

CENTRO DE INSTRUÇÃO ALMIRANTE GRACA ARANHA

Estudo Técnico Preliminar 57/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 63094.002381/2026-27

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 materiais para Copa e Cozinha, além de Cerimônias Institucionais 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.

A razão da necessidade da aquisição, visa garantir a manutenção do serviço de rancho oferecido diariamente aos quantitativos de alunos, militares e servidores civis que trabalham neste Centro. Visto que os itens que são o objeto desta aquisição, são de uso diário e contínuo, devido ao aumento recorrente do número de alunos do CIAGA.

Cabe ressaltar que o CIAGA também é responsável pela realização de eventos atinentes ao Calendário Acadêmico dos alunos da EFOMM/PREPOM.

Ademais, é imprescindível destacar que o CIAGA é responsável pela confecção de aproximadamente 1.600 pães e outros 700 itens (salgados, pães doces, bolo e etc) de padaria para a ceia diariamente, incluindo o fornecimento de 02 (duas) refeições diárias para cerca de 100 (cem) crianças do Projeto Forças no Esporte (PROFESP) conduzido por este Centro.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DIVISÃO DE MUNICIAMENTO	1ºTen (RM2-S) FITZNER
DIVISÃO DE MUNICIAMENTO	2ºSG-AR HUGO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A presente contratação tem por objeto a aquisição de utensílios de copa, cozinha e refeitório, incluindo garfos, facas, colheres, pratos de mesa e sobremesa, cestos de pão em aço inox, toalhas de mesa e demais materiais correlatos, visando atender às necessidades operacionais desta Organização Militar.

A demanda decorre da necessidade de reposição de materiais desgastados pelo uso contínuo, substituição de utensílios danificados, ampliação da capacidade de atendimento do rancho e manutenção das condições adequadas de higiene, segurança alimentar, funcionalidade e apresentação dos ambientes de alimentação.

Considerando o elevado fluxo diário de refeições servidas e a rotina operacional da OM, os utensílios de copa e cozinha sofrem desgaste natural, perdas operacionais e avarias decorrentes do uso contínuo, lavagem industrial e transporte interno, tornando imprescindível a reposição periódica dos itens.

Além disso, a inexistência ou insuficiência dos materiais compromete diretamente:

- a execução regular das atividades do rancho;

- o atendimento aos militares e servidores;
- a apresentação institucional em eventos e recepções;
- as condições adequadas de manipulação e distribuição de alimentos;
- a manutenção do padrão de eficiência e economicidade administrativa.

A contratação alinha-se ao interesse público e às necessidades administrativas da Organização Militar, garantindo continuidade das atividades de apoio logístico e alimentação.

5. Levantamento de Mercado

Foi realizado levantamento de mercado visando identificar soluções disponíveis para atendimento da necessidade administrativa.

Verificou-se ampla disponibilidade de fornecedores especializados no fornecimento de utensílios de copa e cozinha, tanto no mercado local quanto nacional, havendo competitividade suficiente para realização de procedimento licitatório.

As soluções disponíveis incluem:

- utensílios em aço inox;
- utensílios em alumínio;
- utensílios em plástico reforçado;
- materiais em porcelana ou vidro temperado.

Após análise técnica e operacional, observou-se que os utensílios em aço inox e materiais de maior resistência apresentam melhor relação custo-benefício para utilização institucional, em razão:

- da maior durabilidade;
- da facilidade de higienização;
- da resistência ao uso contínuo;
- da redução de reposições frequentes.

6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na aquisição de utensílios de copa, cozinha e refeitório destinados ao atendimento das atividades institucionais da Organização Militar, contemplando materiais duráveis, resistentes e adequados ao uso contínuo em ambiente de alimentação coletiva.

A contratação proporcionará:

- continuidade do serviço de alimentação;
- melhoria das condições operacionais do rancho;
- padronização dos utensílios;
- maior eficiência logística;
- redução de custos com reposições frequentes;
- melhoria na apresentação institucional.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades deverão ser definidas com base:

- no efetivo atendido;
- na média diária de refeições;
- no histórico de consumo;
- no índice de perdas e reposições;
- nas necessidades operacionais da OM.

A definição quantitativa deverá considerar margem de segurança operacional, evitando desabastecimento.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 349.393,66

A estimativa de preços será realizada conforme a Lei nº 14.133/2021 e IN SEGES/ME nº 65/2021, mediante pesquisa de preços em:

- Painel de Preços;
- Compras.gov.br;
- PNCP;
- contratações similares de outros órgãos;
- fornecedores do ramo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A contratação poderá ser parcelada por itens, considerando a natureza divisível do objeto e a possibilidade de ampliação da competitividade, nos termos do art. 40, inciso V, alínea “b”, da Lei nº 14.133/2021.

O parcelamento:

- amplia a competitividade;
- possibilita participação de micro e pequenas empresas;
- favorece obtenção de propostas mais vantajosas;
- evita restrição indevida ao caráter competitivo.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que interfiram diretamente na presente demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento estratégico e administrativo desta Organização Militar, especialmente no que se refere à manutenção das atividades de apoio logístico, abastecimento e funcionamento do rancho e das áreas de copa e cozinha.

A aquisição dos utensílios e materiais de copa e cozinha visa assegurar a continuidade dos serviços de alimentação prestados aos militares, servidores e demais usuários atendidos pela OM, contribuindo diretamente para a eficiência operacional das atividades administrativas e logísticas.

A contratação guarda compatibilidade com:

- o Plano de Contratações Anual (PCA), quando aplicável;
- o planejamento de abastecimento da OM;
- as demandas históricas de consumo e reposição;
- as ações de manutenção das condições adequadas de higiene, segurança alimentar e operacionalidade do rancho.

Além disso, a solução proposta está alinhada aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, previstos na Lei nº 14.133/2021, permitindo a adequada reposição de materiais essenciais ao funcionamento das atividades institucionais.

A contratação também contribui para:

- redução de aquisições emergenciais;
- melhoria do controle patrimonial e operacional;
- padronização dos utensílios utilizados;
- melhor planejamento logístico e de estoque da Organização Militar.

Dessa forma, verifica-se plena compatibilidade entre a presente demanda e o planejamento institucional da Administração.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente contratação proporcionará benefícios operacionais, administrativos e logísticos à Organização Militar, contribuindo diretamente para a melhoria da execução das atividades de alimentação coletiva e apoio administrativo.

Dentre os principais benefícios esperados, destacam-se:

- garantia da continuidade dos serviços de alimentação prestados pela OM;
- reposição de utensílios desgastados, danificados ou inservíveis;
- melhoria das condições de higiene e segurança alimentar;
- aumento da eficiência operacional nas atividades do rancho e copa;
- padronização dos utensílios utilizados nos serviços de alimentação;
- redução de improvisações operacionais decorrentes da falta de materiais;
- diminuição de custos com reposições emergenciais;
- maior durabilidade dos materiais adquiridos, especialmente os confeccionados em aço inox;
- melhoria da apresentação institucional em eventos, recepções e atividades administrativas;
- otimização da logística interna de distribuição e utilização dos utensílios;
- adequação da infraestrutura de apoio às demandas do efetivo atendido;
- redução do risco de interrupção parcial das atividades de alimentação;
- fortalecimento do planejamento de estoque e controle patrimonial;
- melhoria das condições de trabalho dos militares e servidores envolvidos nas atividades de copa e cozinha.

Além disso, a contratação permitirá maior previsibilidade administrativa e melhor relação custo-benefício para a Administração Pública, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público previstos na Lei nº 14.133/2021.

13. Providências a serem Adotadas

Para a adequada execução da contratação, a Administração deverá adotar previamente as seguintes providências administrativas e operacionais:

- elaboração do Documento de Formalização da Demanda (DFD);
- elaboração e aprovação do Estudo Técnico Preliminar (ETP);
- confecção do Termo de Referência contendo especificações técnicas, quantitativos, critérios de aceitação e obrigações da contratada;
- realização da pesquisa de preços, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e da IN SEGES/ME nº 65/2021;
- verificação da disponibilidade orçamentária para suportar a despesa;
- inclusão da contratação no Plano de Contratações Anual (PCA), quando aplicável;
- definição da modalidade e critério de julgamento da licitação;
- elaboração da minuta do edital e demais documentos do processo;
- designação formal dos agentes responsáveis pela condução do certame;
- designação de fiscais e gestores responsáveis pelo acompanhamento contratual;
- verificação da capacidade de armazenamento dos materiais adquiridos;
- planejamento da logística de recebimento, conferência e distribuição dos utensílios;
- definição dos procedimentos de controle patrimonial e registro dos bens adquiridos, quando aplicável;
- adoção de critérios de sustentabilidade e descarte adequado de materiais inservíveis eventualmente substituídos.

Após a contratação, a Administração deverá acompanhar:

- o cumprimento dos prazos de entrega;
- a conformidade dos materiais recebidos;
- a qualidade e especificações dos produtos fornecidos;
- eventual necessidade de aplicação de sanções administrativas em caso de descumprimento contratual.

As providências elencadas visam assegurar a regularidade do procedimento, a eficiência da contratação e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A presente contratação possui impactos ambientais considerados de baixa relevância, tendo em vista tratar-se de aquisição de utensílios e materiais de copa e cozinha destinados ao uso institucional. Ainda assim, deverão ser observadas medidas que promovam a sustentabilidade e a redução de impactos ambientais durante o ciclo de vida dos produtos.

Dentre os possíveis impactos ambientais identificados, destacam-se:

- geração de resíduos decorrentes da substituição de materiais inservíveis;
- descarte inadequado de utensílios danificados;
- consumo de matérias-primas na fabricação dos produtos;
- utilização de embalagens plásticas e materiais descartáveis durante o fornecimento;
- necessidade de higienização frequente dos utensílios, implicando consumo de água e produtos de limpeza.

Como medidas mitigadoras, a Administração poderá adotar:

- priorização de materiais duráveis e de maior vida útil, especialmente utensílios em aço inox;
- preferência, quando possível, por produtos recicláveis ou reutilizáveis;
- incentivo à redução do uso de materiais descartáveis;
- exigência de fornecimento de produtos com padrões mínimos de qualidade e resistência;
- adoção de descarte ambientalmente adequado dos materiais inservíveis;
- encaminhamento de resíduos recicláveis para cooperativas ou programas de coleta seletiva, quando disponíveis;
- racionalização do consumo de água e produtos de limpeza durante os processos de higienização;
- redução de reposições frequentes mediante aquisição de produtos de maior durabilidade.

A contratação está alinhada aos princípios do desenvolvimento nacional sustentável previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, buscando conciliar eficiência administrativa, economicidade e responsabilidade ambiental.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Após análise das informações levantadas no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação pretendida mostra-se técnica, operacional e economicamente viável, bem como adequada às necessidades desta Organização Militar.

A solução proposta atende ao interesse público, considerando:

- a necessidade de reposição e aquisição de utensílios essenciais às atividades de copa, cozinha e refeitório;
- a importância da continuidade dos serviços de alimentação prestados pela OM;
- a existência de fornecedores aptos no mercado;
- a possibilidade de realização de procedimento competitivo;
- a compatibilidade da contratação com o planejamento administrativo e orçamentário da Administração.

Verificou-se, ainda, que a solução escolhida apresenta adequada relação custo-benefício, contribuindo para:

- melhoria das condições operacionais do rancho;
- aumento da eficiência logística;
- padronização dos materiais utilizados;
- redução de aquisições emergenciais;
- maior durabilidade e economicidade dos utensílios adquiridos.

Dessa forma, declara-se viável o prosseguimento da contratação, recomendando-se a continuidade dos procedimentos administrativos para elaboração do Termo de Referência e demais atos necessários à realização do certame, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

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](#).

HUGO CORREIA RIBEIRO

Equipe de apoio

IGHOR ALMEIDA FITZNER DO NASCIMENTO

Equipe de apoio

RONALDO BASTOS PARAQUETT

Autoridade competente