LABORATORIO FARMACEUTICO DA MARINHA/RJ

Estudo Técnico Preliminar 67/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 63071.001211/2026-93

2. Descrição da necessidade

Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (Art. 9°, inciso I, da IN 58/2022 e inciso I do § 1° do art. 18 da lei 14.133/2021).

O Laboratório Farmacêutico da Marinha (LFM), no cumprimento de suas tarefas previstas, é responsável pela realização de diversos eventos institucionais previstos na Portaria nº 18/DGPM, de 27 de Abril de 2023, que estabelece os eventos institucionais complementares passíveis de aplicação de recursos públicos conforme regulamentado pela Portaria MB/MD nº 35, de 17 de janeiro de 2022. Nos dias em que tais eventos ocorrem, a Divisão de Municiamento do Laboratório Farmacêutico da Marinha (LFM) é responsável por prover tanto a alimentação dos convidados, em forma de coquetel, quanto as refeições diárias para cerca de 450 comensais, utilizando os mesmos meios e funcionários. Desse modo, a fim de possibilitar o pleno e adequado atendimento de suas demandas, o Laboratório Farmacêutico da Marinha (LFM), justifica a abertura de processo licitatório para dispensa eletrônica para contratação de empresas especializadas na prestação de serviços de fornecimento e de locação de materiais, conforme condições, exigências e estimativas estabelecidas neste Estudo. Registra-se que atualmente não temos esses itens disponibilizados pelo DepSIMRJ, não temos Ata de compras, e estes são itens específicos e de uso eventual. Dessa forma, justifica-se a realização de contratação direta, mediante dispensa de licitação, na forma eletrônica.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Municiamento	1T (RM2-S) Samara

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Fundamentação: descrição dos requisitos da contratação necessários e suficientes à escolha da solução, prevendo critérios e práticas de sustentabilidade, observadas as leis ou regulamentações específicas, bem como padrões mínimos de qualidade e desempenho. (Art. 9°, inciso II, da IN 58/2022 e inciso III, do § 1°, do art. 18, da lei 14.133 /2021).

Os serviços deste documento possuem natureza comum devido a sua forma de execução, sendo os mesmos realizados por um vasto número de empresas do ramo deste objeto.
Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

4.1 Dos Funcionários:

4.1.1 Os funcionários da contratada deverão possuir carteira de saúde atualizada ou atestado de saúde periódico, emitidos por órgão competente, de acordo com a legislação em vigor. Deverão apresentar-se devidamente asseados, com cabelo curto ou preso, barbeados, com unhas aparadas e limpas e devidamente uniformizados com roupa social;
4.1.2 Os cozinheiros e ajudantes de cozinha da contratada, além de uniformizados com roupa social, deverão trabalhar com a cabeça devidamente coberta, utilizar luvas e máscaras descartáveis, avental de napa e/ou pano;
4.1.3 A contratada deverá substituir qualquer empregado que, porventura, se conduza de modo inconveniente ou incompatível;
4.1.4 Os cozinheiros, ajudantes da cozinha e garçons da contratada deverão contar com experiência profissional e conhecimento na área; e
4.1.5 A contratada deverá manter no salão do evento um maître ou gerente observando e orientando o serviço.

4.2 Do Preparo dos alimentos:

4.2.1 Os alimentos deverão ser preparados nas instalações da empresa contratada ou no próprio local do evento (quando for o caso), conforme demanda da contratante, utilizando matéria-prima e insumos de primeira qualidade, em virtude do porte do evento;
4.2.2 O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semi elaborados deverá ser realizado em veículo apropriado, de responsabilidade da contratada, o qual deverá estar devidamente higienizado e climatizado, sendo os gêneros alimentícios, dependendo de sua natureza, acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados;
4.2.3 Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de assepsia e culinária, deverão estar adequadamente temperados e em condições próprias para consumo, respeitando as características próprias dos ingredientes;
4.2.4 Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela empresa, por ocasião de outro evento por ela realizado, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas nos eventos organizados pelo Laboratório Farmacêutico da Marinha;
4.2.5 A contratada deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança no trabalho emanado dos órgãos públicos competentes. Em caso de interdição das instalações próprias da empresa, em decorrência de eventual auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando o Laboratório Farmacêutico da Marinha as providências cabíveis;
4.2.6 A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de convidados, com fartura, sem excessos nem tampouco escassez, sobretudo aos convidados servidos por último;
4.2.7 Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos nas travessas, bandejas e mesas. As bandejas devem ser de boa qualidade e comportar os alimentos servidos de maneira apresentável. Especial atenção deve ser dada aos molhos para que harmonizem com os acompanhamentos do prato principal;
4.2.8 As refeições quentes devem ser servidas quentes; e

4.2.9 As bebidas devem ser servidas geladas e em copos apropriados.

4.3 Da Mesa:

4.3.1 A mesa deverá estar disposta de forma organizada e harmoniosa;
4.3.2 As mesas deverão ter o modelo pranchão, com toalhas até o chão, em tamanho proporcional à quantidade de alimentação servida; e
4.3.3 A contratada fica responsável pela disponibilização e transporte da(s) mesa(s) até o local do evento, quando este não dispuser desta.

4.4 Do Material:

4.4.1 Os utensílios (jarras, louças, talheres de mesa e de serviço, bandejas, travessas, bules, açucareiros, porta adoçantes, réchauds, samovares, guardanapos, etc) deverão ser fornecidos em quantidades suficientes para atender ao número de convidados para o evento;

4.4.2 As louças (tais como pratos de mesa, sobremesa e pão, xícaras de café, chá, pires, etc) deverão ser de porcelana branca e lisa;
4.4.3 Os copos deverão ser de vidro transparente, incolor e liso; e
4.4.4 As jarras para água e sucos deverão ser de vidro transparente, incolor e liso ou inox de qualidade, sem ornamentos.

4.5 Do Serviço:

4.5.1 Os profissionais empregados para a execução do serviço devem possuir:
a) Ajudantes de cozinha: com experiência em restaurantes ou hotéis ou eventos; e
b) Maîtres : com experiência em restaurantes ou hotéis ou eventos;
4.5.2 Deve haver quantidade de garçons suficiente para o perfeito atendimento dos convidados, em razão do número destes e do tipo de cada evento. Todas as mesas devem ser servidas com a mesma presteza e qualidade; e
4.5.3 O serviço, particularmente em coquetéis, deve ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos de maneira igual. Os garçons devem ser orientados previamente sobre as áreas a serem cobertas.
4.5.4 A empresa contratada deverá apresentar a qualificação técnica para execução dos serviços, que deverá ser comprovada mediante:
4.5.4.1 Apresentação do Atestado(s) de Capacidade Técnica Operacional, expedido por Pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, que comprove aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta licitação;
a) Comprovação de que a empresa possui, em seu quadro funcional, cozinheiro profissional,
através de carteira e Carteira de Trabalho e Previdência Social –CTPS de Cozinheiro Profissional;
b) Licença Sanitária emitida pelo Departamento de Vigilância Sanitária (DVISA) ou equivalente (no ramo de fornecimento de alimentos ou similar); e
c) Registro ou Inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionista (CRN).

4.6 Os materiais deverão ser devidamente entregues, montados (quando for o caso) e retirados pela CONTRATADA no local, no(s) dia(s) e horário(s) estabelecidos pelo Laboratório Farmacêutico da Marinha;
4.6.1 O prazo de entrega será de, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas antes da data e horário previstos para realização do evento;
4.6.2 A retirada dos materiais deverá ocorrer preferencialmente imediatamente após o término do evento ou em até 12 (doze) horas;
4.6.3 Os materiais serão recebidos somente por pessoa autorizada pela contratante que procederá a conferência e atestará o recebimento;
4.6.4 São de responsabilidade da contratada os padrões adequados de segurança e qualidade, cabendo-lhe sanar quaisquer irregulares detectadas quando da execução dos serviços;
4.6.5 Os materiais devem estar em perfeitas condições de utilização: sem sujidades, manchas e outras imperfeições que prejudiquem a sua apresentação.

5. Levantamento de Mercado

Fundamentação: levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar, podendo, entre outras opções. (Art. 9°, inciso III, da IN 58 /2022 e inciso V, do § 1°, do art. 18, da lei 14.133/2021).

A pesquisa realizada, abrangendo os preços que subsidiaram o levantamento de mercado, está apresentada no Mapa comparativo de Preços.

6. Descrição da solução como um todo

Fundamentação: descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso. (Art. 9°, inciso IV, da IN 58/2022 e inciso VII, do § 1°, do art. 18, da lei 14.133 /2021).

Com base nas Estimativas de Obtenção, optou-se por realizar apresente contratação na modalidade de Dispensa de Licitação, na sua forma eletrônica, do tipo menor preço por item, para a contratação de empresas de prestação de serviços de confecção de buffet e de locação de materiais para eventos, nas especificações e quantidades constantes na tabela do item 1.1 do Termo de Referência.
A execução dos serviços previstos nos itens 01 deverão cumprir os seguintes requisitos:

Serviço de Fornecimento de Buffet com Mesa de Café

6.1 ILHA DE FRIOS

Disposição: 2 (dois) pontos de atendimento com fornecimento de toalhas e arranjo floral.

Itens a serem servidos:

- Mix de pães (mini brioches de batata e cenoura, pão italiano, pão australiano, integral e mini croissant);
- Lâmina de frios com, no mínimo, 5 variedades (presunto cozido, presunto de parma, peito de peru, salame italiano, peperoni, lombo canadense e rosbife);
- Lâmina de queijos com, no mínimo, 4 variedades (Provolone, Brie, Grana Padano, Parmesão, Pecorino, Gorgonzola, muçarela, Camembert, mussarela de búfala, burrata);
- Wrap de saladinha com mix de folhas verdes com opcional de molho tipo caesar;
- Stick de muçarela com tomate cereja com opcional de molho tipo shoyo;
- Pastas (ricota com ervas finas e ricota com damasco) acompanhado de torradas integrais;e
- Antepasto de berinjela marinada servido arozas caseiras.

6.2 FINGER FOODS – SERVICO VOLANTE

- Saladinha de frango defumado servido nas batatinhas tipo "Pringles" (similar ou superior);
- Dadinhos de tapioca servida com geleia de pimenta vermelha;
- Gratinado de queijo brie com geleia de damasco;
- Batatinha calabresa gratinada ao cream cheese (similar ou superior) com ervas e alecrim;
- Sticks de Kafta ao molho de iogurte com geleia de hortelã;
- Gratinado de carne seca com queijo cremoso tipo catupiry (similar ou superior) servido na aroza tradicional;
- Bolinha de feijoada acompanhada com molho de alho da casa; e
- Croquete do alemão acompanhado ao molho de mostarda escura.

6.3 CARDÁPIO VOLANTE - FRITOS E ASSADOS

- Kibe;
- Coxinha de galinha;
- Bolinho de aipim com carne seca;

- Bolinho de aipim com queijo cremoso tipo catupiry (similar ou superior);
- Folheados de provolone com tomate seco;
- Folheados de frango;
- Folheados doces (romeu e julieta ou banana com canela);
- Mini-esfiha de carne;
- Mini-esfiha de ricota com espinafre;
- Empadinhas de frango;
- Empadinhas de queijo; e
- Mini churros com recheio de doce de leite.

6.4 CARDÁPIO VOLANTE - MINI PORÇÕES (COM APROX. 150G CADA)

- Arroz à piamontese com isca de carne tipo bombom de alcatra (similar ou superior);
- Costela suína desfiada ao molho tipo barbecue com purê de sauté; e
- Raviolli ao molho quatro queijos.

6.5 ESTAÇÃO DE CALDOS

Disposição: 1 (um) pontos de atendimento com fornecimento de toalhas e arranjo floral.

Itens a serem servidos:

- Caldo verde; e
- Abóbora com queijo tipo roquefort (similar ou superior).

6.6 MESA DE CAFÉ

Disposição: 1 (um) pontos de atendimento com fornecimento de toalhas e arranjo floral.

Itens a serem servidos:

- Café 100% arábica
- Água quente com 2 (dois) tipos de chás variados;
- Pastilha de chocolate com menta;
- Petit-four com creme de avelã tipo nutella (similar ou superior);
- Petit-four com goiabinha;
- Palmier; e
- Trufas de chocolate com 2 recheios variados (brigadeiro e crocante).

6.7 BEBIDAS

- Água mineral com gás;
- Água mineral sem gás;
- Refrigerantes a base de Cola, comum e zero, tipo Coca-cola (similiar ou superior);
- Guaraná, comum e zero, tipo Antártica (similar ou superior);

- Suco natural de frutas ou polpa - no mínimo três sabores, podendo ser: manga, abacaxi com hortelã, uva integral, goiaba ou laranja;
- 2 pontos com água saborizada.

6.8 STAFF

- 1 Coordenador
- 1 Cozinheiro
- 1 Ajudante de Cozinha
- 1 Copeiro

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (Art. 9°, inciso V, da IN 58/2022 e inciso
IV, do § 1° do art. 18 da lei 14.133/2021).

O quantitativo estimado da contratação para atendimento das necessidades está demonstrado na tabela do item 1.1 do Termo de Referência.

As estimativas das quantidades a serem contratadas têm por base a quantidade de eventos a serem realizados e número de convidados previsto para cada um deles.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 49.500,00

Fundamentação: estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação. (Art. 9°, inciso VI, da IN 58/2022 e inciso VI, do § 1°, do art. 18, da lei 14.133/2021).

A estimativa do valor da contratação foi realizada em consonância com a Instrução Normativa SLTI nº 3/2017, alterada pela Instrução Normativa SLTI nº73/2020, que dispõe sobre diretrizes sobre o processo administrativo para a realização de pesquisas de preços nas aquisições de bens e contratações de serviços. Foi observada adoção do item I, Art.2º da referida instrução.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Fundamentação: justificativas para o parcelamento ou não da solução. (Art. 9°, inciso VII, da IN 58/2022 e inciso VIII, do § 1°, do art. 18, da lei 14.133/2021).

Este item não se aplica ao objeto pretendido.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Fundamentação: Contratações correlatas e/ou interdependentes. (Art. 9°, inciso VIII, da IN 58/2022 e inciso XI do §1° do art. 18 da lei 14.133/2021).

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Fundamentação: demonstrativo da previsão da contratação no Plano de Contratações Anual, de modo a indicar o seu alinhamento com os instrumentos de planejamento do órgão ou entidade. (Art. 9°, inciso IX, da IN 58/2022 e inciso II, do § 1°, do art. 18 da lei 14.133/2021).

A contratação está em alinhamento com o planejamento e a previsão no Plano Anual de Contratações deste Laboratório.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Fundamentação: Resultados pretendidos, em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável; (Art. 9°, inciso X da IN 58/2022 e inciso IX, do § 1°, do art. 18 da lei 14.133/2021).

O Laboratório Farmacêutico da Marinha almeja que as aquisições atendam às necessidades dos eventos institucionais previstos no Art. 1o da Portaria MB/MD Nº 35/2022, com prestação de serviços de qualidade, atendendo ao princípio da economicidade.
A contratação propicia agilidade e qualidade no serviço prestado, tendo em vista a carência da Marinha do Brasil de profissionais, equipamentos e ferramentas necessários para a realização de serviço desse porte no âmbito da Instituição.

13. Providências a serem Adotadas

Fundamentação: Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, tais como adaptações ao ambiente do órgão ou da entidade, necessidade de obtenção de licenças, outorgas ou autorizações, capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual. (Art. 9, inciso XI da IN 58/2022 e inciso X, do 1§, do art. 18 da lei 14.133/2021).

Não há necessidade de novas providências, haja vista que o Laboratório Farmacêutico da Marinha possui servidores capacitados para realizar a gestão e fiscalização contratual e dispõe de ambiente adequado para a realização dos eventos pretendidos.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Fundamentação: Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (Art. 9º, inciso XII da IN 58/2022 e inciso XI, do 1§, do art. 18 da Lei 14.133/2021.

É de responsabilidade da empresa que vier a ser contratada, adotar, na prestação dos serviços objeto desta contratação, no que couber, as práticas de sustentabilidade constantes nas disposições da Instrução Normativa SLTI

/MPOGNº01, de 19 de janeiro de 2010, bem como que sejam observados os requisitos ambientais do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO para uso de produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares. Os serviços deverão ser executados por mão de obra qualificada e obedecendo rigorosamente as instruções contidas nestas especificações, bem como as contidas nas normas e métodos regulamentados, como os da ABNT; Aplicar as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT NBR, referente ao uso de materiais atóxicos, biodegradáveis e recicláveis, correspondente à contratação em tela;

Otimizar a utilização dos materiais, de modo a minimizar o desperdício e a produção de lixo; e descarte adequado dos entulhos resultantes da execução dos serviços, caso haja. Os fornecedores com estruturas físicas deverão observar as normas de sustentabilidade acerca do serviço executado, em especial quanto ao correto destino dos resíduos após a execução dos serviços, a utilização de material elétrico que tenha padrões de economia de energia, o uso de equipamentos que diminuam os ruídos sonoros, dentre outros.
Espera-se, ainda, que o fornecedor desenvolva o serviço atentando para as práticas de sustentabilidade, especialmente no que concerne ao fornecimento de buffet, evitando o uso demasiado de descartáveis, optando, quando for possível, pelo uso de louças.
Sendo assim, como forma de minimizar os efeitos danosos ao meio ambiente, podem ser apresentados pelo fornecedor a utilização de insumos sustentáveis na produção dos serviços, valorizando a economicidade da contratação, as boas práticas de sustentabilidade e refreamento do desperdício.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável com restrições** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

15.1. Justificativa da Viabilidade com Restrições

Fundamentação: posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (art. 9, inciso XIII da IN 58/2022 e inciso XIII, do § 1º, do art. 18 da Lei 14.133/2021)

Declara-se que a contratação pretendida é viável, em face das informações de planejamento acima expostas, as quais foram elaboradas em conformidade com o contido no Art. 3º do Decreto 10.024/2019.

16. 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.

SAMARA CORDEIRO DE ARAUJO

Equipe de apoio

MATHEUS JORGE SILVA DOS SANTOS

Equipe de apoio

CARLOS EDUARDO DA SILVA STRUB

Equipe de apoio

Assinatura Digital Institucional
Samara C. de Araujo
148.***.***-03
14/10/2026 14:49:06 -03 CPF

Assinatura Digital Institucional
Matheus J. S. dos Santos
131.***.***-79
14/10/2026 14:52:07 -03 CPF

Assinatura Digital Institucional
Carlos E. da S. Strub
083.***.***-03
14/10/2026 14:55:03 -03 CPF