



Prefeitura Municipal de Campestre

Estado de Minas Gerais

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

Lei Federal nº. 14.133/2021

1 – Setores requisitantes: Secretarias Municipais de Educação e Saúde.

2 – Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios – carnes - destinados à alimentação dos alunos da Rede Municipal de Ensino e dos pacientes atendidos pelo Centro de Atenção Psicossocial e Ambulatório da Saúde Mental – CAPS, do Município de Campestre/MG, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidos neste documento e nos instrumentos que comporão a futura contratação.

Classificação:

- ☐ Serviço não continuado
- ☐ Serviço continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra
- ☐ Serviço continuado COM dedicação exclusiva de mão de obra
- ☒ Material de consumo
- ☐ Material permanente / equipamento

Forma de Contratação sugerida:

- ☐ Inexigibilidade Art. 74 inciso
- ☐ Dispensa Art. 75 inciso () na forma eletrônica
- ☒ Pregão

Para a hipótese de pregão, assinalar: sistema de registro de preços/ata de registro de preços: (X) SIM () NÃO

- ☐ Concorrência

3 – Justificativa da necessidade da contratação e finalidade:

3 – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E FINALIDADE

3.1 – Justificativa

A presente contratação decorre da necessidade de assegurar o fornecimento regular e contínuo de gêneros alimentícios – carne - destinados à alimentação dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Campestre/MG, garantindo a disponibilidade dos alimentos necessários à composição e ao fornecimento da alimentação escolar, de acordo com as necessidades nutricionais dos estudantes e com as diretrizes aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A aquisição também se faz necessária para atender às demandas alimentares dos pacientes em regime de Permanência Dia atendidos pelo Centro de Atenção Psicossocial e Ambulatório da Saúde Mental – CAPS, garantindo condições adequadas de alimentação durante o período de atendimento e contribuindo para a continuidade e qualidade dos serviços prestados pela Rede Municipal de Saúde.

A contratação por meio de Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da necessidade de fornecimento parcelado dos produtos, conforme a demanda efetiva das Secretarias Municipais requisitantes, evitando a necessidade de aquisição integral e imediata das quantidades estimadas e possibilitando maior eficiência na gestão dos estoques, redução de perdas de produtos perecíveis e adequação das aquisições às necessidades da Administração.

Considerando a natureza dos produtos, especialmente por se tratar de gêneros alimentícios perecíveis, é indispensável que sejam observadas condições adequadas de qualidade, conservação, armazenamento, transporte, embalagem, rotulagem e validade, de modo a assegurar que os alimentos fornecidos sejam próprios para consumo e atendam à legislação sanitária e às especificações estabelecidas pela Administração.

A Ata de Registro de Preços e/ou o contrato decorrente deste processo deverá ter vigência limitada até 28 de fevereiro de 2027, considerando que os quantitativos estimados foram dimensionados para atender às necessidades das Secretarias requisitantes até o referido período. A presente contratação possui caráter temporário e excepcional, tendo em vista que o saldo do processo licitatório atualmente vigente se encontra em fase de esgotamento, tornando necessária a realização de novo procedimento para assegurar a



Prefeitura Municipal de Campestre

Estado de Minas Gerais

continuidade do fornecimento. Está previsto que, posteriormente, seja realizado novo processo licitatório abrangendo, de forma conjunta, todos os itens de gêneros alimentícios necessários ao atendimento das demandas municipais, incluindo as carnes objeto desta contratação, de modo a centralizar o planejamento das aquisições e conferir maior eficiência à gestão dos fornecimentos.

3.2 – Finalidade

A contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento de gêneros alimentícios para:

I – atendimento da alimentação dos alunos da Rede Municipal de Ensino, contribuindo para a oferta regular de alimentação escolar adequada e de qualidade; e

II – atendimento dos pacientes em regime de Permanência Dia do Centro de Atenção Psicossocial e Ambulatório da Saúde Mental – CAPS.

4 - Descrição do objeto a ser contratado:

4.1 Descrição sintética e quantidades

Lote único					
Item	Produto / Descrição	Unid.	Quant. merenda escolar	Quant. CAPS	Quant. total
1	Carne Bovina moída (acém, fraldinha, músculo traseiro, ponta de peito)	Kg	2.000	100	2.100
2	Carne bovina acém em cubos	Kg	2.000	100	2.100
3	Carne suína pernil em pedaços	Kg	2.000	100	2.100
4	Peito de frango sem osso	kg	2.000	100	2.100
Quantidade total (kg)				8.400 kg	

4.2 Descrição detalhada

Lote único		
Item	PRODUTO	DESCRIÇÃO
1	Carne Bovina moída (acém, fraldinha, músculo traseiro, ponta de peito)	Carne bovina fresca, proveniente de massas musculares esqueléticas, obtida de animais saudáveis e abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar cor, aspecto, odor e sabor próprios, sem sinais de deterioração, manchas pretas ou esverdeadas, odor desagradável, parasitas ou qualquer substância contaminante que possa comprometer suas características naturais. A carne deverá ser manipulada e processada em condições higiênico-sanitárias adequadas, submetida a congelamento e acondicionada em embalagens de 1 (um) quilograma, devidamente íntegras e apropriadas para o acondicionamento de alimentos. A embalagem deverá conter rotulagem de acordo com a legislação vigente, incluindo, quando aplicável, denominação do produto, ingredientes, identificação de origem, registro do estabelecimento junto ao órgão de inspeção competente, identificação do lote, condições de conservação, data de processamento/fabricação e prazo de validade.



Prefeitura Municipal de Campestre

Estado de Minas Gerais

		A carne moída deverá atender às disposições da Portaria nº 664/2022, especialmente quanto à moagem, acondicionamento e composição do produto, sendo vedada a utilização de carne obtida de raspagem de ossos, de processos de separação mecânica ou de miúdos. A matéria-prima deverá ser exclusivamente carne, submetida previamente a processo de resfriamento ou congelamento, sendo vedada a utilização de carne industrial na fabricação da carne moída. A porcentagem máxima de gordura deverá observar a legislação aplicável e estar devidamente indicada no painel principal da embalagem, próxima à denominação de venda.
2	Carne bovina acém em cubos	Carne bovina, corte acém, fresca e própria para consumo, cortada em cubos, devendo apresentar cor, aspecto, odor e sabor próprios, sem manchas pretas ou esverdeadas, odor desagradável, parasitas ou qualquer substância contaminante que possa alterar suas características naturais. Deverá ser livre de excesso de gordura e nervos, proveniente de animais saudáveis e abatidos sob inspeção veterinária, sendo manipulada em condições higiênico-sanitárias adequadas. O produto deverá ser apresentado em cubos, submetido a congelamento e acondicionado em embalagens de 1 (um) quilograma, íntegras e adequadas para conservação do alimento. A embalagem deverá apresentar rotulagem conforme a legislação vigente, contendo, no mínimo, a identificação do produto, origem, registro do estabelecimento junto ao órgão de inspeção competente, lote, condições de conservação, data de processamento/fabricação e prazo de validade.
3	Carne suína pernil em pedaços	Carne suína, corte pernil, apresentada em pedaços, sem gordura aparente, própria para consumo, devendo apresentar cor, aspecto, odor e sabor característicos, sem manchas pretas ou esverdeadas, odor desagradável, parasitas ou qualquer substância contaminante. O produto deverá ser proveniente de animais saudáveis e abatidos sob inspeção veterinária, manipulado em condições higiênico-sanitárias adequadas e apresentado em pedaços, submetido a congelamento. Deverá ser acondicionado em embalagem apropriada, preferencialmente a vácuo, com peso de 1 (um) quilograma, devidamente íntegra e adequada à conservação do produto. A embalagem deverá conter rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação do produto, origem, registro do estabelecimento junto ao órgão de inspeção competente, lote, condições de conservação, data de processamento/fabricação e prazo de validade.
4	Peito de frango sem osso	Peito de frango, sem osso e sem pele, fresco, resfriado ou congelado, com carne magra, própria para consumo, devendo apresentar cor, aspecto, odor e sabor característicos, sem manchas pretas ou esverdeadas, odor desagradável, parasitas ou qualquer substância contaminante. O produto deverá ser proveniente de animais saudáveis e abatidos sob inspeção veterinária, sendo manipulado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Deverá ser apresentado sem osso e sem capa de pele, acondicionado em embalagens de 1 (um) quilograma, submetido a congelamento quando assim especificado no fornecimento. A embalagem deverá apresentar rotulagem conforme a legislação



Prefeitura Municipal de Campestre

Estado de Minas Gerais

		vigente, contendo identificação do produto, origem, registro do estabelecimento junto ao órgão de inspeção competente, identificação do lote, condições de conservação, data de processamento/fabricação e prazo de validade.
--	--	---

5 – Grau de prioridade de contratação:

() Baixa () Média (x) Alta

6 - Previsão de data em que deve ser assinado o instrumento contratual ou a Ordem de fornecimento quando for o caso:

Até 30/10/2026.

7 – Fornecimento de Materiais:

(X) Aplica () Não se aplica

7.1 - (X) Consumo () Permanente

7.2 - () Parcela Única () Semanal () Quinzenal () Mensal (x) Outro: conforme a necessidade do Município.

8 – Prestação de serviços:

() Aplica (X) Não se aplica

8.1 - () Continuado () Não Continuado

8.2 - () Parcela Única () Semanal () Quinzenal () Mensal

() Outro (especificar):

9 – Regime de execução:

() Aplica (X) Não se aplica

() Empreitada por preço unitário () Empreitada por preço global

() Empreitada integral () Fornecimento/ prestação de serviço associado

() Contratação por tarefa () Contratação integrada

() Contratação semi-integrada

10 – Habilitação específica para o objeto:

(X) Não

() Sim. Especificar

11 – Responsabilidade específica do contratante:

(X) Não

() Sim. Especificar

12 - Local de entrega/execução do serviço, critérios de aceitação do objeto:

O objeto licitado deverá ter entrega em no máximo 08 (oito) dias corridos, contados após recebimento da NAF (Nota de Autorização de Fornecimento) emitida pelo Serviço Municipal de Compras, em local especificado na NAF (nota de autorização de fornecimento), podendo ser na Rua Miguel Ramos, 787 (Centro Integrado Nossa Senhora da Rosa Mística – Merenda Escolar) ou na Rua Aurora Ramos, 46 (CAPS).

As entregas deverão ser parceladas de acordo com a necessidade do Município de Campestre.

13 – Celebração de Contrato formal

(x) Aplica () Não se aplica*

Fiscais do contrato:



Prefeitura Municipal de Campestre

Estado de Minas Gerais

Eliana de Fátima Pinto Nantiat – Nutricionista responsável pela merenda escolar

Letícia Thaina Mendes Alves – Coordenadora do CAPS

Gestores do contrato:

Vinícios Henrique Silva Bruno – Secretário Municipal de Educação

Marcelo Fortes da Silva - Secretário Municipal de Saúde

14 – Definição da necessidade de elaboração ou não de Estudos Técnicos Preliminares (ETP):

(X) Com base na baixa complexidade do objeto, o Estudo preliminar e o gerenciamento de riscos da contratação serão dispensados para esta contratação, bastando a elaboração do Documento de Formalização da Demanda – DFD.

() Devido à alta complexidade do objeto será necessária a elaboração do Estudo preliminar.

() O objeto é de complexidade média, porém foi formulado o ETP – Estudo Técnico Preliminar.

15 – Da formalização da demanda:

Eliana de Fátima Pinto Nantiat – Nutricionista responsável pela merenda escolar

Letícia Thaina Mendes Alves – Coordenadora do CAPS

Prefeitura Municipal de Campestre, 20 de outubro de 2026.

Documento assinado digitalmente
gov.br ELIANA DE FATIMA PINTO NANTIAT
Data: 20/10/2026 08:52:05-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Eliana de Fátima Pinto Nantiat
Nutricionista responsável pela merenda escolar

Documento assinado digitalmente
gov.br LETICIA THAINA MENDES ALVES
Data: 20/10/2026 11:12:28-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Letícia Thaina Mendes Alves
Coordenadora do CAPS

MARCELO FORTES DA SILVA:80441289649
2026.10.20 09:53:16 -03'00'

Marcelo Fortes da Silva

Secretário Municipal de Saúde

VINICIOS HENRIQUE SILVA
BRUNO:08659394623
Assinado de forma digital por VINICIOS HENRIQUE SILVA
Dados: 2026.10.20 13:16:12 -03'00'

Vinícios Henrique Silva Bruno
Secretário Municipal de Educação