



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 62002.005909/2025-58

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
CF (RM1-T)	85.0176-63	IARA COSTA SALES
2ºSG-MO	09.0219.81	JERCLAUSERIKO FRANCISCO SERIGUCHI CERQUEIRA
2ºSG-ND	12.1387-54	CAMILA COSENTINO CARDOSO DOS SANTOS

I – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação visa à aquisição de gêneros refrigerados e Panificação para atender as demandas do Hotel de Trânsito da Marinha no Rio de Janeiro (HTM-RJ), de modo a garantir a alimentação adequada e de qualidade aos hóspedes. A aquisição de gêneros alimentícios é essencial para o funcionamento contínuo e adequado da cozinha do Hotel de Trânsito. Os itens serão utilizados para suprir a demanda do café da manhã, lanches e jantar. Essa medida visa assegurar a satisfação dos hóspedes e colaboradores, mantendo altos padrões de qualidade nos serviços prestados.

II – INFORMAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE

HTMRJ 03.3

III – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme solicitação do setor responsável nas quantidades, condições e no tempo estabelecidas no item VI deste documento, unicamente no HTM-RJ, na Avenida Borges de Medeiros, N°2363 – Lagoa, Rio de Janeiro-RJ.

O julgamento das propostas deverá ser por grupo, sendo grupo 1 e 2, pois o agrupamento de diversos itens em um lote irá resultar em considerável ampliação da competitividade, pois os valores se tornarão mais atraentes aos proponentes, devendo assim aumentar a probabilidade de que a Administração venha a celebrar contratos mais vantajosos, tendo em vista que ela receberá mais propostas, beneficiando a eficiência dos contratos administrativos.

A Administração, com essa decisão justificada, visa aumentar o desconto oferecido pelas empresas licitantes devido ao ganho de escala no fornecimento de todas as peças licitadas, bem como facilitar e otimizar a gestão do contrato, pois caso os itens sejam divididos entre vários licitantes, qualquer atraso por parte de qualquer um deles poderá comprometer o resultado pretendido desta contratação.

Alguns requisitos deverão ser considerados para esse tipo de contratação:

Requisitos Legais e Regulatórios:

1. A empresa fornecedora deve estar registrada e regularizada junto aos órgãos competentes (CNPJ ativo, inscrição estadual, municipal, etc.); e
2. Apresentação de alvará de funcionamento e licenças sanitárias. Conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e outras legislações vigentes.

Requisitos de Qualidade:

1. Todos os produtos devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos, como certificados de inspeção sanitária, qualidade e origem dos produtos (SIF, SISBI, entre outros);
2. Fornecimento de produtos frescos, com validade mínima a ser estipulada do termo de Referência, tudo a partir da data de entrega; e
3. Manutenção da cadeia de frio para produtos perecíveis durante transporte e entrega.

Requisitos de Fornecimento e Logística:

1. Entregas devem ser realizadas no prazo máximo de [número] horas/dias após a solicitação;
2. A empresa deve possuir infraestrutura adequada para armazenamento e transporte dos gêneros alimentícios, incluindo veículos refrigerados quando necessário; e
3. Disponibilidade para realizar entregas em dias e horários especificados pelo hotel, inclusive finais de semana e feriados, se necessário.

Requisitos Documentais:

1. Apresentação de notas fiscais detalhadas e outros documentos que comprovem a procedência e a qualidade dos produtos; e
2. Registro e controle de lotes dos produtos entregues, permitindo rastreabilidade em caso de necessidade de recall.

Requisitos de Capacidade Técnica:

1. Experiência comprovada no fornecimento de gêneros alimentícios para instituições de similar porte e natureza; e
2. Apresentação de referências comerciais que atestem a qualidade dos serviços prestados anteriormente.

Requisitos de Sustentabilidade e Responsabilidade Social:

1. Preferência por fornecedores que adotem práticas sustentáveis e responsáveis, como a utilização de embalagens recicláveis e políticas de redução de desperdício.

Requisitos de Flexibilidade e Atendimento:

1. Capacidade de ajustar as quantidades e os tipos de produtos conforme a demanda do hotel; e
2. Disponibilidade de um canal de comunicação direto e eficiente para resolução de problemas e ajuste de pedidos.

Em observância ao disposto na Lei nº 14.133/2021, especialmente no que se refere aos princípios da eficiência, da transparência e da cooperação, a contratada deverá:

a) Manter sempre atualizados os meios de contato da empresa (endereços eletrônico, telefônico e físico), de forma a possibilitar comunicações ágeis e eficazes;

b) Responder em tempo hábil às solicitações e comunicações expedidas pela Administração, de modo a não comprometer o regular andamento contratual.

O não atendimento a essas medidas poderá caracterizar descumprimento contratual, sujeitando a empresa às sanções previstas nos arts. 156 a 162 da Lei nº 14.133/2021, bem como às penalidades estabelecidas no instrumento contratual.

IV – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Será adotada a metodologia de pesquisa de mercado diretamente com o Painel de Preços e Banco de Preços.

V – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de uma empresa especializada para o fornecimento regular de gêneros refrigerados e Panificação ao HTM-RJ. Essa contratação visa garantir a disponibilidade contínua de alimentos de alta qualidade para atender às necessidades diárias dos hóspedes e funcionários, estabelecendo um alto grau de excelência no fornecimento de café da manhã.

Atender a demanda do Hotel de Trânsito da Marinha de modo a estabelecer um alto grau de excelência no fornecimento de café da manhã aos hóspedes daquele hotel.

As entregas do grupo 1 deverão ocorrer 3 vezes por semana no endereço citado previamente. **As entregas ocorrerão de 2ªfeira a domingo.** Os itens em divergência com a exigências deverão ser trocados em 24hs. Os itens do presente pregão devem ser entregues em acondicionamento térmico refrigerado adequado. **As entregas do grupo 2 (panificação) deverão ocorrer diariamente inclusive feriados com especial atenção ao item pão francês sendo entregue no período de 5hs às 6:30hs afim de garantir a qualidade do produto específico.**

Essa contratação se mostra imprescindível para o adequado funcionamento do HTM-RJ, dada a necessidade de atendimento constante e padronizado aos usuários, além de promover economia de escala e otimização logística por meio do planejamento regular das entregas.

VI – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS SEMANALMENTE

GRUPO I						
<i>I T E M</i>	<i>DESCRIÇÃO</i>	<i>UF</i>	<i>QTD MÍNIMA</i>	<i>QTD MÁXIMA</i>	<i>VALOR ESTIMADO</i>	<i>VALOR TOTAL</i>
1	Coalhada integral com açúcar Copo plástico com tampa em alumínio, com peso líquido de 120 a 150g. Deverá conter registro, data de fabricação e validade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informa-	UN	100	3000	R\$ 3,81	R\$ 11.430,00

	ções nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Conservação: 1 A 10 °C. Validade: 30 DIAS.					
2	Coalhada desnatada light Copo plástico com tampa em alumínio, com peso líquido de 120 a 150g. Deverá conter registro, data de fabricação e validade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Conservação: 1 A 10 °C Validade: 30 DIAS .	UN	100	3000	R\$ 2,85	R\$ 8.550,00
3	logurte com polpa/pedaços de frutas integral leite integral e/ou leite reconstituído integral, preparado de morango (xarope de açúcar, morango em pedaços, água, amido modificado, aromatizante, conservador sorbato de potássio e corante natural carmim), leite em pó integral, mix para produtos lácteos (concentrado proteico de leite em pó, concentrado proteico de soro de leite em pó, amido modificado, espessante pectina e estabilizante goma guar) e fermentos lácteos. Pote de 90g, bandeja de 540g contendo 6 unidades. Deverá Conter registro, data de fabricação e validade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO Con-	BDJ	30	2000	R\$ 9,61	R\$ 19.220,00

	servação: 1 A 10 °C. Validade: 30 DIAS .					
4	logurte natural Tipo grego teor gordura: integral, sabor: natural e sabores de frutas componentes: com polpa ou pedaços de fruta, características adicionais: tipo grego, Pote de 90g, bandeja de 540g contendo 6 unidades. Deverá conter registro, data de fabricação e validade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Conservação: 1 A 10 °C. Validade: 30 DIAS	BDJ	30	2000	R\$ 17,47	R\$ 34.940,00
5	Queijo mussarela inteiro Produto de primeira qualidade Ingredientes: leite pasteurizado padronizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo e conservador natamicina. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN Forma retangular e possuir peso mínimo de 2 a 5 kg. Resfriado; divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo , lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo . Conservação: 1 A 10 °C. Validade: 90 DIAS .	KG	30	1000	R\$ 92,31	R\$ 92.310,00
6	Queijo prato inteiro Produto de primeira qualidade Envoltos em plástico de forma cilíndrica com 2 a 5 kg proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos 2 permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a	KG	30	1000	R\$ 57,50	R\$ 57.500,00

	vácuo , lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo . Embalagem: resistente ao transporte e armazenamento. Conservação: 1 A 10 °C. Validade: 90 DIAS					
7	Queijo minas frescal Produto de primeira qualidade Forma cilíndrica com peso na faixa de 2 a 5 kg. INGREDIENTES: Leite pasteurizado integral, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coalho e fermento lácteo. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. Conservação: 1 A 10 °C. Validade: 30 DIAS	KG	20	1000	R\$ 72,52	R\$ 72.520,00
8	Queijo processado UHT pasteurizado Tipo polenguinho, cx c/72 un de 17g. Composição ingredientes: queijos (leite pasteurizado semi-desnatado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, coalho, fermentos lácticos e corante natural de urucum), água, leite desnatado reconstituído, queijo processado, manteiga. Conservação em local seco, à temperatura ambiente até 25°C .Validade 180 dias.	CX	5	360	R\$ 72,76	R\$ 26.193,60
9	Peito de peru defumado Especiarias peça inteira. Embalada em saco de polietileno transparente hermeticamente vedada e atóxico com peso de até 4kg. Embalagem, com identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, p produto deverá ter registro no ministério da agricultura. Conservação: 4 A 8 °C. Validade: 90 DIAS	KG	20	1000	R\$ 84,81	R\$ 84.810,00
10	Presunto cozido Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína	KG	20	1000	R\$ 32,48	R\$ 32.480,00

	100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades.. Conservação: 4 A 8 °C. Validade: 90 DIAS					
11	Requeijão tradicional cremoso Envasado em copo de vidro hermeticamente fechado, contendo 200g. Composição dos ingredientes :leite integral, creme de leite, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo, emulsificantes (ins 450iii, ins 452i, ins451i, ins450v e ins 451ii), regulador de acidez ácido láctico, conservadores sorbato de potássio e nisina. Sem glúten, amido e gordura vegetal. Conservação: 1 A 10 °C. Validade: 60 DIAS	PT	30	360	R\$ 13,58	R\$ 4.888,80
12	Salsicha congelada tipo hot dog Composta de ingredientes como: carne mecanicamente separada de aves, carne/ gordura suína, água, proteína de soja, sal, condimentos naturais e outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Sem Pimenta e sem glúten. Embalagem: saco de polietileno à vácuo com 3 kg do produto.Prazo de validade mínimo 12 meses.	PCT	30	1000	R\$ 57,82	R\$57.820,00
13	Pão de queijo tradicional congelado Pronto para assar, pacote 1kg. Ingredientes: Polvilho, água, ovo integral pasteurizado, queijo, fécula de mandioca, óleo de soja, leite em pó integral, soro de leite em pó, creme de leite e sal.. Conservação: - 4°C a -12°C. Validade: 180 DIAS	KG	30	1000	R\$ 19,24	R\$ 19.240,00

14	Manteiga com sal Produto de primeira qualidade <i>Ingredientes.</i> Creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal) e fermento lácticos. Alergênicos. Contém Lactose. Sachê 10gr, caixa com 192 unidades. Embalagem, com identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, produto deverá ter registro no ministério da agricultura. Conservação: 1 A 5 °C. Validade: 120 DIAS	CX	2	48	R\$ 141,20	R\$ 6.777,60
15	Manteiga sem sal Produto de primeira qualidade <i>Ingredientes. Creme de leite pasteurizado e fermentos lácticos. ;</i> Alergênicos. Contém Lactose. Não contém Glúten ; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Sachê 10gr, caixa com 192 unidades. Embalagem, com identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, produto deverá ter registro no ministério da agricultura. Conservação: 1 A 5 °C. Validade: 120 DIAS	CX	2	48	R\$ 150,79	R\$ 7.237,92
16	Carne defumada Tipo corte: toucinho (bacon), tipo animal: suína. Apresentação: em mantas, estado de conservação: resfriado(a). Embalagem, com identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, produto deverá ter registro no ministério da agricultura. Conservação fechado: a 25 °C. Validade: 60 DIAS	KG	10	360	R\$ 62,22	R\$ 22.399,20
17	Polpa de fruta Tipo: graviola, caju, cupuaçu, acerola, laranja apresentação: congelada. Embalagem, com identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade	KG	30	360	R\$ 32,48	R\$ 11.692,80

	e peso líquido, produto deverá ter registro no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo 6 meses. Conservação: A - 18 °C.					
VALOR TOTAL						R\$ 570.009,92
GRUPO II						
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UF	QTD MÍN	QTD MÁX	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL
18	Pão francês, de 50g: de 1ª qualidade, com apenas 4 ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal e água. Sendo aproximadamente 50g cada unidade de pão. Validade de 24 horas. com medidas de 14cm de comprimento e 7 cm largura, pestana fina, aparência de crosta na cor amarelo-dourada e superfície pouco lisa sendo craquelada e crocante .Temperatura quente a morna mínima de 37°C durante a entrega diária do produto. Deverão Ser acondicionados em sacos de polietileno, limpo, atóxico , resistente transparente.	KG	5	2000	R\$ 26,68	R\$ 53.360,00
19	<u>Pão doce com cobertura de creme de baunilha 50g</u> Produto fresco. Ingredientes: Farinha de trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina e água. Características adicionais:	KG	20	2000	R\$ 21,36	R\$ 42.720,00

	coberto com creme confeccionado com leite integral, amido de milho, gema de ovo, açúcar, baunilha em pó Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno, limpo, atóxico, resistente transparente. Deverão constar na embalagem dados da identificação do produto, rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de validade e fabricação deverá ser do dia da entrega. validade 7 dias.					
20	<u>Pão de forma fatiado 500gr</u> 1ª qualidade, de produção caseira, elaborado com ingredientes básicos farinha de trigo, sal, fermento e água. Sem adição de conservantes, sem emulsificantes, sem espessantes, sem antioxidantes e outros aditivos. Acondicionado fatiado, em embalagem atóxica, a qual conterá identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, segundo determinações da legislação específica da ANVISA. Embalagem: mínimo de 450g Deverão constar na embalagem dados da identificação do produto, rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de	PCT	5	720	R\$ 10,01	R\$ 7.207,20

	validade e fabricação deverá ser do dia da entrega. Validade mínimo 7 dias.					
21	Pão de forma integral , tipo caseiro: de 1ª qualidade, elaborado com 100% de farinha integral, zero adição de açúcares, zero adição de gordura trans e zero em colesterol, com baixo teor de sódio. Ingredientes: SOMENTE farinha integral, fermento, água e sal. Acondicionado fatiado, em embalagem atóxica, a qual conterá identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, segundo determinações da legislação específica da ANVISA. Embalagem: mínimo de 450g. Validade de mínimo de 7 dias	PCT	5	720	R\$ 12,70	R\$ 9.144,00
22	Pão, broa, com milho, unidade 50gr. ingredientes :Compосто por farinha de trigo; água; açúcar; sal e fermento biológico. Não deve conter leite ,milho Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno,limpo, atóxico ,resistente transparente. Deverão constar na embalagem dados da identificação do produto, rótulo com ingredientes, informação nutricional ,data de validade e fabricação deverá ser do dia da entrega. Embalagem:	PCT	20	360	R\$ 12,42	R\$ 4.471,20

	mínimo de 450g. Validade no mínimo de 7 dias					
23	<u>Pão tipo hot dog.</u> <u>50 gramas</u> ingredientes :Compосто por farinha de trigo; água; açúcar; sal e fermento biológico. Não deve conter leite Embalagem contendo até 10 unidades por pacote. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno,limpo, atóxico ,resistente transparente. Deverão constar na embalagem dados da identificação do produto, rótulo com ingredientes, informação nutricional ,data de validade e fabricação deverá ser do dia da entrega. Validade de mínimo de 7 dias	PCT	20	360	R\$ 8,60	R\$ 3.096,00
24	Biscoito,tipo:petit four apresentação:sortido, classificação:doce, tipo:amanteigado, Aplicação:alimentação humana, biscoito, sabor:doce, característi- cas Adicionais:15 g, sabor diversos,, ingredientes:açúcar, farinha de Trigo, ovo e sal. embalagem individual. Validade de 30 dias.	KG	5	360	R\$ 30,64	R\$ 11.030,40
25	Pizza, sabores variados mussarela,calabresa,frango,napolitana ingredientes:Farinha de trigo, mussarela, molho de tomate, leite, óleo de soja, fermento, sal, açúcar e margarina. CONTÉM GLÚTEN. apresentação congelada, embalagem	UN	30	3600	R\$ 2,81	R\$ 10.116,00

	individual 190 gr ,diâmetro 14cm .validade de 30 dias.					
26	Pão de hambúrguer com gergelim ingredientes :Composto por farinha de trigo; água; açúcar; sal e fermento biológico. embalagem 500 gr, contendo 10 unidades cada. Validade de mínimo de 7 dias	PCT	30	720	R\$ 12,61	R\$ 9.079,20
27	Salgado Tipo:Croissant congelado pão, base:de farinha de trigo refinada e manteiga , sabor:quatro queijos ,peso mínimo unitário individual 100gr.validade 30 dias.	KG	30	360	R\$ 30,32	R\$ 10.915,20
28	Pão congelado tipo:francês , ingredientes:farinha trigo/fermento/sal/açúcar/margarina e água, peso:50 g. apresentação: cru ,fermentação de 6hs.validade 30 dias.	kg	30	1000	R\$ 47,77	R\$ 47.770,00
VALOR TOTAL						R\$ 208.909,20

VII – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado R\$ 778.919,12 (setecentos e setenta e oito mil e novecentos e dezenove reais e doze centavos).

VIII – JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A contratação dos gêneros alimentícios por grupos, divididos de acordo com suas semelhanças e naturezas, apresenta diversas vantagens que justificam essa abordagem. Primeiramente, essa estratégia facilita o controle e o monitoramento dos contratos, permitindo uma gestão mais eficiente dos diferentes tipos de produtos. Ao dividir os itens em grupos, cada categoria pode ser gerenciada separadamente, simplificando a fiscalização e o acompanhamento dos prazos e condições de entrega. Além disso, fornecedores especializados em determinados tipos de produtos, como laticínios ou hortifrutigranjeiros, podem oferecer melhor qualidade e condições de fornecimento, garantindo que cada grupo de itens seja tratado por empresas com expertise específica.

A segmentação dos itens em grupos também aumenta a atratividade das propostas, promovendo uma concorrência mais saudável e ampla. Pequenos fornecedores podem competir em igualdade de condições com grandes empresas em grupos específicos, tornando as propostas mais competitivas. Essa

abordagem também ajuda a obter preços mais vantajosos para a administração, pois evita que produtos de baixo custo se tornem menos atraentes para os fornecedores. Dessa forma, as propostas apresentadas são mais equilibradas e competitivas.

Além disso, a contratação por grupos reduz os riscos e garante a qualidade dos produtos fornecidos. A responsabilidade é distribuída entre vários fornecedores, diminuindo o impacto de possíveis falhas no fornecimento. Fornecedores especializados podem garantir um melhor controle de qualidade, assegurando que cada grupo de itens atenda às especificações e exigências sanitárias estabelecidas. Essa estratégia está amparada em acórdãos e jurisprudências do Tribunal de Contas da União (TCU), como o Acórdão nº 2.306/2010 - Plenário, que recomenda a divisão dos itens em lotes ou grupos para aumentar a competitividade e evitar a concentração de mercado.

A flexibilidade e adaptabilidade dessa estratégia também são notáveis. A divisão por grupos permite ajustes e modificações mais fáceis nos contratos, caso haja necessidade de alteração na demanda de determinados tipos de produtos. A administração pode renegociar condições específicas de cada grupo sem impactar os demais. Além disso, a logística de entrega pode ser otimizada, permitindo que cada fornecedor organize suas entregas de maneira mais eficiente, de acordo com a natureza dos produtos fornecidos.

Por fim, a segmentação por grupos torna o processo licitatório mais claro e organizado, facilitando a compreensão e a participação dos fornecedores. Isso promove maior transparência e confiabilidade no processo de contratação. Em resumo, a contratação de gêneros alimentícios por grupos proporciona uma série de benefícios que justificam plenamente essa abordagem, incluindo maior eficiência na gestão dos contratos, propostas mais atraentes e competitivas, garantia de melhor qualidade dos produtos e redução de riscos associados ao fornecimento. Essa prática também está respaldada por dispositivos legais e orientações de órgãos de controle, que reconhecem a importância da divisão em grupos para a eficiência e economia nas contratações públicas.

As aquisições semanal atende as necessidades do fornecimento deste material específico para o café da manhã, tendo-se em mente a natureza dos itens e acondicionamento dos itens durante o período de armazenagem.

IX – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas .

X – DEMONSTRAÇÃO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação está prevista no Programa de Aplicação de Recursos (PAR) de 2025 e também no Calendário Anual de Contratação.

XI – RESULTADOS PRETENDIDOS

Busca-se com a presente aquisição melhorar a qualidade e ampliar os serviços de alimentação e *room service* aos hóspedes do Hotel de Trânsito da Marinha, ampliando a capacidade da cozinha em fornecer uma alimentação adequada aos hóspedes.

Garantir que os itens contratados atendam às especificações e necessidades do cardápio proporcionando a satisfação dos hóspedes.

Assegurar que todas as demandas identificadas, incluindo as históricas e as novas, sejam plenamente atendidas sem interrupções haja vista a distância e logística necessária para reabastecimento do paiol.

XII – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Não há providências a serem adotadas em relação a presente aquisição, haja vista toda a infraestrutura necessária já ter sido implementada.

XIII – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não há.

XIV – DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

É viável e necessária a aquisição pretendida para atender satisfatoriamente a demanda do Hotel de Trânsito da Marinha.

Rio de Janeiro, de de 2025.

JERCLAUSERIKO FRANCISCO SERIGUCH CERQUEIRA Segundo-Sargento(MO) Fiscal Técnico e membro da equipe de planejamento
CAMILA COSENTINO CARDOSO DOS SANTOS Segundo-Sargento (ND) Fiscal Substituto e membro da equipe de planejamento
LETÍCIA BENTO Segundo Tenente (RM2-T) Gestor Substituto e membro da equipe de planejamento
IARA COSTA SALES Capitão de Mar e Guerra (RM1-T) Gestor e membro da equipe de planejamento

APROVO este documento – Estudos Técnicos Preliminares.

Rio de Janeiro, de de 2025.

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