

ESCOLA DE APRENDIZES-MARINHEIROS DE SC

Estudo Técnico Preliminar 19/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 63171000629/2026-55

2. Descrição da necessidade

A contratação para aquisição de gêneros alimentícios mostra-se indispensável para garantir a continuidade do suporte logístico e administrativo às atividades desenvolvidas pela Escola de Aprendizes-Marinheiros de Santa Catarina (EAMSC), Organização Militar responsável pela formação e capacitação de militares da Marinha do Brasil.

O fornecimento regular e contínuo de alimentação adequada é essencial para assegurar as condições necessárias ao desempenho das atividades de ensino, instrução, treinamento e rotina operacional da Organização Militar, atendendo tanto o efetivo permanente quanto o Aprendizes-Marinheiros em regime de aquartelamento.

A preparação das refeições no âmbito da própria Administração proporciona maior controle sanitário, nutricional e operacional, permitindo a elaboração de cardápios balanceados e supervisionados por profissional habilitado, em conformidade com o Manual de Alimentação das Forças Armadas e demais normas aplicáveis. Tal sistemática contribui para a promoção da saúde, do bem-estar e do adequado desenvolvimento físico e biopsicossocial dos militares em formação.

Além disso, a aquisição de gêneros alimentícios atende aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, uma vez que a alimentação fornecida diretamente pela Administração permite melhor planejamento do consumo, controle de qualidade dos insumos, redução de desperdícios e maior racionalização dos recursos públicos.

Ressalta-se, ainda, que a demanda possui caráter contínuo e essencial, não podendo sofrer interrupções, sob pena de comprometer o funcionamento regular da Organização Militar, a rotina administrativa, a capacidade operacional e as condições mínimas necessárias ao desempenho das atividades institucionais da EAMSC.

Dessa forma, a contratação pretendida revela-se necessária e plenamente justificada sob a perspectiva do interesse público, da manutenção das atividades finalísticas da Administração e da garantia das condições adequadas de alimentação ao efetivo atendido.

Diante do impacto direto no cumprimento das atividades finalísticas do órgão, atribui-se à presente contratação o grau de prioridade ALTO.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Municiamento	TALISSA DEZANETTI

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à Escola de Aprendizes-Marinheiros de Santa Catarina (EAMSC) deverá observar requisitos mínimos de qualidade, segurança alimentar, regularidade do fornecimento e adequação às necessidades da Administração Militar, visando garantir a continuidade das atividades institucionais e o adequado atendimento ao efetivo.

Os produtos a serem fornecidos deverão atender integralmente às especificações técnicas constantes no Termo de Referência, bem como às normas sanitárias e de qualidade espedidas pelos órgãos competentes, especialmente Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Agricultura e demais legislações aplicáveis.

Considerando a natureza contínua do fornecimento e a limitação da capacidade de armazenamento da Organização Militar, as entregas deverão ocorrer de forma parcelada, podendo ser realizadas mais de uma vez por semana, conforme demanda da Administração, de modo a assegurar o abastecimento contínuo, evitar desperdícios e preservar a qualidade dos produtos perecíveis.

A contratada deverá possuir capacidade operacional e logística compatível com a execução do objeto, incluindo veículos apropriados para transporte dos gêneros alimentícios, especialmente produtos perecíveis, observando as condições adequadas de higiene, conservação e controle de temperatura, quando necessário.

Para os produtos de origem animal, será exigido que os estabelecimentos fornecedores possuam registro junto aos órgãos de inspeção competentes, tais como Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Deve ser apresentada a cópia do registro do estabelecimento e durante a execução do projeto deve ser exigida a cópia da renovação do registro, caso expire a validade desse documento recebido anteriormente à formalização da proposta de participação.

Nos casos de fornecimento de alimentos perecíveis refrigerados ou congelados, a contratada deverá comprovar a disponibilidade de veículos refrigerados apropriados ao transporte, em conformidade com as exigências da Vigilância Sanitária, garantindo a manutenção da cadeia de frio e a integridade dos produtos até a entrega.

O material deverá ser entregue por representante ou funcionário credenciado pela Empresa Contratada, acompanhado obrigatoriamente da Nota Fiscal correspondente, que registrará:

- a) número do pedido de fornecimento, conforme Pedido de Gênero;
- b) nomenclatura do material; e
- c) dados bancários para pagamento, na frente ou no verso da Nota Fiscal: banco, nome do banco, código da agência e conta corrente.

Os seguintes requisitos técnicos serão observados no momento da entrega:

- a) limpeza, resistência e bom estado de conservação e higiene das embalagens;
- b) marcação ou rotulação com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil fiscalização;
- c) características que garantam as qualidades comerciais do produto;
- d) características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em embalagens adequadas, íntegras, limpas e resistentes, contendo identificação do produto, lote, data da fabricação, prazo de validade, informações do fabricante e registro no órgão competente, quando aplicável.

Os produtos deverão apresentar características próprias de conservação, qualidade, odor, cor, textura e sabor, estando isentos de sujidades, contaminações, parasitas, fungos ou quaisquer elementos que comprometam o consumo humano, sendo observados os prazos mínimos de validade exigidos pela Administração no momento da entrega, com pelo menos 50% da validade por vencer.

Os itens de panificação deverão ser fornecidos frescos, produzidos com matéria-prima de qualidade, em perfeitas condições de consumo e dentro dos padrões de peso, conservação e higiene estabelecidos no Termo de Referência, podendo possuir horários específicos de entrega definidos pela Administração em razão a rotina operacional da Organização Militar.

Condições para o item 96, Pão Francês assado:

- a) O pão deverá ser fresco, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas, fungos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado, mal cozido, velho e o que apresentar manipulação defeituosa ou sujidades;
- b) O pão de trigo deverá ser entregue, diariamente, entre 05h00 e 05h30, mediante solicitação;
- c) Esse item também poderá ser entregue em horário diferenciado a ser determinado pela Administração;
- d) O pão de trigo deverá apresentar a seguinte dimensão: peso 50g e tolerância de até 5%;
- e) O pão de trigo deverá apresentar-se bom para o consumo por, pelo menos, 24 (vinte e quatro) horas após a entrega;
- f) Obrigatoriamente a embalagem deverá apresentar: limpeza, resistência, bom estado de conservação e higiene, características que garantam as qualidades comerciais do produto, características que atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento, e, não será aceito o pão entregue em embalagem aberta.

O recebimento dos produtos será realizado por comissão ou servidor designado, que procederá à conferência quantitativa e qualitativa dos itens entregues, podendo rejeitar, total ou parcialmente, os produtos em desacordo com as especificações contratadas, cabendo à contratada promover a substituição sem ônus para a Administração.

As solicitações de fornecimento ocorrerão mediante Pedido de Gêneros emitido pela Administração, acompanhado da respectiva Nota de Empenho, devendo a contratada confirmar o recebimento e cumprir os prazos de entrega estabelecidos, garantindo regularidade e continuidade do abastecimento.

A definição desses requisitos busca assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, garantindo eficiência, economicidade, segurança alimentar, qualidade do fornecimento e continuidade das atividades institucionais desenvolvidas pela EAMSC.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar as soluções disponíveis e adequadas para atender à necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados à Escola de Aprendizes-Marinheiros de Santa Catarina (EAMSC), observando os princípios da economicidade, eficiência, competitividade e continuidade do serviço público, nos termos do art. 18, §1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021 e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022.

Considerando a natureza do objeto, verificou-se que o mercado nacional possui ampla oferta de fornecedores especializados no ramo alimentício, aptos a atender às exigências técnicas, sanitárias e logísticas necessárias ao fornecimento dos produtos demandados pela Administração Militar.

Para subsidiar a definição da solução mais vantajosa, foram analisadas contratações similares realizadas por outras Organizações Militares e órgãos públicos, mediante consulta a editais, atas de registro de preços, termos de referência e contratações disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no sistema Compras.gov.br, buscando identificar práticas adotadas, padrões de especificações técnicas, condições de fornecimento e metodologias de execução compatíveis com a necessidade da EAMSC.

A análise demonstrou que a solução mais utilizada e eficiente pela Administração Pública para objetos dessa natureza consiste na contratação de empresas especializadas para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, por meio do Sistema de Registro de Preços, considerando a natureza contínua da demanda, a variabilidade do consumo e a necessidade de abastecimento frequente.

Constatou-se, ainda, que os produtos pretendidos possuem especificações padronizadas e amplamente consolidadas no mercado, não havendo restrição significativa de fornecedores, fator que favorece a competitividade do certame e a obtenção de proposta mais vantajosa para a Administração.

No contexto regional de Florianópolis e municípios adjacentes, verificou-se a existência de fornecedores com capacidade operacional e logística compatíveis com as exigências da contratação, inclusive quanto ao fornecimento parcelado, transporte adequado de produtos perecíveis e atendimento às normas sanitárias aplicáveis.

A pesquisa de preços e o levantamento mercadológico foram realizados em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65 /2021, mediante consulta ao Painel de Preços do Governo Federal, contratações similares de outros órgãos públicos e atas vigentes, assegurando parâmetros adequados para estimativa de preços e avaliação da viabilidade da contratação.

Dessa forma, conclui-se que o mercado apresenta condições suficientes para atendimento da demanda da EAMSC, sendo viável e adequada a realização de procedimento licitatório na modalidade pregão, com adoção do Sistema de Registro de Preços, em razão da natureza continuada, parcelada e essencial do fornecimento.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na realização de procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), para futura e eventual aquisição, sob demanda, de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades da Escola de Aprendizes-Marinheiros de Santa Catarina (EAMSC).

A contratação tem por finalidade garantir o abastecimento contínuo e regular dos insumos utilizados no preparo das refeições fornecidas ao efetivo militar, aos Aprendizes-Marinheiros em regime de aquartelamento e aos demais usuários atendidos pela Organização Militar, assegurando condições adequadas para a manutenção das atividades de ensino, instrução, administração e apoio logístico desenvolvidas pela EAMSC.

A solução adotada contempla o fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios, conforme demanda da Administração, considerando a natureza perecível dos produtos, a limitação da capacidade de armazenamento da Organização Militar e a oscilação do consumo decorrente das atividades operacionais e do efetivo atendido. Tal sistemática possibilita maior eficiência no gerenciamento de estoques, redução de desperdícios, preservação da qualidade dos alimentos e melhor adequação à disponibilidade orçamentária e financeira da Administração.

A escolha pela realização de processo licitatório próprio demonstra-se mais vantajosa e adequada às necessidades da EAMSC do que a adesão a atas de registro de preços de outros órgãos ("carona"), uma vez que as especificidades logísticas, os quantitativos demandados, a frequência das entregas e a diversidade dos itens necessários à rotina da Organização Militar nem sempre são compatíveis com contratações realizadas por outros órgãos da Administração Pública.

O Sistema de Registro de Preços revela-se a solução mais eficiente para a presente contratação, tendo em vista a natureza contínua e variável da demanda, permitindo que as aquisições ocorram de acordo com a necessidade efetiva da Administração, sem obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos estimados.

A solução prevê, ainda, que as empresas contratadas atendam integralmente às exigências sanitárias, de qualidade, acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos, especialmente no caso de produtos perecíveis, observando as normas expedidas pelos órgãos competentes de fiscalização sanitária e inspeção de produtos de origem animal.

A execução contratual será realizada mediante emissão de Pedido de Gêneros e Nota de Empenho, conforme necessidade da Administração, com entregas parceladas em prazos previamente definidos, assegurando regularidade no abastecimento e continuidade das atividades institucionais da EAMSC.

Diante do exposto, conclui-se que a realização de Pregão Eletrônico, na forma eletrônica, pelo Sistema de Registro de Preços, constitui a solução mais adequada, econômica, eficiente e compatível com o interesse público, permitindo ampla competitividade, padronização das aquisições, racionalização administrativa e atendimento contínuo das necessidades da Escola de Aprendizes-Marinheiros de Santa Catarina.

Ressalta-se, ainda, que os gêneros alimentícios objeto da contratação caracterizam-se como bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, uma vez que possuem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos pelo edital, mediante especificações usuais de mercado, permitindo a adoção da modalidade Pregão Eletrônico para a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Será utilizado o critério de Menor Preço, parâmetro perfeitamente alinhado à natureza comum do objeto, assegurando a economicidade e a seleção da proposta mais vantajosa de forma objetiva.

Optou-se pelo modo de disputa Aberto (com envio de lances sucessivos), o qual se mostra o mais eficiente para o mercado varejista /atacadista de alimentação, maximizando a competitividade e propiciando a obtenção de preços mais vantajosos.

A combinação integrada dos parâmetros acima fundamenta-se nos princípios da eficiência e da seleção da proposta mais vantajosa, mostrando-se técnica e economicamente adequada para garantir a regularidade do abastecimento e a eficiência operacional da Administração Pública.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa dos quantitativos para a presente contratação foi elaborada com base em critérios técnicos, operacionais e históricos de consumo, visando assegurar o adequado abastecimento da Escola de Aprendizes-Marinheiros de Santa Catarina (EAMSC) durante o período de vigência da futura Ata de Registro de Preços, sem ocasionar excessos de estoque ou descontinuidade no fornecimento.

Para definição das quantidades estimadas, foram considerados os seguintes parâmetros:

- **Histórico de consumo:** análise das aquisições e do consumo efetivamente registrados em exercícios anteriores, considerando a média de utilização dos gêneros alimentícios empregados no preparo das refeições fornecidas pela Organização Militar;
- **Demanda operacional:** projeção das necessidades alimentares decorrentes das atividades rotineiras da EAMSC, incluindo o atendimento aos Aprendizes-Marinheiros em regime de aquartelamento, militares do efetivo permanente, servidores civis e demais usuários autorizados do rancho;
- **Efetivo previsto:** estimativa do quantitativo de pessoal a ser atendido ao longo da vigência contratual, considerando possíveis variações decorrentes de incorporações, movimentações de pessoal, cursos, estágios, atividades operacionais e eventos institucionais;
- **Periodicidade do fornecimento:** necessidade de entregas frequentes e parceladas, em razão da natureza perecível de parte dos produtos e da limitação da capacidade de armazenamento da Organização Militar;
- **Benchmarking com órgãos públicos:** análise comparativa de contratações similares realizadas por outras Organizações Militares e órgãos da Administração Pública com perfil operacional semelhante, buscando aferir a compatibilidade das quantidades estimadas e a aderência às práticas adotadas pela Administração;
- **Margem de segurança operacional:** previsão de quantitativos suficientes para garantir a continuidade do abastecimento diante de eventuais oscilações de consumo, sem comprometer a eficiência, a economicidade e o planejamento da contratação.

As quantidades estimadas possuem caráter meramente referencial, não obrigando a Administração à contratação integral dos quantitativos registrados, conforme sistemática própria do Sistema de Registro de Preços, sendo as aquisições realizadas de acordo com a necessidade efetiva da EAMSC e a disponibilidade orçamentária e financeira durante a vigência da ata.

A metodologia adotada visa assegurar equilíbrio entre o planejamento administrativo, a economicidade da contratação e a manutenção contínua das atividades institucionais da Organização Militar.

Ressalta-se que alguns itens constantes da presente contratação não possui histórico específico de consumo em exercícios anteriores, em razão de fatores como inclusão de novos gêneros alimentícios, revisão e adequação de cardápios, atualização das necessidades nutricionais, alterações no efetivo atendido e aperfeiçoamento das rotinas operacionais da Organização Militar.

Nessas situações, a definição dos quantitativos estimados foi realizada mediante metodologia de projeção técnica, considerando a finalidade de uso dos itens, a frequência estimada de consumo, o número previsto de usuários atendidos, parâmetros nutricionais aplicáveis, análise comparativa com contratações similares de outras Organizações Militares e órgãos públicos, além da experiência administrativa da Seção de Municiameto e dos setores demandantes.

Adicionalmente, foram considerados critérios de razoabilidade, proporcionalidade e segurança operacional, visando assegurar a continuidade do abastecimento sem ocasionar excesso de estoque, desperdícios ou risco de desabastecimento, em conformidade com os princípios do planejamento, eficiência e economicidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 3.591.991,56

Valor Estimado: R\$ 3.591.991,56 (três milhões quinhentos e noventa e um mil novecentos e noventa reais e cinquenta e seis centavos).

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada em conformidade com a Lei nº 14.133 /2021 e com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, utilizando parâmetros que reflitam os valores praticados no mercado para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à Administração Pública.

Para a definição do valor estimado da contratação, foram utilizados os parâmetros dispostos nos incisos I e III do artigo 5º da IN SEGES /ME nº 65/2021. Priorizou-se a consulta aos sistemas oficiais de governo e a contratações públicas similares, em estrita observância ao artigo 5º, § 1º, da referida Instrução Normativa. A pesquisa buscou obter o mínimo de 3 (três) cotações válidas por item para a composição da base amostral, em conformidade com o artigo 6º, § 5º, da IN SEGES/ME nº 65/2021.

A metodologia adotada buscou assegurar maior confiabilidade à estimativa, mediante análise crítica dos preços coletados, desconsiderando valores inexecutáveis, excessivamente elevados ou incompatíveis com a realidade mercadológica, de forma a obter parâmetros adequados para a definição do valor estimado da contratação.

Dessa forma, a estimativa do valor da contratação foi construída com base em critérios técnicos e mercadológicos, visando assegurar compatibilidade com os preços praticados no mercado, economicidade para a Administração Pública e viabilidade da futura contratação.

A memória de cálculo, os valores unitários estimados e os documentos que fundamentam a pesquisa de preços encontram-se devidamente juntados aos autos do processo administrativo e serão detalhados no Termo de Referência, em observância aos princípios do planejamento, transparência e economicidade.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A presente contratação será realizada com parcelamento do objeto, mediante divisão por itens, considerando a natureza dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, as especificidades de cada produto e a necessidade de ampliar a competitividade do certame, em conformidade com o art. 47, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

O parcelamento mostra-se técnica e economicamente viável, uma vez que os itens possuem características independentes entre si, podendo ser fornecidos separadamente sem prejuízo da funcionalidade, da padronização ou da execução contratual. Tal medida possibilita maior participação de fornecedores especializados em diferentes segmentos alimentícios, ampliando a competitividade e favorecendo a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Além disso, a divisão por itens contribui para o aumento da eficiência logística e operacional da contratação, permitindo que empresas com capacidade específica de fornecimento participem do certame, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte, em observância aos princípios da isonomia, competitividade e desenvolvimento nacional sustentável.

Ressalta-se que o parcelamento adotado não compromete a gestão contratual nem gera perda de economia de escala relevante, tendo em vista que o mercado fornecedor de gêneros alimentícios normalmente opera de forma segmentada por categorias de produtos, sendo prática comum da Administração Pública a realização de contratações dessa natureza por itens.

Adicionalmente, a sistemática de fornecimento parcelado ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços decorre da natureza contínua da demanda, da perecibilidade de parte dos produtos, da limitação da capacidade de armazenamento da Escola de Aprendizess-

Marinheiros de Santa Catarina (EAMSC) e da necessidade de adequação às disponibilidades orçamentárias e financeiras da Administração.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento da contratação constitui medida técnica e economicamente recomendável, apta a promover maior competitividade, economicidade, eficiência administrativa e melhor atendimento ao interesse público.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A presente contratação possui relação com outras contratações acessórias e de apoio necessárias ao adequado funcionamento das atividades de alimentação da Escola de Aprendizes-Marinheiros de Santa Catarina (EAMSC), especialmente aquelas destinadas ao fornecimento de gás de cozinha, materiais de limpeza e higienização, utensílios de copa e cozinha, manutenção de equipamentos industriais da cozinha e serviços de controle sanitário, as quais contribuem de forma complementar para a execução das atividades de preparo, armazenamento e distribuição das refeições.

Entretanto, tais contratações possuem objetos distintos, natureza própria e execução independente, não caracterizando dependência direta capaz de inviabilizar a execução da presente contratação em caso de inexistência ou descontinuidade das demais.

Ressalta-se que a aquisição de gêneros alimentícios constitui necessidade autônoma e essencial ao funcionamento da Organização Militar, sendo indispensável para assegurar a continuidade da alimentação fornecida ao efetivo militar e aos Aprendizes-Marinheiros em regime de aquartelamento.

Assim, embora existam contratações correlatas relacionadas à infraestrutura e ao suporte operacional do serviço de alimentação, a presente contratação possui viabilidade técnica e operacional própria, não dependendo formalmente de contratação interdependente para sua execução.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento administrativo e logístico da Escola de Aprendizes-Marinheiros de Santa Catarina (EAMSC), estando compatível com as necessidades institucionais relacionadas à manutenção das atividades de alimentação do efetivo militar e dos Aprendizes-Marinheiros em regime de aquartelamento.

A aquisição de gêneros alimentícios constitui demanda contínua, essencial e previsível no contexto das atividades finalísticas e de apoio da Organização Militar, sendo indispensável para assegurar o adequado funcionamento das rotinas de ensino, instrução, formação militar, administração e suporte operacional desenvolvidas pela EAMSC.

A contratação guarda compatibilidade com o Plano de Contratações Anual (PCA), bem como com o planejamento orçamentário e logístico da Administração, observando as diretrizes de racionalização dos gastos públicos, continuidade do serviço público e eficiência administrativa previstas na Lei nº 14.133/2021.

A solução proposta, mediante realização de Pregão Eletrônico com adoção do Sistema de Registro de Preços, mostra-se aderente às estratégias de planejamento institucional, permitindo maior flexibilidade na gestão das aquisições, adequação às disponibilidades orçamentárias e financeiras, controle de consumo, redução de desperdícios e otimização dos estoques.

Além disso, a sistemática de fornecimento parcelado possibilita melhor gerenciamento das demandas ao longo da vigência contratual, especialmente em razão da natureza perecível dos produtos, da variabilidade do efetivo atendido e das oscilações operacionais inerentes às atividades da Organização Militar.

Dessa forma, verifica-se que a presente contratação está plenamente alinhada ao planejamento institucional da EAMSC, contribuindo para a continuidade das atividades administrativas e operacionais, para a adequada gestão dos recursos públicos e para o atendimento do interesse público.

A demanda encontra-se formalizada no portal do compras.gov.br, no Plano Anual de Contratações através do Documento de Formalização da Demanda n. 29/2026 vinculada a contratação n. 785600-62/2026, estando a contratação devidamente contemplada e alinhada às metas e diretrizes do Plano de Logística Sustentável (PLS) do Órgão.

Declara-se que a presente demanda não possui vinculação, interdependência ou subordinação com outras contratações em andamento ou futuras no âmbito deste órgão.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente contratação tem como principal objetivo assegurar o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios necessários à manutenção das atividades de alimentação desenvolvidas pela Escola de Aprendizes-Marinheiros de Santa Catarina (EAMSC), contribuindo diretamente para a continuidade das atividades institucionais, operacionais e de formação militar da Organização.

Entre os benefícios esperados com a contratação, destaca-se a garantia do adequado aporte nutricional ao efetivo militar, especialmente aos Aprendizes-Marinheiros em regime de aquartelamento, assegurando condições apropriadas para o desempenho das atividades acadêmicas, físicas, administrativas e operacionais inerentes à formação militar.

A contratação também permitirá a manutenção da regularidade e continuidade do abastecimento do rancho, reduzindo riscos de desabastecimento e assegurando maior previsibilidade logística e administrativa na execução das atividades de alimentação da EAMSC.

Outro benefício relevante consiste na melhoria da gestão dos estoques e do consumo, em razão da adoção do Sistema de Registro de Preços e do fornecimento parcelado, possibilitando maior controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios, redução de desperdícios, otimização do armazenamento e adequação às disponibilidades orçamentárias e financeiras da Administração.

A execução da contratação contribuirá, ainda, para a observância dos padrões de qualidade, segurança alimentar e controle sanitário previstos na legislação aplicável e nas diretrizes do Manual de Alimentação das Forças Armadas, favorecendo a preservação da saúde, do bem-estar e das condições adequadas de alimentação do efetivo atendido.

Sob o aspecto administrativo, a solução adotada proporcionará maior eficiência na gestão contratual, padronização das aquisições, racionalização dos procedimentos administrativos e ampliação da competitividade do certame, promovendo economicidade e melhor aproveitamento dos recursos públicos.

Dessa forma, os benefícios esperados com a contratação estão diretamente relacionados à continuidade do serviço público, à eficiência administrativa, à adequada execução das atividades institucionais da EAMSC e à manutenção das condições necessárias ao preparo e fornecimento de alimentação ao efetivo militar.

13. Providências a serem Adotadas

Para viabilizar a adequada execução da presente contratação, a Administração adotará as providências administrativas, técnicas e operacionais necessárias ao planejamento, acompanhamento e fiscalização do fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à Escola de Aprendizes-Marinheiros de Santa Catarina (EAMSC).

Inicialmente, serão elaborados o Termo de Referência e os demais documentos instrutórios do processo licitatório, contendo especificações técnicas dos itens, quantitativos estimados, critérios de aceitação, condições de entrega, requisitos sanitários e obrigações da contratada, em conformidade com a legislação aplicável.

A Administração também realizará o planejamento logístico relacionado ao recebimento, armazenamento, controle de estoque e distribuição dos gêneros alimentícios, observando as condições adequadas de conservação, higiene e segurança alimentar necessárias ao funcionamento do rancho da Organização Militar.

Serão designados servidores responsáveis pela gestão e fiscalização contratual, competindo-lhes acompanhar a execução do fornecimento, verificar a conformidade dos produtos entregues, controlar os prazos de entrega, registrar ocorrências e adotar as medidas administrativas necessárias em caso de descumprimento contratual.

Além disso, serão adotados procedimentos de controle quantitativo e qualitativo dos produtos recebidos, incluindo conferência das condições das embalagens, prazos de validade, requisitos sanitários, temperatura de transporte dos produtos perecíveis e documentação exigida pelos órgãos de inspeção e vigilância sanitária.

A Administração também manterá controle sobre as demandas de consumo e emissão dos Pedidos de Gêneros, visando compatibilizar o fornecimento parcelado com a necessidade efetiva da EAMSC, a capacidade de armazenamento disponível e a disponibilidade orçamentária e financeira durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

Por fim, serão observadas as medidas necessárias à adequada instrução processual, gestão contratual e fiscalização da execução, de forma a assegurar a continuidade do abastecimento, a eficiência administrativa, a segurança alimentar e o atendimento ao interesse público.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A presente contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados, principalmente, à produção, acondicionamento, transporte, armazenamento e descarte de resíduos provenientes dos produtos adquiridos e de suas embalagens.

Entre os possíveis impactos ambientais identificados, destacam-se a geração de resíduos sólidos, o consumo de recursos naturais empregados na cadeia produtiva dos alimentos, a emissão de poluentes decorrentes do transporte dos produtos e o descarte inadequado de embalagens e resíduos orgânicos.

Dessa forma, em observância aos princípios do desenvolvimento nacional sustentável previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, bem como às diretrizes constantes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União (AGU), a Administração adotará medidas destinadas à mitigação dos impactos ambientais decorrentes da contratação.

Sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso, poderão ser priorizados produtos acondicionados em embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, bem como fornecedores que adotem boas práticas de sustentabilidade em seus processos produtivos e logísticos.

Também serão observadas exigências relacionadas às condições adequadas de transporte e armazenamento dos gêneros alimentícios, visando reduzir perdas, desperdícios e descarte prematuro de produtos, especialmente daqueles de natureza perecível.

A contratada deverá observar a legislação ambiental, sanitária e de gerenciamento de resíduos aplicável, responsabilizando-se pela adequada destinação de resíduos eventualmente gerados durante o transporte e entrega dos produtos.

Adicionalmente, a Administração adotará práticas internas de controle de consumo, armazenamento e planejamento das aquisições, por meio do fornecimento parcelado e sob demanda, buscando minimizar desperdícios, otimizar o uso dos recursos públicos e reduzir impactos ambientais decorrentes do excesso de estocagem e vencimento de produtos.

Assim, conclui-se que os possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação são considerados controláveis e mitigáveis, especialmente mediante adoção de práticas sustentáveis compatíveis com a natureza do objeto e com as diretrizes da Administração Pública Federal para contratações sustentáveis.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nos elementos levantados no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à Escola de Aprendizes-Marinheiros de Santa Catarina (EAMSC) mostra-se técnica, operacional, administrativa e economicamente viável.

A análise da necessidade da contratação demonstrou que o fornecimento de gêneros alimentícios constitui demanda contínua, essencial e indispensável para a manutenção das atividades institucionais da Organização Militar, especialmente no que se refere à alimentação do efetivo militar, dos Aprendizes-Marinheiros em regime de aquartelamento e dos demais usuários atendidos pelo rancho da EAMSC.

O levantamento de mercado evidenciou a existência de fornecedores aptos a atender às exigências técnicas, sanitárias e logísticas da contratação, havendo competitividade suficiente para realização do certame e viabilidade de execução do objeto nas condições pretendidas pela Administração.

A solução escolhida, mediante realização de Pregão Eletrônico com adoção do Sistema de Registro de Preços, mostrou-se a alternativa mais adequada para atendimento da demanda, considerando a natureza contínua e variável do consumo, a necessidade de entregas parceladas, a limitação de capacidade de armazenamento e a busca pela maior eficiência na gestão dos recursos públicos.

Verificou-se, ainda, que os requisitos da contratação são compatíveis com as práticas usuais de mercado, não havendo restrições indevidas à competitividade, sendo possível a definição objetiva das especificações técnicas dos itens, caracterizados como bens comuns, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

As estimativas de quantitativos e valores foram elaboradas com base em critérios técnicos, históricos de consumo, projeções operacionais e pesquisa de mercado, observando os princípios do planejamento, razoabilidade, economicidade e eficiência administrativa.

Adicionalmente, foram avaliados os possíveis impactos ambientais da contratação, concluindo-se que os riscos identificados são mitigáveis mediante adoção de práticas de sustentabilidade, controle de consumo, planejamento das aquisições e observância das normas ambientais e sanitárias aplicáveis.

Dessa forma, conclui-se pela viabilidade da contratação pretendida, considerando sua adequação ao interesse público, à continuidade das atividades institucionais da EAMSC e aos princípios que regem as contratações públicas previstos na 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](#).

VALDIR ALVES QUEIROZ JUNIOR

Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 29/07/2026 às 08:34:02.

INDIANARA VANILDA NUNES

Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 29/07/2026 às 09:36:02.

EDUARDO ARAUJO FERREIRA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 29/07/2026 às 11:12:37.