

MARINHA DO BRASIL

GABINETE DO COMANDANTE DA MARINHA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O Gabinete do Comandante da Marinha pretende registrar preços para aquisição futura e eventual de gêneros alimentícios (proteína animal) destinados a atender às atividades de municiamento desta Organização Militar. A empresa contratada deverá estar conforme as leis e normas vigentes para a comercialização de tais produtos. O regime de contratação será o de menor preço por item. O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado conforme a Instrução Normativa SEGES/ME nº 58, de 8 de agosto de 2022.

1 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1 O Gabinete do Comandante da Marinha, com sedes em Brasília-DF e no Rio de Janeiro-RJ, realiza, em suas instalações, almoços para seus militares, além de fornecer diariamente uma pequena refeição vespertina àqueles que permanecem diuturnamente trabalhando após o horário do expediente.

1.2 Adicionalmente, também é responsável por realizar eventos institucionais que demandam, por sua natureza, a preparação de refeições para recepcionar os convidados.

1.2.1 Os eventos a serem atendidos constam das Portarias nº 35/MB/MD/2022, de 17 de janeiro de 2022, publicada no Diário Oficial da União (DOU) nº 12, de 18 de janeiro de 2022, seção 1, página 12; e a nº 12/GCM, de 20 de janeiro de 2023, publicada no DOU nº 21, de 30 de janeiro de 2023, seção 1, página 9, que estabelecem os eventos institucionais passíveis de aplicação de recursos públicos, no âmbito deste Gabinete.

1.3 Diante do exposto, aquisição de carnes bovina e suína, frango, pescados, embutidos e defumados para a preparação dos cardápios a serem elaborados para estes eventos são necessários para compor a base proteica das refeições servidas.

2 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

2.1 A contratada deverá:

2.1.1 Observar as normas complementares dos itens, apêndices do Termo de Referência;

2.1.2 Possuir alvará de funcionamento para as empresas que possuam como sua atividade principal a manipulação e o preparo de alimentos, conforme art. 10, inciso IV, da Lei nº 6.437/77;

2.1.3 Possuir registro no Serviço de Inspeção (SIF, SIE, SIM), próprio ou em nome de seu fornecedor, conforme Decreto nº 9.013/17;

2.1.3.1 Caso não seja apresentado o documento do subitem anterior, deverá ser apresentado Certificado de Registro ou relacionamento do estabelecimento no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (D.I.P.O.A.) no Ministério da Agricultura, quando se tratar de comércio interestadual com produtos de origem animal, conforme Decreto nº 9.013/17.

Comprovações, certidões e/ou exigências:

2.2 A contratada deverá observar exigências conforme abaixo:

2.2.1 Para os itens constantes do objeto (produtos de origem animal):

2.2.1.1 O estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

2.2.1.2 Deve ser apresentada a cópia do registro do estabelecimento e, durante a execução do projeto, deve ser exigida a cópia da renovação do registro, caso expire a validade do documento recebido anteriormente à formalização da proposta de participação.

2.2.2 Para os **demais itens**, cumprir, no que for aplicável, o disposto no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, (6ªed. setembro de 2023. Consultoria-Geral da União).

Condições da entrega:

2.3 O prazo de entrega dos bens, contado a partir do recebimento, pela Contratada, da solicitação de entrega dos materiais, em remessa parcelada, a ser realizada nos seguintes endereços:

2.3.1 **BRASÍLIA/DF: ITENS DE 01 A 35** - Seção de Municiameto e Obtenção do GCM, situada no subsolo do Prédio do Comandando da Marinha, na Esplanada dos Ministérios, Bloco “N”, Plano Piloto, Brasília/DF, CEP 70.055-900.

2.4 A solicitação de entrega dos materiais será realizada pela Seção de Municiameto e Obtenção do GCM por correio eletrônico (e-mail), após a emissão da correspondente nota de empenho da despesa.

2.4.1 Ainda que as Notas de Empenho sejam do tipo “Global”, os itens somente deverão ser entregues tão somente após, e nas quantidades solicitadas pela Seção de Municiameto e Obtenção do GCM por correio eletrônico (e-mail).

2.5 A entrega dos gêneros deverá ocorrer diariamente (de segunda a sexta-feira), no período da manhã, das 09h às 11h30, e no período da tarde, das 13h30 às 16h30, conforme demanda da Seção de Municiameto e Obtenção do GCM, devendo a empresa possuir autonomia logística e disponibilidade de recursos para atender as demandas diárias.

2.5.1 As empresas fornecedoras deverão observar rigorosamente o cumprimento desses horários, ficando sujeitas à devolução da mercadoria em caso de remessa fora do horário fixado.

2.6 O prazo para entrega poderá variar, conforme abaixo:

2.6.1 **Entrega regular:** no máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da solicitação realizada pela Administração;

2.6.2 **Entrega emergencial:** em até 48 (quarenta e oito) horas, contadas do recebimento da solicitação realizada pela Administração;

2.7 A entrega dos materiais será realizada sob demanda da Seção de Municiameto e Obtenção, e nas quantidades determinadas pela Administração para determinado período, respeitadas a capacidade de estocagem, a validade das mercadorias e o consumo estimado dos itens.

2.8 A Contratada será responsável pelo transporte, acondicionamento e temperatura dos itens a serem fornecidos.

2.9 Os materiais deverão ser entregues conforme especificações contidas no Apêndice I deste Termo de Referência.

2.10 Os bens serão recebidos provisoriamente **no ato da entrega dos materiais**, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

2.11 Serão consideradas aceitas as mercadorias que atendam aos requisitos constantes neste instrumento. Caso existam discrepâncias entre os produtos e as respectivas notas fiscais, os mesmos poderão ser devolvidos/recusados pela Administração.

2.12 As mercadorias entregues serão analisadas nos seus aspectos quantitativos (conferência na nota fiscal da quantidade prevista na nota de empenho) e qualitativo (marca cotada no pregão, validade, embalagem, temperatura e aparência dos produtos).

2.13 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **48 (quarenta e oito) horas**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas.

2.14 Serão objeto de devolução as mercadorias que não apresentem indicação de procedência ou data de validade, bem como estejam fora da validade ou prestes a vencer. Serão consideradas mercadorias “prestes a vencer” aquelas que estejam dentro do prazo de validade, mas fora do primeiro terço de seus prazos de validade no momento da entrega.

2.15 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material, atendimento às especificações constantes Termo de Referência e consequente aceitação, mediante termo circunstanciado.

2.16 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

2.17 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

3 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Quantidade de proteína por pessoa

3.1 Para calcular a demanda, estimou-se que a quantidade de consumo diário de proteína por pessoa pode variar entre 150 e 500g em uma refeição, considerando:

3.1.1 Carne bovina sem osso e carne aviária: 400g por pessoa.

3.1.2 Carne bovina e suína com osso ou com necessidade de limpeza/aparas: 500g por pessoa.

3.1.3 Carnes salgadas, defumados ou embutidos: 150g por pessoa.

3.1.4 Pescado: 400g por pessoa antes da limpeza/aparas.

Comensais

3.2 O GCM possui atualmente uma tripulação de **363 (trezentos e sessenta e três) comensais** localizados na cidade de Brasília-DF e do Rio de Janeiro-RJ. Este número pode oscilar ao longo de 12 (doze) meses pela característica intrínseca da carreira militar, o que pode ocasionar uma variação do número da tripulação, fazendo com que tal possibilidade esteja contemplada no presente cálculo de estimativa.

3.3 O presente cálculo leva em consideração tanto a tripulação do Rio de Janeiro-RJ quanto a tripulação de Brasília-DF, porém, a presente demanda a ser licitada contempla somente o atendimento à sede de Brasília-DF.

Frequência de uso de proteína

3.4 Estabeleceu-se uma frequência de uso de cada proteína, que consta na **Tabela 1**, utilizando como base de cálculo a quantidade de 254 (duzentos e cinquenta e quatro) dias úteis anuais, e 52 (cinquenta e duas) semanas.

Eventos de uso das proteínas

3.5 Para estimar as quantidades foram designados eventos passíveis de utilização da proteína:

EVT 1 Almoço diário.

EVT 2 Almoço semanal.

EVT 3 Lanche vespertino servido aos militares que trabalham após o horário de expediente. Estima-se que cerca de 75% da tripulação permaneça após o horário normal de expediente.

Tabela 1 – FREQUÊNCIA DE USO, QUANTIDADE POR PESSOA E QUANTIDADE DE COMENSAIS POR EVENTO.

TIPO DE SUPRIMENTO	DIAS ÚTEIS	SEMANAS	UF	KG de carne por pessoa	Quantidade de pessoas no EVT 1	Quantidade de pessoas no EVT 2	Quantidade de pessoas no EVT 3
	254	52					
MIOLO DE ALCATRA	13	3	KG	0,40	115	353	264
CONTRAFILÉ BOVINO	13	3	KG	0,40	115	353	264
COXÃO MOLE	13	3	KG	0,40	115	353	264
PATINHO	8	3	KG	0,40	115	353	264
ACÉM	2	1	KG	0,40	115	353	264
FRALDINHA	2	1	KG	0,40	115	353	264
MAMINHA	2	1	KG	0,40	115	353	264
CUPIM	3	1	KG	0,40	115	353	264
LAGARTO	3	1	KG	0,40	115	353	264
RABO BOVINO	1	1	KG	0,50	115	353	264
CHARQUE BOVINO	8	1	KG	0,40	115	353	264
COXA E SOBRECOXA	5	1	KG	0,40	115	353	264
CORAÇÃO DE FRANGO	1	1	KG	0,40	115	353	264
FILÉ DE PEITO DE FRANGO	12	2	KG	0,40	115	353	264
COSTELA SUÍNA	8	1	KG	0,50	115	353	264
LOMBO SUÍNO CONGELADO	3	1	KG	0,40	115	353	264
PICANHA SUÍNA	8	1	KG	0,40	115	353	264
COSTELA SUÍNA DEFUMADA	2	1	KG	0,50	115	353	264
LINGUIÇA CALABRESA	14	3	KG	0,15	115	353	264
LINGUIÇA CALABRESA FINA MISTA.	9	3	KG	0,15	115	353	264
LINGUIÇA SUÍNA DEFUMADA, PAIO.	10	1	KG	0,15	115	353	264
LINGUIÇA DE PERNIL DE 1ª QUALIDADE	8	1	KG	0,15	115	353	264
LINGUIÇA SUÍNA FINA SEM PIMENTA	4	1	KG	0,15	115	353	264
LINGUIÇA TOSCANA DE 1ª QUALIDADE	8	1	KG	0,15	115	353	264
ORELHA SUÍNA SALGADA	1	1	KG	0,40	115	353	264
RABO SUÍNO SALGADO	1	1	KG	0,40	115	353	264
PÉ SUÍNO SALGADO	1	1	KG	0,40	115	353	264
LOMBO SUÍNO DEFUMADO	1	1	KG	0,40	115	353	264
SALSICHA	7	2	KG	0,15	115	353	264
BACON DEFUMADO EM MAN-TA	16	2	KG	0,15	115	353	264
BACON DEFUMADO FATIADO	10	2	KG	0,15	115	353	264
FILÉ DE PESCADA AMARELA	12	1	KG	0,40	115	353	264
FILÉ DE MERLUZA	12	1	KG	0,40	115	353	264
FILÉ DE TILÁPIA	12	1	KG	0,40	115	353	264
PINTADO EM POSTA	12	1	KG	0,40	115	353	264
CAÇÃO	10	1	KG	0,40	115	353	264

Tabela 2 – TOTAL DE PROTEÍNA USADA POR EVENTO NO GCM-BRASÍLIA E GCM-RIO

TIPO DE SUPRIMENTO	UF	Total EVT 1 (Kg)	Total EVT 2 (Kg)	Total EVT 3 (Kg)
MIOLO DE ALCATRA	KG	46	141	106
CONTRAFILÉ BOVINO	KG	46	141	106
COXÃO MOLE	KG	46	141	106
PATINHO	KG	46	141	106
ACÉM	KG	46	141	106
FRALDINHA	KG	46	141	106
MAMINHA	KG	46	141	106
CUPIM	KG	46	141	106
LAGARTO	KG	46	141	106
RABO BOVINO	KG	58	177	132
CHARQUE BOVINO	KG	46	141	106
COXA E SOBRECOXA	KG	46	141	106

CORAÇÃO DE FRANGO	KG	46	141	106
FILÉ DE PEITO DE FRANGO	KG	46	141	106
COSTELA SUÍNA	KG	58	177	132
LOMBO SUÍNO CONGELADO	KG	46	141	106
PICANHA SUÍNA	KG	46	141	106
COSTELA SUÍNA DEFUMADA	KG	58	177	132
LINGUIÇA CALABRESA	KG	17	53	40
LINGUIÇA CALABRESA FINA MISTA.	KG	17	53	40
LINGUIÇA SUÍNA DEFUMADA, PAIO.	KG	17	53	40
LINGUIÇA DE PERNIL DE 1ª QUALIDADE	KG	17	53	40
LINGUIÇA SUÍNA FINA SEM PIMENTA	KG	17	53	40
LINGUIÇA TOSCANA DE 1ª QUALIDADE	KG	17	53	40
ORELHA SUÍNA SALGADA	KG	46	141	106
RABO SUÍNO SALGADO	KG	46	141	106
PÉ SUÍNO SALGADO	KG	46	141	106
LOMBO SUÍNO DEFUMADO	KG	46	141	106
SALSICHA	KG	17	53	40
BACON DEFUMADO EM MANTA	KG	17	53	40
BACON DEFUMADO FATIADO	KG	17	53	40
FILÉ DE PESCADA AMARELA	KG	46	141	106
FILÉ DE MERLUZA	KG	46	141	106
FILÉ DE TILÁPIA	KG	46	141	106
PINTADO EM POSTA	KG	46	141	106
CAÇÃO	KG	46	141	106

3.6 De posse da estimativa de demanda de proteína por evento, a **Tabela 3** apresenta a quantidade média de proteína animal para atender cada evento, obtido pela multiplicação entre a porção de consumo por evento, e a frequência estimada de utilização da proteína em cada evento conforme demonstrado a seguir:

Tabela 3 – MÉDIA ANUAL DE CONSUMO DE PROTEÍNA POR EVENTO E TOTAL ANUAL ESTIMADO

TIPO DE SUPRIMENTO	UF	Média anual EVT 1	Média anual EVT 2	Média anual EVT 3	Total anual Estimado(Kg)	% de margem de perdas	Total anual com compensação por perdas
MIOLO DE ALCATRA	KG	598	424	1373	2394	25,00%	2.993
CONTRAFILÉ BOVINO	KG	598	424	1373	2394	25,00%	2.993
COXÃO MOLE	KG	598	424	1373	2394	20,00%	2.873
PATINHO	KG	368	424	845	1636	20,00%	1.963
ACÉM	KG	92	141	211	444	20,00%	533
FRALDINHA	KG	92	141	211	444	20,00%	533
MAMINHA	KG	92	141	211	444	20,00%	533
CUPIM	KG	138	141	317	596	15,00%	685
LAGARTO	KG	138	141	317	596	15,00%	685
RABO BOVINO	KG	58	177	132	366	25,00%	458
CHARQUE BOVINO	KG	368	141	845	1354	10,00%	1.489
COXA E SOBRECOXA	KG	230	141	528	899	25,00%	1.124
CORAÇÃO DE FRANGO	KG	46	141	106	293	10,00%	322
FILÉ DE PEITO DE FRANGO	KG	552	282	1267	2102	10,00%	2.312
COSTELA SUÍNA	KG	460	177	1056	1693	-	1.693
LOMBO SUÍNO CONGELADO	KG	138	141	317	596	10,00%	656
PICANHA SUÍNA	KG	368	141	845	1354	10,00%	1.489
COSTELA SUÍNA DEFUMADA	KG	115	177	264	556	-	556
LINGUIÇA CALABRESA	KG	242	159	554	955	-	955
LINGUIÇA CALABRESA FINA MISTA.	KG	155	159	356	671	-	671
LINGUIÇA SUÍNA DEFUMADA, PAIO.	KG	173	53	396	621	-	621
LINGUIÇA DE PERNIL DE 1ª QUALIDADE	KG	138	53	317	508	-	508
LINGUIÇA SUÍNA FINA SEM PIMENTA	KG	69	53	158	280	-	280
LINGUIÇA TOSCANA DE 1ª QUALIDADE	KG	138	53	317	508	-	508

ORELHA SUÍNA SALGADA	KG	46	141	106	293	-	293
RABO SUÍNO SALGADO	KG	46	141	106	293	-	293
PÉ SUÍNO SALGADO	KG	46	141	106	293	-	293
LOMBO SUÍNO DEFUMADO	KG	46	141	106	293	-	293
SALSICHA	KG	121	106	277	504	-	504
BACON DEFUMADO EM MANTA	KG	276	106	634	1016	-	1.016
BACON DEFUMADO FATIADO	KG	173	106	396	674	-	674
FILÉ DE PESCADA AMARELA	KG	552	141	1267	1960	30,00%	2.548
FILÉ DE MERLUZA	KG	552	141	1267	1960	20,00%	2.352
FILÉ DE TILÁPIA	KG	552	141	1267	1960	20,00%	2.352
PINTADO EM POSTA	KG	552	141	1267	1960	30,00%	2.548
CAÇÃO	KG	460	141	1056	1657	20,00%	1.988

3.7 Além da diferença de comensais, o número de eventos institucionais e a possível variação (positiva ou negativa) da tripulação ao longo do ano da vigência da ata de registro de preços poderá impactar diretamente nos quantitativos registrados, e, uma vez existindo itens registrados, diminuirá a necessidade de compras emergenciais através de contratação direta.

3.7.1 Complementarmente, além dos eventos previstos no item 3, os eventos previstos nas portarias mencionadas no item 1 também serão atendidos pela presente demanda.

3.7.2 A **Tabela 3** contempla ainda um percentual de compensação considerando as perdas, degelo e aparas no preparo das carnes, considerado por cada tipo de proteína, chegando ao quantitativo final licitado, distribuído conforme demonstrado na **Tabela 4**.

3.8 A tabela abaixo discrimina a relação de consumo dos itens no último ano e o cálculo até a determinação do quantitativo.

3.8.1 Os quantitativos estimados são obtidos no sistema administrativo de gerenciamento de itens de município intitulado “*Quaestor*”, o qual não possui ainda a funcionalidade de emitir extratos das movimentações de consumo. O registro abaixo foi realizado de forma indireta, utilizando as informações deste sistema pelos requisitantes do objeto.

Tabela 4 – DISTRIBUIÇÃO DA DEMANDA ENTRE GCM-BSB E GCM-RIO

1	2	3	4	5	6
TIPO DE SUPRIMENTO	UF	DEMANDA CALCULADA GCM-BSB	DEMANDA CALCULADA GCM-RIO	DEMANDA TOTAL CALCULADA (RJ + BSB)	QUANTIDADE DE PROTEÍNA ANIMAL QUE EFETIVAMENTE SERÁ LICITADA PARA A SEDE DE BRASÍLIA-DF (GCM-BSB)
MIOLO DE ALCATRA	KG	1630	1363	2993	1800
CONTRAFILÉ BOVINO	KG	1775	1218	2993	1800
COXÃO MOLE	KG	2117	756	2873	2000
PATINHO	KG	1574	389	1963	1500
ACÉM	KG	359	174	533	400
FRALDINHA	KG	396	137	533	400
MAMINHA	KG	359	174	533	400
CUPIIM	KG	460	225	685	400
LAGARTO	KG	534	151	685	500
RABO BOVINO CORTADO	KG	280	178	458	300
CHARQUE BOVINO	KG	1159	330	1489	1000
COXA E SOBRECOXA	KG	843	281	1124	800
CORAÇÃO DE FRANGO	KG	291	31	322	300
FILÉ DE PEITO DE FRANGO	KG	2085	227	2312	2000
COSTELA SUÍNA	KG	1075	618	1693	1000
LOMBO SUÍNO CONGELADO	KG	381	275	656	600
COSTELA SUÍNA DEFUMADA	KG	307	249	556	300
LINGUIÇA CALABRESA	KG	566	389	955	500

LINGUIÇA CALABRESA FINA MISTA.	KG	479	192	671	400
LINGUIÇA SUÍNA DEFUMADA, PAIO.	KG	483	138	621	400
LINGUIÇA PERNIL DE 1ª QUALIDADE	KG	254	254	508	200
LINGUIÇA SUÍNA FINA SEM PIMENTA	KG	253	27	280	200
LINGUIÇA TOSCANA DE 1ª QUALIDADE	KG	363	145	508	300
ORELHA SUÍNA SALGADA	KG	186	107	293	200
RABO SUÍNO SALGADO	KG	186	107	293	200
PÉ SUÍNO SALGADO	KG	147	147	294	200
LOMBO SUÍNO DEFUMADO	KG	227	66	293	200
SALSICHA	KG	404	100	504	400
BACON DEFUMADO EM MANTA	KG	619	397	1016	600
BACON DEFUMADO FATIADO PCT 250G	PCT	337	337	674	400
FILÉ DE PESCADA AMARELA	KG	1713	835	2548	1600
FILÉ DE MERLUZA	KG	2231	121	2352	1600
FILÉ DE TILÁPIA	KG	1693	659	2352	1400
PINTADO EM POSTA	KG	1890	658	2548	1500
CAÇÃO	KG	1692	296	1988	1300
TOTAL DE PROTEÍNA	KG	29.348	11.751	41.099	27.100

3.8.2 Diante do atual cenário orçamentário, esta seção optou readequar o quantitativo de alguns itens, reduzindo cerca de **2.248 Kg** em relação à quantidade planejada, visando fomentar a economia dos recursos financeiros e a eficiência no emprego do material pretendido.

3.8.2.1 A **Tabela 4** demonstra, em sua coluna 3, a quantidade planejada para a sede de Brasília-DF, conforme memória de cálculo apresentada nas **Tabelas 1, 2 e 3**. Em sua coluna 6, a **Tabela 4** demonstra os quantitativos já readequados e que serão efetivamente licitados, distribuídos conforme consta dos documentos que formalizaram a demanda, bem como da relação de itens, **Apêndice I do Termo de Referência**.

Descrição e requisitos mínimos de qualidade

3.9 Os requisitos mínimos de qualidade serão os que atenderem, no que couber, à norma **INFOTEC 30-175A**, da Diretoria de Abastecimento da Marinha, aplicável a gêneros alimentícios, apêndice ao Termo de Referência.

3.9.1 Demais requisitos serão complementados, no que couber, às normas constantes de cada item dos apêndices do Termo de Referência.

3.9.2 Além das normas citadas, deverão ser observadas as legislações constantes do item **1** deste instrumento.

4 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

4.1 A contratação foi estimada em **R\$ 1.176.218,00 (um milhão, cento e setenta e seis mil duzentos e dezoito reais)**.

4.2 A estimativa dos preços foi realizada em ferramenta informatizada especializada em pesquisa de preços públicos (Fonte de Preços), conforme critérios dispostos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

4.3 Portanto a série de preços utilizada para calcular o preço estimado seguirá apensada aos autos do processo licitatório.

4.4 O valor estimado do objeto não caracteriza compromisso financeiro certo e ajustado, mas sim de valor de referência passível de redução após a fase de lances, e poderá ou não ser contratado em sua totalidade.

4.5 O valor estimado refere-se a contratação futura e eventual, conforme necessidade de reposição de estoque deste gabinete, através do registro de preços em ata junto a fornecedor, gerida pela Seção de Municciamento.

4.6 Na relação de itens do **Apêndice I do Termo de Referência** consta apenas o valor de referência e o total estimado para cada item.

5 JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

5.1 Conforme art. 40, V, b), da Lei nº 14.133/21, o planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o atendimento ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

5.2 Após levantamento da demanda, chegou-se ao quantitativo de **35 (trinta e cinco) itens** a serem licitados.

5.3 Diante do exposto, o processamento da aquisição ocorrerá por itens, não sendo observado o seu agrupamento.

6 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

6.1 A aquisição pretendida não requer contratações correlatas e/ou interdependentes.

6.2 É vedada a prática de contratação correlata e/ou interdependente.

7 PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

7.1 O Decreto nº 11.137/2022 torna dispensável aos Comandos da Marinha, do Exército e da Aeronáutica o cumprimento da regulamentação do inciso VII do caput do art. 12 da Lei nº 14.133/21, que trata do Plano de Contratações Anual (PCA), todavia, a presente contratação consta do Programa de Aplicação de Recursos (PAR), correlato ao PCA de que tratam o Decreto supramencionado e a Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022.

8 RESULTADOS PRETENDIDOS

8.1 O resultado pretendido pelo presente instrumento é o registro de preços em ata para aquisição futura e eventual de gêneros alimentícios (proteína animal) para recompletamento de estoque deste gabinete.

8.2 Pretende-se atender ao princípio da economicidade através da economia de escala, apresentando a necessidade deste órgão para os próximos 12 (doze) meses.

8.3 Pretende-se obter economia processual, bem como atingir o melhor nível de utilização dos recursos humanos empregados nos procedimentos de aquisição, controle, fiscalização e execução dos recursos financeiros através do agrupamento dos itens do objeto.

9 PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CONTRATAÇÃO

9.1 A Administração tomará as seguintes providências antes da emissão da Nota de Empenho:

9.1.1 Definição dos locais onde serão armazenados os itens adquiridos;

9.1.2 Atentar para a boa execução e gestão dos itens que serão adquiridos; e

9.1.3 Acompanhamento rigoroso das ações previstas para um melhor aproveitamento dos itens.

10 DESCRIÇÃO DOS POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

10.1 A contratada deverá dotar práticas de sustentabilidade adequadas ao objeto, devendo ser dada prioridade para produtos reciclados e recicláveis e para bens que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis (art. 7º, XI, da Lei nº 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos), devendo ser observadas, ainda, o disposto no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, (6ªed. Setembro de 2023. Consultoria-Geral da União) no que for aplicável.

11 LEGISLAÇÃO E NORMAS

11.1 A observância da Lei nº 14.133/2021 e o Decreto nº 11.462/2023 são os principais recursos para a condução do processo licitatório.

12 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Modalidade

12.1 Em virtude do objeto possuir padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, será adotada a modalidade **pregão** para a presente contratação, nos termos do art. 6º, XLI, e do art. 29, ambos dispositivos da Lei nº 14.133/2021.

Critério de julgamento

12.2 Diante do fato do objeto possuir características de qualidade mínimas que foram objetivamente definidas no planejamento, e do fato da característica do objeto conduzir a maior economicidade adotando a disputa monetária, adotou-se o **critério de julgamento pelo menor preço**, conforme art. 34 da Lei nº 14.133/2021.

Modo de disputa

12.3 Por ocasião da disputa ocorrer por lances sucessivos decrescentes, cuja adoção isolada da modalidade “fechada” é vedada pelo dispositivo legal, **será adotado, de forma conjunta, o modo de disputa “aberto e fechado”**, possibilitando tanto os lances sucessivos públicos quanto a possibilidade de dar um lance final fechado, aumentando a possibilidade de reduzir os custos da contratação, atendendo o disposto no art. 56 da Lei nº 14.133/2021.

Sistema de Registro de Preços

12.4 Diante da necessidade de contratações frequentes, ao longo de 12 (doze) meses sob demanda do setor requisitante, o presente objeto se enquadra no pressuposto legal do art. 3º, I, do Decreto nº 11.462/2023, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços (SRP).

12.4.1 A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

12.4.2 No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços haverá a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.

Solução adotada

12.5 Conclui-se, portanto, que a solução pretendida será adquirida por um processo licitatório, na modalidade **Pregão Eletrônico**, com critério de julgamento do **menor preço por item** e modo de disputa “aberto e fechado” a fim de registrar preço para futura e eventual aquisição do objeto descrito neste Estudo Técnico Preliminar.

13 VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

13.1 Após a realização administrativa deste Estudo Técnico Preliminar, declara-se viável a proposta de aquisição de gêneros alimentícios (proteína animal) para o Gabinete do Comandante da Marinha, em Brasília, com amparo em ferramentas legais e verbas disponíveis para tal.

14 FISCALIZAÇÃO

14.1 A fiscalização da contratação será exercida pelos supervisores dos setores requisitantes deste Gabinete ou, na ausência destes, pela Praça mais antiga presente no respectivo setor, nos termos do Art. 2º da Portaria nº 71/2023, do GCM.

15 NECESSIDADE DE ADOÇÃO DO GRAU DE SIGILO

15.1 Ao final da elaboração do Estudo Técnico Preliminar, foi avaliado a necessidade de classificá-los nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, e foi decidido que não haverá necessidade de classificação em função de não haver elementos que os justifiquem.

Brasília-DF, na data da assinatura.

Brasília-DF, na data da assinatura.

MARCIO ALEXANDRE MESSETTI GUEDES
Primeiro-Sargento (CN)
Fiel de Municciamento do GCM

VICTOR DIDINI VINAGRE
Capitão-Tenente (IM)
Gestor de Municciamento do GCM