

Estudo Técnico Preliminar 42/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 67289.001318/2024-85

2. Objeto

2.1. Caracterização por meio do Estudo Técnico Preliminar (ETP), determinada necessidade, descrevendo as análises realizadas em termos de requisitos, alternativas, escolhas, resultados pretendidos e demais características, dando base ao termo de referência, caso se conclua pela viabilidade da contratação, conforme regulamentado pela Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020, da Secretaria de Governo Digital do Ministério da Economia;

2.2. Trata-se da aquisição de material mediante a contratação de empresa especializada para o fornecimento de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES VERMELHAS), sob demanda, para atender às necessidades da Seção de Subsistência (SSUB) do Grupamento de Apoio do Distrito Federal (GAP-DF) e OMs apoiadas, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento;

3. Descrição da necessidade

3.1 Descrição da atividade desempenhada

O Grupamento de Apoio do Distrito Federal (GAP-DF), Organização do Comando da Aeronáutica (COMAER), tem por finalidade executar as atividades de apoio administrativo às organizações definidas por ato do Comandante da Aeronáutica (CMTAER). O GAP-DF tem sede em Brasília/DF, e subordina-se diretamente à Diretoria de Administração da Aeronáutica (DIRAD), conforme Portaria DIRAD nº193/API-2, de 27 de setembro de 2022, Regimento Interno do GAP-DF (RICA 21-299).

A missão do GAP-DF é a de executar as atividades administrativas e logísticas necessárias para o bom funcionamento das diversas Organizações Militares sediadas, visando a melhoria contínua dos processos internos e a qualidade dos serviços prestados.

O “apoio administrativo”, conforme legislação citada, é definido como o conjunto de atividades que visam a assegurar a satisfação das necessidades de bens e serviços em geral, na quantidade, momento e local adequados, podendo compreender a realização ou coordenação de tarefas, dentre outras, nas seguintes áreas: administração de materiais; administração e pagamento de pessoal; alimentação de pessoal; arquivística e correspondência oficial; execução orçamentária, financeira e patrimonial; obtenção de bens e serviços; infraestrutura; tecnologia da informação e transporte de superfície.

Sendo assim, através da Seção de Subsistência (SSUB), dentre as competências do GAP-DF, o inciso III, Art. 5º, da RICA 21-299 preconiza: planejar, coordenar, executar e controlar as atividades de finanças, de provisões, de licitações e contratos, de contabilidade patrimonial, de registro, de protocolo e arquivo, de tecnologia da informação e de subsistência, referentes ao Grupamento e às organizações apoiadas, quando sob a sua responsabilidade.

À SSUB compete: I - gerenciar o estoque de víveres, bem como todo o material de copa e cozinha; II - elaborar e fornecer alimentação aos efetivos do GAP-DF e das OM apoiadas, com base em cardápio aprovado previamente, incluindo-se as dietas prescritas pelos profissionais de saúde do SISAU; III - administrar os refeitórios de todos os círculos hierárquicos; IV - apoiar os eventos institucionais programados e previamente aprovados, mediante fornecimento de alimentação e serviço de arrumadores; e V - fornecer lanches de bordo às tripulações sediadas, em trânsito e desdobradas.

Além disso, o Programa de Trabalho Anual (PTA) do GAP-DF para 2024 preconiza que a SSUB deve trabalhar na melhoria constante dos cardápios e serviços, atentando para um elevado padrão do serviço prestado em todos os refeitórios do GAP-DF.

3.2. Beneficiários da atividade da SSUB

O fornecimento de alimentação é previsto na Lei nº 6.880/80 (Estatuto dos Militares) e em legislações específicas do Comando da Aeronáutica (COMAER), a saber NSCA 145-1/2020 Norma do Sistema de Subsistência, ICA 145-3/2019, Composição e Fornecimento de Lanches e Portaria DIRAD nº 21/AB4, de 26 de junho 2020.

A média de efetivo de militares apoiados com o fornecimento de alimentação é de aproximadamente 3.246 militares, além de civis que realizam, diariamente, cerca de 3600 refeições (entre café da manhã, almoço, jantar e ceia), conforme análise dos relatórios de valor de Etapa Praticada do ano de 2022 e tabela de militares arranchados.

Além disso, deve-se considerar 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), e eventos institucionais.

As OMS são as seguintes: GSD-BR - BABR - CENIPA - CINDACTA I - COMAE - COMPREP - CPBV - 6ªETA - GTE - HFAB - PABR - SERIPA VI - DT INFRA BR - SEREP BR

3.3. Descrição da necessidade para manter a atividade em funcionamento

Devido à rotina intensa acima delineada e das diversas atividades desenvolvidas nos ranchos da SSUB, dentro dos limites do GAP-DF e em missões externas, faz-se necessário à aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CARNES VERMELHAS utilizadas na cocção de alimentos a serem fornecidos ao efetivo militar apoiado.

Os materiais elencados neste processo atenderão às necessidades dos ranchos das Unidades elencadas abaixo, todas apoiadas por este Grupamento de Apoio do Distrito Federal, sendo as seguintes:

BASE AÉREA DE BRASÍLIA: Área Militar do Aeroporto Internacional de Brasília – Lago Sul – Brasília/DF - CEP: 71.607-900;

CAMPO DE PROVAS BRIGADEIRO VELLOSO: BR 163 KM 23 – Novo Progresso - PA - CEP: 68.193-000 – Correspondência Caixa Postal 21 – CEP 78.520-000 (Guarantã do Norte – MT);

HOSPITAL DE FORÇA AÉREA DE BRASÍLIA: Área Militar do Aeroporto Internacional de Brasília – Lago Sul – Brasília /DF - CEP: 71.607-900;

SEXTO COMANDO AÉREO REGIONAL: SHIS QI 05 – Área Especial 12 – Lago Sul - Brasília/DF - CEP: 71.615-600;

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Subsistência (SSUB)	LUCAS DAMASCENO RIBEIRO CALIXTO Ten Int - Adjunto Chefe da SSUB

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1.1. De acordo com o Decreto nº 11.462/23, os bens a serem contratados na modalidade Pregão Eletrônico – Sistema de Registro de Preços, tipo menor preço, visando a aquisição da seguinte forma:

5.1.1.1. **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES VERMELHAS):** aquisição de itens conforme as descrições e especificações constantes deste Estudo Técnico Preliminar e na Tabela do Termo de Referência em conformidade com as normas técnicas vigentes para atender às demandas das seções de subsistências das Organizações Militares (OM) indicadas no item 3.

5.1.1.2. Os **bens a serem adquiridos são de natureza comum** uma vez que os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

5.2. NATUREZA NÃO CONTINUADA DA SOLUÇÃO:

5.2.1. Apesar da Demanda ser praticamente constante, com a maioria dos itens referentes as aquisições de material de uso comum, a solução pretendida **não se enquadra como de natureza continuada.**

5.3. REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA ENTREGA E ACEITAÇÃO DO OBJETO:

5.3.1. Do prazo, local e horário de entrega:

5.3.1.1. Prazo de entrega: até 5 (cinco) dias, contados do recebimento da nota de empenho pelo fornecedor;

5.3.1.2. Local: Seção de Subsistência (Rancho Norte) do GRUPAMENTO DE APOIO DO DISTRITO FEDERAL, LOCALIZADO NO SEXTO COMANDO AÉREO REGIONAL: SHIS QI 05 – Área Especial 12 – Lago Sul - Brasília/DF - CEP: 71.615-600;

5.3.1.3. Horário de entrega: das 8 às 14h de segunda-feira a quinta-feira e das 8 às 12h às sextas-feiras, mediante agendamento prévio e contato com a Seção de Subsistência;

5.3.2. Do recebimento:

5.3.2.1. **Provisoriamente** no ato da entrega, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e recebimento, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta;

5.3.2.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

5.3.2.3. Os bens serão recebidos **definitivamente** no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado;

5.3.2.4. Na hipótese da verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;

5.3.2.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do fornecedor pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato;

5.3.2.6. O recebimento dos materiais licitados está condicionado à conferência, avaliações qualitativas e aceitação final, obrigando-se o licitante vencedor a reparar e corrigir os eventuais vícios, defeitos ou incorreções porventura detectados, na forma prevista no Termo de Referência e no Código de Defesa do Consumidor, em tudo o que couber;

5.3.2.7. Em caso de divergência entre o detalhamento dos descritivos dos itens registrados no Portal de Compras da União (código CATMAT) e os constantes no Termo de Referência, para efeito de entrega e recebimento do material, prevalecerão as do Termo de Referência. (Grifo Nosso)

5.3.3. Dos materiais:

5.3.3.1. Estar livre de qualquer ônus judicial ou extrajudicial;

5.3.3.2. Os materiais apresentados devem estar em perfeitas condições no ato da entrega e, caso apresentem alguma irregularidade, devem ser substituídos pelo licitante sem custos à administração;

5.3.3.3. Apresentar boa qualidade e estar pronto para ser utilizado, a partir da data da entrega do objeto na Seção de Subsistência e do aceite do servidor responsável pelo acompanhamento da execução do objeto;

5.3.3.4. Será rejeitado quando não atender às condições estabelecidas no Edital, seus Anexos e na proposta comercial apresentada pelo licitante vencedor;

5.3.3.5. havendo vícios ou incompatibilidades no fornecimento, o licitante vencedor deverá corrigi-los no prazo determinado pela Seção de Subsistência do GAP-DF, sob pena de aplicação das sanções cabíveis;

5.3.3.6. Os materiais apresentados devem possuir validade conforme especificada na **tabela do item 5.4**, a contar da data de entrega dos materiais;

5.3.3.7. Para estes casos a validade deverá ser contada da seguinte maneira:

5.3.3.7.1. Os produtos (carne bovina in natura, carne processada variedades, frios) que possuem validade de 3 meses ou mais, na data de entrega, poderá ter transcorrido no máximo 30 dias após a data de produção/fabricação/rotulagem.

5.3.4. Do transporte:

5.3.4.1. As características técnicas dos veículos transportadores de alimentos referem-se:

I - ao tipo de compartimento de carga, cujo revestimento interno deve ser liso, impermeável, atóxico e resistente aos procedimentos de higienização, para transportar produtos alimentícios e alimentos manipulados;

II - ao tipo de controle térmico existente no compartimento de carga, conforme o tipo de alimento ou produto alimentício transportado.

5.3.4.2. Os veículos de transporte de distribuição de gêneros alimentícios devem dispor de:

5.3.4.3. Separação integral entre o compartimento de cargas e o compartimento do condutor;

5.3.4.4. Meios de proteção dos alimentos contra raios solares diretos, chuvas, excesso de calor, poeiras e contaminações de qualquer natureza, em qualquer das operações.

5.3.4.5. As lonas de forração devem ser impermeáveis e isentas de furos e rasgos que permitam a passagem de água e/ou sujeira. O material de cobertura deve estar limpo, seco e sem odores ou resíduos que possam contaminar os produtos ou sujar embalagens;

5.3.4.6. os veículos devem apresentar-se em adequado estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos. Portanto os veículos de transporte não devem apresentar a menor evidência de presença de roedores, pássaros, insetos (baratas entre outros), vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores desagradáveis.

5.3.4.7. os veículos devem ser previamente higienizados e a temperatura do compartimento de carga deve estar em conformidade com as exigências térmicas das cargas transportadas;

5.3.4.8. Quando os veículos efetuarem o transporte de cargas de natureza distintas, as características organolépticas e sanitárias dos alimentos devem ser preservadas;

5.3.4.9. Os serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais que transportam alimentos devem possuir Procedimentos Operacionais Padronizados que descrevam o método de higienização dos veículos entre as cargas e frequência de realização;

5.3.4.10. Produtos de limpeza e desinfecção devem ser regularizados na Anvisa e não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos;

5.3.4.11. Se for utilizado vapor para a higienização do veículo, devem ser descritos frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização;

5.3.4.12. Os ingredientes e matérias primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados devem ser transportados sobre estrados.

5.3.4.13. Os pisos e laterais da carroceria devem estar, ainda, em boas condições e não apresentar buracos e rachaduras;

5.3.4.14. Os gêneros alimentícios não devem ser armazenados e/ou transportados com produtos tóxicos, perigosos ou susceptíveis de contaminar os alimentos ou ainda alterar suas características sensoriais;

5.3.4.15. Os materiais usados para separar e proteger a carga não devem contaminar os produtos transportados e devem ser higienizados da mesma forma que o compartimento de carga. O contato direto dos produtos transportados com o piso é permitido apenas quando as embalagens forem capazes de proteger os produtos contra danos e contaminação.

5.3.4.16. O transporte do alimento deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos.

5.3.4.17. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

5.3.4.18. Permitir transporte de alimentos crus no mesmo veículo com produtos prontos ou processados, somente quando ambos estiverem devidamente acondicionados;

5.3.4.19. As mercadorias transportadas devem estar acondicionadas em invólucros, pacotes ou recipientes originais dos estabelecimentos comerciais ou industriais e devidamente rotuladas com a identificação de origem;

5.3.4.20. As embalagens não devem ser pisoteadas e nem devem servir de assento, para evitar que fiquem sujas ou danificadas;

5.3.4.21. As cargas devem ser inspecionadas visualmente no descarregamento para verificação de anormalidade;

5.3.4.22. Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem se apresentar em condições adequadas de higiene.

5.3.4.23. Os produtos congelados devem ser recebidos à temperatura de -12°C ou inferior, ou conforme especificado na tabela do termo de referência e de acordo com o fabricante;

5.3.4.24. Os demais produtos refrigerados devem ser recebidos a temperaturas entre 0°C e 10°C ou conforme especificado na tabela do termo de referência e de acordo com o fabricante;

5.3.5. Da garantia do produto:

5.3.5.1. Os materiais deverão ser entregues em sua embalagem original contendo as indicações de marca, modelo, fabricante e procedência e com informações adicionais sobre os componentes dos alimentos e de tabela nutricional, além do certificados e selos previstos em legislação no que se refere a rotulagem de alimentos.

5.3.5.2. Os itens pretendidos são gêneros alimentícios, os quais não possuem garantia de mercado, a não ser as já previstas pelo fabricante ou determinadas pelo Código de Defesa do Consumidor, contudo, no caso do produto não estiver de acordo com este instrumento, será aplicado os procedimentos descritos no Termo de Referência, bem como sanções administrativas para infrações conforme o mesmo documento.

5.3.5.3. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

5.3.6. Manuseio:

5.3.6.1. Os entregadores deverão com trajar uniforme adequado e limpo, sapato fechado e utilizar equipamento de proteção individual e proteção nos cabelos (quando necessário);

5.3.6.2. A recepção de mercadorias deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis. A carga/descarga do veículo deverá ser executada em local protegido da chuva;

5.3.6.3. Os estrados ou recipientes empregados na movimentação de produtos alimentícios devem estar limpos, secos, sem odores estranhos e livres de infestações de carunchos, cupins e outros insetos. Devem também estar em bom estado de conservação;

5.3.6.4. Manter a área de carga/descarga livre de estrados, caixas fora de uso e materiais danificados;

5.3.6.5. Os entregadores deverão com trajar uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado

5.3.7. Nota fiscal:

5.3.7.1. Este documento deve vir com o nome, endereço, CNPJ, entre outras informações referentes ao fornecedor;

5.3.7.2. Deve estar expresso o local de destino do material conforme o item 5.3.1.2., as descrições completas dos produtos solicitados com o endereço completo, e os produtos solicitados com a quantidade (Kg, G, unidade, conforme o caso), condições de embalagens (caixa., pacote, etc.), preço unitário, preço multiplicado e preço total da nota, conforme a Nota de Empenho;

5.3.7.3. A partir dessas informações o responsável pelo recebimento deve conferir todos os dados da Nota Fiscal com o pedido realizado: as quantidades, preço unitário, possível desconto, e também, o nome do produto com suas marcas, embalagens e condições de conservação (congelados/resfriados);

5.3.8. Produto:

5.3.8.1. Após todo o processo administrativo, a conferência deve ser realizada entre a Nota Fiscal e o produto propriamente dito;

5.3.8.2. Dados como quantidades, peso, temperaturas, embalagens, condições de conservação, marca, etc., devem ser comparados detalhadamente;

5.3.8.3. De acordo com as características das embalagens das matérias-primas, deve-se observar em potes, pacotes a vácuo, sacos, plásticos de proteção, etc., os seguintes itens: se a embalagem está limpa e íntegra aos padrões do produto, com ausência de furos, rasgos, manchas ou substâncias grudadas, insetos ou qualquer outra condição que não seja específica a ele;

5.3.8.4. Os dizeres de rotulagem do produto devem ser conferidos;

5.3.8.5. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem ser realizadas avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, odor, aroma, aparência, textura, consistência). Esta avaliação deve estar baseada nos critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) – ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS – NBR 12806- 02/93;

5.3.8.6. Alimentos não devem estar em contato direto com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelões ou plástico reciclado;

5.3.8.7. Na rotulagem devem constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial de inspeção, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);

5.3.8.8. A temperatura também é item de grande importância, devendo ser verificada ANTES da retirada do produto das caixas de transporte;

5.3.8.9. O termômetro, equipamento responsável pela medição de temperaturas, tem seu espeto lavado com água e sabão, é enxaguado em água corrente e imerso em solução clorada, à concentração de 100 ppm. Após a secagem (com papel toalha branco), é inserida a ponta deste equipamento no centro geométrico do alimento (exceto congelados), isto é, no meio da peça. São aguardados alguns minutos para que haja a estabilização do valor e, se a temperatura for aceitável, a mercadoria é recebida;

5.3.8.10. Os alimentos são agrupados para facilitar e diminuir a quantidade de temperaturas padronizadas.

5.3.8. Qualificação técnica na seleção do fornecedor:

5.3.8.1. Comprovação de aptidão do licitante através de atestado de capacidade técnico-operacional fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a Contratada tenha fornecido, a contento, materiais de natureza e vulto compatíveis com o objeto deste termo de referência e que façam explícita referência pelo menos às parcelas de maior relevância técnica e valor significativo, que permitam estabelecer, por comparação, proximidade de características funcionais técnicas, dimensionais e qualitativas com o objeto do presente Termo de referência;

5.3.9. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

5.3.9.1. Os itens pretendidos são gêneros alimentícios, os quais não possuem garantia de mercado, a não ser as já previstas pelo fabricante ou determinadas pelo Código de Defesa do Consumidor, contudo, no caso do produto não estiver de acordo com este instrumento, será aplicado as sanções administrativas para infrações conforme previsto no Termo de Referência e/ou contrato.

5.3.10. Do pagamento:

5.3.10.1. Os critérios de pagamentos estão pormenorizados no Termo de Referência.

5.4. QUANTIDADE DEMANDADA:

5.4.1. Segue abaixo os requisitos mínimos do objeto com sua descrição, código de cadastro no sistema SIASG, unidade de medida, quantidade, requisição mínima e requisição máxima, e prazo de validade para fins de uma aquisição eficaz:

TABELA 11: DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

I	C	DESCRIÇÃO	U	R	R	Q	VALIDADE MÍNIMA (MESES)
1	447408	carne bovina in natura tipo corte ALCATRA apresentação peça inteira e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG 10	4.500	18.000	3	
2	447412	carne bovina in natura tipo corte COSTELA apresentação CORTADA e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG 10	844	3.375	3	
3	447414	carne bovina in natura tipo corte COSTELA apresentação PEDAÇO e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG 10	750	3.000	3	
4	447431	carne bovina in natura tipo corte COXÃO MOLE apresentação peça inteira sem osso, sem capa e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG 10	6.000	24.000	3	
5	447439	carne bovina in natura tipo corte COXÃO DURO apresentação peça inteira sem osso e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG 10	6.000	24.000	3	
6	447441	carne bovina in natura tipo corte LAGARTO apresentação peça inteira e no máximo 10% de sebo e gordura, aparada, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado (a) de -12°C a -18°C	KG 10	6.000	24.000	3	
7	447448	carne bovina in natura tipo corte PATINHO apresentação peça inteira, desossado e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG 10	6.750	27.000	3	
8	447461	carne bovina in natura tipo corte CONTRA FILÉ apresentação peça inteira e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG 10	3.000	12.000	3	
9	447470	carne bovina in natura tipo corte MAMINHA da alcatra apresentação peça inteira, sem osso e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG 10	563	2.250	3	
10	447479	carne bovina in natura tipo corte MIOLO ou CORAÇÃO da alcatra apresentação peça inteira desossada e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG 10	2.250	9.000	3	

11	447481	carne bovina in natura tipo corte LINGUA apresentação peça inteira, limpo, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	10	225	900	3
12	447484	carne bovina in natura tipo corte FIGADO apresentação peça inteira com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio, não amolecido, não pegajoso estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	10	375	1.500	3
13	447492	carne bovina in natura tipo corte BUCHO apresentação peça inteira com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	10	188	750	3
14	451059	carne bovina in natura tipo corte ACÉM apresentação moida e no máximo 10% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	10	2.250	9.000	3
15	456551	carne bovina in natura tipo corte RABADA apresentação cortada, processamento com osso, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	10	2.250	9.000	3
16	447757	carne processada variedade ALMÔNDGAS tipo bovino sabor temperado com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	10	3.000	12.000	3
17	447747	carne processada variedade HAMBURGUER tipo bovino sabor temperado com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	10	2.250	9.000	3
18	447789	frios variedade: MORTADELA, tipo: BOLOGNA, tipo preparação: defumado, apresentação: pela inteira, estado de conservação: resfriado (a) até 10°C	KG	10	2.250	9.000	3
19	447733	carne salgada tipo corte coxão duro - CHARQUE origem bovina, com no máximo 10% de gordura, sem pele apresentação em mantas com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação refrigerado (a) até 10°C	KG	10	2.250	9.000	3

5.5. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE:

5.5.1. Os proponentes-fornecedores serão em tese fornecedores e não produtores, no entanto, presume-se que os produtores estejam comprometidos com o meio ambiente, que mantenham programa continuado de sustentabilidade ambiental, que estejam comprometidos com as boas práticas de sustentabilidade voltadas para exploração não-predatória, não-poluente e que não contamina o meio-ambiente, além disso deverão atentar para a obrigação legal da contratada estar diretamente relacionada com o art. 5o da Instrução Normativa no 01/2010 da SLTI/MPOG, conforme a seguir:

5.5.1.1. que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

5.5.1.2. que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

5.5.1.3. que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

5.5.1.4. que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

5.5.2. Os proponentes-fornecedores deverão observar e cumprir a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, tanto no processo de abate, de produção, de fabricação, quanto na utilização, no transporte e no descarte dos produtos e matérias-primas com observância da Instrução Normativa IBAMA nº 22, de 22/12/2021, no caso de itens enquadrados como atividades potencialmente poluidoras e utilizadores de recursos ambientais, caso em que poderá ser solicitado certificado de sustentabilidade ambiental. Uma vez exigido qualquer requisito ambiental na especificação do objeto, deve ser prevista a forma de comprovação de seu respectivo cumprimento na fase de aceitação da proposta, por meio da apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada;

5.5.3 Aplicação da obrigação:

5.5.3.1 Descarte dos resíduos de alimentos:

5.5.3.1.1 Os restos orgânicos devem ser separados do restante de materiais que seguem para reciclagem e que devem ter um fim adequado;

5.5.3.1.2 Os detritos de materiais como embalagens, papel, plástico, vidro, alumínio, PVC e qualquer outro material, precisam ser enviados para empresas ou locais que fazem a triagem e o correto descarte desses itens;

5.5.3.1.3 Os detritos deverão possuir destinação em espaços para coleta seletiva e lixeiras ecológicas;

5.5.3.1.4 A empresa deve promover campanhas de conscientização com os funcionários;

5.5.3.2. Descarte de Equipamento de Proteção Individual (EPI) utilizado na Manipulação de Alimentos:

5.5.3.2.1 O EPI após utilização e que esteja para ser descartado pelos funcionários deverá ser coletado em todas as fases da logística do material, desde o recebimento, armazenamento e distribuição para fins adequados de descarte ou reciclagem;

5.5.3.3. Investir em embalagens sustentáveis:

5.5.3.3.1 Utilizar embalagens feitas em materiais biodegradáveis que não agredem a natureza ao se deteriorarem ou recicláveis;

5.5.3.3.2. Os invólucros utilizados possam ser reaproveitados ou descartados na forma citada no Descarte de resíduos para que possam ser utilizados na cadeia industrial;

5.5.4. Os proponentes deverão apresentar o certificado de Registro na ANVISA (Decreto-Lei nº 986/1969).

5.5.5. Para os produtos de origem animal:

5.5.5.1. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem estar registrados junto à instância competente, conforme o disposto no art. 4º da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, regulamentada pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), instituído pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações.

5.5.5.2. o estabelecimento deve apresentar comprovação de estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

5.5.6. Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (Resoluções 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 17, de 17 de março de 2008) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9832/1999).

5.5.7. Quanto aos aditivos alimentares, os gêneros alimentícios devem observar a RDC nº 24, de 15 de fevereiro de 2005 da ANVISA.

6. Levantamento de Mercado

Inicialmente, é necessário abordar qual é a rotina da Seção de Subsistência para, aí sim, verificar as opções de mercado, a fim de buscar o objeto almejado.

De maneira resumida, a SSUB provê alimentação para o efetivo da Guarnição através da confecção de cardápios pela sua cozinha industrial, onde seus cozinheiros preparam as refeições, que por conseguinte são distribuídas nos refeitórios pelos garçons.

Através dessa síntese, o que poderíamos ver com maior riqueza de detalhes no item 3 deste documento, é possível identificar que a contratação de uma empresa terceirizada para proporcionar alimentação ao efetivo, através de um serviço com dedicação de mão de obra exclusivo, bem como o fornecimento de material, não seria possível, 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 eficácia em nível estratégico para a segurança orgânica da presente Organização Militar.

Partindo dessa premissa, resta apenas a opções de aquisição dos produtos através de uma licitação por pregão eletrônico abordando todo o processo, já que por se tratar de uma Organização Militar, a alimentação não pode ser provida por terceiros, uma vez que em situação de guerra os militares ficariam desprovidos de alimentação.

7. 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 compra, fazendo o paralelo do custo x benefício.

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

Outro fato importante é a adequação dos futuros documentos pelos modelos disponibilizados pela AGU, evitando possíveis erros na solução da aquisição, 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 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.

A equipe de planejamento observou que duas soluções eram possíveis para a aquisição desses itens para o GAP-DF e Unidades Apoiadas:

- a) por meio de pregão eletrônico comum; e
- b) por meio de pregão eletrônico para registro de preços através do SRP.

A primeira opção implicaria na aquisição em massa de itens que poderia proporcionar maior economia de escala, mas necessitaria, entre outros aspectos, de grande espaço de armazenamento, o que não seria possível, haja vista a quantidade limitada de tanques para armazenar grande quantidade de gases em larga escala na seção de subsistência, além da necessidade de grande disponibilidade orçamentária para efetuar a aquisição.

A segunda opção proporcionaria maior flexibilidade de aquisição com potencial perda de economia de escala, contudo, permitiria a utilização de espaços menores de armazenamento, uma vez que a compra seria efetuada em parcelas menores ao longo do tempo.

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.

Em atenção ao **dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado**, o sistema de registro de preços será adotado haja vista **a impossibilidade de previsão exata do quantitativo a ser contratado e compra ser sob demanda**, o que acarreta a utilização desse sistema que otimiza os créditos disponibilizados durante o ano fiscal para este Órgão.

A opção pelo SRP in casu justifica-se pelo enquadramento às exigências e as necessidades desta Organização Militar que estão em consonância com o Decreto nº 11.462/23.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1. Memórias de cálculos

Uma das ferramentas utilizadas para a estimativa das necessidades foi estabelecida de acordo com o Manual de Elaboração de Cardápios e Indicadores de subsistência (FCA 145-16), aprovado pela PORTARIA DIRAD Nº 240/AB4-1, DE 2 DE JULHO DE 2018, que visa regular a promoção da saúde e do bem-estar por meio da difusão de orientação e uniformização de procedimentos acerca de uma alimentação segura, nutricionalmente balanceada e adequada às diferentes fases e situações operacionais inerentes à vida militar.

De acordo com a orientação contida no manual, leva-se em consideração que para a constituição do cardápio básico deve ser considerado 4 tipos de refeições diárias: desjejum, almoço, jantar e ceia. E para tal planejamento das necessidades deve-se considerar as fichas técnicas, que contém os ingredientes que compõem a preparação, de preparação de alimentos e o efetivo de comensais previstos para cada uma das refeições, sendo assim possível extrair as informações necessárias para o planejamento, a previsão e a provisão de gêneros alimentícios que atenderão à demanda estimada de alimentos para compor o cardápio.

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

TABELA 1 : PREVISÃO MENSAL DE CONSUMO POR CATEGORIA E APLICAÇÃO					
CATEGORIA	UNIDADE	PREVISÃO MENSAL KG	TIPO DE REFEIÇÃO	APLICAÇÃO DIÁRIA kg	Porcentagem
CARNE BOVINA IN NATURA	KG	14167	CAFÉ	0,00	0%
			ALMOÇO	236,11	50%
			Almoço sexta-feira/Jantar (SEG-SEX)	118,06	25%
			almoço/Jantar durante o final de semana	118,06	25%
			LANCHE	0,00	0%
CARNE BOVINA PROCESSADA	KG	1750	CAFÉ	29,17	50%
			ALMOÇO	14,58	25%
			Almoço sexta-feira/Jantar (SEG-SEX)	14,58	25%
			almoço/Jantar durante o final de semana	0,00	0%
			LANCHE	0,00	0%
			CAFÉ	0,00	0%
			ALMOÇO	17,50	70%
			Almoço sexta-feira/Jantar (SEG-		

CARNE BOVINA SALGADA	KG	750	SEX)	3,75	15%
			almoço/Jantar durante o final de semana	3,75	15%
			LANCHE	0,00	0%
FRIOS	KG	500	CAFÉ	13,33	80%
			ALMOÇO	0,00	0%
			Almoço sexta-feira/Jantar (SEG-SEX)	0,00	0%
			almoço/Jantar durante o final de semana	0,00	0%
			LANCHE	3,33	20%

8.2. Breve relato, estatística e histórico de consumo

Para o dimensionamento do quantitativo a ser adquirido, a seção de subsistência considerou a quantidade do efetivo de militares comensais e a frequência diária de refeições fornecidas. Para fins de comparação, foi utilizado o pregão anterior. Acrescente-se que as quantidades informadas neste documento possuem caráter generalista devido a impossibilidade de precisão exata das quantidades.

Os argumentos que justificam a aquisição dos itens e respectivas quantidades encontram-se a seguir:

- Considerando a justificativa e a realidade desta Organização Militar, 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, não criando a obrigatoriedade de empenhar toda a quantidade do termo de referência.
- 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 que poderão ser utilizados conforme a necessidade:
 - 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. Aquartelamento do efetivo por motivo de exercício de operacional e/ou garantia da lei e da ordem, provocando aumento do consumo, exemplo da situação de FALERT;
 - g. Fatores sazonais de produção do mercado interno ou externo;
 - h. Problemas logísticos, onde a contratada apresenta dificuldades de entrega;
 - i. 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;
 - j. Falência da contratada;
 - k. Por consequência de greves, exemplo da greve dos caminhoneiros, que provoca um desabastecimento geral em pouco tempo; e
 - l. Entre outros motivos que essa Administração pode, porventura, 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 ininterrupta desta Organização Militar.

Desse modo, a SSUB buscou identificar as suas necessidades de aquisição e identificou que a média de efetivo apoiado é de aproximadamente 3.246 militares, e civis que realizam, diariamente, cerca de 3600 refeições (entre café da manhã, almoço, jantar e ceia), conforme análise dos relatórios de valor de Etapa Praticada e tabela de militares arranchados.

Além das refeições fornecidas pela Seção de Subsistência, deve-se considerar 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), e eventos institucionais.

Este documento está voltado na busca da padronização dos cálculos e dos métodos das demandas obtendo dados de processos anteriores e buscando as descrições padronizadas dos itens de forma a melhorar o processo e evitar prejuízos e licitações fracassadas.

Por meio dos critérios elencados acima, foram compilados os dados do efetivo de comensais na TABELA 2 : EFETIVO ARRANCHADO E ETAPA PRATICADA mensal disponível pelo sistema SISUB:

TABELA 2 : EFETIVO ARRANCHADO E ETAPA PRATICADA								
ANO	MÊS	REFEIÇÕES				TOTAL	MÉDIA DIÁRIA	EFETIVO ARRANCHADO ETAPA RAR
		CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR	CEIA			
2023	JAN	12.092	13.394	11.167	9.920	46.573	1.552	2790
2023	FEV	10.300	11.484	10.279	8960	41.023	1.367	2913
2023	MAR	12.665	64.044	12.571	9.920	99.200	3.307	2862
2023	ABRIL	12.226	56.184	12.221	9.600	90.231	3.008	3042
2023	MAIO	12.981	70.208	12.888	9.920	105.997	3.533	2716
2023	JUN	12.389	59.631	12.336	9.600	93.956	3.132	2897
2023	JUL	12.619	62.351	12.522	9.920	97.412	3.247	3000
2023	AGO	12.779	65.915	12.705	9.920	101.319	3.377	3089
2023	SET	13.618	66.606	13.552	9.600	103.376	3.446	3740
2023	OUT	14.982	72.462	15.212	10.230	112.886	3.763	3932
2023	NOV	12.696	71.580	11.592	9.175	105.043	3.501	3890
2023	DEZ	12.123	24.489	11.954	9.920	58.486	1.950	3846
TOTAL		151.470	638.348	148.999	116.685	997.016	33.234	38.717
		TOTAL DE REFEIÇÕES EM 12 MESES				997.016		
		MÉDIA DE REFEIÇÕES POR MÊS				87.959		
		REFEIÇÕES POR DIA COM ACRÉSCIMO* DE 10%				3297		
		MILITARES ARRANCHADOS COM ACRÉSCIMO* DE 10%				3549		
Fonte: Relatório mensal de valor da etapa praticada em 2022 e 2023 - Sistema de Subsistência								
Fonte: Relatório Analítico de Rancho do SISUB / DIRAD								
Obs. Existem também os lanches do bordo que estima-se aproximadamente de 1400/mês.								
Obs. Existem também os lanches de Serviço e apoio que estima-se aproximadamente de 1150/mês.								
Obs. Existem também as refeições hospitalares que estima-se aproximadamente de 1100/mês.								
*Acréscimo de 10% devido a rotatividade de atividades aéreas nas OMS e imprevisibilidade de atividades externas								

A per capita utilizada por comensal foi informada pela Nutricionista da Seção de Subsistência e consta na tabela abaixo, sendo que foram compiladas as informações das quantidades dos itens, demonstrando assim a Quantidade Total em kg dos itens, bem como os Comensais que Poderiam ser Atendidos e a Previsão da Disponibilidade em Dias:

TABELA 3 : PER CAPITA E DISPONIBILIDADE DE DIAS DE RANCHO								
I T		U N I				REFEIÇÕES QUE PODEM SER	MÉDIA DE REFEIÇÕES DIÁRIAS	PREVISÃO DA
				QTD	PER			

E	M	DESCRIÇÃO	D	QTD	EM KG OU L	CAPITA MÉDIA EM KG	FORNECIDAS EM 12 MESES	NO PERÍODO	DISPONIBILIDADE DE DIAS
			A						
			D						
			E						
1		carne bovina in natura tipo corte ALCATRA apresentação peça inteira e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C		KG 18.000	18.000	0,290	62.069	3600	17,24
2		carne bovina in natura tipo corte COSTELA apresentação CORTADA e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C		KG 3.375	3.375	0,290	11.638	3600	3,23
3		carne bovina in natura tipo corte COSTELA apresentação PEDAÇO e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C		KG 3.000	3.000	0,290	10.345	3600	2,87
4		carne bovina in natura tipo corte COXÃO MOLE apresentação peça inteira sem osso, sem capa e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C		KG 24.000	24.000	0,290	82.759	3600	22,99
5		carne bovina in natura tipo corte COXÃO DURO apresentação peça inteira sem osso e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C		KG 24.000	24.000	0,290	82.759	3600	22,99
6		carne bovina in natura tipo corte LAGARTO apresentação peça inteira e no máximo 10% de sebo e gordura, aparada, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C		KG 24.000	24.000	0,290	82.759	3600	22,99
7		carne bovina in natura tipo corte PATINHO apresentação peça inteira, desossado e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C		KG 27.000	27.000	0,290	93.103	3600	25,86
8		carne bovina in natura tipo corte CONTRA FILÉ apresentação peça inteira e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C		KG 12.000	12.000	0,290	41.379	3600	11,49
9		carne bovina in natura tipo corte MAMINHA da alcatra apresentação peça inteira, sem osso e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cheiro, cor e		KG 2.250	2.250	0,290	7.759	3600	2,16

	sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C							
10	carne bovina in natura tipo corte MIOLO ou CORAÇÃO da alcatra apresentação peça inteira desossada e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	9.000	9.000	0,290	31.034	3600	8,62
11	carne bovina in natura tipo corte LINGUA apresentação peça inteira, limpo, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	900	900	0,290	3.103	3600	0,86
12	carne bovina in natura tipo corte FIGADO apresentação peça inteira com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio, não amolecido, não pegajoso estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	1.500	1.500	0,290	5.172	3600	1,44
13	carne bovina in natura tipo corte BUCHO apresentação peça inteira com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	750	750	0,290	2.586	3600	0,718
14	carne bovina in natura tipo corte ACÉM apresentação moida e no máximo 10% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado (a) de -12°C a -18°C	KG	9.000	9.000	0,290	31.034	3600	8,621
15	carne bovina in natura tipo corte RABADA apresentação cortada, processamento com osso, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado (a) de -12°C a -18°C	KG	9.000	9.000	0,290	31.034	650	47,75
16	carne processada variedade ALMÔNDÉGAS tipo bovino sabor temperado com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado (a) de -12°C a -18°C	KG	12.000	12.000	0,350	34.286	3600	9,524
17	carne processada variedade HAMBURGUER tipo bovino sabor temperado com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado (a) de -12°C a -18°C	KG	9.000	9.000	0,350	25.714	650	39,56
18	frios variedade: MORTADELA, tipo: BOLOGNA, tipo preparação: defumado, apresentação: pela inteira, estado de conservação: resfriado(a) até 10°C	KG	9.000	9.000	0,320	28.125	3600	7,813
19	carne salgada tipo corte coxão duro - CHARQUE origem bovina, com no máximo 10% de gordura, sem pele apresentação em mantas com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação refrigerado(a) até 10°C	KG	9.000	9.000	0,320	28.125	3600	7,813

Através desse estudo fica demonstrado que o processo comporta por item em dias de disponibilidade de acordo com a média de comensais diários, o que, a princípio, permite produzir cardápios diversos de acordo com a disponibilidade financeira à época e as sazonalidades de cada item, fatores esses essenciais para o cumprimento da vigência do certame, contudo, deve ser levado em

consideração os diversos motivos do Registro de Preço, principalmente a manutenção da segurança alimentar por meio de medidas preventivas e evitar a interrupção do funcionamento por falta de disponibilidade de item com preços acessíveis no pregão.

Por meio das razões acima descritas, essa Administração, julga conveniente 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, minimizam os impactos das atividades desenvolvidas nessa guarnição militar.

Outro fator que pode comprometer a previsão é a média de comensais, uma vez que a quantidade de soldados em recrutamento e vagas disponibilizadas para o quadro de militares convocados vem sofrendo acréscimos, o que possibilita a variação positiva do efetivo de 6 em 6 meses, gerando maior consumo.

8.3. Metodologia da demanda

8.3.1. Período e quantidade da aquisição

A aquisição de itens será pelo período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

A previsão de consumo será monitorada durante o decorrer do ano. As aquisições serão baseadas na disponibilidade orçamentária de aquisição. Dessa forma se faz necessário a previsão de consumo de proteínas de baixo valor nutritivo e de valor de aquisição baixo, por exemplo, linguiça e steak de frango e outras de melhor valor nutritivo e de valor médio. Dessa forma as quantidades se forem totalizadas ficariam acima da previsão calculada, mas isso decorre dessa necessidade de se ter pregão disponível de diversidade de preços para que seja possível haver disponibilidade de proteína, conforme o orçamento disponível e manter em funcionamento as Organizações Militares apoiadas que funcionam todos os dias do ano.

Dessa maneira, a seguinte metodologia foi utilizada como base para o cálculo das quantidades de gêneros alimentícios que deveriam ser adquiridos:

- Na Tabela 4, foi simulado o cardápio de um mês da Seção de Subsistência. Nesse cardápio, o alimento principal seria composto de um tipo de proteína e as refeições foram divididas em três tipos: almoço, jantar e refeições realizadas nos finais de semana.

- A quantidade de pessoas que atenderão a cada uma das refeições foi estimada de acordo com o número de militares apoiadas na RAR e de acordo com o histórico de comparecimento de militares nos ranchos. Sendo assim, foi estimado que cerca de 3600 militares comparecem ao Rancho Norte e Sul na hora do almoço, 750 militares comparecem na hora do jantar e 600 militares comparecem às refeições realizadas aos finais de semana, conforme a Tabela 5.

- Por fim, foi calculado o consumo de carne total de acordo com o tipo de proteína. Para isso, foi estabelecido o consumo per capita de cada tipo de carne e também foi acrescido o consumo de carne gerado pelo HFAB e pelo CPBV, conforme a Tabela 6.

- Para o dimensionamento do quantitativo a ser adquirido, a seção de subsistência considerou também a quantidade registrada no histórico de previsão de consumo conforme tabela comparativa com pregão do ano anterior, conforme a Tabela 9.

- Na Tabela 7, foi simulado o cardápio de um mês da Seção de Subsistência. Nesse cardápio, o alimento principal seria composto de um tipo de proteína e as refeições foram divididas em três tipos: café e lanche de bordo.

- A quantidade de pessoas que atenderão a cada uma das refeições foi estimada de acordo com o número de militares apoiadas na RAR e de acordo com o histórico de comparecimento de militares nos ranchos. Sendo assim, foi estimado que cerca de 550 militares comparecem ao café da manhã e 100 lanches de bordo são fornecidos em média, conforme Tabela 8.

- Por fim, foi calculado o consumo de acordo com o tipo de item. Para isso, foi estabelecido o consumo per capita de cada tipo, conforme Tabela 9.

Para o dimensionamento do quantitativo a ser adquirido, a seção de subsistência considerou também a quantidade registrada no histórico de previsão de consumo conforme tabela comparativa com pregão do ano anterior, conforme Tabela 10.

8.3.2. Tabelas

TABELA 4 : ESTIMATIVA DO TIPO DE PROTEÍNA A SER UTILIZADA NOS CARDÁPIOS DA SSUB						

	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB	DOM
ALMOÇO	FRANGO OU PEIXE	FRANGO OU STEAK	FRANGO OU RABADA	FRANGO OU BOVINA	FRANGO OU FEIJOADA	FRANGO	FRANGO OU STEAK
JANTAR	FRANGO	PORCO OU PEIXE	FRANGO	FRANGO	PORCO	FRANGO OU BOVINA	PORCO
ALMOÇO	PORCO OU RABADA	FRANGO	FRANGO OU BOVINA	FRANGO	FRANGO OU FEIJOADA	PORCO	FRANGO
JANTAR	FRANGO OU PEIXE	PORCO OU BOVINO	FRANGO	FRANGO	FRANGO OU BOVINA	FRANGO OU FEIJOADA	FRANGO
ALMOÇO	FRANGO OU FEIJOADA	PORCO	FRANGO OU RABADA	FRANGO OU BOVINA	PORCO OU PEIXE	FRANGO OU PEIXE	FRANGO
JANTAR	FRANGO OU BOVINO	FRANGO	FRANGO	FRANGO	FRANGO	FRANGO	FRANGO
ALMOÇO	FRANGO OU FEIJOADA	FRANGO OU BOVINO	FRANGO OU RABADA	FRANGO OU BOVINO	PORCO	FRANGO OU PEIXE	FRANGO
JANTAR	FRANGO	FRANGO OU BOVINO	PORCO	FRANGO	FRANGO	FRANGO	PORCO OU BOVINO
ALMOÇO	FRANGO OU BOVINO	FRANGO					
JANTAR	FRANGO	FRANGO OU STEAK					

TABELA 5: REFEIÇÃO	
Refeição	Nº de Comensais
Almoço	3600
Almoço sexta-feira/Jantar (SEG-SEX)	750
almoço/Jantar durante o final de semana	600

TABELA 6: CÁLCULO DO QUANTITATIVO DAS PREVISÕES DE PROTEÍNAS A SEREM ADQUIRIDAS PELA SSUB DO GAP-DF														
Origem da Proteína	Alimento	Assimilável (g/kg)	Admissível (g/kg)	Nº de dias	Consumo (kg/cap/dia)	CNS (g/kg)	CNS (g/kg)	CNS (g/kg)	CNS (g/kg)	CNS (g/kg)	CNS (g/kg)	CNS (g/kg)	CNS (g/kg)	CNS (g/kg)
PORCO	2	6	3	11	0,235	3172,5	0	800	3.972,50	4.767,00	57.204,00	20714,4	77.918,40	78000
FRANGO	10	18	11	39	0,25	14025	480	1250	15.755,00	18.906,00	226.872,00	76903,2	303.775,20	303000
PEIXE	2	2	2	6	0,35	3465		300	3.765,00	4.518,00	54.216,00		54.216,00	55.000
BOVINA	6	4	2	12	0,29	7482	240	650	8.372,00	10.046,40	120.556,80		120.556,80	120.000
ITENS DE RABADA	2	2	0	4	0,32	864			864,00	1.036,80	12.441,60		12.441,60	12.500
ITENS DE FEIJOADA	4	0	1	5	0,5	1500			1.500,00	1.800,00	21.600,00		21.600,00	22.000
LINGUIÇAS TODAS	1	1	1	3	0,35	1732,5			1.732,50	2.079,00	24.948,00		24.948,00	25000
HAMBURGUER BOVINO E ALMONDEGA	2	2	0	4	0,35	945			945,00	1.134,00	13.608,00		13.608,00	14000
STEAK	1	1	1	3	0,1	495			495,00	594,00	7.128,00		7.128,00	6000

A tabela acima indica o número de refeições totais no mês e a distribuição durante a semana de acordo com o tipo de proteína. A próxima coluna indica a per capita e a quantidade de comensais. Logo em seguida temos o consumo mensal em kg em cada rancho, o total de em kg de todos os ranchos com a margem de segurança

TABELA 7 : ESTIMATIVA DO TIPO DE EMBUTIDOS E FRIOS A SER UTILIZADA NOS CARDÁPIOS DA SSUB							
	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB	DOM
LANCHE DE BORDO	MORTADELA	PRESUNTO PERU	MORTADELA BOVINA	MUSSARELA	MORTADELA BOVINA	PRESUNTO SUINO	MORTADELA BOVINA
CAFÉ DA MANHÃ	PRESUNTO SUINO	OVO	SALSICHA DE FRANGO	PRESUNTO PERU	MUSSARELA	MORTADELA BOVINA	MORTADELA
LANCHE DE BORDO	MORTADELA	PRESUNTO PERU	MORTADELA BOVINA	PRESUNTO PERU	PRESUNTO PERU	PRESUNTO SUINO	SAL SICHA DE FRANGO
CAFÉ DA MANHÃ	PRESUNTO SUINO	OVO	SAL SICHA SUINA	PRESUNTO PERU	MUSSARELA	MORTADELA BOVINA	MORTADELA
LANCHE DE BORDO	MORTADELA	PRESUNTO PERU	MORTADELA BOVINA	MUSSARELA	MORTADELA DE FRANGO	PRESUNTO SUINO	SAL SICHA SUINA
CAFÉ DA MANHÃ	MORTADELA BOVINA	OVO	SAL SICHA SUINA	MORTADELA BOVINA	MUSSARELA	MORTADELA BOVINA	MORTADELA
LANCHE DE BORDO	MUSSARELA	MORTADELA SUINA	MORTADELA SUINA	MUSSARELA	SAL SICHA DE FRANGO	PRESUNTO SUINO	MORTADELA SUINA
CAFÉ DA MANHÃ	MUSSARELA	OVO	MORTADELA BOVINA	PRESUNTO PERU	MUSSARELA	MORTADELA SUINA	MORTADELA SUINA
LANCHE DE BORDO	SAL SICHA SUINA	MORTADELA SUINA					
CAFÉ DA MANHÃ	PRESUNTO PERU	OVO					

TABELA 8: REFEIÇÕES						
Refeição DIÁRIA	RANCHO NORTE	HFAB	CPBV	SUL	HOTEL DE TRÂNSITO	TOTAL DE COMENSAIS
Lanche de Bordo	0			100		100
CAFÉ DA MANHÃ	250	40	180	0	80	550

TABELA 9: CÁLCULO DO QUANTITATIVO DAS PREVISÕES DE OVOS, EMBUTIDOS E FRIOS A SEREM ADQUIRIDAS PELA SSUB DO GAP-DF											
Origem da Proteína	LANCHE DE BORDO	CAFE DA MANHA	Nº de refeições MENSAL	Consumo per capita (kg)	PREVISÃO DE CONSUMO TOTAL EM KG PER CAPITA X (Nº COMENSAIS MENSAL X REFEIÇÃO COM DEMANDA)	PREVISÃO DE CONSUMO TOTAL POR UNIDADE MENSAL	PREVISÃO DE CONSUMO TOTAL UNIDADES PARA 12 MESES	CONSUMO DE OVOS PADARIA MENSAL	CONSUMO DE OVOS PADARIA A 12 MESES	Consumo total Previsto	Consumo Total mensal (arredondamento)
OVOS	0	5	5	0,1	275	4583	55000	1500	18000	73000	72000
PRESUNTO TODOS	9	6	15	0,15	1462,5	0	17550	0	0	17550	18000
MORTADELA TODAS	13	11	24	0,12	1872	0	22464	0	0	22464	23000
SALSICHAS TODAS	4	3	7	0,27	1228,5	0	14742	0	0	14742	15000
MUSSARELA	4	4	8	0,1	520	0	6240	0	0	6240	6000

TABELA 10: COMPARAÇÃO DO PREGÃO ANTERIOR COM O ATUAL														

[illegible]

3		447414	PEDAÇO e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	3.000	0	0	0	0	2000	11	250	3000	0	0%	não houve variação da quantidade
4		447431	carne bovina in natura tipo corte COXÃO MOLE apresentação peça inteira sem osso, sem capa e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	24.000	0	0	0	0	16000	3 e 4	2000	24000	0	0%	não houve variação da quantidade
5		447439	carne bovina in natura tipo corte COXÃO DURO apresentação peça inteira sem osso e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	24.000	0	0	0	0	16000	6 e 7	2000	24000	0	0%	não houve variação da quantidade
6		447441	carne bovina in natura tipo corte LAGARTO apresentação peça inteira e no máximo 10% de sebo e gordura, aparada, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	24.000	24000	11 e 12	0	0	0	0	2000	24000	0	0%	não houve variação da quantidade
			carne bovina in natura tipo corte PATINHO apresentação peça													

7	447448	inteira, desossado e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	27.000	0	0	0	0	18000	15 e 16	2250	27000	0	0%	não houve variação da quantidade
8	447461	carne bovina in natura tipo corte CONTRA FILÉ apresentação peça inteira e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	12.000	0	0	0	0	8000	8 e 9	1000	12000	0	0%	não houve variação da quantidade
9	447470	carne bovina in natura tipo corte MAMINHA da alcatra apresentação peça inteira, sem osso e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	2.250	0	0	0	0	1500	25	187,5	2250	0	0%	não houve variação da quantidade
10	447479	carne bovina in natura tipo corte MIOLO ou CORAÇÃO da alcatra apresentação peça inteira desossada e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	9.000	0	0	0	0	6000	27	750	9000	0	0%	não houve variação da quantidade
		carne bovina in natura tipo corte LINGUA													

11	447481	apresentação peça inteira, limpo, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	900	0	0	0	0	600	14	75	900	0	0%	não houve variação da quantidade
12	447484	carne bovina in natura tipo corte FIGADO apresentação peça inteira com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio, não amolecido, não pegajoso estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	1.500	0	0	0	0	1000	12	125	1500	0	0%	não houve variação da quantidade
13	447492	carne bovina in natura tipo corte BUCHO apresentação peça inteira com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	750	0	0	0	0	500	5	62,5	750	0	0%	não houve variação da quantidade
14	451059	carne bovina in natura tipo corte ACÉM apresentação moida e no máximo 10% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	9.000	0	0	0	0	6000	28 e 29	750	9000	0	0%	não houve variação da quantidade
15	456551	carne bovina in natura tipo corte RABADA apresentação cortada, processamento com osso, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	9.000	0	0	0	0	6000	19 e 20	750	9000	0	0%	não houve variação da quantidade

16	447757	carne processada variedade ALMÔNDEGAS tipo bovino sabor temperado com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	12.000	0	0	0	0	8000	17 e 18	1000	12000	0	0%	não houve variação da quantidade
17	447747	carne processada variedade HAMBURGUER tipo bovino sabor temperado com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	9.000	0	0	0	0	6000	23 e 24	750	9000	0	0%	não houve variação da quantidade
18	447789	frios variedade: MORTADELA, tipo: BOLOGNA, tipo preparação: defumado, apresentação: pela inteira, estado de conservação: resfriado(a) até 10°C	KG	9.000	0	0	6000	13 e 14	0	0	750	9000	0	0%	não houve variação da quantidade
19	447733	carne salgada tipo corte coxão duro - CHARQUE origem bovina, com no máximo 10% de gordura, sem pele apresentação em mantas com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação refrigerado(a) até 10°C	KG	9.000	0	0	0	0	6000	21 e 22	750	9000	0	0%	não houve variação da quantidade

Abaixo o link para acesso às Atas dos pregões de origem das quantidades comparativas PE 412022, 492022 e 572023.
<https://comprasnet.gov.br/livre/Pregao/ata0.asp>
Cód. UASG (Unid. de Compra) = 120625
Número Licitação: 412022 ou 492022 ou 572023.

TABELA 12: PREVISÃO MENSAL DE CONSUMO														
				CRONOGRAMA DE PREVISÃO DE CONSUMO										
				Q										f
				U										e
								a				e		

ITEM	DESCRIÇÃO	U	A	a	m	j	j	g	s	u	n	z	j	v	
		N	N	b	a	u	u	o	e	t	o	e	a	e	
		I	T	r	i	n	l	s	t	u	v	m	n	r	
		D	I	i	.	h	.	t	.	b	.	b	.	e	mar.
		A	D	l	/	o	/	o	/	r	/	r	/	i	/25
		D	A	/	24	/	24	/	24	o	24	o	25	r	
		E	D	24		24		24		/		/		o	
			E							24		24		/	25
1	carne bovina in natura tipo corte ALCATRA apresentação peça inteira e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	18.000	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500
2	carne bovina in natura tipo corte COSTELA apresentação CORTADA e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	3.375	281	281	281	281	281	281	281	281	281	281	281	281
3	carne bovina in natura tipo corte COSTELA apresentação PEDAÇO e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	3.000	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
4	carne bovina in natura tipo corte COXÃO MOLE apresentação peça inteira sem osso, sem capa e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	24.000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
5	carne bovina in natura tipo corte COXÃO DURO apresentação peça inteira sem osso e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	24.000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
6	carne bovina in natura tipo corte LAGARTO apresentação peça inteira e no máximo 10% de sebo e gordura, aparada, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	24.000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
7	carne bovina in natura tipo corte PATINHO apresentação peça inteira, desossado e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	27.000	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250
8	carne bovina in natura tipo corte CONTRA FILÉ apresentação peça inteira e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	12.000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
	carne bovina in natura tipo corte MAMINHA da alcatra apresentação peça inteira, sem osso e no														

9	máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	2.250	188	188	188	188	188	188	188	188	188	188	188	188
10	carne bovina in natura tipo corte MIOLO ou CORAÇÃO da alcatra apresentação peça inteira desossada e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio sem injeção de água estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	9.000	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750
11	carne bovina in natura tipo corte LINGUA apresentação peça inteira, limpo, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	900	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75
12	carne bovina in natura tipo corte FIGADO apresentação peça inteira com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio, não amolecido, não pegajoso estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	1.500	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125
13	carne bovina in natura tipo corte BUCHO apresentação peça inteira com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	750	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63
14	carne bovina in natura tipo corte ACÉM apresentação moída e no máximo 10% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	9.000	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750
15	carne bovina in natura tipo corte RABADA apresentação cortada, processamento com osso, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	9.000	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750
16	carne processada variedade ALMÔNDGAS tipo bovino sabor temperado com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	12.000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
17	carne processada variedade HAMBURGUER tipo bovino sabor temperado com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C	KG	9.000	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750
18	frios variedade: MORTADELA, tipo: BOLOGNA, tipo preparação: defumado, apresentação: pela inteira, estado de conservação: resfriado(a) até 10°C	KG	9.000	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750
19	carne salgada tipo corte coxão duro - CHARQUE origem bovina, com no máximo 10% de gordura, sem pele apresentação em mantas com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio estado de conservação refrigerado(a) até 10°C	KG	9.000	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 7.698.420,75

O valor estimado da contratação está correlacionado a uma boa pesquisa de preço, então 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;

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.

10. 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 do tipo menor preço 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.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

O processo visa suprir a demanda de maneira semelhante aos processos que o antecedia:

nº 67289.010809/2021-74 PE 412022

nº 67289.000638/2023-37 PE 572023

12. 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 Seção de Subsistência do GAP-DF.

Com esta aquisição será possível manter a rotina da SSUB, 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 GAP-DF que dentre inúmeras medidas também contempla ações para adquirir gêneros alimentícios conforme o calendário de licitações do referido documento.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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

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

14. Providências a serem Adotadas

A aquisição dos itens solicitados não afetará o ambiente da OM uma vez que se trata de bens de consumo os quais possuem local /estrutura condicionada ao recebimento desses itens, havendo inclusive local próprio para que sejam estocados de maneira adequada.

O ETP não se enquadra nos itens do Art. 25 da Lei no 12.527/11, aos quais são passíveis de classificação as informações consideradas imprescindíveis à segurança da sociedade ou do Estado. Os documentos são de acesso público estando disponíveis no sistema de compras do governo.

15. Possíveis Impactos Ambientais

Os benefícios da adoção de Critérios de Sustentabilidade estão diretamente relacionados com a não agressão ao meio ambiente, com a melhoria da imagem no mercado, melhoria da produtividade, diminuição de perdas e redução de custos.

Tendo em vista a preocupação desta equipe de planejamento com o impacto ambiental advindo das consequências desta contratação, a adoção das medidas elencadas no **item 5.5** deste Estudo Técnico Preliminar para evitar os impactos ambientais é essencial por parte da contratada para evitar ou reduzir os impactos ambientais.

O GAP-DF através da Portaria no 24/SSG de 14NOV2023 aprovou o Plano de Logística Sustentável da Organização.

16. Ato de Aprovação

APROVO o presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP), proposto pela Seção de Subsistência do GAP-DF, pelo mesmo preencher as exigências necessárias para contratação do objeto a ser contratado, qual seja, a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O GAP-DF e Unidades Apoiadas, através de PREGÃO ELETRÔNICO, conforme especificações contidas neste ETP.

(assinado eletronicamente)

NILO COELHO SARAIVA JUNIOR Ten Cel Int
Ordenador de Despesas do GAP-DF

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

Os estudos preliminares evidenciaram que aquisição da solução se mostra possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

18. 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.

KAROLAINE DOS SANTOS BARBOSA

Membro

EDSON DA SILVA CAIXETA

Membro

LUCIVALDO BERNADES DOS SANTOS

Membro

JOSIVAN JUAN DE OLIVEIRA

Membro

CAROLINE MOURA PAZ RIBEIRO

Presidente Substituto

LUCAS DAMASCENO RIBEIRO CALIXTO

Presidente da Comissão de Planejamento



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR NR 42
Data/Hora de Criação:	27/05/2024 16:09:58
Páginas do Documento:	28
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	29
Hash MD5:	ec02e34f4e9a8624c20a2b10ba52d8cb
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 Suboficial JOSIVAN JUAN DE OLIVEIRA no dia 27/05/2024 às 13:13:22 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Terceiro Sargento KAROLAINE DOS SANTOS BARBOSA no dia 27/05/2024 às 13:18:22 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 2º Ten CAROLINE MOURA PAZ RIBEIRO no dia 27/05/2024 às 13:26:13 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento EDSON DA SILVA CAIXETA no dia 27/05/2024 às 13:28:03 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento LUCIVALDO BERNADES DOS SANTOS no dia 27/05/2024 às 13:29:13 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten LUCAS DAMASCENO RIBEIRO CALIXTO no dia 27/05/2024 às 17:03:47 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO