

14 REGIMENTO DE CAVALARIA MECANIZADA**Estudo Técnico Preliminar 1/2026****1. Informações Básicas**

Número do processo:

2. Objeto:

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de cantina, mediante cessão de uso onerosa de espaço físico pertencente à União, nas dependências do 14º Regimento de Cavalaria Mecanizado, com a finalidade de atender às necessidades alimentares complementares do público interno (militares e servidores), sendo a remuneração da contratada decorrente da exploração comercial do serviço. (pagará aluguel, inicialmente, definido por Laudo de Avaliação).

3. Introdução:

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por finalidade analisar a necessidade, a viabilidade técnica, econômica, operacional e ambiental da contratação de empresa especializada para exploração do serviço de cantina, como atividade de apoio, em consonância com a Lei nº 14.133/2021 e as normas específicas que regem a utilização do patrimônio imobiliário da União administrado pelo Comando do Exército.

4. Descrição da necessidade

4.1. O 14º RC Mec possui um efetivo aproximado de 600 a 610 militares, composto por oficiais, subtenentes, sargentos, cabos, soldados profissionais e soldados recrutas incorporados anualmente.

4.1.1. A categoria representa mais de 70% do efetivo de militares da OM.

4.2. A Cessão, do tipo Onerosa, de uso de espaço público visando a instalação e prestação de serviços de Cantina, objeto desta demanda, possui um espaço destinado para tal atividade nas dependências da Unidade.

4.2.1. Faz-se necessário a prestação dos serviços de forma ininterrupta, mantendo ao menos 01 (um) funcionário, em todo o horário de expediente.

4.2.1.1. de segundas às quintas-feiras, das 08:00h às 12:00h e das 13:30h às 16:45h;

4.2.1.2. nas sextas-feiras, das 08:00h às 12:00h;

4.2.1.3. Possibilidade de ampliação do horário para internatos, vésperas de formaturas, mediante coordenação.

4.2.2. Durante os meses de Dezembro, Janeiro e Fevereiro, por outro lado, haverá redução do quantitativo de militares por razões administrativas institucionais, fato que costuma repercutir na redução do consumo alimentício.

4.3. Descrição dos serviços da demanda, com interesse da eventual contratação:

4.3.1. Oferecer um meio de alimentação adicional aos militares, garantindo que não precisem se ausentar das instalações para acessar tais serviços.

4.3.2. Otimizar o uso do espaço público, gerando receita (aluguel) para a manutenção das instalações.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Central de Demandas	GUILHERME ANDRADE BASTOS - 3º Sgt

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

6.1. O objeto a ser licitado enquadra-se como serviço comum e também como terceirizado contínuos, pois visa atender atividade de apoio na manutenção da vida vegetativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas, e este órgão não possui cargos previstos para a atividade.

6.2. Produtos Mínimos Esperados

A contratada deverá disponibilizar, no mínimo, lanches rápidos (salgados e sanduíches), bebidas não alcoólicas (água mineral, sucos e refrigerantes), cafés e produtos similares, observadas as normas sanitárias vigentes. Poderão ser ofertados outros produtos, desde que compatíveis com o ambiente militar e previamente autorizados pela Administração.

6.3. Dos cuidados com a água para consumo e utilização em geral

6.3.1. A água utilizada para consumo deverá ser – obrigatoriamente – purificada ou mineral, caso seja disponibilizado.

6.4. Da manutenção, projetos e instalações:

6.4.1. Os edifícios, equipamentos, utensílios e demais instalações ou acessos físicos do estabelecimento, inclusive os esgotos, devem ser mantidos em perfeitas condições de uso e em bom estado de conservação.

6.4.2. Tanto quanto necessário, cada local do espaço concedido deve ser mantido absolutamente limpo, e livre de vapor, fumaça, água suja e lixo.

6.4.3. A área de convivência – ou área comum - é o espaço destinado à espera para atendimento.

6.5. Da limpeza e desinfecção:

6.5.1. Para prevenir a contaminação, todos os equipamentos e utensílios devem ser limpos com a maior frequência possível, sendo desinfetados sempre que as circunstâncias exigirem.

6.5.2. Diariamente após o trabalho - ou sempre que se considerar necessário - os pisos, as estruturas auxiliares, como cadeiras e poltronas, e as paredes das áreas devem passar por cuidadosa limpeza e desinfecção.

6.5.3. Os utensílios e equipamentos de manutenção, ferramentas de limpeza e produtos químicos destinados a este fim, como vassouras, esfregões, aspiradores de pó, detergentes, etc., devem ser guardados de tal maneira que não provoquem a contaminação de utensílios, equipamentos e roupas.

6.5.4. A limpeza geral e completa de todo o ambiente não deverá ocorrer no meio do expediente ou na presença de usuários do serviço no estabelecimento, exceto quando da limpeza de caráter pontual, ou de locais isolados, quando de uma contaminação momentânea por quaisquer razões.

6.5.5. A limpeza geral e completa de todo o ambiente deverá ocorrer diariamente, e de acordo com as normas e produtos estabelecidos pelo Ministério da Saúde e legislação vigente.

6.6. Do Armazenamento e Descarte de Lixo

6.6.1. A contratada deverá realizar o armazenamento, a segregação e o descarte dos resíduos gerados pela atividade da cantina de forma adequada, observando as normas ambientais, sanitárias e de saúde pública vigentes.

6.6.2. Os resíduos deverão ser acondicionados em recipientes apropriados, com tampas, revestidos com sacos descartáveis, os quais deverão ser substituídos sempre que necessário, sendo vedada a reutilização de sacos já utilizados.

6.6.3. Os recipientes reutilizáveis deverão ser periodicamente esvaziados, higienizados e mantidos em boas condições de uso, evitando odores, vazamentos ou atração de vetores.

6.6.4. É recomendada a adoção da coleta seletiva de resíduos, mediante a utilização de lixeiras identificadas, contribuindo para a educação ambiental e para a destinação ambientalmente adequada dos resíduos recicláveis.

6.7. Das doenças transmissíveis

6.7.1. A direção do estabelecimento deve certificar-se de que nenhuma pessoa suspeita de sofrer de enfermidade transmissível tenha permissão para trabalhar;

6.7.2. Quaisquer empregados que estejam enfrentando tais tipos de problemas devem imediatamente informar à direção do estabelecimento, sendo devidamente afastados do serviço, e substituídos até a recuperação total de sua saúde.

6.8. Da higiene das mãos

6.8.1. São obrigatórios o fornecimento e o uso constante de álcool tipo gel entre os funcionários, bem como a disponibilização deste produto a todos os usuários do estabelecimento.

6.8.2. Após o manuseio de lixo ou qualquer outro material que possa transmitir doenças, as mãos devem ser imediatamente lavadas e desinfetadas.

6.9. Da higiene pessoal

6.9.1. É obrigatório o aparente asseio e higiene pessoal por parte de todos os funcionários.

6.9.2. É obrigatório o uso diário de crachá de identificação por parte de todos os funcionários do estabelecimento.

6.9.3. Vestimentas: calça comprida; blusa ou bata de mangas curtas ou avental; crachá; tênis ou sapatos fechados e antiderrapantes (ou similar).

6.9.4. As roupas e objetos de uso pessoal devem estar sempre limpos e em bom estado de conservação, bem como nunca devem ser guardados nas áreas aparentes aos usuários.

6.10. Do comportamento

6.10.1. É expressamente proibido qualquer tipo de comportamento que possa causar constrangimento aos usuários, ou que sejam considerados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da CEDENTE, bem como ao interesse do serviço público.

6.10.2. É expressamente proibido o acesso de pessoas estranhas ao local de trabalho.

6.11. Critérios de sustentabilidade:

6.11.1. Que sejam usados produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

6.11.2. Que sejam adotadas medidas para evitar desperdício de água tratada, conforme previsão do Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

6.11.3. Que seja observada a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

6.11.4. Que sejam fornecidos aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução dos serviços;

6.11.5. Que seja realizado um programa interno de treinamento dos empregados da contratada, durante toda a permissão de uso, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

6.11.6. Que seja feita a separação dos resíduos recicláveis, descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas de catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3/11/1995 e do Decreto nº 5.940, de 25/10/2006;

6.11.7. Que sejam respeitadas as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e

6.11.8. Que seja prevista a destinação ambiental adequadas dos resíduos de saúde usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 358, de 29 de abril de 2005.

7. Levantamento de Mercado

7.1. Este Órgão possui uma instalação/dependência, disponível para Cessão de Uso Onerosa, como atividade de apoio do tipo Cantina para atender às suas necessidades administrativas do pessoal militar.

7.2. Em busca da melhor solução à demanda aqui apresentada, foi percebido por pesquisas no Portal de Compras do Governo Federal, que há processos licitatórios, na modalidade Pregão, conduzidos no âmbito nacional da Administração Pública relativas ao Objeto Cessão de Uso para atividade de Cantina.

7.3. A contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de cantina para os militares é prática comum no âmbito da administração pública.

7.4. O certame se caracteriza pela atração de interessados capazes, no âmbito da sociedade civil. E foi verificado a existência de diversas empresas capazes de suprir a demanda objeto destes estudos preliminares.

7.5. Do contratado será cobrado um aluguel (inicialmente definido por Laudo de Avaliação de Imóvel) pela utilização do espaço.

7.6. É de responsabilidade da contratada possuir a capacidade de atrair clientes (militares) que irão remunerar o contratado (serviços de alimentação).

7.7. Não há metodologias novas que melhor atendam a esta necessidade desta Administração.

7.8. Face ao exposto, sugere-se como solução para a questão estabelecida, que um processo licitatório da modalidade Pregão, na forma Eletrônica, seja iniciado com vistas à firmar o preço de referência para a cobrança dos tipos de produtos alimentícios para a oferta de serviço de cantina aos militares desta Organização Militar, pela contratação de empresa especializada, por Cessão de Uso Onerosa (mediante cobrança de um aluguel já incluindo taxas de águas e energia elétrica, mensalmente), remunerando a utilização do espaço cedido.

8. Descrição da solução como um todo

8.1. No caso, pretende-se realizar a cessão de uso de área situada em bem imóvel da União, objetivando a exploração comercial exclusiva da atividade de cantina o qual encontra amparo nos incisos III do Art. 3º da Portaria - C Ex Nº 1.041, de 13 de outubro de 2020, que aprova as Instruções Gerais para a Utilização do Patrimônio Imobiliário da União Administrado pelo Comando do Exército (EB10-IG-04.004), 2ª Edição, 2020 e inciso III do Art. 8º da Portaria - DEC/C Ex Nº 200, de 3 de dezembro de 2020, que aprova as Instruções Reguladoras para a Utilização do Patrimônio Imobiliário da União Administrado pelo Comando do Exército (EB50-IR-04.003).

8.2. A Orientação Normativa da Advocacia-Geral da União nº 01/2016 determina que a Administração Pública deve realizar licitação na modalidade pregão, preferencialmente eletrônico, nas cessões de imóveis da União para atividades de apoio previstas no art. 20 da Lei nº 9.636/96, na forma do art. 12 do Decreto nº 3.725/01.

8.3. Em relação ao critério de julgamento para seleção da proposta mais vantajosa, há duas opções que a administração pode optar:

8.3.1. A primeira delas é o da maior oferta, consoante entendimento do TCU (acórdão plenário nº 2844/2010). Nesse critério o licitante que oferecer o maior preço pela ocupação do espaço público (o que o TCU chama nos seus contratos de taxa mensal de ocupação) será homologado vencedor do certame (desde que preencha os requisitos de habilitação).

8.3.2. A segunda opção é o do tipo “menor preço” pelos produtos colocados à disposição dos servidores e predefinindo no edital o valor a ser pago pelo uso do espaço público, conforme abordado no Parecer Plenário nº 01/2016/CNUDecorCGU/AGU (22/06/2016). Assim, o critério de julgamento é apurado com base no valor pelo serviço de corte de cabelo, atendidos os quantitativos estimados e os parâmetros de qualidade pré-estabelecidos em Edital (e anexos).

8.4. Nesse cenário, a primeira opção se torna ineficaz, pois não é objetivo da Administração atuar com o intuito de lucro, de modo que o critério de seleção da proposta mais vantajosa baseada exclusivamente no maior lance, geraria uma contraprestação pelo uso do espaço em valor superior ao de mercado, em detrimento do serviço prestado, que se tornaria demasiadamente oneroso para os consumidores diretos e, portanto, inútil ou ineficiente para a Administração, vez que não alcançaria os resultados ou as atividades pretendidas.

8.5. Portanto, no caso concreto, optou-se pela adoção do critério de julgamento de menor preço dos produtos alimentícios comercializados (a serem praticados ao público interno, militares), isto é, menor preço global para os serviços a serem elencados no Termo de Referência, sendo o valor mensal da taxa de utilização (taxa de cessão de uso) já previamente fixado no Edital, conforme apurado no Laudo de avaliação do imóvel.

8.6. A Contratada deverá atentar para os critérios de sustentabilidade ambiental constantes da IN 01-SLTI, de 19 de janeiro de 2010, dando ênfase àqueles que possuam relação com o Objeto.

8.6.1. A Contratada deverá observar, na execução dos serviços, o disposto na legislação federal, estadual e municipal em tudo aquilo que for aplicável.

8.7. A Contratada será a única responsável, perante esta Unidade Gestora, pela qualidade de atendimento ao objeto. A responsabilidade perdurará até a data do ajuste de contas de cada vigência de contratação.

8.8. Devido à necessidade de disponibilização de alimentação complementar durante o expediente e considerando que o serviço de cantina não é prestado por militares, por inexistência de claro funcional previsto para essa atividade, faz-se necessária a disponibilização desse serviço nas dependências da Organização Militar, de modo a evitar o deslocamento dos militares para fora das instalações do órgão.

- 8.8.1. Desta forma, a cessão de uso onerosa pretendida torna-se imprescindível para dar o suporte às atividades diárias, é uma demanda real de seus integrantes.
- 8.9. A concessão de uso de espaço, prevista no art. 2º, da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, do tipo onerosa, destinada à realização de exploração e operação comercial dos serviços de cantina, por empresa do ramo de atividade (CNPJ), visa ao atendimento da demanda legal, e também otimiza o espaço do patrimônio do órgão por trazer receita (aluguel) e mantém mantido.
- 8.10. Deverão ser observados todos os preceitos legais que regem as contratações na Administração Pública.

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

- 9.1. De acordo com o Laudo de Avaliação Nr 04/2025 - 15ª Bda Inf Mec, elaborado em dezembro de 2025, da 2º Ten OTT Anelisiane Maria Alves (eng. civil), a área a ser cedida corresponde a 56,85 m².
- 9.2. Os serviços mínimos a serem prestados pela cessionária, foram estabelecidos em consonância com o que prescreve a Norma ABNT NBR 14.653-1, 14.653-2 e 14.653-4.
- 9.2.1. Reforço aqui que o efetivo do órgão é de aproximadamente 600 militares, e que foi estimada a adesão de até 80% do efetivo de Cabos e Soldados (página 5 do Laudo de Avaliação).
- 9.3. A clientela do futuro cessionário será diretamente proporcional à capacidade de cativar, com o bom serviço, com o valor a ser praticado pelos serviços alimentícios e por outros fatores e habilidades empresariais e pessoais.
- 9.3.1. Trata-se de uma cessão de uso onerosa de atividade de apoio do tipo Cantina visando a exploração comercial de parte de imóvel do órgão (o órgão espera ter receita inicialmente fixa da contratada).

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.869,11

- 10.1. O Valor mensal de R\$ 2.869,11 (Dois mil e oitocentos e sessenta e nove reais e onze centavos) para a Cessão de Uso Onerosa foi definido através do LAUDO DE AVALIAÇÃO Nr 04/2025, da 15ª Brigada de Infantaria Mecanizada, elaborado em dezembro de 2025, (valor já considerando os gastos com energia elétrica, água e esgoto).
- 10.2. O método para definir os preços referenciais dos serviços (alimentícios) a serem prestados na Cantina foram obtidos conforme o LAUDO DE AVALIAÇÃO Nr 04/2025, da 15ª Brigada de Infantaria Mecanizada, elaborado em dezembro de 2025 (página 8, item 6.3).
- 10.3. Diante dos resultados entendidos mais coerentes com o objeto deste planejamento de contratação, foi colocada uma orçamentação proposta, conforme tabela abaixo:

Nr	Descrição dos Itens	Valor de mercado local
1	Salgados diversos	R\$ 8,00
2	Sanduíche natural	R\$ 8,00
3	Pastel	R\$ 8,00

4	Biscoito recheado	R\$ 5,00
5	Misto quente	R\$ 8,00
6	Pão com queijo/presunto	R\$ 4,00
7	Pão de queijo grande	R\$ 8,00
8	Café c/ leite grande	R\$ 6,00
9	Café c/ leite pequeno	R\$ 3,00
10	Café pequeno	R\$ 3,00
11	Toddynho	R\$ 5,00
12	Refrigerante lata	R\$ 8,00
13	Refrigerante 2L	R\$ 16,00
14	X Salada	R\$ 17,00
15	Suco caixa 1 L.	R\$ 10,00
16	Pizza brotinho	R\$ 8,00
17	Água garrafa 500ml	R\$ 3,00
18	Dell Valle ou Iced Tea (garrafa) 1L.	R\$ 7,00
19	Barra de cereal	R\$ 2,50
20	Bolo caseiro (fatia)	R\$ 4,00
21	Picolé da fruta	R\$ 3,00
22	Doces pequenos em geral	R\$ 2,00
23	Chocolate em barra grande	R\$ 12,00
24	Espetinho	R\$ 10,00
25	Chocolate quente grande	R\$ 8,00

26	Gatorade	R\$ 7,00
27	Energético	R\$ 16,00

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

11.1. Um futuro processo licitatório com os **02 (dois) itens em grupo** estará atendendo às condicionantes da Súmula TCU 247, tendo em vista que a adjudicação por item poderá trazer prejuízo ao conjunto da contratação ou perda de economia de escala, em razão da possibilidade de haver dois ganhadores diferentes para os dois itens da licitação.

11.2. O espaço a ser cedido somente comporta uma Cantina, não havendo a possibilidade de parcelamento para a cessão de uso em questão.

11.3. A partir de um levantamento realizado no mercado e após a análise do custo-benefício de cada uma delas, optou-se pela solução de adjudicação de itens por grupo, visando melhor gestão contratual, e maior eficiência nos serviços contratados.

11.3.1. Nesse sentido, os 2 itens da licitação formarão Grupo único, a fim de que uma mesma empresa, ganhadora daquele grupo, proceda todos os serviços relativos ao mesmo, fato este garantirá uma contratação mais vantajosa para a Administração.

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

12.1. Não verifica-se contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

13.1. Conforme inciso II do Art. 6º da Portaria C Ex Nº 1.041, de 13 de outubro de 2020, compete ao Comandante /Diretor de OM instruir processos de cessão de uso.

13.2. A atual cessão de uso para atividade de apoio do tipo Cantina encontra-se no 4º Termo Aditivo de Contrato Excepcional, que vencerá no dia 23 de Janeiro de 2026.

13.3. É de responsabilidade do gestor máximo do órgão a manutenção das instalações jurisdicionadas, assim, a utilização é uma forma de zelar pelo espaço e agregar receita.

13.4. O mal serviço da cantina pode ocorrer em rescisão caso a Adm desta OM achar conveniente pela disponibilidade de novo contratado.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

14.1. Espera-se com esta contratação, no mínimo,

14.1.1. que sejam mantidos ou melhorados a melhoria do bem estar do efetivo;

14.1.2. evitar que os militares necessitem sair da Organização Militar para terem acesso ao citado serviço.

14.1.3. manter em dia as instalações de responsabilidade do órgão, e

14.1.4. gerar receita para contribuir com a manutenção de outras instalações ou necessidades do órgão.

15. Providências a serem Adotadas

15.1. É imprescindível a capacitação dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, adequando seus conhecimentos para esta função, inclusive para que possam realizar o mapeamento dos riscos durante a gestão do contrato e a cada renovação deste. Nesse modelo de contrato, além da fiscalização direta do servidor, também é necessária a fiscalização do público usuário como parâmetro para medição da qualidade dos serviços prestados.

15.2. Manutenção das instalações da Cantina, tais como: pintura, troca de pisos e instalação de pias e torneiras. Tal demanda encontra-se a cargo da Seção de Serviços Gerais do Regimento.

15.3. Permitir horários de funcionamento das 07:00hs às 19:30hs (conforme demanda), em dias com expediente da Organização Militar, para melhor acomodação da possível clientela, tudo mediante coordenação com o Fiscal da Contratação, o Gestor de Contratos, o Fiscal Administrativo e o Comandante.

15.4. É necessário haver conscientização por parte dos Comandantes de SU de que existe um contrato para a cantina, assim contribuindo para que não seja comercializado produtos alimentícios nas dependências diversas do quartel.

15.5. Faz-se necessário, ainda, caso houver inadimplência perante a contratada, de invocação dos incisos seguintes do Anexo (Transgressões Disciplinares) do RDE:

15.5.1. inciso 32. Assumir compromissos, prestar declarações ou divulgar informações, em nome da corporação ou da unidade que comanda ou em que serve, sem autorização;

15.5.2. inciso 33. Contrair dívida ou assumir compromisso superior às suas possibilidades, que afete o bom nome da Instituição; e

15.5.3. inciso 34. Esquivar-se de satisfazer compromissos de ordem moral ou pecuniária que houver assumido, afetando o bom nome da Instituição.

16. Possíveis Impactos Ambientais

16.1. O cessionário deverá observar a legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

16.2. Nos serviços de cantina, foram identificados os possíveis impactos ambientais abaixo:

ATIVIDADE	ASPECTO	IMPACTO	SUGESTÃO DE MELHORIA
Recebimento da matéria-prima	Geração de resíduos recicláveis (embalagens plásticas/ papelão)	Poluição do solo e água.	Aplicação de reciclagem (associações e/ou aulas práticas na escola)
Uso indiscriminado de aparelhos elétricos	Consumo de energia	Redução de recursos naturais	Usar aparelhos com certificação de economia do INMETRO
Descarte de resíduos	Geração de resíduos não recicláveis	Poluição do solo e água	Controle de descarte de produtos orgânicos contaminados.

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

A viabilidade de uso da cantina no 14º RC Mec (Regimento de Cavalaria Mecanizado) é altamente positiva, focando em servir a tropa com refeições e suprimentos diários, e pode ser ainda mais otimizada pela integração com programas como o PAA (Programa de Aquisição de Alimentos) para beneficiar agricultores familiares, criando um ciclo de sustentabilidade e apoio comunitário dentro da estrutura militar.

18. 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](#).

GUILHERME ANDRADE BASTOS

Responsável pela contratação direta