



**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 **62002.000496/2025-15**.

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
CT (IM)	14.0903.09	LUIZ CARLOS LEOCADIO SILVA DA NOVA
2ºT (RM2-S)	18.0705.15	DIOGO PIRES MANHANINI
3ºSG-CL	12.0456.16	SUELLEN FALCON DUARTE

I – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A aquisição dos itens descritos é essencial para atender às demandas de manutenção, reparos e adequações das instalações do Rancho sob a gestão do Comando do 1º Distrito Naval (Com1DN). Esses materiais e equipamentos foram selecionados com base nas necessidades específicas relacionadas ao pleno funcionamento das atividades diárias, assegurando a continuidade e eficiência dos serviços prestados no Rancho.

A manutenção preventiva e corretiva das instalações hidráulicas, elétricas e estruturais do Rancho requer materiais de consumo, como fitas isolantes, buchas, parafusos, e ferramentas especializadas, como alicates, chaves ajustáveis e furadeiras. Além disso, itens como torneiras automáticas, sifões universais e materiais de vedação, como fita vedarossa e silicone, são fundamentais para evitar vazamentos, reduzir desperdícios e promover a sustentabilidade no uso dos recursos.

O correto funcionamento dos sistemas elétricos e de refrigeração do Rancho depende de equipamentos técnicos, como multímetros digitais e controladores de temperatura, que garantem a segurança e a eficiência na operação de equipamentos essenciais para o preparo e armazenamento dos gêneros alimentícios. Materiais de acabamento, como tintas spray e discos de corte, também são necessários para intervenções estéticas ou técnicas que mantenham as condições adequadas de higiene e apresentação das instalações.

II – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos para a contratação dos acessórios e equipamentos para o Rancho do Comando do 1º Distrito Naval (Com1ºDN) devem seguir critérios técnicos, administrativos e de conformidade com as normas de licitação. Abaixo, estão os principais requisitos que devem ser considerados:

a) Especificações Técnicas Detalhadas

Os itens devem atender às especificações técnicas definidas no termo de referência ou edital de licitação, garantindo que os produtos tenham a qualidade e as características necessárias para o uso pretendido. Por exemplo, balanças com capacidade e precisão adequadas, liquidificadores de alta durabilidade, termômetros digitais que atendam às normas de segurança alimentar, e pallets reforçados com características de resistên-

cia e fácil manuseio.

b) Certificações e Conformidade com Normas Técnicas

Os equipamentos devem possuir certificações que comprovem a conformidade com normas técnicas e de segurança, como o INMETRO para equipamentos elétricos e os padrões da Anvisa para materiais utilizados na manipulação e armazenamento de alimentos. No caso de pallets, é importante que estejam de acordo com as normas de higiene e segurança no transporte e armazenamento de alimentos.

c) Garantia e Assistência Técnica

Os fornecedores devem oferecer garantias mínimas de funcionamento para os equipamentos e acessórios. A assistência técnica deve ser facilmente acessível, garantindo manutenção ou substituição rápida em caso de defeito ou problemas de funcionamento, evitando assim prejuízos operacionais no Rancho.

d) Requisitos de Qualificação dos Fornecedores

Os fornecedores participantes da licitação devem comprovar a capacidade técnica e experiência no fornecimento dos itens solicitados. Isso pode incluir a apresentação de atestados de capacidade técnica, registros de fornecimentos anteriores a órgãos públicos, ou qualquer documentação que ateste a competência da empresa em fornecer produtos dentro das especificações exigidas.

e) Compatibilidade Ambiental

Os produtos adquiridos devem atender a critérios de sustentabilidade, sempre que possível. Equipamentos que consumam menos energia, que utilizem materiais recicláveis ou que possuam certificações ambientais podem ser priorizados para promover uma gestão mais sustentável no Rancho.

f) Condições de Transporte e Armazenamento

Para itens mais volumosos ou sensíveis, como pallets, será necessário que o fornecedor assegure o transporte adequado, prevenindo danos aos produtos durante a entrega. Além disso, a empresa deve garantir que o armazenamento provisório até a entrega final esteja em conformidade com as normas de segurança e qualidade.

g) Atendimento às Normas de Segurança Alimentar

Para equipamentos e utensílios que terão contato direto com alimentos, como balanças, liquidificadores e termômetros, é necessário que os itens sejam fabricados com materiais apropriados para uso alimentar, de acordo com as normas da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). A especificação de materiais atóxicos, aço inoxidável para contato com alimentos e fácil higienização deve ser incluída nas exigências técnicas.

III – LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado para a aquisição dos materiais e equipamentos foi realizado com base no parâmetro IV do artigo 5º da Instrução Normativa (IN) nº 65 de 2021, que prevê a consulta direta a fornecedores como método para obtenção de propostas. Essa escolha foi feita em detrimento do parâmetro I, que recomenda a utilização de bases de dados de órgãos públicos, por diversas razões estratégicas e operacionais.

Em primeiro lugar, a consulta a fornecedores locais permite maior agilidade no processo, além de possibilitar uma comunicação direta com os proponentes, garantindo que as especificações técnicas dos produtos possam ser ajustadas conforme as necessidades específicas do Rancho. Ademais, essa abordagem facilita a realização de eventuais adaptações ou revisões de orçamentos e condições de entrega, fatores essenciais para a continuidade das operações logísticas e alimentares da unidade.

Outro ponto relevante é que muitos dos itens necessários, como balanças, pallets reforçados e equipamentos específicos de uso contínuo no Rancho, não são amplamente encontrados em bases de dados de compras públicas, ou, quando disponíveis, os preços podem não refletir a realidade do mercado local, onde existe variação nos custos de transporte e na disponibilidade de itens. A pesquisa de mercado com fornecedores locais permite uma análise mais precisa desses custos, adequando-os ao contexto regional e à realidade da aquisição.

Após a realização do levantamento junto aos fornecedores locais, foi feita a aferição de que os preços cotados estão de acordo com os praticados no mercado, comparando-se com os parâmetros disponíveis em bases de dados públicos e outros meios de pesquisa. Dessa forma, a escolha dos fornecedores locais atendeu ao princípio da economicidade, sem comprometer a competitividade do processo e garantindo que a Administração tenha acesso aos produtos de qualidade com o melhor custo-benefício possível.

IV – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta visa atender às demandas operacionais e de infraestrutura do Rancho do Comando do 1º Distrito Naval (Com1ºDN), assegurando a continuidade dos serviços prestados aos comensais de forma eficiente, segura e organizada. A aquisição dos equipamentos e utensílios detalhados, como balanças digitais, liquidificadores industriais, termômetros, pallets reforçados e materiais elétricos, é fundamental para a melhoria das condições de preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos.

Esses itens serão utilizados para otimizar o manuseio dos gêneros alimentícios, garantindo precisão no controle de porções, segurança alimentar e agilidade no atendimento. A instalação de termômetros digitais, contactoras elétricas e controladores de temperatura, por exemplo, permitirá o controle rigoroso das condições de conservação dos alimentos, principalmente em câmaras frigoríficas, assegurando que os alimentos sejam mantidos nas temperaturas adequadas. Além disso, o uso de pallets reforçados contribuirá para o armazenamento seguro dos produtos, facilitando a organização e o transporte de grandes volumes de forma eficiente.

A solução também contempla a aquisição de itens de infraestrutura, como torneiras automáticas, escadas articuladas e materiais elétricos, que serão utilizados para garantir a manutenção e adequação dos ambientes e dos equipamentos no Rancho. A padronização de ferramentas e materiais, como alicates amperímetros e disjuntores, trará melhorias no monitoramento e na segurança elétrica, assegurando um funcionamento adequado das instalações.

Em conjunto, esses elementos garantirão que o Rancho opere em conformidade com os padrões de qualidade e segurança exigidos, promovendo uma melhoria contínua nos processos internos. A solução visa atender a todas as exigências legais e normativas, preservando a integridade dos alimentos e a segurança dos funcionários e comensais.

V – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A estimativa das quantidades dos itens necessários foi realizada com base em uma análise detalhada conduzida junto aos supervisores responsáveis por cada área técnica do Rancho do Comando do 1º Distrito Naval (Com1ºDN). Essa análise teve como objetivo identificar as carências e os pontos críticos que estavam comprometendo o bom funcionamento das operações diárias, principalmente no que se refere ao armazenamento, preparo e distribuição de alimentos.

Durante o levantamento, foram realizadas reuniões com os responsáveis por setores como cozinha, almoxarifado, manutenção e logística, que forneceram informações sobre a falta recorrente de equipamentos e acessórios essenciais para a continuidade dos serviços. Essa ausência de materiais, identificada ao longo do período de operação, resultou em dificuldades no manuseio adequado dos gêneros alimentícios, na execução das atividades de forma eficiente e segura, e, em alguns casos, no comprometimento da conservação dos alimentos.

A grande quantidade de itens em falta, como balanças digitais, liquidificadores industriais, termômetros e pallets reforçados, foi levantada com base no consumo médio dos últimos meses e na demanda crescente do Rancho, que atende uma quantidade significativa de comensais diariamente. As quantidades estimadas foram ajustadas de acordo com as necessidades observadas em cada setor, buscando garantir que a aquisição dos materiais seja suficiente para cobrir a demanda atual, além de prever um estoque mínimo de segurança, evitando novas interrupções nas atividades.

Assim, a estimativa de quantidades reflete as necessidades reais do Rancho, baseadas em uma avaliação técnica criteriosa e respaldada pela experiência dos supervisores de cada setor, garantindo que o fornecimento dos itens contratados seja compatível com o volume de atividades e com a importância dos equipamentos para o bom funcionamento da unidade.

VI – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O Valor Total Estimado da Contratação: **R\$ 11.413.214,93 (Onze milhões, quatrocentos e treze mil e duzentos e quatorze reais e noventa e três centavos).**

VII – JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A Licitação será realizada por item, fomentando a competitividade no mercado.

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 também no Programa de Aplicação de Recursos do corrente ano.

X – RESULTADOS PRETENDIDOS

O resultado esperado com a aquisição dos itens e equipamentos é garantir a plena operação do Rancho do Comando do 1º Distrito Naval (Com1ºDN), assegurando que todas as atividades relacionadas ao preparo, armazenamento e distribuição de alimentos sejam realizadas de forma eficiente, segura e contínua. Com a reposição e disponibilização dos materiais que estavam em falta, espera-se melhorar significativamente a organização interna, a precisão no manuseio de alimentos e a conservação dos gêneros alimentícios, minimizando perdas e otimizando o tempo e os recursos humanos.

Além disso, espera-se que a instalação dos novos equipamentos e acessórios aumente a segurança no trabalho dos funcionários, reduzindo falhas técnicas, como problemas elétricos ou de manutenção que comprometam o funcionamento das áreas de cozinha e estocagem. A implementação de novos pallets reforçados, por exemplo, permitirá um melhor armazenamento dos gêneros alimentícios, garantindo a higiene e a integridade dos produtos, enquanto as balanças digitais e os termômetros contribuirão para o controle rigoroso das porções e da temperatura dos alimentos.

De forma geral, o resultado esperado é uma operação mais organizada, produtiva e segura, que atende às normas de segurança alimentar e às exigências operacionais, melhorando a qualidade dos serviços prestados pelo Rancho e garantindo o bom atendimento dos comensais. A redução de interrupções nas atividades e a disponibilidade adequada dos equipamentos também devem contribuir para o aumento da eficiência e para a satisfação dos colaboradores e dos comensais.

XI – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Não será necessária providências anteriores a serem adotadas.

XII – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

O resultado esperado com a aquisição dos itens e equipamentos é garantir a plena operação do Rancho do Comando do 1º Distrito Naval (Com1ºDN), assegurando que todas as atividades relacionadas ao preparo, armazenamento e distribuição de alimentos sejam realizadas de forma eficiente, segura e contínua. Com a reposição e disponibilização dos materiais que estavam em falta, espera-se melhorar significativamente a organização interna, a precisão no manuseio de alimentos e a conservação dos gêneros alimentícios, minimizando perdas e otimizando o tempo e os recursos humanos.

Além disso, espera-se que a instalação dos novos equipamentos e acessórios aumente a segurança no trabalho dos funcionários, reduzindo falhas técnicas, como problemas elétricos ou de manutenção que comprometam o funcionamento das áreas de cozinha e estocagem. A implementação de novos pallets reforçados, por exemplo, permitirá um melhor armazenamento dos gêneros alimentícios, garantindo a higiene e a integridade dos produtos, enquanto as balanças digitais e os termômetros contribuirão para o controle rigoroso das porções e da temperatura dos alimentos.

De forma geral, o resultado esperado é uma operação mais organizada, produtiva e segura, que atende às normas de segurança alimentar e às exigências operacionais, melhorando a qualidade dos serviços prestados pelo Rancho e garantindo o bom atendimento dos comensais. A redução de interrupções nas atividades e a

disponibilidade adequada dos equipamentos também devem contribuir para o aumento da eficiência e para a satisfação dos colaboradores e dos comensais.

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 2024.

DIOGO PIRES MANHANINI
Segundo-Tenente (RM2-S)
Membro da Equipe de Planejamento

LUIZ CARLOS LEOCADIO SILVA DA
NOVA
Capitão-Tenente (IM)
Membro da Equipe de Planejamento

SUELLEN FALCON DUARTE
Terceiro-Sargento - CL
Membro da Equipe de Planejamento

Rio de Janeiro, de de 2024.

ANDERSON SOARES SILVA
Capitão de Mar e Guerra (IM)
Ordenador de Despesas