

Estudo Técnico Preliminar 164/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 67540.014551/2023-19

2. Descrição da necessidade

A Escola de Especialistas de Aeronáutica é uma instituição de ensino do Comando da Aeronáutica de nível médio, que forma sargentos em 28 especialidades distintas, fundamentais para o funcionamento operacional das atividades de manutenção de soberania do espaço aéreo brasileiro.

O efetivo apoiado é de aproximadamente 3.000 militares e civis que realizam, diariamente, cerca de 5.000 refeições (entre café, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), fornecidas pela Seção de Subsistência. Somam-se a essas refeições o fornecimento de lanches de bordo (para os pilotos e tripulação de aeronaves), lanches de apoio (equipes de serviço, motoristas e passageiros em missões diversas realizadas por essa Organização Militar), lanches “coffee breaks” para reuniões de instrução, além do fornecimento de alimentação para o hospital (pacientes e acompanhantes) desta Escola, produzida por esta mesma Seção.

Os Alunos da EEAR são submetidos a uma rotina extenuante de instruções militares que englobam instruções operacionais, de tiro, de educação física, competições esportivas, instruções técnico-especializadas acerca de diversos tipos aeronaves e também sobre todo assunto com o viés aeronáutico que envolva a manutenção da operacionalidade de vetores aéreos, controle do espaço aéreo nacional e internacional.

Vale ressaltar que a EEAR, por meio de seu Esquadrão de Segurança de Defesa incorpora jovens semestralmente através do Serviço Militar Inicial, norteados pelos artigos da Lei nº 4.375, de 17 de agosto de 1964 e demais legislações pertinentes. Estes jovens militares são forjados nos valores da caserna, durante um período médio de 1 ano, podendo ser prorrogado por mais 3 anos e, ao final do tempo que se submetem a cumprir, são devolvidos à sociedade com habilidades profissionais e valores morais que lhes possibilitam ter uma rápida inserção no mercado de trabalho. Desta forma, fornecer suporte a eles de qualidade e de maneira diversificada para esta parcela da juventude é um investimento líquido e certo em futuros cidadãos de valor.

Alinhado com este contexto social, a EEAR está profundamente envolvida no Projeto Segundo Tempo, implantado pela Portaria Interministerial MEC/ME nº 3.497, de 24 de novembro de 2003 do Ministério dos Esportes e Ministério da Educação (MEC) e apoiado pelo Ministério da Defesa (MD), que visa inserir crianças em situação de fragilidade social em atividades desportivas que têm a intenção de desenvolver habilidades esportivas e profissionais. Por estas atividades serem desenvolvidas dentro dos limites da EEAR, a administração oferece apoio de café da manhã, almoço e lanches diários, e, em casos esporádicos, também, o jantar, assim como, todo apoio de instrução e aplicação de valores comuns a caserna, que resultará, em um futuro breve, na inserção de homens e mulheres de caráter no mercado de trabalho.

Devido à rotina intensa acima delineada e das diversas atividades desenvolvidas dentro dos limites da EEAR e fora dela, faz-se necessário a aquisição de itens de açougue.

Ratificando a solicitação do certame, os itens de açougue são de suma importância para uma alimentação balanceada de todo efetivo desta organização, especialmente com relação aos Alunos do Curso de Formação de Sargentos, que encontram em regime de internato sob uma intensa rotina de atividades físicas, os quais, por força de lei, devem receber todo apoio logístico (moradia e alimentação). Soma-se, ainda, com a alimentação diferenciada que os pacientes do hospital demandam quando em tratamento. A aquisição em pauta é também de suma importância para os eventos institucionais realizados nesta Guarnição, os quais estão diretamente ligados à missão institucional de cada Organização que compõe a Guarnição de Aeronáutica de Guaratinguetá em comento, tais como: o evento alusivo ao dia do Aviador e da Força Aérea Brasileira, formatura de conclusão de curso de formação de Sargentos, as passagens de comando e o apoio à realização da competição MAREXAER, em que alunos da FAB competem com alunos da Marinha do Brasil e do Exército Brasileiro nas mais diversas modalidades esportivas.

Não obstante a variedade, as quantidades ora solicitadas foram estabelecidas através de estudo histórico de consumo, englobando também as sazonalidades da realidade do serviço prestado pela Seção de Subsistência. Desta forma faz-se necessário a manutenção de tais quantidades para que possam ser atendidas todas as atividades extras, não previstas no calendário da Unidade. Essas quantidades proporcionam cardápios variados e atendimentos em épocas de sazonalidade. Assim, torna-se necessário dispor de alternativas menos dispendiosas para a confecção de cardápios, sem o prejuízo das necessidades de uma alimentação balanceada. A variedade e a quantidade combinadas permitem a possibilidade de escolha da opção mais vantajosa quanto à qualidade do produto, à sazonalidade e à disponibilidade de sua produção, fatores difíceis de serem selecionados durante o processo licitatório.

É relevante o fato de que esta Organização Militar é uma Escola, ou seja, por tratar de assuntos voltados a instrução, aprendizagem e adestramento, manter os equipamentos corretamente calibrados mostra aos discentes, através do exemplo, a importância de seguir todas as legislações vigentes.

Ademais, é relevante o fato de os recursos orçamentários destinados à aquisição de gêneros alimentícios serem descentralizados mensalmente pela Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Intendência da Aeronáutica (SDAB), não havendo assim o risco de criar uma falsa expectativa de contratação por parte dos licitantes. Os montantes descentralizados não possuem valor fixo, variando, mês a mês, de acordo com os ingressos e saídas de pessoal do efetivo da Unidade, entre outros fatores.

Conforme ensina Marçal Justen Filho em sua obra “Pregão (Comentários à Legislação do Pregão Comum e Eletrônico) – 5ª edição” “o Pregão é uma modalidade licitatória do tipo menor preço, destinada à seleção da proposta mais vantajosa de contratação de bem ou serviço comum”, ou seja, a Administração deve prezar pela aquisição de itens com bons preços e com boa qualidade, os quais acarretarão no melhor custo x benefício.

O referido autor afirma que “o Pregão é necessariamente orientado a selecionar a melhor proposta, o que envolve uma avaliação de qualidade mínima do objeto” (Pregão - Comentários à Legislação do Pregão Comum e Eletrônico – 5ª edição), ou seja, a Administração deve adotar medidas que proporcionem uma adequada avaliação do objeto ofertado pelo fornecedor, a fim de

aferir se os requisitos de qualidade do item contemplam a pleno o que está sendo disposto no Instrumento Convocatório. Sendo assim, para que a Administração tenha condições de aferir as características dos bens ofertados, entende-se ser necessário, durante a realização do certame, a exigência de catálogo/folder, as quais serão avaliadas conforme os critérios objetivos estipulados no Termo de Referência.

Observada a correta motivação e o devido arcabouço legal, a Seção de Subsistência solicita a abertura de processo licitatório para essa aquisição.

Diante do contexto apresentado, agora sim podemos apresentar os tópicos da necessidade desta aquisição por setor:

- Aplicação: proteína básica da dieta dos comensais atendidos pela SSUB.
- Para que serve: As proteínas são nutrientes essenciais e tem diversas funções necessárias em nosso organismo. Diversos tecidos humanos, como os músculos, são feitos de proteína, e são importantes para a imunidade e reações químicas do nosso organismo (anticorpos e enzimas são feitos de proteína). Essas proteínas são absorvidas pelo corpo produzindo energia, sendo que uma dieta equilibrada propicia saúde e bem estar. - Importância: essa compra visa manter a dieta alimentar dos militares da EEAR, principalmente dos alunos que encontram-se em regime de semi internato.
- Necessidade: atender as quantidades mínimas previstas para manter a rotina da Escola de Especialistas de Aeronáutica.
- Justificativa: é de extrema importância a aquisição em pauta, já que a falta desses itens pode acarretar na paralisação parcial ou total da rotina da SSUB explanada acima e, por consequência, prejudicar/paralisar a formação dos futuros Sgt da FAB.

Em complemento a justificativa acima, a Seção de Subsistência necessita manter diversos gêneros alimentícios em estoque em seu armazém e nas câmaras frigoríficas, haja vista que o consumo diário de alimentação gradativamente vai baixando o estoque e através dos empenhos de materiais os mesmos são repostos por meio de Ata de Registro de Preços vigente. São atendidos por uma alimentação balanceada os oficiais, suboficiais, sargentos, praças, civis e especialmente os alunos, razão fundamental desta Organização Militar, o que necessariamente requer uma ampla gama de itens, de forma a possibilitar a elaboração de cardápios variados e de qualidade.

Lembro também que é extremamente necessário a manutenção dos estoques desta OM, uma vez através de medida preventiva, a Administração visa manter a missão de prover alimentação diária, preservando o efetivo de problemas operacionais, utilizando-se de maneira razoável e proporcional da ferramenta de Registro de Preço, resultando na prevenção de paralisação das atividades da OM. Tendo em vista o exposto acima, faz-se de extrema importância a realização de novo certame licitatório para Registro de Preço, com o intuito de garantir a rotina dos serviços prestados pela Seção de Subsistência da EEAR.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
-------------------	-------------

Seção de Subsistência

LUIS FERNANDO BARBOSA GUIMARÃES 1º Ten Int

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Segue abaixo os requisitos mínimos do objeto com sua categoria, descrição, CATSER, unidade, quantidade e validade mínima em meses para fins de uma aquisição eficaz:

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	CATMAT	UNIDADE	QUANTIDADE	VALIDADE MÍNIMA (MESES)
1	AVÍCOLA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXINHA DA ASA (DRUMETE), APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO	447619	KG	1.000	10
2	AVÍCOLA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILÉ DE PEITO, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO	447581	KG	20.000	10
3	AVÍCOLA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILEZINHO (SASSAMI), APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO	447618	KG	25.000	10
4	AVÍCOLA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, SEM OSSO	447627	KG	35.000	10
5	AVÍCOLA	CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: PEITO, TIPO: FRANGO, SABOR: TEMPERADO, APRESENTAÇÃO: EM TIRAS, TIPO PREPARAÇÃO: PRÉ COZIDO, EMPANADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447755	KG	25.000	12
6	AVÍCOLA	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA DE FRANGO, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447708	KG	5.000	6
7	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE: ACÉM APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA PROCESSAMENTO: SEM OSSO ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447383	KG	15.000	10
8	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: CONTRAFILÉ, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447461	KG	6.000	10
9	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COSTELA, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	448300	KG	10.000	3
10	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447431	KG	18.000	10
11	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: LAGARTO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447441	KG	12.000	10
12	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MAMINHA DA ALCATRA, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447470	KG	5.000	10
13	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MIOLO OU CORAÇÃO DA ALCATRA, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447479	KG	8.000	10
14	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PALETA (PÁ), APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	451062	KG	30.000	3
15	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447448	KG	10.000	10
16	BOVINA	CARNE PROCESSADA. VARIEDADE: ALMÔNDegas. TIPO:BOVINO.	57	3	00	

16	BOVINA	SABOR: TEMPERADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	4477	KG	15,0	3
17	BOVINA	CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: HAMBURGUER, TIPO: BOVINO, SABOR: TEMPERADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447747	KG	15.000	3
18	BOVINA	CARNE SALGADA, TIPO CORTE: PALETA (PÁ) - CHARQUE, ORIGEM: BOVINA, APRESENTAÇÃO: EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: SECO(A)	447729	KG	1.000	3
19	BOVINA	EMBUTIDO, TIPO:SALSICHA HOT DOG, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447720	KG	20.000	3
20	PEIXE	PEIXE IN NATURA, VARIEDADE: CAÇÃO, TIPO CORTE: POSTA, APRESENTAÇÃO: COM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	448930	KG	1.000	10
21	PEIXE	PEIXE IN NATURA, VARIEDADE: TILÁPIA, TIPO CORTE: FILÉ, APRESENTAÇÃO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	448953	KG	1.000	10
22	SUÍNA	CARNE DEFUMADA, TIPO CORTE: TOUCINHO (BACON), TIPO ANIMAL: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447664	KG	150	3
23	SUÍNA	CARNE DEFUMADA, TIPO CORTE: TOUCINHO (BACON), TIPO ANIMAL: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447666	KG	2.000	3
24	SUÍNA	CARNE DEFUMADA, TIPO CORTE: TOUCINHO (BACON), TIPO ANIMAL: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: FATIADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447668	KG	150	3
25	SUÍNA	CARNE SALGADA, TIPO CORTE: LOMBO, ORIGEM: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447744	KG	1.000	3
26	SUÍNA	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: CARRÉ (BISTECA), APRESENTAÇÃO: FATIADA, PROCESSAMENTO: COM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447508	KG	8.000	10
27	SUÍNA	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: COSTELA/COSTELINHA, APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447512	KG	5.000	10
28	SUÍNA	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: COSTELA/COSTELINHA, APRESENTAÇÃO: EM MANTA, PROCESSAMENTO: TEMPERADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447514	KG	1.000	3
29	SUÍNA	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: LOMBO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: TEMPERADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447515	KG	8.000	10
30	SUÍNA	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: PERNIL, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447525	KG	15.000	10
31	SUÍNA	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA CALABRESA, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447702	KG	1.000	3
32	SUÍNA	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA PAIO, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	449182	KG	1.000	3
33	SUÍNA	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA TOSCANA, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447705	KG	25.000	10

É importante frisar que não é possível determinar a requisição mínima e máxima por item nesse momento, já que após a fase de precificação os itens poderão se subdividir em cota principal e cota reservada, então, a fim de balizar esses requisitos, nesse momento, de maneira ampla, a requisição máxima deve compreender a décima segunda parte da quantidade total e a requisição mínima deve compreender um terço da requisição máxima.

Diante da necessidade em pauta, os requisitos para uma boa aquisição a fim de proporcionar economia sem perder a qualidade dos materiais, que também devem conter no Termo de Referência de maneira mais aprofundada.

Observar os seguintes normativos:

- Guia Nacional de Contratações Sustentáveis;
- Instrução Normativa IBAMA nº 12, de 20 de agosto de 2021; e
- Código de Defesa do Consumidor - a fim de respaldar o processo quanto ao recebimento do mesmo.

Deve-se levar em conta os critérios de sustentabilidade ambiental previstos na Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, que aborda os aspectos mínimos para esse tipo de comercialização, que também devem conter no Termo de Referência de maneira mais detalhada.

Por meio desses regulamentos é possível exigir cláusulas no Termo de Referência que contemplem uma boa compra, sendo ela por sua qualidade.

Outro fator importante para a Administração é a economia, sendo que esse ponto só é possível coexistir com qualidade do objeto almejado através de uma ampla pesquisa de mercado, abordando preços de diversas fontes, observando o mercado de maneira macro.

Perante esse escopo, observamos que cada item pretendido tem sua particularidade, quanto a sua qualidade, sendo ela prevista nos normativos supramencionados.

Um outro fator muito importante a ser mencionado é quanto ao enquadramento dos itens pretendidos quanto a categoria de luxo, sendo que o Tribunal de Contas da União teceu a Resolução nº 341, de 31 de agosto de 2022 que dispõe em seu art. 1º: *"II - bem de consumo de luxo - bem de consumo ostentatório, opulento, de abordagem personalizada ou refinada, de elevado grau de sofisticação, de distribuição seletiva, alto preço, escassez, raridade e exclusividade, com forte apelo estético, de tradição ou história, cuja qualidade supera a das demandas ordinárias das unidades do Tribunal, por haver substitutos com características técnicas e funcionais equivalentes de qualidade comum;"*

Nesse ínterim, não há, até o presente momento, um normativo que aponte uma lista de itens que encontram-se nessa categoria, contudo, a Administração entende-se, s.m.j., que os itens pretendidos não estão enquadrados como itens de luxo, uma vez que a linha de raciocínio utilizada para corroborar com essa conclusão foi a seguinte pergunta: *"A renda média familiar brasileira permite comprar os itens pretendidos?"*.

Esse questionamento é oriundo de dados do IBGE, que no dia 24 de fevereiro de 2023 divulgou que *"os rendimentos per capita do Brasil e dos estados, registrados em 2022. Na média nacional, o valor mensal foi de R\$ 1.625 por domicílio."*, sendo que a média de moradores por domicílio para o ano de 2022 foi de 2,79 moradores.

Por fim, o Termo de Referência deverá conter cláusulas que abordem uma compra sustentável, de qualidade, e que não vá contra a situação econômica que o brasileiro médio está vivendo.

5. Levantamento de Mercado

Inicialmente, é necessário abordar qual é a rotina da EEAR, para, aí sim, verificar as opções de mercado, a fim de buscar o objeto almejado. De maneira resumida, temos que:

A SSUB provê alimentação para o efetivo da Guarnição por meio da confecção de cardápios na sua cozinha industrial, onde seus cozinheiros preparam as refeições, que, por conseguinte, são distribuídas nos refeitórios pelos garçons.

Por meio dessa síntese, o que poderíamos ver com maior riqueza de detalhes no Documento de Oficialização de Demanda ou no item 2 deste documento, é possível identificar que a contratação de uma empresa terceirizada para proporcionar alimentação ao efetivo, mediante um serviço com dedicação de mão de obra exclusivo, bem como o fornecimento de material, não seria vantajoso, já que a SSUB possui seu pessoal especializado para esse fim, o que traria ônus aos cofres públicos. Ressalta-se, ainda, que a atividade de subsistência ora desempenhada in loco possui importância estratégica para a segurança orgânica da presente Organização Militar, assim, partindo dessa premissa, resta apenas a opções de aquisição dos produtos mediante uma licitação por pregão eletrônico abordando todo o processo.

Uma outra abordagem de mercado que poderíamos discorrer é o custo-benefício das marcas que são comercializadas, sendo essa análise o comparativo entre a qualidade do produto e seu custo.

De *prima facie*, deve ser levado em conta os usuários do sistema de Subsistência, que necessitam de uma alimentação mínima em consonância com as recomendações determinadas pela DRI (Dietary Reference Intakes), compondo porções equilibradas de carboidratos, proteínas, lipídios, fibras, vitaminas e minerais.

Nessa esteira, questões como sabor e textura são importantes para que os alimentos sejam bem recepcionados pelos usuários e que eles atinjam as porções mínimas de nutrientes que necessitam, principalmente os alunos, que encontram-se em regime de semi-internato.

Esse fato é pertinente, pois, caso os alimentos careçam de sabor e textura, eles serão descartados pelos usuários provocando desperdícios, proporcionando a falta de nutrientes e, por consequência, impacta principalmente na rotina pesada de exercícios físicos e estudos dos alunos.

Inversamente, com produtos de boa qualidade, como a de marcas consagradas no mercado, a qualidade de sabor e textura dos cardápios aumenta, proporcionando maior satisfação aos usuários da Seção de Subsistência, evitando sobras e contribuindo para atingir a meta nutricional, principalmente dos alunos, proporcionando melhores resultados nos exercícios físicos e estudos.

Observando que o descritivo de cada item não restringe o mercado, tampouco direciona a uma determinada marca, a licitação permitirá que os licitantes indiquem as mais variadas marcas que estão nas prateleiras do mercado.

Sobre o fator econômico, temos que as marcas consagradas no mercado são aquelas com maior valor de mercado, diminuindo assim o poder de compra do Gestor, e já as marcas de menor expressão são as de menor valor de mercado, ampliando o poder de compra do Gestor.

É de conhecimento geral que as Forças Armadas vem sofrendo restrições orçamentárias a cada ano que passa, dificultando as aquisições e cumprimento dos calendários de licitações.

Diante desse contexto, a qualidade dos itens devem estar em uma faixa média de qualidade, ou seja, de caráter geral, adquirir no mínimo produtos intermediários de qualidade e valor, que irão mitigar desperdícios e proporcionar maior poder de compra ao Gestor, a fim de cumprir a execução financeira de acordo com a vigência do certame, tudo de acordo com art. 11, I da Lei 14.133/2021.

Ressalto que a indicação de produtos de qualidade superior, ou seja, de marcas consagradas no mercado, não irá interferir no poder de compra do Gestor, desde que ela seja a vencedora do certame, entre outras palavras, foi comprovado que, mediante o pregão eletrônico, aquela foi a melhor oferta.

Por fim, na fase de execução, é interessante que haja um relação entre o desperdício de alimentos e a marca do produto homologado, que servirá de base para os processos futuros para evitar aquisições de produtos que não correspondam com o custo benefício explicitado no parágrafo acima, já que a Administração, com o passar do tempo, terá em suas mãos uma tabela dos itens e das marcas que melhor atendem a sua rotina.

6. Descrição da solução como um todo

Demonstrada a escolha no item anterior, é relevante o fato de que o Termo de Referência deverá constar cláusulas que abordem uma boa contratação, fazendo o paralelo do custo x benefício, explicitado no item 4 deste documento.

Logo, a futura proposta será elaborada de maneira precisa, bem como o custo gerado com as contratações futuras serão exequíveis.

Outro fato importante é a adequação dos futuros documentos pelos modelos disponibilizados pela AGU, evitando possíveis erros na solução da contratação, o que poderia causar o fracasso dos itens.

Ressalto ainda que no momento da elaboração da Pesquisa de Preço a mesma deverá ser feita de maneira abrangente uma vez que o mercado passa por momentos de dificuldade, pois conforme relatado pelos meios de comunicação a valorização do dólar encareceu o preço dos combustíveis influenciando o preço final dos produtos ou serviços devido ao frete.

Soma-se a esse fato a desorganização da cadeia global de suprimentos, influenciando em uma maior exportação de nossas commodity para o mercado externo, tendo como consequência um leve desabastecimento interno como por exemplo a escassez de matérias primas como plástico, alumínio, papel, papelão para confecção de embalagens. Por fim, e não menos importante, a escassez hídrica, majorando o preço da energia elétrica.

Esses fatores conforme noticiados colaboraram diretamente para a elevação da inflação, assim sendo, uma pesquisa de preços arraigada nos fundamentos de uma ampla pesquisa de mercado contribui para a diminuição da possibilidade de itens fracassados no certame.

Nesse diapasão, a fim de evitar preços que não sejam exequíveis ao longo da vigência do processo, é interessante implementar um limite para solicitação de diligência com relação ao valor de referência, podendo ser uma porcentagem deste, para que o vencedor possa demonstrar por meio de notas fiscais que tem condições de realizar as entregas sem qualquer prejuízo a Administração.

Diante desse contexto, segue abaixo a justificativa técnica e econômica para a escolha da solução:

- Técnica: O sistema de registro de preços é o conjunto de procedimentos adotados para consignar, em documento próprio, os preços que a Administração pagará ao fornecedor beneficiário do registro, na hipótese de vir a contratá-lo para o fornecimento de bens ou a prestação de serviços. No registro de preços, a licitação, que somente pode ser realizada nas modalidades pregão ou concorrência, destina-se a selecionar fornecedor e proposta para contratações que poderão ser realizadas, por repetidas vezes, durante certo período, sendo esse o motivo técnico que melhor se enquadra no caso, já que pode haver emissão de notas de empenhos conforme disponibilidade financeira.

- Econômica: A ferramenta registro de preço constitui-se numa importante arma para a Administração Pública, uma vez que o incremento do número de competidores, bem como o número de ofertas de lances contribui para a redução dos preços, tendo em vista que cada licitante estará disposto a lançar o menor preço possível para o objeto licitado, sendo que tais procedimentos poderão ser acompanhados pela sociedade nos sistemas próprios disponíveis na internet, contribuindo para a transparência dos resultados e ratificação das compras públicas, atendendo aos princípios da publicidade e transparência.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A descrição e especificação dos itens constantes do PAM para aquisição de itens de açougue foram feitas de acordo com as necessidades da Seção de Subsistência e em consonância com o interesse da Administração. Para o levantamento dos itens, foi utilizado como base do planejamento um cardápio equilibrado nutricionalmente, composto de seis refeições (café da manhã, colação, almoço, lanche, jantar e ceia). O cardápio mensal foi elaborado de acordo com as recomendações determinadas pela DRI (Dietary Reference Intakes), compondo porções equilibradas de carboidratos, proteínas, lipídios, fibras, vitaminas e minerais, respeitando a rotina intensa de estudos e atividades físicas dos alunos da Escola de Especialistas de Aeronáutica.

Além disso, vale ressaltar que a aquisição dos itens em questão além de compor equilibradamente os cardápios, respeitam os hábitos alimentares dos alunos e efetivo que a EEAR apoia com os serviços de Subsistência. Ainda falando das recomendações determinadas pela DRI, conforme anexo a este processo, na análise da qualidade nutricional da alimentação e da programação de dietas considera-se o atendimento às necessidades de nutrientes e energia, determinadas de acordo com as características de sexo, estágio de vida, atividade física e medidas corporais de indivíduos saudáveis.

Segue abaixo a tabela com a previsão mensal por aplicação bem como o consumo por categoria e sua aplicação:

CATEGORIA	UNIDADE	PREVISÃO MENSAL	REFEIÇÃO	APLICAÇÃO MENSAL	PORCENTAGEM MENSAL
BOVINO	KG	165.000	CAFÉ	8.250	5%
			ALMOÇO	99.000	60%
			JANTAR	49.500	30%
			CEIA	8.250	5%
AVÍCOLA	KG	111.000	CAFÉ	5.550	5%
			ALMOÇO	55.500	50%
			JANTAR	44.400	40%
			CEIA	5.550	5%
SUÍNO	KG	67.300	CAFÉ	3.365	5%
			ALMOÇO	26.920	40%
			JANTAR	33.650	50%
			CEIA	3.365	5%
PEIXE	KG	2.000	CAFÉ	0	0%
			ALMOÇO	1.600	80%
			JANTAR	400	20%
			CEIA	0	0%

CATEGORIA	UNIDADE	QUANTIDADE ANUAL	PREVISÃO
COZIDOS	Kg	120.855	Para essa categoria foi previsto um consumo mensal aproximado de 10071 kg, variando entre cardápios de café, almoço, jantar e ceia.
ASSADOS	Kg	86.325	Para essa categoria foi previsto um consumo mensal aproximado de 7194 kg, variando entre cardápios de café, almoço, jantar e ceia.
GRELHADOS	Kg	69.060	Para essa categoria foi previsto um consumo mensal aproximado de 5755 kg, variando entre cardápios de café, almoço e jantar.
REFOGADOS	Kg	51.795	Para essa categoria foi previsto um consumo mensal aproximado de 4316 kg, variando entre cardápios de almoço e jantar.
FRITOS	Kg	17.265	Para essa categoria foi previsto um consumo mensal aproximado de 1439 kg, variando entre cardápios de café, almoço, jantar e ceia.

TIPO DE CARNE	UNIDADE	QUANTIDADE ANUAL	PREVISÃO
BOVINA	Kg	165.000	Para esse tipo de carne foi previsto um consumo mensal aproximado de 13750 kg, variando entre cardápios de café, almoço, jantar e ceia.
AVÍCOLA	Kg	111.000	Para esse tipo de carne foi previsto um consumo mensal aproximado de 9250 kg, variando entre cardápios de almoço, jantar e ceia.
SUÍNA	Kg	67.300	Para esse tipo de carne foi previsto um consumo mensal aproximado de 5608 kg, variando entre cardápios de almoço, jantar e ceia.
PEIXE	Kg	2.000	Para esse tipo de carne foi previsto um consumo mensal aproximado de 167 kg, variando entre cardápios de almoço e jantar.

Segue abaixo a tabela comparativa entre as quantidades solicitadas neste processo com as quantidades do Pregão nº 072/EEAR/2022:

ITEM	PAM para Aquisição de Itens de Açougue					QUANTIDADE PREGÃO 72/FEAR/2022	DIFERENÇA	% DA DIFERENÇA
	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	CATMAT	UNIDADE	QUANTIDADE			
1	AVÍCOLA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXINHA DA ASA (DRUMETE), APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO	447619	KG	1.000	8.400	-7.400	-740%
2	AVÍCOLA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILÉ DE PEITO, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO	447581	KG	20.000	50.400	-30.400	-152%
3	AVÍCOLA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILEZINHO (SASSAMI), APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO	447618	KG	25.000	42.000	-17.000	-68%
4	AVÍCOLA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, SEM OSSO	447627	KG	35.000	63.000	-28.000	-80%
5	AVÍCOLA	CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: PEITO, TIPO: FRANGO, SABOR: TEMPERADO, APRESENTAÇÃO: EM TIRAS, TIPO PREPARAÇÃO: PRÉ COZIDO, EMPANADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447755	KG	25.000	31.500	-6.500	-26%
6	AVÍCOLA	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA DE FRANGO, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447708	KG	5.000	4.830	170	3%
7	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE: ACÉM APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA PROCESSAMENTO: SEM OSSO ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447383	KG	15.000	0	15.000	100%
8	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: CONTRAFILÉ, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447461	KG	6.000	10.500	-4.500	-75%
9	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COSTELA, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	448300	KG	10.000	16.800	-6.800	-68%
10	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447431	KG	18.000	21.000	-3.000	-17%
11	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: LAGARTO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447441	KG	12.000	47.250	-35.250	-294%
12	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MAMINHA DA ALCATRA, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447470	KG	5.000	5.250	-250	-5%
13	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MIOLO OU CORAÇÃO DA ALCATRA, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447479	KG	8.000	31.500	-23.500	-294%
14	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PALETA (PÁ), APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA	451062	KG	30.000	45.125	-15.125	-50%

		ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)						
15	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447448	KG	10.000	19.950	-9.950	-100%
16	BOVINA	CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: ALMÔNDegas, TIPO: BOVINO, SABOR: TEMPERADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447757	KG	15.000	21.000	-6.000	-40%
17	BOVINA	CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: HAMBURGUER, TIPO: BOVINO, SABOR: TEMPERADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447747	KG	15.000	21.168	-6.168	-41%
18	BOVINA	CARNE SALGADA, TIPO CORTE: PALETA (PÁ) - CHARQUE, ORIGEM: BOVINA, APRESENTAÇÃO: EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: SECO(A)	447729	KG	1.000	5.250	-4.250	-425%
19	BOVINA	EMBUTIDO, TIPO: SALSICHA HOT DOG, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447720	KG	20.000	31.500	-11.500	-58%
20	PEIXE	PEIXE IN NATURA, VARIEDADE: CAÇÃO, TIPO CORTE: POSTA, APRESENTAÇÃO: COM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	448930	KG	1.000	1.000	0	0%
21	PEIXE	PEIXE IN NATURA, VARIEDADE: TILÁPIA, TIPO CORTE: FILÉ, APRESENTAÇÃO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	448953	KG	1.000	1.000	0	0%
22	SUÍNA	CARNE DEFUMADA, TIPO CORTE: TOUCINHO (BACON), TIPO ANIMAL: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447664	KG	150	70	80	53%
23	SUÍNA	CARNE DEFUMADA, TIPO CORTE: TOUCINHO (BACON), TIPO ANIMAL: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447666	KG	2.000	2.000	0	0%
24	SUÍNA	CARNE DEFUMADA, TIPO CORTE: TOUCINHO (BACON), TIPO ANIMAL: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: FATIADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447668	KG	150	125	25	17%
25	SUÍNA	CARNE SALGADA, TIPO CORTE: LOMBO, ORIGEM: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447744	KG	1.000	1.030	-30	-3%
26	SUÍNA	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: CARRÉ (BISTECA), APRESENTAÇÃO: FATIADA, PROCESSAMENTO: COM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447508	KG	8.000	12.600	-4.600	-58%
27	SUÍNA	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: COSTELA/COSTELINHA, APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447512	KG	5.000	10.500	-5.500	-110%
28	SUÍNA	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: COSTELA/COSTELINHA, APRESENTAÇÃO: EM MANTA, PROCESSAMENTO: TEMPERADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447514	KG	1.000	1.130	-130	-13%
29	SUÍNA	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: LOMBO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: TEMPERADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447515	KG	8.000	10.101	-2.101	-26%
30	SUÍNA	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: PERNIL, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447525	KG	15.000	15.750	-750	-5%
		EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA CALABRESA, TAMANHO: GROSSA,						

31	SUÍNA	TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447702	KG	1.000	2.000	-1.000	-100%
32	SUÍNA	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA PAIO, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	449182	KG	1.000	1.200	-200	-20%
33	SUÍNA	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA TOSCANA, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447705	KG	25.000	31.500	-6.500	-26%

O Pregão 072/EEAR/2022 contém 37 itens e após a realização de uma análise com relação aos itens e suas quantidades, para o processo atual, houve uma redução de 4 itens, diferença essa de 11%, contudo, o Pregão 072/EEAR/2022 contém um somatório de 597.779 kg e o processo atual contém 345.300 kg, diferença essa de 252.479 kg, perfazendo uma diminuição de aproximadamente 42%. Essa redução é proveniente do estudo das quantidades empenhadas em processos anteriores conforme tabelas abaixo:

ANO	MÊS	Café	Almoço	Jantar	Ceia	Colação	Lanche	TOTAL	MÉDIA
2022	JUNHO	35.732	40.981	16.265	2.988	34.756	7.082	137.804	22.967
2022	JULHO	44.864	51.644	28.756	10.911	57.157	6.932	200.264	33.377
2022	AGOSTO	48.614	55.542	25.840	3.377	56.310	6.420	196.103	32.684
2022	SETEMBRO	44.163	54.874	25.818	3.004	51.842	5.920	185.621	30.937
2022	OUTUBRO	36.333	45.646	21.487	2.258	42.446	8.980	157.150	26.192
2022	NOVEMBRO	37.016	44.871	20.486	1.997	46.152	5.860	156.382	26.064
2022	DEZEMBRO	10.295	15.810	6.783	1.064	0	5.800	39.752	6.625
2023	JANEIRO	28.785	38.553	24.680	12.066	40.016	7.750	151.850	25.308
2023	FEVEREIRO	32.017	42.699	23.708	7.837	45.936	5.208	157.405	26.234
2023	MARÇO	40.810	55.536	27.960	1.947	55.902	5.789	187.944	31.324
2023	ABRIL	35.229	46.970	23.557	951	49.371	5.790	161.868	26.978
2023	MAIO	37.868	48.089	21.376	2.408	44.960	6.045	160.746	26.791
MÉDIA		35.977	45.101	22.226	4.234	43.737	6.465	157.741	26.290
TOTAL DE REFEIÇÕES EM 12 MESES								1.892.889	
MÉDIA DE REFEIÇÕES POR MÊS								157.741	
NÚMERO DE REFEIÇÕES POR DIA								5.258	

SSUB - EEAR
EFETICO ARRANCHADO: 2.790 (REF. MAIO 2023)
REFEIÇÕES FORNECIDAS/DIA (EM MÉDIA): 5.258

PAM para Aquisição de Itens de Açougue										PAM (COLUNA QUANTIDADE) X COSUMO	
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	CATMAT	UNIDADE	QUANTIDADE	QUANTIDADE EM KG	PERCAPITA MÉDIA EM KG	COMENSAIS QUE PODERIAM SER ATENDIDOS	MÉDIA DE REFEIÇÕES DIÁRIAS ENTRE JUN/22 A MAI/23	PREVISÃO DA DISPONIBILIDADE DE DIAS	
1	AVÍCOLA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXINHA DA ASA (DRUMETE), APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO	447619	KG	1.000	1.000	0,400	2.500,000	5.258	0,475	EMPENHADO
											UTILIZAÇÃO
2	AVÍCOLA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILÉ DE PEITO, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO	447581	KG	20.000	20.000	0,260	76.923,077	5.258	14,630	EMPENHADO
											UTILIZAÇÃO
3	AVÍCOLA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILEZINHO (SASSAMI), APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO	447618	KG	25.000	25.000	0,260	96.153,846	5.258	18,287	EMPENHADO
											UTILIZAÇÃO
4	AVÍCOLA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, SEM OSSO	447627	KG	35.000	35.000	0,260	134.615,385	5.258	25,602	EMPENHADO
											UTILIZAÇÃO
5	LA	CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: PEITO, TIPO: FRANGO, SABOR: TEMPERADO, APRESENTAÇÃO: B									EMPENHADO
											UTILIZAÇÃO

5	AVÍCO	TEMPERADO, APRESENTAÇÃO: EM TIRAS, TIPO PREPARAÇÃO: PRÉ COZIDO, EMPANADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	44775	KG	25.00	25.00	0,200	125.000	5.258	23,77	11.00	44%	31.50	126%	22.70	91%	8.500	34%
6	AVÍCOLA	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA DE FRANGO, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447708	KG	5.000	5.000	0,200	25.000,000	5.258	4,755	4.501	90%	5.000	100%	4.600	92%	4.830	97%
7	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE: ACÉM APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA PROCESSAMENTO: SEM OSSO ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447383	KG	15.000	15.000	0,240	62.500,000	5.258	11,887	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
8	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: CONTRAFILÉ, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447461	KG	6.000	6.000	0,240	25.000,000	5.258	4,755	3.500	58%	0	0%	600	10%	2.500	42%
9	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COSTELA, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	448300	KG	10.000	10.000	0,260	38.461,538	5.258	7,315	0	0%	0	0%	0	0%	2.000	20%
10	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447431	KG	18.000	18.000	0,240	75.000,000	5.258	14,264	18.059	100%	7.000	39%	0	0%	4.500	25%
11	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: LAGARTO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447441	KG	12.000	12.000	0,240	50.000,000	5.258	9,509	27.444	229%	22.604	188%	2.250	19%	2.500	21%
12	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MAMINHA DA ALCATRA, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447470	KG	5.000	5.000	0,260	19.230,769	5.258	3,657	0	0%	10.000	200%	0	0%	0	0%
13	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MIOLO OU CORAÇÃO DA ALCATRA, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447479	KG	8.000	8.000	0,240	33.333,333	5.258	6,340	13.500	169%	3.000	38%	2.320	29%	2.792	35%
14	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PALETA (PÁ), APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	451062	KG	30.000	30.000	0,260	115.384,615	5.258	21,945	0	0%	0	0%	0	0%	10.625	35%
15	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447448	KG	10.000	10.000	0,260	38.461,538	5.258	7,315	4.750	48%	9.500	95%	0	0%	0	0%
16	BOVINA	CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: ALMÔNDEGAS, TIPO: BOVINO, SABOR: TEMPERADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447757	KG	15.000	15.000	0,200	75.000,000	5.258	14,264	18.934	126%	13.000	87%	23.500	157%	7.500	50%
17	BOVINA	CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: HAMBURGUER, TIPO: BOVINO, SABOR: TEMPERADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447747	KG	15.000	15.000	0,170	88.235,294	5.258	16,781	12.514	83%	5.797	39%	15.750	105%	8.500	57%
A		CARNE SALGADA, TIPO CORTE: PALETA (PÁ), SABOR: ORIGEM:																

18	BOVIN.	PALETA (PA) - CARQUE, ORIGEM: BOVINA, APRESENTAÇÃO: EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: SECO(A)	447725	KG	1.000	1.000	0,050	20.000,0	5.258	3.804	1.000	100%	0	0%	0	0%	1.000	100%
19	BOVINA	EMBUTIDO, TIPO: SALSICHA HOT DOG, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447720	KG	20.000	20.000	0,150	133.333,333	5.258	25.358	5.615	28%	0	0%	12.600	63%	6.186	31%
20	PEIXE	PEIXE IN NATURA, VARIEDADE: CAÇÃO, TIPO CORTE: POSTA, APRESENTAÇÃO: COM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	448930	KG	1.000	1.000	0,360	2.777,778	5.258	0,528	800	80%	0	0%	0	0%	0	0%
21	PEIXE	PEIXE IN NATURA, VARIEDADE: TILÁPIA, TIPO CORTE: FILÉ, APRESENTAÇÃO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	448953	KG	1.000	1.000	0,360	2.777,778	5.258	0,528	0	0%	0	0%	0	0%	308	31%
22	SUÍNA	CARNE DEFUMADA, TIPO CORTE: TOUCINHO (BACON), TIPO ANIMAL: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447664	KG	150	150	0,080	1.875,000	5.258	0,357	0	0%	0	0%	0	0%	16	11%
23	SUÍNA	CARNE DEFUMADA, TIPO CORTE: TOUCINHO (BACON), TIPO ANIMAL: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447666	KG	2.000	2.000	0,050	40.000,000	5.258	7,607	2.000	100%	0	0%	0	0%	0	0%
24	SUÍNA	CARNE DEFUMADA, TIPO CORTE: TOUCINHO (BACON), TIPO ANIMAL: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: FATIADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447668	KG	150	150	0,050	3.000,000	5.258	0,571	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
25	SUÍNA	CARNE SALGADA, TIPO CORTE: LOMBO, ORIGEM: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447744	KG	1.000	1.000	0,040	25.000,000	5.258	4,755	1.030	103%	0	0%	0	0%	0	0%
26	SUÍNA	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: CARRÉ (BISTECA), APRESENTAÇÃO: FATIADA, PROCESSAMENTO: COM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447508	KG	8.000	8.000	0,290	27.586,207	5.258	5,247	4.400	55%	9.700	121%	5.600	70%	7.500	94%
27	SUÍNA	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: COSTELA/COSTELINHA, APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447512	KG	5.000	5.000	0,370	13.513,514	5.258	2,570	6.903	138%	0	0%	0	0%	2.000	40%
28	SUÍNA	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: COSTELA/COSTELINHA, APRESENTAÇÃO: EM MANTA, PROCESSAMENTO: TEMPERADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447514	KG	1.000	1.000	0,370	2.702,703	5.258	0,514	1.130	113%	0	0%	0	0%	0	0%
29	SUÍNA	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: LOMBO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: TEMPERADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447515	KG	8.000	8.000	0,260	30.769,231	5.258	5,852	7.396	92%	7.581	95%	6.481	81%	3.816	48%
30	SUÍNA	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: PERNIL, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	447525	KG	15.000	15.000	0,260	57.692,308	5.258	10,972	6.900	46%	15.750	105%	11.750	78%	5.500	37%

31	SUÍNA	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA CALABRESA, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447702	KG	1.000	1.000	0,050	20.000,000	5.258	3.804	852	85%	0	0%	300	30%	0	0%
32	SUÍNA	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA PAIO, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	449182	KG	1.000	1.000	0,050	20.000,000	5.258	3.804	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
33	SUÍNA	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA TOSCANA, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	447705	KG	25.000	25.000	0,200	125.000,000	5.258	23.773	5.750	23%	15.000	60%	15.750	63%	16.465	66%

RESUMO	
TOTAL QUANTIDADE EM KG	345.300
DISPONIBILIDADE MÉDIA DOS ITENS EM DIAS	9,261
MENOR DISPONIBILIDADE ITEM 22	0,357
MAIOR DISPONIBILIDADE ITEM 4	25,602

Conforme tabela acima, foi balizado o processo conforme os seguintes critérios para formalização das quantidades a serem adquiridas:

- Frequência Diária Média dos últimos 12 meses (FDM);
- Percapita Média utilizada por comensal (PM);
- Quantidade Total em kg dos itens (QT);
- Comensais que Poderiam ser Atendidos (CPA), através da divisão QT por PM; e
- Previsão da Disponibilidade de Dias (PDD), resultante da divisão CPA por FDM.

Contextualizando, foi obtida a Frequência Diária Média dos últimos 12 meses (FDM) onde o resultado é 5.258 refeições.

A Percapita utilizada por comensal (PM) foi informada pela Nutricionista da Seção de Subsistência e consta na tabela, sendo que foram compiladas as informações das quantidades dos itens do PAM para aquisição de itens de Açougue, demonstrando assim a Quantidade Total em kg dos itens (QT), bem como os Comensais que Poderiam ser Atendidos (CPA) e a Previsão da Disponibilidade em Dias (PDD).

Através desse estudo fica demonstrado que o processo comporta, aproximadamente, 306 dias de alimentação com uma média de 5.258 comensais diários, o que, a princípio, estaria dentro da perspectiva de cumprimento de rotina de 12 meses, descontando os períodos de férias e finais de semana, nessa linha, o quantitativo do processo, aparentemente, comporta o necessário para o cumprimento de 12 meses de vigência do certame.

Contudo, deve ser levado em consideração adversidades que podem ser encontradas no transcorrer do período de vigência do certame, assim, julgou-se conveniente elencar os diversos motivos do Registro de Preço, principalmente para manutenção da segurança alimentar por meio de medidas preventivas, assim, os argumentos que justificam o Registro de Preço dos itens e respectivas quantidades encontram-se a seguir:

- Considerando o Documento de Formalização de Demanda, onde está descrita a realidade desta Escola, que dá suporte de alimentação através da Seção de Subsistência, é imprescindível que o certame possua itens e quantidades que possibilitem uma manobra emergencial.

- Baseada nessa medida preventiva, a Administração visa manter a missão de prover alimentação diária, preservando o efetivo de problemas operacionais, utilizando-se de maneira razoável e proporcional da ferramenta de Registro de Preço.

- Cabe ressaltar que a alimentação do efetivo é fator crucial para que não ocorra paralisação das atividades. Dessa maneira, estão elencadas a seguir algumas situações que justificam a solicitação de itens não utilizados em processo anterior e a solicitação atual referente ao histórico de utilização:

- a. Perda de item durante o processo licitatório, por não haver interesse por parte de fornecedores;
- b. Perda de item durante o processo licitatório, por desclassificação de fornecedores;
- c. Impossibilidade de entrega por parte da contratada, por variação anormal de preço de mercado;
- d. Impossibilidade de entrega por parte da contratada, por escassez do produto no mercado;
- e. Consumo conforme cardápio à época;
- f. Decorrência de pandemia, quando os alunos da EEAR passam do regime de semi internato para o de internato, projetando uma majoração do consumo, exemplo da pandemia provocada pelo COVID-19;
- g. Aquartelamento do efetivo por motivo de exercício de guerra, provocando aumento do consumo, exemplo da situação de FALERT;
- h. Fatores sazonais de produção do mercado interno ou externo;
- i. Problemas logísticos, onde a contratada apresenta dificuldades de entrega;
- j. Razões creditícias, onde poderá um item ser utilizado com maior frequência, podendo haver melhorias no cardápio ou limitações, conforme disponibilidade financeira a ser confirmada, exemplo do contingenciamento;
- k. Falência da contratada;
- l. Por consequência de greves, exemplo da greve dos caminhoneiros, que provoca um desabastecimento geral em pouco tempo; e
- m. Entre outros motivos que essa Administração pode, por ventura, não ter previsto.

Assim, levando em conta todos os fatores apresentados, a estimativa das quantidades a serem contratadas mostra-se adequada para o bom cumprimento da missão da GUARNAE-GW.

Outro fator que pode comprometer a previsão é a média de comensais, uma vez que a quantidade de vagas disponibilizada para concurso de sargentos vem sofrendo acréscimos, o que possibilita a variação positiva do efetivo de 6 em 6 meses, gerando maior consumo.

Dentre esses fatores, a melhor saída, é utilizar a ferramenta Registro de Preço de maneira razoável a fim de mitigar os problemas elencados.

Concluindo, essa Administração, julga conveniente, s.m.j., manter as quantidades do processo nesse patamar a fim de reduzir possíveis riscos negativos, oriundos do transcorrer do certame, bem como daqueles advindos de cenários distintos de disponibilidade orçamentária. Assim, tais quantitativos, minimizariam os impactos as atividades desenvolvidas nessa GUARNAE-GW e principalmente da rotina dos alunos da EEAR, assim, s.m.j., utilizar a ferramenta Registro de Preço, de maneira razoável, é o melhor caminho a fim de mitigar os problemas elencados, ou seja, é coerente e racional, as quantidades pretendidas no certame.

Por fim, segue abaixo previsão para início das contratações conforme tabela abaixo:

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE	PREVISÃO / CRONOGRAMA																						
				QUANTIDADE																						
					CONSUMO JANEIRO/2024	CONSUMO FEVEREIRO/2024	CONSUMO MARÇO/2024	CONSUMO ABRIL/2024	CONSUMO MAIO/2024	CONSUMO JUNHO/2024	CONSUMO JULHO/2024	CONSUMO AGOSTO/2024	CONSUMO SETEMBRO/2024	CONSUMO OUTUBRO/2024	CONSUMO NOVEMBRO/2024	CONSUMO DEZEMBRO/2024										
1	AVICOLA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXINHA DA ASA (DRUMETE), APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO	KG	1.000	87	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83
2	AVICOLA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILÉ DE PEITO, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO	KG	20.000	1.663	1.667	1.667	1.667	1.667	1.667	1.667	1.667	1.667	1.667	1.667	1.667	1.667	1.667	1.667	1.667	1.667	1.667	1.667	1.667	1.667	1.667
3	AVICOLA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILEZINHO (SASSAMI), APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO	KG	25.000	2.087	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083
4	AVICOLA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, SEM OSSO	KG	35.000	2.913	2.917	2.917	2.917	2.917	2.917	2.917	2.917	2.917	2.917	2.917	2.917	2.917	2.917	2.917	2.917	2.917	2.917	2.917	2.917	2.917	2.917
5	AVICOLA	CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: PEITO, TIPO: FRANGO, SABOR: TEMPERADO, APRESENTAÇÃO: EM TIRAS, TIPO PREPARAÇÃO: PRÉ COZIDO, EMPANADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	25.000	2.087	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083	2.083
6	AVICOLA	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA DE FRANGO, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	KG	5.000	413	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417
7	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE: ACÊM APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA PROCESSAMENTO: SEM OSSO ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	15.000	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250
8	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: CONTRAFILÉ, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	6.000	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500
9	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COSTELA, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	10.000	837	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833
10	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	18.000	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500
11	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: LAGARTO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	12.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
12	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MAMINHA DA ALCATRA, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	5.000	413	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417	417
13	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MIOLO OU CORAÇÃO DA ALCATRA, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	8.000	663	667	667	667	667	667	667	667	667	667	667	667	667	667	667	667	667	667	667	667	667	667
14	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PALETA (PÁ), APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	30.000	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500
15	BOVINA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	10.000	837	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833
16	BOVINA	CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: ALMÔNDEGAS, TIPO:BOVINO, SABOR: TEMPERADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	15.000	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250
17	BOVINA	CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: HAMBURGUER, TIPO: BOVINO, SABOR: TEMPERADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	15.000	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250
18	BOVINA	CARNE SALGADA, TIPO CORTE: PALETA (PÁ) - CHARQUE, ORIGEM: BOVINA, APRESENTAÇÃO: EM MANTAS, ESTADO DE	KG	1.000	87	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83

[illegible]

8. Estimativa do Valor da Contratação

O valor estimado da aquisição está correlacionado a uma boa pesquisa de preço, então, conforme redação do item 4 deste documento, onde explica a importância dessa pesquisa de preço a fim de proporcionar uma estimativa exequível e condizente com o mercado, quando ela for elaborada deverá ser embasada nos seguintes normativos:

- Lei 14.133/2021;
- Instrução Normativa SEGES/ME 65/2021;
- Caderno de Logística para Pesquisa de Preços do Comando da Aeronáutica; e
- Manual de Orientação – Pesquisa de Preços do Superior Tribunal de Justiça, em sua Edição de 2021.

Seguindo esses normativos, é possível obter uma ampla pesquisa de mercado, e através dela, classificar os valores homogêneos e heterogêneos, que por conseguinte serão avaliados, onde poderão ser excluídos os valores inexequíveis ou excessivamente elevados, obtendo assim os valores exequíveis.

Através desse arcabouço, é possível expressar o valor ideal de mercado para os itens almejados, proporcionando um ajustado valor estimado da contratação, que por consequência gerará bônus aos cofres públicos.

Então, a fim de balizar a aquisição, julgou-se conveniente, s.m.j., tabelar os itens, bem como os preços homologados do Pregão 072/EEAR/2022 que se correlacionam com o objeto em pauta, e também a atualização de seus preços através do índice IPCA extraído do site "<https://www.ibge.gov.br/explica/inflacao.php>". Nessa linha, os itens que não constavam neste processo e agora estão em pauta não serão estimados, mas, sim, deverão ser arraigados de uma ampla pesquisa de preços conforme descrito acima, sendo que vale a mesma linha de raciocínio para os itens que não obtiveram êxito no último certame.

PAM para Aquisição de Itens de Açougue			PREGÃO 072/FEAR/2022	VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VIGÊNCIA: 16/12/22 A 15/12/2023	PERÍODO: DEZ/22 - JUN/23
			VALOR HOMOLOGADO	IPCA: 2,87%
				CORREÇÃO IPCA
1	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXINHA DA ASA (DRUMETE), APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO	KG	R\$ 9,00	R\$ 9,26
2	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILÉ DE PEITO, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO	KG	R\$ 12,85	R\$ 13,22
3	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILEZINHO (SASSAMI), APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO	KG	R\$ 10,90	R\$ 11,21
4	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, SEM OSSO	KG	R\$ 11,67	R\$ 12,00
5	CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: PEITO, TIPO: FRANGO, SABOR: TEMPERADO, APRESENTAÇÃO: EM TIRAS, TIPO PREPARAÇÃO: PRÉ COZIDO, EMPANADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	R\$ 13,90	R\$ 14,30
6	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA DE FRANGO, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	KG	R\$ 14,50	R\$ 14,92
7	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE: ACÉM APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA PROCESSAMENTO: SEM OSSO ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG		R\$ 0,00
8	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: CONTRAFILÉ, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	R\$ 38,90	R\$ 40,02
9	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COSTELA, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	R\$ 19,40	R\$ 19,96
10	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	R\$ 28,00	R\$ 28,80
11	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: LAGARTO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	R\$ 26,80	R\$ 27,57
12	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MAMINHA DA ALCATRA, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	R\$ 39,90	R\$ 41,05
13	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MIOLO OU CORAÇÃO DA ALCATRA, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	R\$ 31,00	R\$ 31,89
14	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PALETA (PÁ), APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	R\$ 21,00	R\$ 21,60
15	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	R\$ 27,00	R\$ 27,77
16	CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: ALMÔNDEGAS, TIPO: BOVINO, SABOR: TEMPERADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	R\$ 16,32	R\$ 16,79
17	CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: HAMBURGUER, TIPO: BOVINO, SABOR: TEMPERADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	R\$ 16,32	R\$ 16,79
18	CARNE SALGADA, TIPO CORTE: PALETA (PÁ) - CHARQUE, ORIGEM: BOVINA, APRESENTAÇÃO: EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: SECO(A)	KG	R\$ 39,00	R\$ 40,12
19	EMBUTIDO, TIPO: SALSICHA HOT DOG, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	KG	R\$ 6,00	R\$ 6,17
20	PEIXE IN NATURA, VARIEDADE: CAÇÃO, TIPO CORTE: POSTA, APRESENTAÇÃO: COM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	R\$ 22,99	R\$ 23,65
21	PEIXE IN NATURA, VARIEDADE: TILÁPIA, TIPO CORTE: FILÉ, APRESENTAÇÃO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	R\$ 37,81	R\$ 38,90
22	CARNE DEFUMADA, TIPO CORTE: TOUCINHO (BACON), TIPO ANIMAL: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	KG	R\$ 20,00	R\$ 20,57
23	CARNE DEFUMADA, TIPO CORTE: TOUCINHO (BACON), TIPO ANIMAL: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: EM MANTAS, ESTADO DE	KG	R\$ 20,00	R\$ 20,57

23	ANIMAL: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: EM MANEJAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	KG	R\$ 20,00	R\$ 20,57
24	CARNE DEFUMADA, TIPO CORTE: TOUCINHO (BACON), TIPO ANIMAL: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: FATIADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	KG	R\$ 20,00	R\$ 20,57
25	CARNE SALGADA, TIPO CORTE: LOMBO, ORIGEM: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	KG	R\$ 16,90	R\$ 17,39
26	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: CARRÉ (BISTECA), APRESENTAÇÃO: FATIADA, PROCESSAMENTO: COM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	R\$ 14,48	R\$ 14,90
27	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: COSTELA/COSTELINHA, APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	R\$ 13,91	R\$ 14,31
28	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: COSTELA/COSTELINHA, APRESENTAÇÃO: EM MANTA, PROCESSAMENTO: TEMPERADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	R\$ 13,90	R\$ 14,30
29	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: LOMBO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: TEMPERADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	R\$ 15,94	R\$ 16,40
30	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: PERNIL, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	R\$ 14,99	R\$ 15,42
31	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA CALABRESA, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	KG	R\$ 12,90	R\$ 13,27
32	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA PAIO, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	KG	R\$ 18,90	R\$ 19,44
33	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA TOSCANA, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	KG	R\$ 10,90	R\$ 11,21

Informo ainda que a tabela acima representa um estudo técnico da futura homologação deste certame, sendo ela mera especulação, assim, o valor estimado de referência para início da fase de lances será o valor encontrado através de metodologia matemática oriunda da pesquisa de preços em conformidade com a Instrução Normativa em vigor.

Nessa linha de raciocínio, sendo também mera especulação, tomando como base o mesmo Pregão nº 072/EEAR/2022 referente ao PAG nº 67540.019182/2022-70, que estimou um valor total de R\$ 13.995.931,22, anterior a fase de licitação, e aplicando a correção de 2,87% conforme IPCA no período de dezembro de 2022 a junho de 2023 obtemos o valor total da estimativa da contratação de R\$ 14.397.614,45, no entanto, conforme mencionado no item 7 deste documento, houve uma redução de quantidade de itens de 42%, assim, aplicando a proporção devida, a projeção para esse processo, em caráter especulatório, é de R\$ 8.350.616,38.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

De acordo com a Súmula nº 247 do TCU, a licitação será realizada através de pregão eletrônico por item, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Segue abaixo a tabela com as aquisições que possuíam o mesmo objeto nos anos anteriores:

REGISTRO DE PREÇO	PAG
072/EEAR/2022	67540.019182/2022-70
069/EEAR/2021	67540.015649/2021-21
102/GAP-GW/2020	67542.005702/2020-85
095/GAP-GW/2019	67542.017270/2019-11

Ressalto que houve variações de demanda ou até mesmo de item com relação ao certame atual, tendo em vista a atualizações nas necessidades e definição de demanda, conforme elucidado nos itens 7 e 8 deste documento.

Informo ainda que foi confeccionado separadamente um processo para realização de Chamamento Pública a fim de adquirir gêneros alimentícios oriundos de agricultores familiares, conforme PAG nº 67540.004812/2023-92, onde ela comporta 30% dos recursos financeiros previstos para alimentação conforme no Decreto nº 8.473, de 22 de junho de 2005.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Após este estudo preliminar verificamos que a aquisição do objeto deste certame, é fundamental para a garantia do desempenho das atividades regulares da GUARNAE-GW.

Com esta aquisição será possível manter a rotina da EEAR, bem como evitar possíveis transtornos e/ou paralisações em decorrência dos itens em voga.

Assim sendo, a aquisição em pauta está alinhada ao PTA – Programa de Trabalho Anual, que representa o documento de Planejamento Estratégico do Escola de Especialistas de Aeronáutica, bem como as atribuições da equipe de planejamento estão alinhadas conforme NPA nº 104/DA /2021.

Em atenção ao parágrafo único do art. 1º do Decreto nº 10.947/2022, o objeto da contratação está previsto no Plano Anual de Aquisições e Contratações (PAAC) de 2023, disposto no Portal da Força Aérea Brasileira (FAB), [https://www2.fab.mil.br /paac/](https://www2.fab.mil.br/paac/), conforme detalhamento a seguir:

I. Região/Unidade: Sudeste / Guaratinguetá (EEAR)

II. Data da publicação no Portal da FAB: 31 de janeiro de 2023

III. Código de planejamento do objeto no PAAC: EEAR23MAT049

Aplicação: Seção de Subsistência.

Código da UG beneficiada: 120064.

Informo ainda que para o cumprimento do planejamento acima exposto, é conveniente dizer que a previsão de entrega dos materiais informada no Documento de Formalização de Demanda atende as expectativas tanto da futura contratada, que terá tempo hábil para adquirir o item e posteriormente envia-lo, bem como para a Seção de Subsistência, que poderá programar os cardápios com antecedência.

12. Resultados Pretendidos

Espera-se com esta contratação no mínimo os seguintes efeitos:

- * Atendimento a todos os preceitos legais vigentes;
- * Otimização de custos administrativos do processo de aquisição, devido ao fato do pregão ser realizado por menor preço;
- * Evitar uma possível paralisação dos serviços prestados pela Seção de Subsistência por falta dos itens em questão;
- * Melhora dos cardápios; e
- * Aumento da satisfação dos comensais.

13. Providências a serem Adotadas

Tendo em vista a preocupação desta equipe de planejamento com o objeto a ser licitado e sua devida qualidade, além de atendimento às exigências das legislações sanitárias vigentes, mostra-se interessante a adoção da possibilidade de solicitação de catálogo ou folder que deverá ser discriminada com detalhes no Termo de Referência.

Quanto a justificativa da solicitação de catálogo ou folder, relato que a mesma é de suma importância, pois, permite que haja verificação entre as características da descrição do objeto com as do produto ofertado.

Por meio desse dispositivo, a Administração afasta a possibilidade de recebimento de materiais que não estejam alinhados com a descrição prevista no Termo de Referência, sendo que a comissão de avaliadores já encontra-se expressa no Documento de Formalização de Demanda.

Informo ainda que, a princípio, a Administração não vislumbra firmamento de contrato (em sentido estrito) após a assinatura da Ata de Registro de Preço, uma vez que a aquisição é de bem comum, com empenhos a serem emitidos de acordo com o alinhamento entre a disponibilidade orçamentária presente e a demanda que ora poderá se apresentar.

No entanto, caso ocorra variação anormal de preços no mercado, comprovadamente através de documento oficial, a Administração poderá utilizar de maneira razoável de instrumento contratual após a emissão de Nota de Empenho a fim de mitigar um possível reajuste de preço, prevista no Termo de Referência.

Essa possibilidade de utilização de instrumento contratual está causada quando e somente houver impossibilidade de entrega por parte da contratada, por variação anormal de preço de mercado, sendo o fato registrado através de documento oficial contendo em anexo notícia da ocorrência.

Um outro instrumento que deve ser contemplado é o cadastro reserva de fornecedores, que será utilizado nos casos previstos em Lei, e que sustenta a continuidade da rotina desta Guarnição.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Tendo em vista a preocupação desta equipe de planejamento com o impacto ambiental advindo das consequências desta aquisição, mostra-se interessante a adoção da possibilidade de medidas quanto a possíveis impactos ambientais que deverá ser discriminada com detalhes no Termo de Referência.

Essas medidas contribuem para a melhora do meio ambiente, bem como contribuem para a diminuição do efeito estufa, já que contratações que contém em seu escopo cláusulas que colaboram com a preservação do meio ambiente, e por conseguinte, proporciona esforços das empresas licitantes a colaborarem também com essa causa.

Para uma boa elaboração de critérios para esse fim, deverá ser embasada nos seguintes normativos:

- Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010;
- Instrução Normativa IBAMA nº 12, de 20/08/2021;
- Guia Nacional de Contratações Sustentáveis; e
- Plano de Logística Sustentável da Guarnição de Aeronáutica de Guaratinguetá (PCA 83-2 /2022).

Por fim, informo que a aquisição encontra-se alinhada com o PLS indicado acima.

15. Análise de Riscos

Informo que esse tópico não deve ser confundido com o documento “Gerenciamento de Risco”, pois isso seria a matriz de risco, documento que não é obrigatório no caso de aquisição ou serviço comum. Já esse item acrescentado no ETP é a análise de risco, sendo esse caso um estudo técnico de possíveis ameaças. Para melhor elucidar os conceitos segue abaixo a definição dos mesmos:

- Matriz de risco: Também chama de Matriz de Probabilidade e Impacto, é a ferramenta que serve para gerenciar, de maneira Cartesiana ou Gráficamente, os riscos operacionais existentes;
- Análise de Risco: É um estudo que avalia quais são as principais ameaças e oportunidades que podem afetar o desempenho de um projeto, e o impacto que seria causado por esses riscos. Além disso serve para orientar medidas de prevenção, mitigação e resposta.

Assim, a avaliação dos riscos apresentadas são, somente, um estudo conforme definição do conceito acima, o que não cabe a Instrução Normativa Nº 5/2017. Complementando ainda, segundo Maria Sylvia Zanella Di Pietro em seu livro *Licitações e Contratos Administrativos -2021*, em sua 2ª Edição, nas páginas 89 e 90, os conceitos são elucidados de maneira simples, então, segue a redação definitiva que permite sua diferenciação “Assim, concluímos que elaboração da análise de risco é ato obrigatório para toda e qualquer licitação, até mesmo nas

hipóteses de dispensa e inexigibilidade, a ser levado a efeito na fase preparatória da contratação. Por sua vez, matriz de risco é facultativa e se constitui em cláusula do ato convocatório e do instrumento de contrato”.

Observando as vulnerabilidades do processo de maneira macro, entende-se salutar o diagnóstico para fins de prevenção dos riscos da fase interna até o momento que permeia a formalização do certame.

Entende-se por ação preventiva, ações a serem tomadas, com base no esquema analítico de riscos, de forma a prevenir a ocorrência dos mesmos. Ações de contingência, no entanto, são ações a serem tomadas na ocasião dos danos começarem a ocorrer com a materialização dos riscos previstos.

Para melhor elucidar, serão classificados a probabilidade e o impacto através das possibilidades "BAIXO", "MÉDIO" e "ALTO", bem como será descrito os prejuízos dos danos em hipótese.

Segue abaixo os riscos elencados, bem como as ações preventivas e de contingência:

1) Não haver disponibilidade orçamentária - Não será possível adquirir os itens almejados, acarretando em prejuízos, já que a EEAR não terá a sua disposição os itens para a garantia de sua rotina, resultando na paralisação parcial ou total das atividades.

a) Probabilidade - BAIXO;

b) Impacto - ALTO;

c) Ação preventiva - Buscar base no Programa de Trabalho Anual; e

d) Ação de contingência - Buscar remanejamento de valores previstos no orçamento anual, acompanhado de revisão da necessidade imediata dos itens demandados, bem como oficiar as esferas superiores a fim de comunicar o fato, bem como solicitar recursos para esse fim.

2) Especificação insuficiente para a contratação- A aquisição não acontecerá a contento, podendo trazer prejuízos, uma vez que poderá ocorrer uma obtenção parcial ou ineficaz.

a) Probabilidade - MÉDIO;

b) Impacto - MÉDIO;

c) Ação preventiva - Revisar cada cláusula de obrigações da contratada no que tange os documentos que balizam a licitação; e

d) Ação de contingência - Averiguar os pontos críticos e identificar a vantajosidade da rescisão do certame e a abertura de um novo processo licitatório.

3) Atraso na conclusão da licitação - A validação da Ata de Registro de Preço fora do prazo previsto prejudicará a rotina da EEAR.

a) Probabilidade - MÉDIO;

b) Impacto - ALTO;

c) Ação preventiva - Após a abertura do pregão, identificar a frequência dos itens na situação "deserto", e nomeação de um maior número de agentes a fim de apoiar a Equipe de Planejamento e Área Técnica; e

d) Ação de contingência - Cancelar os itens responsáveis pelo retardo da conclusão do certame e dar continuidade em processo paralelo nas demandas que não lograram êxito.

Informo ainda que poderá ocorrer situações que essa Equipe de Planejamento não tenha previsto, no entanto, toda ocorrência deverá ser registrada e analisada pelas autoridades competentes e apresentar um plano de contingência para fins de mitigação do acaso.

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16.1. Justificativa da Viabilidade

Após este estudo técnico, esta equipe declara viável a aquisição almejada por meio deste arcabouço legal.

17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

MURILO HIROYUKI MATSURA 2º TEN INT

Membro da Comissão de Confecção de PAM

LUIS FERNANDO BARBOSA GUIMARAES 1º TEN INT

Presidente da Comissão de Confecção de PAM/S

CÉSAR FERNANDEZ DOS SANTOS CEL INT

Ordenador de Despesas por Delegação



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ETP164_2023
Data/Hora de Criação:	15/08/2023 15:19:17
Páginas do Documento:	30
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	31
Hash MD5:	e252e2631d251947e7911d834e6111fc
Verificação de Autenticidade:	https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura

Este documento foi assinado e conferido eletronicamente com fundamento no artigo 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República pelos assinantes abaixo:

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten LUIS FERNANDO BARBOSA GUIMARÃES no dia 15/08/2023 às 14:19:18 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 2º Ten MURILO HIROYUKI MATSURA no dia 15/08/2023 às 16:09:14 no horário oficial de Brasília.