

CENTRO DE INSTRUCAO ALMIRANTE GRACA ARANHA

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

Número do processo: 63094001041202689

2. Descrição da necessidade

O Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA), na qualidade de Organização Militar de Ensino (OME), incumbe-se, consoante o estabelecido no instrumento legal que o instituiu, da "formação, aperfeiçoamento e adestramento do pessoal das categorias profissionais da Marinha Mercante e demais atividades correlatas" (EXCERTO DO ARTIGO 1º DO DECRETO Nº 68.042, DE 12 DE JANEIRO DE 1971).

Pertencente a estrutura organizacional do CIAGA, encontra-se a Divisão de Municiamento, que é responsável direto pelas aquisições de gêneros alimentícios e prover refeições para os alunos da Escola de Formação de Oficiais da Marinha Mercante, aos alunos do Programa de Ensino Profissional Marítimo, bem como aos militares e servidores civis que laboram neste Centro de Instrução. Além destes, inclui-se o fornecimento de 02 (duas) refeições diárias para cerca de 100 (cem) crianças do Projeto Forças no Esporte (PROFESP) conduzido por este Centro, totalizando 1400 comensais diários, cerca de 3300 refeições por dia.

Por fim, este CI está participando do Pregão 95004/25 Pães e Água, para aquisição de Mistura para Pão Francês, da UASG 771300 – Centro de Obtenção da Marinha no Rio de Janeiro (COMRJ). No entanto, a empresa fornecedora do item no referido pregão se recusa a fazer a entrega do saldo empenhado, a mesma foi notificada oficialmente através de Ofício (processo administrativo 63094.001043/2026-78) para exercer um novo prazo de entrega de 10 dias, caso não ocorra transcorrer processo punitivo. Sendo assim, visando evitar desabastecimento deste item imprescindível para a confecção dos nossos pães, sendo um item central na composição do desjejum e de grande importância na nossa cultura culinária, optou-se em realizar esta Dispensa Eletrônica, com estimativa de demanda para atender até o referido item estiver com vigência para ser Empenhado.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DIVISÃO DE MUNICIAMENTO	1º Ten (RM2-S) FITZNER
DIVISÃO DE MUNICIAMENTO	3ºSG-CO SALES

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

Os produtos deverão ter Registro na ANVISA (Decreto-Lei nº 986/1969); e para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, da ANVISA e Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020 da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 326, de 03 de dezembro de 2019, da ANVISA) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9.832/1999). Quanto aos aditivos alimentares, os gêneros alimentícios devem observar a RDC nº 239, de 26 de julho de 2018, da ANVISA.

Nos termos do Decreto nº 2.783, de 1998, e Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000, é vedada a oferta de produto ou equipamento que contenha ou faça uso de qualquer das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal, notadamente CFCs, Halons, CTC e tricloroetano, à exceção dos usos essenciais permitidos pelo Protocolo de Montreal, conforme artigo 1º, parágrafo único, do Decreto nº 2.783, de 1998, e artigo 4º da Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000.

O item deverá atender aos padrões de Identidade e Qualidade aprovados pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor e deverão apresentar-se:

I - isentos de substâncias terrosas;

II - sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

III - sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

IV - sem umidade externa anormal;

V - isentos de odor e sabor estranhos; e VI - isentos de enfermidades.

Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal na qual constarão as indicações referentes a: fabricante, procedência e prazo de validade, bem como o número do empenho.

No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, ou a do prazo total recomendado pelo fabricante.

O prazo de entrega dos bens é de 05 (dias) dias, contados da data de recebimento da respectiva Nota de Empenho de Despesa, no seguinte endereço: Centro de Instrução, sito à Avenida Brasil nº 9.020, Olaria, Rio de Janeiro-RJ (CEP: 21.030-001), de 08h30 12h00 e 13h00 às 16h00. Para as entregas programadas, a Contratada deverá comunicar à Contratante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data de entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto.

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contado da assinatura do contrato ou outro instrumento equivalente, na forma dos artigos 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

5. Levantamento de Mercado

Foram analisadas aquisições similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas ao sistema compras.gov do Governo Federal e sítios da internet, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração, e as que foram identificadas foram incorporadas na contratação em análise. Tudo isto, feito tendo em vista as diretrizes da Portaria Normativa nº 753/MD, de 30 de março de 2018. Tal Portaria aprova o Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas. Diversas empresas podem fornecer os materiais, por se tratar de produtos comuns, disponíveis no mercado.

6. Descrição da solução como um todo

Foi verificado a possibilidade das seguintes soluções à necessidade da contratação pretendida.

Solução 1: Aquisição do item através de Dispensa Eletrônica, para evitar desabastecimento momentâneo, até início de vigência do item no SRP em confecção deste Centro de Instrução.

Solução 2: Aquisição do item através de participação em futuro pregão realizado pelo COMRJ, após a data de vigência atual do item na LPFG, que termina em 11/10/2026.

Assim, a solução vislumbrada será a realização de um processo licitatório na modalidade Dispensa Eletrônica neste primeiro momento, para evitar o desabastecimento, e após isso, utilizaremos o item, através do pregão na modalidade SRP que está em confecção pelo CIAGA.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A padaria do CIAGA prepara diariamente em média 1400 pães e 350 unidades de itens de panificações para confecção do café da manhã e a ceia para os alunos da EFOMM/REPOM, militares/servidores civis, bem como para cerca de 100 alunos do PROFESP.

A Metodologia utilizada para justificar a aquisição do gênero por parte deste Centro de Instrução se ampara nas necessidades observadas de utilizações anteriores; considerando premência em produzir refeições diárias aos alunos e servidores. Os alunos da EFOMM e alguns do REPOM ficam em regime de internato, carecendo de quatro refeições diárias, e o mesmo formato é aplicado aos militares de serviço de pernoite.

Além das refeições comuns ao dia a dia, inserem-se a demanda em análise, às palestras, formaturas dos alunos, adestramentos, processos seletivos e eventos institucionais realizados nas dependências do CIAGA.

Para dimensionamento dos quantitativos foram levados em consideração o número de refeições produzidas mensalmente por esta padaria, para isso, utilizou-se a seguinte métrica: quantidade do item geralmente consumido nos cardápios diário multiplicados pelo número de repetições do cardápio durante o mês. Neste contexto, o item em tela, está sendo demandado em quantidade para utilização por 02 (dois) meses.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 20.520,00

Para a execução da estimativa de preços, utilizaram-se os critérios estabelecidos nos incisos I do art. 5º da Instrução Normativa nº 65, de 7 de julho de 2021. Assim, o custo estimado da aquisição é de R\$ 20.520,00 (vinte mil e quinhentos e vinte reais).

A metodologia para obtenção do preço de referência foi utilizada a mediana dos valores obtidos nas pesquisas de preços realizadas pelo setor requisitante. A Pesquisa preço realizada no compras.gov está anexada ao processo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Conforme disposto na 14.133/21, a regra a ser observada pela Administração na licitação é a do parcelamento do objeto, devido a impossibilidade de armazenamento da totalidade do item no nosso paiol de gêneros, sendo assim, após as devidas análises, verificou-se que não haverá prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala ao se parcelar o objeto.

Não haverá parcelamento da solução.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

No presente momento, está em processo a coparticipação desta unidade em uma Ata de registro de preços da Centro de Obtenção da Marinha no Rio de Janeiro (COMRJ) do pregão 9005/25, dessa forma, o item comum foi calculado estimando o consumo até a conclusão do processo citado anteriormente.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Em relação ao alinhamento aos planos instituídos pelo órgão a contratação em tela coaduna-se com o Planejamento Estratégico Organizacional do CIAGA-PEO (2023 – 2026), visto que um dos macroprocessos existentes neste Centro é o Apoio à Execução do Ensino Profissional Marítimo, devendo ser provido a infraestrutura de apoio, alojamento, rancho, pagamento, limpeza, recursos instrucionais, manutenção das instalações, transporte, saúde, segurança, eventos culturais, esportivos, sociais, recreativos e religiosos etc.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A futura e eventual aquisição do gênero alimentício é de ordem vital para o atendimento às necessidades de suprimento deste Centro de Instrução quanto a responsabilidade de prover alimentação de qualidade, de acordo com a PORTARIA NORMATIVA Nº 219/MD, DE 12 DE FEVEREIRO DE 2010, que aprova o Manual de Alimentação das Forças Armadas, visando condições mínimas necessárias ao desempenho das funções acadêmicas e institucionais, dos alunos e da força de trabalho.

13. Providências a serem Adotadas

Não se observam providências que se façam indispensáveis, visto que se refere à aquisição de gênero, resumir-se-á ao mero recebimento de itens dentro do prazo e especificações que serão estabelecidas oportunamente no Edital e seus anexos.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não se observam impactos ambientais iminentes da pretensa contratação. No entanto, registra-se que as empresas participantes do certame deverão responsabilizar-se pela adoção das medidas necessárias à proteção ambiental e às preocupações para evitar a ocorrência de danos ao meio ambiente e a terceiros, observando o disposto na legislação federal, estadual e municipal em vigor, respondendo diretamente, perante os órgãos e representantes do Poder Público e terceiros por eventuais danos, ao meio ambiente, causados por ação ou omissão sua, de seus empregados, prepostos, subcontratados, independentemente de culpa.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Declaro viável a aquisição do gênero alimentício devido a sua importância na manutenção da rotina do CIAGA.

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
 **DIEGO DE OLIVEIRA SALES**
Data: 15/04/2026 10:13:00-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DIEGO DE OLIVEIRA SALES

Equipe de apoio

IGHOR ALMEIDA FITZNER DO NASCIMENTO

Equipe de apoio

RONALDO BASTOS PARAQUETT

Autoridade competente