



Estudo Técnico Preliminar 14/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 64122.001545/2024-15

2. Descrição da necessidade

Aquisição de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros e animais vivos da agricultura familiar e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326, de 2006, através de dispensa de licitação, por meio da modalidade compra institucional do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), com fulcro no art. 4º da Lei nº 14.628, de 2023 e no art. 2º, inciso IV, do Decreto nº 11.802, de 2023, a fim de atender o Decreto nº 11.802, de 2023, destinando no mínimo 30% (trinta por cento) do total dos recursos recebidos no exercício financeiro para a aquisição de alimentos provenientes de agricultores familiares.

Tal obtenção proverá o 54º Batalhão de Infantaria de Selva conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento e de acordo com as normas e regulamentações do Catálogo de Alimentos Complementares do Exército Brasileiro (EB40-C-30.405 – CACEB), Portaria – D Abst/COLOG/C Ex nº 079, de 2021, o qual visa relacionar os gêneros de alimentação complementares que devem ser adquiridos diretamente pelas Organizações Militares (OM) que possuem rancho organizado, os quais definidos como Quantitativo de Rancho (QR).

Esse material será destinado para a confecção das refeições para:

- o expediente administrativo do 54º Batalhão de Infantaria de Selva;
- atividades internas como: Curso de Formação de Soldado, Curso de Formação de Cabo, Curso de Formação de Sargento, instruções de adestramento e palestras; eventos festivos como as comemorações realizadas no Dia do Exército, 07 de setembro, dia da Infantaria dentre outros; e recebimento de autoridades;
- missões externas (localidades que muitas vezes não possui uma estrutura mínima apropriada para a alimentação) que ocorrem no decorrer do ano, sejam elas programadas, como por exemplo a Operação Verde Brasil, Operação Ajuricaba dentre outras, como inopinadas; e
- atividades sociais realizadas pelo 54º Batalhão de Infantaria de Selva que ocorrem concomitante com as atividades rotineiras, previstas ou inesperadas.

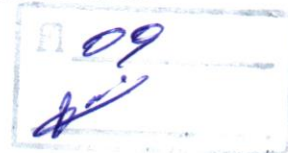
É importante destacar a necessidade da aquisição de animais vivos (galinha, coelho e porco) para o Estágio Básico de Combatente de Selva (EBCS), o qual é realizado durante o Curso de Formação de Soldado, e para o Estágio de Adaptação à Selva (EASL), de responsabilidade deste Batalhão para todos os militares das Guarnições de Humaitá-AM e Porto Velho-RO, que é de caráter obrigatório para quem chega nessas Organizações Militares e ainda não o realizaram. Tal intenção justifica-se pelas instruções de origem animal, a qual antecede o exercício de sobrevivência.

Todas as refeições são confeccionadas com base em cardápios, de acordo com os quantitativos planejados diariamente.

As aquisições são consideradas “comuns”, pois enquadram-se na classificação nos termos do art. 6, inciso XIII, da Lei nº 14.133, de 2021 “consideram-se bens e serviços comuns, para os fins e efeitos deste artigo, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.”

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
CHEFE DO APROVISIONAMENTO DO 54º BIS	FELIPE BARROS TAVARES



4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para que o presente material seja adquirido e corretamente entregue, **por meio de Chamada Pública**, existem requisitos mínimos para sua execução:

1. REQUISITOS EXTERNOS:

1.1. A presente contratação deve observar as seguintes leis e normas:

- Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que institui a Lei de Licitações e Contratos Administrativos.
- Instrução Normativa nº 65, de 07 de julho de 2021, da Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia (SEGES/ME)
- Lei 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais.
- Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, que institui o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) entre outros.
- Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, que regulamenta o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).
- Resolução nº 3, de 14 de junho de 2022, do Grupo Gestor do Programa Alimenta Brasil (GGPAB), que dispõe sobre a execução da modalidade "Compra Institucional", no âmbito do Programa Alimenta Brasil.
- Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, que estabelece, no âmbito da Administração Pública federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 2006.
- Catálogo de Alimentos Complementares do Exército Brasileiro (EB40-C-30.405 – CACEB), Portaria – D Abst/COLOG /C Ex nº 079, de 30 de abril de 2021, que visa relacionar os gêneros de alimentação complementares que devem ser adquiridos diretamente pelas Organizações Militares (OM) que possuem rancho organizado, os quais definidos como Quantitativo de Rancho (QR).
- Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (SLTI/MPOG), que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional.
- ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2, que define os termos técnicos referentes a embalagens plásticas degradáveis e/ou de fontes renováveis.
- Decreto nº 10.947, de 25 de janeiro de 2022, que regulamenta o inciso VII do caput do art. 12 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para dispor sobre o plano de contratações anual e instituir o Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.
- Instrução Normativa nº 58, de 08 de agosto de 2022, da Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia (SEGES/ME), que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital

2. REQUISITOS AMBIENTAIS:

2.1. A presente Chamada Pública observará critérios elencados na Instrução Normativa nº 1, de 2010, SLTI/MPOG:

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

2.1.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

2.1.3. Que os bens sejam, 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.

2.1.4. 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), bifenilpolibromados (PBBs) e éteres difenilpolibromados (PBDEs).

3. REQUISITOS PARA O TRANSPORTE DE ALIMENTOS:

- 3.1. O veículo de transporte deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene.
- 3.2. O transporte de produtos perecíveis deve ser de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.
- 3.3. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.
- 3.4. Não é permitido transportar cargas perecíveis, conjuntamente com pessoas e animais.
- 3.5. Não é permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para consumo, se os primeiros representarem risco de contaminação para esses últimos.
- 3.6. Não é permitido o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.
- 3.7. É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.
- 3.8. Quando a natureza do alimento assim o exigir deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e contaminação.
- 3.9. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados com o veículo de transporte.
- 3.10. Em caso de alimentos sensíveis à temperatura:
- 3.10.1. Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.
- 3.10.2. Os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza sob:
- Refrigeração ao redor de 4°C, com tolerância até 7°C.
 - Resfriamento ao redor de 6°C, não ultrapassando 10°C ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem.
 - Congelamento a -18°C com tolerância até -15°C.
- 3.10.3. Os veículos de transporte que necessitem controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.
- 3.10.4. As temperaturas recomendadas devem ser dos produtos e não dos veículos. A exigência de veículos frigoríficos fica na dependência do mecanismo de transporte e das características do produto.

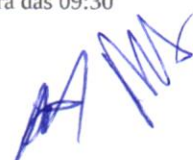
4. REQUISITOS OPERACIONAIS:

- 4.1. Os bens deverão ser entregues no Setor de Aprovisionamento do 54º Batalhão de Infantaria de Selva.
- 4.2. A quantidade estimada de deslocamentos e a necessidade de hospedagem, caso sejam necessárias, serão por conta da Contratada, sem obrigações, gastos ou ônus para a Contratante.
- 4.3. Utilizar empregados da própria empresa para a descarga das mercadorias de dentro dos veículos, de forma que não represente risco de contaminação, dano ou deterioração do produto, não havendo hipótese de utilização de nenhum militar do 54º Batalhão de Infantaria de Selva.

5. REQUISITOS TEMPORAIS:

- 5.1. Os bens deverão ser entregues em até 30 (trinta) dias corridos, contados da data de recebimento da Nota de Empenho, no Setor de Aprovisionamento do 54º Batalhão de Infantaria de Selva, no seguinte endereço: BR 319, KM 9, Zona Rural, Humaitá-AM. Tal atividade deverá ocorrer em dias com expediente nesse Batalhão, nos horários a seguir: segunda a quinta-feira das 09:30 às 11:30 e 13:30 às 16:00 horas; e sexta-feira das 09:00 às 11:30 horas.

10

5.1.1. Os funcionários da empresa Contratada deverão estar devidamente uniformizados e portando documento de identificação com foto.

5.1.2. Não será autorizada a entrada de funcionários na Organização Militar com trajes inadequados (ex.: regata, sem camisa, bermuda ou chinelo). Na eventualidade de algum motorista ou funcionário ser impedido de entrar na Organização Militar por este motivo, a responsabilidade pelo atraso do item e/ou por eventuais custos extras (inclusive multas por atraso) decorrentes desta hipótese será do fornecedor.

5.2. O processo licitatório dos materiais pleiteados deverá ter **vigência de 12 meses**, não prorrogáveis.

5. Levantamento de Mercado

A pesquisa de mercado foi realizada de acordo com o art. 23 da Lei n° 14.133, de 2021, em conformidade com a Instrução Normativa n° 65, de 2021, da Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia (SEGES/ME).

Foi utilizada a pesquisa de preços, nos termos do art. 5, inciso IV, da Instrução Normativa n° 65, de 2021, SEGES/ME, direto com três fornecedores em âmbito local, ficando evidenciado os preços compatíveis com os vigentes no mercado.

A METODOLOGIA APLICADA: O valor de referência para o presente processo de aquisição foi aferido por meio da MÉDIA DOS PREÇOS obtidos dentro da amostra pesquisada conforme preceitua o art. 6° da Instrução Normativa n° 65, de 2021, SEGES/ME, que dispõe: "Serão utilizados, como métodos para obtenção do preço estimado, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o Art. 5°, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados."

6. Descrição da solução como um todo

A aquisição tem como resultado a aquisição de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros e animais vivos da agricultura familiar a fim de garantir insumos suficientes para atender as necessidades de alimentação de responsabilidade do Setor de Aprovisionamento do 54º Batalhão de Infantaria de Selva, tanto para as refeições do efetivo desta OM, quanto para o apoio de militares e civis nas atividades que este Batalhão tem a incumbência de suprir com as etapas e arranhamento.

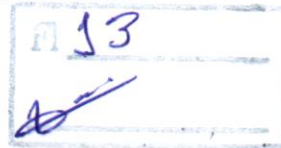
7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

1. Os bens estarão conforme especificações dos itens abaixo:

Item	Descrição do material	Medida	Qtd	Preço Unitário	Preço Total
1	Fruta, tipo: abacaxi pérola, apresentação: natural	Quilograma	300	R\$ 7,01	R\$ 2.103,00
2	Legume in natura, tipo: abóbora cabotiá / japonesa	Quilograma	300	R\$ 6,68	R\$ 2.004,00
3	Verdura in natura, tipo: alface crespa	Unidade	400	R\$ 6,06	R\$ 2.424,00
4	Fruta, tipo: banana prata / banana branca, apresentação: natural	Quilograma	400	R\$ 8,30	R\$ 3.320,00
5	Legume in natura, tipo: batata doce	Quilograma	250	R\$ 7,70	R\$ 1.925,00

12

6	Condimento, tipo: salsa, apresentação: natural	Unidade	300	R\$ 4,88	R\$ 1.464,00
7	Verdura in natura, tipo: couve	Unidade	260	R\$ 4,35	R\$ 1.131,00
8	Fruta, tipo: laranja pera, apresentação: natural	Quilograma	250	R\$ 10,51	R\$ 2.627,50
9	Fruta, tipo: limão taiti, apresentação: natural	Quilograma	200	R\$ 8,65	R\$ 1.730,00
10	Legume in natura, tipo: mandioca / aipim	Quilograma	200	R\$ 7,02	R\$ 1.404,00
11	Fruta, tipo: mamão papaia / mamão amazônia, apresentação: natural	Quilograma	210	R\$ 10,47	R\$ 2.198,70
12	Fruta, tipo: melancia vermelha, apresentação: natural	Quilograma	360	R\$ 6,70	R\$ 2.412,00
13	Ovo, origem: galinha, grupo: branco, classe: a, tipo: grande	Bandeja 30 Unidades	200	R\$ 27,83	R\$ 5.566,00
14	Condimento, tipo: pimenta de cheiro, apresentação: natural	Quilograma	60	R\$ 38,17	R\$ 2.290,20
15	Polpa de fruta, tipo: açaí, apresentação: congelada	Quilograma	35	R\$ 23,00	R\$ 805,00
16	Polpa de fruta, tipo: cupuaçu, apresentação: congelada	Quilograma	35	R\$ 23,30	R\$ 815,50
17	Polpa de fruta, tipo: maracujá, apresentação: congelada	Quilograma	35	R\$ 34,33	R\$ 1.201,55
18	Polpa de fruta, tipo: pêssgo, apresentação: congelada	Quilograma	35	R\$ 29,97	R\$ 1.048,95
19	Polpa de fruta, tipo: abacaxi, apresentação: congelada	Quilograma	35	R\$ 29,30	R\$ 1.025,50
20	Animal vivo, espécie: aves de corte, raça: comum, idade: 40 a 45 dias, características adicionais: galinha, aplicação: abate	Unidade	20	R\$ 59,33	R\$ 1.186,60
21	Animal vivo, espécie: suína, raça: large white, idade: 5 a 6 meses, características adicionais: fêmea, certificado de registro genológico	Unidade	20	R\$ 562,33	R\$ 11.246,60
22	Animal vivo, espécie: leporídeos, raça coelho, idade 4 a 6 meses, características adicionais: nova zelandia, gigante, bouscart coliformia, pelagem branca	Unidade	20	R\$ 154,33	R\$ 3.086,60
TOTAL					R\$ 53.015,702



2. REQUISITOS DE MATERIAIS:

2.1. Itens 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 e 14 da tabela acima: devem apresentar-se frescos, limpos, não imaturos e com aromas característicos das espécies. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal ("textura gosmenta"). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

2.2. Item 13 da tabela acima: devem apresentar-se frescos, com casca dura sem rachaduras. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal ("textura gosmenta"). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

2.3. Itens 15, 16, 17, 18 e 19 da tabela acima: devem apresentar-se congelados, não-fermentado, não-concentrado e não-diluído, com teor mínimo de sólidos totais, provenientes da parte comestível da fruta, obtido de frutas polposas, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não-comestíveis da fruta, nem de substâncias estranhas a sua composição normal, limpas e com aromas característicos das espécies. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal ("textura gosmenta"). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

2.4. Itens 20, 21 e 22 da tabela acima: ausência de danos físicos e livres de enfermidades. Os animais que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

2.5. As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam a legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante. Se as especificações dos gêneros entregues não corresponderem às exigidas neste Estudo Técnico Preliminar, os mesmos serão devolvidos ao fornecedor para substituição no prazo máximo de 05 (cinco) dias, ou este deverá demonstrar a improcedência da recusa, no prazo máximo de 03 (três) dias de sua ocorrência, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 53.015,70

O valor total estimado da contratação é: R\$ 53.015,70.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Com o objetivo de ampliar os fornecedores, o objeto será dividido em 22 itens.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Contratações Correlatas:

1. Identificação da compra: 90001/2024

Modalidade da Compra: Dispensa de Licitação

Número da UASG: 160537 - COMANDO 16A BRIGADA DE INFANT.DE SELVA/MEX/AM

54
2024

2. Identificação da Compra: 90006/2024

Modalidade da Compra: Dispensa de Licitação

Número da UASG: 160137 - 3º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está prevista no atual Plano Anual de Contratações desta Unidade Gestora, baseada nas necessidades e objetivos apontados para o referido período de acordo com o DFD desta UG de número 13/2023.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

1. Fornecer as refeições com base em cardápios planejados diariamente de acordo com os quantitativos planejados.
2. Ter sempre a opção de usar alimentos benéficos para a saúde.
3. Oferecer alimentação adequada para os militares do 54º Batalhão de Infantaria de Selva e a quem necessitar de apoio.
4. Atender a nutrição conforme as particularidades das atividades a serem realizadas.
5. Proporcionar indiretamente uma motivação para os militares supridos, tendo em vista que uma boa alimentação é capaz de oferecer mais disposição, reduzir o cansaço e diminuir o estresse, além de nutrir adequadamente o organismo humano.

13. Providências a serem Adotadas

As entregas serão fiscalizadas pelos responsáveis designados, para verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta enviada no ato da sessão pública.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não incidem possíveis impactos ambientais por se tratar de alimentos “verdes” e visto que os requisitos ambientais foram especificados no item 4, subitem 2, deste Estudo Técnico Preliminar.

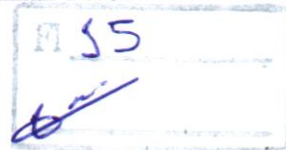
15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Tendo em vista os tópicos supracitados, torna-se **viável** o objeto deste Estudo Técnico Preliminar.





16. 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](#).

RIVER MARIANO MOUTINHO

Auxiliar do Aprovisionamento do 54º BIS

FELIPE BARROS TAVARES

Aprovisionador do 54º BIS

LUCAS DANIEL TORO

Fiscal Administrativo do 54º BIS

RONAY SOUZA DINIZ

Ordenador de Despesas do 54º BIS