



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG
SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401
CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

ÓRGÃO	PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO FINO – MG
SETOR REQUISITANTE	DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Aquisição de Carnes e Produtos Cárneos para o suprimento da Alimentação Escolar a ser fornecida aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino.

A presente contratação visa o fornecimento de Carnes e Produtos Cárneos seguros, garantindo o direito à alimentação, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Ouro Fino, melhoria da produtividade escolar e segurança alimentar e nutricional.

A chamada Lei do Pregão foi substituída pela Lei Federal nº 14.133/2021 e foi regulamentada no município através do Decreto Municipal nº 4221/2023 Desta forma o Pregão Eletrônico será utilizado como meio para a condução do certame licitatório. Esta é uma modalidade de licitação que os entes públicos brasileiros utilizam para a contratação de bens e serviços comuns. No pregão eletrônico é facilitada a entrada de vários fornecedores, fazendo com que tenha uma ampliação na disputa licitatória, pois empresas de diversas localidades podem participar, além de baratear o processo licitatório, pois é simplificado as etapas burocráticas. Trata-se de uma modalidade de licitação muito mais ágil e transparente, pois é feito por um sistema com comunicação via internet. No caso do presente procedimento licitatório, não restam dúvidas acerca da viabilidade da modalidade de pregão eletrônico, tendo em vista que permite que os Departamentos contratem de forma mais célere e menos burocrática, mantendo a legalidade do procedimento e obedecendo ao critério do **menor preço por item**, garantindo a escolha da melhor proposta.

Será adotado o Sistema de Registro de Preços, haja vista a conveniência do fornecimento do objeto com previsão de serem de forma parcelados, conforme a necessidade, visando a minimizar os riscos de desabastecimento e reduzir os custos necessários. Ademais, a opção pelo Sistema de Registro de Preço originário de Pregão Eletrônico, é a mais viável, pois possui características vantajosas para a Administração Pública, por exemplo, pelo fato da existência de facultatividade na contratação dos produtos e serviços do objeto licitado. Sendo assim, os setores têm a discricionariedade de agir conforme suas necessidades, podendo flexibilizar suas despesas, com a devida adequação aos recursos disponíveis. Nesse sentido, justifica-se ainda a motivação para utilização do Sistema de Registro de Preços em razão da demanda ser eventual e futura, sendo utilizado o registro de acordo com a necessidade dos produtos



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG
SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401
CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

demandados, levando em consideração o desgaste natural. Outro ponto que merece destaque é o emprego de recursos financeiros somente para o atendimento imediato da demanda.

No que versa sobre os quantitativos do projeto constantes no Termo de Referência, nos autos do processo, vale esclarecer que o escopo do quantitativo visa o fornecimento de produtos hortifrutigranjeiros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Ouro Fino, garantindo o direito à alimentação, melhoria da produtividade escolar e segurança alimentar e nutricional. Os recursos para a referida contratação serão provenientes do orçamento da Prefeitura Municipal de Ouro Fino – MG, conforme dotação orçamentária constante nos autos.

Verifico, mediante as informações apresentadas, que se trata de valor compatível com os valores praticados no mercado, portanto, pertinente a média estimada de preços para contratação. Isto posto, uma vez revestido das formalidades legais e necessárias, pelo presente, JUSTIFICO a necessidade de abertura de processo licitatório por pregão eletrônico, cujo objeto é a aquisição de carne e produtos cárneos.

GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO

() Baixa () Média (X) Alta

DESCRIÇÃO DO OBJETO A SER CONTRATADO

ITEM	QDE	UNID. MEDIDA	DETALHAMENTO	FORNECIMENTO
1	5200	KG	CARNE SUÍNA – PERNIL: Carne suína obtida do corte do pernil, sem osso, sem pele, sem cartilagens, com teor de gordura não superior a 10%, cortada em cubos, congelada , com temperatura mínima de - 12°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg , hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo deve conter informações que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote). A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na	De acordo com a demanda, mediante emissão de Ordem de Fornecimento



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG
SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401
CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

			parte interna e externa da embalagem. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de Atividade Econômica) específica ou registro junto ao Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuários do município (SIMPA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), ou registro de Serviço Inspeção Estadual (SIE), ou registro de Serviço de Inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.	
2	5200	KG	A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de Atividade Econômica) específica ou registro junto ao Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuários do município (SIMPA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), ou registro de Serviço Inspeção Estadual (SIE), ou registro de Serviço de Inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.	De acordo com a demanda, mediante emissão de Ordem de Fornecimento
3	5200	KG	A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código	De acordo com a demanda, mediante emissão de Ordem de Fornecimento



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG
SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401
CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

			Nacional de Atividade Econômica) específica ou registro junto ao Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuários do município (SIMPA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), ou registro de Serviço Inspeção Estadual (SIE), ou registro de Serviço de Inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.	
4	4000	KG	COXA/ SOBRECOXA DE FRANGO - Congeladas , com temperatura mínima de -12°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg , hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo deve conter informações que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote). A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do	De acordo com a demanda, mediante emissão de Ordem de Fornecimento



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG
SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401
CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

			município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.	
5	4000	KG	PEITO DE FRANGO SEM OSSO – Congelado com temperatura mínima de -12°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo deve conter informações que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote). A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de Atividade Econômica) específica ou registro junto ao Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuários do município (SIMPA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), ou registro de Serviço Inspeção Estadual (SIE), ou registro de Serviço de Inspeção Federal (SIF). Os meios	De acordo com a demanda, mediante emissão de Ordem de Fornecimento



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG
SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401
CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

			de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.	
6	400	KG	A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de Atividade Econômica) específica ou registro junto ao Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuários do município (SIMPA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), ou registro de Serviço Inspeção Estadual (SIE), ou registro de Serviço de Inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.	De acordo com a demanda, mediante emissão de Ordem de Fornecimento
7	200	KG	LINGÜIÇA CALABRESA - Linguiça suína tipo calabresa, resfriada com temperatura de 0 a 4°C, preparada com carnes de primeira qualidade com teor máximo de 15% de gordura , com aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem escurecimento, esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto. Firme, não amolecida, nem pegajosa. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg , hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo deve conter informações que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote). A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte	De acordo com a demanda, mediante emissão de Ordem de Fornecimento



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG
SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401
CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

			interna e externa da embalagem. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de Atividade Econômica) específica ou registro junto ao Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuários do município (SIMPA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), ou registro de Serviço Inspeção Estadual (SIE), ou registro de Serviço de Inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.	
PREVISÃO DE DATA EM QUE DEVE SER INICIADA A PRESTAÇÃO DO FORNECIMENTO: na data de recebimento da Ordem de Fornecimento a ser expedida pelo Setor de Compras.				
Fornecimento de Material				
☒	Consumo	☐	Permanente	
REGIME DE FORNECIMENTO				
☐	Parcela única	☐	Semanal	
		☐	Quinzenal	
		☐	Mensal	
		☒	Outro. Especificar: Sob demanda	
EXIGÊNCIA DE AMOSTRAS OU PROTÓTIPO				
☒ Não. ☐ Sim. Especificar:				
HABILITAÇÃO ESPECÍFICA				



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG
SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401
CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

☐ **Não.**

☒ **Sim. Especificar:**

Alvará da Vigilância Sanitária do Município com CNAE (Código Nacional de atividade econômica) específica ou Registro junto ao Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuários do Município (SIMPA) ou Registro de Inspeção Estadual (SIE), ou Registro de Inspeção Federal (SIF).

Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.

RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS DA CONTRATADA

☐ **Não.**

☒ **Sim. Especificar:**

A contratada deverá apresentar toda a documentação que comprove a condição de comercialização de carnes e produtos cárneos mínima necessária para o fornecimento dos produtos licitados. Possuir meios de transporte adequados e pessoal capacitado para a entrega no local definido pela OF, obedecendo os dias e horários de expediente informados.

Cumprir com todos os aspectos estipulados para o fornecimento como prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e quantidade dos produtos contratados;

A participação de qualquer proponente vencedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretratável dos seus termos, regras e condições. Nos preços já estão inclusas todas as despesas tais como: despesa com funcionários, materiais utilizados, impostos, transportes, taxas ou outras;

Manter o fornecimento de produtos durante o tempo de análise de proposta de ajuste de preço. O fornecimento da alimentação escolar não pode ser interrompido, pois gera prejuízos à eficiência do serviço público. O fornecimento poderá ser interrompido apenas no caso de rescisão de contratual;

O gestor do contrato poderá definir outras obrigações em conformidade com Legislação Vigente e demais legislações pertinentes.

RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS DA CONTRATANTE

☐ **Não.**

☒ **Sim. Especificar:**

Disponibilizar pessoal para o recebimento dos materiais solicitados, bem como verificar sua integridade e a condicioná-los adequadamente para o uso.

Enviar o pedido por e-mail.

Viabilizar o recebimento e conferência;

Rejeitar os produtos que não satisfizerem os padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante;



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG
SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401
CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da prestação de serviço;

O gestor do contrato poderá definir outras obrigações em conformidade com a Legislação vigente e demais legislações pertinentes.

PEDIDOS/LOCAL DE ENTREGA/EXECUÇÃO E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

PEDIDOS

Os pedidos serão enviados por e-mail, semanalmente às segundas-feiras até às 18h00min, com antecedência de 7 dias da data da entrega. Caso o solicitante necessite de realizar um pedido de urgência, a mesma se reservará ao direito de fazê-lo com até 3 dias úteis anteriores a data da entrega. Caso o solicitante necessite cancelar ou reduzir a quantidade de algum pedido, a mesma se reservará ao direito de fazê-lo com até 3 dias úteis anteriores à data programada da entrega.

A quantidade média semanal de carne bovina pedaço e bovina moída e suína é de 108 kg.

A quantidade média quinzenal de coxa e sobrecoxa é de 167 kg.

A quantidade média quinzenal de peito de frango é de 167 kg.

Os itens linguiça calabresa e salsicha serão solicitados ocasionalmente para eventos escolares.

ENTREGA

As entregas deverão ser realizadas às segundas-feiras e quartas-feiras das 07:00h até as 07:20h no Almoxarifado do Departamento Municipal de Educação e posteriormente nas escolas da área urbana. Nas ocasiões de feriado e recesso escolar os dias de entrega poderão ser alterados.

As dúvidas/esclarecimentos sobre a entrega podem ser enviadas ao e-mail: nutriedu.pmof@gmail.com

Locais de entrega:

Almoxarifado do Departamento de Educação: Rua Sete de Setembro, s/n. Alto

CEMEI Mariinha Favilla: Rua São Vicente, s/n (antiga rodoviária). Alto

Escola Municipal Ester Favilla: Avenida Cyro Gonçalves, 321. Centro

CEME Dalva: Avenida Cyro Gonçalves, nº 351. Centro

CEME Silvia Emília: R. Dr. Antônio Eufrásio de Toledo, 100. Jardim dos Ipês

CEMEI Maria do Carmo: Rua Lauro Bolognani, 54. Jd. Belo Horizonte

CEMEI Delminda: Pça. Tenente João Antônio Nascimento e Sá, 84. Jd. Expedicionário

CEMEI Conceição Palomo: Avenida Palmácio Butti, 997. Jd. Aeroporto

DEFINIÇÃO DA NECESSIDADE DE ELABORAÇÃO OU NÃO DE ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG
SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401
CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

(X) Com base na baixa complexidade do objeto, o gerenciamento de riscos da contratação será dispensado para esta contratação, bastando a elaboração do ETP e do TR.

() Devido à alta complexidade do objeto será necessária a elaboração do Estudo preliminar e o gerenciamento de riscos da contratação.

() Devido à existência de Estudo Técnico Preliminar e de gerenciamento de riscos de contratação anterior, serão utilizados o ETP e GR do Processo Licitatório nº/.....

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A aquisição de dará por Ficha Orçamentária para aquisição de alimentos para a alimentação escolar proveniente de Recursos Próprios.

ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Objetivando a instrução do processo, informamos que foram realizadas consultas a processos anteriores e pesquisa de mercado sobre os preços praticados para o objeto desta Licitação, estimando-se o montante em **R\$547.128,00 (Quinhentos e quarenta e sete mil, cento e vinte e oito reais).**

Parâmetros adotados para elaboração do valor estimado:

() Composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

() Contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

(X) 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;

(X) Pesquisa direta com no mínimo 3 (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 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital. A escolha



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG
SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401
CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

para a coleta de preços com os fornecedores selecionados se deu por meio de pesquisas na região de empresas que atendem este tipo de objeto.

() Pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas.

RESPONSABILIDADE PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

Data: 15/04/2024

Josiane de Pádua Lopes
Diretora de Educação



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG
SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401
CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

OBJETO: A aquisição de carnes e produtos cárneos para suprimento da Alimentação Escolar a ser fornecida aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Ouro Fino, **conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Anexo I – Termo de Referência/Especificações do objeto do Edital e seus anexos.**

INTRODUÇÃO

As aquisições públicas produzem importante impacto na atividade econômica, considerando a quantidade de recursos envolvidos.

Este estudo visa a buscar a melhor solução para as aquisições, considerando que um planejamento bem elaborado possibilita contratações potencialmente mais eficientes, posto que a realização de estudos prévios proporciona conhecimento de novas modelagens/metodologias constantes no mercado, resultando na melhor qualidade do gasto com recursos públicos.

Apresentamos os estudos técnicos preliminares que visam a assegurar a viabilidade (técnica e econômica) da contratação pretendida e o levantamento dos elementos essenciais que servirão para compor Termo de Referência.

Também nesta linha, o SRP se baseia no conceito do sistema *just in time*, segundo o qual a compra ou contratação deve ser efetivada apenas quando ocorrer a necessidade, gerando, para a Administração, uma redução de gastos de armazenagem e estoque.

Trata-se de uma solução inteligente de planejamento e organização na logística de aquisição de bens e serviços no setor público, porquanto, entre outros benefícios, reduz significativamente os custos de estoque.

Com a adoção do SRP, a Administração passa a deter um estoque virtual, sem a necessidade dos gastos com armazenagem.

*O SRP se baseia no conceito de sistema de administração da logística de produção adotado no âmbito privado denominado *just in time*, que se orienta apoiado na ideia de que nada deve ser produzido, transportado ou comprado antes do momento exato da necessidade. (BITTENCOURT, 2016)*

O registro de preços não é uma modalidade licitatória, mas, sim, um instrumento para a formação de banco de preços de fornecedores, que não gera compromisso efetivo de aquisição.

DOS ELEMENTOS MÍNIMOS NECESSARIOS:



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG
SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401
CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

O presente estudo técnico preliminar contemplou ao menos os elementos previstos nos incisos I, IV, VI, VIII e XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021, suficientes para identificar o problema a ser resolvido, sob a perspectiva do interesse público, e foi capaz de apontar dentre as opções disponíveis no mercado, aquela contratação que revela viabilidade técnica e econômica.

Os demais elementos previstos nos incisos do §1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 não são obrigatórios e podem ser dispensados nos termos do §2º do art. 18 da Lei 14.133/2021.

No presente caso, os mesmos não foram utilizados, por entendermos que o objeto a ser contratado não possui alta complexidade, aliado ao fato deste órgão, encontrar-se em fase de adaptação para aplicar as inúmeras novidades trazidas pela Nova Lei de Licitações nº 14.133/2021, dando prioridade e efetividade neste primeiro momento de adaptação, para os elementos obrigatórios previstos em lei.

I. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de carnes e produtos cárneos para suprimento da Alimentação Escolar a ser fornecida aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Ouro Fino durante o ano de 2024 e 2025. O presente processo licitatório visa o fornecimento de carnes e produtos cárneos variados e seguros, garantindo o direito à alimentação, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Ouro Fino, melhoria da produtividade escolar e segurança alimentar e nutricional. Faz-se necessária a aquisição destes produtos, conforme o planejamento e a demanda do Departamento Municipal de Educação.

II - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Uma vez que a aquisição de carnes e produtos cárneos com as características requisitadas pelo Departamento Municipal de Educação não possui uma série histórica, senão o valor da última Licitação que orçou em cerca de R\$ 458.188,80 (Quatrocentos e cinquenta e oito mil, cento e oitenta e oito reais e oitenta centavos).

O aumento da demanda do Departamento, demandam ao aumento de funcionários e do número de alunos matriculados na rede municipal, além de considerar o fato que a licitação anterior não foi suficiente para atender no período requisitado, dessa forma, aduz a um aumento significativo de alguns produtos.

Desta forma, de 2023 até a presente data, as solicitações aumentaram em detrimento das quantidades licitadas. Processos licitatórios envolvendo este tipo de produtos tem



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG
SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401
CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

aumentado consideravelmente, tanto pela dinâmica dos serviços prestados, considerando-se o uso contínuo e intermitente dos mesmos.

III – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Baseando na pesquisa realizada pelo Departamento de Educação, verificou-se que o valor estimado da referida contratação é da ordem de R\$547.128,00 (Quinhentos e quarenta e sete mil e cento e vinte e oito reais).

O Setor de Compras coligirá os dados de cotações com fornecedores, com outros entes federados, bem como pesquisa na internet e no banco de dados de compras do Governo Federal para montar o Mapa Comparativo de Preços e o acostará aos autos do processo administrativo licitatório.

IV – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO (OU NÃO) DA SOLUÇÃO

Pela própria característica do sistema de registro de preços e a intenção do Departamento de Educação em adquirir futura e eventualmente os itens listados e cotados e posteriormente licitados, é importante salientar que a aquisição em si se dará de forma parcelada, guardando as devidas necessidades planejadas, emergenciais e ou provocadas por intempéries e ou atos adversos.

Desta feita, não faz sentido e não representa economia de escala para a Administração a aquisição imediata e guarda destes itens, sem, no momento, ter necessidade de mantê-los em estoque, uma vez que demandam espaço e dispêndio financeiro do erário público.

A sistemática de se promover a ata de registro de preços, conforme legislação pertinente já proporciona claramente o zelo pelo dinheiro público e também o respeito com a coisa pública, uma vez que mesmo armazenados, podem ser objeto de furtos e extravios à revelia da vontade dos seus servidores.

Desta forma, a opção pelo parcelamento da aquisição eventual e futura de gêneros alimentícios se demonstra inconteste e eficaz do ponto de vista de sua praticidade, economia e respeito com o caráter da coisa pública em toda a sua extensão, alcançando seu aspecto social.

V – DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

O estudo técnico preliminar evidenciou que a contratação da solução mostra-se possível e necessária, mediante a deflagração de processo licitatório na modalidade eletrônica,



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG
SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401
CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

utilizando o sistema de registro de preços para a composição da ata de registro de preços.

Os demais itens referentes à elaboração deste ETP, de acordo com o artigo 9º, não foram contemplados, uma vez que não se faziam necessárias à sua aplicação neste contexto específico.

Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

Ouro Fino, 15 de abril de 2024.

Josiane de Pádua Lopes
Diretora de Educação
(responsável pela elaboração do ETP)