

DA FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

Trata-se de contratação por meio de **Pregão Presencial**, consoante a Lei Federal nº 14.133/2021, de 01 de Abril de 2021, conforme este:

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA - DFD

Setor Requisitante

Secretaria Municipal de Saúde

Responsável pela Demanda: Kelly Maria Marques Coutinho

Função: Secretaria de Saúde

E-mail: sec.saude.mtv@gmail.com

Telefone: 3629-1960

Objeto:

- | | |
|---|---|
| ☒ (x) | Aquisição |
| ☐ () | Serviços |
| ☐ () | Material permanente/equipamento |
| ☐ () | Obra/serviço de engenharia |
| ☐ () | Serviços contínuos com dedicação exclusiva de mão de obra |

Forma de contratação sugerida:

- | | |
|---|------------------------------------|
| ☐ () | Pregão Eletrônico |
| ☒ (x) | Pregão Presencial |
| ☐ () | Concorrência Eletrônica |
| ☐ () | Concorrência Presencial |
| ☐ () | Dispensa de Licitação |
| ☐ () | Inexigibilidade de Licitação |
| ☐ () | Adesão a Ata de Registro de Preços |

JUSTIFICATIVA DA DEMANDA

Justifica-se a necessidade da contratação para assegurar o fornecimento regular de alimentação aos servidores, profissionais de saúde, equipes em atividades externas, plantonistas, participantes de campanhas e ações itinerantes de saúde, bem como a outros públicos atendidos pela Secretaria Municipal de Saúde.

A presente demanda está prevista no Plano Anual de Contratações, tendo em vista que conforme o art. 12 da Lei 14.133/21, o PAC é facultativo.

SOLUÇÃO ENCONTRADA

A solução encontrada para a presente demanda é a aquisição dos itens que compõe o objeto da licitação, sendo a única forma de atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO ENCONTRADA

Para a solução, deverão ser contratadas as quantidades presente na Tabela 1.

JUSTIFICATIVA DA QUANTIDADE PRETENDIDA

A quantidade é estimada com fundamento na demanda existente.

TABELA 1

ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	Marmitex em embalagem com divisória apropriada nº 08 com tampa, contendo no mínimo 600g de alimentos, sendo: arroz tipo 1; feijão carioca tipo 1; 2 opções de carne podendo variar entre: bovina sem osso, suína sem osso e frango, alternando entre assada, grelhada, bife, carne de panela; 2 guarnições podendo variar entre: 1 opção de vegetal cozido, e a outra opção de massa, purê, farofa ou vegetal cozido; 1 pote de salada em embalagem descartável separada com 4 opções de verduras e folhosos crus, variados entre si. A marmitex deverá ser servido no momento da entrega, com alimentos preparados no dia e higienizados no pré-preparo conforme legislação sanitária vigente, não expostos por mais de 30 minutos ao ambiente, e as carnes deverão ser de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras e gorduras. Deverá ser entregue em embalagem	UND	1.500

	apropriada e devidamente lacrada, respeitando os critérios sanitários para preparo e transporte de alimentos, mantendo suas características organolépticas.		
02	Marmitex em embalagem com divisória apropriada nº 09 com tampa, contendo no mínimo 800g de alimentos, sendo: arroz tipo 1; feijão carioca tipo 1; 1 opção de carne podendo variar entre: bovina sem osso, suína sem osso e frango, alternando entre assada, grelhada, bife, carne de panela; 2 guarnições podendo variar entre: 1 opção de vegetal cozido, e a outra opção de massa, purê, farofa ou vegetal cozido; 1 pote de salada em embalagem descartável separada com 3 opções de verduras e folhosos crus, variados entre si. A marmitex deverá ser servido no momento da entrega, com alimentos preparados no dia e higienizados no pré-preparo conforme legislação sanitária vigente, não expostos por mais de 30 minutos ao ambiente, e as carnes deverão ser de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras e gorduras. Deverá ser entregue em embalagem apropriada e devidamente lacrada, respeitando os critérios sanitários para preparo e transporte de alimentos, mantendo suas características organolépticas.	UND	1.500
03	REFEIÇÃO NO SISTEMA SELF SERVICE SERVIDO NO RESTAURANTE. ITEM COMPOSIÇÃO: • Saladas (apresentar dois tipos de molhos para salada) Tomate (deverá ser servidos todos os dias) • 1 tipo de vegetal folhoso (alface, acelga, chicória, agrião etc.) • 2 tipos de vegetais crus não folhoso (pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, rabanete, nabo etc.) • 2 tipos de vegetais cozidos ou à vapor (beterraba, cenoura, chuchu, couve-flor, brócolis etc.) um deles poderá ser um tubérculo (batata, mandioca) • 1 tipo de salada elaborada com maionese ou molho especial • GUARNIÇÕES FIXAS Arroz branco Arroz Integral 1Tipo de Massa Farofa Feijão Carioca Feijão Preto (exceto quando tiver feijoada)	KG	500

	• GUARNIÇÕES VARIADAS Deverão ser servidas diariamente no mínimo 2 tipos de guarnições variadas (sugestão: arroz elaborado, purê, suflê, feijão tropeiro etc.) • SOBREMESA (3 tipos) Frutas (em pedaço e descascadas ou salada de fruta). Doces simples (gelatina, fruta sem calda) Doces Elaborados (tortas, pudins, pavês).	
--	---	--

Assim sendo, solicitamos a abertura de procedimento cabível para contratação acima mencionada, garantindo assim o bom funcionamento da administração pública.

Respeitosamente, e certo de contar com a atenção que o caso requer, pede e espera deferimento.

Montividiu, 05 de agosto de 2026

Responsável pela Demanda
Kelly Maria Marques Coutinho
Secretária Municipal de Saúde
Decreto nº 005/2025