



MARINHA DO BRASIL

**DIRETORIA-GERAL DE DESENVOLVIMENTO
NUCLEAR E TECNOLÓGICO DA MARINHA**

**COORDENADORIA-GERAL DO PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO
DE SUBMARINO COM PROPULSÃO NUCLEAR**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
(Processo Administrativo nº 62164.000585/2025-17)

Setor Requisitante (Setor): Assessoria de Comunicação Social	
Responsável pela Demanda: CT (T) GISELE	NIP/Matrícula: 11.0040.53
E-mail: gisele.costa@marinha.mil.br	Telefone: (21) 2178-7319

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

INTRODUÇÃO
O Estudo Técnico Preliminar é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação, que caracteriza determinada necessidade, descreve as análises realizadas em termos de requisitos, alternativas, escolhas, resultados pretendidos e demais características, dando base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico, caso se conclua pela viabilidade da contratação. Referência: Inciso I, do Art. 3º da Instrução Normativa nº 58, de 8 de agosto de 2022.

1.DESCRICÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. A Coordenadoria-Geral do Programa de Desenvolvimento de Submarino com Propulsão Nuclear (COGESN), como Organização Militar (OM) responsável pelo gerenciamento do Programa de Desenvolvimento de Submarinos (PROSUB), realiza Cerimônias e/ou Eventos Oficiais atinentes aos Meios Navais provenientes do PROSUB e recebe Visitas de autoridades civis e militares,

nacionais e estrangeiras, uma vez que o PROSUB é um Programa Estratégico de grande relevância. Nesse contexto, esta Coordenadoria-Geral realiza, em sua sede e no Complexo Naval de Itaguaí, diversos eventos institucionais de pequeno, médio e grande portes.

1.2. Sendo assim, há necessidade de contratação de empresas especializadas para realização de eventos institucionais, com fornecimento de alimentação e ornamentação, no intuito de atender os eventos protocolares relativos ao PROSUB, de acordo com a Portaria nº 10, de 18 de janeiro de 2024, da Diretoria-Geral de Desenvolvimento Nuclear e Tecnológico da Marinha (DGDNTM).

1.3. Vale ressaltar que a COGESN não possui mão de obra qualificada, em quantidade conveniente, para atender a montagem/desmontagem e execução, de maneira adequada, dos eventos institucionais afetos ao PROSUB.

1.4. Os tipos de atividades a serem abarcados por essas contratações constam das Portarias nº 35/MB/MD/2022, de 17 de janeiro de 2022, publicada no Diário Oficial da União (DOU) nº 12, de 18 de janeiro de 2022, Seção 1, página 12; e nº 10/DGDNTM, de 18 de janeiro de 2024, as quais, combinadas, estabelecem os eventos institucionais passíveis de aplicação de recursos públicos, no âmbito desta Coordenadoria.

1.5. Para melhor elucidação, releva mencionar os eventos institucionais mencionados nas Portarias acima mencionadas, quais sejam:

- a) Cerimônias de transmissão de cargo de Titular de OM;
- b) Cerimônias e/ou Eventos Oficiais atinentes aos Meios Navais provenientes do Programa de Desenvolvimento de Submarinos (PROSUB);
- c) Visitas de autoridades civis e militares, nacionais e estrangeiras e de representantes legais de entidades públicas e privadas; e
- d) Cerimônias de inauguração de áreas e instalações no bojo do PROSUB e do Programa Nuclear da Marinha (PNM).

1.6. Os itens descritos no Termo de Referência têm como objetivo garantir o mínimo da estrutura necessária para que as visitas e cerimônias militares possam ocorrer de maneira satisfatória e visam ao atendimento de serviços especializados que fogem às capacidades próprias desta Coordenadoria, abrangendo o fornecimento de gêneros, materiais, equipamentos, mão de obra, estruturas e demais serviços essenciais para a boa consecução dos eventos institucionais.

Referência: inciso I, art. 9º, IN 58/2022.

2.DESCRICÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

2.1. Os requisitos necessários para o atendimento da necessidade são:

2.1.1. A Contratada deverá obedecer rigorosamente às especificações técnicas constantes no Termo de Referência;

2.1.2. Durante a vigência do Contrato ou documento equivalente, 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/MPOG Nº 01, 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.

2.1.3. Vale destacar alguns outros itens que se deve observar durante a seleção do fornecedor e da execução dos serviços, a fim de observar a sustentabilidade dessa futura contratação.

2.1.4. 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.

2.1.5. Aplicar as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT NBR, referente ao uso de materiais a tóxicos, biodegradáveis e recicláveis, correspondente à contratação em tela. UASG 123001 Estudo Técnico Preliminar 14/2023.

2.1.6. Entregar produtos preferencialmente acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento, conforme IN nº 01, de 19/01/2010, do Secretário de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

2.1.7. Otimizar a utilização dos materiais, de modo a minimizar o desperdício e a produção de lixo.

2.1.8. 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.

2.1.9. Espera-se, ainda, que o fornecedor desenvolva o serviço atentando para as práticas de sustentabilidade, especialmente no que concerne ao fornecimento de *coffee breaks*, evitando o uso demasiado de descartáveis, optando, quando for possível, pelo uso de louças.

2.1.10. 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.

2.1.11. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

2.1.12. Os serviços serão executados:

2.1.12.1. na sede desta Coordenadoria, na Ilha das Cobras, s/nº, Edifício 26 do Arsenal de Marinha do Rio de Janeiro – Centro – Rio de Janeiro – RJ, CEP: 20091-907; ou

2.1.12.2. no Complexo Naval de Itaguaí, na Avenida General Euclides de Oliveira Figueiredo, 500, BrisaMar – Itaguaí – RJ.

2.1.13. Os serviços deverão ser prestados, sob demanda, de acordo com o período e itens especificados, a depender da programação dos eventos, que será informada pelo CONTRATANTE.

2.1.14. O cronograma de realização dos serviços com a especificação da demanda deverá ser encaminhado para a CONTRATADA no seguinte prazo:

2.1.14.1. até 10 (dez) dias, de modo a atender as necessidades dos eventos.

2.2. O contratante poderá solicitar por escrito, até 12 (doze) horas antes da realização do evento, degustação prévia dos itens constitutivos do Buffet, a fim de certificação se os mesmos estão de acordo com o solicitado.

2.3. O serviço é considerado “comum” pois se enquadra na classificação apresentada no Art. 14 da Instrução Normativa nº 5 de 26 de maio de 2017, no qual é mencionado que são considerados como “serviços comuns [...] aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo ato convocatório, por meio de especificações usuais do mercado.”

3.LEVANTAMENTO DE MERCADO

3.1. Para o serviço pretendido, a solução disponível no mercado é a contratação de empresa especializada em realização de eventos institucionais, com fornecimento de alimentação e bebida.

3.2. Face o exposto, foram considerados 3 cenários como possíveis solução para a demanda:

CENÁRIO 1 - Adesão a Ata de Registro de Preços de órgãos federais;

CENÁRIO 2 - Participação em licitações de órgãos federais; e

CENÁRIO 3 - Contratação por meio de processo licitatório.

3.3. Analisando o cenário 1, pode-se destacar a obtenção de uma Ata de Registro de Preços adequada, a qual contempla a prestação do serviço. Ademais, pode-se angariar um feedback quanto à capacidade técnica da empresa contratada, assegurando eficiência e qualidade no serviço.

3.4. Quanto ao cenário 2, não foi possível encontrar licitações para participação.

3.5. Quanto ao cenário 3, destaca-se as desvantagens de tempo e custos econômicos e operacionais envolvidos, frente à necessidade de celeridade e eficiência da contratação em lide.

3.6. Ademais, opções como audiência e/ou consulta pública e demais alternativas constantes no inciso III do art. 9º da IN 58/2022 não se mostram viáveis em face das especificidades do presente objeto.

3.7. Logo, diante dos cenários apresentados, a escolha do primeiro cenário mostrou-se como a melhor solução a ser adotada pela Administração.

Referência: inciso III, art. 9º, IN 58/2022.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. Contratação de empresa especializada, sob demanda, para realização de eventos institucionais, com fornecimento de alimentação e ornamentação, visando atender os eventos institucionais relacionados ao PROSUB organizados pela COGESN. A contratação é necessária para proporcionar a perfeita realização dos eventos institucionais que ocorrem no prédio da COGESN e no Complexo Naval de Itaguaí.

4.2. A quantidade de eventos realizados por esta Coordenadoria-Geral enseja a necessidade de contratação de uma empresa para que a realização dos eventos não seja interrompida ou prejudicada. Devido ao grande volume de cerimônias organizadas, torna-se inexequível realizar um processo licitatório para cada necessidade de evento que surgir.

4.3. Em conformidade com o art. 3º, inciso V do Decreto 11.462 de 31 de março de 2023, foi considerada adequada a escolha pelo Sistema de Registro de Preços por enquadrar-se na hipótese de quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração. Ratifica-se tal enquadramento, tendo em vista que os quantitativos estipulados advêm de estimativa baseada em número de visitas institucionais ocorridas nos dois últimos anos, o qual está sujeito à variação.

Referência: inciso IV, art. 9º, IN 58/2022.

5. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A estimativa das quantidades a serem contratadas, para o período de 12 meses, foi obtida através do histórico de eventos institucionais realizados nos últimos 2 (dois) anos, conforme detalhado no Apenso I– Memória de Cálculo deste ETP.

Após levantamento realizado chegou-se à conclusão sobre o seguinte quantitativo e distribuição conforme as especificações:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UF	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 01PR90001/2024						
1	SERVIÇO DE BUFFET/ COFFEE BREAK Sendo composição básica: salgados: salgado simples assado, frito, folhado, com as seguintes opções de recheio; mini lanche em pão comum ou integral, com as seguintes opções de recheio; doces: bolo, opções de sabor, mini	3697	Por Pessoa	470	R\$ 24,85	R\$ 11.679,50

	bomba recheada; mini sonho recheado, mini tortinha recheada; frutas: manga, abacaxi, melão, maçã, banana, morango; bebidas: água mineral; suco natural, com as seguintes opções de sabor: abacaxi, caju, manga, laranja, maracujá, uva; café, leite, chá (sabores: camomila, erva doce, capim cidreira, hortelã, mate. O preço deverá ser cotado por pessoa, sendo que a contratação será realizada no quantitativo mínimo de 20 (vinte) pessoas.					
2	SERVIÇO DE BUFFET Sendo composição básica: entradas de frios e salgados variados (10 unidades por pessoa), pratos quentes com duas opções no cardápio: filé de frango, filé de carne bovina e guarnições como acompanhamento, sobremesas de até 3 sabores. Água, refrigerantes, sucos de frutas, garçons e louças necessárias para o evento. O preço deverá ser cotado por pessoa, sendo que a contratação será realizada no quantitativo mínimo de 80 (oitenta) pessoas.	3697	Por Pessoa	270	R\$ 49,00	R\$ 13.230,00
3	SERVIÇO DE BUFFET/COQUETEL Sendo composição básica: chocolate quente 100 ml, café 50 ml, 2 variedades de sucos naturais da polpa de fruta 200ml, 2 variedades de refrigerantes (coca ou guaraná, com uma opção para dietas sem açúcar) 200 ml. 3 variedades de salgados fritos ou de forno, a escolher: - quiche - pastel - risole - coxinha - folhado de queijo - tortelete de queijo - empada (camarão, bacalhau ou frango) - mini- sanduíche - mini-hamburger - torta de legumes - pão de queijo - pães tipo croissant recheado 6 unidades por pessoa, 2 variedades de bolos, a escolher: bolo de rolo - chocolate - doce de leite - ameixa - limão - laranja - maçã (fatia), salada de fruta ou frutas fatiadas – 4 variedades no mínimo, 3 variedades de doces, a escolher: casadinho - brigadeiro	3697	Por Pessoa	980	R\$ 44,00	R\$ 43.120,00

Continuação do Estudo Técnico Preliminar, da COGESN

	- surpresa de uva - folhado de goiaba - folhado de chocolate - tortelete de leite condensado (sabor limão, maracujá, kiwi ou morango). Sendo que a contratação será realizada no quantitativo mínimo de 80(oitenta) pessoas.					
4	SERVIÇO DE BUFFET/BRUNCH Sendo composição básica: café, café com leite, chocolate simples e chantilly; - 03 (três) variedades de frutas frescas; pães, tipo (francês, integral, brioche e croissant); - manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher); - tapiquinhas (na manteiga e molhada); - frios sortidos em bandejas (presunto, queijo, salame e peito de peru); - queijo branco fatiado; - queijo prato (ou polenguinho) fatiado; - 02 (dois) pratos quentes (quiches, risoto de frango, arroz, escondidinho de frango e carne vermelha, a escolher; - 01 (uma) massa (penne, spaguetti e farfalle), com 01 (um) molho (parisiense ou 4 queijos); - 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); - 02 (dois) tipos sucos naturais - (abacaxi, goiaba, maracujá, acerola), em copos de vidro e/ou taças; - refrigerantes (normal e diet); - água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. Sendo que a contratação será realizada no quantitativo mínimo de 20 (vinte) pessoas.	3697	Por Pessoa	1250	R\$ 49,98	R\$ 62.475,00
VALOR TOTAL						R\$ 130.504,50

Referência: inciso V, art. 9º, IN 58/2022.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O montante estimado para a contratação de empresa especializada para realização de eventos institucionais, com fornecimento de alimentação e bebida, sob demanda, corresponde ao preço global proposto de **R\$ 130.504,50 (cento e trinta mil, quinhentos e quatro reais e cinquenta centavos).**

Referência: inciso VI, art. 9º, IN 58/2022.

7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO.

A regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto no parágrafo 1º do artigo 47 da Lei nº 14.133/21, mas é imprescindível que a divisão atenda a responsabilidade técnica; o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens; e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

O Órgão poderá dividir a pretensão contratual em itens ou em lotes quando tecnicamente e economicamente viável, visando maior competitividade, observada a quantidade mínima, o prazo e local de entrega.

No caso em tela, a licitação será realizada por grupos, uma vez que as cerimônias necessitam ser realizadas em um padrão e com materiais em perfeito estado. Dessa forma, verificou-se que esse método é o mais adequado, pois a fiscalização contratual não estaria descentralizada em vários contratos, não ocasionando prejuízos à administração.

Referência: inciso VII, art. 9º, IN 58/2022.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

Referência: inciso VIII, art. 9º, IN 58/2022.

9. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO.

A presente contratação foi devidamente dimensionada e prevista no Programa de Aplicação de Recursos (PAR) – 2025, da COGESN.

Referência: inciso IX, art. 9º, IN 58/2022.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

O resultado pretendido com a aquisição destes serviços, nas quantidades estimadas, é proporcionar, de maneira adequada, o apoio aos eventos institucionais relacionados ao PROSUB realizados pela COGESN.

Referência: inciso X, art. 9º, IN 58/2022.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

11.1. A característica da contratação não exige a necessidade de adequação do ambiente da organização para que a contratação surta seus efeitos.

11.2. Nos termos do art. 7, da Lei nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos serviços, anotando, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas

com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.4. O representante da Administração anotará, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a entrega do objeto, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11.4.1. Todo e qualquer assunto relativo à execução do objeto somente poderá ser tratado e negociado com os representantes, sem que haja ingerência de terceiros não credenciados para tal fim; e

11.4.2. As dúvidas eventualmente dirimidas pessoalmente ou por telefone terão caráter estritamente informal.

Referência: inciso XI, art. 9º, IN 58/2022.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A CONTRATADA deverá atender os requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

A CONTRATADA deverá observar as normas de higiene e acondicionamento dos alimentos, prazo de validade, temperatura, embalagem e manuseio conforme consta o prescrito RDC nº 216, de 15 de dezembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), estabelece Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014.

Referência: inciso XII, art. 9º, IN 58/2022

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Em atendimento à Instrução Normativa nº 58, de 8 de agosto de 2022, a equipe de planejamento signatária deste Estudo Técnico Preliminar declara que, com base neste estudo, a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada à Coordenadoria-Geral do Programa de Desenvolvimento de Submarino com Propulsão Nuclear, sendo mais vantajosa no momento.

Referência: inciso XIII, art. 9º, IN 58/2022.

14. APROVAÇÃO E ASSINATURA

A Equipe de Planejamento da Contratação foi instituída pela Portaria nº 10/COGESN, de 06 de fevereiro de 2024.

Conforme o Art. 8º da Instrução Normativa 58, de 8 de agosto de 2022, a Equipe de Planejamento da Contratação aprova e assina o Estudo Técnico Preliminar.

15. APENSOS

Apenso I – Memória de Cálculo;
 Apenso II – Mapa de Riscos;
 Apenso III – Pesquisa de Mercado e Mapa Comparativo.

Rio de Janeiro, na data da assinatura.

INTEGRANTES DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



Documento assinado digitalmente
GISELE DA COSTA AMARAL
 Data: 19/02/2025 14:55:22-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Gisele da Costa Amaral
 Capitão-Tenente (T)
 Integrante Requisitante

RENAN
 MENEZES DA
 COSTA:14718606713
 06713

Assinado de forma
 digital por RENAN
 MENEZES DA
 COSTA:14718606713
 Dados: 2025.02.17
 15:54:53 -03'00'

Renan Menezes da Costa
 Primeiro-Tenente (IM)
 Integrante Técnico