

Estudo Técnico Preliminar 26/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 60585.00071/2024-96

2. Descrição da necessidade

2.1. A presente contratação se dá pela necessidade de identificar e estabelecer parâmetros técnicos, definir regras e o padrão de qualidade dos alimentos disponibilizados aos servidores do Ministério da Defesa, na busca por subsídios que possibilitem melhorar a eficiência do processo licitatório de fornecimento de refeições e que, dessa forma, subsidiem a Equipe de Planejamento da Contratação (EPC) na confecção dos artefatos e com a finalidade de uma avaliação criteriosa das propostas apresentadas pelas empresas licitantes, de maneira a atestar a exequibilidade das propostas e do contrato durante a prestação dos serviços contratados.

2.2 A força de trabalho do Ministério da Defesa é composta por servidores e militares, os quais recebem alimentação no local de trabalho por meio de restaurante próprio, enquanto os servidores fazem jus ao auxílio-alimentação e utilizam os refeitórios mediante o ressarcimento das despesas, os militares possuem direito a receber alimentação por parte da Administração, de acordo com previsão legal contida na Lei ° 6.880, de 9 de dezembro de 1980 - Estatuto dos Militares.

2.3 O fornecimento de alimentação em atos de serviço e por meio de restaurante próprio implica numa série de custos diretos e indiretos com a alocação de pessoal, aquisição de gêneros alimentícios e preparo de alimentação, além de toda a logística e infraestrutura operacional para diariamente atender à demanda, tais como a realização de licitações e disponibilização de insumos aplicáveis direta ou indiretamente.

2.4 O processo licitatório (60585.000401/2022-81), que tratava da contratação de empresa, ou de sociedade cooperativa ou de instituições sem fins lucrativos para o serviço especializado em preparo de refeições tipo "self service", nas modalidades "Buffet" e "por peso", café da manhã e lanches com cessão de uso de área a título gratuito, foi revogado conforme o Despacho no 345/NUPREG/COLIC MD/GEOFI/DEADI/SEORI/SG-MD (6780782).

2.5 Sobre o processo licitatório (60585.000401/2022-81), após análise criteriosa de tal certame, pode-se identificar necessidades de melhoria que possibilitam a administração pública avaliar criteriosamente as propostas apresentadas pelas empresas licitantes e atestar a exequibilidade do contrato, mitigando o risco durante a sua execução. As demandas identificadas para essa melhoria são:

2.5.1 Dimensionamento da força de trabalho mínimo necessário, apresentando as qualificações e nível de experiência, apresentando também a divisão de tarefas a serem desenvolvidas na execução das atividades diárias para a execução do contrato, de modo a atender as especificidades dos cardápios e quantidades de refeições a serem servidas, baseando-se nas instalações e equipamentos disponibilizados pelo Ministério da Defesa;

2.5.2 Apresentação de planilha de custos, baseado em um cardápio estruturado de modo a atender as demandas e particularidades deste Ministério, possibilitando atestar a viabilidade financeira do contrato, que englobe insumos, mão de obra, tributos e demais custos e despesas;

2.5.3. Apresentação de requisitos de capacidade e parâmetros técnicos objetivos, que possibilite análise criteriosa da proposta apresentada, com o intuito de atestar a exequibilidade da mesma, mitigando o risco na gestão do contrato, tendo como base toda a legislação sanitária, trabalhista, de sustentabilidade, nutricionais e demais normas.

- 2.5.4. Realizar a estruturação de novo cardápio de acordo com critérios e combinações mínimas de qualidade que atendam à Administração;
- 2.5.5. Definir a qualidade mínima dos alimentos (tipos e especificações) que atendam à Administração;
- 2.5.6. Definição de requisitos mínimos a serem seguidos pelo contratante (planilhas, documentos, manual, memorial) que atendam à Administração;
- 2.5.7. Definição do formato de avaliação de cada critério de qualidade que atendam à Administração;
- 2.5.8. Definição de critérios de controle na fiscalização do contrato e montar ferramentas de avaliação do pregoeiro que atendam à Administração;
- 2.5.9. Por fim, existe a necessidade de que essas demandas enumeradas sejam ajustadas, retificadas ou ratificadas, identificadas, confeccionadas, definidas ou estabelecidas com a finalidade de melhoria no processo de licitação que está prevista para ser executado no corrente exercício financeiro, de acordo com o Plano de Contratação Anual (PCA 2024).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Serviços Gerais (COSER)	EDUARDO SILVA LOPES - Cap

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A descrição da solução como um todo, abrange a contratação de **consultoria técnica profissional especializado, de notória especialização e de natureza predominantemente intelectual do serviço** a ser prestado no ramo de atividade em alimentação visando melhorar a eficiência do processo licitatório de fornecimento de refeições aos servidores civis e militares lotados na Administração Central do Ministério da Defesa – AC/MD (Esplanada dos Ministério - Bloco “Q” e Anexo do Bloco “O”).

4.2. A Fundamentação da Contratação é baseada na Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, no Art. 74, Inciso III, letra "c", da Lei nº 14.133/2021, na Lei Complementar Federal nº 101, de 2000, no pressuposto do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, e na IN nº 5/2017, a ser contratado mediante Inexigibilidade de Licitação.

4.3. Da definição, entrega e critérios de aceitação do objeto:

4.3.1. Segundo o §3º do Art. 74, da Lei 14133/21, a definição de consultoria técnica **profissional especializado, de notória especialização e de natureza predominantemente intelectual do serviço**, o profissional ou a empresa cujo conceito no campo de sua especialidade, decorrente de desempenho anterior, estudos, experiência, publicações, organização, aparelhamento, equipe técnica ou outros requisitos relacionados com suas atividades, permita inferir que o seu trabalho é essencial e reconhecidamente adequado à plena satisfação do objeto do contrato. A notória especialização deve ser suficiente a indicar que o trabalho do contratado é o mais adequado à segura satisfação do objeto do contrato. Ela deve decorrer de "requisitos relacionados com suas atividades ", como organização, equipe técnica, aparelhamento, entre outros. Não se trata de ser o fornecedor alguém de confiança do gestor, mas sim de sua notória especialização assegura (dá confiança) à instituição contratante (e não ao gestor) de que a pretensão contratual será adequadamente satisfeita. Cabe ressaltar, ainda, que a notória especialização envolve **elemento subjetivo**, já que se refere a uma característica do particular contratado.

4.3.2. A consultoria deverá realizar, previamente, a análise técnica das necessidades para uma nova licitação de terceirização de restaurante, através de reuniões de alinhamento ou visita técnica, deverá estruturar os critérios de seleção com a definição de parâmetros mínimos de qualidade, com base na resolução RDC, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA nº 52/2014, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação e a Lei nº 12.305/2010, que trata sobre o gerenciamento de resíduos sólidos; bem como, legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estadual, distrital e municipal, em consonância com o que prescreve o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Câmara Nacional de Sustentabilidade – CNS, DECOR/CGU/AGU, 6ª edição, revista, atualizada, ampliada - setembro/2023, a fim de atender de forma satisfatória a demanda de fornecimento de refeições ao servidores e militares lotados neste Ministério;

4.3.3. Para a realização da atividade a consultoria especializada irá contar com **equipe multidisciplinar** com nutricionistas e engenheiros de alimentos e de produção;

4.3.4. Será necessário realizar a estruturação de novo cardápio a ser cumprido pela empresa contratada para fornecimento de refeições de acordo com os critérios e combinações mínimas de qualidade a ser determinados por este Ministério;

4.3.5. Definição da qualidade mínima dos alimentos (tipos e especificações) a serem utilizados nas preparações das refeições;

4.3.6. Dimensionamento da força de trabalho mínima necessária para a realização do serviço de fornecimento de refeições com a definição dos postos de trabalho, do quantitativo de pessoal necessário, qualificação e, se o caso, experiência profissional comprovada.

4.3.7. Elaboração de modelo de planilha de viabilidade econômica e financeira onde deverá constar os custos de operação de restaurante, com base nas opções de cardápio pré-definidas e considerando todas as variáveis tais como: estrutural, maquinário, material, pessoal e tributária para que seja possível determinar o valor mínimo a ser cobrados nas refeições pela empresa a ser contratada.

4.3.8. Para a elaboração da planilha de viabilidade econômica padrão, a empresa poderá realizar pesquisa de mercado com empresa que prestam o serviço de fornecimento de refeições de forma similar ao solicitado por este Ministério, a fim de obter referências sobre os custos operacionais do restaurante.

4.3.9. Estruturação de aproximadamente 20 (vinte) fichas técnicas das preparações com maior recorrência no cardápio para melhor precificação das refeições;

4.3.10. Realização do cálculo de Custo de Mercadoria Vendida (CMV), que trata sobre a despesa total para produção e armazenagem da mercadoria até sua venda, que será importante para se obter o dimensionamento do valor mínimo viável a ser cobrado;

4.3.11. Elaboração de planilhas, documentos e manuais com os requisitos mínimos de qualidade e quantidade que deverão ser preenchidos e apresentados durante a licitação de fornecimento de refeições pelos licitantes, com o intuito de comprovar a viabilidade do empreendimento e com base na legislação sanitária vigente;

4.3.12. Criação de check-list de monitoramento específico do fornecimento de alimentação a ser seguido pelo contratante durante a fiscalização do contrato a fim de garantir a prestação adequada do serviço. Além do mais, será definido o formato de avaliação de cada critério de qualidade;

4.3.13. Montagem de planilha que será utilizada pelo pregoeiro como ferramenta de avaliação durante o processo licitatório, de forma a garantir a seleção da melhor empresa para fornecimento de refeições;

4.3.14. Os trabalhos serão desenvolvidos conforme cronograma abaixo:

CRONOGRAMA DE TRABALHO

Etapas	Participantes envolvidos	Cronograma	Horas Totais
Análise técnica do ETP/TR	Diretora Operacional Consultor Técnico Consultora de Negócios	Semana 1	09
Reunião de alinhamento de expectativa com a empresa contratante e definição de parâmetros de qualidade mínima do TR	Diretora Operacional Consultor Técnico Consultora de Negócios	Semana 1	12
estruturação do novo cardápio de acordo com critérios e combinações mínimas de qualidade	Diretora Operacional Consultor Técnico	Semana 2	12
Definir qualidade mínima dos alimentos (tipos e especificações)	Consultor Técnico	Semana 2	06
Construir a planilha de viabilidade financeira	Consultor Técnico	Semana 2	04
Definir dimensionamento da força de trabalho mínimo para a operação	Diretora Operacional	Semana 2	06
Realizar o cálculo de impostos projetados da empresa a ser contratada	Consultor Técnico	Semana 2	02
Realizar pesquisa de mercado para definição das despesas operacionais	Diretora Operacional Consultor Técnico Consultora de Negócios	Semana 3	12
Estruturar fichas técnicas de preparo para planilha (20 fichas)	Consultor Técnico	Semana 3	10
Realizar o cálculo de CMV	Consultora de Negócios	Semana 4	04
Definir o preço mínimo de venda para o público	Consultora de Negócios	Semana 4	02
Primeira apresentação do estudo preliminar para adequações	Diretora Operacional Consultor Técnico	Semana 4	12

	Consultora de Negócios		
Realizar as adequações e preparar a entrega final do projeto	Diretora Operacional Consultor Técnico Consultora de Negócios	Semana 5	18
Definição de requisitos mínimos a serem seguidos pelo contratante (planilhas, documentos, manual, memorial)	Diretora Operacional Gerente Operacional	Semana 6	08
Criação de check-list de monitoramento específico à ser seguido pelo contratante	Diretora Operacional Consultor Técnico	Semana 6	12
Definir formato de avaliação de cada critério de qualidade	Diretora Operacional Gerente Operacional	Semana 6	08
Montar a ferramenta de avaliação do pregoeiro	Consultora de Negócios	Semana 7	05

4.4. Descrição dos prazos e formas de entrega e recebimento:

4.4.1. A empresa contratada para consultoria técnica profissional especializada apresentará o registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição (CRN) da sua região, e do responsável técnico conforme preconizado na Resolução CFN nº 702/2021;

4.4.2. A empresa deverá cumprir o cronograma pré-estabelecido, conforme quadro acima, para que se tenha tempo hábil de implementação do material no processo licitatório a ser realizado para contratação de empresa para fornecimento de refeições;

4.4.3. Deverá ser realizadas reuniões frequentes entre o Ministério e a consultoria especializada para acompanhamento do trabalho elaborado.

4.4.4. Certifica-se que o serviço a ser contratado se enquadra como atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituem área de competência legal do órgão ou da entidade.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Em análise comparativa de soluções de mercado visou elencar as alternativas possíveis de atendimento à demanda, considerando, aspecto econômico, técnico e sustentabilidade, em termos de benefícios para o atender a necessidade da administração. As soluções mercadológicas disponíveis para atendimento da demanda foram identificadas e analisadas as possíveis soluções:

Solução nº 1	
Descrição:	Contratação de mão de obra temporária (terceirizado)

Valor:	- Estima-se o valor de R\$19.400,11 (dezenove mil, quatrocentos reais e onze centavos) por profissional, por mês, para cargos com nível superior, aproximadamente. Conforme verificado em contratações recentes por este Ministério, em 2023 (contrato nº 019 /2023-MD-R7 - 6603881). Dessa forma, para uma contratação de 4 (quatro) profissionais com formação superior seria um valor total mensal estimado de R\$ 77.600,44 (setenta e sete mil reais, seiscentos reais e quarenta e quatro centavos).
Vantagem:	- Possibilidade dos profissionais permanecerem à disposição do Órgão, nas instalações, durante o período de contrato.
Desvantagem:	- Alto custo processual e custo na manutenção do contrato. Estima-se para contratação de empresa especializada que irá dispor dessa mão de obra, com aproximadamente 4 (quatro) profissionais: Engenharia de Alimentos /produção, Nutricionista, Tecnóloga em Gastronomia, haverá no mínimo um custo mensal (prazo mínimo para tal contratação) de R\$ 77.600,44 (setenta e sete mil reais, seiscentos reais e quarenta e quatro centavos), conforme processos similares realizados em 2023, deste Ministério. - manutenção contratual de no mínimo 12 meses. Dessa forma, o custo seria um valor estimado anual de R\$ 931.205,28 (novecentos e trinta e um mil, duzentos e cinco reais e vinte e oito centavos).

Solução nº 2	
Descrição:	Concurso Público para cargo de nutricionista, Engenheiro de alimentos ou cargos assemelhados

Valor:	- Estima-se o valor de 5.488,70 (cinco Mil, quatrocentos e oitenta e oito reais e setenta centavos), para cargos com nível superior (inicial para menor nível superior, conforme verificado editais de contratação recentes para concurso público Unificado, publicado pelo Governo federal, em 2024. Considerando 4 (quatro) profissionais para realizar tal tarefa, pode-se chegar a um valor estimado mensal de R\$ 21.954,80 (vinte e um mil, novecentos e cinquenta e quatro reais e oitenta centavos).
Vantagem:	- A baixa rotatividade e estabilidade do servidor efetivo, contribuindo para que o profissional conhecimento das particularidades do órgão e tenha uma maior eficiência na execução dos serviços.
Desvantagem:	- Para criação de cargos, por meio de concurso público demandaria planejamento orçamentário específico, levando muito tempo para as contratações. - Alto custo manutenção do servidor público efetivo.

Solução nº 3	
Descrição:	Contratação de consultoria técnica profissional especializada (contratação de Serviço)
Valor:	- Estima-se o valor de 49.000,00 (quarenta e nove mil reais), conforme orçamento/proposta apresentada pela empresa QUALIFICA CONSULTORIA EM ALIMENTOS LTDA, em anexo nos autos (6847406).
	- A celeridade processual e contratação de empresa com a especialização (método) e profissional multidisciplinar, com notório saber profissional;

Vantagem:	- Encontrar empresa especializada no ramo de atividade que entregue a necessidade fidedigna da qual a Administração necessita, em prazo estabelecido.
Desvantagem:	- Profissionais terceirizados não vivenciam a realidade da empresa, e, por esse motivo, desconhecem as estratégias e planejamento do negócio;

5.2. Considerando as alternativas de soluções possíveis para atender à demanda apresentada, esta equipe buscou comparar os objetos de contratações similares realizados por outras UASGs, no levantamento de mercado, realizado por meio do Portal de Compras do Governo Federal (Compras.gov.br) do Ministério da Economia, acessado em 15 de fevereiro de 2024, às 11hs no seguinte endereço: <http://comprasnet.gov.br/Livre/Ata/ConsultaAta00.asp>, **constatou-se que não existem novas tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração e cumpram os requisitos da contratação indicada neste ETP.**

5.3.A Equipe de Planejamento da Contratação – EPC indica a solução nº 3, pois é a melhor solução que atende às necessidades da SEGAL/DESEG – AC/MD, uma vez que, a contratação de **consultoria técnica profissional especializada** possui conhecimento, habilidades, ferramentas, experiência e profissionais multidisciplinares que podem agregar conhecimento e trazer mais agilidade para o devido assessoramento, bem como, a agilidade na tomada de decisão das autoridades para contratação futura, com um custo menor.

5.4. Não há necessidade da realização de consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições tendo em vista que a presente contratação se trata de consultoria técnica profissional especializada, ou seja, um serviço de natureza predominantemente intelectual.

5.5. Não é o caso de possibilidade de compra, locação de bens ou do acesso a bens, ser avaliados os custos e os benefícios de cada opção para escolha da alternativa mais vantajosa, prospectando-se arranjos inovadores em sede de economia circular, tendo em vista que se trata de contratação de serviços; e

5.7. Não é possível considerar outras opções logísticas menos onerosas à administração, tais como chamamentos públicos de doação e permutas, tendo em vista o objeto da contratação ser uma consultoria técnica, ou seja, não se aplica.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A melhor solução será a contratação de consultoria técnica profissional especializada, por inexigibilidade, visando identificar, estabelecer parâmetros técnicos, definir regras e o padrão de qualidade dos alimentos disponibilizados pelo Ministério da Defesa na busca por subsídios que possibilitem melhorar a eficiência do processo licitatório de fornecimento de refeições ao Ministério da Defesa. A inviabilidade tem como referência não apenas a competição, enquanto procedimento formal, mas enquanto instrumento de atendimento do interesse público, motivo pelo qual é inexigível uma licitação cuja obrigatoriedade o contrarie. Dessa forma, competição inviável, para fins de aplicação da hipótese de inexigibilidade licitatória, não ocorreria apenas nas situações em que é impossível haver disputa, mas também naquelas em que a disputa é inútil ou prejudicial ao atendimento da pretensão contratual, pelo confronto e contradição com aquilo que a justifica (o interesse público). Por fim, a inviabilidade de competição em várias situações, como na ausência de pluralidade de interessados aptos a garantir a prestação imediata, quando o procedimento licitatório não for adequado a atender à necessidade da Administração, quando os critérios de seleção do fornecedor forem inapropriados à escolha do objeto contratual pretendido.

6.2.1. A opção pela contratação de consultoria técnica profissional especializada é de interesse exclusivo da Administração Pública considerando-se que atenderá, essencialmente, a necessidade de consultoria técnica com características personalizadas para a administração central do Ministério da Defesa, pois será necessário um trabalho crítico e especializado no sentido de individualizar todo o custo operacional para uma futura licitação de serviço de fornecimento de refeições do tipo “self service” e “bufet”, com custos de funcionários, especificação dos gêneros alimentícios, tributos e demais insumos a prestação do serviço com a qualidade exigida no Termo de Referência e no edital do certame, a ser realizado, no decorrer do ano de 2024.

6.2.2. No atual cenário do mercado nacional, existem poucos fornecedores aptos à fornecerem as demandas apresentadas, no caso concreto, observados em processos licitatórios semelhantes, o que torna possível a realização da contratação através de processo licitatório sem ampla concorrência. A empresa **QUALIFICA CONSULTORIA EM ALIMENTOS LTDA** apresenta no quadro funcional profissionais multidisciplinares e com ampla experiência no mercado, além da metodologia singular que a empresa usará para atender a demanda deste Ministério, conforme apresentado abaixo:

6.2.2.1. Quadro funcional dos profissionais que estarão envolvidos na consultoria:

Profissional: Thagrid Rocha de Oliveira - Diretora Operacional
Formação acadêmica
Nutrição - Universidade Católica de Brasília – 2004
Pós-graduação: Terapia Nutricional Enteral e Parenteral Santa Casa da Misericórdia do Rio de Janeiro – 2006
Especialização: Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade dos Alimentos - 2008
Certificações
Programa Alimento Seguro - PAS Mesa - 2009
Programa Alimentos Seguro - PAS Indústria – 2011
Principais experiências profissionais
Diretora Operacional – Sócia Proprietária da empresa Qualifica Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos LTDA
Nutricionista Consultora do SEBRAE-DF
Nutricionista Consultora – Sócia Proprietária da empresa Due Olivi Alimentos e Consultoria LTDA

Profissional: Ketelin Dayany Oliveira Ribeiro – Gerente Operacional
Formação acadêmica
Tecnóloga em Gastronomia Término - IESB - Instituto de Educação Superior de Brasília – 1º /2012
Técnica em Nutrição e Dietético - SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – 2º/2012
Técnica em Cozinha - IESB – Instituto de Educação Superior de Brasília – 2º/2015
Bacharel em Nutrição - Universidade de Brasília (UnB) – 2º/2020
Principais experiências profissionais
Gerente Operacional na empresa Qualifica Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos LTDA

Profissional: Bruna Luchini – Consultor Credenciado
Formação acadêmica
Bacharel em Nutrição - Universidade de Brasília (Unb) – 2º/2019
Certificações
PROGRAMA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (PIBIC) – Pesquisadora UNB: Elaboração de projeto de pesquisa intitulado "Políticas Públicas voltadas para Doença Celíaca: uma visão mundial.
Principais experiências profissionais
Consultor Credenciado na empresa Qualifica Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos LTDA
Membro efetivo da empresa Nutrir Consultoria em Nutrição - Empresa Júnior UnB

Profissional: Ítala Maiara Vieira Fernandes – Consultor Credenciado
Formação acadêmica
Bacharelado em Engenharia de Alimentos - Universidade Federal de Campina Grande – UFCG – 2º/2013
Mestrado em Olericultura pelo Instituto Federal Goiano – Campus Cristalina – GO
Certificações
Boas Práticas nos Serviços de Alimentação – BPF's (Carga horária: 40h). Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, SEBRAE, Brasil – 2019
Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC (carga horária: 280h) – ESCON – 2019
Principais experiências profissionais
Consultor Credenciado na empresa Qualifica Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos LTDA

Profissional: Bruna Rocha Chaves – Consultora de negócios
Formação acadêmica
Engenharia de produção – Universidade de Brasília (UnB) (2023)
Pós-graduação: MBA em Gestão de Projetos e Metodologias Ágeis – (2024 - em andamento)
Principais experiências profissionais
Consultora de negócios na empresa Y Consultoria
Consultora no Grupo Gestão - Empresa Júnior da Engenharia de Produção UnB
Estagiária na empresa de Planejamento e Logística (EPL)

6.2.2.2. Metodologia a ser aplicada pela empresa **QUALIFICA CONSULTORIA EM ALIMENTOS LTDA** :

6.2.2.2.1. Consultoria na Implantação e Monitoramento das Boas Práticas de Fabricação dos Alimentos: as boas práticas de fabricação são um conjunto de medidas que visam a garantia da qualidade higiênico sanitária do alimento a ser oferecido aos consumidores, com base em legislações vigentes. Tendo isso em vista, sua implantação é um requisito essencial para quem quer oferecer um produto diferenciado e de acordo com as obrigações legais. Abrange: Diagnóstico Inicial da Empresa, Elaboração do Plano de Ação, Capacitação dos

Manipuladores, Auditorias e Implantação e Elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação. O Manual é um documento exigido pelas Inspetorias Sanitárias a todas as empresas que comercializam alimentos e bebidas, refletindo a realidade de cada estabelecimento, sendo por isso exclusivo e intransferível. Contém informações como a descrição das operações de controle higiênico-sanitário, noções de estrutura do local, manutenção e higiene das instalações e equipamentos, capacitação e higiene/saúde dos manipuladores de alimentos, visando à garantia de qualidade do alimento preparado.

6.2.2.2.2. Elaboração e Análise de layout de produção: É a avaliação do espaço para a produção de alimentos, otimizando e o tornando adequado segundo as exigências legais e com isso, melhorando o fluxo de processo /produção. Sugerimos às alterações estruturais pertinentes à planta baixa e decidimos o posicionamento das instalações, equipamentos e pessoal de maneira organizada. Uma simples mudança no arranjo físico pode provocar grandes efeitos na produtividade, conforto e segurança. Nesse serviço é feita a determinação de equipamentos e utensílios. São inúmeros os equipamentos e utensílios para cozinha disponíveis no mercado e não faltam produtos com tecnologia avançada para montar um espaço onde é possível extrair o máximo de produtividade e qualidade na elaboração de refeições. Cada tipo de cozinha tem seus “curingas”, aqueles equipamentos indispensáveis que aumentam a eficiência e trazem versatilidade aos serviços. A escolha dos elementos adequados deve partir de duas informações básicas – as características do cardápio que será servido e a quantidade média dos consumidores do restaurante. Pensando nisso, assessoramos o empresário na melhor escolha visando sempre o nicho do negócio. Toda cozinha possui uma solução ideal para que sejam beneficiados funcionários, clientes, proprietários e fornecedores.

6.2.2.2.3. Elaboração de cardápio: O cardápio de um restaurante é o que caracteriza o estabelecimento e pode ser apontado como um dos requisitos essenciais para atração de consumidores. Sua execução é a base para o início do todo trabalho a ser realizado na unidade. Através de sua definição é possível determinar o que será comprado, produzido, quando e em que quantidade. Para garantir a boa aceitação de qualquer cardápio é necessário conhecer a realidade da empresa e do público-alvo de consumidores, identificando os hábitos alimentares e o tíquete médio condizente com o recurso financeiro da clientela. A partir dele é possível desenvolver todo processo produtivo, desde lista de compras (quantidade e qualidade), número de funcionários e determinação de valor do produto final. Avaliando o público-alvo que se deseja atingir é possível desenvolver um cardápio com maior precisão, garantindo melhor aceitação dos produtos finais a serem ofertados.

6.2.2.2.4. Ficha Técnica de Preparo e Cálculo de custo da preparação: A ficha técnica de produção é uma ferramenta essencial para o sucesso de cardápios. Nessa ficha constam informações do modo de preparo do prato, gramaturas utilizadas, medida caseira e fator de correção de cada ingrediente. Esse formulário garante a padronização das preparações com finalidade de garantir a uniformidade do produto e a definição do padrão de trabalho, evitando assim preparações erradas e desperdícios. A sua execução é uma forma de certificar ao consumidor que a cada visita ao estabelecimento este encontrará o mesmo grau de qualidade e sabor do produto. O cálculo de caloria dos alimentos é uma importante informação que revela a qualidade da alimentação escolhida. Através desse minucioso trabalho pode-se informar aos consumidores as quantidades dos macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) e as calorias presente nas preparações. O cálculo de custo é um valioso instrumento para a formação do preço de venda, garantindo um real conhecimento do custo do produto e uma margem de lucro fiel, evitando assim, possíveis prejuízos e permitindo um maior planejamento e previsão por parte do empresário.

6.2.2.2.5. Rotulagem Nutricional: É a descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais do alimento ou produto e seus ingredientes. Desenvolvemos e adequamos as informações contidas nos rótulos de alimentos conforme as exigências da legislação vigente.

6.2.2.2.6. Programa de Gerenciamento de Resíduos Sólidos: O gerenciamento de resíduos está intimamente associado aos danos ao meio ambiente e ao desperdício excessivo de alimentos. A sustentabilidade tem assumido papel de destaque entre as crescentes demandas da sociedade, impondo novos desafios de preservação dos recursos naturais, consoante ao objetivo de melhoria da qualidade de vida da população atual e das gerações futuras. O Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) reúne subsídios teóricos e metodológicos para a organização e concretização do gerenciamento adequado de resíduos e tem por

finalidade a implementação de procedimentos e técnicas que garantam que a empresa consiga minimizar a geração de resíduos na fonte, adequar à segregação na origem, controlar e reduzir riscos ao meio ambiente e assegurar o correto manuseio e disposição final, em conformidade com a legislação vigente no Distrito Federal relativa aos resíduos sólidos. Todas as empresas consideradas como Grandes Geradores de Resíduos, ou seja, aquelas que geram diariamente um volume superior a 120 litros de resíduos indiferenciados, precisam ter esse documento implantado.

6.2.2.2.7. O serviço de Gestão da Produção na área de alimentos é essencial para empresas que buscam maximizar sua eficiência operacional, garantir a qualidade dos produtos e cumprir com as regulamentações de segurança dos alimentos. Este serviço abrange um amplo espectro de atividades, desde a seleção de matérias-primas até a entrega do produto final ao consumidor, assegurando que todos os processos sejam otimizados, sustentáveis e seguros.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Em observância ao disposto do inciso III, do art. 40, da Lei nº 14.133/21, as demandas que serão contratadas são justificadas em função do consumo e provável utilização.

7.2. As memórias de cálculo dos quantitativos, conforme prescreve o inciso V, do art. 9º da IN 58/2022, estão previstos no histórico quantitativo nos anos de 2020 a 2024, conforme tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	QTD. A ADQUIRIR 2024	QTD. CONSUMIDA 2020	QTD. CONSUMIDA 2021	QTD. CONSUMIDA 2022	QTD. CONSUMIDA 2023	QTD. ESTOQUE 2023
1	Contratação de consultoria técnica profissional especializada visando identificar, estabelecer parâmetros técnicos, definir regras e o padrão de qualidade dos alimentos disponibilizados pelo Ministério da Defesa.	01	00	00	00	00	00

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 49.700,00

8.1. As memórias de cálculos acompanhadas dos preços referências (valor máximo aceitável), conforme prescreve o **§4º do art. 23 da Lei 14.133/21**, são aquelas elaboradas através do Mapa Comparativo dos Preços realizada pelo Núcleo de Pesquisa de Preços – NUPP, deste Ministério. Cabe ressaltar que o método utilizado para estimativa de preços no mapa comparativo é o previsto na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021. Entretanto, no Despacho 302 (6869394), a autoridade Competente, no nº 4 destaca que o preço da contratação não será objeto de pesquisa por esta Coordenação-Geral. Dessa forma, foi anexado nos autos

notas fiscais da empresa **Qualifica Consultoria em Alimentos LTDA** para comprovar o preço praticado no mercado, conforme §4º do Art 23º da Lei 14.133/21.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QNT.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1	Contratação de consultoria técnica profissional especializada visando identificar, estabelecer parâmetros técnicos, definir regras e o padrão de qualidade dos alimentos disponibilizados pelo Ministério da Defesa.	30002	Sv	1	49.700,00	49.700,00

8.2. O valor da proposta apresentada para contratação, de consultoria técnica profissional especializada é de R\$ 49.700,00 (quarenta e nove mil e setecentos reais) e está condizentes, valor médio, com os valores praticados no mercado, conforme pode ser observado nas notas fiscais e atestados de capacidade técnica apresentadas e anexadas aos autos (6860651, 6860659, 6884784 e 6885383);

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade e sem perda da economia de escala, atendendo aos princípios do art. 47 da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento não é tecnicamente é viável e economicamente vantajoso.

9.2. Adjudicação deverá ser por menor preço por item, pois não se trata de serviço de natureza divisível.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Quanto a contratação **correlata** não há nenhum processo neste Ministério.

10.2 Quanto a contratações **interdependente**, que guardem relação com o objeto principal, há o Pregão nº 15 /2023 - SECRETARIA DE ORGANIZAÇÃO INSTITUCIONAL - DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO INTERNA (UASG nº 110404), Pregão Eletrônico - contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições tipo “self service”, café da manhã e lanches, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e em seus anexos.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. De acordo com o art. 16, do Decreto 10.947, de 25 de janeiro de 2022, durante o ano de sua execução, o Plano de Contratações Anual (PCA), poderá ser alterado, por meio de justificativa aprovada pela autoridade competente.

11.2. Foi autorizado e incluída no Plano de Contratações Anual - PCA do ano de 2024, tendo em vista a necessidade de continuação prestação do serviço de consultoria por meio do Despacho nº 204 (6863021), conforme detalhamento a seguir:

ID PCA no PNCP: 03277610000125-0-000002/2024

Data de publicação no PNCP: 19/05/2023

Id do item no PCA: 1732

Classe/Grupo: 831 - SERVIÇOS DE CONSULTORIA E DE GERÊNCIA/GESTÃO

Identificador da Futura Contratação: 110404-90519/2024

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. O resultado pretendido será alcançado com a contratação de serviço especializado em consultoria em serviço de alimentação visando melhorar a eficiência do processo licitatório de fornecimento de refeições ao Ministério da Defesa.

12.2. Em relação a termos de efetividade, a contratação proposta resultará benéfica e vantajosa, uma vez que:

12.2.1. Será exercida por empresa especializada devidamente habilitada pelos órgãos de controle e fiscalização da atividade e com utilização de pessoal profissional multidisciplinar;

12.2.2. Possibilidade de minimizar os riscos de contratação de empresa não qualificada para os serviços de refeitório para a administração central do Ministério da Defesa,

12.2.3. Elaboração de artefatos mais robustos para minimizar riscos e maximizar a probabilidade de êxito na nova licitação de terceirização dos refeitórios do subsolo e 6º andar, do edifício principal (Bloco “Q” da Esplanada dos Ministérios), buscando a construção de critérios objetivos de qualidade e de capacidade para a futura contratada.

12.3. A contratação representa vantagem para a Administração, pois:

12.3.1. Com a contratação de empresa especializada será possível elaborar os artefatos mais robustos para minimizar riscos e maximizar a probabilidade de êxito na nova contratação de empresa para fornecimento de alimentos, buscando construir critérios objetivos de qualidade e de capacidade para a futura contratada.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não serão necessárias providências quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização, tendo em vista que se trata de uma contratação de serviço comum.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Com a finalidade de mitigar os possíveis impactos ambientais e buscando sanar os riscos ambientais existentes, esta administração buscou à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental, contudo não há impactos ambientais resultantes para a contratação.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. Esta Equipe de Planejamento declara a viabilidade e a razoabilidade da contratação de consultoria técnica profissional especializada, visando identificar, estabelecer parâmetros técnicos, definir regras e o padrão de qualidade dos alimentos disponibilizados pelo Ministério da Defesa para subsidiar a elaboração de processo de fornecimento de refeições ao Ministério da Defesa.

15.2. De acordo com a Portaria DEADI/SEORI/SG-MD nº671, de 06 de fevereiro de 2024, publicada no Boletim de Pessoal e Serviço do MD nº 06, de 09 de fevereiro de 2024, foi designada a Equipe de Planejamento da Contratação composta pelos membros abaixo relacionados:

15.2.1. Na condição de integrante requisitante: Cap (EB) EDUARDO SILVA LOPES, CPF: ***.632.566-**, lotado na Coordenação de Serviços Gerais (COSER);

15.2.3. Na condição de integrante técnico: 2º SG JULIANA CARLOS DA SILVA, CPF: ***.371.347-**, lotado na Seção de Gestão Alimentar (SEGAL/DESEG).

15.2.2. Na condição de integrante administrativo: 1º Ten (EB) HUMBERTO JEAN DA COSTA MOTA, CPF: ***.684.237-**, lotada na Assessoria de Planejamento de Aquisições (ASPLAQ).

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](#).

EDUARDO SILVA LOPES

Equipe de planejamento da contratação



Assinou eletronicamente em 19/02/2024 às 15:52:23.

JULIANA CARLOS DA SILVA

Equipe de Planejamento da Contratação



Assinou eletronicamente em 19/02/2024 às 14:50:02.

HUMBERTO JEAN DA COSTA MOTA

Equipe de Planejamento da Contratação



Assinou eletronicamente em 19/02/2024 às 13:55:30.