

CENTRO DE INSTRUCAO ALMIRANTE GRACA ARANHA

Estudo Técnico Preliminar 65/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 63094.001628/2026-98

2. Descrição da necessidade**2. Descrição da necessidade**

2.1. A presente demanda visa à contratação de serviços especializados de manutenção, limpeza e higienização de equipamentos de rancho do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA), com a finalidade de assegurar o adequado funcionamento, a conservação e as condições higiênico-sanitárias dos equipamentos utilizados nas atividades de preparo e distribuição de refeições. A presente contratação mostra-se necessária em razão da essencialidade dos serviços de alimentação prestados por esta Organização Militar, os quais atendem diariamente alunos, militares e servidores civis, exigindo infraestrutura operacional plenamente funcional e em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

2.2. A contratação dos serviços de manutenção, limpeza e higienização dos equipamentos de rancho é necessária para garantir a continuidade das atividades de alimentação, a segurança operacional dos equipamentos e a preservação das condições adequadas de higiene exigidas para ambientes de manipulação de alimentos. O serviço enquadra-se na categoria de prestação de serviço continuado, considerando a necessidade recorrente de manutenção preventiva e corretiva, bem como de higienização periódica dos equipamentos utilizados no rancho. A especificação do objeto contempla a execução de serviços técnicos especializados em equipamentos de cozinha industrial, incluindo, conforme necessidade da Administração, inspeção técnica, desmontagem, limpeza técnica, higienização, regulagem, manutenção preventiva e corretiva, substituição de componentes defeituosos, testes operacionais e demais procedimentos necessários ao pleno restabelecimento das condições de funcionamento e segurança dos equipamentos.

2.3. O quantitativo estimado da contratação compreenderá os equipamentos atualmente em uso nas dependências do rancho e áreas correlatas do CIAGA, conforme detalhamento a ser apresentado no Termo de Referência. A definição desse quantitativo baseia-se no levantamento técnico realizado nas instalações da Organização Militar, considerando a criticidade operacional dos equipamentos empregados nas atividades de preparo, cocção, conservação e distribuição de alimentos. A contratação é indispensável para evitar paralisações operacionais, mitigar riscos de falhas mecânicas ou elétricas, preservar o patrimônio público e assegurar a continuidade do suporte logístico essencial às atividades institucionais do CIAGA.

2.4. Para esclarecimentos de dúvida do Licitante e envio dos processos com as propostas para análise, o contato principal no CIAGA é o Primeiro-Tenente Ighor Almeida Fitzner do Nascimento, Encarregado da Divisão de Municiamento, que pode ser contatado pelo e-mail ighor.almeida@marinha.mil.br ou pelo telefone (21) 3505-3100. O segundo contato é o Primeiro-Sargento Gabriel Rodrigues Loureiro, Fiel de Municiamento, que poder ser contatado pelo e-mail gabriel.loureiro@marinha.mil.br ou por telefone de mesmo número.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DIVISÃO DE MUNICIAMENTO	3ºSG-CO SALES

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, deverão ser observados os requisitos previstos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, bem como demais normativos aplicáveis à Administração Pública.

4.2. As empresas contratadas deverão adotar, quando cabível, as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços:

4.2.1. Utilização de produtos de limpeza, higienização, desengordurantes, desincrustantes e demais insumos que atendam às classificações e especificações determinadas pelos órgãos competentes, especialmente ANVISA, garantindo sua adequação para uso em ambientes de manipulação de alimentos;

4.2.2. Adoção de medidas para evitar desperdício de água tratada durante os procedimentos de limpeza e higienização dos equipamentos;

4.2.3. Utilização de equipamentos e ferramentas que observem níveis adequados de emissão sonora, minimizando impactos operacionais no ambiente institucional;

4.2.4. Fornecimento, pela contratada, de todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) necessários à execução segura dos serviços;

4.2.5. Realização da segregação e destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados durante a execução contratual, incluindo resíduos oleosos, peças substituídas, materiais contaminados, embalagens e demais rejeitos técnicos;

4.2.6. Observância das Normas Brasileiras aplicáveis, bem como da legislação ambiental pertinente ao descarte de resíduos provenientes de manutenção de equipamentos industriais e serviços de higienização.

4.3. Será dada preferência, sempre que tecnicamente viável, à utilização de materiais, produtos e soluções que promovam maior eficiência ambiental, menor geração de resíduos e melhor aproveitamento de recursos naturais.

4.4. Como diretrizes ambientais da contratação, deverão ser observados: menor impacto sobre recursos naturais como água, solo e energia; maior eficiência energética e operacional dos equipamentos após manutenção; utilização racional de insumos de limpeza e materiais técnicos; e adoção de boas práticas ambientais durante toda a execução contratual.

Subcontratação

4.5. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, considerando a necessidade de responsabilização técnica integral da empresa executora pelos serviços prestados.

Garantia

4.6. O prazo de garantia contratual dos serviços executados e das peças eventualmente substituídas será aquele previsto na legislação aplicável, especialmente no Código de Defesa do Consumidor, sem prejuízo de eventual prazo superior ofertado pela contratada.

Vistoria

4.7. A avaliação prévia do local de execução dos serviços mostra-se imprescindível para o pleno conhecimento das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, tendo em vista a diversidade dos equipamentos, suas condições operacionais, especificidades técnicas e requisitos de acesso.

4.7.1. Será assegurado aos interessados o direito de realização de vistoria prévia, acompanhados por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 09h30 às 16h00.

4.7.2. Para informações e agendamento da vistoria, o contato principal no CIAGA é o Primeiro-Tenente Ighor Almeida Fitzner do Nascimento, Encarregado da Divisão de Municiamento, que poderá ser contatado pelo e-mail ighor.almeida@marinha.mil.br ou pelo telefone (21) 3505-3100. O segundo contato é o Primeiro-Sargento Gabriel Rodrigues Loureiro, Fiel de Municiamento, que poder ser contatado pelo e-mail gabriel.loureiro@marinha.mil.br ou por telefone de mesmo número.

4.7.3. Durante a vistoria, a empresa interessada deverá avaliar os equipamentos existentes, condições de acesso, necessidade de desmontagem, logística operacional, infraestrutura disponível e demais aspectos técnicos indispensáveis à adequada formulação da proposta.

4.7.4. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá apresentar declaração formal de pleno conhecimento das condições e peculiaridades da contratação.

4.7.5. A não realização da vistoria não poderá fundamentar alegações posteriores de desconhecimento das condições de execução, dúvidas técnicas ou necessidade de ajustes financeiros decorrentes de fatores previsíveis.

Amostra

4.8. Não haverá exigência de apresentação de amostras, considerando que a avaliação da capacidade técnica da contratada poderá ser aferida mediante documentação de qualificação técnica, especificações da proposta e demais critérios previstos no processo licitatório.

5. Levantamento de Mercado

5.1. O mercado de prestação de serviços especializados de manutenção, limpeza e higienização de equipamentos de cozinha industrial possui capacidade de atender integralmente à presente contratação.

5.2. A equipe responsável pela elaboração deste estudo, após prospecção e análise das alternativas disponíveis no mercado, concluiu que existem empresas especializadas aptas à execução dos serviços demandados, com capacidade técnica para atendimento integral do objeto, sem restrições relevantes à competitividade.

5.3. A contratação pretendida não apresenta limitações significativas à competitividade, uma vez que os serviços objeto da demanda possuem características usuais de mercado e podem ser prestados por empresas especializadas em manutenção de equipamentos de cozinha industrial, higienização técnica e assistência técnica correlata.

5.4. Verificou-se a existência de número razoável de fornecedores aptos à prestação dos serviços, incluindo empresas especializadas em manutenção de equipamentos gastronômicos industriais, refrigeração comercial e higienização técnica de equipamentos de rancho.

5.5. O levantamento de mercado foi realizado mediante consulta a fontes oficiais de contratação pública, contratações similares realizadas por outros órgãos da Administração Pública e pesquisa junto ao mercado especializado, com o objetivo de identificar soluções existentes, práticas contratuais usuais e viabilidade técnica da contratação.

Das Soluções

5.6. Solução 1 – Execução dos serviços por equipe técnica própria da Administração.

5.7. Solução 2 – Contratação de empresa especializada para prestação dos serviços de manutenção, limpeza e higienização dos equipamentos.

Da Análise

5.8. Solução 1 – A execução direta pela Administração mostra-se tecnicamente limitada, tendo em vista a necessidade de mão de obra especializada, ferramental específico, conhecimento técnico para manutenção de equipamentos industriais diversos, além da necessidade de aquisição de insumos técnicos e peças específicas, fatores que comprometem a eficiência e economicidade da solução.

5.9. Solução 2 – A contratação de empresa especializada mostra-se plenamente viável, considerando a disponibilidade de fornecedores qualificados no mercado, a especialização técnica necessária para adequada execução dos serviços, a maior eficiência operacional e a mitigação de riscos decorrentes de intervenções inadequadas em equipamentos essenciais às atividades do rancho.

Da Conclusão

5.10. Diante da necessidade de assegurar a continuidade operacional dos serviços de alimentação do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA), garantindo o adequado funcionamento, conservação e higienização dos equipamentos de rancho, a solução mais adequada identificada por esta Administração consiste na contratação de empresa especializada para execução dos serviços objeto desta demanda.

5.11. Dessa forma, conclui-se que a contratação externa representa a alternativa mais viável, eficiente e economicamente vantajosa para a Administração, considerando a natureza técnica especializada dos serviços, a necessidade de pronta resposta operacional e a preservação da infraestrutura e do patrimônio público.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Diante da necessidade de assegurar a continuidade, segurança operacional e adequadas condições higiênico-sanitárias dos equipamentos utilizados nas atividades de preparo, cocção, conservação e distribuição de refeições no Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA), a solução identificada por esta Administração, em consonância com práticas adotadas por outros órgãos e entidades públicas, consiste na contratação, por meio de processo licitatório, de empresa especializada na prestação de serviços de manutenção, limpeza e higienização de equipamentos de rancho, conforme especificações e quantitativos a serem definidos no Termo de Referência.

6.2. A necessidade da contratação foi devidamente demonstrada no item 2 do presente Estudo Técnico Preliminar – ETP, considerando a essencialidade dos equipamentos para a continuidade das atividades de alimentação desenvolvidas por esta Organização Militar.

6.3. Os requisitos técnicos, operacionais, ambientais e administrativos da contratação foram estabelecidos no item 4 deste Estudo Técnico Preliminar.

6.4. As alternativas de solução disponíveis no mercado foram analisadas no item 5 deste ETP, concluindo-se pela inviabilidade da execução direta pela Administração e pela maior vantajosidade da contratação de empresa especializada.

6.5. A solução proposta contempla a prestação de serviços técnicos especializados, abrangendo manutenção preventiva e corretiva, limpeza técnica, higienização, inspeções operacionais, regulagens, desmontagem e remontagem de equipamentos, substituição de componentes quando necessária e demais intervenções indispensáveis ao pleno funcionamento e à preservação dos equipamentos de rancho.

6.6. Considerando a natureza técnica dos serviços, a necessidade de atendimento contínuo às demandas operacionais do rancho e a criticidade dos equipamentos para o suporte logístico institucional, a contratação mostra-se essencial para assegurar a eficiência operacional, a conformidade sanitária e a preservação do patrimônio público.

6.7. O processo licitatório será conduzido em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, adotando-se a modalidade mais adequada à natureza do objeto e ao modelo de contratação definido pela Administração, observando-se os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e planejamento.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. O quantitativo estimado da contratação para atendimento das necessidades do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA) corresponde à prestação de serviços especializados de manutenção, limpeza e higienização dos seguintes equipamentos de rancho atualmente em operação: 02 (duas) chapas industriais, 02 (dois) fatiadores de frios, 01 (uma) câmara de fermentação e 06 (seis) fornos industriais, incluindo todos os procedimentos técnicos necessários ao restabelecimento, conservação, higienização e manutenção das condições adequadas de funcionamento dos equipamentos, conforme detalhamento a ser apresentado na tabela constante do item 1.1 do Termo de Referência.

7.2. A estimativa das quantidades foi definida com base em levantamento técnico realizado nas instalações do CIAGA, que identificou a necessidade de intervenções especializadas nos equipamentos empregados diretamente nas atividades de preparo, conservação e apoio à produção de refeições. Foram considerados a criticidade operacional dos equipamentos, a intensidade de utilização nas rotinas diárias do rancho, as condições atuais de funcionamento e conservação, bem como as exigências sanitárias aplicáveis aos ambientes de manipulação e preparo de alimentos, de modo a assegurar a continuidade dos serviços de alimentação prestados por esta Organização Militar.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 31.783.333,00

8.1. Com base na pesquisa realizada no Painel de Preços, verificou-se que o valor estimado da referida contratação é de R\$ 31.783,3335 (trinta e um mil, setecentos e oitenta e três reais, e trinta e três centavos).

8.2. A estimativa de preços foi realizada em consonância com a Instrução Normativa nº 65/2021, que dispõe sobre diretrizes sobre o processo administrativo para a realização de pesquisas de preços nas aquisições de bens e contratações de serviços. Desta forma, foi observado o seguinte procedimento, de acordo com o inciso I do art. 5º da IN em tela:

8.2.1. Composição de custos unitários menores ou iguais à média do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços, observado o índice de atualização de preços correspondente.

8.2.2. Como fonte prioritária de consulta, utilizamos o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), em atendimento à Lei nº 14.133/21, por sua capacidade de centralizar os preços das contratações públicas de todo o país e fornecer um parâmetro oficial e confiável.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. A decisão de não parcelar a presente contratação justifica-se pela necessidade de gestão unificada, padronização técnica na execução dos serviços e centralização da responsabilidade contratual, considerando que o objeto consiste na prestação integrada de serviços especializados de manutenção, limpeza e higienização de equipamentos de rancho essenciais às atividades de alimentação do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA).

9.2. A Lei nº 14.133/2021, em seu art. 40, inciso V, estabelece que o parcelamento do objeto deverá ser adotado sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Entretanto, tal regra pode ser excepcionada quando a fragmentação da contratação comprometer a eficiência administrativa, a economicidade, a padronização técnica ou a adequada execução contratual.

9.3. No presente caso, a contratação em lote único com um único fornecedor mostra-se mais vantajosa, tendo em vista que os serviços demandados possuem natureza técnica correlata, exigem conhecimento especializado em equipamentos de cozinha industrial e demandam coordenação operacional integrada. A centralização contratual proporciona vantagens relevantes, tais como:

9.3.1. Padronização Técnica e Qualidade Unificada: A contratação de uma única empresa assegura uniformidade nos procedimentos técnicos de manutenção, limpeza e higienização, garantindo padrão único de execução, qualidade dos serviços prestados e coerência nas intervenções realizadas nos diversos equipamentos.

9.3.2. Redução de Riscos Operacionais: A fragmentação da contratação entre diferentes empresas poderia gerar conflitos de responsabilidade técnica, descontinuidade operacional, divergência de diagnósticos, incompatibilidade de procedimentos e dificuldades na identificação de responsabilidades por eventuais falhas ou danos.

9.3.3. Maior Eficiência na Gestão Contratual: A centralização da contratação simplifica a fiscalização administrativa e técnica, reduz a complexidade do gerenciamento contratual, facilita o acompanhamento da execução e proporciona maior clareza na aplicação de penalidades e exigências contratuais.

9.3.4. Economicidade Operacional: A execução integrada dos serviços possibilita melhor aproveitamento logístico, racionalização de deslocamentos, otimização de mão de obra técnica e redução de custos indiretos, tornando a solução mais vantajosa para a Administração.

9.4. Dessa forma, conclui-se que a decisão pelo não parcelamento do objeto mostra-se técnica e economicamente justificável, atendendo ao princípio da eficiência e assegurando maior confiabilidade, continuidade operacional e qualidade na execução dos serviços essenciais ao funcionamento do rancho do CIAGA.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependentes em andamento.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual – PCA 2026, estando, portanto, alinhada ao planejamento institucional, conforme o art. 18, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

11.2. O Plano de Contratações Anuais (PCA), conforme regulamentação constante no Decreto n.º10.947/2022, tem como objetivos racionalizar as contratações, garantir o alinhamento das despesas com os instrumentos de governança existentes, subsidiar a elaboração de leis orçamentárias, evitar o fracionamento de despesas e, ainda, sinalizar ao mercado fornecedor as intenções de aquisições e contratações a serem operacionalizadas no âmbito da Administração Pública Federal Direta, autárquica e fundacional.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Os benefícios diretos que a Administração almeja com a presente contratação, nos moldes propostos, consistem na observância dos princípios estabelecidos nos arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, especialmente aqueles relacionados à eficiência, planejamento, economicidade, segurança operacional e adequada gestão dos recursos públicos.

12.2. O benefício direto da contratação consiste em assegurar o adequado funcionamento, conservação, limpeza e higienização dos equipamentos de rancho utilizados nas atividades de preparo, cocção, conservação e apoio à produção de refeições, contribuindo para a continuidade operacional dos serviços de alimentação prestados pelo Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA).

12.3. Como benefícios indiretos, destacam-se a redução do risco de falhas operacionais e paralisações dos equipamentos, a ampliação da vida útil do patrimônio público, a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos ambientes de manipulação de alimentos, a mitigação de riscos à segurança dos operadores e a maior eficiência logística nas atividades de apoio alimentar desta Organização Militar, contribuindo diretamente para o adequado cumprimento da missão institucional do CIAGA.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não se vislumbra a necessidade de adoção de adequações significativas de infraestrutura por parte da Administração para a execução dos serviços objeto da presente contratação, uma vez que os equipamentos a serem submetidos aos procedimentos de manutenção, limpeza e higienização já se encontram instalados e em operação nas dependências do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA).

13.2. O CIAGA providenciará o suporte administrativo e operacional necessário à adequada execução contratual, incluindo o acesso às áreas onde se encontram os equipamentos, disponibilização das informações técnicas eventualmente existentes, acompanhamento por servidor designado e coordenação com os setores envolvidos, de modo a viabilizar a realização dos serviços com segurança e eficiência.

13.3. Caberá à contratada fornecer integralmente a mão de obra especializada, ferramentas, equipamentos, insumos, materiais de limpeza, Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e demais recursos necessários à completa execução dos serviços contratados, sem ônus adicional para a Administração.

13.4. A Administração designará formalmente gestor e fiscal do contrato para acompanhamento da execução, verificação da conformidade dos serviços prestados e adoção das providências administrativas cabíveis, nos termos da legislação vigente.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A contratação dos serviços de manutenção, limpeza e higienização de equipamentos de rancho poderá gerar impactos ambientais pontuais, principalmente no que se refere ao consumo de água e energia elétrica durante a

execução dos serviços, bem como à geração de resíduos decorrentes da utilização de produtos de limpeza, remoção de resíduos oleosos, descarte de componentes eventualmente substituídos e materiais contaminados oriundos das intervenções técnicas.

14.2. Nesse sentido, a especificação técnica da contratação deverá contemplar critérios de sustentabilidade e responsabilidade ambiental, exigindo da contratada a correta segregação, acondicionamento e destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados durante a execução contratual, em conformidade com a legislação ambiental vigente e demais normativos aplicáveis.

14.3. Adicionalmente, a adequada manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos contribuirá para a melhoria da eficiência operacional e energética dos ativos, reduzindo desperdícios, prolongando a vida útil dos equipamentos e minimizando a necessidade de substituições prematuras, o que representa benefício ambiental indireto relevante para a Administração.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. A contratação dos serviços de manutenção, limpeza e higienização de equipamentos de rancho mostra-se plenamente viável sob os aspectos técnico e econômico, sendo medida necessária para assegurar a continuidade das atividades de alimentação desenvolvidas no Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA), bem como para garantir a adequada conservação, segurança operacional e conformidade higiênico-sanitária dos equipamentos utilizados no preparo e distribuição de refeições, em consonância com os princípios e exigências legais aplicáveis à Administração Pública.

15.2. Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação pretendida é tecnicamente possível e devidamente justificada, considerando a disponibilidade de empresas especializadas no mercado, a inviabilidade de execução integral pela própria Administração em razão da necessidade de expertise técnica específica e a relevância operacional dos equipamentos abrangidos pelo objeto. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

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](#).

DIEGO DE OLIVEIRA SALES

Equipe de apoio

IGHOR ALMEIDA FITZNER DO NASCIMENTO

Equipe de apoio

RONALDO BASTOS PARAQUETT

Autoridade competente