

Estudo Técnico Preliminar 51/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 63440.002336/2023-42

2. Descrição da necessidade

Aquisição de utensílios de cozinha

Trata-se de estudo técnico preliminar referente a aquisição de utensílios de cozinha.

O Centro de Adestramento "Almirante Marques de Leão" (CAAML) é a Organização Militar da Esquadra voltada para o atendimento das necessidades de adestramento dos navios de superfície. O CAAML ministra as modalidades de cursos estabelecidos no Sistema de Ensino Naval, estágios e adestramentos que lhes forem determinados. Estes cursos, estágios e adestramentos contribuem para a capacitação de pessoal para o exercício de cargos e funções previstos nos meios navais da Marinha do Brasil.

A aquisição do referido material faz-se necessária em virtude de preparação das refeições deste Centro são utilizados materiais e equipamentos para servir a Praça D'armas. A aquisição de utensílios de cozinha visa a substituição dos utensílios defeituosos de copa e cozinha do Centro de Adestramento "Almirante Marques de Leão" (CAAML).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Intendência	2T (IM) 14.0275.69 MATHEUS ESTEVES DE CARVALHO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

- Pegador de Alimento, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Salada, Comprimento: 20,50 CM, Características Adicionais: Cabo De 13 X 2 Cm; Pegador De 5 X 5 Cm: 2 UN
- Colher de Mesa, Material Corpo: Aço Inoxidável, Comprimento: 19 CM, Espessura: 1,80 MM, Tipo: Sobremesa, Características Adicionais: Polida E Com Gravação Conforme Modelo, Material Cabo: Aço Inoxidável: 12 UN
- Taça de Sobremesa, Material: Aço Inoxidável, Altura: 4 CM, Capacidade: 140 ML, Diâmetro Boca: 9 CM: 48 UN
- Taça de Sobremesa, Material: Vidro, Capacidade: 200 ML: 20 UN
- Faca de Cortar Pão, Tipo: Serrilhada, Tamanho: 30 CM, Características Adicionais: Ponta Arredondada, Material Cabo: Madeira, Material Lâmina: Aço Inoxidável: 2 UN
- Toalha de mesa, material: linho, formato: retangular, comprimento: 4,72, largura 2,32m, características adicionais: acabamento de barras e das emendas em bainha aberta, cor: branca: 5 UN
- Caldeirão Material: Alumínio , Capacidade: 4,6 L, Características Adicionais: Com 2 Alças E Tampa: 2 UN
- Caldeirão Material: Alumínio , Tamanho: Médio , Capacidade: 27 A 32 L, Altura: 30 A 34 CM, Espessura: 2 A 4 MM, Características Adicionais: Com Tampas E Alças Reforçadas , Formato: Cilíndrico: 1 UN

- Caldeira Material: Alumínio, Tamanho: Médio, Capacidade: 10 L, Altura: 20 CM, Espessura: 4 MM, Características Adicionais: Com Tampa: 1 UN
- Multiprocessador de Alimentos, Material: Aço Inox/Alumínio, Função: Pulsar (Cortar, Fatiar, Ralar, Moer, Misturar), Características Adicionais: Tigela Capacidade 2 Litros Ou 3 Kg De Massa, Potência: 700 W a 1700 W, Tensão: 110 /220 V: 1 UN
- Avental, Material: 100% Algodão Metalizado, Aplicação: Cozinha Industrial, Tamanho: G, Características Adicionais: Térmico, Impermeável, Tiras E Alças De Ajuste: 3 UN
- Afiador Manual/Elétrico, Diâmetro Afição: Máximo: 3/8", Mínimo: 7/67", Aplicação: Facas, Lâminas, Brocas E Tesouras, Tipo: Com Estrias, Características Adicionais: Com Três Guias De Afição, Rebolo De 2" Por 48 Mm, Velocidade: 65 RPM, Voltagem: 110 V: 1 UN
- Prancha de Alimentos, Material: Polietileno, Aplicação: Cortes Em Geral, Comprimento: 70 CM, Cor: Branca, Espessura: 1 CM, Largura: 50 CM: 2 UN
- Caixa Plástica, Material: Plástico Rígido, Altura: 26 CM, Aplicação: Acondicionamento De Alimentos e Saladas, Comprimento: 70 CM, Cor: Natural, Ipo: Vazada, Monobloco, Largura: 40 CM: 2 UN
- Luva Proteção Material: Grafatex/Aramida, Tamanho: Único, Tipo: 5 Dedos, Aplicação: Proteção Térmica, Características Adicionais: Resistente Até 2.500° C, Forração Em Lã, Tipo Uso: Reutilizável, Formato: Anatômico, Uso: Cozinha: 1 PAR
- Luva Segurança Material: Algodão, Aplicação: Segurança e Proteção Individual, Características Adicionais: Resistente A Temperatura Até 300°C, Reforço Externo, Comprimento: 50 CM, Forma: Mão De Gato, Largura: 20 CM, Tipo: Anatômica: 1 PAR

5. Levantamento de Mercado

Embasado nos requisitos definidos neste instrumento, foi realizado o levantamento de mercado através de potenciais fornecedores, para identificar quais soluções existentes atendem a demanda da contratação de modo a alcançar os resultados pretendidos, levando-se em conta aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.

6. Descrição da solução como um todo

Aquisição de utensílios de cozinha.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O quantitativo estimado tomou como base a utilização das dependências do Centro e as atividades oferecidas pelo Centro e a quantidade utilizada em anos anteriores.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 4.523,74

Com base no Mapa Comparativo de Preços anexo aos autos deste instrumento, o valor estimado da referida contratação é de R\$ 4.523,74 (quatro mil, quinhentos e vinte e três reais e setenta e quatro centavos).

10

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

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

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A vantagem de registrar esta Dispensa de Licitação se dá pela necessidade da contratação do serviço de acordo com a real necessidade do CAAML, a fim de enfrentar situações não programadas que exigem pronto atendimento. Além de agilidade, busca-se também maior transparência em todo o processo de compra ou contratação de bens e serviços.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Os benefícios diretos e indiretos que este Centro almeja com a contratação são:

- Otimização de custos administrativos de gerenciamento de todo o processo de contratação, da força de trabalho que possuímos tanto na gestão quanto fiscalização de contratos;
- Atendimento a todos os preceitos legais vigentes;
- Mitigar chances do inadimplemento contratual por parte da empresa que possa gerar desgaste ou custos para esta instituição;
- Garantir a boa execução dos serviços de ensino, apoio administrativo e operacional, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade;
- Economicidade ao contratar o item por licitação na qual será escolhida a proposta mais vantajosa para a administração, bem como a promoção do desenvolvimento nacional sustentável;
- Dinamismo em relação ao abastecimento pendente;
- Rapidez no atendimento a demanda dos serviços;
- Integração e harmonia entre os terceirizados, por se tratar todos da mesma empresa; e
- Melhor ambiente de ensino e de trabalho uma vez que todo problema de apoio operacional que afete os cursos e adestramentos dos militares poderão ser resolvidos.

13. Providências a serem Adotadas

Não se vislumbra necessidade de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada e o objeto.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Inexistem riscos ambientais decorrentes desta contratação, visto que os cuidados com os resíduos e descartes dos entulhos são observados pelo setor responsável.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.



15.1. Justificativa da Viabilidade

Após este estudo preliminar verificou-se que a aquisição de utensílios de cozinha é fundamental para auxiliar na cozinha do Centro de Adestramento Almirante Marques de Leão. Com esta contratação será possível conciliar menores custos

e o atendimento adequado das necessidades do CAAML. Constatou-se portanto que é uma contratação viável, o que somado ao fato de que a escolha do preço mais vantajoso será registrada no Comprasnet 4.0.

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](#).


PAULO ROBERTO BLANCO OZORIO
Ordenador de Despesas