

Estudo Técnico Preliminar 17/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 64547.009472/2023-38

2. Descrição da necessidade

Objeto: aquisição de gêneros alimentícios visando atender demanda dos militares do 12º GAC.

2.1. Justificativa

O 12º Grupo de Artilharia de Campanha exerce funções constitucionais como a defesa e garantia da soberania nacional e formação dos soldados do efetivo variável que devem prestar o serviço militar inicial obrigatório. Assim, no início de todos os anos recebe cerca de 240 (duzentos e quarenta) jovens com idade entre 18 e 19 anos. Além disso, é responsável pela formação do período básico dos sargentos de carreira do Exército que foram aprovados no concurso público de admissão ao Curso de Formação e Graduação de Sargentos, que tem duração de, aproximadamente, 10 (dez) meses, realizado nesta OM. Em média, são incorporados 80 (oitenta) alunos. Além disso, o efetivo profissional (Oficiais, Subtenentes e Sargentos, cabos e soldados antigos) do quartel é de, aproximadamente, 160 (cento e sessenta) militares.

Dentre as seções do 12º GAC, o Setor de Aprovisionamento é responsável por realizar as atividades relativas ao planejamento, obtenção, recebimento, armazenagem, conservação, contabilidade e controle de alimentos e mantimentos da Organização Militar, além de fiscalizar os serviços de rancho e zelar pela disciplina e higiene pessoal da cozinha e refeitórios. Para que seja possível manter a qualidade do serviço, faz-se necessária a aquisição dos gêneros alimentícios, para atender as refeições diárias, confeccionadas na Organização Militar.

O objeto desta demanda é a aquisição de gêneros alimentícios para suprir as necessidades do 12º GAC, em complemento ao Quantitativo de Rancho que não é fornecido pela cadeia de suprimento, uma vez que é de responsabilidade da Unidade preparar refeições diuturnamente em, no mínimo, 3 (três) ocasiões: café, almoço e jantar, conforme estabelece os parágrafos 1º e 2º do artigo 153 do Regulamento Interno dos Serviços Gerais – R1 (RISG), que trata sobre tudo que se relaciona com a vida interna e vegetativa do aquartelamento. Além das refeições citadas, o 12º GAC serve, ainda, uma quarta refeição denominada ceia, da qual só participam os militares de serviço, o que corrobora ainda mais para a aquisição de gêneros alimentícios:

Art. 153. A alimentação da tropa será objeto de máxima preocupação do comando da unidade.

§ 1º Os militares terão direito à alimentação no quartel, de acordo com o estipulado na legislação em vigor.

§ 2º Haverá, normalmente, três refeições diárias – café, almoço e jantar – distribuídas de acordo com o horário da unidade.

§ 3º Às praças de serviço será fornecida, à noite, uma refeição quente.

O mesmo acontece durante a realização das diversas operações militares e acampamentos para instrução e treinamento da tropa onde os participantes permanecem por vários dias em atividades fora do quartel, o que torna a aquisição do material uma necessidade constante para manutenção das atividades administrativas e operacionais do 12º Grupo de Artilharia de Campanha.

Somado a isso 12º GAC realiza, ainda, diversos eventos, reuniões e festividades de caráter associativo, artístico, recreativo ou desportivo, a fim de desenvolver perfeito relacionamento entre os associados civis e/ou militares. Nessas ocasiões costumam ocorrer almoços e/ou jantares também para o público externo.

A aquisição será realizada de forma parcelada de acordo com a demanda exigida para que não haja estoques desnecessários. Assim, a licitação deverá ocorrer por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), permitindo maior economia e flexibilidade na aquisição dos materiais e por entender, ainda, que haverá a necessidade de contratações frequentes, conforme Art. 82º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021).

2.2. Reflexos caso não seja atendida a demanda:

A não contratação do objeto pretendido poderá implicar:

- em prejuízo à Administração Militar em virtude da impossibilidade de manter o pessoal necessário durante todo o expediente para o cumprimento das mais diversas atividades administrativas exigidas por órgãos superiores;
- possíveis óbices no cumprimento de sua missão constitucional de forma plena, conforme descrito na Constituição Federal. Cada Organização Militar tem sua responsabilidade no teatro de operações militares. Para que isso aconteça, exige-se do militar o cumprimento de suas atribuições, extensos treinamentos, o que seria impossibilitado caso não houvesse como manter o efetivo na caserna por falta de alimentação básica.

Diante das situações nominadas, é de caráter extremamente importante a aquisição dos gêneros alimentícios para o pleno desenvolvimento das atividades administrativas e operacionais do pessoal militar.

2.3. Natureza do serviço:

O serviço pode ser caracterizado como comum pois é possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, por intermédio de especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto.

A definição de bens e serviços comuns está prevista no inciso XIII do artigo 6º da Lei nº 14.133/2021: “aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado” (repetiu-se a definição que é dada pela Lei nº 10.520/2002, Lei do Pregão).

Desse modo, para aquisição do serviço pode ser utilizada a modalidade pregão, conforme definido pela Lei nº 14.133/2021, que no seu inciso XLI do artigo 6º, como a “modalidade de licitação obrigatório para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto”.

2.4. Manifestação acerca da essencialidade e interesse público da contratação no ETP:

A aquisição de gêneros alimentícios para o 12º GAC, é essencial para atender às necessidades básicas dos militares e, conseqüentemente, para a garantia da segurança e eficiência de suas operações militares. Tal aquisição não apenas mantém a funcionalidade operacional das unidades, mas também contribui significativamente para o interesse público de várias maneiras:

2.4.1. Manutenção das Forças Armadas em Plenas Condições Operacionais: A alimentação adequada é fundamental para manter os soldados em boas condições físicas e mentais, permitindo que eles estejam prontos para cumprir suas missões de maneira eficaz e segura.

2.4.2. Bem-estar e saúde dos militares: Proporcionar uma alimentação balanceada e nutritiva aos nossos militares não é apenas uma obrigação, mas também uma demonstração de cuidado com sua saúde e bem-estar. Soldados bem nutridos têm menos chances de sofrer com doenças e lesões, o que, por sua vez, reduz os custos médicos e mantém nossos recursos humanos disponíveis para o serviço.

2.4.3. Motivação e Moral: Saber que estão sendo providos com refeições adequadas aumenta a moral dos militares. Isso os faz sentir-se valorizados e comprometidos com suas funções, o que impacta positivamente na eficiência e no comprometimento com as missões.

2.4.4. Eficiência Operacional: Uma força bem alimentada é capaz de realizar operações com eficiência máxima, minimizando riscos e otimizando recursos. Isso é essencial para a defesa de nossa nação e a proteção dos interesses públicos.

2.4.5. Responsabilidade Fiscal: Embora a aquisição de gêneros alimentícios tenha um custo, é fundamental reconhecer que este investimento se traduz em economia a longo prazo. Militares bem alimentados são menos propensos a atrasos devido a doenças, reduzindo os custos associados a baixas e substituições temporárias.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Aprovisionamento	MIGUEL MORAIS ROCHA MARQUES DE MOURA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Será observada com rigor a qualidade inquestionável dos produtos licitados, em todas suas características.

4.2. O prazo de entrega dos bens é de 15 (quinze) dias, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho, em remessa única ou parcelada nos seguintes endereços e horários:

Endereço:

12º GRUPO DE ARTILHARIA DE CAMPANHA – Setor de Aprovisionamento
Rodovia Anhanguera KM 53, Vila Militar, na cidade de Jundiaí-SP, CEP: 13203- 850
E-mail: pregoes12gac@gmail.com.
Telefone: (11) 4587-2355

Horários de entrega:

Segunda a quinta-feira: das 09:30 h às 11:30 h ou das 13:30 h às 16:00 h
Sexta-feira: das 08:00 h às 11:30 h

4.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 7 (sete) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

4.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.5.1. Na hipótese de a 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.

4.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4.7. O FORNECEDOR deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante.

4.8. Não subcontratar o objetivo do presente termo;

4.9. A(s) Contratada(s) se obriga(m) a executar a entrega do material de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, local e quantidades determinados pelo 12º GAC, de acordo com suas necessidades;

4.10. Manter durante toda a execução deste objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XVI, art. 92, da Lei nº 14.133/21;

4.11. A Contratada é obrigada a pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os materiais adquiridos, fornecer a Nota Fiscal correspondente ao produto comercializado, assim como se responsabilizar pelas despesas operacionais e administrativas, de mão de obra, transporte até o local da entrega, que será na sede do 12º GAC;

4.12. Assumir todas as responsabilidades decorrentes da avença, ressarcindo ao 12º GAC quaisquer prejuízos provocados por eventuais atrasos na entrega, por qualquer dano provocado pelo produto e por descumprimento de qualquer outra disposição deste Termo;

4.13. Os produtos contratados não poderão ser substituídos por outros de outras marcas, salvo por produtos de qualidade comprovadamente superiores e mediante justificativa por escrito, devidamente fundamentada e aceita pelo 12º GAC, também de forma expressa;

4.14. Providenciar todos os recursos e insumos necessários a perfeita execução do objeto, devendo estar incluídos no preço proposto todas as despesas com materiais, insumos, mão de obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita entrega dos produtos;

4.15. Entregar os materiais, acondicionado adequadamente, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, acompanhado de nota fiscal ou nota fiscal/fatura, discriminado o quantitativo do produto, de acordo com as especificações técnicas;

4.16. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, nem caucionar ou utilizar o contrato para qualquer operação financeira, sem prévia expressa e anuência do 12º GAC, sob pena de rescisão contratual e aplicação das demais penalidades cabíveis;

4.17. Critério e práticas de sustentabilidade

4.17.1. Requisitos de aceitação do produto, conforme Guia de Licitações Sustentáveis da AGU:

Registro na ANVISA (Decreto-Lei nº 986/1969);

Para os produtos de origem animal: o estabelecimento deve 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);

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);

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

4.18. Garantia

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021. A exigência de garantia contratual está estritamente ligada à complexidade do objeto e dos potenciais riscos oriundos da execução do contrato. Portanto, optou-se por não exigir garantia nessa licitação, uma vez que não há complexidade no processo de aquisição dos gêneros alimentícios, tampouco envolver grande risco de inadimplemento.

4.19. Participação de Pessoas Físicas no processo de contratação

Poderá ser permitida a participação de pessoas físicas no certame por não ser exigido na contratação capital social mínimo e estrutura mínima, com equipamentos, instalações e equipe de profissionais ou corpo técnico para a execução do objeto, incompatíveis com a natureza profissional da pessoa física, e desde que atenda às seguintes cláusulas contidas no Art. 5º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 116, de 21 de dezembro de 2021:

4.19.1. Apresentar certidões ou atestados de qualificação técnica, quando couber, expedidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem ter as pessoas físicas fornecido os materiais ou prestado os serviços compatíveis com o objeto da licitação;

4.19.2. Apresentação pelo adjudicatário dos seguintes documentos, no mínimo:

- a) prova de regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- b) prova de regularidade perante a Seguridade Social e trabalhista;
- c) certidão negativa de insolvência civil;
- d) declaração de que atende os requisitos do edital ou do aviso de contratação direta;
- e) declaração de inexistência de fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública.

4.19.3. Ao ofertar seu lance ou proposta, acrescentar o percentual de 20% (vinte por cento) do valor de comercialização a título de contribuição patronal à Seguridade Social, para fins de melhor avaliação das condições da contratação pela Administração.

4.19.4. Estar cadastrada no Sistema de Registro Cadastral Unificado (SICAF).

5. Levantamento de Mercado

O art. 18, §1º, V da Lei nº 14.133/2021 diz que levantamento de mercado se trata da “análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar”. Foram consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades

com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração. Para isso, foram analisadas as seguintes UASGs que adquiriram objetos similares:

5.1. UASG 160528 – BASE ADMINISTRATIVA DO CCOMGEX

O objeto da licitação foi a escolha da proposta mais vantajosa para registro de preço e eventual Aquisição de Alimentos Panificados, Salgados e Bolos para a Base Administrativa do CcomGex e organizações Militares participantes, realizada por meio do pregão eletrônico SRP nº 03/2023.

5.2. UASG 160194 – COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR / 7ª DIVISÃO DE EXÉRCITO

O objeto da licitação foi a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de Gêneros Alimentícios do Quantitativo de Rancho – dietas específicas, visando atender às necessidades do Comando da 7ª Região Militar e Organizações Militares Vinculadas, realizada por meio do pregão eletrônico SRP nº 07/2022.

5.3. UASG 160086 – GABINETE DO MINISTRO DO EXERCITO-MEX-DF

O objeto da licitação foi a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades do Gabinete do Comandante do Exército (Gab Cmt Ex), realizada por meio do Pregão Eletrônico SRP nº 3/2023.

5.4. UASG 160364 – COMANDO DA 3ª BRIGADA DE CAVALARIA MECANIZADA/RS

O objeto da licitação foi a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de gêneros alimentícios por meio do Pregão Eletrônico SRP nº 01/2023.

As contratações exemplificadas tinham em comum a proposta de aquisição dos gêneros alimentícios por meio de contratação de eventuais fornecedores que realizassem a entrega dos produtos por etapas de demanda, conforme necessidade do Órgão.

6. Descrição da solução como um todo

Com a presente aquisição, a Administração pretende atender à demanda alimentícia dos militares existentes no quadro de pessoal do 12º GAC por meio de entregas parceladas de alimentos a ser realizada por fornecedores contratados por meio de processo licitatório pelo Sistema de Registro de Preços.

Levando-se em consideração os requisitos da contratação citados no item 4 deste ETP e o levantamento de mercado no item 5, a contratação de fornecedores para entrega dos alimentos in loco é a forma mais usual de aquisição desse tipo de objeto, não sendo encontradas novas metodologias, tecnologias ou inovações para atendimento da demanda.

Em termos de vantajosidade econômica, a entrega dos gêneros na sede da contratante em até 15 (quinze) dias da emissão da Nota de Empenho e a garantia de um tipo de “depósito virtual”, uma das características principais do SRP, favorece e facilita a aquisição dos produtos.

A melhor solução, portanto, é a aquisição realizada por meio de pregão eletrônico SRP com entregas parceladas, conforme demanda do Órgão.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Memória de Cálculo

Para fins de análise de quantitativos de consumo médio, foram levantados os dados do Sistema de Controle Físico do Exército – SISCOFIS, sistema que tem por finalidade o controle físico e o gerenciamento informatizado de todo o material existente no exército, permanente e de consumo, incluindo os gêneros alimentícios e sua utilização, conforme tabela que se segue:

				HISTÓRICO	
Seq	Descrição	Unidade	Qtde	Consumo 2018	Consumo 2022
1	Verdura In Natura Tipo: Alface Americana, Apresentação: Orgânica	Unidade (maço)	5.900	2.104	9.700
2	Verdura In Natura Tipo: Repolho Branco / Verde, Apresentação: Orgânica	kg	600	600	0
3	Condimento Tipo: Alho, Apresentação: Natural, Adicional: Cabeça	kg	550	165	961
4	Legume In Natura Tipo: Batata Inglesa	kg	4.200	3.213	5.015
5	Condimento Tipo: Urucum, Apresentação: Pó	kg	200	270	190
6	Legume In Natura Tipo: Cebola Amarela	kg	1.500	1.995	1.300
7	Legume In Natura Tipo: Tomate Italiano	kg	2.000	1.726	1.650
8	Embutido Tipo: Linguiça Calabresa, Tamanho: Grossa, Tipo Preparação: Defumada, Estado De Conservação: Resfriado(A)	kg	278	160	395
9	Carne Defumada Tipo Corte: Toucinho (Bacon), Tipo Animal: Suína, Apresentação: Em Mantas, Estado De Conservação: Resfriado (A)	kg	1.200	749	1.100
10	Massa De Tomate Tipo: Molho Pronto, Composição: Tradicional, Apresentação: Líquido	kg	1.500	840	200
11	Farinha De Mandioca Grupo: Seca, Subgrupo: Branca Torrada, Classe: Fina, Aspecto Físico: Tipo 1, Acidez: Baixa Acidez	kg	1.440	1.169	915
12	Suco Apresentação: Pó, Sabor: Variado, Tipo: Artificial	Embalagem 1 kg	2.000	70	0

13	Azeite Espécie Vegetal: De Oliva, Tipo: Puro, Teor Da Acidez: Extravirgem – Menor Que 0,8%	Embalagem 500 ml	300	80	10
14	Sal Tipo: Refinado, Aplicação: Alimentícia, Teor Máximo Sódio: 390 MG/G, Acidez: 7,0 P	kg	350	272	0
15	Fruta Tipo: Limão Taiti, Apresentação: Natural	kg	1.600	965	1.840
16	Fruta Tipo: Laranja Pera, Apresentação: Natural	kg	3.670	4.860	2.480
17	Frios Variedade: Mortadela, Tipo: Bologna, Tipo Preparação: Defumado, Apresentação: Peça Inteira, Estado De Conservação: Resfriado (A)	kg	2.000	1.253	1.168
18	Frios Variedade: Presunto De Peru, Tipo Preparação: Cozido, Apresentação: Peça Inteira, Estado De Conservação: Resfriado(A)	kg	1.500	1.800	840
19	Mistura Alimentícia Ingredientes: Farinha De Trigo, Sal, Estabilizante Etxxv, Enzi - Sabor: Natural, Aplicação: Pão Francês	Saco 25 kg	60	60	43
20	Fermento Tipo: Biológico Seco, Apresentação: Pó, Composição: Saccharomyces Cerevisiae	kg	74	140	8
21	Fermento Tipo: Químico, Apresentação: Pó	kg	12	10	0
22	Ovo Origem: Galinha, Grupo: Branco, Classe: A, Tipo: Médio	Bandeja de 30 unidades	1.344	262	1.173
23	Gelatina Alimentícia Apresentação: Pó, Sabor: Variado, Origem: Animal	Pacote 1 kg	850	892	96
24	Queijo Variedade: Muçarela, Apresentação: Peça, Origem: De Vaca	kg	570	570	300
25	Tempero Tipo: Caldo, Apresentação: Pó, Aplicação: Uso Culinário, Sabor: Carne	kg	60	61	0
26	Farinha De Trigo Grupo: Industrial, Tipo: Tipo 1, Especial, Ingrediente Adicional: Sem Fermento	kg	1.200	230	1.570

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 436.875,78

8.1. Estimativa de preços

As pesquisas de preços realizadas encontram-se anexas ao Termo de Referência.

Item	Descrição	CATMAT	Unidade	Qtd Total	Qtd Mín por pedido	Qtd Máx por pedido	Valor Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
1	Verdura in natura tipo: alface americana, apresentação: orgânica	463845	Unidade (maço)	5900	40	200	6,90	40.710,00
2	Verdura in natura tipo: repolho branco/verde, apresentação: orgânica	467414	Kg	600	36	108	6,00	3.600
3	Condimento tipo: alho, apresentação: natural, adicional: cabeça	463938	kg	550	10	50	20,00	11.000,00
4	Legume in natura tipo: batata inglesa	463754	kg	4200	40	160	5,22	21.924,00
5	Condimento tipo: urucum, apresentação: pó	463937	kg	200	5	20	23,50	4.700,00
6	Legume in natura tipo: cebola amarela	463782	kg	1500	10	80	4,94	7.410,00
7	Legume in natura tipo: tomate italiano	463805	kg	2000	10	80	11,45	22.900,00
8	Embutido tipo: linguiça calabresa, tamanho: grossa, tipo preparação: defumada, estado de conservação: resfriada	447702	kg	278	20	100	28,19	7.836,82
9	Carne defumada tipo corte: toucinho (bacon), tipo animal: suína, apresentação: em mantas, estado de conservação: resfriado	447666	kg	1.200	10	80	40,49	48.588,00
10	Massa de tomate tipo: molho pronto, composição: tradicional, apresentação: líquido	459672	kg	1500	10	60	10,00	15.000,00
11	Farinha de mandioca grupo: seca, subgrupo: branca torrada, classe: fina, aspecto físico: tipo 1, acidez: baixa acidez	458920	kg	1440	10	120	12,79	18.417,60
	Suco apresentação: pó,		Embalagem					

12	sabor: variado, tipo: artificial	396125	de 1kg	2000	10	100	10,19	20.380,00
13	Azeite espécie vegetal: de oliva, tipo: puro, teor da acidez: extravirgem - menor que 0,8%	463696	Embalagem 500ml	300	10	30	30,40	9.120,00
14	Sal tipo: refinado, aplicação: alimentícia, teor máximo sódio: 390 mg/g, acidez: 7,0p	454017	kg	350	10	60	1,84	644,00
15	Fruta tipo: limão taiti, apresentação: natural	464398	kg	1600	20	80	5,06	8.096,00
16	Fruta tipo: laranja pera, apresentação: natural	464393	kg	3670	20	100	5,97	21.909,90
17	Frios variedade: mortadela, tipo: bologna, tipo preparação: defumado, apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado	447789	kg	2000	10	180	13,65	27.300,00
18	Frios variedade: presunto de peru, tipo preparação: cozido, apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado	447776	kg	1500	10	180	42,15	63.225,00
19	Mistura alimentícia, ingredientes: farinha de trigo, sal, estabilizante Etxxxv, Enzi - sabor: natural, aplicação: pão francês	242454	Saco 25kg	60	4	20	80,83	4.849,80
20	Fermento tipo: biológico seco, apresentação: pó, composição: saccharomyces cerevisiae	481031	embalagem 500g	74	20	70	17,90	1.324,60
21	Fermento tipo: químico, apresentação: pó	459586	kg	12	10	12	28,00	336,00
22	Ovo origem: galinha, grupo: branco, classe: A, tipo: médio	446619	Bandeja de 30 unidades	1344	10	30	22,99	30.898,56
23	Gelatina alimentícia, apresentação: pó, sabor: variado, origem: animal	462729	Pacote 1kg	850	10	120	18,90	16.065,00
24	Queijo variedade: muçarela, apresentação: peça, origem: de vaca	446633	kg	570	20	150	36,45	20.776,50
25	Tempero tipo: caldo, apresentação: pó, aplicação: uso culinário, sabor: carne	339479	kg	60	5	30	10,60	636,00
26	Farinha de trigo, grupo: industrial, tipo: tipo 1, especial, ingrediente adicional: sem fermento	465332	kg	1200	20	150	7,69	9.228,00
VALOR TOTAL ESTIMADO								436.875,78

8.2. Metodologia aplicada para obtenção do preço estimado

Para obtenção dos preços estimados deu-se com base na mediana dos valores obtidos na pesquisa de preços, em razão dessa metodologia de obtenção de preços não sofrer tanta influência de valores outliers (discrepantes), como na média. O cálculo para cada item incide sobre um conjunto de 3 (três) ou mais preços, oriundos de 1 (um) ou mais parâmetros de que trata o art. 5º, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados (art. 6º da IN 65/2021 SEGES/ME).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em regra, conforme a letra “b” do número V do art. 40º, da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, o objeto deverá ser dividido em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente vantajoso, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala (Súmula 247 do TCU).

O parcelamento da solução é a regra devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

O disposto encontra-se aplicável na presente demanda, não sendo vislumbrado, no momento, motivações para a não adoção do parcelamento do objeto em itens.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes, uma vez que a responsabilidade do descarte do material é da contratante.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Há alinhamento da previsão da contratação com o Plano de Contratações Anual do Órgão, conforme detalhamento a seguir:

- I. ID PCA no PNCP: 00394452000103-0-000348/2023
- II. Data de publicação no PNCP: 20/05/2023
- III. Id do item no PCA: 9
- IV. Classe/Grupo: 632 – SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA
- V. Identificador da Futura Contratação: 160470-13/2022

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Resultados pretendidos

- Manutenção do efetivo durante todo o expediente para o cumprimento das mais diversas atividades administrativas exigidas por órgãos superiores;

- O suprimento da tropa para a manutenção da capacidade de treinamento para o cumprimento de sua missão constitucional de forma plena, conforme descrito na Constituição Federal. Cada Organização Militar tem sua responsabilidade no teatro de operações militares.

13. Providências a serem Adotadas

- Organizar os locais para recebimento e armazenamento adequado dos gêneros adquiridos;
- Designar um militar do Setor de Aprovisionamento para conferência e supervisão da qualidade e quantidade dos itens adquiridos, se estão de acordo com o que foi licitado.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Impactos negativos

14.1.1. No descarte inadequado de alimentos:

14.1.1.1. Materiais podem chegar nas redes de drenagem de águas da chuva ou esgoto, causando entupimentos ou até mesmo provocando a contaminação das águas;

14.1.1.2. O descarte de lixo orgânico nas ruas traz diversos problemas para a comunidade e até mesmo para as próprias casas e comércios que fazem a destinação incorreta;

14.1.1.3. Mau cheiro nas proximidades;

14.1.1.4. Os rejeitos atraem animais como moscas, baratas e roedores. Com isso, mais problemas podem ser gerados, uma vez que esses servem de alimentos para animais peçonhentos como escorpiões e cobras;

14.1.1.5. Riscos para a população. Os rejeitos dos ratos, por exemplo, podem causar leishmaniose. Já as picadas de escorpião e cobra podem levar até mesmo à morte.

14.1.2. No armazenamento inadequado dos gêneros:

Intoxicação alimentar por consumo de alimentos sem conservação adequada, além do desperdício causado.

14.2. Possíveis medidas de tratamento:

Para minimizar os impactos ambientais negativos do serviço, o órgão pode adotar medidas mitigadoras, compensatórias e potencializadoras. As medidas mitigadoras são aquelas que visam reduzir os impactos ambientais negativos identificados, classificadas quanto ao seu caráter preventivo, corretivo ou compensatório. As medidas compensatórias são aquelas que visam compensar os impactos ambientais negativos identificados, por meio de ações que possam gerar benefícios ambientais. Já as medidas potencializadoras são aquelas que visam maximizar os impactos ambientais positivos identificados, por meio de ações que possam gerar benefícios ambientais.

14.2.1. Medidas mitigadoras a serem adotadas pelo órgão:

14.2.1.1. A redução do desperdício de materiais:

Existem várias maneiras de reduzir o desperdício de alimentos. Dentre elas, podemos citar algumas que são importantes:

- a. Compra apenas da quantidade necessária de gêneros para evitar o desperdício;
- b. Equipe treinada para evitar o desperdício;
- c. Investimento em processos de armazenagem e transporte adequados para evitar perdas;
- d. Uso da tecnologia para controlar a entrada e saída de materiais;
- e. Descarte adequado de resíduos como óleos de cozinha;

14.2.2. Medidas mitigadoras a serem adotadas pelo fornecedor:

14.2.2.1 Transporte adequado dos alimentos orgânicos:

- Devem estar bem condicionados em embalagens que garantam sua conservação e evitem qualquer contaminação;
- hortifrútis devem estar com boa apresentação, sem machucados ou sinais de apodrecimento.

14.2.2.2. Alimentos processados

- Devem estar dentro da validade. Por exemplo: se o produto tiver 12 meses de validade, ele deve ter no máximo 3 meses de produzido (25%) quando for entregue, faltando ainda, no máximo, 9 meses (75%) até o vencimento. Isso evitará o desperdício de alimentos por estarem próximos da sua data de validade;
- Cuidados no transporte para evitar machucados nos enlatados e vazamentos;
- Alimentos que forem entregues devem ter sido guardados em locais que tenham sido adequadamente limpos para evitar possíveis contaminações com urinas de ratos nas embalagens e insetos.
- A entrega dos gêneros deve sempre ser supervisionada para verificar se todos os critérios elencados foram atendidos pelo licitante vencedor. Em caso de entrega inadequada, não devem ser recebidos, mas substituídos por outros alimentos compatíveis com as determinações deste documento, sob pena de multas e sanções constantes no Termo de Referência.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A Equipe de Planejamento chegou à conclusão acima em razão do(s) seguinte(s) motivo(s):

- a. Contratação atenderá à demanda existente do setor de provisionamento do grupo;
- b. Garantia da continuidade das atividades operacionais e administrativas no âmbito do 12º GAC e estrategicamente estar apto à defesa da Pátria e de suas instituições.

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](#).

MIGUEL MORAIS ROCHA MARQUES DE MOURA

Chefe do Setor de Aprovisionamento

VALDINAR PORTELA MESQUITA FILHO

Chefe da EPC