

CENTRO DE INSTRUÇÃO ALMIRANTE ALEXANDRINO

Estudo Técnico Preliminar 40/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 63191002744202626

2. Descrição da necessidade

O Centro de Instrução Almirante Alexandrino (CIAA), sediado na cidade do Rio de Janeiro/RJ, é Organização Militar da Marinha do Brasil destinada à formação e capacitação de Oficiais, Praças Especiais e Praças dos diversos Corpos e Quadros, visando ao preparo para o exercício de suas funções, tanto em tempo de paz quanto em situações de emprego operacional.

Nesse contexto, o Departamento de Subsistência do CIAA é responsável pelo fornecimento diário de alimentação ao efetivo da Organização, garantindo a oferta de 4 (quatro) refeições diárias — café da manhã, almoço, jantar e ceia — de forma contínua e padronizada, atendendo a todos os círculos hierárquicos sem distinção. Tal atividade é essencial para a manutenção da higiene, do bem-estar e da capacidade laboral do efetivo.

Atualmente, o CIAA atende, aproximadamente, a um contingente diário de 4.000 (quatro mil) militares, servidores civis e alunos em formação, distribuídos em diversas atividades de ensino e instrução. Para suporte a essa demanda, a Organização dispõe de 2 (duas) cozinhas industriais em pleno funcionamento, responsáveis pela produção das refeições em larga escala.

Dessa forma, a aquisição de gêneros alimentícios secos mostra-se imprescindível para assegurar a continuidade do serviço de alimentação, compondo o cardápio nutricionalmente balanceado planejado pela Seção de Subsistência. Tais insumos são essenciais para o preparo das refeições diárias, contribuindo diretamente para o atendimento das necessidades nutricionais do efetivo e para o regular funcionamento das atividades institucionais.

Ressalta-se que a eventual descontinuidade no fornecimento desses itens poderá comprometer a prestação do serviço de alimentação, com impactos diretos na rotina administrativa, na formação do pessoal e na prontidão operacional da Organização.

Por fim, a presente contratação observa os princípios que regem a Administração Pública, em especial o princípio da eficiência (art. 37 da Constituição Federal), buscando assegurar a adequada aplicação dos recursos públicos, com foco na economicidade, na redução de desperdícios, na qualidade dos insumos adquiridos e na regularidade do abastecimento, de modo a garantir a continuidade e a excelência do serviço prestado.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Subsistência	CT (IM) DOUGLAS REIS RODRIGUES

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A presente contratação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios secos, classificados como bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Foi realizada consulta ao Catálogo Eletrônico de Padronização, verificando-se que apenas parte dos itens possui padronização vigente. Os demais foram especificados com base em práticas usuais de mercado e classificação CATMAT

Dessa forma, não se identificam requisitos técnicos complexos ou restritivos para a seleção do fornecedor, devendo a contratação observar, primordialmente, critérios objetivos de qualidade, conformidade e regularidade no fornecimento, conforme detalhamento a ser estabelecido no Termo de Referência e seus anexos.

O objeto encontra-se contemplado no Catálogo de Materiais (CATMAT) do Sistema de Compras do Governo Federal, tendo sido realizada consulta prévia ao Catálogo Eletrônico de Padronização de Compras, disponível no Portal de Compras do Governo Federal, conforme disposto na legislação vigente. Ressalta-se que a utilização de itens padronizados visa à racionalização das aquisições públicas, à promoção da eficiência administrativa e à ampliação da competitividade do certame.

Não há necessidade de classificação da informação nos termos da Lei nº 12.527/2011 (Lei de Acesso à Informação), por se tratar de aquisição de bens de natureza comum, sem envolvimento de dados sigilosos.

Quanto aos requisitos de fornecimento, os produtos deverão:

- Ser entregues em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de quaisquer contaminantes físicos, químicos ou biológicos;
- Apresentar características organolépticas adequadas (cor, odor, textura e aparência), compatíveis com sua natureza;
- Possuir embalagens íntegras, lacradas, sem avarias, perfurações ou sinais de violação;
- Conter rotulagem conforme legislação vigente, com informações claras sobre validade, lote, origem e composição;
- Atender aos prazos mínimos de validade definidos no Termo de Referência, contados a partir da data de recebimento;
- Ser transportados em condições adequadas, preservando sua qualidade e integridade até a entrega definitiva.

No ato do recebimento, os produtos serão submetidos à verificação quantitativa e qualitativa, incluindo avaliação visual e sensorial, em conformidade com a Autorização de Fornecimento e com os critérios estabelecidos no Termo de Referência. Os itens que não atenderem às especificações serão rejeitados, cabendo à contratada sua substituição, sem ônus para a Administração.

Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues com prazo de validade não inferior a 14 (quatorze) dias, ou à metade do prazo total de validade estabelecido pelo fabricante, prevalecendo o que for maior, salvo justificativa técnica aceita pela Administração.

Os produtos que apresentarem prazo de validade inferior ao estabelecido poderão ser recusados pela fiscalização/recebimento, sem prejuízo das demais sanções contratuais cabíveis.

O recebimento provisório e definitivo estará condicionado à conformidade com as fichas técnicas (infotecs), podendo haver rejeição de itens em desacordo

O transporte deverá ser realizado em veículos:

- limpos e higienizados;
- protegidos contra contaminação;
- adequados ao tipo de alimento (temperatura, umidade, etc..)."

Os itens deverão ser entregues em perfeitas condições de conservação, acondicionamento e integridade das embalagens, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

Os itens deverão observar critérios mínimos de desempenho, incluindo:

- padrão de qualidade conforme ficha técnica;
- limites de umidade, pureza ou composição quando aplicável;

- conformidade com normas sanitárias;
- rastreabilidade por lote;
- fichas técnicas (infotec).”

A contratada deverá observar integralmente a legislação sanitária e de alimentos vigente, bem como demais normas aplicáveis, destacando-se, entre outras:

- Decreto-Lei nº 986/1969 (Normas Básicas sobre Alimentos);
- Lei nº 9.972/2000 (Classificação de Produtos Vegetais);
- Decreto nº 9.013/2017 (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA);
- Resoluções da ANVISA aplicáveis, especialmente RDC nº 727/2022 (rotulagem), RDC nº 429/2020 (informação nutricional), RDC nº 623/2022, entre outras pertinentes;
- Demais normas sanitárias e regulamentares vigentes.

Adicionalmente, os licitantes deverão atender às exigências de habilitação e qualificação previstas no edital, inclusive quanto às condições estabelecidas nas fichas técnicas (infotecs) dos itens, as quais integram o processo e servirão de parâmetro para avaliação da conformidade dos produtos ofertados.

A presente contratação observará, sempre que técnica e economicamente viável, critérios de sustentabilidade compatíveis com o objeto, em consonância com o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis – 8ª edição/2025, especialmente quanto à racionalização do consumo, redução de desperdícios, adequação das embalagens, observância das normas sanitárias e adoção de práticas logísticas que minimizem perdas durante o transporte e armazenamento dos gêneros alimentícios.

Considerando que o objeto da contratação consiste na aquisição de gêneros alimentícios secos, classificados como bens comuns, e que o fornecimento será formalizado mediante emissão de Nota de Empenho, com prazo de entrega de até 48 (quarenta e oito) horas, concluiu-se que a substituição do termo de contrato por outro instrumento hábil mostra-se suficiente para resguardar os interesses da Administração. A opção observa o disposto no art. 95, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista a baixa complexidade da contratação e o fato de que todas as obrigações, condições de execução, recebimento, fiscalização e sanções encontram-se disciplinadas no Edital e no Termo de Referência, tornando desnecessária a celebração de contrato administrativo específico.

Pela natureza comum dos gêneros alimentícios, a padronização das especificações técnicas e a possibilidade de verificação da conformidade dos produtos no ato do recebimento, não se vislumbra, neste momento, a necessidade de exigência de apresentação de amostras.

Por fim, registra-se que a presente contratação não se enquadra como despesa classificada como atividade de custeio nos termos das orientações normativas vigentes, conforme análise realizada no âmbito do planejamento da contratação.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado tem por finalidade identificar as soluções disponíveis para atendimento da necessidade administrativa, bem como fundamentar, sob os aspectos técnico e econômico, a escolha da solução mais vantajosa, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

Após a definição do objeto e dos requisitos da contratação, a Equipe de Planejamento realizou análise do mercado fornecedor, tendo sido constatado que:

- I – O objeto pretendido possui ampla oferta no mercado, sendo rotineiramente contratado por órgãos e entidades da Administração Pública, não se caracterizando como demanda exclusiva, inédita ou restrita;
- II – Trata-se de aquisição de bens comuns, com baixo grau de complexidade, cujos padrões de qualidade e desempenho são amplamente conhecidos e definidos pelo mercado, razão pela qual não se vislumbra a necessidade de realização de audiência ou consulta pública para coleta de contribuições;
- III – Não se aplica a hipótese de locação ou outras formas alternativas de disponibilização dos bens, sendo a aquisição a solução mais

adequada para o atendimento da demanda;

IV – O atendimento da necessidade demanda a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, com atividade econômica compatível com o objeto e capacidade operacional para garantir o abastecimento regular e contínuo;

V – Foram analisadas contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades públicas, mediante consulta a editais e instrumentos congêneres, com o objetivo de identificar eventuais inovações ou melhorias na execução do objeto. Verificou-se que não há variações relevantes quanto à forma de fornecimento, que permanece padronizada no mercado, sendo as principais diferenças relacionadas às modalidades e aos procedimentos licitatórios adotados, conforme a legislação vigente;

VI – A aquisição de gêneros alimentícios secos configura demanda recorrente na Administração Pública, em todas as esferas de governo, sendo atendida por mercado consolidado, com ampla concorrência entre fornecedores, o que favorece a obtenção de propostas mais vantajosas;

Em atendimento ao disposto no art. 8º da Lei nº 14.628/2023 e no art. 4º do Decreto nº 11.802/2023, o Centro de Instrução Almirante Alexandrino (CIAA) já promove, em processo administrativo próprio, a realização de Chamada Pública destinada à aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, por meio da modalidade Compra Institucional.

A referida contratação tem por objetivo assegurar o cumprimento do percentual mínimo legal destinado à aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e de suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários enquadrados na Lei nº 11.326/2006.

Registra-se que a Chamada Pública nº 1/2026 encontra-se em fase de planejamento administrativo, com previsão de realização da sessão pública no exercício de 2026, não se confundindo com a presente contratação de gêneros alimentícios secos realizada por meio de pregão eletrônico e Sistema de Registro de Preços.

Dessa forma, a Administração demonstra observância às políticas públicas de incentivo à agricultura familiar, sem prejuízo da adoção da solução mais vantajosa e adequada para atendimento integral das necessidades operacionais do serviço de subsistência da Organização Militar.

A Administração avaliou a possibilidade de participação em Intenção de Registro de Preços (IRP) promovidas por outros órgãos da Administração Pública, contudo verificou-se ausência de compatibilidade satisfatória entre os itens, quantitativos estimados, cronograma de fornecimento e necessidades operacionais específicas do serviço de subsistência da Organização Militar.

Adicionalmente, considerando o elevado volume da contratação e a necessidade de gerenciamento contínuo do abastecimento de gêneros alimentícios, concluiu-se que a realização de procedimento próprio mediante Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços apresenta maior adequação administrativa, logística e operacional para atendimento da demanda institucional.

Foram analisadas as seguintes soluções para atendimento da necessidade administrativa: adesão a atas de registro de preços vigentes e realização de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços.

A adesão a atas de outros órgãos mostrou-se limitada quanto à compatibilidade dos itens, quantitativos e cronograma de fornecimento necessários ao atendimento da demanda da Organização Militar.

Ressalta-se que os gêneros alimentícios destinados ao atendimento do percentual mínimo da agricultura familiar serão objeto de processo específico de Chamada Pública, não integrando a presente contratação.

Dessa forma, verificou-se que o Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços apresenta maior adequação operacional, logística e administrativa para atendimento da necessidade da Administração.

Em consulta ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e ao Portal de Compras do Governo Federal, foram identificadas contratações similares realizadas por órgãos da Administração Pública Federal, demonstrando a ampla utilização do Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao abastecimento contínuo dos serviços de subsistência.

Destacam-se, exemplificativamente:

- Pregão Eletrônico SRP nº 90002/2026 – UASG 730012 – Batalhão Naval/Comando da Marinha, destinado ao registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios para atendimento da Divisão de Subsistência, com valor estimado de R\$ 3.969.039,80 e valor homologado de R\$ 2.647.584,60.
- Pregão Eletrônico nº 90019/2025 – UASG 160299 – Comando Militar do Leste/Comando do Exército, destinado à aquisição de gêneros alimentícios para atendimento das necessidades de alimentação do Comando Militar do Leste e do Centro General Ernani Ayrosa, com valor estimado de R\$ 2.619.884,50 e valor homologado de R\$ 1.521.203,20.

- Pregão Eletrônico SRP nº 90010/2025 – UASG 158131 – Instituto Federal do Tocantins (IFTO), destinado ao registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios e outros, com valor estimado superior a R\$ 3 milhões.
- Pregão Eletrônico nº 90032/2025 – UASG 158141 – Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS), destinado à aquisição de gêneros alimentícios para atendimento das necessidades dos campi do IFRS, com valor estimado superior a R\$ 2 milhões.
- Pregão Eletrônico SRP nº 90054/2025 – UASG 158148 – Instituto Federal de Rondônia (IFRO), destinado ao registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios para atendimento das unidades participantes.

As contratações identificadas demonstram compatibilidade da solução adotada pela Administração com as práticas atualmente utilizadas por órgãos públicos federais para atendimento de demandas semelhantes, especialmente quanto à utilização do Sistema de Registro de Preços para fornecimento parcelado e contínuo de gêneros alimentícios.

6. Descrição da solução como um todo

O fornecimento de alimentação ao efetivo arranchado em Organização Militar da Marinha do Brasil constitui atividade essencial, contínua e estratégica, diretamente relacionada ao cumprimento da missão institucional. Trata-se de atividade de apoio logístico indispensável, regulada por normativos internos, a exemplo da SGM-305 (Rev. 3), e respaldada pelo direito à alimentação assegurado aos militares em serviço, nos termos do art. 50, inciso IV, alínea “q”, da Lei nº 6.880/1980 (Estatuto dos Militares).

Destaca-se que a atividade de preparo e distribuição de refeições integra as atribuições típicas das Organizações Militares, inclusive com previsão específica no âmbito da estrutura de pessoal da Marinha do Brasil, que contempla especialidades como Cozinheiro e Arrumador. Nesse sentido, afasta-se a possibilidade de terceirização da atividade-fim de produção de refeições, em observância ao disposto no art. 3º do Decreto nº 9.507/2018 e no art. 9º da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017.

Adicionalmente, não se mostra aplicável a concessão de auxílio-alimentação ao efetivo, tendo em vista que o CIAA está classificado como Organização Militar com rancho próprio organizado, conforme Portaria nº 6/DEnsM, de 5 de janeiro de 2018, em consonância com o art. 72 do Decreto nº 4.307/2002.

Dessa forma, a solução para atendimento da necessidade consiste na aquisição de gêneros alimentícios secos, a serem utilizados na produção interna das refeições, aproveitando-se da estrutura existente e da mão de obra especializada já disponível na Organização. Tal solução revela-se mais vantajosa sob os aspectos técnico e econômico, além de garantir maior controle sobre a qualidade, a segurança alimentar e a continuidade do serviço.

No âmbito do levantamento de alternativas, foram analisadas as seguintes soluções possíveis:

Solução 1 – Aquisição por dispensa de licitação (art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021):

Mostra-se inviável, tendo em vista que o valor estimado da contratação, considerando o consumo anual projetado, ultrapassa os limites legais para dispensa de licitação, não sendo juridicamente admissível sua adoção.

Solução 2 – Adesão a Ata de Registro de Preços (carona):

Embora juridicamente possível, essa alternativa não se mostrou vantajosa sob o aspecto econômico e operacional, considerando potenciais limitações quanto à adequação dos itens às necessidades específicas do CIAA, além do risco de preços menos competitivos e menor flexibilidade na gestão do fornecimento.

Solução 3 – Realização de licitação própria com utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP):

Consiste na realização de pregão eletrônico para formação de Ata de Registro de Preços, com vigência de até 12 (doze) meses, permitindo contratações futuras, parceladas e conforme a demanda da Administração.

Essa solução se mostra a mais adequada, considerando que:

- O consumo de gêneros alimentícios é contínuo, frequente e sujeito a variações;
- Não é possível definir com exatidão os quantitativos a serem demandados ao longo do período contratual;
- Há necessidade de fornecimento parcelado, conforme a demanda operacional;
- O mercado fornecedor é amplo, competitivo e apto a atender às exigências da Administração.

Ademais, o uso do Sistema de Registro de Preços encontra amparo no Decreto nº 11.462/2023, especialmente em seu art. 3º, que prevê sua adoção nos casos de contratações frequentes, demandas variáveis e impossibilidade de definição prévia precisa dos quantitativos.

Conclusão

Diante do exposto, conclui-se que a solução mais adequada, eficiente e economicamente vantajosa para a Administração é a realização de pregão eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços, para aquisição de gêneros alimentícios secos, com vigência de até 12 meses, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Tal solução assegura maior competitividade, flexibilidade na gestão dos quantitativos, racionalização dos recursos públicos e garantia da continuidade do serviço de alimentação prestado pelo CIAA.

Não será admitida a adesão à Ata de Registro de Preços decorrente da licitação, em razão da falta de capacidade logística e de recursos humanos para o posterior gerenciamento no órgão:

Art. 7º Compete ao órgão ou à entidade gerenciadora praticar todos os atos de controle e de administração do SRP, em especial: XI - deliberar quanto a adesão posterior de órgãos e entidades que não tenham manifestado interesse durante o período de divulgação da IRP.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi elaborada com base em critérios técnicos e históricos de consumo do Centro de Instrução Almirante Alexandrino (CIAA) no período de 2023 a 2025, com base em notas de empenho e registros de consumo, incluindo variações sazonais e aumento de efetivo, considerando-se a necessidade de atendimento contínuo e regular da demanda alimentar da Organização Militar.

Para a definição dos quantitativos, foram utilizados como principais parâmetros:

- a)** o consumo médio histórico dos últimos exercícios, apurado a partir de dados registrados pelo Departamento de Subsistência;
- b)** o efetivo médio de militares, servidores e alunos atendidos diariamente, bem como sua possível variação ao longo do período contratual;
- c)** a frequência de preparo de refeições diárias (café da manhã, almoço, jantar e eventuais reforços alimentares);
- d)** a necessidade de manutenção de estoque mínimo de segurança, a fim de evitar desabastecimento e garantir a continuidade do serviço;
- e)** possíveis oscilações sazonais de consumo, relacionadas a períodos de maior demanda operacional, cursos, estágios e eventos institucionais;
- f)** a inclusão de margem de segurança técnica, destinada a absorver variações não previstas de consumo, perdas operacionais e eventual aumento do efetivo atendido.

Destaca-se que os quantitativos estimados não configuram obrigação de consumo integral por parte da Administração, tratando-se de valores máximos previstos para fins de planejamento da contratação, especialmente considerando a adoção do Sistema de Registro de Preços, quando aplicável.

Adicionalmente, a estimativa contempla a necessidade de reposição contínua de gêneros alimentícios, respeitando as características de perecibilidade dos produtos, de modo a assegurar a qualidade e a segurança alimentar das refeições fornecidas.

Em respeito ao Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, esta Administração adota o Sistema de Registro de Preços - SRP, devido à natureza dos materiais a serem adquiridos que impede a definição exata dos quantitativos a serem consumidos, bem como da necessidade de aquisição dos materiais conforme demanda, ou seja, com previsão de entregas parceladas, em consonância com os Incisos I, II e V do Art. 3º do referido Decreto, conforme abaixo:

I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;

V - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

Por fim, ressalta-se que a metodologia adotada busca garantir o equilíbrio entre economicidade e eficiência administrativa, evitando tanto a subestimativa — que poderia comprometer o abastecimento — quanto a superestimativa — que poderia gerar desperdícios e uso ineficiente de recursos públicos.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.571.664,65

O valor de referência para a contratação, para fins de aplicação do menor valor, será de R\$ 2.571.664,95 (dois milhões, quinhentos e sessenta e um mil, seiscentos e sessenta e quatro reais e noventa e cinco centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Nos termos da jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU), o parcelamento do objeto consiste na sua divisão em partes menores e independentes, de modo a ampliar a competitividade e possibilitar a participação do maior número possível de licitantes, desde que não haja prejuízo à economia de escala ou à eficiência da contratação.

No caso em análise, a presente contratação será estruturada por itens, tendo em vista que os gêneros alimentícios secos constituem bens divisíveis, com especificações individualizadas e fornecimento independente entre si, não havendo interdependência técnica que justifique sua contratação conjunta em lote único.

A adoção do parcelamento mostra-se adequada e vantajosa, pois:

- Permite a ampla participação de fornecedores, inclusive de pequeno e médio porte, que não necessariamente possuem capacidade para fornecer a totalidade dos itens;
- Favorece o aumento da competitividade do certame, com potencial obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração;
- Não acarreta prejuízo à economia de escala, uma vez que os itens possuem dinâmica própria de mercado e formação de preços;
- Garante maior flexibilidade na gestão contratual, possibilitando aquisições conforme a necessidade específica de cada item.

Adicionalmente, a divisão do objeto em itens encontra respaldo no art. 40, §2º, da Lei nº 14.133/2021, que estabelece a obrigatoriedade de parcelamento sempre que técnica e economicamente viável, com vistas à ampliação da competitividade e à obtenção da proposta mais vantajosa.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento da contratação, na forma adotada, atende aos princípios da eficiência, economicidade e competitividade, não implicando prejuízo ao conjunto da solução, sendo, portanto, a estratégia mais adequada para a Administração.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para fins do disposto na Lei nº 14.133/2021, procedeu-se à análise quanto à existência de contratações correlatas e/ou interdependentes necessárias à plena execução do objeto.

Verificou-se que a presente contratação, consistente na aquisição de gêneros alimentícios secos, não depende de outras contratações específicas para sua viabilização, tendo em vista que a Organização já dispõe de infraestrutura física adequada (cozinhas industriais), bem como de pessoal capacitado para o preparo e distribuição das refeições.

Ressalta-se que, embora existam outras contratações relacionadas ao funcionamento do serviço de alimentação — tais como aquisição de gêneros perecíveis, fornecimento de gás liquefeito de petróleo (GLP) e manutenção de equipamentos de cozinha — tais ajustes possuem natureza autônoma e independente, não configurando condição prévia ou vinculante para a execução do objeto deste ETP.

Dessa forma, conclui-se que a presente contratação pode ser realizada de forma independente, não havendo necessidade de vinculação com outros processos licitatórios para o alcance dos resultados pretendidos, sem prejuízo da gestão integrada dos insumos no âmbito do setor de subsistência.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada ao Planejamento Estratégico Organizacional do Centro de Instrução Almirante Alexandrino (CIAA), especialmente no que se refere ao Objetivo Estratégico OE-8 – “Aprimorar a gestão”, bem como à Iniciativa Estratégica IE 8.7 – “Aprimorar a qualidade do rancho”, evidenciando sua aderência às diretrizes institucionais voltadas à melhoria contínua dos serviços de apoio.

A aquisição de gêneros alimentícios secos contribui diretamente para o alcance desses objetivos, ao assegurar a regularidade, a qualidade e a eficiência do serviço de alimentação prestado ao efetivo, atividade essencial ao funcionamento da Organização Militar.

No que se refere ao planejamento das contratações, a demanda está compatível com os instrumentos de governança e planejamento vigentes, em especial com o Plano Anual de Contratações (PAC), conforme previsto no art. 12, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021, estando devidamente prevista no exercício correspondente.

A presente contratação encontra-se alinhada ao Plano Diretor de Logística Sustentável da Marinha do Brasil 2025-2027 (PLS-MB), especialmente às diretrizes relacionadas à priorização de aquisições sustentáveis, planejamento das contratações sob a ótica do ciclo de vida dos produtos, incentivo à adoção de critérios de sustentabilidade e gerenciamento adequado de resíduos, observadas a viabilidade técnica e econômica da contratação.

A contratação também se encontra compatível com o planejamento institucional e com as necessidades operacionais do serviço de subsistência da Organização Militar, visando assegurar o abastecimento contínuo dos gêneros alimentícios necessários ao atendimento das atividades administrativas e operacionais.

Dessa forma, conclui-se que a contratação pretendida está em consonância com o planejamento institucional e com as diretrizes de governança pública, contribuindo para o atingimento dos objetivos estratégicos e para a melhoria da gestão dos recursos públicos.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente contratação visa à obtenção de resultados que promovam maior eficiência, economicidade e qualidade na prestação do serviço de alimentação no âmbito do Centro de Instrução Almirante Alexandrino (CIAA).

Nesse sentido, destacam-se os seguintes benefícios esperados:

- Garantia da continuidade do serviço de alimentação, assegurando o fornecimento regular de gêneros alimentícios secos indispensáveis à produção das refeições destinadas ao efetivo da Organização;
- Atendimento adequado às demandas institucionais, especialmente no que se refere às atividades de ensino, instrução e apoio administrativo, que dependem diretamente da manutenção do serviço de subsistência;
- Otimização dos recursos públicos, com potencial redução de custos decorrente do ganho de escala e da ampliação da competitividade no processo licitatório;
- Aumento da eficiência operacional, com melhoria na previsibilidade do abastecimento e na organização dos processos logísticos e administrativos relacionados à aquisição e ao consumo dos insumos;
- Melhoria da qualidade das refeições ofertadas, mediante aquisição de insumos que atendam aos padrões sanitários e nutricionais exigidos, contribuindo para a saúde e o bem-estar do efetivo;
- Aprimoramento da governança administrativa, com fortalecimento do planejamento das contratações e maior controle sobre os insumos utilizados;
- Promoção de práticas sustentáveis, com incentivo à redução de desperdícios, melhor gestão de estoques e observância de critérios de qualidade e durabilidade dos produtos adquiridos.

Dessa forma, a contratação contribui diretamente para o cumprimento da missão institucional do CIAA, assegurando a prestação de serviço essencial com eficiência, eficácia e adequada gestão dos recursos públicos.

13. Providências a serem Adotadas

Após a conclusão do presente Estudo Técnico Preliminar, será elaborado o Termo de Referência, o qual, uma vez aprovado pela autoridade competente, subsidiará a instauração do procedimento licitatório, preferencialmente na modalidade pregão eletrônico, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Concluída a fase externa da licitação, com a devida homologação do certame e formalização da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento contratual, os itens poderão ser demandados pela Administração, conforme a necessidade e observadas as condições estabelecidas no edital e seus anexos.

Previamente à contratação, a Administração adotará as medidas necessárias para assegurar a adequada execução do objeto, especialmente no que se refere à organização administrativa e à estrutura de gestão contratual.

Nesse sentido, serão adotadas as seguintes providências:

- Designação formal de servidores para atuarem como gestores e fiscais do contrato, em conformidade com o disposto na Lei nº 14.133/2021, garantindo o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual;
- Definição de rotinas e procedimentos de fiscalização, com vistas ao controle do recebimento, da qualidade dos produtos e do cumprimento das obrigações contratuais por parte da contratada;
- Adoção de medidas administrativas e operacionais necessárias, incluindo eventuais ajustes na organização interna, de modo a assegurar o adequado recebimento, armazenamento e utilização dos gêneros alimentícios adquiridos.

Ressalta-se que a Organização já dispõe de infraestrutura física compatível e de pessoal capacitado para a execução das atividades relacionadas ao objeto, não sendo necessárias adaptações relevantes ou investimentos adicionais significativos para a implementação da contratação.

Não foi identificada a necessidade de a contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia ou técnicas empregadas.

Dessa forma, conclui-se que a Administração encontra-se apta a promover a contratação e a gerir sua execução de forma eficiente, garantindo o atendimento do interesse público.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A presente contratação deverá observar, no que couber, os princípios da sustentabilidade previstos na Lei nº 14.133/2021 e na legislação ambiental vigente, buscando minimizar impactos ambientais decorrentes da aquisição, transporte, armazenamento e utilização dos gêneros alimentícios.

Nesse contexto, destacam-se os seguintes requisitos e diretrizes ambientais aplicáveis:

- Para os itens cuja fabricação ou industrialização esteja enquadrada no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 06/2013, somente será admitida a oferta de produtos cujos fabricantes estejam regularmente inscritos no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais (CTF/APP), conforme disposto no art. 17 da Lei nº 6.938/1981;
- Sempre que aplicável, os bens deverão atender a critérios de sustentabilidade, tais como:
 - utilização de materiais reciclados, atóxicos ou biodegradáveis, conforme normas técnicas pertinentes (ABNT NBR 15448-1 e 15448-2);
 - conformidade com requisitos ambientais necessários à obtenção de certificações reconhecidas, como as emitidas pelo INMETRO ou organismos acreditados;
- As embalagens deverão, preferencialmente:
 - possuir o menor volume possível, compatível com a proteção do produto;

- ser constituídas por materiais recicláveis ou reutilizáveis;
- garantir a integridade dos produtos durante o transporte e armazenamento;
- Não serão admitidos produtos que contenham substâncias perigosas acima dos limites permitidos, em especial aquelas restritas por normas ambientais e sanitárias, tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cádmio (Cd), cromo hexavalente (Cr VI), bifenilas polibromadas (PBBs) e éteres difenil polibromados (PBDEs), observadas as regulamentações aplicáveis;
- É vedada a oferta de produtos que contenham ou utilizem Substâncias Destruidoras da Camada de Ozônio (SDO), nos termos do Decreto nº 2.783/1998 e da Resolução CONAMA nº 267/2000;
- Quanto à gestão de resíduos, deverão ser observadas as diretrizes da Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), especialmente no que se refere à destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados;
- Para produtos de origem animal, quando aplicável, será exigido que os estabelecimentos estejam devidamente registrados nos serviços oficiais de inspeção sanitária (SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA), garantindo a rastreabilidade e a segurança sanitária;
- Os produtos embalados deverão atender às normas de rotulagem nutricional e segurança alimentar, conforme regulamentação da ANVISA, incluindo as RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003 e demais normativos pertinentes;
- A comprovação do atendimento aos requisitos ambientais poderá ser realizada por meio de certificações emitidas por organismos oficiais ou acreditados, ou por outros meios idôneos admitidos pela Administração.

Dessa forma, a contratação busca não apenas atender às necessidades institucionais, mas também incorporar critérios de sustentabilidade ambiental, promovendo o uso racional de recursos, a redução de impactos ambientais e a conformidade com a legislação vigente.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A presente contratação mostra-se tecnicamente e administrativamente viável, considerando as características do objeto, as condições do mercado fornecedor e as necessidades operacionais do Centro de Instrução Almirante Alexandrino (CIAA).

Sob o aspecto técnico, verifica-se que os gêneros alimentícios secos a serem adquiridos são classificados como bens comuns, com padrões de qualidade e desempenho amplamente definidos por especificações usuais de mercado e regulamentação sanitária vigente, conforme descrito no item 4 deste Estudo Técnico Preliminar. Ademais, existe ampla disponibilidade de fornecedores aptos a atender à demanda, o que garante competitividade e viabilidade de fornecimento contínuo.

No que se refere ao aspecto operacional, a solução adotada — aquisição por meio de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços — mostra-se adequada em razão da natureza contínua e variável do consumo, da impossibilidade de definição exata dos quantitativos e da necessidade de fornecimento parcelado ao longo do período contratual, conforme demonstrado no levantamento de mercado e na descrição da solução.

Do ponto de vista administrativo, a Organização Militar dispõe de estrutura física (cozinhas industriais), recursos humanos capacitados e rotinas consolidadas para o recebimento, armazenamento e utilização dos gêneros alimentícios, não sendo necessárias adaptações relevantes para a execução do objeto. Além disso, a Administração possui capacidade de gestão e fiscalização contratual, conforme previsto no item 13 deste ETP.

A contratação também se mostra economicamente viável, tendo em vista a utilização do Sistema de Registro de Preços, que possibilita maior eficiência na gestão dos recursos públicos, evitando desperdícios, permitindo aquisições conforme a demanda real e favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas em razão da ampla competitividade do mercado.

Ressalta-se, ainda, que a solução escolhida encontra-se alinhada ao levantamento de mercado (item 5), à estimativa das quantidades (item 7) e às diretrizes institucionais de planejamento, garantindo coerência entre os elementos que compõem o planejamento da contratação.

Por fim, a presente contratação é essencial para assegurar a continuidade do serviço de alimentação prestado ao efetivo da Organização Militar, contribuindo diretamente para a manutenção das atividades administrativas, de ensino e operacionais, razão pela qual se conclui pela plena viabilidade da contratação sob os aspectos técnico, operacional, administrativo e econômico.

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](#).

Documento assinado digitalmente
 **LUAN GOMES DE LIMA**
Data: 22/06/2026 10:05:44-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

LUAN GOMES DE LIMA

Auxiliar Do Chefe de Departamento de Subsistência em Licitações

Documento assinado digitalmente
 **JEDSON MARTINS DA SILVA**
Data: 22/06/2026 08:40:17-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

JEDSON MARTINS DA SILVA

Auxiliar do Chefe de Departamento de Subsistência em Licitações

Documento assinado digitalmente
 **DEBORAH CROUCHOUD DE OLIVEIRA FERNANDI**
Data: 18/06/2026 10:07:13-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DEBORAH CROUCHOUD DE OLIVEIRA FERNANDES

Encarregada da Divisão de Municciamento