

GRUPAMENTO DE APOIO DE MANAUS

Estudo Técnico Preliminar 75/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 67298.001438/2025-54

2. Descrição da necessidade

2.1 O Grupamento de Apoio de Manaus tem por finalidade planejar, coordenar, executar e controlar as atividades administrativas de apoio necessárias ao funcionamento das Organizações Militares em sua área de atuação. Dentre essas atribuições está inserida a incumbência de fornecer alimentação ao seu próprio efetivo, bem como das seguintes Unidades Apoiadas: VII COMAR, BAMN, SERIPA VII, SEREP-MN, GLOG-8, HAMN, PAMN, 1o/9o GAV, 7o/8o GAV, 7o ETA, GSD- MN, 2o GDAAE, DACO e DTINFRA-MN.

2.2 Ademais, a Seção de Subsistência do GAP-MN apoia o Destacamento de Aeronáutica de Uaupés (em São Gabriel da Cachoeira), tripulações em trânsito na cidade de Manaus, efetivos envolvidos em Operações e Manobras realizadas nesta cidade e arredores, militares envolvidos na Operação Acolhida e a população beneficiada com o Programa Forças no Esporte.

O fornecimento de refeições ao efetivo militar e civil é uma atividade de apoio característica da estrutura das Forças Armadas de importância fundamental para a manutenção do adestramento da tropa e para o adequado desempenho das atividades laborais de seu pessoal. A manutenção dessa atividade com execução direta pelas Forças Armadas decorre da necessidade de manter efetivo e estrutura capazes de prover alimentação à tropa em quaisquer circunstâncias, inclusive quando fora de sede, desdobrado em localidades com infraestrutura precária ou em situação de campanha.

2.3 Atualmente, a Seção de Subsistência do GAP-MN fornece 5031 refeições diariamente, atendendo não apenas o efetivo em expediente normal, mas também as equipes de serviço e tripulações em trânsito.

2.4 Para execução dessa atribuição, a Seção de Subsistência conta com um orçamento anual na ação 212B (Alimentação do efetivo) da ordem de R\$ 7.187.400,00. Somado a esse montante, o setor conta com créditos adicionais oriundos do Programa Forças no Esporte, do Programa Calha Norte e de operações militares realizadas na região e apoiadas pelo GAP-MN, como por exemplo a Operação Ágata e a Operação Acolhida, dentre outras.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
GAP-MN	1º TEN INT GABRIEL CUNHA CAMPOS DA ROCHA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Os bens deverão ser entregues em até 30 (trinta) dias contados da solicitação, conforme local indicado pela Administração, devidamente acompanhados da Nota Fiscal.

4.2 A entrega dos bens deverá ser feita conforme descrição constante da Nota de Empenho.

4.3 No momento da entrega, os bens devem estar em condições íntegras e qualidade apropriada ao tipo de material.

4.5 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 3 (três) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.6 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

4.7 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4.8 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4.9 São condições para recebimento dos gêneros alimentícios:

4.10 Os veículos de transporte de distribuição de gêneros alimentícios devem dispor de: Separação integral entre o compartimento de cargas e o compartimento do condutor;

- 4.11 Meios de proteção dos alimentos contra raios solares diretos, chuvas, excesso de calor, poeiras e contaminações de qualquer natureza, em qualquer das operações.
- 4.11.1 As lonas de forração devem ser impermeáveis e isentas de furos e rasgos que permitam a passagem de água e/ou sujeira. O material de cobertura deve estar limpo, seco e sem odores ou resíduos que possam contaminar os produtos ou sujar embalagens;
- 4.11.2 Os veículos de transporte não devem apresentar a menor evidência de presença de roedores, pássaros, insetos (baratas entre outros), vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores desagradáveis. Os pisos e laterais da carroceria devem estar, ainda, em boas condições e não apresentar buracos e rachaduras;
- 4.11.3 Os gêneros alimentícios não devem ser armazenados e/ou transportados com produtos tóxicos, perigosos ou susceptíveis de contaminar os alimentos ou ainda alterar suas características sensoriais;
- 4.11.4 Permitir transporte de alimentos crus no mesmo veículo com produtos prontos ou processados, somente quando ambos estiverem devidamente acondicionados;
- 4.11.5 As mercadorias transportadas devem estar acondicionadas em invólucros, pacotes ou recipientes originais dos estabelecimentos comerciais ou industriais e devidamente rotuladas com a identificação de origem;
- 4.11.6 As embalagens não devem ser pisoteadas e nem devem servir de assento, para evitar que fiquem sujas ou danificadas;
- 4.11.7 As cargas devem ser inspecionadas visualmente no descarregamento para verificação de anormalidade;
- 4.11.8 Os funcionários devem trajar o uniforme completo, limpo e sapatos fechados. Manuseio:
- 4.11.9 A carga/descarga do veículo deverá ser executada em local protegido da chuva;
- 4.11.10 Os estrados ou recipientes empregados na movimentação de produtos alimentícios devem estar limpos, secos, sem odores estranhos e livres de infestações de carunchos, cupins e outros insetos. Devem também estar em bom estado de conservação;
- 4.11.11 Manter a área de carga/descarga livre de estrados, caixas fora de uso e materiais danificados; Os entregadores deverão com trajar uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado e proteção nos cabelos (quando necessário).
- 4.12 Nota fiscal:
- 4.12.1 Este documento deve vir com o nome, endereço, CNPJ, entre outras informações referentes ao fornecedor; Deve estar expresso o restaurante de destino da mercadoria com o endereço completo e os produtos solicitados com a quantidade (Kg), condições de embalagens (cx., pc.), preço unitário, preço multiplicado e preço total da nota;
- 4.12.2 A partir dessas informações o responsável pelo recebimento deve conferir todos os dados da Nota Fiscal com o pedido realizado: as quantidades, preço unitário, possível desconto, e também, o nome do produto com suas marcas, embalagens e condições de conservação (congelados/resfriados).
- 4.13 Produto:
- 4.13.1 Após todo o processo administrativo, a conferência deve ser realizada entre a Nota Fiscal e o produto propriamente dito;
- 4.13.2 Dados como quantidades, peso, temperaturas, embalagens, condições de conservação, marca, etc., devem ser comparados detalhadamente;
- 4.13.3 De acordo com as características das embalagens das matérias-primas, deve-se observar em potes, pacotes a vácuo, sacos, plásticos de proteção, etc., os seguintes itens: se a embalagem está íntegra aos padrões do produto, com ausência de furos, rasgos, manchas ou substâncias grudadas, insetos ou qualquer outra condição que não seja específica a ele;
- 4.13.4 Fazer avaliação sensorial (características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor). Esta avaliação deve estar baseada nos critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) – ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS – NBR 12806- 02 /93;
- 4.13.5 Alimentos não devem estar em contato direto com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelões ou plástico reciclado;
- 4.13.6 Na rotulagem devem constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial de inspeção, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);
- 4.13.7 A temperatura também é item de grande importância, devendo ser verificada ANTES da retirada do produto das caixas de transporte;
- 4.13.8 O termômetro, equipamento responsável pela medição de temperaturas, tem seu espeto lavado com água e sabão, é enxaguado em água corrente e imerso em solução clorada, à concentração de 100 ppm. Após a secagem (com papel toalha branco), é inserida a ponta deste equipamento no centro geométrico do alimento (exceto congelados), isto é, no meio da peça. São aguardados alguns minutos para que haja a estabilização do valor e, se a temperatura for aceitável, a mercadoria é recebida;
- 4.13.9 Os alimentos são agrupados para facilitar e diminuir a quantidade de temperaturas padronizadas;

5. Levantamento de Mercado

- 5.1 Para obtenção da solução mais adequada às necessidades da Administração foram levantadas duas possibilidades existentes no mercado, a saber:
- a) Contratação do serviço de fornecimento de refeições: A contratada cuidaria de toda as etapas logísticas desde a aquisição dos gêneros alimentícios, a gestão do estoque e a disponibilização das refeições para os comensais. As principais vantagens dessa medida seriam a desoneração da Administração em relação à gestão de estoque de gêneros in natura e da manutenção de equipamentos e de infraestrutura. Por outro lado, cabe ressaltar que atualmente o GAP-MN já possui efetivo especializado para prestar o serviço de subsistência, inviabilizando assim a terceirização desse tipo de serviço, à luz do Inciso IV, Art. 9º, da Instrução Normativa no 05, de 26 de maio de 2017. Ademais, conforme já exposto no tópico “Descrição da necessidade”, a manutenção da capacidade de fornecer refeições à tropa com meios próprios faz parte do escopo de atividades de adestramento da tropa, ainda que se constitua em uma atividade-meio.
- b) Aquisição de não perecíveis e panificação para preparo por meio próprios: Nessa solução a Administração faria a aquisição de gêneros in natura e industrializados para preparação utilizando a mão-de-obra e a infraestrutura já existente. A presente solução vem sendo empregada há anos na OM, tendo atendido plenamente o interesse da Administração. Nesse modelo, utilizar-se a o Sistema de Registro de Preços para aquisição parcelada dos itens conforme as necessidades da Organização. As vantagens desse modelo estão na economia de escala, pois quanto maior a demanda melhores preços

podem ser ofertados; da viabilidade de licitar o objeto todo, de modo a ampliar a competitividade e, por conseguinte, obter melhores preços para a Administração; e o aproveitamento dos meios já disponíveis (pessoal e infraestrutura). A desvantagem desse modelo reside na necessidade da manutenção dessa infraestrutura e da gestão do estoque.

5.2 Da análise das soluções, conclui-se que a aquisição de gêneros alimentícios mostra-se mais vantajosa para a Administração, tendo em vista ter maior potencial de economia de recursos obtida pela licitação por itens e pela seleção de itens para compor o cardápio conforme viabilidade técnica (disponibilidade de produtos de qualidade no mercado) e econômica (disponibilidade de recursos orçamentários).

6. Descrição da solução como um todo

6.1 A solução abrange a aquisição de Secos, por meio da modalidade Pregão. Os itens serão demandados aos fornecedores por meio de Nota de Empenho e a entrega será feita nos termos discriminados no tópico “Descrição dos requisitos da contratação” deste ETP.

6.2 Para tal missão optou-se por licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA nos termos da Lei no 14.133, de 01 de abril de 2021, do Decreto no 11.462, de 31 de março de 2023, IN 65/2023, de 07 de julho de 2021, IN 58, de 8 de Agosto de 2022.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 Os quantitativos desta licitação foram estipulados conforme necessidade de reposição de estoque, juntamente com a solicitações máximas e mínimas. Além disso foi agregada uma margem de segurança para a manutenção de estoque mínimo dos materiais, de acordo com o FCA 145-13-2008 - Estoque de alimentos para situações especiais. Também foi levado em consideração, o atendimento para eventuais missões, treinamentos ou acionamentos inopinados aos quais as Forças Armadas estão sujeitas.

Para o cálculo da necessidade foram utilizadas como base, a tabela per capita no Anexo I, baseada no Programa de Alimentação do Trabalhador, Lei no 6.321, de 14 de Abril de 1976, e art. 5º da Portaria Interministerial no 5, de 30 de novembro de 1999, que especifica os parâmetros nutricionais para a alimentação do trabalhador. Esses parâmetros deverão ser

calculados com base em valores diários de referência para macro e micronutrientes. Esta Lei ainda versa que “A alimentação saudável, é o direito humano a um padrão alimentar adequado às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos, respeitando os princípios da variedade, da moderação e do equilíbrio, dando-se ênfase aos alimentos regionais e respeito ao seu significado socioeconômico e cultural, no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional”. Foi utilizado também o relatório de frequência diária e o de refeições atendidas no período de 3 (três) meses, constantes nos Anexos II; os militares que possuem o direito e recebem a Etapa Alimentação do Grupamento de Apoio de Manaus constantes na Relação analítica de Rancho.

7.3 Foram levados em consideração, ainda, na escolha dos itens que serão adquiridos:

- a) hábitos alimentares da região;
 - b) variedade do cardápio;
 - c) não inclusão de itens caracterizados como “de luxo”, nos termos da legislação em vigor; e
 - d) orçamento disponível para aquisição de gêneros alimentícios, assim considerado não apenas aquele oriundo da ação orçamentária 212B, mas também os recursos oriundos de destaques e de OM Apoiadas.
- aquele oriundo da ação orçamentária 212B, mas também os recursos oriundos de destaques e de OM Apoiadas.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 5.941.875,01

8.1 Os valores estipulados foram baseados na pesquisa de preço do sistema Fonte de Preços, considerando sazonalidade de produtos, dificuldades quanto à logística, impactando no custo de aquisição do produto, uma vez que o GAP-MN está localizada em uma região geograficamente isolada.

8.2 O valor estimado para a presente aquisição é R\$ 5.941.875,01 (cinco milhões, novecentos e quarenta e um mil, oitocentos e setenta e cinco reais e um centavo).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 A licitação será realizada por valor por item, tendo em vista que essa forma de disputa em nada compromete a qualidade do fornecimento dos materiais e, ainda, amplia a possibilidade de competição no certame, possibilitando a obtenção de melhores preços.

9.2 A licitação em questão será realizada por item, pois os objetos são divisíveis. Foi verificado que não haverá prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala. Desta forma visa-se atender a regra do parcelamento do objeto, sem deixar de buscar a economia de escala, a viabilidade técnica e um melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não existem contratações que guardam relação/afinidade com o objeto da compra/contratação pretendida, sejam elas já realizadas, ou contratações futuras.(inciso VIII, art. 9o, IN 58/2022).

10.2. Informo que este instrumento de planejamento é único, não havendo correlação ou interdependência com outras contratações.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 As despesas referentes ao referido processo estão em conformidade com o inciso II, do Art. 16, da Lei Complementar no 101, de 4 de maio de 2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal). A contratação não se refere à criação, expansão ou aperfeiçoamento de ação governamental que acarrete aumento da despesa em relação à Lei Orçamentária Anual, o Plano Plurianual, e a Lei de Diretrizes Orçamentárias, de acordo com a Lei de Responsabilidade Fiscal.

11.2 A presente aquisição encontra-se prevista no Calendário Anual de Licitações do GAP-MN referente ao exercício de 2025, assim como no Plano de Ação do GAP-MN, sendo as despesas a ela referentes abrangidas pela ação 212B.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A presente aquisição visa possibilitar a aquisição de Secos não perecíveis, com os menores custos possíveis, observados os padrões necessários à preparação de uma alimentação variada, equilibrada, com valor nutricional adequado e de elevada qualidade para o efetivo do GAP-MN e Unidades Apoiadas.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 A fiscalização e acompanhamento dos serviços será realizada pela Seção de Subsistência do Grupamento de Apoio de Manaus, atentando-se às condições, quantidades, exigências e estimativa, estabelecidas neste documento.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Requisitos de aceitação do produto:

a) Registro na ANVISA (Decreto-Lei no 986/1969)

a1) Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (Resoluções 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC no 17, de 17 de março de 2008) 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 9832/1999)

a2) Quanto aos aditivos alimentares, os gêneros alimentícios devem observar a RDC no 24, de 15 de fevereiro de 2005 da ANVISA.

14.2 A Seção de Subsistência deverá realizar o adequado descarte de resíduos e embalagens, fazendo a separação de resíduos orgânicos dos não orgânicos e realizando o descarte dos mesmos em locais adequados, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2.

15. Motivação

A necessidades de aquisição dos itens constantes neste processo é motivada por sua essencialidade no funcionamento das Unidades Aéreas que operam na Guarnição de Aeronáutica de Manaus, bem como as missões atinentes ao GAP-MN, o qual inclui-se o constante fornecimento de água, alimentação, lanches de bordo, entre outros encargos relacionados a atividade da Seção de Subsistência, além de todos os motivos expostos na Justificativa da Necessidade da Contratação no Estudo Técnico Preliminar.

Desta forma, em cumprimento ao que preconizam o Art. 14, II, do Decreto no 10.024/2019, de 20 de setembro de 2019, combinado com Art. 50, § 1o, da Lei no 9.784/1999, de 29 de janeiro de 1999, para fins de realização de processo para a Contratação de Aquisição de Gêneros Alimentícios não perecíveis e panificação, para atender as necessidades do GAP-MN e Unidades Apoiadas, APROVO a presente aquisição.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Como exposto nos tópicos acima e considerando a necessidade da contínua prática das ações necessárias à manutenção da capacidade operativa do Grupamento de Apoio de Manaus e Unidades Apoiadas do Comando da Aeronáutica por meio da supervisão a ser realizada pelas visitas, para ações preventivas e corretivas, embasados na proteção de bens materiais e dos recursos humanos e da Portaria Normativa no 753/MD, de 30 de março de 2015, declaramos a viabilidade da contratação exposta neste estudo.

17. 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 CUNHA CAMPOS DA ROCHA

Equipe de apoio



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
Data/Hora de Criação:	16/10/2025 14:40:36
Páginas do Documento:	5
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	6
Hash MD5:	ee950223a18d78b673561567ec975715
Verificação de Autenticidade:	https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura

Este documento foi assinado e conferido eletronicamente com fundamento no artigo 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República pelos assinantes abaixo:

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Terceiro Sargento YASMIM SANTOS VENTURA no dia 16/10/2025 às 10:42:19 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten GABRIEL CUNHA CAMPOS DA ROCHA no dia 16/10/2025 às 10:53:04 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten IZABEL C. MONTEIRO DE LIMA OLIVEIRA no dia 16/10/2025 às 11:00:23 no horário oficial de Brasília.