

# Estudo Técnico Preliminar 16/2024

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 63402.000321/2024-87

## 2. Descrição da necessidade

Criado pela Portaria nº 165/MD/MB, de 4 de julho de 2023, do Comandante da Marinha, o Centro de Intendência da Marinha em Brasília (CeIMBra), subordinado ao Comando do 7º Distrito Naval, tem o propósito de contribuir para a operacionalização e o emprego das Forças Navais, Aeronavais e de Fuzileiros Navais subordinadas e adjudicadas ao Com7ºDN. A sua missão inclui executar as atividades gerenciais de abastecimento e realizar de forma centralizada a atividade gerencial de obtenção, incluindo os processos licitatórios.

Especificamente, um dos meios pelos quais o Centro de Intendência contribui para a operacionalização das Forças Navais é por meio do fornecimento de serviços de alimentação em nossas instalações, atendendo diariamente cerca de 1.400 (mil e quatrocentos) comensais através da Divisão de Municiamento, oferecendo desjejum, almoço, jantar, ceia e ceia noturna. Todas as refeições são cuidadosamente planejadas, confeccionadas e servidas pelos militares que integram os quadros de apoio destinados a essas atividades, assegurando uma alimentação de qualidade, respeitando as necessidades nutricionais conforme a Portaria Normativa nº 219/MD, de 12 de fevereiro de 2010, que aprova o Manual de Alimentação das Forças Armadas. Além das refeições rotineiras, esta Organização Militar também presta apoio de suprimento e logística aos diversos eventos cívico-militares, como a Semana da Pátria, realizada em comemoração ao Dia da Independência, o Dia do Marinheiro e o Dia da Marinha, reforçando o compromisso da Marinha com a valorização de datas nacionais.

Nesse contexto os gêneros frigorificados destacam-se de forma essencial pelo seus valores nutricionais. As carnes bovinas como fontes ricas de proteínas de alto valor biológico, ferro heme – crucial para a prevenção de anemias – e vitaminas do complexo B, em especial a B12, indispensável para o funcionamento neurológico e a formação de células sanguíneas; As carnes suínas, tradicionalmente subestimadas, possuem uma composição nutricional valiosa, sendo ricas em proteínas, vitaminas do complexo B (principalmente tiamina) e minerais como fósforo e selênio. Atualmente, com melhorias nos processos de criação e alimentação dos suínos, é possível adquirir cortes magros, como lombo e pernil, que apresentam baixo teor de gordura e maior contribuição à saúde cardiovascular; Por outro lado, as carnes de aves, especialmente o frango, têm a vantagem de serem mais acessíveis e amplamente aceitas. O peito de frango, por exemplo, é uma excelente fonte de proteínas magras, com baixo teor de gordura e alta digestibilidade, o que o torna ideal para refeições balanceadas.

Os peixes são fontes riquíssimas de proteínas de alto valor biológico, essenciais para o desenvolvimento e a reparação dos tecidos. Além disso, são ricos em ácidos graxos ômega-3, que ajudam na saúde cardiovascular, na redução de inflamações e no bom funcionamento do cérebro. Minerais como fósforo, selênio e iodo, encontrados em peixes, são igualmente importantes para a manutenção da saúde óssea, do metabolismo e do sistema imunológico. As polpas de frutas, por sua vez, são uma forma prática e versátil de incluir frutas na dieta, mantendo boa parte de seus nutrientes. Elas são ricas em vitaminas, minerais e antioxidantes que ajudam a combater os radicais livres e a prevenir o envelhecimento precoce. Além disso, fornecem fibras, que auxiliam na saúde intestinal e no controle do apetite.

As polpas de frutas como açaí, maracujá, manga e morango apresentam um perfil nutricional rico e diversificado, contribuindo para uma alimentação equilibrada e saudável. O açaí é uma fonte abundante de antioxidantes, especialmente antocianinas, que auxiliam na redução do estresse oxidativo e promovem a saúde cardiovascular. Além disso, é rico em gorduras saudáveis, fibras e vitaminas como a vitamina E, sendo uma excelente opção para a reposição energética. O maracujá, por sua vez, destaca-se pelo alto teor de vitamina C, um potente antioxidante que fortalece o sistema imunológico, além de conter fibras solúveis que auxiliam no controle glicêmico e na saúde intestinal. Seu efeito calmante, atribuído à presença de substâncias como a passiflorina, é outro benefício notável. Já a manga é uma fruta rica em betacaroteno, precursor da vitamina A, fundamental para a saúde dos olhos e da pele. Também oferece vitamina C e fibras, contribuindo para o fortalecimento da imunidade e para o bom funcionamento do sistema digestivo. O morango é uma excelente fonte de vitamina C e compostos fenólicos, que possuem propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias. Além disso, o baixo teor calórico e o alto teor de água tornam essa fruta uma aliada em dietas equilibradas.

Todos os insumos necessários para a confecção das refeições e o apoio de suprimentos são provenientes de nossos estoques, que são repostos por meio de aquisições resultantes dos diversos processos licitatórios de gêneros alimentícios realizados com frequência. Contudo, devido ao término da vigência do processo licitatório anterior, Pregão Eletrônico nº 05/2023, esta Divisão

visa evitar o desabastecimento dos itens constantes neste processo, garantindo o pleno funcionamento dos serviços de alimentação e prevenindo qualquer interrupção que possa comprometer as operações. Logo, sendo a Marinha do Brasil, uma instituição regular e permanente destinada à defesa da pátria e à garantia dos poderes constitucionais, teria como maior prejudicado de qualquer interrupção das suas capacidades operacionais, o Estado Brasileiro e o interesse público.

3. Área requisitante

| Área Requisitante       | Responsável             |
|-------------------------|-------------------------|
| Divisão de Municiamento | RAMON DE LIMA FERNANDES |

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Sustentabilidade

4.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- 4.1.1 Que os bens comercializados deverão ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico e biodegradável, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2;
- 4.1.2 Para os produtos embalados e rótulos devem ser observadas as regras constantes de RDC 429/2020.
- 4.1.3. 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).

Requisitos Técnicos

- 4.2. Por ocasião do fornecimento, os veículos deverão estar lacrados e o número do respectivo lacre deverá constar na nota fiscal de venda. Deverão, ainda, estar acompanhados dos respectivos romaneios, nos quais constará o peso de cada caixa.
- 4.3. Os produtos de origem animal deverão ter carimbo oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA) ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA) nos envoltórios plásticos.
- 4.4. O transporte das carnes deverá ser feito em veículos frigorificados, dotados de geradores de frio, de modo que a entrega se processe em condições higiênico-técnico-sanitárias perfeitas.
- 4.5. As características sensoriais, como consistência, textura, cor, sabor e odor, devem estar em conformidade com as especificações de cada produto, conforme descrito no item 3 deste Termo de Referência.
- 4.6. As embalagens devem conter as informações obrigatórias conforme a legislação vigente, como o lote, prazo de validade, origem do produto, lista de ingredientes, informação nutricional obrigatória e informação nutricional complementar.
- 4.7. A carne bovina congelada deverá estar embalada, peça por peça, em laminado plástico de polietileno, atóxico, transparente e resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 429/2020). O conjunto deverá estar acondicionado em caixa de papelão reforçada, de boa qualidade, resistente à água e ao congelamento, cintada ou lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade e que permita o empilhamento recomendado de forma adequada.
  - 4.7.1. Todos os envoltórios plásticos deverão, necessariamente, ser gravados ou marcados, rotulados ou etiquetados com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização.
  - 4.7.2. A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de forma que seja visível, legível e indelével.
  - 4.7.3. A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações, quando for o caso:

- a) identificação do lote;
- b) data de fabricação e prazo ou data de validade;
- c) identificação do responsável e número de registro no respectivo Conselho;
- d) pesos bruto e líquido do produto;
- e) carimbo oficial do Serviço Inspeção Federal (SIF);
- f) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) sob nº\_\_;
- g) conteúdo especificando a quantidade de peças que contém na caixa e o tipo de carne bovina congelada em peças individuais, como por exemplo: peça de acém, peça de picanha e assim por diante;
- h) identificação do frigorífico responsável pelo abate.

4.8. A carne(bovina) deverá ser congelada por processo rápido, com temperatura entre -35 °C e -40 °C, e mantida estocada em temperatura não superior à -18 °C na profundidade dos tecidos, tolerando-se uma elevação de até 4 °C (-14 °C) na ocasião da entrega.

4.9. Em hipótese alguma será admitida a operação de descongelamento da carne e posterior congelamento.

4.10. A temperatura máxima de recebimento será de -12°C (menos doze graus Celsius) com tolerância de 2°C (dois graus Celsius) no interior da massa muscular e sem sinais de descongelamento. Essa temperatura deverá ser mantida e monitorada durante todo o deslocamento do caminhão até seu destino final. O caminhão deverá ser provido de equipamento (termógrafo - termoregistrador) que monitore a temperatura durante o transporte.

4.11. A carne suína deverá ser de primeira qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície. A peça embalada não deverá apresentar sinais de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo no interior da embalagem.

4.11.1. A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) identificação de origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço);
- b) denominação (nome) de venda do produto de origem animal;
- c) número do lote;
- d) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- e) carimbo oficial do Serviço Inspeção Federal (SIF);
- f) conservação do produto;
- g) conteúdo líquido do produto; e
- h) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) sob nº\_\_.

4.12. Os cortes de frango congelados devem estar íntegros, sem fermentos, sem corpos estranhos de qualquer natureza, apresentando coloração natural, característica, aspecto uniforme, sem manchas, ausência de viscosidade, sem sinais de perfuração na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças; e a gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos.

4.12.1 A marcação da embalagem (primária ou secundária) deverá trazer impresso, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) tipo de corte;
- b) identificação de origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço);
- c) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- d) número do lote;
- e) carimbo oficial do Serviço Inspeção Federal (SIF);
- f) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal/Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIF/DIPOA) sob nº\_\_;
- g) conteúdo líquido do produto;
- h) identificação do frigorífico responsável pelo abate; e
- i) instruções de uso, preparo e conservação.

4.13. O filé de peixe congelado deverá ser proveniente de estabelecimentos sob Inspeção Veterinária Oficial Federal, limpo, eviscerado, processado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”, tratado por processos adequados de congelamento, em temperatura não superior a -25 °C e mantidos em câmara frigorífica em temperatura não superior a -15 °C. Ter cor, odor, textura e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitos. Ausência de bloco de gelo entre as peças.

4.13.1. A rotulagem da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) Denominação (nome) de venda do produto de origem animal (nome comum da espécie, conforme estabelecido na IN MAPA nº 29 de 23/09/2015);
- b) Conteúdos líquidos;
- c) Identificação da origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento ou importador, no caso de produtos de origem animal importado);
- d) Carimbo oficial da Inspeção Federal (SIF);
- e) Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no DIPOA;
- f) Conservação do produto;
- g) Identificação do lote;
- h) Data de fabricação;
- i) Prazo de validade;
- j) Composição do produto;
- k) Indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----; e
- l) Instruções sobre o preparo e uso do produto de origem animal comestível ou alimento, quando necessário.

4.14. A polpa de fruta deverá ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e sensoriais do fruto.

4.15. A polpa de fruta deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

4.16. Os produtos cárneos salgados deverão ser manipulados, armazenados e transportados em locais próprios, de forma que não fiquem expostos à contaminação ou sofram adição de qualquer substância nociva para o consumo humano.

#### **Requisitos de Aceitação:**

4.17. Obrigatoriamente as embalagens deverão apresentar:

4.17.1. Limpeza;

4.17.2. Resistência;

4.17.3. Bom estado de conservação e higiene; e

4.17.4. Características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

4.18. Os produtos não deverão conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitas, larvas e pelos humanos ou animais.

4.19. Serão consideradas impróprias para consumo e, conseqüentemente não aceitas, as carnes bovinas que se apresentarem com qualquer alteração que leve a suspeitar de processo de putrefação e em más condições de higiene, como também, com presença de glândulas, veias, coágulos sanguíneos, ossos, pele, tinta de carimbo, gordura mineral, hematomas, infestações de parasitos ou contaminadas por germes patogênicos, ou ainda, que contenham substâncias que possam alterá-las ou encobrir qualquer alteração do peso, como água, soro ou colágeno.

4.20. A carne bovina congelada em peças individuais deverá apresentar aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante. A gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos. À exceção da gordura de cobertura, o produto deve estar despojado das demais gorduras, de aponeuroses, de vasos sanguíneos, de gânglios, de aparas e de pelancas. O produto não deve apresentar acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo em sua superfície, sendo esses indicativos de descongelamento e recongelamento, respectivamente.

#### **Subcontratação**

4.21. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **Garantia da contratação**

4.22. Não haverá garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, por se tratar de item de baixa complexidade e de natureza comum, cuja especificação técnica é padronizada e amplamente disponível no mercado, dispensando a necessidade de garantias adicionais.

## 5. Levantamento de Mercado

Ao considerar alternativas viáveis para a questão do fornecimento de alimentação, é necessário, primeiramente, analisar a conformidade da solução com os propósitos estratégicos e operacionais desta Organização Militar. Conforme a Portaria nº 165 /MB/MD de 4 de julho de 2023, o propósito central é contribuir para o aprestamento e o emprego das Forças Navais subordinadas ou adjudicadas ao Comando do 7º Distrito Naval. Dentro desse contexto, a Divisão de Municiamento foi planejada e estruturada especificamente para garantir o fornecimento de serviços de alimentação e o gerenciamento do estoque de insumos essenciais à composição dos cardápios.

A Divisão de Municiamento dispõe de instalações contendo: duas cozinhas industriais, três refeitórios, um paiol de 154m² para armazenamento de gêneros secos, e quatro câmaras frigoríficas que, juntas, totalizam 101m² para armazenar produtos refrigerados, proporcionando uma autonomia de 70 toneladas de gêneros secos, 26 toneladas de carne, 20 toneladas de frango, 6 toneladas de laticínios e 6 toneladas de hortifrutigranjeiros. Atualmente, é feito o fornecimento, diário de desjejum, almoço, jantar, ceia e ceia noturna para cerca de 1.400 comensais, o que corresponde à produção aproximada de 700kg de alimentos por dia, empregando nessas atividades 40 militares, dentre cozinheiros e taifeiros. Para o cumprimento de tal atividade, a Portaria Normativa nº 19, de 1º de julho de 2017, do Ministério da Defesa fixou em R\$ 9,00 o valor da etapa comum para alimentação diária de cada militar, que após consulta ao Painel de Preços, em comparação à prestação de serviço similar por uma empresa terceirizada, o valor de uma refeição custa em média R\$ 36,00.

Diante do desafio financeiro, logístico e das especificidades inerentes à atividade militar, é importante ressaltar que a terceirização dos serviços de alimentação apresenta limitações significativas. Primeiro, há uma indissociabilidade entre a autonomia das unidades militares e os serviços de alimentação, sendo um erro estratégico delegar tal atividade a terceiros. O fornecimento contínuo e estratégico de refeições está diretamente ligado à prontidão e ao bem-estar das tropas, o que exige agilidade, flexibilidade e adaptação imediata às necessidades operacionais, algo que uma empresa terceirizada, com contratos rígidos e prazos estipulados, pode não conseguir atender de forma satisfatória, exemplos de situações que necessitam de prontidão constante e pronto-emprego dos efetivos são as Operações de Garantia da Lei e da Ordem e Plano Escudo.

Além disso, o controle de qualidade e segurança alimentar é crucial. A terceirização poderia comprometer esse controle, uma vez que o fornecedor externo nem sempre terá os mesmos padrões de supervisão e segurança sanitária exigidos em operações militares. A segurança das operações também pode ser afetada, pois o manuseio de informações sensíveis relacionadas à alimentação dos contingentes pode ser comprometido ao ser terceirizado.

Por fim, a infraestrutura existente foi projetada para ser autossuficiente, permitindo a aquisição e o armazenamento de grandes volumes de insumos via processos licitatórios, garantindo a continuidade das operações sem depender de terceiros. O propósito estratégico do Centro de Intendência e sua função de apoio direto às Forças Navais limitam inovações em termos de terceirização, sendo mais adequada a manutenção do modelo atual, com reposição dos estoques internos por meio de processos licitatórios bem-estruturados.

## 6. Descrição da solução como um todo

Diante das particularidades de uma Organização Militar e da necessidade de garantir a continuidade dos serviços de alimentação aos militares em atividade, bem como evitar o desabastecimento dos estoques de gêneros frigorificados, essenciais para a elaboração dos cardápios devido ao seu valor nutricional. A solução mais viável é a realização de processos licitatórios periódicos para a aquisição destes gêneros alimentícios.

Esse modelo permite a seleção de fornecedores idôneos, que estejam em conformidade com as legislações vigentes e aptos a entregar os itens dentro dos prazos e condições especificados no Termo de Referência. Optando pela modalidade de Pregão Eletrônico, que é obrigatória para a aquisição de bens comuns, conforme o Art. 6º, inciso XLI, da Lei nº 14.133/2021 e, utilizando critério de julgamento menor preço, visamos maior transparência e competitividade no processo, com o objetivo de adquirir produtos de qualidade pelo melhor valor.

Uma vez adquiridos os gêneros, estes serão armazenados nas câmaras frigoríficas, destinadas ao armazenamento de gêneros que necessitam de refrigeração para conservação e armazenamento. Sendo aplicados nas refeições diárias conforme demanda dos

cardápios elaborados pela Divisão de Municiamento. Registra-se que o objeto não consta no Catálogo Eletrônico de Padronização.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos foram estimados com base no fornecimento de desjejum, almoço, jantar e ceia para 1.400 comensais, considerando a expectativa de consumo *per capita* anual e a demanda observada no processo licitatório anterior, Pregão Eletrônico nº 05/2023 do Comando do 7º Distrito Naval. Esses valores foram ajustados conforme a aceitabilidade nos cardápios.

Para as estimativas anuais de consumo das proteínas que compõem os pratos principais, que totalizam 207 toneladas, foram utilizados dados obtidos por meio de pesquisas em diversos sites eletrônicos e matérias sobre o consumo anual *per capita* de cada tipo de proteína de origem animal. Os parâmetros observados foram os seguintes: cerca de 39 kg de carne bovina, 45 kg de carne de frango, 10,5 kg de peixes e 20 kg de carne suína, totalizando um consumo anual per capita de 119 kg de proteínas animais. Considerando os índices de cocção, bem como o descarte de partes como ossos, aparas e gorduras em alguns tipos de carne, esse valor foi acrescido em aproximadamente 29%, resultando em uma estimativa anual de 147,85 kg de proteína de origem animal por pessoa.

Para os demais itens que compõem pratos com múltiplos ingredientes, as análises levaram em conta a especificidade de cada receita, bem como a frequência de sua inclusão no cardápio. Por exemplo, a feijoada, geralmente servida em duas sextas-feiras do mês, 24 vezes no ano, requer 50 kg de rabo para atender 1.400 pessoas, o que resulta em uma estimativa anual de 1.200 kg desse insumo. Também foram observados os índices de consumo per capita anual de cada item, conforme o Apêndice IV do Termo de Referência, por exemplo, o filé de peito de frango como o item de maior índice, com um consumo médio de 21,4 kg por pessoa ao ano, não configurando um quantitativo que levante uma disparidade da realidade.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 10.386.876,00

Estima-se que o valor global da presente contratação seja de R\$ 10.386.876,00 (Dez milhões, trezentos e oitenta e seis mil, oitocentos e setenta e seis reais) para o Centro de Intendência da Marinha em Brasília. A estimativa foi elaborada com base na composição dos preços unitários detalhados na Pesquisa de Preços, multiplicados pelos quantitativos constantes no Apêndice II.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

No processo de aquisição de gêneros alimentícios, especificamente gêneros refrigerados, optou-se pelo parcelamento do objeto em 39 itens distintos, conforme previsto pela Lei 14.133/21. Essa decisão fundamenta-se nos critérios descritos no §2º, que orientam a adoção do princípio do parcelamento em processos de compras públicas.

A segmentação da compra em itens distintos permite que diferentes fornecedores, que podem se especializar em determinados produtos, participem do certame. A possibilidade de aquisição de itens variados a partir de diferentes fontes contribui para uma oferta mais ampla, atendendo às especificidades de cada item e garantindo a melhor relação custo-benefício.

O parcelamento permite que a Administração observe as características regionais e as particularidades dos produtos disponíveis, promovendo a economicidade. Por exemplo, a aquisição de produtos locais não apenas reduz custos de transporte, mas também pode estimular a economia regional. Assim, garantimos que a aquisição não apenas atenda às demandas da Administração, mas também beneficie a comunidade local, promovendo a sustentabilidade e o fortalecimento da cadeia produtiva. Outro fator a ser considerado é diversificação dos fornecedores minimiza o risco de dependência de um único fornecedor, garantindo que a Administração Pública tenha alternativas em caso de problemas com a entrega ou a qualidade dos produtos.

Dessa forma, o parcelamento do objeto da aquisição de gêneros alimentícios em 39 itens não apenas se alinha aos critérios legais, mas também se justifica por sua capacidade de otimizar os resultados do processo, fortalecendo a qualidade do fornecimento, a competitividade e a sustentabilidade econômica no atendimento das necessidades da Administração pública.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Destaco que este Centro de Intendência teve como embrião a Superintendência dos Serviços de Intendência do Comando do 7º Distrito Naval, não possuindo, portanto, processos licitatórios anteriores diretamente vinculados à nossa UASG (CeIMBra), apenas como parte integrante de nosso comando imediatamente superior (Com7ºDN), neste caso, o Pregão Eletrônico nº 05/2023, cuja vigência de expirou em novembro do corrente ano.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

### Plano de Contratações Anual

De acordo com o subitem 3.2 da Circular nº 29/2024, de 3 de outubro de 2024, nos exercícios financeiros de 2024 e 2025, a implementação do PGC ocorrerá de forma concomitante com a utilização do módulo do Programa de Aplicação de Recursos (PAR) disponível no SAFin.

Nesse contexto, nossa Portaria adota o PAR como instrumento de planejamento, sendo que seus dados estão acessíveis internamente no SAFin. Em razão disso, a publicação do PCA no PNCP ocorrerá somente quando a Marinha iniciar a implementação do PGC, a partir do ano de 2025, com vistas ao planejamento do exercício de 2026, conforme estabelecido no subitem 3.3 da referida Circular.

### Plano Diretor de Logística Sustentável

O órgão ainda não possui o referido plano, destaca-se, que por se tratar de diretrizes no âmbito do órgão ou entidade, não cabe a este Centro de Intendência elaborar tal instrumento, aguardando a divulgação deste pelo Alto Comando da Marinha.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A aquisição de gêneros alimentícios, refrigerados, por meio de processo licitatório visa cumprir não somente a Portaria Normativa nº 219/MD, de 12 de fevereiro de 2010, que aprova o Manual de Alimentação das Forças Armadas, mas proporcionar uma alimentação rica nutricionalmente, com cardápios diversificados, alcançando paralelamente os benefícios abaixo:

1. Economicidade:

- Redução de custos: A aquisição centralizada e em larga escala permite obter preços mais competitivos, reduzindo os custos unitários dos itens.
- Otimização de recursos: A realização de uma licitação previne compras fragmentadas, promovendo o uso racional e planejado do orçamento através das atas de registro de preços.
- Planejamento orçamentário: A Organização Militar, possui um Programa de Aplicação de Recursos(PAR), que contempla o objeto em valores estimados e grau de necessidade.

## 2. Eficácia:

- Qualidade garantida dos insumos: O processo licitatório permite a especificação clara dos requisitos de qualidade dos produtos, assegurando que os itens adquiridos atendam aos padrões necessários para o atendimento das necessidades nutricionais dos militares.
- Satisfação dos comensais: Ao obter produtos de qualidade e variedade, o órgão pode garantir que as refeições oferecidas sejam nutricionalmente equilibradas e apreciadas pelos consumidores, aumentando a satisfação com o serviço.

## 3. Eficiência:

- Melhor aproveitamento do tempo: A aquisição centralizada evita compras emergenciais e agiliza a reposição de estoque, facilitando o planejamento e a execução do abastecimento.
- Redução de desperdícios: A compra de alimentos com prazos de validade e quantidades planejadas diminui o risco de perda de produtos e, conseqüentemente, de recursos financeiros.
- Simplificação dos processos logísticos: A compra antecipada e em lote otimiza a logística interna de armazenamento e distribuição, minimizando deslocamentos e o uso de equipamentos.

## 4. Melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros:

- Otimização dos recursos humanos: O processo licitatório centraliza a demanda, o que reduz a carga de trabalho dos colaboradores que lidam diretamente com a compra e o abastecimento de produtos.
- Eficiência no uso de equipamentos de armazenagem: A programação das entregas evita a sobrecarga dos estoques, aproveitando melhor o espaço e a infraestrutura de armazenagem disponíveis.
- Gestão financeira responsável: A previsão de despesas com gêneros alimentícios permite melhor alocação dos recursos financeiros, evitando gastos não planejados e permitindo o redirecionamento de verbas para outras áreas prioritárias.

# 13. Providências a serem Adotadas

Previamente a celebração do Contrato, o Centro de Intendência providenciará, dentre seu corpo de militares e servidores, a nomeação de profissionais já qualificados nos cursos de Gestão e Fiscalização de Contratos Administrativos mantidos pelas escola da Administração Pública, cabendo ao Gestor a coordenação das atividades de fiscalização bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção dos contratos, dentre outros.

# 14. Possíveis Impactos Ambientais

Numa aquisição de gêneros laticínios, é fundamental realizar uma análise completa dos impactos ambientais associados, levando em conta a produção, o transporte e o descarte desses produtos. Abaixo estão os principais pontos a serem considerados e as respectivas medidas de mitigação:

## Produção de Laticínios

Impacto: A criação de gado, é uma fonte significativa de emissões de gases de efeito estufa (GEE), principalmente metano. Além disso, o uso de fertilizantes para pastagens pode contaminar os corpos d'água.

## Medidas de Tratamento:

- Apoiar fornecedores que utilizem práticas de pecuária sustentável, como rotação de pastagens e técnicas de manejo sustentável.
- Apoiar fornecedores que implementem sistemas de controle de emissões, como biodigestores.

### Transporte

Impacto: O transporte dos gêneros pode aumentar as emissões de CO<sub>2</sub>, especialmente se realizado em longas distâncias.

Medidas de Tratamento:

- Executar uma logística de pedidos para reduzir a frequência de transporte otimizando o fornecimento e, assim, minimizar emissões.

### Armazenamento e Conservação

Impacto: O armazenamento inadequado de carnes pode resultar em desperdício de alimentos, aumentando o volume de resíduos e a necessidade de tratamento de lixo orgânico.

Medidas de Tratamento:

- Investir em tecnologias de refrigeração eficientes e com menor consumo energético.
- Realizar o controle rigoroso do estoque, com uso de métodos de gestão que reduzam perdas por vencimento ou deterioração.
- Capacitar a equipe para o manuseio adequado e o armazenamento correto dos produtos.

### Descarte e Resíduos

Impacto: O descarte incorreto de embalagens pode gerar contaminação do solo e da água, sem contar o tempo para degradação do plástico no meio ambiente

Medidas de Tratamento:

- Inserir nos requisitos da contratação, utilização de embalagens recicláveis e biodegradáveis.
- Separar e destinar corretamente as embalagens para reciclagem.

### Conclusão

Essas medidas visam mitigar os impactos ambientais da aquisição de gêneros lácteos e contribuir para uma logística mais sustentável. Avaliar fornecedores e práticas de armazenamento e descarte são etapas essenciais para reduzir a pegada ambiental dessa cadeia de suprimento. Há de se destacar, que existe um Acordo Setorial para implantação de um sistema de logística reversa de embalagens em geral que abrange o Distrito Federal, contudo após uma consulta ao sítio eletrônico do SINIR (Sistema Nacional de Informações sobre a Gestão dos Resíduos Sólidos), é informado que o módulo ainda está em desenvolvimento, sendo adotado então as medidas previstas no Guia de Contratações Sustentáveis cabíveis ao objeto

## 15. Classificação do ETP.

Por se tratar da aquisição de gêneros alimentícios frigorificados, cuja divulgação não representa risco à segurança da sociedade ou do Estado, nos termos do art. 23 da Lei nº 12.527/2011 e do art. 13 da IN SEGES/ME nº 58/2022, **não há necessidade de classificar o presente Estudo Técnico Preliminar.**

## 16. Classificação dos Bens da Contratação

Conforme o inciso XIII do artigo 6º da Lei nº 14.133/2021, bens e serviços comuns são aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, com base em especificações usuais de mercado.

A aquisição se enquadra nessa definição, pois suas características, como tipo, corte, peso, frescor, validade, embalagem e demais atributos, seguem padrões amplamente reconhecidos e adotados no mercado. Esses critérios podem ser detalhados no edital de licitação, garantindo a objetividade na seleção dos fornecedores e assegurando a qualidade necessária ao atendimento das demandas institucionais.

Dessa forma, a padronização dos requisitos e a possibilidade de comparação objetiva entre propostas justificam a classificação da aquisição de gêneros alimentícios, frigorificados, como bem comum.

## 17. Declaração de Viabilidade

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

### 17.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando a baixa complexidade do objeto e o histórico de contratações que guardam similaridade com os itens desta contratação, esta Equipe de Planejamento conclui que a contratação proposta é viável e razoável. A prática de realizar aquisições periódicas para o abastecimento de gêneros alimentícios, como os produtos frigorificados descritos, possibilita a continuidade dos serviços de alimentação aos militares, garante a conformidade com padrões de qualidade e segurança alimentar e previne o desabastecimento dos estoques essenciais à rotina de preparo de refeições. Dessa forma, ao optar pelo processo licitatório com base nos critérios de qualidade e menor preço, assegura-se que os fornecedores selecionados atendam aos requisitos normativos e logísticos estabelecidos, o que fortalece a gestão eficiente dos recursos e o atendimento às necessidades operacionais da Organização 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](#).

**DIMAS DOS SANTOS SAMPAIO**

Membro da Equipe de Planejamento

**JOAN PINHEIRO TEIXEIRA**

Membro da Equipe de Planejamento

**RAMON DE LIMA FERNANDES**

Coordenador da Equipe de Planejamento

Despacho: Aprovo

**BRUNO SANTA RITA MOREIRA**

Autoridade competente



## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



ARQUIVO: Apendice-I---Estudo-Tecnico-Preliminar---FRIGORIFICADOS.pdf

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas.



Tipo III - Assinatura ICP-Brasil

JOAN PINHEIRO TEIXEIRA (CPF \*\*\*.820.253-\*\*) em 21/03/2025 15:07:30 -03 (BRT)



Tipo III - Assinatura ICP-Brasil

DIMAS DOS SANTOS SAMPAIO (CPF \*\*\*.199.885-\*\*) em 21/03/2025 15:39:34 -03 (BRT)



Tipo III - Assinatura ICP-Brasil

RAMON DE LIMA FERNANDES (CPF \*\*\*.517.107-\*\*) em 24/03/2025 10:55:29 -03 (BRT)



Tipo III - Assinatura ICP-Brasil

BRUNO SANTA RITA MOREIRA (CPF \*\*\*.032.127-\*\*) em 16/04/2025 09:41:43 -03 (BRT)

**\*\*\* Cópia para verificação de assinaturas. \*\*\***