

Estudo Técnico Preliminar 41/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 60585.000401/2022-81

2. Descrição da necessidade

2.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa, ou de sociedade cooperativa ou 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, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar.

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, assegurado pela Lei nº 6.880, de 9 de dezembro de 1980 – Estatuto dos Militares.

2.3. A contratação visa atender não só os servidores e militares da Administração Central do Ministério da Defesa em expediente normal de serviço, mas também aqueles que desempenham suas funções em escala de plantão, em dias úteis, não úteis e em horários diversos, respeitando-se as quantidades estimadas e o custo dos serviços a serem praticados.

2.4. O planejamento para contratação levou em consideração o número do efetivo de militares da ativa, militares PTTC à disposição nesta administração central do Ministério da Defesa. E também levou em consideração todas as outras pessoas que desempenham alguma atividade na ACMD, como terceirizados e estagiários que podem utilizar-se do benefício da instalação do restaurante próximo de seus locais de trabalho.

2.5. Quanto aos quantitativos mínimos e máximos por pessoa, segue conforme o quadro abaixo:

GRUPO	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE	QUANTIDADE MÍNIMA	QUANTIDADE MÁXIMA	QUANTIDADE TOTAL (KG)	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)
	1	Almoço/Jantar - tipo self service - DIAS ÚTEIS e DIAS NÃO ÚTEIS. Restaurante do Subsolo		Kg	1990	8.625	103.506	77,98	8.071.397,88
	2	Sobremesa (almoço /jantar) - DIAS ÚTEIS e DIAS NÃO ÚTEIS. Restaurante do Subsolo		Kg	384	1.667	20.000	54,45	1.089.000,00
	3	Café da manhã (equipe de serviço e pessoas autorizadas) DIAS ÚTEIS E DIAS NÃO ÚTEIS.		Por pessoa	307	1.334	16.000	47,98	767.680,00

1		Restaurante do Subsolo	1521-0						
	4	Lanche para equipe de serviço (DIAS ÚTEIS E DIAS NÃO ÚTEIS). Restaurante do Subsolo		Por pessoa	173	750	9.000	40,48	364.320,00
	5	Lanche para efetivos autorizados (DIAS ÚTEIS) Restaurante do Gabinete Ministerial (GM)		Por pessoa	66	264	3.168	40,98	129.824,64
	6	Almoço tipo buffet à americana com sobremesa incluída - DIAS ÚTEIS. Restaurante do Gabinete Ministerial (GM)		Por pessoa	228	990	11.880	89,98	1.068.962,40
	7	Buffet à francesa /americana ao mês - sob demanda (almoço ou jantar para até 40 pessoas). Restaurante do Gabinete Ministerial (GM)		Por pessoa	40	80	960	89,95	86.352,00
	8	Buffet tipo Coquetel - sob demanda (para até 40 pessoas). Nas dependências da ACMD		Por pessoa	40	80	960	89,95	86.352,00
VALOR TOTAL PREVISTO DA CONTRATAÇÃO (R\$)									11.663.888,92
Obs.: Sugestões de cardápios, quantitativos de gêneros e os itens que deverão ser aplicados nesta prestação de serviços, encontram-se nos anexos SEI (6324484 e 6324536), para que no decorrer deste processo e conforme decisões tomadas pelas autoridades competentes, possam ser definidos os cardápios conforme a especificação e demanda pretendida. O valores foram atualizados conforme Mapa Comparativo (6407844).									

2.6. Considerando as atribuições exigidas pelo Contratante, não se aplica a catalogação dos serviços na Classificação Brasileira de Ocupação (CBO), por se tratar de **serviço sem dedicação exclusiva de mão de obra**.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Serviços Gerais (COSER)	Eduardo Silva Lopes - 1º T

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Técnicos Preliminares, abrange a contratação de serviço especializado em preparo de refeições tipos “*self service*”, “*buffet*”, café da manhã e lanches com cessão de uso de área a título gratuito, nos ambientes instalados nas dependências da administração central do Ministério da Defesa.

4.2. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de **60 (sessenta) meses**, com base no art. 57, II, da Lei nº 8.666, de 1993.

4.3. Os requisitos indispensáveis dos itens a serem contratados para atendimento da demanda, estão dispostos na própria especificação técnica de cada um dos itens, incluindo padrões mínimos de qualidade.

4.4. Requisitos de Segurança: A Contratada deverá atender às normas de segurança alimentar e demais regulamentos no âmbito da ACMD e também no que lhe compete tais como:

4.4.1. Apresentar ao gestor do contrato, por escrito, para fins de credenciamento junto a Coordenação de Segurança – COSEG, da Contratante, relação nominal de todos os empregados e dirigentes da Contratada que terão acesso aos locais onde os serviços serão executados, contendo obrigatoriamente, as seguintes informações:

4.4.1.1. Nome completo, endereço, cópia da carteira de identidade/CPF e 2 (duas) fotos 3x4 atualizadas;

4.4.1.2. Informações das alterações, exclusões ou inclusões no quadro de funcionários;

4.4.1.3. Informações sobre os veículos que serão utilizados pela empresa e suas alterações quando houver;

4.4.1.4. Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto do Termo de Referência, sem prévia autorização do Ministério da Defesa;

4.4.1.5. Manter preposto, aceito pela Administração, para representá-la na execução do contrato (art. 68 da Lei nº 8.666/93). Esse encargo não poderá ser exercido por qualquer empregado vinculado à execução dos serviços;

4.4.1.6. Instruir os seus empregados para o atendimento às orientações da Coordenação de Segurança (COSEG) quanto à prevenção de incêndio nas áreas cedidas;

4.4.1.7. Apresentar à ACMD, por escrito, na forma de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), informações sobre o que fazer em caso de acidente de trabalho;

4.4.1.8. Emitir Comunicado de Acidente de Trabalho (CAT), em formulário próprio do Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), em caso de eventual ocorrência de acidente nas dependências da ACMD; e

4.4.1.9. Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e de saúde no trabalho e as normas de segurança e proteção do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), conforme determinações constantes nas normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.

4.5. Requisitos Ambientais:

4.5.1. A Contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade previstas no art. 6º, da IN nº 1/SLTI/MP/2010, quando couber;

4.5.2. Para fins do disposto no art. 2º do Decreto nº 7.746/2012, que dispõe acerca de práticas e diretrizes de sustentabilidade correlatas a contratação em questão dentre outras:

- 4.5.2.1. Baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- 4.5.2.2. Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- 4.5.2.3. Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- 4.5.2.4. Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- 4.5.2.5. Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
- 4.5.2.6. Origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos serviços; e
- 4.5.2.7. Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens e nos serviços.

4.5.3. Em atenção ao Decreto nº 9.178/2017, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666/1993, estabelecendo critérios, práticas e diretrizes gerais de sustentabilidade nas contratações realizadas pela administração pública federal, a Contratada deverá realizar o **gerenciamento de resíduos sólidos**, em especial o óleo de cozinha utilizado na cocção dos alimentos, da seguinte forma:

4.5.3.1. Recolher e armazenar adequadamente o óleo usado nas frituras ou outros que gerem resíduos, encaminhando à reciclagem ou destinação ambientalmente correta conforme recomendação do órgão ambiental;

4.5.3.2. O resíduo deverá ser acondicionado adequadamente até o descarte, não podendo ter como destino pias, bueiros, ralos ou guias da calçada, para evitar o entupimento das tubulações de esgoto e caixa de gordura deste Ministério, bem como prejudicar a rede de esgoto pública e estação de tratamento de esgoto, contribuindo para morte de seres vivos nos lagos, córregos e rios;

4.5.3.3. Mensalmente a Contratada deverá apresentar comprovantes, com quantitativo e datas, de que o óleo usado foi entregue a uma instituição devidamente credenciada para coleta e reciclagem de resíduo sólido; e

4.5.3.4. A inobservância sujeitará a Contratada a sanções previstas no contrato, bem como ressarcir o Ministério, por eventuais danos causados a sua rede de esgoto, se constatada que a causa foi decorrente do óleo de cozinha não ter sido descartado de forma correta.

4.5.4. O Ministério em atenção ao Decreto nº 10.936/2022, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos que disciplina a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e empresas prestadores de serviços diretos, na fonte geradora, e dará sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, assim:

4.5.4.1. O restaurante deverá destinar seu lixo “Seco” (caixas de papelão, recipientes plásticos devidamente higienizados, vidros, embalagens metálicas), à Coleta Seletiva Solidária do órgão;

4.5.4.2. O descarte de qualquer material na coleta do órgão não poderá ter resto de comidas, resíduos de carnes e/ou sangue, causando danos ao lixo já reservado para doação ou promover contaminações de insetos ao ambiente reservado à coleta, ficando o restaurante passível de sanções;

4.5.4.3. Privilegiar o uso de produtos não descartáveis; e

4.5.4.4. Utilizar copos descartáveis produzidos por material não poluente, em polipropileno (PP) ou a base de amido de milho ou papelão.

4.5.5. A Contratada observará a Resolução RDC ANVISA nº 52/2014, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação e 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, 5ª edição, revista, atualizada, ampliada - agosto/2022.

4.5.6. Esta observação aplica-se a empresas que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte e entrega de alimentos preparados para consumo, tais como cantinas, coquetéis, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes e congêneres.

4.6. Requisitos Aplicáveis sobre Análise Técnica da Contratação:

4.6.1. De experiência e da formação profissional: É de responsabilidade da Contratada manter em seu quadro mão de obra capacitada para prestação dos serviços contratados.

4.6.2. Da equipe técnica de apoio: Servidores deste Ministério, designados pela Coordenação de Serviços Gerais como Gestor do Contrato, Fiscal Administrativo e Fiscal Técnico, acompanharão a prestação do serviço em todos os seus aspectos.

4.7. Da Metodologia de Trabalho:

4.7.1. A Contratada deverá manter, em número suficiente, funcionários nos 2 (dois) refeitórios para atender as solicitações dos clientes, organizar as mesas e fazer reposição dos materiais necessários (copos, guardanapos, talheres, sachê de açúcar, sal, entre outros).

4.7.2. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica.

4.7.3. Os talheres deverão estar disponíveis em embalagens individuais, descartáveis de preferência em papel.

4.7.4. Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares (nome da preparação e a caloria/porção).

4.7.5. Deverá constar em placas, etiquetas ou similares a presença de ingredientes em preparações, que por ventura venham ser restritos em algumas patologias como por exemplo, glúten, lactose e outros.

4.7.6. Deverão ser disponibilizados, até o último minuto do horário previsto para o atendimento, todos os itens programados nos cardápios para as refeições. Nas eventualidades em que não seja possível manter uma mesma preparação do início ao fim do horário do café, do almoço e do jantar, a substituição deverá ser similar à substituída, utilizando-se os mesmos ingredientes básicos.

4.8. Os cardápios deverão ser disponibilizados para avaliação da Contratante preferencialmente com 5 (cinco) dias de antecedência.

4.9. Ficará por conta da empresa Contratada a quantidade de pessoal e seus respectivos turnos, sendo organizada de acordo com as seguintes categorias profissionais para execução dos serviços: encarregado geral, nutricionista, chefe de cozinha, cozinheiros, auxiliares de cozinha, saladeiros, confeiteiro, açougueiro, auxiliar de serviços gerais, garçons, operador de caixa e demais profissionais que julgar necessários.

4.10. Justificativa para a contratação em Grupo Único

4.10.1. A licitação por grupo único é mais satisfatória do ponto de vista da eficiência técnica, haja vista que o gerenciamento permanece todo o tempo a cargo de um mesmo administrador. Nesse ponto, as vantagens seriam o maior nível de controle pela Administração na execução dos serviços, facilidade no cumprimento do cronograma preestabelecido e na observância dos prazos, concentração da responsabilidade pela execução em uma só pessoa e concentração da garantia dos resultados. Há um grande ganho para a Administração na economia de escala, que aplicada onde na execução do serviço, implicaria em aumento de quantitativos e, conseqüentemente, numa redução de preços a serem pagos.

4.10.2. A concentração dos itens em apenas uma empresa, proporcionará maior economia na gestão dos recursos orçamentários, maior eficiência na condução das medidas administrativas necessárias e menor esforço na execução das tarefas que resultarão em maior eficácia e efetividade na execução dos trabalhos em todas as etapas.

4.10.3. Dessa forma, a presente contratação será por grupo único, devido às características físicas das dependências destinadas aos restaurantes, não serem possíveis de licitar em itens separadamente, uma vez que as dependências do subsolo são essenciais para a prestação dos itens do grupo.

4.11. Serviço continuado, conforme justificativa que segue:

4.11.1. O objeto deste instrumento é um **serviço de natureza continuada**, pois a sua execução está associada a continuidade das atividades da Administração Central deste Ministério, cuja necessidade estende-se por mais de um exercício financeiro, fazendo-se imprescindível que haja a disponibilidade ininterrupta da prestação deste serviço, conforme art. 15, da IN nº 5/SG/MP/2017.

4.11.2. A contratação se faz necessária uma vez que a instituição não dispõe de mão de obra no quadro de pessoal, para realização destas atividades e por se tratar de serviço imprescindível para o bom funcionamento da rotina deste Ministério, que tem o intuito de atender os servidores civis e os militares lotados no Ministério da Defesa em expediente normal de serviço e também àqueles que desempenham suas funções em escala de plantão, em dias úteis, não-úteis e em horários diversos. Além dos

convidados que estejam presentes em reuniões, comitivas nacionais, estrangeiras em visita ao Ministério, palestrantes e eventos extraordinários, respeitando-se a qualidade e o custo dos serviços a serem praticados, bem como, evitar deslocamentos dos servidores e militares para realizarem suas refeições em locais distantes.

4.11.3. O fornecimento de alimentação aos militares está previsto no art. 50, inciso IV, letra “g” da Lei nº 6.880/1980.

4.11.4. A Contratação visa ainda assegurar e adequar os serviços de fornecimento de refeição a serem prestados nas dependências do MD, em Brasília/DF, sendo que as atividades acessórias e instrumentais a serem prestadas pela empresa vencedora do certame deverão ter um patamar de qualidade compatível com o contexto do Contratante.

4.11.5. Existe disponibilidade de espaço físico no pavimento denominado de 1ª subsolo, área de 921,01 m², especialmente reservada e preparada para o funcionamento da unidade alimentar, de forma que não irá prejudicar a atividade-fim do Ministério.

4.11.6. Segundo o princípio da eficiência, também denominado de “qualidade do serviço prestado”, previsto no *caput* do artigo 37, da Constituição Federal de 1988, a Administração Pública deve efetivá-lo não só quanto aos serviços prestados diretamente à coletividade, mas também quanto à qualidade dos serviços administrativos internos, bem como em relação à sua continuidade, conforme § 1º do art. 6º da Lei nº 8.987/1995. Significa, pois, que a Administração deve garantir a qualidade total, bem assim a continuidade da execução das atividades sob sua responsabilidade, o que inclui as atividades instrumentais e acessórias, objeto presente neste instrumento.

5. Levantamento de Mercado

5.A.1. No levantamento de mercado, realizado por meio do Portal de Compras do Governo Federal (Comprasnet), do Ministério da Economia, acessado em 30 de maio de 2022, no seguinte endereço: <https://contratos.comprasnet.gov.br/transparencia>, pode ser observado que é comum a contratação do objeto (CATSER 15210 – Restaurante), através da realização de pregões eletrônicos, como pode ser observado no pregão abaixo, que contém item com características similares ao pretendido neste instrumento:

5.A.1.1. Ata - Consulta Atas de Registros de Preços:

Período Pesquisado - 01/04/2019 até 01/04/2022

ÓRGÃO GERENCIADOR	UASG GERENCIADORA	LICITAÇÃO	PERÍODO DE VIGÊNCIA
26000 – MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO	150002 – SUBSECRETARIA DE ASSUNTOS ADMINISTRATIVOS	Pregão 02/2019	01/03/2019 01/03/2023
44000 - MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE	440001 – SUBSECRETARIA DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO	Pregão 14/2017	29/11/2017 29/11/2022
20101 - PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA	110001 – SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO	Pregão 10/2022	13/04/2022 13/04/2023
52000 – MINISTÉRIO DA DEFESA	110404 – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO INTERNA	Pregão 48/2018	31/05/2019 01/12/2022

5.A.1.2. Quadro com soluções de mercado – Empresas participantes.

5.A.1.3. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UASG: 150002 – SUBSECRETARIA DE ASSUNTOS ADMINISTRATIVOS

Pregão nº 2/2019

CNPJ	EMPRESA
10.440.835/0001-16	GLAUCIA DOS SANTOS REIS
04.963.148/0001-82	VIVIANI AMARAL BUANI
14.925.328/0001-23	JOSE LUIZ PINHEIRO DE AZEVEDO
01.080.454/0001-82	CRISTINA'S RESTAURANTES LTDA
26.418.988/0001-05	XAVIER LIMA COMERCIAL EIRELI
82.189.226/0001-47	ADELIO LUIZ REMUSSI
06.967.924/0001-48	HUGO ULHOA PIMENTEL – CATERING, BUFFET E PROMOCAO DE EVENTOS
35.653.880/0001-80	PAISAGEM COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

5.A.1.4. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE

UASG: 440001 – SUBSECRETARIA DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

Pregão nº 14/2017

CNPJ	EMPRESA
00.636.729/0001-59	COMERCIAL MUNIQUE DE ALIMENTOS LTDA-EPP
04963.148/0001-82	VIVIANI AMARAL BUANI-ME
38.069.126/0001-95	M P DE AZEREDO-ME
03.143.664/0001-06	BBR 15 COMERCIO DE MERCADORIAS E SERVIÇOS EIRELI-ME

5.A.1.5. PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA

UASG: 110001 – SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Pregão nº 10/2022

CNPJ	EMPRESA
37.132.248/0001-16	RESTAURANTE TAIoba EIRELI

17.953.939/0001-73	EAGLE BUSINESS – PRESTADORA DE SERVICOS EIRELI
22.414.980/0001-01	R.M RESTAURANTE E LANCHONETE EIRELI
05.576.510/0001-25	HOT COZINHA INDUSTRIAL LTDA
07.406.955/0001-92	ALL BUSSINNESS SERVICOS DE COLETA E TRATAMENTO DE RESID
08.470.393/0001-09	KADU COMERCIO E SERVICOS LTDA

5.A.1.6. MINISTÉRIO DA DEFESA – SECRETARIA DE ORGANIZAÇÃO INSTITUCIONAL

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO INTERNA

UASG: 110404 – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO INTERNA

Pregão nº 48/2018

CNPJ	EMPRESA
18.440.924/0001-74	ARMAZEM BUFFET COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
13.668.070/0001-64	TOTAL ALIMENTACAO S/A
10.440.835/0001-16	GLAUCIA DOS SANTOS REIS
19.007.762/0001-48	EMPORIO REPRESENTACOES LTDA
20.929.241/0001-27	ALFREDA ALIMENTOS E SERVICOS EIRELI

5.A.2. Das Soluções

5.A.2.1. O fornecimento de alimentação, produção própria, em atos de serviço e por meio de restaurante também próprio, implica uma 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 fazer face à demanda, tais como a realização de licitações e disponibilização de insumos aplicáveis direta ou indiretamente.

5.A.2.2. Com isso, de acordo com o estudo preliminar realizado pela SEORI/DEADI, levantado em 2018, com a terceirização pretendida houve redução nos processos de aquisição de gêneros alimentícios, bem como a redução no quadro de servidores e funcionários terceirizados envolvidos nestas atividades e que atendem, atualmente, os refeitórios e cozinhas da Administração Central do Ministério da Defesa - ACMD.

5.A.2.3. Portanto, das soluções verificadas, a realização indireta dessas atividades, por meio de empresa que explora o mercado, coloca-se como opção vantajosa e racional para a Administração, desonerando-as para que possa se dedicar à melhoria de suas atividades e à fiscalização dos serviços prestados por terceiros, a exemplo do que se verifica da prática de outros órgãos públicos localizados na Esplanada dos Ministérios, que já adotam esse sistema.

5.A.2.3.1. Para ampliar a competitividade e atender a vantajosidade no certame, será admitida a participação de sociedade de cooperativas e instituições sem fins lucrativas. Desde que atendam o objeto da licitação.

5.A.2.4. Da análise das contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, certifica-se que não foi identificada a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades desta Administração.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Para este objeto a melhor solução será a 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, nos ambientes instalados nas dependências da administração central do Ministério da Defesa – ACMD.

6.2. A contratação busca atender as necessidades do efetivo deste Ministério da Defesa, bem como, para o atendimento aos militares que prestam serviços nos Bloco 'Q' e Anexo I, do Bloco 'O', comitivas e visitantes em missões Institucionais.

6.2.1. A opção pela cessão gratuita de uso de área pública para atividade de apoio destinada a empreendimento de fins lucrativos, em específico, para a contratação do serviço de fornecimento de refeição tipo self-service, nas modalidades “buffet” e “por peso”, baseia-se na utilidade geral e efetiva de que o serviço prestado é de interesse exclusivo da Administração Pública considerando-se que o empreendimento atenderá, essencialmente, a um público específico da ordem de 850 militares, que tem o direito a refeição assegurado pela Lei nº 6.880, de 9 de dezembro de 1980 – Estatuto dos Militares, atenderá ainda, os militares responsáveis pela guarda das instalações do Ministério da Defesa, diariamente, que nesta situação realizam suas refeições, café, almoço, jantar e lanche da noite, sem poder se ausentar das instalações por um período mínimo de 24 horas. Atenderá também os servidores civis do Ministério da Defesa, os funcionários terceirizados e estagiários, que optam por realizar suas refeições no restaurante tendo em vista se tratar do único empreendimento que presta esse tipo de serviço disponível nas imediações, que além de se evitar os deslocamentos, enfrentando as condições climáticas de sol ou chuva, se ganha tempo devido ao fato de não se enfrentar filas, excetuando-se situações excepcionais. Dessa forma, as áreas cedidas (subsolo e 6º andar) para os serviços (self service e buffet) são destinadas ao atendimento à maior parte dos servidores, prestadores de serviços e demais visitantes do órgão público.

6.2.1.1. Para o restaurante do 6º andar não há previsão de atendimento para o público externo, conforme quadro do subitem 6.3. deste artefato.

6.2.2. Devido a localização do Ministério da Defesa na Esplanada dos Ministérios está distante dos centros comerciais urbanos, não existindo muitos restaurantes próximos o que afasta a concorrência comercial, dificilmente uma empresa busca instala-se nestes locais para uma exploração de fins lucrativos, objetivando atender um grande nível de público externo. Sendo neste caso a instalação de restaurante neste local mais para atender as necessidades da própria ACMD do que a exploração comercial. Caracterizando assim o interesse precípua de apoio ao serviço público.

6.2.3. Os itens 5, 6 e 7 da licitação faz-se necessário, tendo em vista que o restaurante do Gabinete do Ministro tem um público distinto do outro restaurante, por se tratar de atendimento para o próprio Ministro da Defesa, autoridades do alto escalão da ACMD e seus convidados e /ou visitantes. Neste caso o serviço precisa de uma personalização diferenciada e um atendimento em ambiente mais reservado.

6.3. Quanto aos critérios de aceitação do objeto, a prestação dos serviços deverá ocorrer conforme os horários abaixo:

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DOS RESTAURANTES			
Local - Bloco Q	Horário de funcionamento para o público interno	Horário de funcionamento para o público externo	Composição do público
Restaurante do subsolo Refeitório 1	11h30min às 14h	13h às 14h00min	Oficiais, Servidores civis de Cargos Comissionados Executivos (CCE), de níveis 5, 7, 10 e 13 (antigos DAS 1, 2, 3 e 4) e público externo em geral.
Restaurante do subsolo Refeitório 2	11h30min às 14h	13h às 14h00min	Praças, Servidores civis assemelhados e público externo em geral.

Restaurante do GM	12h às 14h	Não há previsão para o público externo	Ministro, Secretários, Oficiais Gerais, Servidores civis de Cargos Comissionados Executivos (CCE), de níveis 13 a 18 (antigos DAS 5 e 6) e seus convidados.
--------------------------	------------	--	---

6.4. A empresa Contratada deverá prestar os seguintes serviços:

DEMANDA DO REFEITÓRIO DO SUBSOLO	
LOCAL	DESCRIÇÃO
Restaurante do subsolo do Bloco 'Q'	Café da manhã (equipe de serviço e público interno autorizado)
	Almoço - refeição tipo <i>self service</i> , padrão por peso (público interno e externo)
	Jantar - refeição tipo <i>self service</i> , padrão por peso (para a equipe de serviço e público interno autorizado)
	Lanche em embalagens individuais e entregues durante o horário do jantar (para a equipe de serviço)

DEMANDA DO REFEITÓRIO DO GM	
LOCAL	DESCRIÇÃO
Restaurante do GM	Almoço <i>buffet à americana</i> - refeição tipo <i>buffet à americana</i> , padrão por pessoa (público interno e convidados)
	<i>Buffet à francesa/americana</i> almoço/jantar - padrão por pessoa (conforme demanda do GM)
	<i>Buffet</i> tipo Coquetel - padrão por pessoa (conforme demanda do GM)
	Lanche para efetivo autorizado (conforme demanda do GM)

6.5. Descrição e Tipo do Atendimento

6.5.1. Os serviços serão prestados nas dependências da Administração Central do Ministério da Defesa - ACMD, localizada na Esplanada dos Ministérios - Bloco "Q" em Brasília - DF, conforme rotina discriminada abaixo:

6.5.1.1. **Restaurante do subsolo:** Rotina e horário de funcionamento.

6.5.1.1.1. **Café da manhã:** o café da manhã deverá ser servido todos os dias nos horários das 7h às 8h para a equipe de serviço e para público interno autorizado, sendo o valor cobrado por pessoa;

6.5.1.1.2. **Almoço:** Deverá ser fornecido nos dias úteis, no período de segunda a sexta-feira, nos horários das 11h30min às 14h para o público interno e para o público externo a partir das 13h às 14h;

6.5.1.1.3. **Jantar:** o jantar deverá ser servido nos horários das 18h às 19h para a equipe de serviço e para os servidores previamente autorizados que eventualmente tiverem seu expediente estendido para além da jornada normal de trabalho, por necessidade do serviço **e o cardápio deverá ser, obrigatoriamente, diferente do servido no almoço;**

6.5.1.1.4. **Nos sábados, domingos e feriados**, a empresa deverá fornecer café da manhã, almoço, jantar e lanche apenas para a equipe de serviço;

6.5.1.1.5. **O lanche** está previsto apenas para a equipe de serviço da guarda externa e equipe de serviço da ACMD que pernoitem no Ministério da Defesa.

6.5.1.1.6. O lanche para efetivos autorizados está previsto apenas para o Ministro e seus assessores.

6.5.1.1.7. Restaurante do GM: Segue abaixo a rotina e horário de funcionamento.

6.5.1.1.8. **Almoço tipo buffet à americana com sobremesa incluída:** Deverá ser fornecido em dias úteis, no período de segunda à sexta-feira, nos horários das 12h às 14h para o público interno e/ou seus convidados.

6.5.1.1.9. **Buffet à francesa/americana:** Deverá ser fornecido em virtude de evento institucional sob demanda do Gabinete do Ministro.

6.5.1.1.10. **Buffet tipo Coquetel:** Deverá ser fornecido em virtude de evento institucional sob demanda do Gabinete do Ministro.

6.5.1.1.11. A Contratada poderá comercializar opções variadas de lanches, tais como: sanduíches, salgados, bolos, doces, bebidas quentes e frias, em local apropriado dentro do refeitório nº 2, no horário de 8h às 17h, com ressarcimento direto do usuário à empresa. Além disso, poderá oferecer balas, chocolates, bombons, sorvetes e biscoitos etc, devidamente embalados de fábrica, desde que fiquem acondicionados em local específico e visível ao público, sob as condições sanitárias adequadas, conforme previsto na Resolução RDC 216 da ANVISA, de 15 de setembro de 2004;

6.5.2. As despesas dos militares da ativa e PTTC não ocupantes de cargos de CCE, serão custeadas pelo Ministério da Defesa que fará uso do controle de acesso aos refeitórios por meio de catraca eletrônica e crachá individual. Também serão custeadas pelo Ministério da Defesa as despesas provenientes de autorização devidamente formalizadas em função de evento institucional. Todas as demais situações de custeio deverão ocorrer com o pagamento direto à empresa contratada, não havendo previsibilidade para solicitação de desconto em folha ou por pagamento através de GRU.

6.6. A empresa deverá possuir um profissional de nutrição (**Nutricionista - Código da Classificação Brasileira de Ocupações nº 2237-10**) no local de execução dos serviços, para atender de forma adequada ao objeto desta contratação.

6.7. A presente contratação adotará como regime de execução a **Empreitada por Preço Unitário**, uma vez que os serviços serão contratados por preço certo de unidades determinadas, sendo os pagamentos realizados a partir das medições executadas e dos preços unitários definidos para os itens que compõem o serviço contratado, independentemente da quantidade estimada.

6.8. A licitante deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço, conforme modelo a ser disponibilizado.

6.9. Não se vislumbra, neste momento, vantajosidade e/ou necessidade da contratação de manutenção e de assistência técnica relacionadas aos itens, sem, contudo, esgotar o estudo, podendo ser objeto de futuro processo específico para manutenção de materiais da mesma natureza destes, hora propostos à licitação.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. As memórias de cálculo dos quantitativos, conforme prescreve o inciso VI, do art. 7º da IN 40/2020, estão previstos no histórico abaixo, que visa demonstrar o consumo dos 12 últimos meses anteriores a este processo, que compreende o período de janeiro a dezembro de 2022.

					T O
--	--	--	--	--	--------

		E S P E C I F I C A Ç Ã O	U N	CONSUMO NOS REFEITÓRIOS EM 2022												T A L		
				J A N	F E V	M A R	A B R	M A I	J U N	J U L	A G O	S E T	O T	N O V	D E Z			
				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			
				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			
				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			
1	Almoço/Jantar - tipo <i>self service</i> - DIAS ÚTEIS e DIAS NÃO ÚTEIS. Restaurante do Subsolo.	kg		5.865,76	5.949,75	7.361,83	7.445,12	7.757,03	7.711,93	7.982,69	8.503,71	8.477,80	8.375,91	6.957,06	5.724,02	88.112,61		
2	Sobremesa de frutas <i>in natura</i> (almoço/jantar) - DIAS ÚTEIS e DIAS NÃO ÚTEIS. Restaurante do Subsolo.	kg		51,31	50,13	71,59	69,80	60,34	47,34	56,59	69,44	47,96	36,02	50,65	44,77	655,94		
3	Sobremesa elaborada (almoço/jantar) - DIAS ÚTEIS e DIAS NÃO ÚTEIS. Restaurante do Subsolo.	kg		1.079,55	1.139,23	1.427,02	1.301,20	1.498,81	1.363,01	1.433,65	1.691,59	1.605,13	1.586,83	1.347,86	1.133,35	16.607,23		
1																		

4	Café da manhã (equipe de serviço e pessoas autorizadas) DIAS ÚTEIS E DIAS NÃO ÚTEIS.	Pessoa	1.208	992	1.223	1.158	1.207	1.258	1.207	1.268	2.018	1.246	942	1.231	14.958,00
5	Lanche para equipe de serviço (DIAS ÚTEIS E DIAS NÃO ÚTEIS)	Pessoa	757	522	751	697	715	690	731	753	708	754	708	715	8.501,00
6	Almoço tipo buffet à americana com sobremesa incluída - DIAS ÚTEIS. Restaurante do Gabinete Ministerial (GM)	Pessoa	737	795	918	907	1.048	879	874	845	732	842	596	595	9.768,00

7.1.1. O consumo demonstrado no subitem 7.1. se deu pela apuração constatada pelos consumos dos usuários que utilizaram os refeitórios do subsolo do Bloco "Q", que tiveram suas despesas custeadas pelo Ministério da Defesa.

7.1.2. Para o item "6" o quantitativo foi levantado através do Processo nº 60041.000223/2021-55

7.1.3. Quanto a quantidade mínima prevista, será a dividida por 52 (cinquenta e duas) semanas, conforme o quadro demonstrativo de consumo tabela do subitem 2.5. e

7.1.4. Quanto a quantidade máxima, será a quantidade prevista dividida por 12 (doze) meses, conforme o quadro demonstrativo de consumo tabela do subitem 2.5.

7.1.5. Dimensões das áreas a serem cedidas:

7.1.5.1. Serão cedidos os seguintes espaços de acordo com as plantas baixas integrantes do processo, contemplando os Refeitórios 1 e 2, câmaras frigoríficas, cozinhas, área de circulação, espaço para o caixa e escritório, reservatórios de GLP com as seguintes dimensões totais:

7.1.5.1.1. **Restaurante do subsolo do bloco 'Q':** 955,59m², conforme planta baixa constante do documento SEI nº (6323497);

7.1.5.1.2. **Restaurante do GM (6º andar do bloco 'Q'):** 128,39 m², conforme planta baixa constante do documento SEI nº (4813286), no qual passará por revitalização conforme planta constante do documento SEI nº(6515756) ;

7.1.5.1.3. **Câmaras frigoríficas do subsolo do bloco 'O':** 31,82 m², conforme planta baixa constante do documento SEI nº (6323504).

7.2. A Contratante irá fornecer à Contratada os materiais e equipamentos básicos disponíveis nas condições em que se encontram para o funcionamento da cozinha e do restaurante, conforme relação constante do **Apêndice IV**, do Termo de Referência.

7.3. Os espaços e equipamentos concedidos à empresa contratada deverão ser devolvidos nas mesmas condições quando ocorrer o encerramento do contrato, com base na relação de recebimento e vistoria do início do contrato.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 11.663.888,92

8.1. A estimativa do valor, quantidades, especificações e valor máximo aceitável desta contratação de serviço especializado em preparo de refeições para o período de 12 (doze) meses, são as constantes do quadro abaixo:

GRUPO	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UN	QTD TOTAIS ANUAIS (*) (KG)	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL
1	1	Almoço/Jantar - tipo <i>self service</i> - DIAS ÚTEIS e DIAS NÃO ÚTEIS, conforme Apêndice I deste Termo Restaurante do Subsolo	15210	Kg	103.506	77,98	8.071.397,88
	2	Sobremesa (almoço/jantar) - DIAS ÚTEIS e DIAS NÃO ÚTEIS, conforme Apêndice I deste Termo Restaurante do Subsolo		Kg	20.000	54,45	1.089.000,00
	3	Café da manhã (equipe de serviço e pessoas autorizadas) DIAS ÚTEIS E DIAS NÃO ÚTEIS, conforme Apêndice II deste Termo Restaurante do Subsolo		Por pessoa	16.000	47,98	767.680,00
	4	Lanche para equipe de serviço (DIAS ÚTEIS E DIAS NÃO ÚTEIS), conforme Apêndice III deste Termo Restaurante do Subsolo		Por pessoa	9.000	40,48	364.320,00
	5	Lanche para efetivos autorizados (DIAS ÚTEIS), conforme Apêndice XIX deste Termo Restaurante do Gabinete Ministerial (GM)		Por pessoa	3.168	40,98	129.824,64
	6	Almoço tipo <i>buffet à americana com sobremesa incluída</i> - DIAS ÚTEIS, conforme Apêndice XVIII deste Termo Restaurante do Gabinete Ministerial (GM)		Por pessoa	11.880	89,98	1.068.962,40
	7	<i>Buffet à francesa/americana ao mês - sob demanda</i> (almoço ou jantar para até 40 pessoas), conforme Apêndice XX deste Termo Restaurante do Gabinete Ministerial (GM)		Por pessoa	960	89,95	86.352,00
	8	<i>Buffet tipo Coquetel - sob demanda</i> (para até 40 pessoas), conforme Apêndice XX deste Termo Nas dependências da ACMD		Por pessoa	960	89,95	86.352,00
VALOR TOTAL PREVISTO DA CONTRATAÇÃO (R\$)							11.663.888,92

8.1.1. (*) **As “Quantidades Totais Anuais” não caracterizam montantes a serem contratados por quilograma/pessoa, mas servem apenas para balizamento das empresas licitantes na formulação de proposta comercial.** Assim, é uma média das refeições servidas, de acordo com o padrão de consumo e as dinâmicas de funcionamento deste Ministério. **O Ministério da Defesa não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual de refeições,** cabendo à Contratada assumir os riscos de possíveis variações de consumo, como por exemplo, decorrentes de finais de semana, férias, feriados e recessos, na composição de seus custos.

8.1.2. **Quantidade estimada dos serviços:**

Tipo	Quantidade de refeições (média/dia)		Quantidade Média de refeições servidas (por mês)	Quantidade Média de Alimentos Servidos (média kg /mensal)*	Quantidade Anual de Alimentos Servidos (média kg /ano)**
	Dias úteis (22 dias)	Dias não úteis (8 dias)			
Café da manhã	35	25	970	970 refeições	11.640 refeições
Almoço/Jantar (tipo self service)	550 - Almoço 35 - Jantar	25- Almoço 25 - Jantar	13.270	8.625,50 kg/mês	103.506 kg/ano
Sobremesa (tipo self service)	550 - Almoço 35 - Jantar	25 - Almoço 25 - Jantar	13.270	3.981,00 kg/mês	47.772 kg/ano
Lanche (equipe de serviço)	25	25	750	750 refeições	9.000 refeições
Lanche (efetivo autorizado)	12	-	264	264 refeições	3.168 refeições
Almoço (buffet à americana)	45	-	990	990 refeições	11.880 refeições
Buffet à francesa /americana	80	-	80	80 refeições	960 refeições
Buffet tipo coquetel	80	-	80	80 refeições	960 refeições

8.1.2.1. * **Para o cálculo dos quantitativos médios de alimentos servidos, em quilogramas, utilizou-se o levantamento do consumo de 2022, conforme documento SEI (6384153), assim foram considerados o consumo médio de 0,650kg por pessoa para o Almoço ou Jantar e o consumo médio de 0,300kg por pessoa para a sobremesa. Ressalta-se que essas quantidades são médias, podendo variar para mais ou para menos.**

8.1.2.2. ** **As “Quantidades Anuais de Alimentos Servidos” não caracterizam montantes a serem contratados por quilograma/pessoa, mas servem apenas para balizamento das empresas licitantes na formulação de proposta comercial..**

Assim, trata-se de uma média das refeições servidas, de acordo com o padrão de consumo e as dinâmicas de funcionamento deste Ministério. Cabe à Contratada assumir os riscos de possíveis variações de consumo, como por exemplo, decorrentes de finais de semana, férias, feriados e recessos, na composição de seus custos.

8.1.3. As empresas licitantes deverão considerar na formulação da proposta que não haverá custo da cessão de uso das áreas destinadas à preparação e fornecimento de refeições. No entanto, terão de arcar com os custos mensais das tarifas de água, luz e gás, que serão descontados do valor a ser pago mensalmente à Contratada.

8.1.4. A quantidade em quilo previsto e/ou pessoa para o período de 12 meses, tomou como base a quantidade constatada pelos consumos dos usuários que utilizaram os refeitórios do subsolo do Bloco "Q", que tiveram suas despesas custeadas pelo Ministério da Defesa no período de janeiro a dezembro de 2022.

8.1.5. O valor unitário previsto, foi o obtido através de média de valores de pesquisas de preços e contratos vigentes, conforme Anexo (6324536).

8.1.6. Os cálculos que resultaram nesta previsão de contratação de serviço especializado em preparo de refeições tipo “*self service*”, café da manhã e lanches com cessão de uso de área a título gratuito, nos ambientes instalados nas dependências da administração central do Ministério da Defesa - ACMD, localizados na Esplanada dos Ministérios - Bloco "Q" (restaurantes), em Brasília-DF, justifica-se pelo fato da força de trabalho do Ministério da Defesa ser composta por servidores e militares, os quais recebem alimentação no local de trabalho por meio de restaurante próprio. Considera-se também que existe a guarda externa e equipe de serviço do MD que prestam serviços todos os dias ininterruptamente, havendo a necessidade de apoio dos serviços de café da manhã, almoço, jantar e do lanche da ceia noturna.

8.2. O valor máximo aceitável é de **R\$ 11.663.888,92 (onze milhões, seiscientos e sessenta e três mil, oitocentos e oitenta e oito reais e noventa e dois centavos)**, conforme o Mapa Comparativo dos Preços (6407844) e a Análise Crítica dos Preços (6407856), realizada pelo Núcleo de Pesquisa de Preços – NUPP, deste Ministério.

8.3. O sigilo do valor da contratação até a conclusão da licitação (inciso VI do art. 7º, IN 40/2020), não se faz necessário uma vez que a divulgação do valor estimado pode auxiliar os licitantes na elaboração de suas propostas de preços.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Parcelamento: Justificativas para o não parcelamento da solução necessária para a individualização do objeto:

9.1.1. O fracionamento da licitação torna-se tecnicamente inviável tendo em vista que a sua divisão em processos distintos importa em risco de inexecução satisfatória dos serviços, tais como:

9.1.1.1. O serviço não será parcelado com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade, sem perda da economia de escala.

9.1.1.2. A separação dos serviços de natureza correlata geram custos adicionais a Administração, tais como: publicações, gerenciamento da solução e fiscalização/gestão do contrato.

9.1.1.3. O Acórdão 1.214/2013-TCU-Plenário diz que “deve ser evitado o parcelamento de serviços não especializados”.

9.1.1.4. Dificuldade de gerenciamento, por disseminação de empresas, gerando complexidade no controle da prestação dos serviços.

9.1.1.5. Os custos administrativos com a contratação seriam onerados, de maneira significativa, com o fracionamento dos serviços, gerando a realização de vários processos licitatórios, o gerenciamento de vários contratos e a utilização de diversos gestores e mecanismos de controle.

9.1.1.6. Os benefícios de eficiência com a melhoria da gestão e redução dos custos de gestão contratual, vão ao encontro da necessidade que a Administração Pública tem de otimizar seus recursos de maneira eficaz e efetiva com a finalidade de satisfazer aos anseios da sociedade, assegurando assim o bem comum.

9.2. Devido às características físicas dos restaurantes serem estruturas interdependentes não é possível licitar separadamente cada item.

9.2.1. O espaço para confecção dos alimentos que será disponibilizado à contratada é interdependente e possui áreas de trânsito comuns, impossibilitando o controle dos gêneros e pessoal da contratada;

9.2.2. Restrição de pessoal para fiscalizar e gerenciar os contratos que o Ministério possui.

9.2.3. Os medidores de água e esgoto, energia elétrica e gás GLP são dimensionados para um único contador/mostrador que, são consolidados para 01(um) usuário.

9.3. Será considerado vencedor o licitante que apresentar proposta comercial com o menor valor por quilograma da refeição a ser oferecida aos Militares da ACMD (público interno), considerando todos os serviços que deverão ser prestados.

9.4. A Empresa deverá apresentar declaração que se compromete a produzir e servir todos os serviços descritos no objeto deste instrumento sob sua inteira responsabilidade, no caso de desativação e/ou intervenção temporária das instalações da ACMD.

9.5. Natureza do objeto: O objeto deste instrumento quanto ao seu tipo, é comum, por ser possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto, conforme **Parágrafo Único do art. 1º da Lei nº 10.520, de 2002**.

9.6. Opção de contratação por: **Menor Preço Global do Grupo**.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Pregão realizado durante o período de 11/02/2020 até 26/05/2021, abaixo relacionado com características similares ao pretendido neste instrumento:

10.1.1. **Pregão nº 48/2018** - 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. Parágrafo único. O Plano de Contratações Anual (PCA) atualizado e aprovado pela autoridade competente será disponibilizado automaticamente no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), observado o disposto no art. 14.

11.3. O serviço a ser contratado consta no DFD-e 152/2022, do PGC 2023, no valor estimado de **R\$ 5.000.000,00 (cinco milhões reais)**.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. O resultado pretendido será alcançado com a 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 nos ambientes instalados nas dependências da administração central do Ministério da Defesa – ACMD.

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;

12.2.2. Utilizará rotinas que possibilitam maior eficiência do efetivo utilizado no desenvolvimento de ações preventivas que incluem o uso de equipamentos auxiliares à execução dos serviços;

12.2.3. Não implicará em custos com contratação, treinamento e administração de mão de obra pertencente ao quadro de servidores deste Ministério;

12.2.4. Os padrões aqui definidos que contam com especificações usuais no mercado, permitirão a permanente mensuração qualitativa e quantitativa dos resultados, maximizando o aproveitamento dos serviços prestados;

12.2.5. Os parâmetros definidos para o objeto da licitação e para prestação dos serviços possibilitam obter preço compatível com a finalidade estabelecida.

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

12.3.1. Com a contratação de empresa terceirizada há a otimização no uso dos recursos destinados à produção de refeições, pois elimina a necessidade desta Administração em promover licitação dos insumos e mão de obra para o preparo, fornecimento e distribuição, terceirizando a gestão destes serviços.

12.4. A utilização de pessoal e equipamentos adequados nos refeitórios terá resultados produtivos no atendimento prestado aos servidores e militares.

12.5. Quanto ao desenvolvimento nacional sustentável o subitem 4.5., Requisitos Ambientais, trata de critérios para o objeto do presente processo.

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. Critérios de sustentabilidade:

14.1.1. O subitem 4.5., Requisitos Ambientais, constante deste Estudo Técnico Preliminar, trata de critérios para o objeto do presente processo.

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 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 nos ambientes instalados nas dependências da administração central do Ministério da Defesa (ACMD), localizadas na Esplanada dos Ministérios - Bloco “Q” (restaurantes), em Brasília-DF, com base nos elementos expostos neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 7º, da IN 40, de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

15.2. De acordo com a Portaria DEADI/SEORI/SG-MD nº 3.649, de 11 de julho de 2023 (6412707), publicada no Boletim de Pessoal e Serviço do MD nº 28, de 14 de julho de 2023 (6414265), foi designada a Equipe de Planejamento da Contratação composta pelos membros abaixo relacionados:

15.2.1. na condição de integrante requisitante: 1º Ten (EB) EDUARDO SILVA LOPES, CPF: ***.632.566-**, lotado na Coordenação de Serviços Gerais (COSER);

15.2.2. na condição de integrante administrativo: 1º Ten (MB) UIARA ALVES DOS SANTOS MOREIRA, CPF: ***.346.481-**, lotada na Assessoria de Planejamento de Aquisições (ASPLAQ); e

15.2.3. na condição de integrante técnico: SO FRANCISCO ALEXANDRE CALIXTO, CPF: ***.949.203-** e 2º SG JULIANA CARLOS DA SILVA, CPF: ***.371.347-**, ambos lotados na Seção de Gestão Alimentar (SEGAL/DESEG).

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

Coordenador de Serviços Gerais



Assinou eletronicamente em 19/07/2023 às 10:11:33.

UIARA ALVES DOS SANTOS MOREIRA

Assistente Técnico Militar



Assinou eletronicamente em 23/08/2023 às 10:07:38.

FRANCISCO ALEXANDRE CALIXTO

Chefe da Seção de Gestão Alimentar



Assinou eletronicamente em 23/08/2023 às 10:18:55.

JULIANA CARLOS DA SILVA

Supervisora



Assinou eletronicamente em 30/08/2023 às 12:33:23.