

Estudo Técnico Preliminar 45/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 63512.000974/2024-19

2. Descrição da necessidade

2.1 A presente contratação de empresa especializada em serviço de buffet para realização de eventos institucionais de acordo com a Portaria MB/MD Nº 35 de 17 de janeiro de 2022, visa atender as demandas dos eventos e cerimônias previstos no Plano de Comunicação Social da Marinha (PCSM) sob a responsabilidade deste Comando em Chefe e Organizações Militares subordinadas.

2.2 Nos dias em que tais eventos ocorrerem, a Divisão de Intendência é responsável por prover tanto a alimentação dos convidados, quanto as refeições diárias para cerca de 4.000 comensais, utilizando a mesma força de trabalho.

2.3 Assim, com fito de possibilitar o atendimento de suas demandas institucionais, o Comando em Chefe da Esquadra justifica a abertura de processo licitatório para registro de preços, a fim de contratar empresas especializadas na prestação de serviços de alimentação, conforme condições, exigências e estimativas estabelecidas neste Estudo.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Encarregada da Divisão de Intendência	1º TEN GABRIELA BELMIRO
Auxiliar da Seção de Obtenção	CB-MR MARTINS

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Com relação ao objeto de contratação, a empresa deverá possuir capacidade de atender o fornecimento dos materiais licitados.

4.2 As empresas ficarão responsáveis pelo deslocamento de todos os materiais, devendo tais custos estarem embutidos no preço do item.

4.3 Nos preços ofertados deverão estar inclusos todos os custos de transporte, operação, funcionários e outros necessários para a correta execução dos serviços.

4.4 A entrega deverá ocorrer num dia predeterminado pela CONTRATANTE, com agendamento junto ao servidor especialmente designado.

4.5 Todo o material necessário à entrega do objeto, deverá ser fornecido pela CONTRATADA sendo de sua exclusiva responsabilidade.

4.6 O fornecedor escolhido deverá ser do ramo pertinente ao objeto demandado, apresentar toda a documentação referente a habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista e ofertar o menor preço global dentre aqueles que participaram da pesquisa de preços, o que caracteriza a proposta mais vantajosa à Administração Pública local. Será exigido o envio de amostras do item no seguinte endereço: Ilha de Mocanguê - S/N - Niterói - RJ - CEP: 24.040-300.

4.7 O serviço é caracterizado como comum, em atendimento ao disposto no inciso II, art. 3º, da Lei 10.024/2019: “bens e serviços comuns - bens cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado”.

4.8 A empresa deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessária, para a perfeita execução dos contratos.

4.9 A compra governamental não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4.10 A empresa contratada responsabilizar-se-á pela adoção das medidas necessárias à proteção ambiental e das precauções para evitar a ocorrência de danos ao meio ambiente e a terceiros, observando o disposto na legislação federal, estadual e municipal em vigor, respondendo diretamente, perante os órgãos e representantes do Poder Público e terceiros, por eventuais danos ao meio ambientes causados por ação ou omissão sua, de seus empregados, prepostos, subcontratados, independentemente de culpa, e que não sejam comprovadamente consequência de ação ou omissão do ComemCh ou OM subordinadas. O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando for o caso.

5. Levantamento de Mercado

- 5.1 A referida necessidade foi apurada mediante a verificação no Plano de Comunicação Social da Marinha (PCSM) sob a responsabilidade deste Comando em Chefe, o qual prevê a realização de cerimônias com autoridades civis e militares.
- 5.2 Foi considerado Plano de Comunicação Social da Marinha (PCSM), com isto esta sendo realizado o planejamento para tal contratação.
- 5.3 Visto a complexidade do serviço a ser prestado, foi levantado orçamentos com fornecedores locais de acordo com o artigo 5º do inciso IV da IN SEGES/ME Nº 65 DE 07 DE JULHO DE 2021. Além disso foram feitas pesquisas de preço em sites governamentais que não condiziam com a realidade do processo.
- 5.4 Devido o serviço a ser contratado não ser estimado com exatidão durante o ano, foi adotado o Sistema de Registro de Preço.

6. Descrição da solução como um todo

Todos os itens estão discriminados na planilha de estimativa de consumo individualizado, contida como anexo I, com característica técnicas que produzirão resultados pretendidos pela Administração Pública.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

- 7.1 A definição das unidades e das quantidades a serem adquiridas foram calculados em função do Plano de Comunicação Social da Marinha (PCSM) sob a responsabilidade deste Comando em Chefe, o qual prevê realização de cerimônias com autoridades civis e militares, tendo por base, anos anteriores.
- 7.2 Estimativas de consumo individualizadas do órgão estão compiladas no anexo I. A tabela abaixo informa os valores totais, mínimo e máximo a serem obtidos:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UF	REQ. MÍNIMA	REQ. MÁXIMA	QDT. TOTAL	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1		12807		50	1000	3000	R\$ 150,50	R\$ 451.500,00

	Buffet volante, de acordo com especificação no subitem 7.2.1		Serviço por pessoa					
2	Coffee break, com fornecimento de materiais — mesas, cadeiras, toalhas, montagem e desmontagem— conforme especificado no subitem 7.2.2.	12807	Serviço por pessoa	50	1000	2000	R\$ 91,75	R\$ 183.500,00

7.2.1. A execução do serviço de buffet volante deverá cumprir os seguintes requisitos:

01 (BUFFET VOLANTE)	Salgados de forno	- No mínimo 08 variedades, contemplando: folheado de ameixa com bacon, folheado de queijo, mini quiche de alho poró, mini quiche de cebola, empada de queijo minas, croissant de queijo e presunto, pastel de forno de frango e empada de chocolate, empadinha de carne seca, empadinha de palmito, folhado de abacaxi com presunto folhado de ameixa com bacon, folhado de banana com canela, folhado de romeu e julieta, quiche de cebola, quiche de alho, quiche de queijo, vol-au-vent de gorgonzola. - Quantidade mínima de 15 salgados por pessoa.
	Salgados fritos	- No mínimo 08 variedades, contemplando: quibe, coxinha de frango, quibe com requeijão, bolinha de queijo, croquete de feijoada, croquete de carne assada, bolinho aipim com carne seca e mini churros de doce de leite, aipim com carne moída, bolinha de queijo, bolinho de bacalhau, coxinha de galinha, quibe tradicional, risóli de camarão, risóli de alho poró com camarão, bolinho de brie com damasco, quibe com brie e salgado de provolone com tomate seco. - Quantidade mínima de 15 salgados por pessoa.
	Mini refeições	No mínimo 02 variedades de mini refeições servidas no ramequim, sendo 01 de carne bovina com acompanhamento e 01 de peixe /crustáceo com acompanhamento. No mínimo 02 variedades de caldos servidos no ramequim.
	Mesas com canapés, frios e queijos	08 variedades de canapés decorados; 02 variedades de mini sanduíches de frios; 02 variedades de mousses, servidos com torradas; 02 variedades de barquetes; e - Tábua de frios, contendo, no mínimo: salame italiano, blanquet de peru, peito de peru defumado, lombinho defumado e 04 variedades de queijos. <u>Observação:</u> Quantidade de mesas por comensal sendo que no mínimo, duas mesas, modelo pranchão, com toalhas até o chão, em tamanho proporcional à quantidade de alimentação servida.

	Bebidas	- Sucos: mínimo 2 sabores, a escolha da contratante; - Água mineral (com e sem gás); e - Refrigerantes.
	Materiais	Pratos de porcelana, bandejas para salgados e para bebidas, ramequins, guardanapos, talheres de inox, copos de vidro, tulipas, taças para champanhe, jarras, caixas térmica, isopor, tachos, forno, fritadores, tabuleiros, travessas, toalhas, cobre manchas e ornamentação para mesa de frios, e outros materiais que se façam necessários à prestação do serviço.
	Serviço	- Cozinheiros em quantidade suficiente para execução do serviço. - Garçons uniformizados na proporção de 1 garçom/15 convidados. - No mínimo 03 copeiros.
	Duração	Entre 02(duas) a 04 (quatro) horas de evento.
	Quantidade de convidados por evento	Mínimo de 100 (cem) e máximo de 1000 (mil).

7.2.2. - A execução do serviço de coffee break deverá cumprir os seguintes requisitos:

	Salgados de forno	- No mínimo 04 variedades, contemplando: folheado de ameixa com bacon, folheado de queijo, mini quiche de alho poró, mini quiche de cebola, empada de queijo minas, croissant de queijo e presunto, pastel de forno de frango e empada de chocolate, empadinha de carne seca, empadinha de palmito, folhado de abacaxi com presunto folhado de ameixa com bacon, folhado de banana com canela folhado de camarão, folhado de romeu e julieta, quiche de cebola, quiche de alho, quiche de queijo, vol-au-vent de gorgonzola. - Quantidade mínima de 5 salgados por pessoa.
	Frutas	No mínimo 03 variedades, contemplando: melancia, melão, uva, abacaxi, manga, kiwi, pêssego, ameixa.
	Biscoito	No mínimo 03 variedades, contemplando: amanteigado, amanteigado com goiabada, cookies, recheados de chocolate, morango .
	Bebidas	No mínimo 05 variedades, contemplando: Suco (da fruta ou similar), café, água saborizada, chá, água com gás, chocolate quente, café tipo expresso e cappuccino.
	Pães	No mínimo 02 variedades, contemplando: pão francês tipo baguete, pão de queijo, pão de massa fina, pão brioche.

02 (Coffee break)	Acompanhamentos	No mínimo 04 variedades, contemplando: queijo prato, queijo minas, queijo muçarela, queijo provolone, presunto, geleia de frutas vermelhas, geleia de pimenta, geleia de menta, geleia de morango.
	Materiais	Pratos de porcelana, bandejas para salgados e para bebidas, ramequins, guardanapos, talheres de inox, copos de vidro, tulipas, taças para champanhe, jarras, caixas térmica, isopor, tachos, forno, fritadores, tabuleiros, travessas, toalhas, cobre manchas e ornamentação para mesa de frios, e outros materiais que se façam necessários à prestação do serviço.
	Serviço	Montagem e desmontagem dos eventos.
	Duração	Entre 02(duas) a 04 (quatro) horas de evento.
	Quantidade de convidados por evento	Mínimo de 100 (cem) e máximo de 1000 (mil).

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 635.000,00

O custo estimado total da contratação é de R\$ 635.000,00 (seiscentos e trinta e cinco mil reais), conforme custos unitários expostos neste processo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando que os materiais a serem contratados são divisíveis, há de se considerar a ampla participação de licitantes e a possibilidade de parcelamento da solução, haja vista a possibilidade de que as empresas concorrentes não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto. Com isso espera-se na elaboração do termo de referência, propiciar a viabilidade técnica e econômica, bem como o melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade, com vistas a proporcionar economia de recursos para União.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. A contratação está alinhada após um levantamento realizado por Comando em Chefe, baseada nas demandas necessárias para realização dos eventos e cerimônias previstos no PCSM (Plano de Comunicação Social da Marinha).

10.2. Objetiva-se com a contratação buffet para a realização de eventos e cerimônias no âmbito do Complexo Naval de Mocanguê, dentre os quais destacam-se as cerimônias com autoridades civis e militares.

10.3. Além do anteriormente exposto, esta contratação possibilita a padronização dos serviços e suas qualidades a fim de que a imagem da instituição seja fortalecida. Alicerçado nos princípios da finalidade, da conveniência, da razoabilidade, da eficiência e da economicidade, e visando o alcance dos objetivos institucionais da função de comunicação social de forma adequada, o não parcelamento ou separação do objeto é imprescindível.

10.4. As contratações que eventualmente serão realizadas constituem serviços de necessidades básicas para subsidiar as atividades de representação e comunicação social das Organizações Militares (OM) integrante deste certame, a saber:

10.5. Do mesmo modo, ao elaborar processo único destinado as Organizações Militares subordinadas, situadas no Complexo Naval de Mocanguê, objetiva-se a redução de esforços administrativo, bem como o dispêndio de recursos, na realização de diversos processos licitatórios, além de garantir efetiva economia de escala.

10.6. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

10.7. A Circular da SGM (Secretaria Geral da Marinha) nº08/2023, no item 4, trata das características e procedimentos para contratação pela Administração Naval nas hipóteses de atividades de custeio, assim entendidas como “aquelas contratações diretamente relacionadas às atividades comuns a todos os órgãos e entidades que apoiam o desempenho de suas atividades institucionais (...)”.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Este processo encontra-se alinhado ao Plano Anual de Contratações do Comando em Chefe da Esquadra.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Cumprir com as contratações pretendidas trará redução dos gastos inopinados com contratação de empresa especializada em buffet para realização de eventos institucionais de maneira mal planejada, evitando a exacerbção dos custos, bem como aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis e ainda elevando a eficiência no cumprimento das atividades de representação e comunicação social e no tocante a realizações de eventos comemorativos esportivos, de cunho social, além de solenidades tipicamente militares promovidos pelas diversas organizações militares da Instituição.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Os membros da OM (Organização Militar) responsáveis pela contratação e fiscalização das empresas especializada em buffet para realização de eventos institucionais serão indicados por meio de Portaria deste Comando em Chefe para compor a equipe de fiscalização de contrato.

13.2 Junto a este Processo encontra-se documentos que, analisa possíveis riscos e ameaças em uma escala de probabilidade de impacto, descrevendo os possíveis danos, ações preventivas e de contingências.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial;

14.2 Que sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável;

14.3 Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

14.4 Que devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

14.5 Que não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs);e

14.6 Que viabilizem o incentivo ao desenvolvimento de sistemas de gestão ambiental e empresarial voltados para a melhoria dos processos produtivos e ao reaproveitamento dos resíduos sólidos, incluídos a recuperação e o aproveitamento energético.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe entende viável devido aos estudos realizados.

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](#).

HIAGO MARTINS DE ABREU

Auxiliar da Seção de Obtenção

GABRIELA BELMIRO PROENCA

Encarregada da Divisão de Intendência

JOSIVAL NERY PINHO PASSOS

Autoridade competente