AGÊNCIA DA CAP. DOS PORT. EM S. JOÃO DA BARRA

Estudo Técnico Preliminar 14/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 63500.001081/2026-91

2. Descrição da necessidade

Necessidade de contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas (tipo “quentinha”) destinadas aos alunos do curso ESEP-3/2026.

O curso será realizado fora da sede da Agência da Capitania dos Portos em São João da Barra, inexistindo, no local de origem, instalações adequadas para preparo e fornecimento de alimentação.

As atividades ocorrerão na Colônia de Pescadores de Gargaú, situada na Rua Nelson Barros de Menezes, 106 - Gargaú, Sao Francisco de Itabapoana - RJ, 28.230-000, local que não dispõe de infraestrutura de cozinha vinculada à Administração.

Diante dessa limitação estrutural, torna-se necessária a disponibilização de refeições prontas, devidamente preparadas, acondicionadas e transportadas até o local de realização do curso.

A contratação visa atender à demanda alimentar dos participantes durante o período do curso, garantindo condições adequadas para a execução das atividades.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
EQUIPE DE APOIO	GABRIEL SILVA TRAVASSOS DE AQUINO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação deverá atender aos seguintes requisitos:

O objeto consiste no fornecimento de refeições prontas, do tipo quentinha, destinadas aos alunos do curso ESEP-3/2026, devendo os alimentos ser preparados, acondicionados e transportados em embalagens apropriadas, que assegurem a manutenção da temperatura, a higiene, a integridade e a qualidade das refeições até o momento do consumo.

A contratada deverá realizar a entrega das refeições no local de realização do curso, na Colônia de Pescadores de Gargaú, situada na Rua Nelson Barros de Menezes, 106 - Gargaú, São Francisco de Itabapoana - RJ, 28.230-000, nos horários previamente definidos pela Administração, de forma pontual, contínua e compatível com o cronograma das atividades.

As refeições deverão ser produzidas em conformidade com a legislação sanitária vigente e com as normas aplicáveis às boas práticas de manipulação, preparo, acondicionamento, transporte e distribuição de alimentos, garantindo a segurança alimentar e a adequada prestação do serviço.

O cardápio deverá ser variado, balanceado e nutricionalmente adequado, contemplando, no mínimo:

a) proteína, composta por carnes de boa qualidade, tais como carne bovina, frango, suína ou peixe, devidamente preparadas;

b) acompanhamento (arroz e/ou massa);

c) leguminosas (feijão ou equivalente);

d) guarnição (legumes, verduras ou preparações similares);

e) bebida, podendo ser suco natural, refresco ou refrigerante, em quantidade compatível com a refeição.

Não será admitido o fornecimento de proteínas de baixa qualidade ou ultraprocessadas como item principal, tais como salsicha, linguiça de baixa qualidade ou similares, salvo quando expressamente autorizado pela Administração e de forma eventual.

As preparações deverão apresentar adequada qualidade sensorial, incluindo sabor, aroma, textura e aparência, sendo vedado o fornecimento de alimentos em condições inadequadas ao consumo.

A quantidade de refeições deverá observar o número de alunos matriculados, a duração do curso e a carga horária diária, podendo ser ajustada pela Administração, desde que devidamente justificada.

A contratada deverá manter padrão uniforme de qualidade durante toda a execução contratual, responsabilizando-se pela substituição imediata de refeições fornecidas em desconformidade com as especificações estabelecidas, sem ônus para a Administração.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado por meio da análise de contratações similares efetuadas por outros órgãos públicos, bem como mediante consulta a fornecedores locais, sendo identificada ampla oferta do serviço de fornecimento de refeições prontas (tipo quentinha), apta a atender às necessidades da Administração.

Verificou-se que se trata de serviço comum, amplamente disponível no mercado, com diversos fornecedores capacitados para a execução do objeto, não havendo restrições à competitividade.

As soluções identificadas no mercado apresentam características semelhantes quanto à forma de execução, variando principalmente em relação ao preço, cardápio e padrão de qualidade, fatores estes considerados na definição da solução mais vantajosa para a Administração.

6. Descrição da solução como um todo

Foram avaliadas as seguintes alternativas para atendimento da necessidade da Administração:

Preparo de refeições pela própria Administração:
Alternativa considerada inviável, em razão da inexistência de cozinha, equipamentos, insumos e

equipe técnica adequada para o preparo das refeições, o que demandaria investimentos adicionais e aumento da complexidade administrativa.

Fornecimento por estabelecimento local (refeição in loco):
Alternativa considerada inadequada, tendo em vista a necessidade de deslocamento dos alunos até o local de alimentação, o que poderia comprometer a carga horária do curso, gerar atrasos nas atividades e impactar negativamente a logística operacional.

Fornecimento de refeições prontas (tipo quentinha):
Alternativa considerada mais viável, econômica e eficiente, pois permite a entrega direta no local de realização do curso, garantindo praticidade, continuidade das atividades acadêmicas e melhor aproveitamento do tempo.

Conclusão da análise

Diante das alternativas analisadas, conclui-se que a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas (quentinhas) é a solução que melhor atende ao interesse público, considerando critérios de economicidade, eficiência, viabilidade operacional e adequação à realidade da Administração.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi definida com base no número de alunos matriculados no curso ESEP-3/2026, na duração total do curso e na quantidade de refeições a serem fornecidas diariamente.

Considerando a realização do curso ao longo de 05 (cinco) dias letivos e a participação de 30 (trinta) alunos, estima-se o fornecimento de 150 (cento e cinquenta) refeições, correspondente à oferta de 1 (uma) refeição por aluno por dia.

A estimativa apresentada poderá ser ajustada pela Administração, caso haja alteração no número de alunos ou na duração do curso, desde que devidamente justificada.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 2.250,00

A estimativa de preços será realizada com base em pesquisa de mercado, observando-se o disposto na legislação vigente, especialmente quanto à busca da proposta mais vantajosa para a Administração.

Para a formação do valor estimado da contratação, serão utilizados os seguintes parâmetros:

a) contratações similares realizadas por outros órgãos públicos;

b) pesquisa direta com fornecedores locais.

Os valores obtidos serão analisados de forma crítica, podendo ser adotada a média, o menor preço ou outro critério tecnicamente justificado, de modo a refletir o preço de mercado e assegurar a economicidade da contratação.

Com base nos parâmetros acima, estima-se o valor total da contratação em **R$ 2.250,00 (dois mil duzentos e cinquenta)**, considerando o fornecimento de **150 (cento e cinquenta) refeições prontas (quentinhas)** ao valor unitário estimado de **R$ 15,00 (quinze reais)**.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não se aplica o parcelamento do objeto, tendo em vista sua natureza indivisível e a necessidade de execução por um único fornecedor.

A contratação por um único fornecedor garante maior eficiência logística, padronização na prestação do serviço e melhor controle da execução contratual, evitando descontinuidade no fornecimento das refeições.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas ou interdependentes diretamente vinculadas ao objeto da presente contratação.

O fornecimento de refeições aos alunos do curso ESEP-3/2026 constitui demanda específica e autônoma, não dependendo da formalização de outras contratações para sua plena execução.

Eventuais necessidades administrativas relacionadas à realização do curso, como a disponibilização de espaço físico, já se encontram devidamente atendidas, não havendo prejuízo à execução do objeto.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional da Administração, estando relacionada à realização do curso ESEP-3/2026, previsto no cronograma de capacitações e ações da Organização.

A iniciativa contribui para o cumprimento das competências institucionais, ao viabilizar a adequada execução do curso, garantindo condições mínimas de permanência, alimentação e bem-estar aos alunos durante o período de atividades.

A contratação está em consonância com o Plano de Contratações Anual (PCA), ou, caso não prevista, será devidamente justificada sua inclusão, conforme as diretrizes da Administração Pública, assegurando o atendimento ao interesse público e a continuidade das ações planejadas.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Garantir o fornecimento de alimentação adequada, segura e nutricionalmente balanceada aos alunos durante todo o período de realização do curso, promovendo o bem-estar, a saúde e melhores condições de permanência, concentração e aproveitamento das atividades de aprendizagem.

Assegurar a regularidade na execução do curso, evitando interrupções ou prejuízos decorrentes da ausência de alimentação adequada.

Contribuir para a redução da evasão de alunos por fatores relacionados à alimentação, bem como para a melhoria do ambiente educacional.

13. Providências a serem Adotadas

Para viabilizar a contratação, deverão ser adotadas as seguintes providências:

Elaboração e aprovação do Estudo Técnico Preliminar (ETP);

Realização de levantamento de mercado, com a identificação de possíveis fornecedores e a correspondente pesquisa de preços;

Elaboração do Termo de Referência, contendo a descrição detalhada do objeto, especificações, quantitativos, cronograma de execução, bem como os critérios de medição e pagamento;

Definição da modalidade de contratação mais adequada, observando as disposições da Lei 14.133 /2021, podendo ocorrer por dispensa de licitação ou por procedimento licitatório, conforme o caso;

Designação de servidor(es) responsável(is) pela fiscalização do contrato.

A fiscalização deverá acompanhar continuamente a execução contratual, garantindo a qualidade das refeições fornecidas, registrando eventuais ocorrências e adotando as medidas necessárias para assegurar o cumprimento integral do objeto contratado.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Diante das análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, verifica-se que a contratação pretendida é **viável sob os aspectos técnico, operacional e econômico**.

A solução proposta mostra-se adequada para atender à necessidade da Administração, garantindo o fornecimento de alimentação aos alunos durante o período do curso, em conformidade com os requisitos estabelecidos.

A estimativa de custos encontra-se compatível com os preços praticados no mercado, conforme levantamento realizado, evidenciando a vantajosidade da contratação.

Dessa forma, conclui-se pela **viabilidade da contratação**, recomendando-se o prosseguimento do feito com a elaboração do Termo de Referência e demais atos necessários, nos termos da Lei 14.133 /2021.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Após a análise da necessidade da contratação, do levantamento de mercado, das alternativas disponíveis, da estimativa de quantitativos, dos custos envolvidos e dos benefícios esperados, conclui-se que a contratação do fornecimento de refeições prontas, tipo quentinha, destinadas aos alunos do curso ESEP-3/2026, mostra-se plenamente viável sob os aspectos técnico, econômico e administrativo .A solução proposta revela-se adequada à demanda institucional, atendendo aos requisitos de economicidade, segurança alimentar, eficiência logística e suporte à permanência dos alunos durante a realização do curso. Trata-se de objeto de natureza comum, de ampla oferta no mercado local, cuja execução é compatível com a capacidade operacional de fornecedores da região.
Além disso, a contratação encontra respaldo na disponibilidade orçamentária prevista, bem como no interesse público relacionado à adequada execução das atividades de capacitação, contribuindo para o bom andamento do curso e para o bem-estar dos participantes.
Diante do exposto, recomenda-se o prosseguimento do processo de contratação, por estarem presentes os elementos necessários à formalização do procedimento, em conformidade com a legislação vigente e com os princípios da Administração Pública.

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.

GABRIEL SILVA TRAVASSOS DE AQUINO

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 22/06/2026 às 15:53:44.

Despacho: Ordenador de Despesas da OM subordinada.

JOSE REGINALDO TEIXEIRA DA SILVA FILHO

Autoridade competente

Assinou eletronicamente em 25/06/2026 às 11:26:45.

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 - 01 - ORÇAMENTO MENOR VALOR.pdf (443.83 KB)
- Anexo II - 02 - ORÇAMENTO 2.pdf (1.33 MB)
- Anexo III - 03 - ORÇAMENTO 3.pdf (459.91 KB)