



**MARINHA DO BRASIL
COMANDO DO 1º DISTRITO NAVAL**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINARES

I – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação de manteiga em sachê para o Rancho do Comando do 1º Distrito Naval é de fundamental importância para garantir a qualidade das refeições preparadas e oferecer praticidade no processo de fornecimento. A manteiga é um item essencial no cardápio de café da manhã, sendo amplamente utilizada no preparo de pães, torradas e outros itens. Sua utilização em sachê traz vantagens como a padronização do serviço, evitando desperdícios e garantindo o controle adequado das porções servidas.

Além disso, o formato em sachê proporciona maior praticidade no manuseio e distribuição do produto, o que contribui para a eficiência do serviço prestado. A embalagem individualizada também assegura a conservação da manteiga, garantindo que o produto seja utilizado dentro do seu prazo de validade e mantendo suas características de sabor e textura.

A necessidade da contratação está relacionada à continuidade do fornecimento de um produto essencial para o preparo das refeições, respeitando as normas de segurança alimentar e as boas práticas de manipulação e controle de alimentos. O uso da manteiga em sachê também facilita o gerenciamento dos estoques, evitando o risco de contaminação e garantindo a integridade do produto até o momento do consumo.

Dessa forma, a contratação da manteiga em sachê, atendendo às especificações técnicas e de qualidade necessárias, é imprescindível para a manutenção da qualidade alimentar no rancho, alinhando-se às diretrizes de abastecimento e contribuindo para a excelência na alimentação dos militares e servidores civis da Organização Militar.

II – INFORMAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE

DN-95-Municiamento e Rancho

III – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta para o fornecimento de manteiga em sachê visa garantir o fornecimento contínuo e de qualidade

deste item essencial para o preparo de refeições no Rancho do Comando do 1º Distrito Naval. O fornecimento será realizado por meio de uma licitação, com o objetivo de contratar uma empresa especializada que atenda às especificações técnicas exigidas, assegurando que o produto seja fornecido dentro dos padrões de qualidade e segurança alimentar, em conformidade com as exigências do setor.

Continuação do Estudo Técnico Preliminar

A manteiga será fornecida em sachês de 10g, com embalagens individuais que garantem a integridade do produto até o momento do consumo. Esse formato facilita o controle das porções, evita desperdícios e assegura maior higiene, já que cada sachê é destinado a uma única utilização, reduzindo o risco de contaminação.

A solução proporcionará uma gestão mais eficiente do estoque de manteiga, permitindo melhor controle sobre o consumo e a validade dos produtos. A empresa contratada deverá garantir a entrega pontual dos sachês conforme as necessidades de consumo do Rancho, respeitando as condições de conservação e transporte especificadas na licitação.

A contratação dessa solução trará maior praticidade e agilidade no fornecimento das refeições, atendendo à demanda diária de alimentos com qualidade e de acordo com as exigências nutricionais da Marinha do Brasil, mantendo o padrão elevado de atendimento aos militares e servidores civis da unidade.

Além disso, a contratação de uma empresa especializada contribui para a otimização de recursos, já que será possível ajustar a quantidade de fornecimento conforme as necessidades e o planejamento das refeições, evitando desperdícios e garantindo a economia de escala.

Essa solução também está alinhada com as diretrizes da Política Nutricional da Marinha do Brasil, que preza pela alimentação saudável e balanceada, promovendo o bem-estar dos militares e demais servidores.

IV–ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UF	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Manteiga com sal - sachê Manteiga em sachê de 10g, comestível e própria para consumo humano, de sabor suave e característico, embalada individualmente de forma hermética para garantir a integridade do produto até o momento do consumo. A manteiga deve ser de coloração amarela uniforme, com textura cremosa e fácil de espalhar, sem sinais de rancidez ou deterioração. O produto deve ser armazenado e transportado sob condições adequadas de temperatura e umidade, conforme especificado pelo fabricante, e entregue com prazo de validade de, no mínimo, 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve ser resistente e conter todas as informações obrigatórias de rotulagem, como validade, composição e informações nutricionais. O fornecedor deverá garantir que o produto atenda às normas de segurança alimentar e sanitária, conforme as boas práticas de fabricação e controle de qualidade exigidos pela legislação brasileira. Similar a Qualy, Amélia, Delícia, Becel	446384	UN	65.000	R\$ 0,96	R\$ 62.400,00

V – VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

O Valor estimado da contratação é de R\$ 62.400,00 (sessenta e dois mil e quatrocentos reais)

VI–JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O objeto da presente contratação será por item.

VII – DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

É viável e necessária a aquisição pretendida para atender satisfatoriamente à demanda desta Organização Militar.

Rio de Janeiro, de de 2025.

LUIZ CARLOS LEOCADIO SILVA DA NOVA
Capitão-Tenente (IM)
Encarregado da Divisão de Municciamento e Rancho

APROVO:

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