



**MARINHA DO BRASIL**  
**COMANDO DO 1º DISTRITO NAVAL**

**ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES – ETP**

**Objetivo:** analisar a viabilidade da presente contratação, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência de forma a melhor atender às necessidades da Administração referente ao Processo nº **62002.006588/2025-17**.

**Enquadramento Legal:** INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022

**Autoria:** este documento foi elaborado pela equipe de planejamento da contratação, composta pelos seguintes membros:

| POSTO/GRAD | NIP        | NOME                               |
|------------|------------|------------------------------------|
| 1T (IM)    | 17.0033.42 | DESIREE LUIZE BRITO DOS SANTOS     |
| 3ºSG-PL    | 13.0111.46 | LEANDRO VINÍCIUS SAMARY DE PROENÇA |
| 3ºSG-OR    | 14.0193.11 | JHONNATAN CAÇULA DA SILVA          |

**I – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

A aquisição de itens de hortifrutigranjeiros desta contratação é essencial para garantir uma alimentação equilibrada e nutritiva a cerca de 4.000 comensais atendidos pelo Rancho do Comando do 1º Distrito Naval (Com1ºDN). Tais itens desempenham um papel fundamental na dieta, fornecendo vitaminas, minerais e fibras que contribuem para a saúde e o bem-estar dos militares e demais beneficiários. Além de auxiliarem na hidratação e no fortalecimento do sistema imunológico, elas são fontes naturais de energia e ajudam na prevenção de doenças.

Considerando a importância de oferecer refeições variadas e nutritivas, a seleção desses materiais foi feita com base em sua aceitação, disponibilidade no mercado e valor nutricional. Itens como banana e tangerina são amplamente consumidos e ricos em vitaminas essenciais. O tomate, além de sua versatilidade na alimentação, é um importante aliado na saúde cardiovascular devido ao seu alto teor de licopeno.

Dessa forma, a contratação desses itens se justifica pela necessidade de garantir um cardápio balanceado, diversificado e adequado às exigências nutricionais dos comensais atendidos diariamente. A oferta dessas frutas não apenas complementa as refeições, mas também contribui diretamente para a qualidade de vida e o desempenho dos militares, alinhando-se às diretrizes de nutrição e segurança alimentar exigidas para a manutenção da saúde e da capacidade operacional da tropa.

**II – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Os requisitos para a contratação da aquisição de gêneros para o Rancho do Comando do 1º Distrito Naval devem garantir a qualidade, frescor e segurança alimentar dos produtos. A seguir, estão os principais requisitos que podem ser estabelecidos:

### **1. Qualidade e Especificações dos Produtos**

- As frutas e verduras devem ser frescas, em perfeito estado de conservação, sem sinais de deterioração, podridão, amassados excessivos, rachaduras ou qualquer outro defeito que comprometa sua qualidade.
- Devem estar isentas de sujidades, odores estranhos, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos e contaminações microbiológicas.
- A maturação das frutas deve estar adequada para consumo, não podendo estar excessivamente verdes nem maduras ao ponto de deterioração.
- O tamanho, peso e aparência devem ser compatíveis com o padrão comercial para cada tipo de fruta.

### **2. Condições de Embalagem e Transporte**

- As frutas devem ser entregues em embalagens apropriadas que garantam sua integridade durante o transporte e armazenamento, protegendo contra impactos e contaminações externas.
- O transporte deve ser realizado em veículos adequados, limpos e refrigerados, quando necessário, garantindo a conservação da temperatura e evitando danos aos produtos.

### **3. Prazo de Entrega e Frequência de Fornecimento**

- A entrega deve ser realizada de forma parcelada, conforme a necessidade do Rancho, garantindo o consumo de frutas sempre frescas.
- O fornecedor deve possuir logística eficiente para atender aos prazos estabelecidos no contrato, minimizando desperdícios e garantindo o abastecimento contínuo.

### **4. Certificações e Conformidade com Normas Sanitárias**

- Os produtos devem atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e demais órgãos reguladores.
- O fornecedor deve apresentar documentação que comprove a regularidade da empresa, incluindo alvará sanitário, CNPJ ativo, registro no MAPA (se aplicável) e certificações de qualidade.

### **5. Condições de Recebimento e Aceitação**

- A conferência dos produtos será realizada no momento da entrega por equipe designada pelo Comando do 1º Distrito Naval.
- Os itens que não atenderem às especificações serão recusadas e deverão ser substituídas sem ônus adicional.
- O fornecedor deve garantir um canal de comunicação eficiente para tratar eventuais ocorrências ou necessidade de reposição de produtos.

### **6. Quantitativo mínimo – Atestado de qualificação técnica**

- Deverá ser comprovada pela licitante detentora da melhor proposta, que os seus atestados cumprem a seguinte exigência no tocante ao quantitativo. a) Apresentar Atestados que comprovem a aptidão relacionada à entrega de no mínimo 40% (quarenta por cento) da quantidade estipulada para cada item, conforme tabela disposta no subitem 1.1 do Termo de Referência. Os licitantes deverão observar o Apêndice II do Termo de Referência e verificar dentro de cada item, aqueles itens que fazem destes. Os licitantes devem apresentar os atestados referentes aos itens. Os atestados apresentados para comprovação de cada item, não serão aceitos para item distinto. b) Serão aceitos o somatório de atestados para comprovar a porcentagem estabelecida

## **III – LEVANTAMENTO DE MERCADO**

Foi utilizado o painel de preços para pesquisa de mercado, conforme a IN 65 de 2021. O painel de preços forneceu uma base para estimar os valores e garantir a competitividade dos preços ofertados.

#### **IV – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

Com base nas Estimativas de Obtenção, optou-se pela realização desta contratação por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo menor preço por item, utilizando o Sistema de Registro de Preços (SRP) para a aquisição de gêneros alimentícios.

A licitação tem como objetivo a aquisição desses materiais por empresas especializadas no ramo, devidamente qualificadas técnica e financeiramente para atender às demandas eventuais, sob solicitação, pelo período de **12 (doze) meses**, conforme as necessidades dos setores requisitantes.

A empresa contratada deverá realizar a entrega dos materiais em perfeitas condições, atendendo rigorosamente às especificações, quantidades e exigências detalhadas no Termo de Referência e seus anexos.

A opção pelo SRP justifica-se pela necessidade de entregas parceladas, alinhadas à demanda variável dos setores atendidos.

#### **V – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS**

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi elaborada com base no consumo médio registrado nos últimos 12 meses no Comando do 1º Distrito Naval, considerando a demanda de cerca de 3.800 comensais atendidos diariamente. A análise incluiu não apenas as quantidades historicamente consumidas, mas também a necessidade de suprir eventuais déficits que comprometeram a oferta adequada desses itens essenciais para a alimentação balanceada dos comensais.

As frutas desempenham um papel fundamental na composição das refeições, sendo amplamente utilizadas tanto no café da manhã quanto nas demais refeições principais. A revisão das necessidades revelou a necessidade de ajustes na variedade e nas quantidades contratadas, garantindo a disponibilidade contínua de itens essenciais, como banana, maçã, laranja, mamão e outras frutas sazonais. Além disso, foram consideradas demandas específicas para atender a variações nos cardápios e preferências alimentares, bem como a necessidade de garantir diversidade nutricional.

A metodologia adotada para a estimativa levou em conta fatores como sazonalidade, conservação e padrões de consumo observados ao longo do último ano. Também foram analisadas falhas anteriores no fornecimento de frutas, permitindo a correção de lacunas e o aprimoramento da distribuição desses produtos. A inclusão de um planejamento mais detalhado visa assegurar um fornecimento regular, evitando desperdícios e garantindo que as frutas cheguem em perfeitas condições para consumo.

Com esse planejamento, busca-se garantir que a contratação de frutas atenda plenamente às necessidades operacionais do Rancho, proporcionando refeições equilibradas e de qualidade, alinhadas com as diretrizes nutricionais e com as expectativas dos comensais. A gestão eficiente dos estoques e a definição criteriosa das quantidades contribuirão para um fornecimento contínuo e adequado ao longo do período de 12 meses.

#### **VI – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

O Valor Total Estimado da Contratação: **R\$ 5.618.172,00 (Cinco milhões, seiscentos e dezoito mil, cento e setenta e dois reais).**

## **VII – JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**

Considerando a modalidade de Pregão SRP, o objeto será dividido em parcelas, conforme se comprovar técnica e economicamente viável, com o objetivo de otimizar o aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, sem comprometer a economia de escala. O parcelamento é a regra, devendo a licitação ser realizada por item sempre que o objeto for divisível, desde que não haja prejuízo para a solução como um todo nem perda de economia de escala, permitindo a ampla participação de licitantes que, embora não tenham capacidade para executar o objeto inteiro, possam atender a itens ou unidades autônomas. A licitação será conduzida por item, visando explorar as particularidades do mercado e fomentar a concorrência entre os licitantes, garantindo a proposta mais vantajosa e conferindo maior economicidade à administração.

## **VIII – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

Não há.

## **IX – DEMONSTRAÇÃO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO**

A aquisição encontra-se prevista no calendário anual de licitações desta Organização Militar e no Programa de Aplicação de Recursos do corrente ano.

## **X – RESULTADOS PRETENDIDOS**

Garantir que os itens contratados atendam às especificações e necessidades do cardápio atualizado, proporcionando uma dieta balanceada e diversificada que satisfaça os requisitos nutricionais dos comensais. O cumprimento dessa meta visa aumentar a satisfação dos usuários e a aceitação dos alimentos oferecidos. Assegurar que todas as demandas identificadas, incluindo as históricas e as novas, sejam plenamente atendidas. Isso inclui a cobertura de itens previamente não atendidos e a solução de lacunas identificadas em processos licitatórios anteriores. O objetivo é evitar desabastecimento e garantir a disponibilidade contínua dos produtos necessários.

## **XI – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS**

Não serão necessárias providências anteriores a serem adotadas.

## **XII – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

A contratação dos gêneros alimentícios e produtos correlatos pode ter alguns impactos ambientais que precisam ser considerados e gerenciados adequadamente. A seguir, são descritos os principais possíveis impactos e as medidas para mitigação.

A aquisição de produtos embalados pode resultar na geração de resíduos sólidos, como plásticos, papelão e vidro. É fundamental adotar práticas para a gestão adequada desses resíduos, incluindo a implementação de programas de reciclagem e a promoção da redução de embalagens desnecessárias. O transporte e a logística envolvidos na entrega dos produtos podem contribuir para a emissão de gases de efeito estufa. Para mitigar esse impacto, é recomendável optar por fornecedores que utilizem transporte sustentável e eficiente, sempre que possível, e considerar a consolidação das entregas para reduzir a frequência e a quantidade de emissões.

A contratação de produtos que não possuem certificações ambientais pode ter um impacto negativo, como o desmatamento ou a exploração de recursos naturais. A seleção de fornecedores que possuam certificações de regularidade ambiental, como o IBAMA, e que sigam práticas sustentáveis é essencial para minimizar esses impactos. Alguns produtos podem exigir o uso intensivo de recursos naturais, como água e energia, durante sua produção. É importante verificar se os fornecedores adotam práticas de gestão eficiente desses recursos e considerar a compra de produtos que sejam produzidos de maneira mais sustentável.

A produção de certos alimentos pode afetar a biodiversidade local, especialmente se envolver práticas agrícolas não sustentáveis. Priorizar produtos oriundos de práticas agrícolas responsáveis e sustentáveis pode ajudar a minimizar esses impactos. Garantir que os produtos atendam às normas de segurança alimentar e que sejam provenientes de processos que minimizem impactos ambientais adversos é crucial. A contratação de produtos com certificações de qualidade e ambientais contribui para a redução de possíveis impactos negativos.

Medidas de mitigação devem ser incluídas no processo de seleção dos fornecedores e na gestão dos contratos, garantindo que as práticas ambientais adequadas sejam seguidas e que os impactos sejam minimizados.

### **XIII – DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

Considerando o estudo acima disposto, declaro ser viável a contratação de aquisição sob demanda de material em face das informações de planejamento acima expostas.

Rio de Janeiro, de de 2025.

LEANDRO VINÍCIUS SAMARY DE  
PROENÇA

Terceiro-Sargento PL  
Membro da Equipe de Planejamento

DESIREE LUIZE BRITO DOS  
SANTOS

Primeiro-Tenente (IM)  
Membro da Equipe de Planejamento

JHONNATAN CAÇULA DA  
SILVA

Terceiro-Sargento - OR  
Membro da Equipe de Planejamento

Rio de Janeiro, de de 2025.

THIAGO JOSÉ PARREIRA  
Capitão de Mar e Guerra (IM)  
Ordenador de Despesas