

ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA SERRANA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD

1.0. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

- 1.1. Constitui objeto da pretensa contratação: Aquisição de forma de parcelada de carnes e frangos e frios e seus derivados, destinado as atividades de todas as secretarias do município de Vista Serrana/PB.
- 1.2. Classificação do objeto: Comum.

2.0. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A contratação descrita é essencial: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição de forma de parcelada de carnes e frangos e frios e seus derivados, destinado as atividades de todas as secretarias do município de Vista Serrana/PB –, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

3.0. ALINHAMENTO AOS PLANOS DA ADMINISTRAÇÃO

- 3.1. A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

4.0. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 4.1. As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
DFD 1	Carne de bovino (PATINHO) de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Cortes inteiros ou fracionados, embalados a vácuo ou em embalagem adequada, própria para alimentos, garantindo a integridade, conservação e higiene do produto. Produto fresco, sem presença de ossos, cartilagens, nervos em excesso, coágulos sanguíneos, hematomas, manchas esverdeadas, parasitas ou odores desagradáveis. Cor: Vermelho vivo, característico de carne fresca, sem sinais de oxidação. Transporte devidamente higienizados, garantindo a manutenção da temperatura adequada e das condições sanitárias conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA); Cumprimento da Instrução Normativa nº 83/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); Produto inspecionado e aprovado por órgão competente (SIF, SIE ou SIM).	KG	2000
DFD 2	Carne de bovino (LARGATO) de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Cortes em bifes uniformes, embalados individualmente ou em porções, a vácuo ou em embalagem adequada, própria para alimentos, garantindo a integridade, conservação e higiene do produto. Produto fresco, com cortes regulares, sem presença de ossos, cartilagens, nervos em excesso, coágulos sanguíneos, hematomas, manchas esverdeadas, parasitas ou odores desagradáveis. Textura: Macia e firme, adequada para o preparo culinário. Cor: Vermelho vivo, característico de carne fresca, sem sinais de oxidação. Transporte devidamente higienizados, garantindo a manutenção da temperatura adequada e das condições sanitárias conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA); Cumprimento da Instrução Normativa nº 83/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); Produto inspecionado e aprovado por órgão competente (SIF, SIE ou SIM). O	KG	2000
DFD 3	CARNE MOÍDA FRESCA de bovino, oriunda exclusivamente dos cortes do patinho ou do coxão mole, sem adição de outros tipos de carne ou miúdos, sem gordura visível, garantindo maior qualidade e adequação a dietas com restrição de gorduras. Carne fresca, com coloração vermelho-vivo, textura firme e odor característico da carne bovina fresca, sem sinais de deterioração, como coloração esverdeada ou cheiro desagradável. Moída uma única vez em equipamentos higienizados, garantindo segurança alimentar e mantendo a qualidade do produto.	KG	2000

	garantindo a manutenção da temperatura adequada e das condições sanitárias conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);Cumprimento da Instrução Normativa nº 83/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);Produto inspecionado e aprovado por órgão competente (SIF, SIE ou SIM).		
DFD 4	CARNE DE SOL –bovina, preparada com cortes nobres, salgada e levemente desidratada, própria para consumo humano, de acordo com as normas sanitárias vigentes. Contrafile, alcatra, colchão mole ou outros cortes similares, preferencialmente sem ossos, sem excesso de sal, com textura macia e sabor característico, garantindo a manutenção da temperatura adequada e das condições sanitárias conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);Cumprimento da Instrução Normativa nº 83/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);Produto inspecionado e aprovado por órgão competente (SIF, SIE ou SIM).	KG	2000
DFD 5	COSTELA BOVINO de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Com embalagem adequada, própria para alimentos, garantindo a integridade, conservação e higiene do produto.Produto fresco, com cortes regulares, sem presença,de hematomas, manchas esverdeadas, parasitas ou odores desagradáveis., adequada para o preparo culinário.Cor: Vermelho vivo, característico de carne fresca, sem sinais de oxidação.transporte devidamente higienizados, garantindo a manutenção da temperatura adequada e das condições sanitárias conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);Cumprimento da Instrução Normativa nº 83/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);Produto inspecionado e aprovado por órgão competente (SIF, SIE ou SIM).	KG	3000
DFD 6	Carne de bovino (ALCATRA EM BIFE) de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM).Cortes em bifes uniformes, embalados individualmente ou em porções, a vácuo ou em embalagem adequada, própria para alimentos, garantindo a integridade, conservação e higiene do produto.Produto fresco, com cortes regulares, sem presença de ossos, cartilagens, nervos em excesso, coágulos sanguíneos, hematomas, manchas esverdeadas, parasitas ou odores desagradáveis.Textura: Macia e firme, adequada para o preparo culinário.Cor: Vermelho vivo, característico de carne fresca, sem sinais de oxidação.transporte devidamente higienizados, garantindo a manutenção da temperatura adequada e das condições sanitárias conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);Cumprimento da Instrução Normativa nº 83/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);Produto inspecionado e aprovado por órgão competente (SIF, SIE ou SIM).	KG	1000
DFD 7	FÍGADO DE BOI – Textura: Lisa, firme e consistente ao toque.Odor: Característico de fígado fresco, sem sinais de rancidez ou odor desagradável.Ausência de Defeitos: Isento de hematomas, lesões, manchas anormais, coágulos ou quaisquer sinais de deterioração. garantindo a manutenção da temperatura adequada e das condições sanitárias conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);Cumprimento da Instrução Normativa nº 83/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);Produto inspecionado e aprovado por órgão competente (SIF, SIE ou SIM).	KG	2000
DFD 8	CARNE DE CHARQUE – PACOTES 500G	PACOTE	2000
DFD 9	Filé de peixe congelado, espécie Merluza, Cor: Branco a levemente rosado, com tonalidade uniforme. Textura: Firme e consistente, sem sinais de esfarelamento ou degradação.Odor: Suave e característico de peixe fresco, sem odor desagradável.Ausência de Defeitos: Livre de escamas, pele, espinhas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Produto embalado em material atóxico, transparente, resistente e hermeticamente fechado. Informações obrigatórias no rótulo: Nome do produto, peso líquido, peso bruto (incluindo congelamento), data de fabricação, prazo de validade, lote e registro no SIF ou órgão equivalente.	KG	1000
DFD 10	FILÉ DE PEIXE CONGELADO (TILÁPIA) Cor: Branco a levemente rosado, com tonalidade uniforme. Textura: Firme e consistente, sem sinais de esfarelamento ou degradação.Odor: Suave e característico de peixe fresco, sem odor desagradável.Ausência de Defeitos: Livre de escamas, pele, espinhas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Produto embalado em material atóxico, transparente, resistente e hermeticamente fechado. Informações obrigatórias no rótulo: Nome do produto, peso líquido, peso bruto (incluindo congelamento), data de fabricação, prazo de validade, lote e registro no SIF ou órgão equivalente.	KG	1000
DFD 11	Coxa e sobrecoxa de frango fresca, provenientes de aves abatidas em conformidade	KG	3000

	com as normas sanitárias vigentes. Firme, sem sinais de flacidez ou esfarelamento. Odor: Característico de carne fresca, sem sinais de rancidez ou odores desagradáveis. Ausência de Defeitos: Isenta de penas, hematomas, lesões, fraturas ou resíduos, Atendimento integral às normas da ANVISA, MAPA, e legislações aplicáveis para produtos de origem animal.		
DFD 12	PEITO DE FRANGO FRESCO, provenientes de aves abatidas em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Firme, sem sinais de flacidez ou esfarelamento. Odor: Característico de carne fresca, sem sinais de rancidez ou odores desagradáveis. Ausência de Defeitos: Isenta de penas, hematomas, lesões, fraturas ou resíduos, Atendimento integral às normas da ANVISA, MAPA, e legislações aplicáveis para produtos de origem animal	KG	3000
DFD 13	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, provenientes de aves abatidas em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Firme, sem sinais de flacidez ou esfarelamento. Odor: Característico de carne fresca, sem sinais de rancidez ou odores desagradáveis. Ausência de Defeitos: Isenta de penas, hematomas, lesões, fraturas ou resíduos, Atendimento integral às normas da ANVISA, MAPA, e legislações aplicáveis para produtos de origem animal	KG	2000
DFD 14	Ovos de galinha de granja frescos, destinados ao consumo humano, acondicionados em bandejas com 30 unidades cada. Classificação, grande, Casca: Íntegra, limpa, sem rachaduras, trincas ou manchas. Cor da Casca: marrom, uniforme e característica da espécie. Odor: Natural e característico de ovo fresco, sem odores estranhos ou sinais de deterioração. As bandejas devem ser seladas e rotuladas com as seguintes informações: Nome do produto, Número do lote, Data de fabricação, Data de validade. Peso médio dos ovos. Identificação do produtor/fornecedor e registro no órgão competente (SIF ou equivalente).	BANDEJA	2000
DFD 15	LINGUIÇA DE FRANGO	KG	200
DFD 16	LINGUIÇA TIPO CALABRESA	KG	150
DFD 17	QUEIJO TIPO MUSSARELA, FATIADO	KG	80
DFD 18	QUEIJO TIPO COALHO	KG	50
DFD 19	LANCHE DE FRANGO OU PRESUNTO	KG	70

4.2.O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da assinatura do Contrato ou equivalente:

4.2.1.Entrega: DIARIAMENTE em dias úteis.

4.3.A vigência da presente contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

5.0.JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

5.1.A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensa: Aquisição de forma de parcelada de carnes e frangos e frios e seus derivados, destinado as atividades de todas as secretarias do município de Vista Serrana/PB.

6.0.ESTIMATIVA DOS PREÇOS

6.1.A pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada: utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso; e pesquisa direta com no mínimo três fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de seis meses de antecedência da data de divulgação do edital:

6.1.1.Salienta-se que os fornecedores consultados quando da pesquisa direta realizada, foram escolhidos aleatoriamente dentre os regularmente cadastrados no âmbito desta Administração considerando, além do ramo de atividade pertinente ao objeto da pretensa contratação, o seu desempenho positivo relativamente a contratações já realizadas; sem prejuízo da escolha de outros fornecedores, também de forma aleatória, feita através de consultas a endereços eletrônicos de entidades públicas que realizaram com êxito contratações semelhantes.

6.2.Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetros de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, adotados de maneira combinada, relacionamos abaixo o menor preço encontrado.

6.3.O valor total é equivalente a R\$ 909.146,30:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	OBS	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
DFD 1	Carne de bovino (PATINHO) de primeira qualida	...	KG	2000	43,30	86.600,00
DFD 2	Carne de bovino (LARGATO) de primeira qualida	...	KG	2000	41,49	82.980,00
DFD 3	CARNE MOÍDA FRESCA de bovino, oriunda exclus	...	KG	2000	42,28	84.560,00
DFD 4	CARNE DE SOL –bovina, preparada com cortes no	...	KG	2000	54,50	109.000,00
DFD 5	COSTELA BOVINO de primeira qualidade, proven	...	KG	3000	24,75	74.250,00
DFD 6	Carne de bovino (ALCATRA EM BIFE) de primeira	...	KG	1000	53,70	53.700,00
DFD 7	FÍGADO DE BOI – Textura: Lisa, firme e consis	...	KG	2000	16,16	32.320,00
DFD 8	CARNE DE CHARQUE – PACOTES 500G		PACOTE	2000	22,50	45.000,00

DFD 9	Filé de peixe congelado, espécie Merluza, Cor	...	KG	1000	51,69	51.690,00
DFD 10	FILÉ DE PEIXE CONGELADO (TILÁPIA) Cor: Branco	...	KG	1000	34,02	34.020,00
DFD 11	Coxa e sobrecoxa de frango fresca, proveniente	...	KG	3000	22,47	67.410,00
DFD 12	PEITO DE FRANGO FRESCO, provenientes de aves	...	KG	3000	22,50	67.500,00
DFD 13	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, provenientes de aves	...	KG	2000	28,46	56.920,00
DFD 14	Ovos de galinha de granja frescos, destinados	...	BANDEJA	2000	22,33	44.660,00
DFD 15	LINGUIÇA DE FRANGO		KG	200	23,75	4.750,00
DFD 16	LINGUIÇA TIPO CALABRESA		KG	150	38,39	5.758,50
DFD 17	QUEIJO TIPO MUSSARELA, FATIADO		KG	80	48,97	3.917,60
DFD 18	QUEIJO TIPO COALHO		KG	50	39,35	1.967,50
DFD 19	LANCHE DE FRANGO OU PRESUNTO		KG	70	30,61	2.142,70
					Total	909.146,30

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no item 4.0 deste documento.

7.0.PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1.Relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável.

8.0.RESULTADOS PRETENDIDOS

8.1.A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados:

8.1.1.Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: Aquisição de forma de parcelada de carnes e frangos e frios e seus derivados, destinado as atividades de todas as secretarias do município de Vista Serrana/PB;

8.1.2.Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público. Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis;

8.1.3.Relativo ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, com a referida contratação, da forma como se apresenta - consideradas as especificações, prazos, quantitativos e demais exigências devidamente definidas -, espera-se o regular cumprimento, por parte do interessado que venha a ser contratado, de todas as obrigações e compromissos assumidos, pois, desse modo, não haverá a necessidade de rescisão contratual ou outras sanções em decorrência de inexecução do instrumento de ajuste pactuado, permitindo ao contratante, em vez de envidar esforços para a realização de novo certame destinado a contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos, materiais e financeiros para outras atividades fins da Administração;

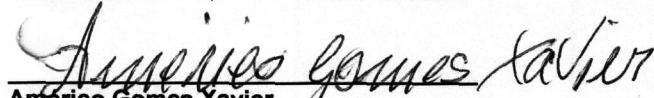
8.1.4.Entende-se que a correta execução do objeto da contratação em tela, cuja regularidade será fiscalizada pela Administração, não atenta quanto ao meio ambiente e, principalmente, não acarretará impactos ambientais negativos.

9.0.DA CONTRATAÇÃO

9.1.Forma de contratação sugerida, nos termos da norma vigente:

9.1.1.Pregão Eletrônico.

Vista Serrana - PB, 17 de Janeiro de 2025.


Américo Gomes Xavier
 Secretário de Administração e Planejamento

ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA SERRANA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

JUSTIFICATIVA PARA A ESTIMATIVA DE QUANTITATIVO

OBJETO: Aquisição de forma de parcelada de carnes e frangos e frios e seus derivados, destinado as atividades de todas as secretarias do município de Vista Serrana/PB.

1.0.DA JUSTIFICATIVA

1.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição de forma de parcelada de carnes e frangos e frios e seus derivados, destinado as atividades de todas as secretarias do município de Vista Serrana/PB –, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

1.2.O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo delineado e utilização prováveis, foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

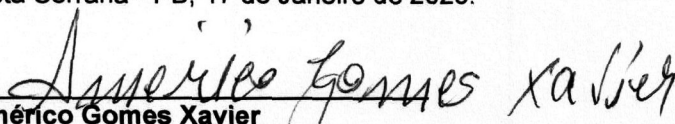
2.0.DO FORNECIMENTO

2.1.O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo delineado e utilização prováveis são:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	OBS	UNIDADE	QUANTIDADE
1	Carne de bovino (PATINHO) de primeira qualidade, proveniente de animais	...	KG	2000
2	Carne de bovino (LARGATO) de primeira qualidade, proveniente de animais	...	KG	2000
3	CARNE MOÍDA FRESCA de bovino, oriunda exclusivamente dos cortes do pa	...	KG	2000
4	CARNE DE SOL –bovina, preparada com cortes nobres, salgada e levemente	...	KG	2000
5	COSTELA BOVINO de primeira qualidade, proveniente de animais sadios,	...	KG	3000
6	Carne de bovino (ALCATRA EM BIFE) de primeira qualidade, proveniente d	...	KG	1000
7	FÍGADO DE BOI – Textura: Lisa, firme e consistente ao toque.Odor: Cara	...	KG	2000
8	CARNE DE CHARQUE – PACOTES 500G		PACOTE	2000
9	Filé de peixe congelado, espécie Merluza, Cor: Branco a levemente rosa	...	KG	1000
10	FILÉ DE PEIXE CONGELADO (TILÁPIA) Cor: Branco a levemente rosado, com	...	KG	1000
11	Coxa e sobrecoxa de frango fresca, provenientes de aves abatidas em co	...	KG	3000
12	PEITO DE FRANGO FRESCO, provenientes de aves abatidas em conformidade	...	KG	3000
13	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, provenientes de aves abatidas em conformidade	...	KG	2000
14	Ovos de galinha de granja frescos, destinados ao consumo humano, acond	...	BANDEJA	2000
15	LINGUIÇA DE FRANGO		KG	200
16	LINGUIÇA TIPO CALABRESA		KG	150
17	QUEIJO TIPO MUSSARELA, FATIADO		KG	80
18	QUEIJO TIPO COALHO		KG	50
19	LANCHE DE FRANGO OU PRESUNTO		KG	70

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no Termo de Referência.

Vista Serrana - PB, 17 de Janeiro de 2025.


Américo Gomes Xavier
Secretário de Administração e Planejamento