

CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL

Estudo Técnico Preliminar 2/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 62032.011621/2025-65

2. Descrição da necessidade

A Organização Militar necessita contratar empresa especializada para o fornecimento de kit lanches individuais destinados exclusivamente aos fiscais, supervisores, ajudantes e membros do grupo de apoio que atuam na realização de concursos públicos e processos seletivos. Esses militares permanecem em atividade contínua durante todo o período de aplicação das provas, que pode ultrapassar seis horas, o que inviabiliza o deslocamento para refeições externas.

O fornecimento de refeição quente em marmitex também não se mostra adequado, pois demanda maior tempo de ingestão, pode tornar-se pesada dependendo do cardápio e apresenta riscos de deterioração devido ao preparo antecipado. Dessa forma, o kit lanche individual se configura como a alternativa mais eficiente, prática e segura, garantindo: rapidez e facilidade no consumo, sem comprometer a execução das atividades; segurança alimentar e padronização, conforme normas sanitárias; otimização logística, evitando desperdícios e simplificando a distribuição no local de aplicação

Portanto, a contratação é imprescindível para assegurar condições adequadas de trabalho à equipe responsável pela condução dos concursos/processos seletivos, contribuindo diretamente para a eficiência e a regularidade do certame.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Serviço de Recrutamento Distrital do COM3ºDN	JÉSSICA OLIVEIRA DE ARAÚJO DOS ANJOS
CPAL	RODRIGO RIBEIRO GONÇALVES GARCIA
CPCE	BRUNO EMILIÃO PINTO
EAMCE	FELIPE NAZARETH DAS CHAGAS
EAMPE	MARCOS BARBOSA DE LIMA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A presente contratação tem por objetivo o fornecimento de kits lanche individuais, prontos para consumo, destinados aos fiscais, supervisores, ajudantes e membros do grupo de apoio que atuam na realização de concursos públicos e processos seletivos promovidos por esta instituição.

O fornecimento dos kits deverá ocorrer de forma pontual, em data, local e quantidade previamente definidos pela Administração, conforme cronograma do evento. A empresa contratada será responsável por toda a logística de produção, montagem, acondicionamento, transporte e entrega dos kits, devendo garantir a qualidade dos produtos, segurança alimentar, higiene e conservação adequada dos alimentos, respeitando as normas sanitárias vigentes expedidas pela ANVISA e demais órgãos competentes.

Cada kit deverá ser acondicionado em sacola plástica individual e conter, obrigatoriamente, os seguintes itens:

- (a) Duas barras de cereais, das marcas Nutry, Neston, Trio ou similares, nos sabores banana, salada de frutas, castanha-do-pará, morango ou chocolate. As barras devem conter cereais como arroz e aveia, ter apresentação em tabletes com peso mínimo de 25g (variação máxima de 2g por unidade), embalagem com identificação do valor nutricional, marca, data de fabricação e validade. Os produtos devem atender às normas de rotulagem nutricional e boas práticas de fabricação.
- (b) Um suco de frutas natural, nos sabores maracujá, acerola, caju, cajá ou goiaba, acondicionado em garrafa plástica tipo PET com tampa, contendo no mínimo 200ml. Deve acompanhar canudo individual.
- (c) Um refrigerante, de primeira linha, nos sabores cola, guaraná, laranja, uva ou limão, em lata de 350ml, devidamente refrigerada.
- (d) Dois sanduíches naturais, em sabores distintos a serem definidos pela contratante, com valor calórico entre 250 a 400 calorias, compostos por três fatias de pão integral ou semi-integral, recheios variados (como peito de peru, frango, lombo canadense, salpicão, chester e salaminho), com pasta ou recheio de espessura mínima de 0,5 cm e peso líquido mínimo de 140g por unidade. Os sanduíches deverão ser embalados em filme de PVC e acondicionados em embalagem secundária de papelão fechada hermeticamente, com personalização do fabricante, guardanapo fixado e identificação completa do produto (marca, sabor, data de fabricação, validade, valor nutricional, número de registro no MAPA etc.), em conformidade com as regulamentações da ANVISA.
- (e) Um canudo refresco, feito de material atóxico (polipropileno), embalado individualmente.
- (f) Um guardanapo descartável, macio e super absorvente.

Todos os itens deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente lacrados, identificados, com data de fabricação e validade visíveis, seguindo as normas de conservação e transporte exigidas pela legislação sanitária vigente. A empresa contratada deverá possuir alvarás, licenças e demais comprovações legais de funcionamento e regularidade para a manipulação e distribuição de alimentos.

A entrega será realizada conforme solicitação da contratante, podendo ocorrer em diversos locais, datas e horários previamente estabelecidos, de acordo com a programação dos concursos e seleções públicas.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Os serviços a serem contratados referem-se ao fornecimento de kits lanche individuais prontos para consumo, considerados de natureza comum e recorrente. Dessa forma, busca-se obter segurança jurídica e administrativa por meio de uma licitação devidamente homologada, tendo por finalidade básica suprir as necessidades do 3º Distrito Naval, no tocante à continuidade do fornecimento de alimentação adequada aos servidores, fiscais, colaboradores e demais envolvidos em concursos públicos, processos seletivos e atividades institucionais promovidas por esta Organização Militar.

5.2 Embora exista mercado fornecedor para o objeto em análise, a experiência obtida no Pregão Eletrônico nº 90019/2025 demonstrou que **não houve número suficiente de fornecedores enquadrados como ME/EPP aptos a atender às exigências técnicas, sanitárias e logísticas do objeto**, quando adotado o regime de exclusividade. Tal circunstância evidenciou a necessidade de ampliação da concorrência, nos termos do art. 49, incisos II e III, da Lei Complementar nº 123/2006.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 A presente contratação tem por objetivo o fornecimento de kits lanche individuais, prontos para consumo, destinados a atender as necessidades alimentares dos servidores, fiscais, supervisores, colaboradores e demais integrantes envolvidos na realização de concursos públicos, processos seletivos e outras atividades institucionais promovidas pelo órgão.

A solução consiste no fornecimento periódico e pontual de kits lanche compostos por itens balanceados e nutritivos, embalados adequadamente para garantir a integridade, qualidade e segurança alimentar dos produtos entregues.

- Cada kit será composto por dois sanduíches naturais em sabores variados, um refrigerante de 350ml, um suco de frutas de no mínimo 200ml, duas barras de cereais, um canudo individual e um guardanapo, acondicionados em embalagem plástica higiênica e resistente.
- O fornecedor contratado será responsável por todas as etapas do processo, incluindo:
- A aquisição de matérias-primas e insumos de qualidade, devidamente licenciados e em conformidade com as normas sanitárias vigentes;
- A produção, montagem e embalagem dos kits, respeitando rigorosamente os padrões de higiene, manipulação e conservação de alimentos;
- O acondicionamento dos produtos em embalagens apropriadas para transporte seguro, evitando contaminação ou danos aos alimentos;
- A logística de transporte e entrega, garantindo o fornecimento nos locais, datas e quantidades previamente estabelecidos pela administração;
- O cumprimento das exigências legais e regulamentares aplicáveis, incluindo registros sanitários e rotulagem conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- A adoção de práticas sustentáveis no manejo dos resíduos gerados, alinhando-se às diretrizes do Guia Nacional de Licitações Sustentáveis.

A contratação permitirá ao órgão assegurar a oferta de alimentação rápida, saudável e segura para os servidores e colaboradores envolvidos nas atividades institucionais, contribuindo para a manutenção da qualidade e eficiência dos serviços prestados durante os eventos.

Considerando a distribuição geográfica dos locais de entrega e a natureza perecível dos produtos, a solução demanda **fornecedores com capacidade logística comprovada**, aptos a atender simultaneamente prazos rígidos, controle sanitário e transporte adequado, sob pena de comprometer a eficiência da contratação.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 As quantidades estimadas dos materiais, equipamentos, mão de obra dentre outros, que compõem o orçamento do serviço em questão, seguem detalhadas no Levantamento de Serviços, executado pela Equipe de Planejamento da Contratação do Comando do 3º Distrito naval para o serviço em tela:

Nº do Item	Descrição do Item	UASG	Município /UF	QTD	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	Kit em sacola plástica, composto por: a) duas barras de cereais; b) um suco de fruta; c) um refrigerante; d) dois sanduíches naturais em sabores diferentes, a serem escolhidos pelo Contratante; e) um canudo refresco; e f) guardanapo.	783320 - CAPITANIA DOS PORTOS_DO ESTADO DO CEARA	Fortaleza /CE	300	R\$ 40,66	R\$ 12.198,00
		783601 - ESCOLA DE APRENDIZES MARINHEIROS DO CEARA		510		R\$ 20.736,60
		783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL		1		R\$ 40,66
2	Kit em sacola plástica, composto por: a) duas barras de cereais; b) um suco de fruta; c) um refrigerante; d) dois sanduíches naturais em sabores diferentes, a serem escolhidos pelo Contratante; e) um canudo refresco; e f) guardanapo.	783310 - CAPITANIA DOS PORTOS DO ESTADO DA ALAGOAS	Maceió /AL	200	R\$ 40,66	R\$ 8.132,00
		783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL		1		R\$ 40,66
	Kit em sacola plástica, composto por: a) duas barras de cereais;	783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL		1		R\$ 40,66

3	b) um suco de fruta; c) um refrigerante; d) dois sanduíches naturais em sabores diferentes, a serem escolhidos pelo Contratante; e) um canudo refresco; e f) guardanapo.	783602 – ESCOLA DE APRENDIZES MARINHEIROS DE PERNAMBUCO	OLINDA /PE	1000	R\$ 40,66	R\$ 40.660,00
---	--	---	------------	------	-----------	----------------------

2013
R\$ 81.848,58

7.2 A estimativa acima está embasada no planejamento do Setor do Serviço de Recrutamento Distrital desta Organização Militar, levando-se as quantidades de concursos realizadas durante o ano.

Ressalta-se que, quando da execução do fornecimento, as quantidades poderão ser distribuídas por localidade, conforme a necessidade administrativa, o que pode impactar a atratividade econômica para determinados perfis de fornecedores.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 80.016,75

Nº do Item	Descrição do Item	UASG	Município /UF	QTD	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
2	Kit em sacola plástica, composto por: a) duas barras de cereais; b) um suco de fruta; c) um refrigerante; d) dois sanduíches naturais em sabores diferentes, a serem escolhidos pelo Contratante; e) um canudo refresco; e f) guardanapo.	783320 - CAPITANIA DOS PORTOS_DO ESTADO DO CEARA	Fortaleza /CE	300	R\$ 40,66	R\$ 12.198,00
		783601 - ESCOLA DE APRENDIZES MARINHEIROS DO CEARA		510		R\$ 20.736,60
		783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL		1		R\$ 40,66
	Kit em sacola plástica, composto por: a) duas barras de cereais; b) um suco de	783310 - CAPITANIA DOS PORTOS DO ESTADO DA ALAGOAS		200		R\$ 8.132,00

4	fruta; c) um refrigerante; d) dois sanduíches naturais em sabores diferentes, a serem escolhidos pelo Contratante; e) um canudo refresco; e f) guardanapo.	783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	Maceió /AL	1	R\$ 40,66	R\$ 40,66
5	Kit em sacola plástica, composto por: a) duas barras de cereais; b) um suco de fruta; c) um refrigerante; d) dois sanduíches naturais em sabores diferentes, a serem escolhidos pelo Contratante; e) um canudo refresco; e f) guardanapo.	783810 - CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA EM NATAL	OLINDA /PE	1	R\$ 40,66	R\$ 40,66
		783602 – ESCOLA DE APRENDIZES MARINHEIROS DE PERNAMBUCO		1000		R\$ 40.660,00

2013

R\$
81.848,58

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Considerando as características do fornecimento de kits lanche, que envolvem a entrega de produtos alimentícios prontos para consumo, perecíveis e com prazos de validade limitados, a solução demanda uma execução contínua e sincronizada com os eventos e atividades da instituição.

O parcelamento da contratação em etapas ou lotes poderia fragmentar o processo logístico e comprometer a uniformidade na qualidade e padronização dos kits fornecidos, bem como dificultar o planejamento e a gestão do contrato.

Ademais, a concentração da demanda em um único contrato possibilita maior economia de escala, redução de custos administrativos e maior controle sobre o cumprimento das especificações técnicas e sanitárias.

Por esses motivos, não se justifica o parcelamento da solução para o fornecimento dos kits lanche, recomendando-se a contratação em um único lote, contemplando toda a demanda estimada durante o período previsto.

A análise do procedimento licitatório anterior demonstrou que o fracionamento por localidade, associado à exclusividade ME/EPP, reduziu a competitividade em determinados itens, reforçando a necessidade de reavaliação do modelo de contratação, sem prejuízo da solução técnica originalmente definida.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não verifica-se contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 O planejamento da presente contratação foi elaborado considerando as necessidades específicas do 3º Distrito Naval, em atendimento às demandas relacionadas a concursos públicos, processos seletivos e outras atividades institucionais que requerem o fornecimento regular e pontual de kits lanche para servidores, fiscais, colaboradores e demais participantes.

A definição das especificações técnicas, quantidade estimada, periodicidade e condições de entrega está alinhada com o planejamento estratégico do órgão, que visa garantir a qualidade, segurança alimentar e o conforto dos envolvidos durante os eventos e atividades.

A contratação prevista assegura o atendimento eficiente e contínuo dessas demandas, respeitando os prazos estabelecidos no cronograma institucional e possibilitando a fiscalização adequada do fornecimento.

Além disso, o planejamento contempla aspectos relacionados à sustentabilidade, conformidade com normas sanitárias e critérios de economicidade, reforçando a compatibilidade entre a contratação e os objetivos institucionais.

Dessa forma, verifica-se que a contratação proposta está plenamente alinhada com o planejamento institucional, garantindo a viabilidade técnica, econômica e administrativa para a execução do fornecimento de kits lanche.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12. A contratação do fornecimento de kits lanche proporcionará diversos benefícios à instituição, entre os quais destacam-se:

- Garantia da alimentação adequada e segura envolvidos em concursos públicos e atividades institucionais, contribuindo para a manutenção do bem-estar e da produtividade durante os eventos;
- Padronização da qualidade dos alimentos fornecidos, assegurando que os kits atendam às normas sanitárias vigentes e às especificações técnicas definidas, promovendo a segurança alimentar;
- Agilidade e praticidade no atendimento das demandas alimentares, com kits prontos para consumo, facilitando a logística e reduzindo custos operacionais internos;
- Flexibilidade e pontualidade na entrega, alinhadas ao cronograma de eventos e à necessidade da instituição;
- Redução de riscos de contaminação e desperdício, por meio do acondicionamento individual e higiênico dos itens que compõem o kit;
- Conformidade com práticas sustentáveis e responsabilidade socioambiental, por meio da correta gestão dos resíduos gerados e uso de embalagens adequadas.

Esses benefícios contribuirão para o aprimoramento da organização e eficiência dos serviços prestados, refletindo positivamente na imagem institucional e na satisfação dos colaboradores e parceiros envolvidos.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Para garantir a adequada contratação e execução do fornecimento de kits lanche, deverão ser adotadas as seguintes providências:

- **Elaboração detalhada do Termo de Referência**, contemplando as especificações técnicas, quantidades, condições de entrega, critérios de qualidade e segurança alimentar;
- **Pesquisa de mercado atualizada**, para definição da estimativa orçamentária compatível com os preços praticados;
- **Definição clara dos critérios de seleção e julgamento**, incluindo requisitos de habilitação, experiência e capacidade técnica dos fornecedores;
- **Estabelecimento de cronograma preciso de entrega**, alinhado às necessidades institucionais e eventos programados;
- **Fiscalização rigorosa durante a execução do contrato**, assegurando o cumprimento das especificações, prazos e normas sanitárias;
- **Adoção de medidas para o gerenciamento dos resíduos gerados**, em consonância com as práticas de sustentabilidade e legislação ambiental vigente;
- **Treinamento e capacitação da equipe de fiscalização**, para o acompanhamento eficiente do contrato;

- **Planejamento da logística de recebimento e armazenamento temporário**, garantindo a conservação adequada dos kits até a sua distribuição final.

Essas providências são essenciais para assegurar a eficiência, economicidade e qualidade na contratação e fornecimento dos kits lanche.

Avaliação dos resultados de certames anteriores, com vistas ao aprimoramento do modelo de contratação e à adoção de medidas que ampliem a competitividade e a eficiência, observados os princípios da Lei nº 14.133/2021.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 A contratação para fornecimento de kits lanche pode gerar alguns impactos ambientais que devem ser considerados e mitigados, tais como:

- Geração de resíduos sólidos, principalmente devido ao uso de embalagens plásticas, papel, guardanapos e canudos descartáveis;
- Consumo de recursos naturais, relacionado à produção, transporte e acondicionamento dos alimentos, incluindo o uso de água, energia e matéria-prima;
- Emissões de gases poluentes decorrentes do transporte dos kits lanche até os locais de entrega;
- Possibilidade de descarte inadequado dos resíduos alimentares e embalagens, que pode causar contaminação do solo e da água se não forem manejados corretamente.

Para minimizar esses impactos, a contratação deverá prever:

- Adoção de embalagens recicláveis ou biodegradáveis sempre que possível;
- Destinação correta dos resíduos gerados, conforme legislação ambiental vigente;
- Seleção de fornecedores que adotem práticas sustentáveis em seus processos produtivos;
- Incentivo à redução do uso de materiais descartáveis não recicláveis;
- Planejamento logístico eficiente para minimizar deslocamentos e emissões associadas.

A implementação dessas medidas contribui para a sustentabilidade da contratação, alinhando-a às políticas ambientais e sociais do órgão.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação do fornecimento de kits lanche para o Comando do 3º Distrito Naval é plenamente viável e necessária para garantir a adequada alimentação dos servidores, fiscais e colaboradores, contribuindo para o bem-estar, a eficiência operacional e o bom andamento das atividades da organização.

A viabilidade da contratação permanece caracterizada, desde que adotado modelo de competição compatível com a realidade do mercado fornecedor, de modo a assegurar a efetiva contratação e o atendimento do interesse público.

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](#).

JEAN HENRY DA SILVA MARTINS

Membro da comissão de contratação

