

Estudo Técnico Preliminar 128/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 67287.000475/2024-93

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 e congelados)** sob demanda, para atender às necessidades do refeitório do CPBV, em Novo Progresso/PA. Conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento;

2.2.1. 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.

3. Descrição da necessidade

3.1 Descrição da atividade desempenhada

O Campo de Provas Brigadeiro Velloso (CPBV) é uma Unidade Militar do Comando da Aeronáutica que tem como missão Gerir os planos e programas emanados do COMPREP, a fim de planejar, coordenar e controlar as atividades técnico-operacionais necessárias ao apoio à execução dos exercícios táticos, campanhas, projetos e programas de ensaios, testes e experimentos de interesses do COMAER. Além disto Proporcionar o apoio logístico às organizações em operação na área de exercícios do CPBV (Serra do Cachimbo, Região Sul do Estado do Pará localizado a 300 km município de Novo Progresso-PA), bem como planejar e adotar as medidas necessárias à preservação da integridade da área jurisdicionada ao COMAER, sob sua responsabilidade.

Atualmente, a Célula de Rancho (SSUB) exerce função indispensável ao cumprimento da missão do CPBV, qual seja o recebimento dos insumos, controle do armazenamento, a preparação e a distribuição das refeições diárias, a saber, café da manhã, almoço, jantar e ceia ao efetivo do Campo de Provas Brigadeiro Velloso, bem como lanches de bordo às inúmeras aeronaves que pousam e decolam do aeródromo nele localizado. Dessa maneira, atualmente, o rancho do CPBV é o setor responsável pela alimentação diária de uma média de 200 militares, além de proporcionar alimentação para efeitos desdobrados em manobras e/ou treinamentos operacionais que estejam sediados temporariamente no CPBV. Nesse contexto, para que o setor funcione adequadamente, é demandada a aquisição de diversos tipos de materiais e dentre eles gêneros alimentícios, conforme descrição desse processo.

A aquisição de gêneros alimentícios, como carnes e congelados, faz parte de uma estratégia organizacional para consolidar o recebimento desses itens por fornecedores da região. Esta medida visa reduzir os custos logísticos associados ao transporte aéreo dos itens desde o GAP-DF até a Serra do Cachimbo, localizada na Região Sul do Estado do Pará, a 300 km do município de Novo Progresso-PA, onde está situado o Campo de Provas Brigadeiro Velloso (CPBV). Além disso, busca-se diminuir os custos e mitigar os riscos relacionados à estocagem desses alimentos nas câmaras frias da OM, transferindo esses riscos para as empresas terceirizadas que serão contratadas para fornecer os víveres.

3.2 Beneficiários da atividade da SSUB

Os principais beneficiários são os militares do efetivo do campo de provas Brigadeiro Velloso e os militares do DTCEA-CC que trabalham diariamente em prol da missão da unidade. Além do apoio aos diversos esquadrões operacionais que operam ao longo do ano na área do CPBV.

A média de efetivo de militares apoiados diariamente é de 255 militares, entre efetivo e militares externos, cerca de 340 comensais diários (entre café da manhã, almoço, jantar e ceia). Conforme análise dos relatórios da equipe técnica 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.

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 CPBV e em missões externas, faz-se necessário à aquisição de Gêneros Alimentícios (carnes e congelados) utilizadas na cocção de alimentos a serem fornecidos ao efetivo militar apoiado. Os materiais elencados neste processo atenderão às necessidades do Campo de Provas Brigadeiro Velloso e do DTCEA-CC.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Subsistência (SSUB)	ERIC PIRES MESSEDER SARAIVA 2º Ten Int - Chefe da SSUB

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1 A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

Dos materiais:

- 5.1.1.1. Estar livre de qualquer ônus judicial ou extrajudicial;
- 5.1.2. 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;
- 5.1.3. 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;
- 5.1.4. Será rejeitado quando não atender às condições estabelecidas no Edital, seus Anexos e na proposta comercial apresentada pelo licitante vencedor;
- 5.1.5. 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;
- 5.1.6. Os materiais apresentados devem possuir validade mínima **3 (três) meses** a contar da data de entrega dos materiais;
 - 5.1.6.1. Para estes casos a validade deverá ser contada da seguinte maneira:
 - 5.1.6.1.1 Os produtos (carne salgada e peixe in natura) 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.
 - 5.1.6.1.2. Os produtos (carne defumada ou carne salgada) 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.
 - 5.1.6.1.3. Os produtos (carne suína in natura, embutidos e 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.

Do transporte:

5.1.7. 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.

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

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

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

5.1.8.3. 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;

5.1.8.4. 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;

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

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

5.1.8.7. 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;

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

5.1.8.9. 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;

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

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

5.1.9. 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.

5.1.10. 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.

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

5.1.12. 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.

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

5.1.14. 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.

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

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

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

5.1.18. 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.

5.1.19. 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.

Da garantia do produto:

5.1.20. 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 dos certificados e selos previstos em legislação no que se refere à rotulagem de alimentos.

5.1.21. 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.

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

Do Manuseio:

5.1.23. Os entregadores deverão usar traje uniforme adequado e limpo, sapato fechado e utilizar equipamento de proteção individual e proteção nos cabelos (quando necessário).

5.1.24. 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.

5.1.25. 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.

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

5.1.27. Os entregadores deverão usar traje uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado.

Dos Produtos:

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

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

5.1.30. 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.

5.1.31. Os dizeres de rotulagem do produto devem ser conferidos.

5.1.32.. 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.

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

5.1.34. 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).

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

5.1.36. 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.

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

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

5.1.38. Após a homologação da ATA de registro de preços, a execução iniciando com a emissão de nota de empenho, devido a natureza do produto, encerra-se com a entrega, recebimento definitivo, liquidação e pagamento. Não sendo cumprida as etapas, as partes estão sujeitas as sanções previstas no termo de referência e legislação vigente.

Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

5.1.39. Em atenção ao art. 41 da Lei 14.133 de 1 de abril de 2021, que dispõe sobre a indicação de marcas e modelos no caso que envolva o fornecimento de bens, faz-se transcrever o art. 41, in verbis:

Art. 41. No caso de licitação que envolva o fornecimento de bens, a Administração poderá excepcionalmente:

I - Indicar uma ou mais marcas ou modelos, desde que formalmente justificado, nas seguintes hipóteses:

a) em decorrência da necessidade de padronização do objeto;

b) em decorrência da necessidade de manter a compatibilidade com plataformas e padrões já adotados pela Administração;

c) quando determinada marca ou modelo comercializados por mais de um fornecedor forem os únicos capazes de atender às necessidades do contratante;

d) quando a descrição do objeto a ser licitado puder ser mais bem compreendida pela identificação de determinada marca ou determinado modelo aptos a servir apenas como referência; (Grifo nosso)

Nesse sentido, visando à correta execução da Aquisições de Gêneros Alimentícios (Carnes e Congelados) para CPBV, em conformidade com as especificações delineadas no Termo de Referência, a administração, de forma excepcional, utiliza a indicação de marcas e modelos. Tal procedimento é adotado com o intuito de propiciar aos potenciais fornecedores uma compreensão mais precisa e detalhada dos bens que se pretende adquirir.

5.2. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE:

5.2.1. 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.

5.2.2. A contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução do objeto, previstas na Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (no que couber).

Art. 5º Os órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, quando da aquisição de bens, poderão exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

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

II – 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;

III – 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

IV – 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).

5.2.3. 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;

Aplicação da obrigação:

5.2.4. Descarte dos resíduos de alimentos:

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

5.2.4.2. 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;

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

5.2.4.4. A empresa deve promover campanhas de conscientização com os funcionários.

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

5.2.5.1. 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.

5.2.6. Investir em embalagens sustentáveis:

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

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

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

5.5.7. Para os produtos de origem animal:

5.5.7.1. 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;

5.5.7.2. 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).

5.5.7.3. 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).

5.5.7.4. 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

O Levantamento de Mercado 1: Aquisição de gêneros alimentícios por potenciais fornecedores da região.

Tendo em vista que foca na identificação de fornecedores locais de carnes e produtos congelados, alinhado à estratégia de consolidar as operações de recebimento desses itens diretamente na localidade do CPBV, visando reduzir os custos logísticos associados ao transporte aéreo entre o GAP-DF e o CPBV.

A proposta inicial é realizar uma licitação para selecionar fornecedores regionais ou fornecedores que tenham disponibilidade de entregar esses itens no rancho do CPBV. Esta abordagem oferece diversas vantagens claras como por exemplo: a entrega dos itens direto no CPBV diminuirá consideravelmente os custos para administração pública tendo em vista que não será mais necessário o transporte desses itens de Brasília ao CPBV por meio de transporte aéreo, garantindo uma resposta rápida às demandas do local.

Levantamento de Mercado 2: Parceria com Empresas Especializadas em Logística Alimentar

Uma alternativa seria a contratação de empresas especializadas em logística alimentar, responsáveis pelo fornecimento de carnes e congelados diretamente ao CPBV. No entanto, essa opção apresenta desvantagens significativas, como a potencial complexidade e os custos adicionais envolvidos na gestão de uma cadeia de suprimentos extensa.

Desvantagens:

- 1. Complexidade logística:** A gestão de uma cadeia de suprimentos longa pode introduzir atrasos e desafios adicionais.
- 2. Custos adicionais:** Empresas especializadas podem cobrar prêmios elevados por seus serviços, o que pode não resultar em economia significativa em comparação com a compra direta de fornecedores locais.
- 3. Menor controle:** A dependência de empresas externas pode reduzir a capacidade de monitoramento e controle sobre a qualidade dos produtos entregues.

Dessa forma, a opção mais vantajosa é a aquisição dos produtos através de fornecedores locais, por meio de uma licitação por pregão eletrônico. Esta abordagem atende melhor às necessidades estratégicas e logísticas do CPBV, além de assegurar a continuidade do fornecimento alimentar em situações de emergência ou conflito, característica essencial para uma Organização Militar.

7. Descrição da solução como um todo

Dada a estratégia organizacional de consolidar o recebimento de carnes e congelados por fornecedores da região ou fornecedores que tenham disponibilidade de entregar esses itens no rancho do CPBV, a solução que se demonstra mais vantajosa para a administração pública é o "**O Levantamento de Mercado 1: Aquisição de gêneros alimentícios por potenciais fornecedores da região.**" E considerando a necessidade de reduzir os custos logísticos do transporte aéreo desde o GAP-DF até o CPBV, a solução mais viável é realizar uma licitação para identificar fornecedores locais desses itens. A proximidade com o CPBV permitirá minimizar os custos de transporte e agilizar a entrega, além de fomentar a economia regional.

Vantagens:

- 1. Redução de custos logísticos:** A proximidade dos fornecedores locais diminuirá significativamente os gastos com transporte aéreo.
- 2. Agilidade na entrega:** A localização próxima garante uma resposta rápida às demandas do CPBV.
- 3. Fomento à economia local:** A contratação de fornecedores da região contribui para o desenvolvimento econômico do entorno do CPBV.
- 4. Maior controle de qualidade:** A proximidade facilita o monitoramento e o controle de qualidade dos produtos entregues.

A equipe de planejamento observou que duas soluções eram possíveis para a aquisição desses itens para o Rancho do CPBV:

- 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 espaço das câmaras Frias da 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.

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 o caráter parcelado da compra e a impossibilidade de previsão exata do quantitativo a ser contratado, 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

Com base neste estudo preliminar, busca-se a demonstração de relação entre a demanda necessária e as quantidades a serem adquiridas, considerando que estas devem ser condizentes com o consumo e a utilização prováveis nesta Unidade Administrativa

A descrição e especificação dos itens constantes deste processo para aquisição de itens de gêneros alimentícios, atinentes a carnes vermelhas e brancas, aí incluídos os tipos bovino, suíno, peixes e frango, foram feitas de acordo com as necessidades do refeitório do CPBV e em consonância com o interesse da Administração. Para o levantamento dos itens, foi utilizado como base de planejamento um cardápio equilibrado, aplicável às refeições do almoço e jantar do efetivo próprio da Unidade, bem como o envolvido em manobras operacionais que também faz parte da clientela de apoio do CPBV.

Desse modo, buscou-se identificar as necessidades de aquisição da OM, para o ano de 2024, com base no consumo histórico de refeições durante o período de maio/2022 a abril/2023, considerando o efetivo interno e externo da OM, conforme quadro abaixo:

Tabela 1 – Comensais Apoiados

Comensais apoiados	Qtd de pessoas	Dias	Total
Efetivo	220	360	79200
Missão 1	61	8	488
Missão 2	16	5	80
Missão 3	27	20	540
Missão 4	73	18	1314
Missão 5	157	26	4082
Missão 6	66	5	330
Missão 7	50	24	1200
Missão 8	65	8	520
Missão 9	116	12	1392
Missão 10	38	13	494
Missão 11	79	18	1422
Missão 12	50	19	950
Missão 13	16	5	80
TOTAL			92092

Tabela 2 – Média de Comensais por refeição

Média por Refeição	Café da manhã	Almoço	Jantar	Ceia
Expediente	255	255	85	85
Sem Expediente	85	85	85	85
Previsão de comensais Semanal	1.445	1.445	595	595
Previsão de comensais Mensal	6.290	6.290	2.550	2.550
Previsão de comensais Anual	75.225	75.225	31.025	31.025

A par do histórico de refeições fornecidas, tais quantidades foram projetadas para um período futuro de 12 meses, levando em consideração:

a) a quantidade média de comensais para as refeições de café e almoço: 255, sendo 200 do efetivo próprio (já descontando os militares ausentes da OM por férias e missões, na média de 10%); e 35 militares em média envolvidos em manobras operacionais; e

b) a quantidade média de comensais para as refeições de jantar: 85, sendo 30 da equipe de serviço, 20 do efetivo que dormem no campo e 35 referente aos militares envolvidos em manobras operacionais.

De forma complementar, utilizou-se no estudo de demanda a referência do 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, foi 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.

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

- Na Tabela I, 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 do efetivo próprio da OM e de acordo com o histórico de comparecimento de militares ao rancho, a fim de apurar o efetivo externo. Sendo assim, foi estimado que, em média, o refeitório do CPBV fornece 255 refeições diárias no almoço e 85 para o jantar, de segunda a sexta. Nos finais de semana, fornece 85 para o almoço e para o jantar.
- 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, acrescido de um fator de correção de 30% relacionado ao consumo em área operacional, onde, frequentemente, os militares atuam em exercícios de campanha e atividades militares que demandam intenso esforço físico, conforme explicitado na Tabela III.
- Projetou-se a quantidade para 12 meses, sendo aplicado outro fator de correção de 10% referente ao estoque mínimo.
- Por fim, a partir dos quantitativos totais estimados para cada proteína, aplicou-se um fator estimativo por tipo de carne (coeficiente de consumo), a fim de obter as quantidades totais a serem licitadas. Tal coeficiente é o percentual estimado que incide sobre o total da proteína levantada para 12 meses, na Tabela III. O cálculo se baseou na frequência de saída e na preferência do efetivo pelos tipos de carne, conforme levantado pela experiência da equipe do refeitório do CPBV, conjugadas com o custo dos tipos de carne, de modo a tornar factível a aquisição por parte da OM, dentro de sua disponibilidade orçamentária.

TABELA I - ESTIMATIVA MENSAL							
ESTIMATIVA DO TIPO DE PROTEÍNA A SER UTILIZADA NOS CARDÁPIOS DA SSUB							
	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB	DOM
ALMOÇO	FRANGO	PEIXE	BOVINA	PORCO	FRANGO	BOVINA	PORCO
JANTAR	FRANGO	FRANGO	FRANGO	PORCO	FRANGO	FRANGO	FRANGO
ALMOÇO	PORCO	FRANGO	PEIXE	BOVINA	PORCO	FRANGO	BOVINA
JANTAR	FRANGO	FRANGO	FRANGO	FRANGO	PORCO	FRANGO	FRANGO
ALMOÇO	FRANGO	PORCO	FRANGO	PEIXE	BOVINA	PORCO	FRANGO
JANTAR	FRANGO	FRANGO	FRANGO	FRANGO	FRANGO	PORCO	FRANGO
ALMOÇO	BOVINA	FRANGO	PORCO	FRANGO	PEIXE	BOVINA	PORCO
JANTAR	FRANGO	FRANGO	FRANGO	FRANGO	FRANGO	FRANGO	PORCO
ALMOÇO	FRANGO	BOVINA					
JANTAR	FRANGO	FRANGO					

TABELA II - REFEIÇÕES POR MÊS		
Refeição	Média mensal de comensais prevista	Média de Refeições no mês prevista
Almoço	255	6.290
jantar	85	2.550

TABELA IV - EFETIVO			
Média por Refeição	Almoço	Jantar	Total
Expediente	255	85	340
Sem Expediente	85	85	170
Previsão de comensais Semanal	1.445	595	2.040
Previsão de comensais Mensal	6.290	2.550	8.840
Previsão de comensais Anual	75.225	31.025	106.250
Acrescimo de 30%			138.125

Diante disso, com a finalidade de aumentar a disponibilidade de alguns tipos de alimentos, para que seja possível a elaboração de cardápios mais diversificados, houve a necessidade de aumentar a quantidade de alguns itens que serão monitorados durante o ano de 2023 para eventuais adequações.

Acrescente-se que as quantidades informadas neste documento possuem caráter generalista devido à impossibilidade de precisão exata das quantidades. Segue abaixo a tabela das quantidades:

Vale ressaltar que o fornecimento de refeições ocorrerá 07 (sete) vezes por semana, de segunda-feira a domingo.

No Anexo I (Tabela de Itens) do TR consta a tabela com as quantidades de víveres a serem licitados.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 3.879.922,84

O valor estimado da contratação é de **três milhões, oitocentos e setenta e nove mil, novecentos e vinte e dois reais e oitenta e quatro centavos**. este valor está correlacionado a uma boa pesquisa de preço. A presente justificativa fundamenta o valor estimado da contratação, tendo como base o art. 5º, inc. IV da Instrução Normativa SEGES nº 65/2021.

Os principais pontos abordados são:

- **Dificuldade em utilizar o painel de preços:** A equipe responsável pela contratação constatou que os preços do painel de preços não refletem a realidade da região onde o serviço será prestado.
- **Pesquisa de mercado:** Devido à particularidade da região, com pouca infraestrutura e distante de grandes centros, optou-se por realizar uma pesquisa de preços diretamente com fornecedores locais.
- **Escolha dos fornecedores:** Os fornecedores foram selecionados com base em sua proximidade geográfica ao local da prestação do serviço, considerando as especificidades da região.
- **Metodologia de cálculo:** Foi utilizada a média dos valores obtidos na pesquisa de preços, uma prática recomendada pelo Tribunal de Contas da União (TCU).
- **Justificativa da escolha dos fornecedores:** A escolha dos fornecedores foi justificada pela proximidade geográfica e pela dificuldade de encontrar fornecedores em outras regiões com condições semelhantes.

Em resumo, a justificativa apresentada demonstra que o valor estimado da contratação é compatível com os preços praticados no mercado local, considerando as particularidades da região e as dificuldades encontradas para obter dados de preços em outras fontes. A metodologia utilizada para a pesquisa de preços e o cálculo do valor estimado está em conformidade com a normativa vigente.

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

Não há processos interdependentes ao presente feito.

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, executadas particularmente no refeitório do CPBV, em Novo Progresso/PA.

Com esta aquisição será possível manter a rotina de refeições do CPBV, 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 CPBV 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) Redução significativa dos custos logísticos associados ao transporte aéreo de Brasília para o CPBV, graças à proximidade dos fornecedores locais;
- d) Evitar uma possível paralisação dos serviços prestados pela Seção de Subsistência por falta dos itens em questão;
- e) Melhora dos cardápios;
- f) 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 que já possuem infraestrutura adequada para o seu recebimento e armazenamento. Há locais apropriados para que esses itens sejam estocados de maneira correta.

O ETP não se enquadra nos itens do Art. 25 da Lei nº 12.527/11, que se referem a informações classificadas como imprescindíveis à segurança da sociedade ou do Estado. Portanto, os documentos são de acesso público e estão disponíveis no sistema de compras do governo.

15. Possíveis Impactos Ambientais

Não foram identificados, até o momento, quaisquer impactos ambientais significativos que possam ser gerados pela contratação em questão. No entanto, é essencial destacar que parte dos requisitos técnicos exigidos nesta contratação é especificamente voltada para mitigar potenciais riscos de impactos ambientais. A preocupação com o meio ambiente é um aspecto fundamental durante todo o processo de licitação e contratação. A análise criteriosa dos requisitos técnicos e dos padrões ambientais estabelecidos garantirá que as práticas adotadas estejam em conformidade com as normas ambientais vigentes, visando à preservação do ecossistema local e ao desenvolvimento sustentável. Além disso, ao selecionar fornecedores ou prestadores de serviço que demonstrem comprometimento com a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental, podemos contribuir para uma gestão mais eficiente e consciente dos recursos naturais. É de extrema importância que, mesmo não sendo visualizados impactos ambientais diretos, a atenção e o cuidado com aspectos ecológicos sejam constantemente enfatizados ao longo do processo de contratação. Dessa forma, estaremos assegurando a proteção do meio ambiente e o cumprimento de nossas responsabilidades como instituição comprometida com a preservação do planeta.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

A viabilidade desta contratação decorre da avaliação de que é possível adquirir gêneros alimentícios, tendo como local de entrega o CPBV, a partir da verificação de que há um mercado local na cidade de Guarantã do Norte e cidades adjacentes, além do que o Estado do Mato Grosso é notabilizado pela agropecuária, de modo a favorecer logística de fornecimento de proteínas para o CPBV. De mais a mais, esta contratação objetiva reduzir os custos de transporte de víveres do GAP-DF (situado em Brasília), por meio de aeronave

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](#).

ERIC PIRES MESSEDER SARAIVA

Membro da comissão de contratação



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
Data/Hora de Criação:	08/08/2024 02:31:19
Páginas do Documento:	13
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	14
Hash MD5:	6eafc11f7b3c96fcb922481751c7889a
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 2º Ten ERIC PIRES MESSEDER SARAIVA no dia 08/08/2024 às 08:40:58 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento MICHAEL DA COSTA SILVA no dia 08/08/2024 às 08:42:38 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten ALEXANDRE JOSÉ BARBOSA no dia 08/08/2024 às 10:04:51 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 2º Ten JAÍNE GONZAGA DE OLIVEIRA COELHO no dia 08/08/2024 às 11:52:21 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Ten Cel Av HUGO FARIAS PALMEIRA no dia 08/08/2024 às 14:00:37 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO