

Estudo Técnico Preliminar 22/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 64282.003295/2023-34

2. Dados acerca do procedimento licitatório

Estudo Técnico Preliminar do 2º Grupamento de Engenharia referente à Dispensa Eletrônica cujo objeto é a aquisição de bebidas não alcoólicas para atender ao evento de passagem de comando e as necessidades das refeições diárias por 3 meses.

3. Descrição da necessidade

3.1 Em complemento às disposições constantes no Documento de Formalização da Demanda (DFD) 005/2021 /APROVISIONAMENTO/2º Gpt E, em que se faz referência aos artigos 3º, IV, 8º, I, do Decreto 10.024/19, c/c os artigos 3º, IV, 6º, I, 14, I e 20º, parágrafo único da IN 05/2017 MP, e Art. 6º, I do Decreto Lei 200/67, bem como o disposto na NOTA n. 00011/2020/CJU-AM/CGU/AGU (processo NUP 64282.015826/2019-55); bem como as demandas identificadas naquele documento, faz-se necessário exarar às seguintes observações acerca da necessidade da aquisição dos materiais supramencionados.

3.2 Somado ao que já foi exposto, vale ressaltar que uma alimentação nutricionalmente balanceada, afora promover hábitos alimentares saudáveis e melhor qualidade de vida, garante a manutenção, a restauração e o crescimento dos tecidos.

3.3 As Forças Armadas devem, portanto, promover a saúde do efetivo por meio de uma alimentação nutricionalmente balanceada, ou seja, que forneça macro e micronutrientes em quantidade e qualidade adequadas. Até mesmo devido à peculiaridade do público alvo, que é composto pelas equipes de serviço que devem ter 100% de suas necessidades nutricionais atendidas, pois permanecem 24 horas nas Organizações Militares; e pelo grupo de militares que tem maior dispêndio de energia, como adolescentes (crescimento), gestantes, lactantes e os que passam por um período de atividade física mais intensa. Logo, a eficiência das tropas depende da utilização de uma dieta adequada às condições de vida.

3.4 No 2º Gpt E há 04 refeições diariamente, 07 dias por semana durante todo o ano. Essas refeições são produzidas em uma cozinha industrial e durante o fornecimento é incluso a bebida não alcoólica.

3.5 Além disso, o ser humano alimenta-se para satisfazer duas necessidades básicas: obter substâncias que lhe são essenciais e adquirir energia para a conservação dos processos fisiológicos. A energia é liberada pelo metabolismo do alimento e deve ser fornecida regularmente para atender às necessidades individuais de energia para a sobrevivência do corpo. Apesar de toda a energia eventualmente aparecer na forma de calor, dissipado na atmosfera, processos únicos dentro das células primeiro tornam possível seu uso para todas as tarefas essenciais à vida. Dentre tais processos estão as reações químicas, que executam a síntese e a manutenção dos tecidos corpóreos, a condução elétrica da atividade nervosa, o trabalho mecânico do esforço muscular e a produção de calor para manter a temperatura corpórea.

3.6 Vale ressaltar que a alimentação servida em nossas unidades deve possibilitar o equilíbrio do estado nutricional dos militares em geral. Entende-se por estado nutricional o resultado do equilíbrio entre o suprimento de nutrientes (consumo/ingestão) e o gasto ou necessidade energética do organismo. Dessa forma, é possível entender o peso corporal como o resultado da relação entre a ingestão de energia e o gasto energético, o que caracteriza balanço energético. Este pode ser negativo (implicando perda ponderal), positivo (originando ganho ponderal) ou neutro (implicando manutenção do peso corporal).

3.7 Caso a eventual aquisição se enquadre nos requisitos constantes no art. 3º e incisos do Decreto 7.892, que seja analisada a possibilidade de adoção do Sistema de Registro de Preços.

3.8 A aquisição se faz necessária para ser utilizado para a confecção das refeições inerentes ao café, almoço, janta e ceia que serão fornecidas pelo 2º Grupamento de Engenharia. A aquisição é relativa ao valor da etapa referente ao Quantitativo de Rancho (QR).

3.9 Vale ressaltar que não há pregão vigente para aquisição de gêneros alimentícios vigente na guarnição e desde o início de 2023 não houve fornecimento de suco para o Setor de Aprovisionamento.

3.10 Soma-se ao fato de que, apesar desses itens não estarem contemplados diretamente no Catálogo de Alimentos Complementares do Exército Brasileiro (EB40-C-30.405) atual. O DIEx nº 1067-CI I/Seq Abst/CCOL – CIRCULAR, de 04 de julho de 2022, diz sobre a previsão de atualização do Catálogo, onde seriam incluídos tais gêneros para aquisição. É importante ressaltar que os gêneros são importantes para a confecção dos cardápios elaborados pelo 2º Grupamento de Engenharia.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Aprovisionamento	Aldecir Pereira Medeiros - Cap QAO - Chefe da Equipe

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1 - Critérios e práticas de sustentabilidade

5.1.1 Em atenção aos princípios norteadores instituídos pela Lei 12.305, de 2 de agosto de 2010, que instituiu a Política Nacional de Resíduos Sólidos, devem ser elencadas no termo de referência, no que couber (a fim de que não haja restrição de competitividade), que os produtos objeto deste estudo, estejam de acordo com as diretrizes a utilização exclusiva de materiais de origem comprovada e em acordo com as normas ambientais vigentes.

5.1.2. Neste sentido, na medida do possível, deve o documento de referência contemplar: critérios e práticas de sustentabilidade que devem ser veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada, conforme se depreende da leitura do subitem 3.3, alínea "c" do Anexo III da IN 05/2017/MP.

5.2. Prazo de aquisição/contratação

5.2.1. O período de aquisição será de acordo com a ata de registro de preços (ARP).

5.3. Levantamento de mercado e justificativa da escolha do tipo e solução a contratar.

5.3.1. Conforme relatado no item 2 deste termo, o estudo foi elaborado a partir da premissa da essencialidade dos produtos, que é comum as mais diversas entidades, considerando suas respectivas rotinas administrativas.

5.3.2. No presente caso, na seleção do fornecedor, deve ser levado em conta, primeiramente, as regras gerais e específicas constantes na legislação (subitem 1.3. deste estudo), alinhadas com os critérios de sustentabilidade na cadeia de produção e fornecimento dos bens (devendo ser analisado caso a caso), como escopo de melhor atender às necessidades da Administração, e por consequência, o interesse público, sem contudo, restringir a competitividade e isonomia do futuro certame.

6. Levantamento de Mercado

6.1 A pesquisa de preços será confeccionada conforme prevê a Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020, que lista os procedimentos administrativos para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

6.2 O Art. 5º, da IN 73, de 05 AGO 2020, autoriza que a pesquisa de preços seja feita com a utilização combinada de alguns parâmetros.

Para se encontrar o preço estimado foram utilizados os seguintes parâmetros:

- a) Pannel de Preços; e
- b) Dados de pesquisa publicada em mídia especializada e de sítios eletrônicos

7. Descrição da solução como um todo

7.1 Contratação de empresa especializada para fornecimento de bebidas não alcoólicas para atender o Setor de Aproveitamento do 2º Grupamento de Engenharia na confecção de café, almoço, jantar e ceia para um efetivo estimado de 340 militares.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1 Em cumprimento ao que descreve o inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso V da IN 40/2020, a equipe que abaixo subscreve este estudo fez levantamento preliminar, com base no Relatório de Material de Consumo do período de 01/01 a 31/12 do ano de 2022, a fim de qualificar e quantificar as necessidades do 2º Gpt E, conforme histórico de consumo em anexo neste ETP.

8.2 No caso, o relatório possibilitou estimar o perfil de consumo desta Unidade Administrativa, a partir dos registros constantes naquele documento.

8.3 Diariamente, o Setor de Aproveitamento fornece por volta de 60 litros de suco distribuídos durante café, almoço, janta e ceia. desta forma, são utilizados 60 pacotes de 25 gramas de suco em pó por dia, logo, serão adquiridos 6000 pacotes que garantem fornecimento por 100 dias, sem contar eventuais missões, eventos, operações, cursos e militares de outras organizações que solicitam apoio de alimentação durante o período que permanecem em nosso aquartelamento por tempo necessário à sua atribuição. Os refrigerantes serão utilizados nos eventos de passagem de comando e jantar de recepção dos novos militares, além de eventuais necessidades.

8.3 Assim, nos últimos anos, além de atender a demanda de alimentação de seu efetivo (aproximadamente 340 militares) nas atividades de rotina de instrução militar, o 2º Grupamento de Engenharia foi incumbido de prover alimentação para pessoal de outras Organizações Militares. Dentre as atividades, destaca-se: Operação Verde Brasil, Operação COVID-19, Operação da Garantia da Votação e Apuração, Operação Amazônia, Operação São Cristóvão (greve dos caminhoneiros), Operação Rio Branco, primeira e segunda Reuniões de Comando das Unidades de Engenharia, Reunião de Coordenação Técnica de Integrantes das Organizações Militares Diretamente Subordinadas, Estágio de Patrimônio Imobiliário, Estágio de Técnico em Edificações, Projeto Soldado Cidadão (com os cursos de: Operador de Motosserra, Panificação e Cozinha Regional), Curso de Avaliador de Imóveis, Curso de Operador de retroescavadeira e Curso de Operador de Trator de Esteira.

8.4 Apesar disso, não será possível utilizá-lo como fonte exclusiva para adequada previsão, pois o consumo pretérito não refletirá necessariamente todas as demandas futuras e, ainda, houve itens que não foram adquiridos e são importantes para a vida vegetativa da OM. Além disso, vale ressaltar a importância de adquirir novos itens para obter uma maior variação do cardápio, afetando diretamente em uma maior satisfação do consumo das refeições pelos militares. Por este motivo, os quantitativos necessários para atender futuras demandas, também foram baseados na experiência dos militares que trabalham no Setor de Aproveitamento do 2º Grupamento de Engenharia.

8.5 No presente caso, em atenção aos princípios da economicidade e da eficiência, foram acrescentadas reserva técnica (margem de segurança), com variação entre 10% a 30%, de acordo com o item.

8.7 Em relação às estimativas de preços, tais parâmetros serão contemplados no Termo de Referência.

9. Estimativa do Valor da Contratação

9.1 A estimativa das quantidades e valores a serem estimados encontrar-se-ão pormenorizadas no Edital e seus anexos, o qual é parte integrante deste processo.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1. A lei geral de licitações, lei 14.133/21, em seu inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso VII da IN 40/2020 elege o parcelamento do objeto como regra nos certames licitatórios, a fim de melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado, bem como ampliar a competitividade nas licitações.

10.2. Todavia, deve ser ressaltado, conforme entendimento do Tribunal de Contas da União (Súmula 247), que é imprescindível que tal divisão seja técnica e economicamente viável.

10.3. No presente caso, como se trata de itens autônomos que podem ser adquiridos de forma independente, não há necessidade de agrupamento em lotes ou grupos, o que sem dúvida restringiria a participação de empresas mais modestas, mas que podem cumprir as respectivas obrigações, desde que haja o devido fracionamento do objeto, em quantas parcelas forem possíveis, conforme se propõe.

10.4. Por isso, em consonância com a legislação retromencionada, bem como o entendimento da Corte de Contas, e ainda natureza dos bens que serão adquiridos, esta equipe optou pelo parcelamento do objeto licitatório, por entender que é técnica e economicamente viável, de forma a resguardar os interesses da administração, bem como ampliar a participação de pequenos empreendedores que estejam qualificados, nos termos da legislação vigente.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1 As contratações correlatas e/ou interdependentes referem-se à aquisição de gêneros alimentícios, desta forma podemos citar as seguintes:

UASG - 160016 - Comando Militar da Amazônia (Pregão 019/2020); e

UASG - 160015 - 2º Grupamento de Engenharia (Pregão 05/2021)

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1. O 2º Grupamento de Engenharia subordina-se ao Comando Militar da Amazônia, para fins de administração, emprego militar e disciplina. Liga-se ao Departamento de Engenharia e Construção (DEC) e as suas diretorias, via canal técnico, para assuntos relativos à gestão de obras de cooperação, de obras militares, de patrimônio imobiliário e de meio ambiente.

12.2. Para atingir o planejamento do 2º Grupamento de Engenharia, o Setor de Aproveitamento confecciona 04 refeições diariamente, 07 dias por semana durante todo o ano. Essas refeições são produzidas em uma cozinha industrial e é fornecido durante as refeições, bebidas não alcoólicas. Tais materiais poderão ser empregados, ainda, em eventuais missões diversas delegadas ao 2º Grupamento de Engenharia, como a Operação Verde Brasil, Recuperação de áreas atingidas por Voçorocas, Operação de Garantia da Votação e Apuração, Teste de Aptidão de Tiro, Operação Acolhida e Operação COVID-19, dentre outras.

13. Resultados Pretendidos

13.1 Os resultados pretendidos com a contratação do objeto são as confecções de 04 refeições diariamente, 07 dias por semana durante todo o ano, para alimentar o efetivo de 340 militares e cumprir as missões inerentes ao 2º Grupamento de Engenharia.

14. Providências a serem Adotadas

14.1 As responsabilidades da Contratante e da Contratada e demais informações que norteiam a contratação em questão estão listadas no Edital e seus anexos, os quais são parte integrantes deste processo.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1 Cabe a CONTRATADA observar e adotar os critérios previstos no Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012 e na Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG, quando couber, para fins de produção e/ou distribuição dos materiais objetos desta licitação, a saber:

15.1.1 Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte por produtos recicláveis, biodegradáveis, atóxicos, com possibilidade para o reuso. Nesse sentido, os produtos sustentáveis constantes do Art. 5º da Instrução Normativa 01/2010 da SLTI/MPOG devem ser aqueles:

15.1.2 Bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

15.1.3 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;

15.1.4 Que os bens são, 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

15.1.5 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), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

15.2 A comprovação do disposto nos itens acima poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as com as exigências do edital.

15.3 Além disso, a Contratada deverá observar as normas e regras vigentes dos diversos Órgãos Sanitários, bem como às instruções elencadas no Termo de Referência e no Edital. E, os produtos alimentícios ofertados, deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando as disposições constantes neste estudo, sobretudo, acerca das justificativas da necessidade de aquisição e dos quantitativos de material, bem como da análise dos riscos que envolvem a fase inicial deste procedimento, esta equipe se posiciona pela VIABILIDADE das aquisições por entender que foram razoáveis os fundamentos que motivaram a demanda dos materiais para a administração.

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.

ALDECIR PEREIRA MEDEIROS
CAPTÃO QAO - CHEFE DA EQUIPE



LEONARDO SANTOS FERREIRA
2º SARGENTO - MEMBRO DA EQUIPE



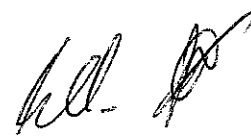
LUCAS HENRIQUE DE JESUS SILVA
3º SARGENTO - MEMBRO DA EQUIPE



Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Histórico de Consumo de 2022.pdf (8.31 KB)





Anexo I - Histórico de Consumo de 2022.pdf



MINISTÉRIO DA DEFESA

EB - CMA

2º GRUPAMENTO DE ENGENHARIA
(2º Gpt E Cnst / 1970)

GRUPAMENTO RODRIGO OCTÁVIO

RELATÓRIO DE CONSUMO POR DEPENDENCIA - Cmdo 2º Gpt E / APROV

Período considerado: De 01/01/2022 até 31/12/2022

Nr Ficha	Cod Mat/Proposta	Nome material	Unid Med / Cons	Quantidade	Valor Total
09046	148441	REFRIGERANTE / TIPO: COMUM - SABOR: LIMÃO - CONTEÚDO: GARRAFA DE 2 L	Garrafa	50	R\$ 200,00
09047	148630	REFRIGERANTE / TIPO: COMUM - SABOR: COLA - CONTEÚDO: GARRAFA 2 L	Garrafa	300	R\$ 1.524,36
09048	153174	REFRIGERANTE / TIPO: COMUM - SABOR: GUARANÁ - CONTEÚDO: GARRAFA 2 L	Garrafa	218	R\$ 847,00
05597	0234656864	REFRIGERANTE 2 LITROS / -	Unidade	140	R\$ 582,34
00824	023465919	SUCO / emb. 200ml	Unidade	471	R\$ 496,00
07412	20175	SUCO / SABOR: LARANJA - TIPO: CONCENTRADO	Litro	40	R\$ 412,00
09419	02346510834	SUCO / Tipo: Integral de Uva	Unidade	420	R\$ 3.462,00
09418	02346510835	SUCO / Tipo: Tropical de Caju	Unidade	960	R\$ 4.584,72
00183	0234651744	SUCO CAJU / CONCENTRADO / -	Litro	300	R\$ 1.620,00
09420	02346510877	SUCO EM PÓ DE LARANJA / 25G	Unidade	2000	R\$ 1.600,00
09421	02346510878	SUCO EM PÓ DE LIMÃO / 25G	Unidade	1990	R\$ 1.592,00
09422	02346510879	SUCO EM PÓ DE TANGERINA / 25G	Unidade	2000	R\$ 1.600,00
VALOR TOTAL GERAL (R\$):					18.500,42

RICARDO TEIXEIRA NUNES - Maj
Fiscal Administrativo