeza dos espaços utilizados, conforme condições, quantidades e especificações a serem estabelecidas no Termo de Referência.

**Objeto:**

☐ Material de consumo;

☐ Material permanente / equipamento;

☒ Serviço não continuado;

☐ Serviço continuado SEM dedicação exclusiva e mão de obra;

☐ Serviço continuado COM dedicação exclusiva e mão de obra.

**Forma de Contratação sugerida:**

Fundo Municipal de Saúde
Fls nº 4
Guapó-GO

| • **LICITAÇÃO:** | • **OUTRAS CONTRATAÇÕES:** |
|---|---|
| ☐ Pregão Normal;<br>☒ Pregão SRP - ☒ próprio ou ☐ conjunto com outros órgãos;<br>☐ Concorrência;<br>☐ Outros: _____ | ☐ Dispensa Eletrônica;<br>☐ Inexigibilidade;<br>☐ Adesão à ARP de outro Órgão/Município;<br>☐ Outros: _____ |

**1. Justificativa da necessidade da contratação da solução, considerando o Planejamento Estratégico, se for o caso:**

A presente contratação justifica-se pela necessidade de atender às demandas previstas pelo Fundo Municipal de Saúde de Guapó/GO para a realização de eventos institucionais, capacitações, ações de promoção e educação em saúde, atividades voltadas a públicos específicos e encontros de avaliação e planejamento, os quais demandam serviços de decoração, ambientação, buffet e coffee break.

A contratação de empresa especializada mostra-se necessária para assegurar a adequada organização dessas atividades, mediante o fornecimento de alimentos, bebidas, utensílios, materiais, equipamentos e mão de obra, bem como a execução dos serviços de montagem, ambientação, atendimento durante os eventos e posterior desmontagem, conforme as características de cada ação.

Os serviços possuem natureza eventual e serão requisitados de acordo com o calendário e a efetiva necessidade da Administração. Sua execução exige estrutura logística, equipe capacitada, materiais próprios e observância às condições de higiene, segurança alimentar e qualidade, recursos que não se encontram disponíveis de forma permanente na estrutura administrativa do Fundo Municipal de Saúde.

A contratação externa revela-se mais eficiente e economicamente adequada do que a manutenção de estrutura própria destinada a atividades esporádicas, além de permitir que os servidores e profissionais da saúde permaneçam concentrados em suas atribuições finalísticas.

Os quantitativos foram estimados com base no planejamento das ações previstas para o período da contratação, considerando o número provável de eventos e o limite máximo

Fundo Municipal de Saúde
Fls nº 5
Guapó-GO

de participantes em cada atividade, conforme a seguinte distribuição:

I – **Ações de saúde destinadas ao povo cigano/romani:** previsão de 4 ações, com público estimado de até 250 pessoas por evento, para as quais serão necessários serviços de decoração e ambientação temática. A quantidade considera a realização de ações descentralizadas ou periódicas voltadas à promoção da saúde, prevenção de doenças, orientação, acolhimento e aproximação dessa população com os serviços do Sistema Único de Saúde;

II – **Capacitação específica:** previsão de 1 evento, destinado a até 70 participantes, com necessidade de ambientação e fornecimento de coffee break. A estimativa considera a realização de atividade técnica direcionada a grupo específico de servidores ou profissionais da saúde;

III – **Capacitações ampliadas:** previsão de 2 eventos, com público estimado de até 250 participantes em cada ação, totalizando até 500 atendimentos de coffee break. Essas atividades poderão envolver profissionais de diferentes unidades, equipes multiprofissionais, servidores, prestadores de serviços e demais agentes vinculados às ações da saúde municipal;

IV – **Ações temáticas de promoção e educação em saúde:** previsão de 2 eventos, com público estimado entre 300 e 500 pessoas por ação. Para uma das atividades, estima-se o fornecimento de buffet tipo almoço ou jantar para até 500 participantes, acompanhado de serviços de decoração de palco e ambientação do hall. Para a outra atividade, estima-se o fornecimento de buffet regional tipo almoço para até 500 participantes, acompanhado de decoração temática compatível com a programação. Os quantitativos consideram o porte dos eventos, a diversidade do público, a duração das atividades e a necessidade de adequada organização, ambientação e atendimento dos participantes;

V – **Encontro de encerramento, avaliação e planejamento:** previsão de 1 evento, com público estimado de até 250 participantes, contemplando decoração de palco e fornecimento de buffet tipo almoço ou jantar. A atividade será destinada à avaliação das ações desenvolvidas, à apresentação de resultados, ao alinhamento institucional entre as equipes e à definição das diretrizes e metas para o período subsequente; e

VI – **Ação institucional com buffet regional:** previsão de 1 evento destinado a até 250 participantes, com fornecimento de buffet regional tipo almoço, considerando as

Fundo Municip de Saúde
Fls nº 6
Guapó-GO

características da atividade, sua duração e a necessidade de disponibilização de alimentação completa aos participantes.

Com base nessa programação, estima-se a realização de **11 eventos**, correspondentes a:

- 4 ações de saúde destinadas ao povo cigano/romani;
- 1 capacitação específica;
- 2 capacitações ampliadas;
- 2 ações temáticas de promoção e educação em saúde;
- 1 encontro de encerramento, avaliação e planejamento; e
- 1 ação institucional com buffet regional.

Quanto aos serviços de alimentação, a estimativa compreende:

- **Coffee break:** até 570 atendimentos, sendo 70 referentes à capacitação específica e 500 referentes às duas capacitações ampliadas;
- **Buffet tipo almoço ou jantar:** até 750 atendimentos, distribuídos em 2 eventos, sendo até 500 atendimentos destinados a uma ação temática de promoção e educação em saúde e até 250 atendimentos destinados ao encontro de encerramento, avaliação e planejamento;
- **Buffet regional tipo almoço:** até 750 atendimentos, distribuídos em 2 eventos, sendo até 500 atendimentos destinados a uma ação temática de promoção e educação em saúde e até 250 atendimentos destinados à ação institucional com buffet regional.

Desse modo, a estimativa máxima corresponde a **2.070 atendimentos de alimentação**, distribuídos de acordo com a natureza e o público previsto para cada atividade.

Os quantitativos representam limites máximos estimados e não implicam obrigação de contratação integral pela Administração. Os serviços serão solicitados conforme a efetiva realização dos eventos, mediante prévia autorização e observância da disponibilidade orçamentária, evitando contratações desnecessárias e assegurando a aplicação eficiente dos recursos públicos.

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

| Item | Serviço | Unidade | Quant | Especificações Mínimas |
|---|---|---|---|---|
| 1. | Decoração de palco para evento de até 300 pessoas | Serviço/ evento | 1 | Prestação completa do serviço, compreendendo transporte, montagem, manutenção durante o evento e desmontagem. Composição mínima:<br><br>(a) revestimento frontal do palco com grama sintética ou lona vinílica antideslizante, limpa, sem rasgos, com dimensões mínimas de 2,80 m x 7,00 m, devidamente fixada;<br>(b) painel de fundo personalizado, com dimensão mínima de 7,00 m de largura x 3,00 m de altura, em estrutura autoportante estável, com acabamento em tecido tensionado, lona impressa ou material equivalente, sem emendas aparentes, conforme identidade visual fornecida pela Administração;<br>(c) 2 arranjos florais artificiais, com altura mínima de 0,70 m, em perfeito estado;<br>(d) 2 vasos decorativos de grande porte, com altura mínima de 0,70 m, ou 2 vasos com bases decorativas, mantendo-se a mesma área e impacto visual;<br>(e) mesa diretiva dimensionada para 11 autoridades, com comprimento total mínimo de 5,50 m, largura entre 0,70 m e 0,90 m e altura aproximada de 0,75 m, revestida com toalha de tecido lisa até o piso;<br>(f) 11 cadeiras em bom estado, padronizadas e com capas de tecido;<br>(g) 11 taças para água, em vidro incolor, modelo padronizado, capacidade entre 300 ml e 350 ml, sem trincas ou lascas; e<br>(h) 11 guardanapos de tecido, medindo no mínimo 40 cm x 40 cm.<br><br>A arte e as cores serão informadas na Ordem de Serviço e submetidas à aprovação prévia, sem alteração dos quantitativos e padrões mínimos. |
| 2. | Decoração de palco para evento de até 250 pessoas | Serviço/ evento | 1 | Prestação completa do serviço, compreendendo transporte, montagem, manutenção durante o evento e desmontagem. Composição mínima:<br><br>(a) revestimento frontal do palco com grama sintética ou lona vinílica antideslizante, limpa, sem rasgos, com dimensões mínimas de 2,80 m x 7,00 m, devidamente fixada;<br>(b) painel de fundo personalizado, com dimensão mínima de 7,00 m de largura x 3,00 m de altura, em estrutura autoportante estável, com acabamento em tecido tensionado, lona impressa ou material equivalente, sem emendas aparentes, conforme identidade visual fornecida pela Administração; |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | (c) 2 arranjos florais artificiais, com altura mínima de 0,70 m;<br>(d) 2 vasos decorativos de grande porte, com altura mínima de 0,70 m, ou 2 vasos com bases decorativas, mantendo-se a mesma área e impacto visual;<br>(e) mesa diretiva dimensionada para 11 autoridades, com comprimento total mínimo de 5,50 m, largura entre 0,70 m e 0,90 m e altura aproximada de 0,75 m, revestida com toalha de tecido lisa até o piso;<br>(f) 11 cadeiras padronizadas com capas de tecido;<br>(g) 11 taças para água, em vidro incolor, capacidade entre 300 ml e 350 ml; e<br>(h) 11 guardanapos de tecido, medindo no mínimo 40 cm x 40 cm.<br><br>Todos os componentes deverão estar limpos, íntegros, estáveis e em perfeito estado de conservação. |
| 3. | Decoração e ambientação de hall para evento de até 500 pessoas | Serviço/ evento | 1 | Montagem de espaço de recepção e registro fotográfico, compreendendo:<br><br>(a) tapete decorativo ou grama sintética, com área mínima de 8,00 m², limpo e antiderrapante;<br>(b) painel fotográfico com dimensão mínima de 3,00 m de largura x 2,20 m de altura, em estrutura autoportante estável, revestido em tecido, voil, lona impressa ou material equivalente, de acordo com a identidade visual previamente aprovada;<br>(c) 2 poltronas estofadas, padronizadas, sem rasgos, manchas ou avarias;<br>(d) 1 mesa redonda decorativa, com diâmetro mínimo de 0,70 m, e 2 mesas auxiliares, com alturas variadas entre 0,45 m e 0,75 m; e<br>(e) 2 arranjos florais artificiais, com altura mínima de 0,50 m, acondicionados em vasos decorativos.<br><br>Incluem-se transporte, montagem, ajustes, desmontagem e retirada. |
| 4. | Decoração e ambientação de hall para evento de até 70 pessoas | Serviço/ evento | 1 | Montagem de espaço de recepção e registro fotográfico, compreendendo:<br><br>(a) tapete decorativo ou grama sintética, com área mínima de 6,00 m², limpo e antiderrapante;<br>(b) painel com muro verde artificial e flores pendentes, medindo no mínimo 2,50 m de largura x 2,20 m de altura, em estrutura autoportante estável;<br>(c) 4 poltronas estofadas, padronizadas e em perfeito estado;<br>(d) 1 mesa redonda, com diâmetro mínimo de 0,70 m, e 2 mesas auxiliares decorativas, com alturas variadas entre 0,45 m e 0,75 m;<br>(e) 2 arranjos florais artificiais, com altura mínima de 0,50 m, em vasos decorativos. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | Incluem-se transporte, montagem, manutenção, desmontagem e retirada. |
| 5. | Decoração temática junina para evento de até 300 pessoas | Serviço/ evento | 1 | Ambientação temática, compreendendo:<br><br>(a) tapete decorativo, grama sintética ou lona vinílica antideslizante, com área mínima de 8,00 m²;<br>(b) painel temático para fotografias, medindo no mínimo 3,00 m de largura x 2,20 m de altura, em estrutura autoportante;<br>(c) 2 poltronas e conjunto de 1 mesa redonda e 2 mesas auxiliares decorativas;<br>(d) 2 arranjos artificiais em vasos decorativos;<br>(e) bandeirolas de papel ou material sintético resistente, coloridas, instaladas com cabos e fixadores adequados, totalizando aproximadamente 1.000 metros lineares;<br>(f) mínimo de 6 bambolês decorativos; (g) fitas de cetim, chapéus de palha e demais elementos típicos necessários à composição visual.<br><br>É vedado o uso de materiais cortantes, inflamáveis expostos ou instalações que obstruam rotas de fuga. |
| 6. | Decoração temática para evento de até 250 pessoas | Serviço/ evento | 4 | Para cada evento:<br><br>(a) tapete decorativo, grama sintética ou lona vinílica antideslizante, com área mínima de 8,00 m²;<br>(b) painel temático para fotografias, medindo no mínimo 3,00 m de largura x 2,20 m de altura, em estrutura autoportante estável, revestido em tecido, voil, lona impressa ou material equivalente;<br>(c) 2 poltronas estofadas em perfeito estado;<br>(d) conjunto de 1 mesa redonda, com diâmetro mínimo de 0,70 m, e 2 mesas auxiliares decorativas;<br>(e) 2 arranjos artificiais, com altura mínima de 0,50 m, em vasos decorativos; e<br>(f) elementos decorativos compatíveis com a temática institucional informada na Ordem de Serviço.<br><br>Incluem-se transporte, montagem, ajustes, desmontagem e retirada.<br><br>A definição de cores e identidade visual não poderá alterar os quantitativos nem os padrões mínimos estabelecidos. |
| 7. | Coffee break ou brunch para 570 pessoas, distribuídas em 3 | Pessoa atendida | 570 | Execução estimada em 1 evento para 70 pessoas e 2 eventos para 250 pessoas, com duração de até 4 horas por evento. Quantidade mínima por pessoa: 6 unidades de salgados, sendo ao menos 3 variedades entre assados e fritos; 1 minissanduíche natural ou mini hot dog; 1 porção de bolo ou torta doce com no |

Fundo Municipal de Saúde
Fls nº 10
Guapó-GO

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | eventos.<br><br>Sendo 1 buffet para evento com até 70 pessoas; e<br><br>2 buffets para evento com até 250 pessoas cada. | | | mínimo 80 g; 1 porção de torta salgada com no mínimo 80 g; 1 porção de frutas variadas com no mínimo 120 g; 1 porção de frios, patês e torradas com no mínimo 60 g; e 2 unidades de quitandas. Bebidas por pessoa: mínimo de 300 ml de suco natural ou integral, 300 ml de refrigerante, incluindo opção sem açúcar, 150 ml de café e 100 ml de leite integral; disponibilização de açúcar e adoçante. Inclusos: água potável; mesa principal e aparadores revestidos; 1 arranjo floral; 1 mesa auxiliar; travessas, bandejas, pegadores, jarras e suqueiras de vidro ou material transparente resistente; pratos descartáveis com diâmetro mínimo de 18 cm; copos descartáveis de 200 ml e 300 ml; talheres descartáveis reforçados e guardanapos de papel folha dupla; reposição durante todo o serviço; equipe uniformizada, em quantidade mínima de 1 atendente para cada 50 participantes, além de 1 responsável pela coordenação.<br><br>Alimentos frescos, próprios para consumo e mantidos em temperatura Segura, de primeira qualidade. |
| 8. | Buffet tipo almoço ou jantar para 750 pessoas, distribuídas em 2 eventos | Pessoa atendida | 750 | Execução estimada em 1 evento para 500 pessoas e 1 evento para 250 pessoas.<br><br>Cardápio mínimo por pessoa:<br><br>(a) entrada com mesa de frios ou petiscos, no mínimo 100 g;<br>(b) 2 tipos de arroz, totalizando no mínimo 180 g cozidos;<br>(c) 2 tipos de carne, sendo ao menos uma bovina, totalizando no mínimo 200 g prontos para consumo;<br>(d) 1 tipo de salada, no mínimo 100 g;<br>(e) 1 acompanhamento quente, no mínimo 100 g; e<br>(f) sobremesa individual, no mínimo 100 g ou 1 unidade.<br><br>Bebidas por pessoa: mínimo de 400 ml entre suco e refrigerante, com opção sem açúcar, e 500 ml de água potável. Inclusos: aparadores revestidos, réchauds ou recipientes térmicos, travessas, pratos de refeição com diâmetro mínimo de 23 cm, garfos, facas, colheres, copos com capacidade mínima de 300 ml, guardanapos folha dupla, utensílios de serviço, transporte, montagem, reposição, desmontagem, retirada e limpeza da área utilizada.<br><br>Equipe mínima de 1 atendente para cada 50 participantes, além de cozinheiros, auxiliares e 1 coordenador em número suficiente. |

Fundo Municipal de Saúde
Fls. nº 11
Guapó-GO

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | Todo o material deverá atender exatamente às 750 pessoas estimadas, acrescido apenas da reserva técnica necessária à continuidade do atendimento, sem faturamento adicional.<br><br>Alimentos frescos, próprios para consumo e mantidos em temperatura Segura, de primeira qualidade. |
| 9. | Serviço Buffet para até 750 pessoas.<br><br>Sendo 1 evento para até 500 pessoas; e<br><br>1 evento para até 250 pessoas. | Pessoa atendida | 750 | Cardápio mínimo por pessoa:<br><br>(a) arroz carreteiro, no mínimo 150 g;<br>(b) galinhada, no mínimo 150 g;<br>(c) tutu de feijão, no mínimo 120 g;<br>(d) saladas variadas, com pelo menos 2 opções, totalizando no mínimo 100 g; e<br>(e) sobremesa individual, no mínimo 100 g ou 1 unidade.<br><br>Bebidas por pessoa: mínimo de 400 ml entre suco e refrigerante, com opção sem açúcar, e 500 ml de água potável.<br><br>Inclusos: aparadores revestidos, réchauds, caldeirões, travessas, colheres, conchas e pegadores; pratos de refeição com diâmetro mínimo de 23 cm; garfos, facas, colheres e copos descartáveis resistentes, com capacidade mínima de 300 ml; guardanapos folha dupla; transporte, montagem, reposição, desmontagem, retirada e limpeza.<br><br>Equipe mínima de 1 atendente para cada 50 participantes, além de cozinheiros, auxiliares e 1 coordenador.<br><br>Materiais dimensionados para 250 pessoas, acrescidos somente da reserva técnica necessária, sem faturamento adicional.<br><br>Alimentos frescos, próprios para consumo e mantidos em temperatura Segura, de primeira qualidade. |

**3. Forma de fornecimento/prestação de serviço:**

Fundo Municipal de Saúde
Fls nº 12
Guapó-GO

| • BENS DE CONSUMO | • SERVIÇOS / LOCAÇÕES / OBRAS DE ENGENHARIA |
|---|---|
| ☐ Única; | ☐ Única; |
| ☐ Parcelada | ☒ Parcelada; |
| | ☐ Outros: |

| **4. Previsão de data em que deve ser assinado o instrumento contratual:** |
|---|
| Previsão de conclusão do procedimento e formalização da Ata de Registro de Preços: setembro/outubro de 2026, conforme cronograma do processo licitatório. |

| **5. Fonte Orçamentária** |
|---|
| **102.000 – CONTRAPARTIDA** |
| **131.010** |
| **107.010** |

| **6. Indicação do(s) integrante(s) da equipe de planejamento** | |
|---|---|
| • **Fiscal Técnico e Administrativo:** | • **Gestor** |
| • **RICHYER GHUTYERRE MACHADO BORGES, Matricula: 18287** | **ANA CAROLINA SANTOS DIRETORA DE DEPARTAMENTO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE GUAPÓ** |

Declaro que os servidores indicados, foram comunicados e estão cientes de suas atribuições. Submeto o Documento de Formalização da Demanda para avaliação.

Guapó - GO, 31 de julho de 2026.

Fundo Municipal
de Saúde
Fls nº 13
Guapó-GO

Ana Carolina Santos
Diretora de Departamento
Secretaria Municipal de Saúde De Guapó

Autorizo a abertura deste processo.

Tatiane Oliveira Santos
Secretária Municipal de Saúde
Decreto 001/2025

De acordo. Encaminhe-se ao Departamento Central de Compras de Guapo, para autorização da abertura de procedimento.