DA FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

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

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA - DFD

Setor Requisitante (Unidade/Setor/Departamento)	
SECRETARIA DE GESTÃO, ADMINISTRAÇÃO E PLANEJMANETO, SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA	
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: JALMIRA MARIA SILVA GHANEM, JOAQUIM TEODORO DA SILVA FILHO, VANILSON DIAS DA SILVA.	
Função: SECRETÁRIA DE ADMINISTRAÇÃO, SECRETÁRIO DE OBRAS, SECRETÁRIO DE INFRAESTRUTURA,	
E-mail:	administracao@montividiu.go.gov.br
Telefone:	3629-1530

Objeto:	✓	Aquisição
		Serviços
		Material permanente/equipamento
		Obra/serviço de engenharia
		Serviços contínuos com dedicação exclusiva de mão de obra

Forma de contratação sugerida:		Pregão Eletrônico
	✓	Pregão Presencial
		Concorrência Eletrônica
		Concorrência Presencial
		Dispensa de Licitação
		Inexigibilidade de Licitação
		Adesão a Ata de Registro de Preços

JUSTIFICATIVA DA DEMANDA

A contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de refeições no sistema self service e refeições acondicionadas em marmitex, justifica-se pela necessidade de atender às demandas das diversas Secretarias Municipais, garantindo suporte às atividades administrativas e operacionais desenvolvidas pela Administração Pública. No desempenho de suas atribuições, o Município realiza continuamente ações, serviços, campanhas, treinamentos, fiscalizações, mutirões, eventos institucionais e frentes de trabalho que exigem a permanência de servidores, colaboradores e equipes de apoio em jornada contínua ou em locais distantes da sede administrativa, impossibilitando, em muitas situações, o deslocamento para realização das refeições. Nesse contexto, a disponibilização de alimentação adequada constitui medida indispensável para assegurar a continuidade dos serviços públicos, proporcionando condições adequadas de trabalho às equipes envolvidas e evitando interrupções que possam comprometer a eficiência, a qualidade e a regularidade das atividades desempenhadas. A contratação contempla tanto o fornecimento de refeições no sistema self service**,** destinado às situações em que houver atendimento em estabelecimento adequado, quanto o fornecimento de refeições tipo marmitex, para atendimento de servidores e equipes que executam serviços externos ou em localidades onde não seja possível o deslocamento até o local de alimentação.

A presente demanda não encontra previsão 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 necessidade da solicitante**.**

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 em licitações anteriores.

Secretaria Municipal de Gestão, Administração e Planejamento de Montividiu:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
1	**Marmitex em embalagem apropriada nº 08** com tampa, contendo no mínimo 600g 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	**2.000 UND**

	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.	
2	**Marmitex em embalagem 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.	**1.500 UND**
3	**REFEIÇÃO NO SISTEMA SELF SERVICE '' SERVIDO NO RESTAURANTE.** **ITEM COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA** 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) GUARNIÇÕESVARIADAS Deverão ser servidas diariamente no mínimo 2 tipos de guarnições variadas (sugestão: arroz elaborado, purê, suflê, feijão tropeiro, etc.) SOBREMESA (3tipos) Frutas (em pedaço e descascadas ou salada de fruta). Doces simples (gelatina, fruta sem calda) Doces Elaborados (tortas, pudins, pavês).	**300 KG**

Secretaria de Infraestrutura

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.
1	**Marmitex em embalagem apropriada nº 08** com tampa, contendo no mínimo 600g 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.	**500 UND.**
2	**Marmitex em embalagem 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.	**500 UND.**

3	**REFEIÇÃO NO SISTEMA SELF SERVICE ''SERVIDO NO RESTAURANTE''.** **ITEM COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA** 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) GUARNIÇÕESVARIADAS Deverão ser servidas diariamente no mínimo 2 tipos de guarnições variadas (sugestão: arroz elaborado, purê, suflê, feijão tropeiro, etc.) SOBREMESA (3tipos) Frutas (em pedaço e descascadas ou salada de fruta). Doces simples (gelatina, fruta sem calda) Doces Elaborados (tortas, pudins, pavês)	**100 KG.**

Secretaria de Obras

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.
1	**Marmitex em embalagem apropriada nº 08** com tampa, contendo no mínimo 600g 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.	**150 UND.**

2	**Marmitex em embalagem 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.	**150 UND.**
3	**REFEIÇÃO NO SISTEMA SELF SERVICE ''SERVIDO NO RESTAURANTE''.** **ITEM COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA** 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) GUARNIÇÕESVARIADAS Deverão ser servidas diariamente no mínimo 2 tipos de guarnições variadas (sugestão: arroz elaborado, purê, suflê, feijão tropeiro, etc.) SOBREMESA (3tipos) Frutas (em pedaço e descascadas ou salada de fruta). Doces simples (gelatina, fruta sem calda) Doces Elaborados (tortas, pudins, pavês)	**100 KG.**

QUADRO GERAL

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.
1	**Marmitex em embalagem apropriada nº 08** com tampa, contendo no mínimo 600g 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.	**2.650 UND.**
2	**Marmitex em embalagem 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.	**2.150 UND**
3	**REFEIÇÃO NO SISTEMA SELF SERVICE " SERVIDO NO RESTAURANTE.** **ITEM COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA** 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	**500 KG**

	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) GUARNIÇÕESVARIADAS Deverão ser servidas diariamente no mínimo 2 tipos de guarnições variadas (sugestão: arroz elaborado, purê, suflê, feijão tropeiro, etc.) SOBREMESA (3tipos) 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-GO, 09 de julho de 2026

Jalmira Maria Silva Ghanem
Secretaria de Gestão, Administração e Planejamento
Decreto n. 001/2025

Joaquim Teodoro da Silva Filho
Secretário de Obras
Decreto nº 316/2025

Vanilson Dias da Silva
Secretário de Infraestrutura
Decreto n° 348/2025