CAPITANIA DOS PORTOS DE MACAÉ

# Estudo Técnico Preliminar 35/2026

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 63222.001562/2026-23

## 2. Descrição da necessidade

A presente aquisição visa atender a necessidade de Serviço de Complemento alimentação, para os alunos dos cursos do Ensino Profissional Marítimo(PREPOM), nos seguintes cursos:

Curso de Formação de Aquaviários – CFAQ- MAC/MAM ; e ESEP Turma 01/2026.

Períodos de realizações sendo:

CFAQ-MAC/MAM2 : 16/11 a 08/12/2026; e

ESEP Turma 01/2026: 07/12 a 11/12/2026.

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas desse termo desse estudo. Todos os custos e gastos com o deslocamento da viatura será de responsabilidade da empresa contratada. Os serviços poderão ser realizados nos locais mencionados nos itens acima, e os sobressalentes serão fornecidos pela contratada sem custo adicional.

## 3. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável |
|---|---|
| CP-10 (EPM) | SO-RV-AV LUCIANO |

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Será observada as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, prevendo. Inclusive, as recomendações quanto a responsabilidade do fornecedor pelo recolhimento e descarte do material, quando for o caso. A contratada deverá observar os seguintes critérios e diretrizes de Sustentabilidade Ambiental na execução do objeto, no que couber, referente ao art. 5 º da Instrução Normativa SLTVMPOG nº 01 de 19 de janeiro de 2010.Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico,biodegradável, conforme ABNT NBR - 15448-1 e 15448-2.Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial — INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.Que os bens não contenham substancias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercurio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(Vl)), cadmio (Cd), bifenil- polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDES). Observar as diretrizes de sustentabilidade ambiental na execução do objeto, no que couber, referente ao art. 4° do Decreto nº 9.178, de 23 de outubro de 2017. Baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água. Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais.Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras.Respeitar as Normas Brasileiras — NBR publicadas pela Associação

Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.Não possuir inscrição no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo, instituído pela Portaria Interministerial MTE/SDH nº 2, de 12 de maio de 2011.Na presente contratação não há indicação de marca(s), característica(s) ou modelo(s). Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

## 5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado teve como objetivo identificar fornecedores qualificados e obter informações sobre os preços praticados no mercado, toda via foi usado a seguinte metodologia, a saber:

Realizada Pesquisa de Mercado, utilizando o site Compras.gov do governo Federal para cotação de potenciais fornecedores, pedindo orçamentos detalhados e informações sobre a capacidade de atendimento

## 6. Descrição da solução como um todo

A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada deste estudo.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | CATSER | UNIDADE DE MEDIDA | QTD | VL UN | VL TT |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 01 | Refeição individual em forma de quentinha, contendo alimentos básicos (feijão,arroz,macarrão, farinha e carne) e também saladas (legumes e verduras), em cardápio variado ,com no mínimo duas opções diárias de carne, acompanhada de um copo de refresco ou suco de frutas para os cursos:<br><br>(CFAQ-MAC/MAM2, a ser realizado em Macaé, no período previsto de 16/11 a 08/12/2026. | 3697 | UN | 379 | R$ 18,99 | R$ 7.197,21 |
| 02 | Refeição individual em forma de quentinha, contendo alimentos básicos (feijão,arroz,macarrão, farinha e carne) e também saladas (legumes e verduras), em cardápio variado ,com no mínimo duas opções diárias de carne, | 3697 | UN | 120 | R$ 18,99 | R$ 2.278,80 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | acompanhada de um copo de refresco ou suco de frutas para os cursos:<br><br>ESEP, Turma 01/2026, a ser realizado em Macaé, no período previsto de 07 a 11/12/2026. | | | | | |

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R$):** 9.476,01

Feita cotação de pesquisa de preços utilizando o site Compras.gov do Governo Federal, sendo o valor da mediana R$ 18,99 por unidade.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A contratação com parcelamento das entregas de alimentação destinadas aos cursos de capacitação justifica-se pela necessidade de adequação ao cronograma de realização das atividades formativas, as quais ocorrerão em diferentes datas ao longo do período previsto. O parcelamento permite que o fornecimento de alimentação seja realizado de forma gradual, acompanhando a execução dos cursos e garantindo a oferta de alimentos frescos e em condições adequadas de consumo aos participantes. Além disso, evita desperdícios, uma vez que a quantidade fornecida será ajustada conforme o número de participantes em cada evento. Outro aspecto relevante é a otimização dos recursos públicos, pois a entrega parcelada possibilita melhor controle do consumo e da logística de distribuição, reduzindo perdas e assegurando maior eficiência na execução contratual. Dessa forma, o parcelamento da entrega mostra-se a alternativa mais adequada do ponto de vista operacional, logístico e econômico, garantindo o atendimento adequado das necessidades dos cursos ao longo de todo o período de realização das atividades. Datas de início de cursos : **MAC DE 16/11 A 08/12 , A 08/12 E ESEP T1 07/12 A 11/12**, sendo 30 quentinhas por dia, será combinado com o fiscal de contrato caso haja possíveis alterações .

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para a adequada realização do curso a ser ministrado, poderão existir contratações correlatas relacionadas às atividades de apoio necessárias à execução das ações de capacitação. Dentre essas contratações, destacam-se serviços ou fornecimentos complementares, tais como disponibilização de espaço físico adequado para realização das aulas, fornecimento de alimentação, disponibilização de equipamentos audiovisuais e de informática, impressão ou fornecimento de material didático, bem como eventuais serviços de apoio logístico e organização do evento. Tais contratações possuem relação com o objeto principal, contribuindo para assegurar condições adequadas para o desenvolvimento das atividades formativas e para o pleno aproveitamento do curso pelos participantes

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional do órgão, estando relacionada às ações de capacitação e desenvolvimento de servidores previstas no planejamento administrativo e nas diretrizes de gestão de pessoas.

A realização do curso visa promover o aprimoramento técnico e profissional dos participantes, contribuindo para a melhoria da qualidade dos serviços prestados à sociedade e para o fortalecimento das competências institucionais.

Nesse sentido, a contratação mostra-se compatível com os instrumentos de planejamento adotados pela Administração, atendendo às necessidades identificadas pelas unidades demandantes e observando os princípios da eficiência, economicidade e interesse público. Assim, a contratação pretendida está em consonância com o planejamento institucional, garantindo suporte adequado à execução das atividades de capacitação previstas.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação pretendida tem como objetivo proporcionar condições adequadas para a realização dos cursos de capacitação, contribuindo para o aprimoramento das competências técnicas e profissionais dos participantes. Entre os principais benefícios esperados destacam-se a melhoria da qualidade das atividades desenvolvidas pelos servidores, o fortalecimento das capacidades institucionais e a ampliação do conhecimento técnico aplicado às rotinas de trabalho.Além disso, a contratação contribui para garantir melhores condições de participação e permanência dos participantes durante as atividades formativas, favorecendo o aproveitamento do conteúdo ministrado e a efetividade das ações de capacitação. Dessa forma, espera-se que a contratação resulte em maior eficiência na execução das atividades institucionais, bem como no aprimoramento contínuo dos serviços prestados pela Administração.

## 13. Providências a serem Adotadas

Para viabilizar a contratação pretendida, a Administração deverá adotar algumas providências prévias e de apoio à execução do objeto, dentre as quais destacam-se o planejamento das datas de realização dos cursos, a definição do quantitativo estimado de participantes e a organização da logística necessária para a realização das atividades. Também será necessária a elaboração dos documentos que instruem o processo de contratação, tais como o Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência e demais peças administrativas exigidas pela legislação vigente. Durante a execução contratual, caberá à Administração acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada, garantindo que o fornecimento ocorra de acordo com as especificações estabelecidas e nas datas previamente definidas para cada atividade formativa. Tais providências visam assegurar a adequada execução do objeto contratado e o atendimento eficiente das necessidades institucionais relacionadas às ações de capacitação

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação pretendida pode gerar impactos ambientais relacionados principalmente à geração de resíduos decorrentes do fornecimento de alimentação durante a realização dos cursos, tais como embalagens descartáveis, copos, guardanapos e restos de alimentos. Para mitigar tais impactos, recomenda-se que a contratada adote práticas sustentáveis na execução do objeto, priorizando o uso de materiais recicláveis ou biodegradáveis, bem como a adequada separação e destinação dos resíduos gerados, sempre que possível. Também se recomenda a adoção de medidas que reduzam o desperdício de alimentos, mediante o adequado planejamento das quantidades a serem fornecidas, considerando o número estimado de participantes em cada evento. Dessa forma, busca-se minimizar os impactos ambientais decorrentes da contratação, alinhando a execução do objeto aos princípios da sustentabilidade e da responsabilidade socioambiental na Administração Pública

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de demonstra-se complemento alimentar (gêneros alimentícios em forma de lanche)integralmente viável sob os aspectos técnico, operacional e econômico, configurando-se como a solução ideal para atender às demandas do Ensino .Profissional Marítimo (EPM).

**Viabilidade Técnica e Operacional** - O Ensino Profissional Marítimo exige a realização contínua de cursos, adestramentos, treinamentos práticos e capacitações com extensas cargas. Tais atividades demandam alto esforço

físico e mental dos alunos e instrutores, frequentemente estendendo-se por períodos integrados horárias diárias que impedem o deslocamento externo para alimentação.

A disponibilização do complemento alimentar diretamente nas instalações de instrução garante: dos alunos, assegurando o aporte nutricional adequado e a Mitigação do desgaste físico segurança alimentar, evitando atrasos e mantendo a produtividade e o foco nas Otimização do tempo de intervalo atividades pedagógicas e de simulação, reduzindo o fluxo desnecessário de entrada e saída de pessoal externo em Segurança interna áreas de instrução militar ou portuária. Do ponto de vista de mercado, há ampla oferta de fornecedores capazes de entregar os gêneros alimentícios conforme cronograma planejado pela Administração, o que afasta riscos de desabastecimento ou restrição à competitividade.

**Viabilidade Econômica e Financeira -** A contratação por meio de ou fornecimento parcelado atende rigorosamente ao princípio da eficiência e da Sistema de Registro de Preços (SRP) economicidade. A Administração Pública pagará exclusivamente pelos quantitativos efetivamente demandados e homologados de acordo com o calendário acadêmico de cursos, evitando desperdícios de alimentos e custos com armazenamento complexo. O custo estimado reflete os preços praticados pelo mercado local, garantindo a vantajosidade econômica para o erário

**Alinhamento Estratégico e Legal** - A contratação alinha-se com as obrigações institucionais de prover meios adequados para a formação de aquaviários e profissionais do setor marítimo. O atendimento a essa necessidade está previsto no Planejamento de Contratações anual da organização, possuindo dotação orçamentária compatível para a execução da despesa.

**Conclusão de Viabilidade -** Diante dos elementos técnicos, operacionais e econômicos avaliados, Esta solução mitiga os riscos de conclui-se pela total viabilidade da contratação descontinuidade das atividades de ensino e garante o suporte assistencial necessário para a manutenção do padrão de excelência exigido na formação profissional marítima

## 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.

gov.br
Documento assinado digitalmente
MARLISSON LUCAS DE MELO
Data: 29/10/2026 14:25:32-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

**MARLISSON LUCAS DE MELO**
Equipe de apoio

# Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - COTAÇÃO COMP ALIMENTAR COMPRAS GOV 19JUN2026.pdf (665.16 KB)