

Estudo Técnico Preliminar 27/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 60041.000063/2024-97

2. Descrição da necessidade

Serviço de Comissaria Aérea

- 2.1. O Ministério da Defesa possui um rol de competências regimentais atribuídas em razão da grande variedade de temas afetos ao órgão, esta Pasta Ministerial necessita participar de uma série de eventos nacionais e internacionais como reuniões, congressos, simpósios, workshops, seminários, exposições, atividades militares, os quais são de suma importância para o desenvolvimento de suas atividades perante a sociedade e no desempenho da missão institucional.
- 2.2. Nesse sentido é notória a necessidade de realização de deslocamentos oficiais (nacionais e internacionais) do Sr. Ministro de Estado da Defesa e respectiva comitiva, por meio de aeronaves oficiais da Força Aérea Brasileira – FAB, tanto para reuniões previamente marcadas, como para demandas urgentes que demandem à esta Pasta. Portanto, a contratação dos serviços de bordo, tipo comissaria, faz-se necessária, uma vez que em tais voos não são fornecidos alimentos e/ou bebidas aos usuários.
- 2.3. Cabe ressaltar, que há voos de longa duração e de caráter urgente compreendendo, inclusive, os horários destinados às refeições diárias básicas como café da manhã, almoço e/ou jantar, tornando ainda mais factível, a necessidade de contratação dos serviços de comissaria nos deslocamentos a serviço.
- 2.4. Os quantitativos a serem contratados foram estipulados visando atender às demandas das viagens da agenda ministerial, bem como àquelas extraordinárias no interesse da Administração Pública, tendo como base para a previsão todas as viagens oficiais realizadas nos últimos cinco anos.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Serviço de Apoio Administrativo do Gabinete do Ministro SAAD-GM/MD	CT (AA) ADRIANO DA SILVA Chefe do SAAD-GM

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

- 4.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
- 4.2. O fornecimento será realizado sob demanda, de forma parcelada por deslocamento.
- 4.3. A duração inicial do contrato deverá ser de 1 (um) ano. Considerando tratar-se de serviço de natureza continuada, a contratação poderá ser estendida por mais de um exercício financeiro, prorrogável por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 10 (dez) anos, conforme Art. 107 da lei 14.133/2021.
- 4.4. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.
- 4.5. Os requisitos específicos da contratação:

Da justificativa acerca da natureza continuada do serviço

4.5.1. O serviço é considerado continuado, pois ele visa atender à demanda permanente e contínua de alimentação do Ministro da Defesa e comitiva nos deslocamentos oficiais em aeronaves da FAB, assegurando assim o cumprimento da missão institucional da pasta;

4.5.2. Por ser essencial ao Ministério da Defesa para o desempenho de suas atribuições e para que não haja dispêndio de tempo e recursos materiais e humanos empregados na instrução processual de uma nova contratação a cada exercício e o caráter continuado do serviço, resta por configurada a necessidade de que a contratação se estenda por mais de um exercício financeiro;

4.5.3. A duração inicial do contrato deverá ser de 12 (doze) meses. Considerando tratar-se de serviço de natureza continuada, a contratação poderá ser estendida por mais de um exercício financeiro, prorrogável por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 120 (cento e vinte) meses;

4.5.4. Os serviços se enquadram em atividades auxiliares, instrumentais ou acessórias à área de competência legal do órgão licitante, portanto pode ser executada de forma indireta, sendo vedada a transferência de responsabilidade para a realização de atos administrativos ou a tomada de decisão para o contratado, assim como descrito no Parágrafo único do art. 9º da IN nº 05/2017:

"Art. 9º Não serão objeto de execução indireta na Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional:

I - atividades que envolvam a tomada de decisão ou posicionamento institucional nas áreas de planejamento, coordenação, supervisão e controle;

II - as atividades consideradas estratégicas para o órgão ou entidade, cuja terceirização possa colocar em risco o controle de processos e de conhecimentos e tecnologias;

III - as funções relacionadas ao poder de polícia, de regulação, de outorga de serviços públicos e de aplicação de sanção; e

IV - as atividades inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou entidade, salvo expressa disposição legal em contrário ou quando se tratar de cargo extinto, total ou parcialmente, no âmbito do quadro geral de pessoal. Parágrafo único. As atividades auxiliares, instrumentais ou acessórias às funções e atividades definidas nos incisos do caput podem ser executadas de forma indireta, sendo vedada a transferência de responsabilidade para realização de atos administrativos ou a tomada de decisão para o contratado."

4.5.5. Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

4.5.6. A contratação será feita em um grupo único, por menor preço global, pois o parcelamento da solução dos serviços de comissaria de bordo não oferece vantagens econômicas para a Administração.

4.5.7. Quanto à formação de grupo único, o objetivo é para que a contratação seja formalizada com uma só empresa, não sendo viável admitir várias empresas numa contratação dessa espécie. A ocorrência de várias empresas dificultaria a demanda para a execução do serviço supramencionado. Outrossim, destaca-se ainda, do ponto de vista da eficiência técnica, ser mais satisfatória a adjudicação do objeto a uma única pessoa jurídica pelo fato de permanecer todo o tempo a cargo de um mesmo administrador, com concentração da responsabilidade, além de maior nível de controle pela Administração na execução dos serviços, facilidade na exigência do cumprimento das regras estabelecidas para a contratação e possibilidade de ganho na economia aplicada à logística na sua execução e redução de preços a serem pagos pela Administração.

4.5.8. Os serviços serão prestados de forma contínua, pois são aqueles que, pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público e o funcionamento das atividades finalísticas do órgão.

4.5.9. Dessa forma, a contratação dos serviços em tela possui natureza continuada, a fim de permitir que a manutenção física na autoridade no decorrer do desempenho de suas atribuições durante todo o ano e nos exercícios posteriores, não prescindindo da realização de novos certames licitatórios. Dessa forma, para que não haja dispêndio de tempo e de recursos materiais e humanos empregados na instrução processual e de licitação para a realização de contratação a cada exercício, resta configurada a necessidade de que a contratação se estenda por mais de um exercício financeiro.

4.5.10. Foram verificadas as soluções de mercado dos demais órgãos da Administração Pública, no entanto, apesar da restrição mercadológica para a contratação dos serviços pretendidos, optou-se pela realização de Pregão, em conformidade com a prática de outras Pastas Ministeriais e também por serem executados de forma continuada.

4.5.11. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

4.6. Critérios de Sustentabilidade:

4.6.1. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.6.2. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis

4.6.3. visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental e em atendimento ao art. 6º e seus incisos da IN nº 1/SLTI/MPOG/2010, a licitada deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade abaixo discriminadas na execução dos serviços, quando couber:

4.6.3.1. que a empresa forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

4.6.3.2. respeite as Normas Brasileiras (NBR) publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

4.6.3.3. que utilizem na execução dos serviços equipamentos com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE), nos termos da Portaria nº 164/INMETRO/2012; e

4.6.3.4. realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

4.7. Requisitos de Segurança:

4.7.1. atender as normas de segurança e demais regulamentos no âmbito da AC/MD; e

4.7.2. fornecer a seus funcionários todos os equipamentos de segurança previstos na legislação vigente do Ministério do Trabalho e Emprego, para a execução dos serviços.

4.8. Em observação a Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, que regula o acesso à informação, e em atendimento ao Art.13 da IN nº 58/2022.Art. 13. Ao final da elaboração do ETP, deve-se avaliar a necessidade de classificá-lo nos termos da Lei nº12.527, de 18 de novembro de 2011.

4.8.1. Essa EPC (Equipe de Planejamento da Contratação) avaliou não ser necessário a classificação de grau, prazos, informações ou valores sigilosos.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Considerando-se que o Ministério da Defesa não executa esse serviço diretamente, o procedimento a ser adotado é a terceirização do serviço por meio de contratação de empresa especializada no provimento de Comissaria Aérea.

5.1.1. Cabe salientar que não existem no quadro funcional, deste Ministério, profissionais capacitados para atuarem na prestação do serviço em questão.

5.1.2. Levantamento de mercado realizado por meio de pesquisas de preços junto às empresas de catering, especializadas em produzir refeições para companhias aéreas.

5.1.3. Pela especificidade do objeto não é possível obter dados no Pannel de Preços para embasar o preço dessa contratação.

5.1.4. Foi realizada pesquisa Direta junto a fornecedores, na forma da Instrução Normativa nº 73, de 5 de agosto de 2020 e os valores de referência resultaram na média dos preços obtidos.

5.1.5 Tendo em vista o exposto, e considerando-se que o tipo de solução mais adequada seja a contratação de serviços de empresa especializada em Comissaria Aérea, para suprir as necessidades da Administração Central do Ministério da Defesa – AC /MD, mediante os procedimentos apresentados, constata-se dentre todas as variáveis acerca das possibilidades que o mercado nacional e/ou internacional tenha há oferecer, a situação fática do levantamento de mercado apurado pela Equipe de Planejamento da Contratação - EPC avalia as alternativas da solução, com base no que mais se aproxima dos requisitos definidos e que promova a competição, e consequentemente a economia de escala, levando-se em conta os aspectos de economicidade, eficácia, eficiência, técnicos e padronização, bem como a existência de novas metodologias, tecnologias, inovações, práticas de mercado, prazos de entrega, aspectos qualitativos em termos de benefícios, quantitativos, desempenho esperado e proposto, garantias, manutenção, sustentabilidade econômica, social, ambiental e cultural e dentre as possibilidades existentes no mercado, apresente maiores vantagens, segurança jurídica e financeira, mediante a execução direta.

5.1.5.1. Período da consulta: 15 Fev 23 a 15 Fev 24.

ÓRGÃO	UASG	PREGÃO	SERVIÇO
Gabinete de Segurança Institucional - Presidência da República	110322	06/2022	17779 - Comissaria Aérea
Ministério do Meio Ambiente	440001	09/2021	17779 - Comissaria Aérea
Advocacia-Geral da União	110062	29/2022	17779 - Comissaria Aérea
Ministério da Saúde	250110	15/2022	17779 - Comissaria Aérea
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento	130005	14/2021	17779 - Comissaria Aérea
Ministério de Minas e Energia	320004	07/2022	17779 - Comissaria Aérea
Ministério da Justiça e Segurança Pública	200005	10/2021	17779 - Comissaria Aérea
Ministério da Defesa	111407	19/2018	17779 - Comissaria Aérea

5.1.6. Destarte, 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.

5.1.7. A análise comparativa de soluções de mercado visou elencar as alternativas de atendimento à demanda considerando, além do aspecto econômico, os aspectos qualitativos em termos de benefícios para o alcance dos objetivos da contratação. A solução mercadológica disponível, consolidada e amplamente utilizada é o serviço de Comissaria Aérea. Para atendimento da demanda, identificamos e analisamos as seguintes alternativas:

Solução nº 1	
Descrição:	Contratação de empresa especializada para confecção das comissarias nas dependências do Ministério da Defesa
Vantagens:	- Possibilidade dos profissionais permanecerem à disposição do órgão, nas instalações, durante o período de contrato.
Desvantagens:	<ul style="list-style-type: none"> - O custo elevado para contratar e manter profissionais capacitados na confecção, preparo e acondicionamento das refeições torna-se inviável para Administração uma vez que, o Ministro de Estado da Defesa efetua uma média de 54 viagens anuais que necessitam de comissaria; - Ociosidade do pessoal no período em que a Agenda Ministerial não dispor de viagens, acarretando um custo HH (homem/hora) muito elevado para Administração; - Sem efetividade, pois seriam necessários ainda outros processos de aquisição de materiais e utensílios para confecção dos mesmos. Ainda, seriam necessárias aquisição de produtos alimentícios, embalagens, caixas para transportes, etc; e - Dificuldades logísticas, acarretando custo adicionais com combustível, manutenção de viaturas e de pessoal.

Solução nº 2	
Descrição:	Concurso Público para cargos de nutricionista, cozinheiro e auxiliares, e/ou outros cargos assemelhados
Vantagens:	<ul style="list-style-type: none"> - A baixa rotatividade e estabilidade do servidor efetivo, contribuindo para que o profissional conheça as particularidades do órgão e tenha uma maior eficiência na execução dos serviços; e - Melhor gestão pessoal e profissional do servidor efetivo.
Desvantagens:	<ul style="list-style-type: none"> - Para criação de cargos, por meio de concurso público demandaria planejamento orçamentário específico, levando muito tempo para as contratações; e - Alto custo manutenção do servidor público efetivo. Estima-se o valor de R\$ 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 em Editais de contratações recentes para Concurso Público Unificado, publicado pelo Governo Federal, em 2024. Considerando, o mínimo de, 4 (quatro) profissionais para realizar tal tarefa, pode-se chegar a um valor estimado mensal, mínimo de R\$ 21.954,80 (vinte e um mil, novecentos e cinquenta e quatro reais e oitenta centavos).

Solução nº 3	
Descrição:	Aquisição avulsa, por viagem, do serviço de Comissaria Aérea por empresa especializada.
Vantagens:	<ul style="list-style-type: none"> - Aquisição específica dos itens para cada pedido, individualizado, podendo haver maior concorrência entre os participantes.
Desvantagens:	<ul style="list-style-type: none"> - A Agenda Ministerial sofre diversas alterações que impossibilitam um planejamento para aquisições com tempo hábil para realização das cotações e fornecimentos, podendo haver desabastecimento em voos; - Possibilidade de frustração nas aquisições de item(ns) deserto(s) e/ou sem participantes, com frustração do princípio da competitividade; - Maior dificuldade administrativa para realização de cotação por viagem e da confecção dos processos de aquisição individualizada; - Grande possibilidade que não ocorrer vantajosidade nas aquisições, com frustração do princípio da eficiência, comparando os custos estimados pela aquisição global anual do serviço com os custos de aquisição específica, por viagem.

Solução nº 4	
Descrição:	Aquisição por processo licitatório com contrato anual, por menor preço global, do serviço de Comissaria Aérea, por empresa especializada.
Vantagens:	<ul style="list-style-type: none"> - Possibilidade de menor custo na aquisição global; - Melhor custo x benefício, considerando os custos de fabricação, armazenamento, de pessoal e de logística; e - Disponibilizar um fiscal de contrato para todos os itens licitados, melhorando assim, a eficiência administrativa.
Desvantagens:	<ul style="list-style-type: none"> - Fornecimento por apenas um empresa durante a vigência de 12 meses do contrato.

5.1.8. Considera-se a **Solução 4** mais eficaz e eficiente para atendimento específico da demanda, adicionalmente, a vantagem da celeridade e economicidade processual proporcionadas, o que torna mais vantajoso técnica e economicamente a Administração Pública, bem como mais célere, se o processo for executado mediante processo licitatório do próprio Ministério da Defesa - MD.

5.1.9. Intenção de Registros de Preços - UG Participante (6932871)

5.1.9.1. No levantamento de mercado, não foi encontrado Intenção de Registro de Preço do objeto para aderir como UG participante.

5.1.10. Adesão Ata de Registro de Preços:

5.1.10.1. Foi realizada pesquisa de Atas para adesão, que atendesse as condições previstas, mas não foi encontrada a que se adequasse ao objeto ora pretendido (6932871).

5.2. 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 aquisição se trata de um material comum, de acordo com Parágrafo Único do art. 1º, da Lei 10.520/2002, e o quantitativo a ser adquirido ser facilmente disponibilizado pelo mercado.

5.3. Ademais, após o levantamento do mercado de que trata a alínea anterior, a quantidade de fornecedores em potencial não foi considerada restrita. Em virtude do exposto, não foi julgado como necessária a retificação da especificação técnica dos itens que se pretende adquirir, uma vez que todos os requisitos descritos são indispensáveis para o atendimento da demanda.

6. Descrição da solução como um todo

CONDIÇÕES GERAIS

6.1. O Serviço de Comissaria Aérea consiste no fornecimento de refeições, incluso o serviço de *handling* (entrega feita diretamente na aeronave), que será efetuado sob demanda, de forma parcelada, por deslocamento.

6.2. O serviço de comissaria aérea deverá ter abrangência nacional, sendo os principais pontos de decolagem o Aeroporto Internacional de Brasília Presidente Juscelino Kubitschek e a Base Aérea de Brasília. A prestação do serviço se dará sob demanda, conforme solicitação e gerência do contratante, de acordo com as necessidades das missões institucionais.

6.3. Pode haver a necessidade de entrega do serviço de comissaria em outros aeroportos do Brasil, sendo este serviço, preferencialmente, prestado com produtos industrializados ou por parceiro local, de acordo com a disponibilidade da Contratada, sendo imprescindíveis a manutenção dos padrões de qualidade e exigências estabelecidas nesta contratação.

6.4. Nos fornecimentos de lanches/refeições, devem ser incluídos os serviços de handling, os quais deverão ser efetuados por veículo adequado ao transporte de alimentos.

6.5. Quando solicitado, devem ser disponibilizadas opções de refeições que atendam passageiros com restrições alimentares, como vegetariano, diabéticos, intolerantes/alérgicos a glúten e/ou lactose, dentre outros.

6.6. A solicitação do serviço pode ser feita em qualquer dia da semana, durante o dia ou à noite, inclusive aos finais de semana e feriados, devendo ser enviada à empresa, preferencialmente, com antecedência mínima de 12 (doze) horas, ressaltando, no entanto, que, em casos excepcionais, poderão ocorrer solicitações em regime de urgência, as quais serão encaminhadas em até 6 (seis) horas antes da decolagem.

6.7. Para um melhor gerenciamento do processo, os itens devem ser entregues, em acordo com o descritivo de cada item, conforme a seguir:

1	Almoço/Jantar: entende-se a refeição completa de almoço e/ou jantar, contendo entrada (exemplos: salada caprese, salada de macarrão etc.) prato principal (carne, frango, ave ou fruto do mar, com acompanhamentos) e sobremesa (exemplos: pudim, mousse, torta, frutas fatiadas), além dos itens básicos, como talheres de excelente resistência, sal em sachê, palito, azeite, etc.
	Breakfast Frio: Entende-se o café da manhã frio, devendo conter, no mínimo, um tipo de pão, manteiga em sachê, geleia em sachê, frios fatiados e/ou frutas, suco e/ou iogurte, um prato principal (exemplos: sanduíche frio ou natural)

2	frio, conforme item solicitado pela contratante, além dos itens básicos, como talheres de excelente resistência, sal em sachê, palito etc.
3	Breakfast Quente: Entende-se o café da manhã quente, devendo conter, no mínimo, um tipo de pão, manteiga em sachê, geleia em sachê, frios fatiados e/ou frutas, suco e/ou iogurte, um prato principal (exemplos: misto quente, panqueca, omelete etc.) quente, conforme item solicitado pela contratante, além dos itens básicos, como talheres de excelente resistência, sal em sachê, palito etc.
4	Lanche Frio: Entende-se pela refeição ligeira entre o almoço e o jantar, devendo conter, no mínimo, uma opção de pão ou bolo, manteiga em sachê, frios fatiados e/ou frutas, suco, um prato principal (exemplos: sanduíche atum, sanduíche natural etc.) frio, conforme item solicitado pela contratante, além dos itens básicos, como talheres de excelente resistente, sal em sachê, palito etc.
5	Lanche Quente: Entende-se pela refeição ligeira entre o almoço e o jantar, devendo conter, no mínimo, uma opção de pão ou bolo, manteiga em sachê, frios fatiados e/ou frutas, suco, um prato principal (exemplos: sanduíches quentes, misto quente, torta salgada, quiche, pizza etc.) quente, conforme item solicitado pela contratante, além dos itens básicos, como talheres de excelente resistente, sal em sachê, palito etc.
6	Salada de Frutas 150 g: Frutas variadas, podendo ser Maçã, Mamão, Melão, Manga, e/ou Uvas Verdes e Roxas, preferencialmente da estação, frescas, limpas, descascadas, prontas para o consumo final, acompanhada de talher (es) para este fim.
7	Sanduíche Napolitano: Duas fatias de pão de forma, requeijão, presunto magro (sem capa de gorduras), queijo mussarela e/ou queijo minas frescal e tomate, acondicionados em embalagem para aquecimento e pronto para consumo.
8	Sanduíche Misto: Duas fatias de pão de forma, ao menos 2 fatias de presunto magro (sem capa de gorduras), ao menos 2 fatias de queijo mussarela e margarina, acondicionados em embalagem para aquecimento e pronto para consumo.
9	<p>Sanduíche Natural: Pão de 60g, proteína, devendo conter alface, tomate, com azeita e/ou molho para saladas, podendo variar o tipo pão, proteína e queijo conforme abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pão de 60g: pode ser baguete, centeio ou parmesão; e - Proteína: pode ser filé bovino, peito de peru defumado, presunto de peru, presunto de peito de frango ou presunto de porco. - Queijo: pode ser queijo minas frescal, queijo mussarela, requeijão ou cream-cheese.
10	<p>Refrigerante Cola – Lata 310 ml: Refrigerante gaseificado sabor cola, embalagem em lata de alumínio, contendo 310 mililitros (ml), produto de 1ª qualidade, prazo de validade mínima de 90 dias, com marca registrada, de acordo com a Instrução Normativa nº 19/13 (MAPA), Resolução-RDC nº 05/07, Resolução-RDC nº 12/01; Resolução-RDC nº 259/02, Resolução-RDC nº 360/03 e alterações posteriores.</p> <p>Referência: Coca-cola lata de 310ml.</p>
11	Refrigerante Cola Zero – Lata 310 ml: Refrigerante gaseificado sabor cola, sem adição de açúcares, tipo zero açúcar, embalagem em lata de alumínio, contendo 310 mililitros (ml), produto de 1ª qualidade, prazo de validade mínima de 90 dias, com marca registrada, de acordo com a Instrução Normativa nº 19/13 (MAPA), Resolução-RDC nº 05/07, Resolução-RDC nº 12/01; Resolução-RDC nº 259/02, Resolução-RDC nº 360/03 e alterações posteriores.

	Referência: Coca-cola zero lata de 310ml.
12	<p>Refrigerante de Guaraná – Lata 335 ml: Refrigerante gaseificado sabor guaraná, embalagem em lata de alumínio, contendo 335 mililitros (ml), produto de 1ª qualidade, prazo de validade mínima de 90 dias, com marca registrada, de acordo com a Instrução Normativa nº 19/13 (MAPA), Resolução-RDC nº 05/07, Resolução-RDC nº 12/01; Resolução-RDC nº 259/02, Resolução-RDC nº 360/03 e alterações posteriores.</p> <p>Referência: Guaraná Antarctica lata 335ml.</p>
13	<p>Refrigerante de Guaraná Zero – Lata 335 ml: Refrigerante gaseificado sabor guaraná, sem adição de açúcares, tipo zero açúcar, embalagem em lata de alumínio, contendo 335 mililitros (ml), produto de 1ª qualidade, prazo de validade mínima de 90 dias, com marca registrada, de acordo com a Instrução Normativa nº 19/13 (MAPA), Resolução-RDC nº 05/07, Resolução-RDC nº 12/01; Resolução-RDC nº 259/02, Resolução-RDC nº 360/03 e alterações posteriores.</p> <p>Referência: Guaraná Antarctica Zero lata 335ml.</p>
14	<p>Suco de uva – Caixa 1 litro: Suco de uva em caixa de 1 litro, sem adição de açúcar, sem conservantes, sem corantes, com data de fabricação e de validade e com rótulo, pronto para consumo, sendo 100% de suco natural de uva.</p> <p>Referência: Suco de Uva Integral Aliança</p>
15	<p>Suco de Laranja – Caixa 1 litro: Suco de laranja em caixa de 1 litro, sem adição de açúcar, sem conservantes, sem corantes, com data de fabricação e de validade e com rótulo, pronto para consumo com no mínimo 85% de suco natural de laranja.</p> <p>Referência: Suco de Laranja Integral Vita Suco</p>
16	<p>Suco de Maracujá – Caixa 1 litro: Suco de maracujá em caixa de 1 litro, com data de fabricação e de validade e com rótulo, pronto para consumo, com no mínimo 5% de suco natural de maracujá.</p> <p>Referência: Suco Del Valle sabor maracujá</p>
17	<p>Água Mineral com Gás – 500 ml: água mineral com gás, acondicionada em garrafa plástica descartável de 500ml a 510ml, tipo pet, livre do composto bisfenol A (BPA); lacrada e rótulo informativo do produto, com validade mínima de 03 (três) meses;</p>
18	<p>Água Mineral sem Gás – 500 ml: água mineral sem gás, acondicionada em garrafa plástica descartável de 500ml a 510ml, tipo pet, livre do composto bisfenol A (BPA); lacrada e rótulo informativo do produto, com validade mínima de 03 (três) meses;</p>
19	<p>Mix de Cereais – 50g: Mix composto de cereais como castanhas de caju, castanhas do Pará, macadâmia, amêndoas e nozes diversas, acondicionadas em embalagem plásticas, com peso total mínimo de 50 gramas.</p>
20	<p>Guardanapo (33 x 33 cm) Pct. com 50 un: Guardanapo tipo superior, com folhas duplas, medindo 33 cm x 33 cm, pacote com 50 unidades, cor branca.</p>
21	<p>Caixa de Isopor – 45 litros: Caixa térmica de isopor, capacidade de 45 litros, medida externas de 47 cm de comprimento, 37,5 cm largura e 41,3 cm altura.</p>

22	Gelo Cubo – 4 Kg: Gelo de fabricação em cubos, de água potável passando por um rigoroso sistema de micro filtrações, indicado para preparar Bebidas, Sucos, tomar com refrigerantes e também na preparação de alimentos. Embalagem de 4 Kg.
23	Gelo Seco Kg: Gelo fabricado de Dióxido de Carbono solidificado a uma temperatura de (-) 78° Celsius (C), que em contato com a pressão atmosférica, mantém os alimentos congelados a uma temperatura de (-)18°C e (-)20°C e refrigerados entre 2°C e 6°C.
24	Serviço de entrega - Handling: Serviço de entrega dos itens solicitados por ordem de serviço, diretamente na aeronave, em veículo autorizado para este fim.

6.8. O serviço será solicitado previamente por servidor(es) indicado(s) para tal fim, por mensagem eletrônica, no qual serão especificados todos os produtos necessários, a quantidade, a data, o local, o horário, dados da aeronave e demais informações conforme solicitação via e-mail pela área demandante.

6.9. A solicitação poderá ser cancelada, parcial ou totalmente, desde que haja comunicação com antecedência de 6 (seis) horas da decolagem prevista.

6.10. As refeições/lanches serão entregues em até 2 (duas) horas de antecedência e, em caso excepcionais, até 1 (uma) hora antes da decolagem do voo.

6.11. Os serviços serão recebidos por servidor indicado para tal fim, para efeito de verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência.

6.12. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos em tempo hábil para que não haja atraso na decolagem da aeronave, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades prevista na Lei.

6.13. Por ocasião da entrega do material na aeronave, a Contratada deverá apresentar um recibo para assinatura (delivery) do oficial ou comissário destacado para o voo. Esse recibo deverá conter o detalhamento da comissão entregue (de acordo com o pedido efetuado), com os preços unitários, incluindo o handling (serviço de entrega feita diretamente na aeronave), bem como o total de cada item.

6.14. O preparo, a manipulação, o acondicionamento, o transporte e o descarte de alimentos deverão atender às mais estritas regras de higiene, de acordo com a resolução CNNPA nº 326/1997, que fixa condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos; A Resolução-RDC nº 216/2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação - Portaria SVS/MS nº 326/1997 e Portaria MS nº 1.428 /1993, que tratam de regulamentação técnica e boas práticas para serviços de alimentação.

6.15. Devem ser utilizados transportes adequados às aeronaves, com relação à carga e descarga do material, e compartimento de carga refrigerado, mantendo-se os itens perecíveis adequados para consumo.

6.16. Para perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário, sem custos adicionais aos estabelecidos nas propostas, tais como: guardanapo, talheres e demais materiais orçados.

6.17. Todos os serviços deverão ser executados dentro da mais perfeita técnica obedecendo às especificações mínimas fornecidas neste instrumento.

6.18. A execução dos serviços será iniciada a partir da assinatura do Instrumento Contratual.

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 quantidades a serem adquiridas são justificadas em função do consumo e utilização prováveis, cuja estimativa foi obtida mediante adequadas técnicas quantitativas, admitindo o fornecimento contínuo.

7.1.1. A Equipe de planejamento das Contratação – EPC adotou metodologia para previsão de demanda, conforme fluxo de trabalho a ser seguido pelos responsáveis do planejamento na elaboração do Estudo Técnico de previsão de demanda:

7.1.1.2. Analisou a justificativa quantitativa da necessidade. No DFD (6853849) constam as justificativas do demandante para o item a ser contratado, ajustado pelo Despacho nº 36/SAAD GM/GM-MD (6866310).

7.1.1.3. Definiu o horizonte temporal da previsão - No caso concreto, aquisição referente a 1 (um) exercício financeiro.

7.1.1.4. Classificou o padrão de comportamento da demanda - No caso concreto a EPC observou o tipo de classificação padrão de variação regular: que é aquela em que o quantitativo do suprimento não pode ser estabelecido de forma exata, mas a variação da demanda ocorre em torno de uma média previsível, conforme dados de consumo dos últimos 5 (cinco) anos.

7.1.1.5. Definir o método estatístico a ser utilizado e técnica de coleta de dados (quantitativo ou qualitativo) - Conforme apresentado no histórico de consumo, constante no item 11 do DFD supracitado e, posteriormente, ajustado pelo Despacho nº 36/SAAD GM/GM-MD, durante o período de 2019 a 2023 e, aplicando-se as técnicas de análise dos dados e as metodologias disponíveis, o Serviço de Apoio Administrativo do Gabinete do Ministro, utilizou, para o ano de 2024, o **método analítico preditivo**, tendo em vista que há uma tendência de aumento de consumo futuro, principalmente quando comparando-se os dados históricos dos anos de 2022 e 2023, após observados os critérios por base do método analítico diagnóstico. Assim, pelo exposto, e, com base na análise prescritiva, que tem por objetivo, definir um possível padrão a ser alcançado, a EPC decidiu por utilizar o maior consumo anual, individual (por item), e acrescentar a este, a soma de 20% (vinte por cento). Desta forma, a EPC acredita que não haverá riscos de desabastecimento e/ou falta de itens ou opções de fornecimento, visando manter a equidade e qualidade na prestação de serviço e o melhor atendimento ao consumo final.

7.1.1.6. Formalizar o memorial de cálculo e juntar toda documentação utilizada. A memória de cálculo foi baseada em técnica quantitativa de previsão de demanda, reconhecido pela Lei nº 14.133/21 (Art. 40, inciso III) a partir de dados passados registrados em séries históricas de consumo e a partir de uma previsão de consumo futuro, conforme Documentos de Formalização de Demandas consolidados em anexo (6866310) que constam no item 3 as respectivas justificativas de demanda do setor demandante. Ainda, após critério de análise dos dados de consumo, vislumbrou-se a necessidade de manter alguns itens, visando a sua utilização/consumo nos próximos pedidos a serem realizados. Estes itens, após análise da EPC, optou-se por manter, visando serem utilizados /consumidos em diversas comitivas ministeriais futuras, como opção de variação de cardápio aos seus usuários.

7.2. A EPC utilizou o método de maior consumo anual, por item, e a estas quantidades verificadas, um acréscimo de 20% (vinte por cento), a partir de dados concretos da série histórica de consumo dos períodos entre 2019 a 2023, atentando-se a eventual fato futuro apto a impactar o quantitativo demandado, visando garantir o quantitativo necessário para atendimento de 12 (doze) meses.

7.3. A quantidade demandada de cada item baseia-se no histórico de viagens oficiais, variando entre 30 (trinta) a 54 (cinquenta e quatro) viagens anuais, com variações de 12 a 50 passageiros, sendo a média de 18 (dezoito) passageiros por trecho, incluindo a tripulação da aeronave, de acordo com informações fornecidas pelo Gabinete do Ministro.

7.4. Os itens a serem disponibilizados para a execução dos serviços constam abaixo:

GRUPO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMAT OU CATSER	UN	QTDE	VALOR ESTIMADO (R\$)	
1	SERVIÇO DE COMISSARIA AÉREA	17779	SV	1	UNITÁRIO	TOTAL
CUSTO TOTAL GERAL ESTIMADO R\$						251.952,50

7.4.1. Histórico de Consumo: Composição do Serviço:

ITEM GRUPO 1	Descrição do Material	Qtd. Prevista (1)	Qtd. à Licitar (Qtd Prevista + 20%) (2)	Qtd. Consumida 2019 (6929744)	Qtd. Consumida 2020 (6929747)	Qtd. Consumida 2021	Qtd. Consumida 2022	Qtd. Consumida 2023
1	Almoço/Jantar	688	825	317	320	220	688	385
2	Breakfast Frio	621	745	348	475	360	317	621

3	Breakfast Quente	621	745	348	475	360	317	621
4	Lanche Frio	498	590	143	431	460	102	498
5	Lanche Quente	862	1.000	287	862	469	196	560
6	Salada de Frutas 150 g.	384	460	159	162	89	126	384
7	Sanduíche Napolitano	352	420	95	285	308	196	352
8	Sanduíche Misto	352	420	95	285	308	196	352
9	Sanduíche Natural	352	420	95	285	308	196	352
10	Refrigerante Cola – Lata 310 ml.	1299	1.500	638	820	892	626	1299
11	Refrigerante Cola zero – Lata 310 ml.	690	825	319	410	446	313	690
12	Refrigerante de Guaraná – Lata 335 ml.	350	420	160	205	223	156	350
13	Refrigerante de Guaraná Zero – Lata 335 ml.	340	410	160	205	223	157	340
14	Suco de uva – Caixa 1 litro	110	130	69	110	88	58	68
15	Suco de Laranja – Caixa 1 litro	180	215	74	180	126	92	69
16	Suco de Maracujá – Caixa 1 litro	88	105	76	40	69	88	67
17	Água Mineral com Gás – 500 ml.	690	830	387	600	690	590	600
18	Água Mineral sem Gás – 500 ml.	868	1.000	400	600	827	663	868
19	Mix de Cereais – 50g	880	1.050	316	527	541	639	880
20	Guardanapo (33 x 30 cm) Pct. com 50 un.	84	100	60	108	94	66	84
21	Caixa de isopor – 45 litros.	98	120	44	98	54	38	50
22	Gelo Cubo – 4 kg	102	120	50	102	49	38	52
23	Gelo Seco Kg	118	140	30	108	94	66	118
24	Serviço de entrega - Handling	54	65	30	54	47	33	42

- (1) Quantidade de maior consumo anual.
- (2) Quantidade de maior consumo anual acrescida de 20%.

7.5. A fim de proporcionar economia em escala, as demandas dos diversos setores foram reunidas em um único processo licitatório, o que proporcionará maior publicidade, melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e a ampliação da competitividade.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 251.952,50

8.1. Por meio de pesquisas de preços junto á empresas especializadas e na forma da Instrução Normativa nº 73, de 5 de agosto de 2020, obteve-se a média aritmética dos preços pesquisados.

8.1. A estimativa do valor da contratação, quantidades, especificações e valor máximo aceitável desta contratação são as constantes do quadro abaixo:

8.1.1. Especificação do serviço de Comissaria Aérea:

							VALOR ESTIMADO (R\$)
--	--	--	--	--	--	--	----------------------

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO DE COMISSARIA AÉREA	CATSER	UN	QTD	UNITÁRIO	TOTAL
	1	Almoço/Jantar: entende-se a refeição completa de almoço e/ou jantar, contendo entrada (exemplos: salada caprese, salada de macarrão etc.) prato principal (carne, frango, ave ou fruto do mar, com acompanhamentos) e sobremesa (exemplos: pudim, mousse, torta, frutas fatiadas), além dos itens básicos, como talheres de excelente resistência, sal em sachê, palito, azeite, etc.		UN	825	69,96	57.717,00
	2	Breakfast Frio: Entende-se o café da manhã frio, devendo conter, no mínimo, um tipo de pão, manteiga em sachê, geleia em sachê, frios fatiados e/ou frutas, suco e/ou iogurte, um prato principal (exemplos: sanduíche frio ou natural) frio, conforme item solicitado pela contratante, além dos itens básicos, como talheres de excelente resistência, sal em sachê, palito etc.		UN	745	36,10	26.894,50
	3	Breakfast Quente: Entende-se o café da manhã quente, devendo conter, no mínimo, um tipo de pão, manteiga em sachê, geleia em sachê, frios fatiados e/ou frutas, suco e/ou iogurte, um prato principal (exemplos: misto quente, panqueca, omelete etc.) quente, conforme item solicitado pela contratante, além dos itens básicos, como talheres de excelente resistência, sal em sachê, palito etc.		UN	745	36,10	26.894,50
	4	Lanche Frio: Entende-se pela refeição ligeira entre o almoço e o jantar, devendo conter, no mínimo, uma opção de pão ou bolo, manteiga em sachê, frios fatiados e/ou frutas, suco, um prato principal (exemplos: sanduíche atum, sanduíche natural etc.) frio, conforme item solicitado pela contratante, além dos itens básicos, como talheres de excelente resistente, sal em sachê, palito etc.		UN	590	38,92	22.962,80
	5	Lanche Quente: Entende-se pela refeição ligeira entre o almoço e o jantar, devendo conter, no mínimo, uma opção de pão ou bolo, manteiga em sachê, frios fatiados e/ou frutas, suco, um prato principal (exemplos: sanduíches quentes, misto quente, torta salgada, quiche, pizza etc.) quente, conforme item solicitado pela contratante, além dos itens básicos, como talheres de excelente resistente, sal em sachê, palito etc.		UN	1.000	38,92	38.920,00
	6	Salada de Frutas 150 g: Frutas variadas, podendo ser Maçã, Mamão, Melão, Manga, e/ou Uvas Verdes e Roxas, preferencialmente da estação, frescas, limpas, descascadas, prontas para o consumo final, acompanhada de talher(es) para este fim.		UN	460	8,00	3.680,00
	7	Sanduíche Napolitano: Duas fatias de pão de forma, requeijão, presunto magro (sem capa de gorduras), queijo mussarela e/ou queijo minas frescal e tomate, acondicionados em embalagem para aquecimento e pronto para consumo.		UN	420	10,95	4.599,00
	8	Sanduíche Misto: Duas fatias de pão de forma, ao menos 2 fatias de presunto magro (sem capa de gorduras), ao menos 2 fatias de queijo mussarela e margarina, acondicionados em embalagem para aquecimento e pronto para consumo.		UN	420	10,00	4.200,00
	9	Sanduíche Natural: Pão de 60g, proteína, devendo conter alface, tomate, com azeite e/ou molho para saladas, podendo variar o tipo pão, proteína e queijo conforme abaixo: - Pão de 60g: pode ser baguete, centeio ou parmesão; e		UN	420	9,51	3.994,20

1		<p>- Proteína: pode ser filé bovino, peito de peru defumado, presunto de peru, presunto de peito de frango ou presunto de porco.</p> <p>- Queijo: pode ser queijo minas frescal, queijo mussarela, requeijão ou cream-cheese.</p>				
	10	<p>Refrigerante Cola – Lata 310 ml: Refrigerante gaseificado sabor cola, embalagem em lata de alumínio, contendo 310 mililitros (ml), produto de 1ª qualidade, prazo de validade mínima de 90 dias, com marca registrada, de acordo com a Instrução Normativa nº 19/13 (MAPA), Resolução-RDC nº 05/07, Resolução-RDC nº 12/01; Resolução-RDC nº 259/02, Resolução-RDC nº 360/03 e alterações posteriores.</p> <p>Referência: Coca-cola lata de 310ml.</p>	UN	1.500	4,50	6.750,00
	11	<p>Refrigerante Cola Zero – Lata 310 ml: Refrigerante gaseificado sabor cola, sem adição de açúcares, tipo zero açúcar, embalagem em lata de alumínio, contendo 310 mililitros (ml), produto de 1ª qualidade, prazo de validade mínima de 90 dias, com marca registrada, de acordo com a Instrução Normativa nº 19/13 (MAPA), Resolução-RDC nº 05/07, Resolução-RDC nº 12/01; Resolução-RDC nº 259/02, Resolução-RDC nº 360/03 e alterações posteriores.</p> <p>Referência: Coca-cola zero lata de 310ml.</p>	UN	825	4,18	3.448,50
	12	<p>Refrigerante de Guaraná – Lata 335 ml: Refrigerante gaseificado sabor guaraná, embalagem em lata de alumínio, contendo 335 mililitros (ml), produto de 1ª qualidade, prazo de validade mínima de 90 dias, com marca registrada, de acordo com a Instrução Normativa nº 19/13 (MAPA), Resolução-RDC nº 05/07, Resolução-RDC nº 12/01; Resolução-RDC nº 259/02, Resolução-RDC nº 360/03 e alterações posteriores.</p> <p>Referência: Guaraná Antarctica lata 335ml.</p>	UN	420	4,27	1.793,40
	13	<p>Refrigerante de Guaraná Zero – Lata 335 ml: Refrigerante gaseificado sabor guaraná, sem adição de açúcares, tipo zero açúcar, embalagem em lata de alumínio, contendo 335 mililitros (ml), produto de 1ª qualidade, prazo de validade mínima de 90 dias, com marca registrada, de acordo com a Instrução Normativa nº 19/13 (MAPA), Resolução-RDC nº 05/07, Resolução-RDC nº 12/01; Resolução-RDC nº 259/02, Resolução-RDC nº 360/03 e alterações posteriores.</p> <p>Referência: Guaraná Antarctica Zero lata 335ml.</p>	UN	410	5,00	2.050,00
	14	<p>Suco de uva – Caixa 1 litro: Suco de uva em caixa de 1 litro, sem adição de açúcar, sem conservantes, sem corantes, com data de fabricação e de validade e com rótulo, pronto para consumo, sendo 100% de suco natural de uva.</p> <p>Referência: Suco de Uva Integral Aliança</p>	UN	130	13,18	1.713,40
		<p>Suco de Laranja – Caixa 1 litro: Suco de laranja em caixa de 1 litro, sem adição de açúcar, sem conservantes, sem corantes, com</p>				

15	data de fabricação e de validade e com rótulo, pronto para consumo com no mínimo 85% de suco natural de laranja. Referência: Suco de Laranja Integral Vita Suco	UN	215	11,54	2.481,10
16	Suco de Maracujá – Caixa 1 litro: Suco de maracujá em caixa de 1 litro, com data de fabricação e de validade e com rótulo, pronto para consumo, com no mínimo 5% de suco natural de maracujá. Referência: Suco Del Valle sabor maracujá	UN	105	13,01	1.366,05
17	Água Mineral com Gás – 500 ml: água mineral com gás, acondicionada em garrafa plástica descartável de 500ml a 510ml, tipo pet, livre do composto bisfenol A (BPA); lacrada e rótulo informativo do produto, com validade mínima de 03 (três) meses	UN	830	2,58	2.141,40
18	Água Mineral sem Gás – 500 ml: água mineral sem gás, acondicionada em garrafa plástica descartável de 500ml a 510ml, tipo pet, livre do composto bisfenol A (BPA); lacrada e rótulo informativo do produto, com validade mínima de 03 (três) meses	UN	1.000	2,80	2.800,00
19	Mix de Cereais – 50g: Mix composto de cereais como castanhas de caju, castanhas do Pará, macadâmia, amêndoas e nozes diversas, acondicionadas em embalagem plásticas, com peso total mínimo de 50 gramas.	UN	1.050	12,00	12.600,00
20	Guardanapo (33 x 33 cm) Pct. com 50 un: Guardanapo tipo superior, com folhas duplas, medindo 33 cm x 33 cm, pacote com 50 unidades, cor branca.	UN	100	10,48	1.048,00
21	Caixa de Isopor – 45 litros: Caixa térmica de isopor, capacidade de 45 litros, medida externas de 47 cm de comprimento, 37,5 cm largura e 41,3 cm altura.	UN	120	109,96	13.195,20
22	Gelo Cubo – 4 Kg: Gelo de fabricação em cubos, de água potável passando por um rigoroso sistema de micro filtrações, indicado para preparar Bebidas, Sucos, tomar com refrigerantes e também na preparação de alimentos. Embalagem de 4 Kg.	UN	120	10,99	1.318,80
23	Gelo Seco Kg: Gelo fabricado de Dióxido de Carbono solidificado a uma temperatura de (-) 78° Celsius (C), que em contato com a pressão atmosférica, mantém os alimentos congelados a uma temperatura de (-)18°C e (-)20°C e e refrigerados entre 2°C e 6°C.	UN	140	34,90	4.886,00
24	Serviço de entrega - Handling: Serviço de entrega dos itens solicitados por ordem de serviço, diretamente na aeronave, em veículo autorizado para este fim.	UN	65	69,21	4.498,65
Valor Total (R\$)					251.952,50

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Em regra, conforme disposto no inciso II do art. 47 da Lei nº 14.133/2021:

[...] II - do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

§ 1º Na aplicação do princípio do parcelamento deverão ser considerados:

I - a responsabilidade técnica;

II - o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens; III - o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

[...]

9.2. O disposto, no entanto, não se aplica a presente demanda. **O não parcelamento** da presente contratação se justifica por questões operacionais, pela interdependência técnica, com destaque para a sincronicidade das entregas, sendo necessário o agrupamento dos itens em um serviço único, tendo em vista se tratar de fornecimento de alimentação aos passageiros e à tripulação, para uso a bordo da aeronave.

9.2.1. A aceitação do parcelamento poderá provocar um aumento significativo de burocracia, ocasionando um congestionamento por ocasião das entregas, a criação de vários documentos de atestes, podendo principalmente provocar atrasos e descumprimentos dos prazos previstos para as entregas, além de sobrecarga desnecessária de atividades para a fiscalização do contrato.

9.2.2. Observa-se, ainda, que o fracionamento do objeto não se mostra viável na presente contratação, uma vez que a logística envolvida no fornecimento tempestivo dos itens advindos da prestação de serviços desaconselha a multiplicidade de Estudo Técnico Preliminar - IN 05/2017 8 (6172140) SEI 71000.052487/2019-72 / pg. 51 fornecedores, em virtude do incremento das possibilidades de atraso. Ademais, considerando que os custos fixos de operação seriam diluídos em contratos de menor monta, mostrar-se-ia antieconômica a mobilização de diferentes empresas para executar parcelas individuais e distintas dos itens que se pretende contratar, fosse essa a escolha da Administração.

9.2.3. Além das razões acima enumeradas, a contratação por preço global ensejará o planejamento e a racionalização do trabalho, a melhor fiscalização e gestão dos contratos, o adequado cumprimento de prazos e padrões de qualidade, além da atribuição de responsabilidade pelos serviços executados

9.4. Com base no Art. 40 § 3º da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento não será adotado quando:

I - A economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra do item do mesmo fornecedor;

II - O objeto a ser contratado configurar sistema único e integrado e houver a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido;

III - O processo de padronização ou de escolha de marca levar a fornecedor exclusivo.

9.4.1. Com base nos dispositivos acima o parcelamento não será adotado para esta contratação.

9.4.1. Com base no exposto acima a contratação não adotará o parcelamento.

9.5. A adoção do critério de julgamento será realizada por menor preço por grupo.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Quanto a contratações correlatas e/ou interdependentes para os serviços presentes neste instrumento, foi realizado processos com características similares, cujo o objeto se trata de serviços de comissaria, para o Ministério da Defesa (MD).

10.1.1. Desse modo, o presente processo, tem como base o processo supracitado, visando o mesmo êxito daquela contratação.

10.2. A presente aquisição apresenta-se como uma atividade final, ou seja, é um evento único que após realizado não há a necessidade de se realizar outras contratações.

10.3. Além disso, não devem ser feitas contratações prévias para atendimento dos objetivos pretendidos com essa aquisição.

10.4. A presente contratação ocorre de forma independente, não se vinculando a qualquer outra contratação para que possa surtir seus efeitos.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. De acordo com o Art. 16 do Decreto nº 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. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, 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: 1731

Classe/Grupo: 859 - OUTROS SERVIÇOS DE SUPORTE

Identificador da Futura Contratação: 110404-008/2024.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. O negócio de empresas de catering é produzir refeições para as companhias aéreas, isto é, são responsáveis pelos suprimentos alimentares em voos. Abrange desde a preparação dos alimentos até a logística necessária para entrega dos itens ao destino final (aeronave). Recebe os insumos, prepararam e enviam ao seu destinatário, com a garantia de excelência e padronização de seus produtos.

12.2. Considera-se que a empresa a ser contratada tem expertise na prestação de serviços de comissaria aérea e possua um volume de contratos que comprova sua capacidade de ofertar um serviço de preço e qualidade aceitáveis.

12.3. O serviço de Comissaria de Bordo para as aeronaves da Força Aérea Brasileira (FAB), utilizadas pelo Sr. Ministro de Estado da Defesa e respectiva comitiva, nos deslocamentos oficiais nacionais e internacionais, proporcionará:

12.3.1. Busca de qualidade e melhores custos para o serviço de comissaria aérea;

12.3.2. Uniformização de procedimentos para realização de prestação de serviços em voos nacionais e internacionais;

12.3.3. Eficiência e especialização das atividades finalísticas;

12.3.4. Atendimento adequado e especializado a ser realizado por empresa que atua no ramo de prestação de serviços de comissaria aérea em voos comerciais; e

12.3.5. Promoção do suporte logístico e operacional necessário para a realização e a organização direta da prestação de serviços de comissaria, sem necessidade de aquisição de materiais e produtos em excesso.

12.4. Considera-se que a empresa a ser contratada tem expertise na prestação de serviços de comissaria aérea e possui um volume de contratos que comprova sua capacidade de ofertar um serviço de preço e qualidade aceitáveis.

12.5. Os materiais e serviços serão fornecidos pela Contratada, no que couber, de acordo com as condições a serem estabelecidas no Termo de Referência.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não se vislumbra iniciativas a serem adotadas previamente à celebração do contrato, pois os materiais e serviços serão fornecidos e entregues pela Contratada diretamente no locais estabelecidos, conforme prévia solicitação da Contratante.

13.1.1. Observa-se, ainda, pois os materiais e serviços serão fornecidos pela Contratada diretamente na aeronave da FAB, conforme prévia solicitação da Contratante.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Com a finalidade de mitigar os possíveis impactos ambientais e buscando sanar os riscos ambientais existentes, esta administração realizou a inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental.

14.1.1. Sempre que possível e no que couber, deve ser observado, quando da aquisição de bens, o atendimento às normas técnicas, elaboradas pela Assessoria Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), nos termos da Lei nº 4.150/62, bem como outras similares tudo com o objetivo de aferir e garantir a aplicação dos requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança dos materiais utilizados. Ainda, deverão ser observados, quando couber, os critérios contidos no art. 5º, § 1º, da IN/SLTI nº 01/2010 e os critérios de sustentabilidade ambiental.

14.1.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO e Selo Compulsório, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

14.2. O Impacto ambiental corresponde a qualquer modificação do meio ambiente, adversa ou benéfica, que resulte ou possa resultar, direta ou indiretamente, das atividades, produtos ou serviços de um empreendimento. O impacto ambiental (consequência) resulta da interação dos aspectos ambientais da atividade (causa) sobre o ambiente receptor (componente). Um mesmo impacto ambiental pode estar relacionado a mais de um aspecto ambiental.

14.3. Sobre os possíveis impactos ambientais nesta contratação estão os que afetam:

14.3.1. a saúde, a segurança e o bem-estar da população;

14.3.2. as atividades sociais e econômicas;

14.3.3. as condições estéticas e sanitárias do meio ambiente; e

14.3.4. a qualidade dos recursos ambientais.

15. Providências Complementares

15.1. A Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021 disciplina que o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) consiste no repositório centralizado e obrigatório dos atos inerentes às contratações públicas, prevendo especialmente:

Art. 174. § 2º O PNCP conterá, entre outras, as seguintes informações acerca das contratações:

III - (...) avisos de contratação direta e editais de licitação e respectivos anexos;

15.2. Face ao exposto, o ETP é apêndice ao Termo de Referência, é considerado anexo do edital ou do aviso de contratação e, portanto, precisa ser divulgado no PNCP.

15.3. Em observação a Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, que regula o acesso à informação, e em atendimento ao art. 13da IN nº 58/2022.Art. 13. Ao final da elaboração do ETP, deve-se avaliar a necessidade de classificá-lo nos termos da Lei nº12.527, de 18 de novembro de 2011.

15.4. Essa EPC (Equipe de Planejamento da Contratação) avaliou não ser necessário a classificação de grau, prazos, informações ou valores sigilosos.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. Ante o exposto, entende-se demonstrada a relevância da contratação em tela, a qual fundamenta-se na Portaria nº 443/2018, que estabelece os serviços que são preferencialmente objeto de execução indireta mediante contratação, ou seja, serviços terceirizados regulamentando o art. 2º do Decreto nº 9.507/2018 e aplica-se às contratações realizadas pela Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional, às empresas públicas e às sociedades de economia mista controladas pela União.

15.2. Esta equipe de planejamento declara a viabilidade e a razoabilidade nesta contratação, com base nos elementos expostos neste Estudo Técnico Preliminar, consoante no art. 9º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58, de 8 de agosto de 2022.

15.3. De acordo com a Portaria DEADI/SEORI/SG-MD nº 820, de 16 de fevereiro de 2023 (6902738), publicada no Boletim de Pessoal e Serviço do MD nº 08, de 23 de fevereiro de 2024 (6903704), foi designada a equipe de planejamento da contratação conforme segue:

15.3.1. I - na condição de integrante requisitante: CT (AA) **ADRIANO DA SILVA**, CPF: ***.078.477-**, lotado no Serviço de Apoio Administrativo/GM (SAAD);

15.3.2. II – na condição de integrante administrativo: STen (EB) **MAGNO DIAS JORGE** (CPF ***964.731-**), lotada na Assessoria de Planejamento de Aquisições (ASPLAQ).

15.3.3. III - na condição de integrantes técnicos: 1ºSG-PL LEANDRO FARIA **MICHEL**, CPF: ***.756.577-**,lotado no Serviço de Apoio Administrativo/GM (SAAD).

17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ADRIANO DA SILVA

Integrante Requisitante



Assinou eletronicamente em 04/04/2024 às 15:09:34.

LEANDRO FARIA MICHEL

Integrante Técnico



Assinou eletronicamente em 04/04/2024 às 15:03:21.

MAGNO DIAS JORGE

Integrante Administrativo



Assinou eletronicamente em 04/04/2024 às 14:19:10.