MARINHA DO BRASIL
COLÉGIO NAVAL

DEPARTAMENTO DE INTENDÊNCIA

DIVISÃO DE MUNICIAMENTO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(Processo Administrativo nº 63141.004019/2026-88)

INTRODUÇÃO

Com a aplicação da Instrução Normativa nº 58, de 8 de agosto de 2022, do Secretário de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia, e considerando o disposto na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, é essencial para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da administração pública de maneira adequada.

Este Estudo tem como objetivo detalhar os requisitos e circunstâncias necessárias para subsidiar uma possível contratação de gêneros alimentícios destinados aos eventos do dia da Formatura dos Alunos do Colégio Naval, a ser realizada em 12 de dezembro de 2026, por meio de contratação direta por dispensa de licitação, na forma eletrônica, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, processada nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 67/2021.

Ressalta-se que, nas contratações diretas fundamentadas no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, a elaboração do ETP é facultativa (art. 14, inciso I, da IN SEGES/ME nº 58/2022). Ainda assim, optou-se por elaborá-lo, a fim de conferir maior segurança e transparência ao planejamento da contratação.

ETAPA 1: ESTUDOS PRELIMINARES DE CONTRATAÇÃO

I – NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Ao final de cada ano letivo, o Colégio Naval realiza a cerimônia de Formatura de seus alunos, solenidade tradicional que marca a conclusão do curso e reúne alunos, familiares, militares, servidores, autoridades civis e militares e demais convidados. Em 2026, a cerimônia será realizada em 12 de dezembro.

O dia da Formatura compreende diversos eventos sob responsabilidade da Divisão de Municiamento, entre eles a mesa de café, o café da manhã reforçado e o preparo de refeições para as equipes de apoio envolvidas na organização da solenidade, o que demanda a oferta de alimentos em volume e variedade superiores aos do funcionamento ordinário do rancho.

Para atender a esses eventos, faz-se necessária a aquisição de frios, queijos, frutas in natura e geleias para a mesa de café e o café da manhã reforçado; de fermentos químico e biológico para o preparo dos pães, bolos e demais produtos de panificação servidos nesses eventos; e de salgados tipo coquetel congelados, a serem aquecidos no dia do evento. Os fermentos e a geleia destinam-se exclusivamente ao evento, não se confundindo com o abastecimento ordinário do rancho. Sem a aquisição, não seria possível compor o serviço de alimentação previsto na programação da solenidade, com prejuízo à sua organização e à imagem institucional do Colégio Naval.

A demanda está prevista no Plano de Contratações Anual de 2026, item nº 55/2026.

II – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

a) Requisitos da contratação direta por dispensa eletrônica:

1. Enquadramento: o valor total estimado (R$ 18.909,30) é inferior ao limite de R$ 65.492,11 fixado para 2026 pelo Decreto nº 12.807/2025, o que permite a contratação direta com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

2. Fracionamento: a presente contratação é a segunda dispensa em razão do valor para aquisição de gêneros alimentícios realizada pela Unidade Gestora no exercício de 2026, sendo a primeira a destinada à Ceia Natalina, no valor estimado de R$ 9.224,91. O somatório das duas contratações (R$ 28.134,21) não ultrapassa o limite previsto no art. 75, § 1º, da Lei nº 14.133/2021. Ademais, o objeto destina-se a evento institucional específico e sazonal, não se confundindo com o abastecimento contínuo do rancho, cujas aquisições são realizadas por meio de licitação ou de adesão a atas de registro de preços. Não se caracteriza, portanto, fracionamento de despesa.

3. Procedimento: a contratação será processada no Sistema de Dispensa Eletrônica do Compras.gov.br, com divulgação de aviso pelo prazo mínimo de 3 (três) dias úteis para o recebimento de propostas (art. 75, § 3º, da Lei nº 14.133/2021 e IN SEGES/ME nº 67/2021), critério de julgamento de menor preço por item e divulgação do ato que autoriza a contratação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP (art. 72, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021).

4. Instrução: o processo será instruído com os documentos previstos no art. 72 da Lei nº 14.133/2021, entre eles o documento de formalização da demanda, a estimativa de despesa (art. 23), a demonstração da compatibilidade da previsão de recursos orçamentários, a comprovação dos requisitos de habilitação, a razão da escolha do contratado, a justificativa de preço e a autorização da autoridade competente.

5. Participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, por se tratar de itens de valor inferior a R$ 80.000,00 (art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, c/c art. 4º da Lei nº 14.133/2021).

6. Habilitação: por se tratar de contratação de valor inferior a 1/4 (um quarto) do limite para dispensa de compras, a documentação de habilitação será parcialmente dispensada (art. 70, inciso III, da Lei nº 14.133/2021), de modo a ampliar a participação de

fornecedores, exigindo-se a inscrição no CNPJ, a regularidade perante a Fazenda Nacional e a Seguridade Social (art. 195, § 3º, da Constituição Federal) e a regularidade com o FGTS, além da verificação de inexistência de impedimentos no SICAF e nos cadastros de sanções (CEIS, CNEP e TCU).

b) Requisitos do objeto:

1. Padrões mínimos de qualidade: os gêneros deverão ser novos, de primeira qualidade, próprios para o consumo humano, em embalagens originais, íntegras e lacradas, próprias para alimentos, com rotulagem conforme a legislação sanitária vigente (RDC ANVISA nº 727/2022), contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, atendidas as especificações detalhadas da tabela da seção V.

2. Validade e conservação, observadas as boas práticas da RDC ANVISA nº 216/2004:

a) itens 06 e 07 (fermentos): validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega, com transporte e armazenamento em local seco e protegido da umidade;

b) item 02 (geleia): validade de, no mínimo, 2/3 (dois terços) do prazo total indicado pelo fabricante na data da entrega;

c) itens 01 e 08 a 13 (salame e queijos): registro em serviço de inspeção oficial (SIF, SIE ou SISBI-POA), nos termos do Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), validade de, no mínimo, 2/3 (dois terços) do prazo total na data da entrega e transporte sob refrigeração, em veículo adequado, na temperatura indicada pelo fabricante, preservando a cadeia de frio;

d) itens 03 a 05 (frutas in natura): frutas frescas, íntegras, firmes, em grau de maturação adequado ao consumo na data dos eventos, atendidas as demais características da especificação;

e) item 14 (salgados congelados pré-fritos): validade de, no mínimo, 2/3 (dois terços) do prazo total indicado pelo fabricante, com transporte e entrega congelados, na temperatura indicada pelo fabricante, sem sinais de descongelamento ou recongelamento.

Os produtos com temperatura inadequada, embalagem violada ou validade inferior à exigida serão recusados no recebimento.

3. Catálogo eletrônico de padronização: os itens são descritos pelos códigos do Catálogo de Materiais (CATMAT) indicados na seção V, não havendo necessidade de justificativa para a não utilização do catálogo.

4. Bem de luxo: os bens não se enquadram como artigos de luxo, nos termos do art. 20 da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto nº 10.818/2021. Os queijos e o salame são gêneros de consumo usual em recepções e cafés institucionais, amplamente ofertados no mercado, adquiridos em pequenas quantidades e destinados a evento institucional tradicional, não apresentando características de ostentação, opulência ou requinte superiores ao necessário para a finalidade pública a que se destinam.

5. Marca e amostra: não há indicação nem vedação de marca. Não será exigida amostra, sendo a conformidade com a especificação verificada no recebimento.

6. Natureza do objeto: trata-se de aquisição de bens de consumo, para entrega imediata, não se tratando de serviço de natureza continuada. Não há transferência de tecnologia nem assistência técnica envolvidas.

7. Entrega e frete: os bens deverão ser entregues em remessa única, com frete por conta da contratada (CIF), no COLÉGIO NAVAL – Rua Marquês de Leão, s/nº, Angra dos Reis – RJ, CEP 23909-900, de segunda a sexta-feira, das 10h às 15h30, em data agendada pela Divisão de Municiamento próxima à realização dos eventos, de modo a preservar a qualidade dos itens perecíveis.

8. Garantia: os produtos que apresentarem vício de qualidade ou divergência com a especificação deverão ser substituídos pela contratada, nos termos da Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

9. Subcontratação: não será admitida, por se tratar de simples fornecimento de bens.

10. Sustentabilidade: os produtos deverão ser acondicionados preferencialmente em embalagens recicláveis, e a contratada deverá observar a destinação ambientalmente adequada das embalagens e resíduos, conforme a Lei nº 12.305/2010 e o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

III – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE.

Os quantitativos foram mensurados pela equipe de planejamento da Divisão de Municiamento com base no consumo médio do rancho e no volume adicional previsto para os eventos do dia da Formatura – mesa de café, café da manhã reforçado e refeições para as equipes de apoio –, considerando o público participante (alunos formandos, familiares, militares, servidores e convidados), o consumo médio estimado por pessoa para cada gênero e a experiência das formaturas realizadas em exercícios anteriores.

Por se tratar de demanda pontual, vinculada a evento específico, as quantidades foram limitadas ao necessário para os eventos, de modo a evitar sobras e desperdício, conforme a tabela da seção V.

IV – LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Foram analisadas as seguintes alternativas para o atendimento da necessidade:

a) Pregão eletrônico: mostra-se desproporcional ao baixo valor estimado e ao caráter pontual da demanda, demandando prazo e custo processual incompatíveis com a data do evento;

b) Adesão a ata de registro de preços: não foi identificada ata vigente que contemplasse o conjunto dos itens demandados;

c) Dispensa de licitação na forma eletrônica (art. 75, II, da Lei nº 14.133/2021): o objeto é comum e amplamente ofertado no mercado por diversos fornecedores, conforme verificado nas contratações similares de outros órgãos consultadas no Compras.gov.br (Pesquisa de Preços nº 647/2026). A disputa aberta no Sistema de Dispensa Eletrônica

assegura competitividade, publicidade e celeridade, adequando-se ao valor estimado e ao prazo necessário.

Conclui-se que a dispensa eletrônica é a solução mais adequada. Não foi identificada restrição de fornecedores nem nova metodologia ou tecnologia que justificasse solução diferente.

V - ESTIMATIVA DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS

Os itens a serem adquiridos, com os respectivos códigos CATMAT, quantidades e preços estimados, são os seguintes:

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	UND	QTD	VALOR UNIT. (R$)	VALOR TOTAL (R$)
01	Frios Variedade: Salame, Tipo: Italiano, Apresentação: Fatiado, Estado de Conservação: Resfriado(a)	481100	KG	30	138,09	4.142,70
02	Geleia Tipo: Frutas, Sabor: Variado, Característica Adicional: Sem corantes ou conservantes. Sachê de 15 g	462699	SACHÊ 15 G	5.000	0,68	3.400,00
03	Fruta Tipo: Morango, Apresentação: Natural. Morango in natura, de primeira qualidade, fresco, com coloração vermelha uniforme e brilhante em pelo menos ¾ da superfície. Os frutos devem estar inteiros, firmes, com cálice (sépalas) verde e aderido, tamanho médio a grande e grau de maturação adequado ao consumo. Não pode apresentar sujidades, mofo, podridão, frutos amassados ou machucados, umidade excessiva, insetos ou larvas. Deve ser acondicionado em bandejas plásticas limpas e próprias para alimentos, com identificação do produtor ou fornecedor	464328	KG	15	35,00	525,00
04	Fruta Tipo: Kiwi, Apresentação: Natural. Kiwi in natura, de primeira qualidade, fresco, com tamanho médio e uniforme e casca íntegra, com pilosidade característica. A polpa deve estar verde e firme, em grau de maturação adequado ao consumo (cedendo levemente à pressão). Não pode apresentar sujidades, insetos, parasitas, danos mecânicos, manchas, rachaduras, podridão ou amolecimento excessivo. Deve ser acondicionado em embalagem própria, limpa e que preserve a integridade do produto	464339	KG	10	25,0950	250,95
05	Fruta Tipo: Abacaxi pérola, Apresentação: Natural. Abacaxi in natura, de primeira qualidade, fresco, com peso mínimo de 1,5 kg por unidade, coroa única, verde e íntegra, e casca sem rachaduras. A polpa deve estar firme e suculenta, em grau de maturação adequado ao consumo (casca com início de amarelecimento). Não pode apresentar	464374	KG	30	8,92	267,60

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	UND	QTD	VALOR UNIT. (R$)	VALOR TOTAL (R$)
	sujidades, insetos, parasitas, podridão, manchas escuras, danos mecânicos ou fisiológicos nem sinais de fermentação					
06	Fermento Tipo: Químico, Apresentação: Pó. Embalagem de 100 g. Fermento químico em pó, composto de amido de milho ou fécula de mandioca, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, podendo conter carbonato de cálcio. O produto deve estar seco, em pó fino e homogêneo, sem grumos, umidade ou sujidades. A embalagem deve ser original do fabricante, hermeticamente fechada, resistente e própria para alimentos (lata ou pote plástico com tampa). O rótulo deve trazer identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, peso líquido, lote, data de fabricação e validade, conforme a legislação sanitária vigente (ANVISA). Na data da entrega, o produto deve ter validade mínima de 6 meses	459586	EMB 100 G	60	4,90	294,00
07	Fermento Tipo: Biológico seco, Apresentação: Pó granulado. Embalagem de 500 g. Fermento biológico seco instantâneo, composto de levedura Saccharomyces cerevisiae, podendo conter emulsificante (monoestearato de sorbitana). Indicado para panificação. O produto deve estar em grânulos finos, de coloração bege-clara, sem umidade, grumos ou sujidades. A embalagem deve ser original do fabricante, a vácuo, intacta e própria para alimentos. O rótulo deve trazer identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, modo de uso, peso líquido, lote, data de fabricação e validade, conforme a legislação sanitária vigente (ANVISA). Na data da entrega, o produto deve ter validade mínima de 6 meses	459596	EMB 500 G	40	15,60	624,00
08	Queijo Origem: De vaca, Variedade: Brie, Apresentação: Peça	446669	KG	4	139,30	557,20
09	Queijo Origem: De vaca, Variedade: Provolone, Apresentação: Peça	446680	KG	6	93,83	562,98
10	Queijo Origem: De vaca, Variedade: Emmenthal, Tipo: Maturado, Apresentação: Peça, Processamento: Pasteurizado	454304	KG	4	144,00	576,00
11	Queijo Origem: De vaca, Variedade: Gorgonzola, Apresentação: Peça	446665	KG	10	132,49	1.324,90
12	Queijo Origem: De vaca, Variedade: Gouda, Apresentação: Peça	446666	KG	3	109,99	329,97
13	Queijo Origem: De búfala, Variedade: Muçarela,	446678	KG	3	85,00	255,00

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	UND	QTD	VALOR UNIT. (R$)	VALOR TOTAL (R$)
	Tipo: Fresco, Apresentação: Peça					
14	Salgados Diversos Tipo: Coxinha, Apresentação: Frito, Aplicação: Alimentação, Sabor: Frango, Peso: 20 g, Características Adicionais: Pronto para consumo. Salgado tipo coquetel, pré-frito e congelado, pronto para consumo após aquecimento, com massa de boa qualidade e recheio de frango, peso unitário aproximado de 20 g. Fornecido em centos, em embalagens originais, íntegras e próprias para alimentos, com rotulagem contendo identificação do produto e do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade e modo de preparo, conforme a legislação sanitária vigente. Deve ser transportado e entregue congelado, na temperatura indicada pelo fabricante, sem sinais de descongelamento.	610522	CENTO	200	28,9950	5.799,00
VALOR TOTAL ESTIMADO						**18.909,30**

Em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e com a IN SEGES/ME nº 65/2021, foram utilizados como parâmetro os preços praticados em contratações públicas similares, obtidos no Compras.gov.br (Pesquisa de Preços nº 647/2026, UASG 762300), no período de 12 (doze) meses (art. 5º, I, da IN SEGES/ME nº 65/2021), adotando-se a mediana como método de cálculo. Todos os itens contaram com, no mínimo, 3 (três) preços válidos. O valor total estimado da contratação é de **R$ 18.909,30 (dezoito mil, novecentos e nove reais e trinta centavos)**, conforme relatório da pesquisa de preços anexo, servindo os preços unitários como valores máximos aceitáveis na dispensa eletrônica.

VI – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na aquisição dos 14 (quatorze) itens de gêneros alimentícios relacionados na seção V, por meio de contratação direta por dispensa de licitação, na forma eletrônica, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, processada nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 67/2021, com critério de julgamento pelo menor preço por item, entrega no Colégio Naval conforme agendamento da Divisão de Municiamento e recebimento pela equipe de fiscalização, que verificará quantidade, qualidade e validade.

Por se tratar de bens de consumo imediato, não há necessidade de garantia contratual, assistência técnica ou manutenção, aplicando-se apenas a obrigação de substituição dos produtos com vício, nos termos do Código de Defesa do Consumidor.

Justificativa técnica: os itens, descritos pelo CATMAT, atendem às necessidades dos eventos e são amplamente ofertados no mercado. Justificativa econômica: a disputa eletrônica tende a reduzir os preços em relação aos valores estimados, com baixo custo processual, compatível com o valor da contratação.

VII - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO (OU NÃO) NA SOLUÇÃO QUANDO NECESSÁRIA PARA INDIVIDUALIZAÇÃO DO OBJETO.

A contratação será dividida em 14 (quatorze) itens, com adjudicação por item, em observância à regra do parcelamento prevista no art. 40, inciso V, alínea "b", e § 2º, da Lei nº 14.133/2021 e na Súmula nº 247 do TCU. O parcelamento é técnica e economicamente viável, amplia a competitividade e permite a participação de fornecedores especializados em cada gênero (hortifrutigranjeiros, frios e laticínios, mercearia e salgados), sem perda de economia de escala e sem prejuízo ao conjunto da solução.

Não será admitida a cotação de quantidade inferior à demandada, uma vez que os quantitativos foram dimensionados para o atendimento dos eventos do dia da Formatura.

VIII – RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se atender à necessidade apontada na seção I, alcançando os seguintes resultados:

a) realização da mesa de café, do café da manhã reforçado e das refeições para as equipes de apoio no dia da Formatura;

b) adequada recepção dos formandos, familiares, autoridades e convidados, preservando a imagem institucional do Colégio Naval;

c) obtenção de preços compatíveis com os de mercado, mediante disputa eletrônica; e

d) melhor aproveitamento dos recursos orçamentários, com quantitativos dimensionados para evitar desperdício.

IX – SUSTENTABILIDADE

A aquisição gera impacto ambiental reduzido, restrito ao descarte de embalagens (sachês, bandejas e embalagens descartáveis) e a eventuais sobras de alimentos. Como medidas mitigadoras, as embalagens serão segregadas e destinadas à coleta seletiva da Organização Militar, preferindo-se embalagens recicláveis, e os quantitativos foram dimensionados de modo a evitar desperdício de alimentos, em consonância com o art. 11, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021 e a Lei nº 12.305/2010.

X - PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

Não há necessidade de adequações estruturais no ambiente do órgão nem de capacitação específica de servidores, bastando a designação formal da equipe de fiscalização e a verificação da disponibilidade de espaço refrigerado e de congelamento para o armazenamento dos frios, queijos, frutas e salgados até a data do evento.

XI – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes necessárias à viabilidade desta demanda.

XII – VIABILIDADE (OU NÃO) DA CONTRATAÇÃO

Com base nos elementos levantados neste Estudo – necessidade demonstrada, objeto comum e amplamente ofertado, valor compatível com o limite do art. 75, II, da Lei nº 14.133/2021 e preços estimados conforme a mediana de mercado –, a equipe de planejamento declara que a presente contratação é **VIÁVEL e RAZOÁVEL**, por ser adequada ao atendimento da necessidade a que se destina e economicamente vantajosa para a Administração.

ETAPA 2: GERENCIAMENTO DE RISCOS

Assim como toda contratação, vislumbram-se alguns riscos em curso na presente contratação. Não se incluem, neste mapa de riscos, aqueles voltados à gestão do contrato e à execução do objeto, mas apenas os que tangenciam o processo até a formalização da contratação.

Risco 01 – Não haver disponibilidade orçamentária	
Probabilidade:	(X) Baixa ( ) Média ( ) Alta
Impacto:	( ) Baixa ( ) Média (X) Alta
Dano	
Não ocorrer a aquisição.	
Ação Preventiva	**Responsável**
Garantir os recursos com provisionamento de créditos para a aquisição.	Equipe de Planejamento da Contratação
Ação de Contingência	**Responsável**
Buscar remanejamento de valores previstos no orçamento anual, acompanhado da revisão da necessidade imediata dos itens demandados.	Equipe de Planejamento da Contratação

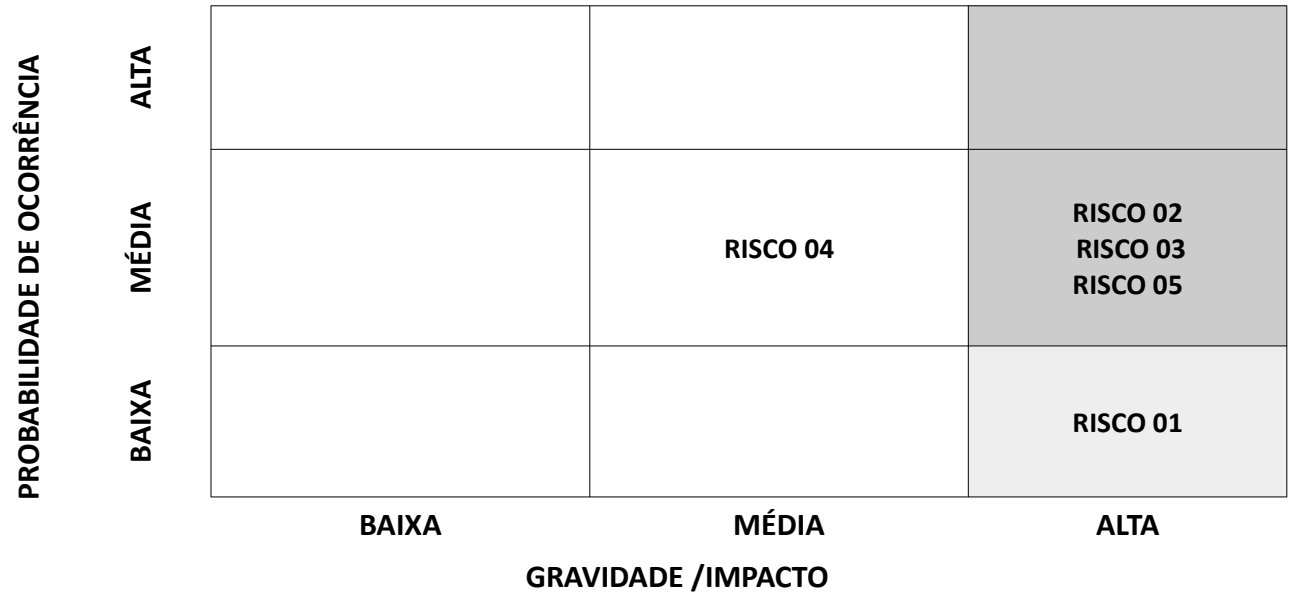
Risco 02 – Especificação insuficiente do objeto	
Probabilidade:	( ) Baixa (X) Média ( ) Alta
Impacto:	( ) Baixa ( ) Média (X) Alta
Dano	
Objeto fornecido de forma a não abranger todas as necessidades institucionais.	
Ação Preventiva	**Responsável**
Revisão de cada cláusula de descrição dos itens e dos requisitos da contratação.	Equipe de Planejamento da Contratação
Ação de Contingência	**Responsável**
Estudar o grau de insuficiência dos itens e refletir sobre a vantajosidade e possíveis adequações.	Equipe de Fiscalização

Risco 03 – Atraso na conclusão do processo de contratação	
Probabilidade:	( ) Baixa (X) Média ( ) Alta
Impacto:	( ) Baixa ( ) Média (X) Alta
Dano	
Não atendimento à demanda no prazo necessário.	
Ação Preventiva	**Responsável**
Dar celeridade e confeccionar de forma assertiva os documentos do processo.	Divisão de Obtenção / Equipe de Planejamento
Ação de Contingência	**Responsável**
Corrigir e/ou substituir de forma célere os eventuais erros do processo para possibilitar a continuidade.	Divisão de Obtenção / Equipe de Planejamento

Risco 04 – Item deserto ou fracassado na dispensa eletrônica	
Probabilidade:	( ) Baixa (X) Média ( ) Alta
Impacto:	( ) Baixa (X) Média ( ) Alta
Dano	
Falta de gêneros para os eventos da Formatura.	
Ação Preventiva	**Responsável**
Especificar os itens conforme padrão CATMAT, com quantitativos e preços compatíveis com o mercado, e dar ampla publicidade ao aviso de dispensa.	Equipe de Planejamento da Contratação
Ação de Contingência	**Responsável**
Republicar o aviso para os itens desertos ou fracassados, com revisão das especificações e dos preços estimados, ou substituir os gêneros por similares no cardápio.	Divisão de Obtenção / Divisão de Municiamento

Risco 05 – Entrega de perecíveis fora do padrão de qualidade	
Probabilidade:	( ) Baixa (X) Média ( ) Alta
Impacto:	( ) Baixa ( ) Média (X) Alta
Dano	
Comprometimento da qualidade das refeições e da recepção dos eventos.	
Ação Preventiva	**Responsável**
Agendar a entrega dos perecíveis em data próxima ao evento, exigir transporte refrigerado e conferir qualidade, temperatura e validade no recebimento.	Equipe de Fiscalização
Ação de Contingência	**Responsável**
Recusar os produtos fora do padrão e exigir a substituição imediata pela contratada, sem prejuízo das sanções cabíveis.	Equipe de Fiscalização / Divisão de Municiamento

MATRIZ DE RISCO



Angra dos Reis, na data da assinatura.

Equipe de Planejamento e Fiscalização:

Documento assinado digitalmente
MARIANA CARVALHO TARANTO
Data: 19/11/2026 10:58:39-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Nome: 2T (RM2-S) MARIANA CARVALHO TARANTO
Telefone: (24) 3424-3042
E-mail: MARIANA.TARANTO@MARINHA.MIL.BR
Membro da Equipe de Fiscalização: SIM

Documento assinado digitalmente
JOSE SAMUEL CALDAS ALVES
Data: 19/11/2026 10:42:54-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Nome: 2ºSG (CO) JOSÉ SAMUEL CALDAS ALVES
Telefone: (24) 3424-3042
E-mail: JOSE.CALDAS@MARINHA.MIL.BR
Membro da Equipe de Fiscalização: SIM

Documento assinado digitalmente
ROMENIGUE DA CONCEICAO RIBEIRO
Data: 19/11/2026 11:05:03-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Nome: 2ºSG (CO) ROMENIGUE DA CONCEIÇÃO RIBEIRO
Telefone: (24) 3424-3042
E-mail: ROMENIGUE.RIBEIRO@MARINHA.MIL.BR
Membro da Equipe de Fiscalização: SIM

De acordo:

Documento assinado digitalmente
WILLY DE SOUZA DELLE VIANNA
Data: 19/11/2026 12:48:56-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

WILLY DE SOUZA DELLÊ VIANNA
Capitão de Mar e Guerra
Ordenador de Despesa