

BASE AÉREA DE SANTA MARIA

Estudo Técnico Preliminar 20/2026

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

2.1 Aquisição periódica, de materiais de copa e cozinha cujo objetivo é atender à demanda de materiais nos preparativos de refeições em atendimento ao efetivo da Base Aérea de Santa Maria (BASM), bem como militares em trânsito na Guarnição.

2.2 A Seção de Subsistência (SSUB) é a seção responsável por fornecer diariamente as três refeições básicas (café, almoço e janta) para o efetivo da BASM/ Unidades sediadas e ceia para os militares escalados para os postos de serviço conforme escalas internas. Além disso, também são fornecidos lanches de bordo às aeronaves de passagem e partida, bem como são recepcionadas diversas autoridades que desembarcam na OM.

2.3 Estas refeições básicas atendem aos círculos hierárquicos sem distinção, ou seja, as preparações constantes nos refeitórios dos Soldados, Cabos, Taifeiros, Sargentos, Suboficiais e Oficiais são únicas, cujo objetivo maior é a manutenção do bem estar da tropa.

2.4 A estimativa dos quantitativos necessários foi realizada com base nas necessidades atuais de funcionamento da Seção de Subsistência da Base Aérea de Santa Maria, considerando a demanda operacional associada às atividades de preparo, manipulação e distribuição de refeições, bem como às rotinas de limpeza, organização e apoio às áreas de copa e cozinha. Dessa forma, o dimensionamento buscou assegurar a adequada disponibilidade dos materiais necessários ao pleno desempenho das atividades do setor, garantindo a continuidade e a eficiência dos serviços prestados ao efetivo atendido.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Base Aérea de Santa Maria, Seção de Subsistência	1º Ten QUINT NTE LEONARDO ABUD LOBO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. O fornecedor deve entregar os materiais no prazo máximo de **30 (trinta) dias** a contar da solicitação feita pelo responsável do setor requisitante;

4.2. O fornecedor deverá entregar o material no local indicado pela Administração, acompanhado da respectiva nota fiscal;

4.3. A entrega dos materiais será feita conforme descrito na nota de empenho de despesa emitida pela BASM;

4.4. No momento da entrega, os materiais devem estar em condições íntegras e qualidade apropriada ao tipo de material;

4.5. Os bens deverão ser entregues na sede do órgão, no endereço a seguir indicado, dentro do prazo previsto no item 4.1 (30 dias) e no horário compreendido entre 08h00min até 13h00min.

Base Aérea de Santa Maria (BASM)

Rodovia RSC 287 Km 232

Santa Maria – RS

CEP 97.105 – 910

4.6. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias úteis, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.7. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

5. Levantamento de Mercado

5.1. Como possíveis soluções para a aquisição de materiais utilizados na preparação dos alimentos para o efetivo da BASM, foi levantado as seguintes possibilidades:

5.1.1 Aquisição de materiais de copa e cozinha mediante pregão eletrônico:

a) Vantagens: a aquisição de materiais possibilitará a utilização dos meios disponíveis existentes, como a infraestrutura e mão-de-obra;

b) Desvantagens: a aquisição representa um custo extra para o fornecimento de alimentação, considerando a necessidade de reposição anual dos itens de copa e cozinha;

5.1.2 Aquisição de alimentação pronta;

a) Vantagens: redução nos custos de aquisição de materiais que são utilizados na preparação do alimento, como os de copa e cozinha;

b) Desvantagens: a aquisição de alimentação pronta compromete a segurança alimentar da tropa, além de elevar o risco do não recebimento do material por problemas de entrega dos fornecedores, comprometendo a continuidade dos trabalhos na Base.

5.2 Em atenção ao Art. 10 do Decreto 11.462, foram consultadas as IRPs em andamento, previamente ao início deste processo licitatório, sendo verificado a não possibilidade de participação em processos adequados para a demanda necessária.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 Diante das possíveis soluções apresentadas no item acima, realizou-se uma análise a fim de verificar a viabilidade dessas propostas e qual se adequaria melhor as necessidades da Administração.

6.1.1 A aquisição de materiais de copa e cozinha, embora gerem um custo extra para o fornecimento de alimentação, possui a vantagem de aproveitamento das infraestruturas existentes, bem como o uso de mão-de-obra especializada disponível na Seção.

6.1.2 A aquisição de alimentação pronta, embora reduza de maneira significativa o custo com materiais de copa e cozinha, poderá comprometer a qualidade da segurança alimentar, bem como da disponibilidade diária de alimentação dos militares. Além disso, existe uma infraestrutura complexa e organizada em torno da confecção da alimentação nas dependências da Organização Militar, de tal maneira ser inviável a mudança de fornecimento de alimentação no curto prazo.

6.2 Considerando a necessidade contínua e recorrente de materiais de copa e cozinha para o bom funcionamento da SSUB da BASM, a solução mais viável para a Administração é a aquisição por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), via Pregão Eletrônico, conforme previsto no Decreto nº 11.462/2023, que regulamenta as contratações públicas no âmbito da União.

6.3 A adoção do Sistema de Registro de Preços fundamenta-se no art. 3º, incisos I e II, do Decreto nº 11.462/2023, considerando tratar-se de bem comum, com necessidade de contratações frequentes e fornecimento parcelado ao longo do exercício, conforme demanda da Administração.

6.4 Ressalta-se que foi realizada consulta prévia a Atas de Registro de Preços vigentes disponíveis no Painel de Preços do Governo Federal (Compras.gov.br e SISRP), não tendo sido identificadas ARPs que atendam de forma integral à demanda específica desta OM.

6.5 Além disso, após análise técnica da demanda e das características do objeto, conclui-se que não será admitida a adesão à Ata de Registro de Preços por órgãos ou entidades não participantes, nos termos do art. 86 da Lei nº 14.133 /2021. A vedação à adesão fundamenta-se nos seguintes aspectos:

1. Planejamento da contratação baseado na demanda específica do órgão gerenciador, com quantitativos estimados de forma precisa para atendimento exclusivo das necessidades internas, não havendo margem segura para ampliação sem comprometer o planejamento orçamentário e operacional.

2. Risco de comprometimento do equilíbrio econômico-financeiro da Ata, considerando que eventual ampliação significativa dos quantitativos poderá impactar prazos de entrega, logística e capacidade operacional do fornecedor.

3. Preservação da vantajosidade e do interesse público, evitando possível desabastecimento, atraso na 4 de 6 execução contratual ou necessidade de reequilíbrios decorrentes de aumento inesperado da demanda.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 Metodologia de estimativa das quantidades:

7.1.1 A definição dos quantitativos constantes neste processo foi realizada considerando as necessidades operacionais atuais da Seção de Subsistência da Base Aérea de Santa Maria, responsável pelas atividades de preparo, manipulação e distribuição de refeições, bem como pelas rotinas de apoio, higienização e organização das áreas de copa e cozinha utilizadas pela Organização Militar.

7.1.2 Para fins de dimensionamento, os itens foram analisados de acordo com sua natureza de utilização no ambiente de produção alimentar, sendo classificados, de forma geral, em três grupos principais: materiais de consumo recorrente utilizados nas rotinas diárias de preparo e distribuição de alimentos, materiais sujeitos a desgaste natural decorrente do uso contínuo nas atividades do setor e utensílios ou equipamentos de apoio necessários à adequada execução das tarefas desempenhadas nas áreas de copa e cozinha.

7.1.3 No caso dos materiais de consumo recorrente, o quantitativo foi definido considerando a frequência de utilização nas rotinas diárias de preparo e distribuição de refeições e nas atividades de apoio ao serviço. Para os utensílios e equipamentos de apoio, o dimensionamento levou em conta a necessidade de manutenção das condições adequadas de funcionamento das áreas de trabalho, bem como a reposição de itens sujeitos a desgaste decorrente do uso contínuo em ambiente de produção de alimentos.

7.1.4 Dessa forma, os quantitativos estimados buscam assegurar a adequada disponibilidade dos materiais necessários ao funcionamento regular das atividades da Seção de Subsistência ao longo do período de vigência da contratação, garantindo a continuidade dos serviços prestados e a manutenção das condições apropriadas de higiene, organização e segurança no ambiente de preparo e manipulação de alimentos.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 137.043,27

8.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ 137.043,27 (Cento e trinta e sete mil, quarenta e três reais e vinte e sete centavos.) e valores unitários conforme discriminados no Termo de Referência.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Não foi necessária a criação de grupos de itens, tendo em vista que os materiais a serem adquiridos não possuem interdependência. Assim, as aquisições dos itens atenderá ao princípio do parcelamento visando a eficiência administrativa, buscando, com tal medida, o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, a ampliação da competição e a proteção contra a concentração de mercado.

9.2 A entrega dos itens necessita ser parcelada e recorrente em virtude da incapacidade de armazenamento de grandes quantidades dos materiais em virtude do pouco espaço de estocagem.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratações correlatas ou interdependentes para o objeto.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A contratação pretendida pela Administração da OM não se refere à criação, expansão ou aperfeiçoamento de ação governamental que acarreta aumento da despesa em relação à Lei Orçamentária Anual, ao Plano Plurianual e à Lei de Diretrizes Orçamentárias, de acordo com a Lei de Responsabilidade Fiscal.

11.2 O número da contratação já prevista no PCA é 120643/000020/2026

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Com a aquisição dos itens espera-se os seguintes efeitos: atendimento da demanda institucional da Seção de Subsistência da Base Aérea de Santa Maria; Melhor atendimento aos comensais; Atendimento dos preceitos legais vigentes; Mitigação de chances de inadimplemento contratual por parte da empresa, que possa gerar desgaste ou custo para a BASM; Garantia de boa entrega dos itens da Unidade, buscando sempre a eficiência.

12.2 O objetivo desta contratação é de realizar aquisições de itens capazes de possibilitar o preparo, fornecimento e apoio as alimentações servidas no âmbito da BASM.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Não será necessária a adoção de nenhuma providência prévia a celebração do contrato.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Os materiais serão transportados por empresas contratadas pelo fornecedor seguindo todas as normas de transporte, após o recebimento serão estocados de acordo com manuais de suprimento e serão descartados seus recipientes de acordo com o seu tipo e como preveem as normas ambientais.

14.2 Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação é exequível e viável, considerando que não extrapola o orçamento da instituição, e os estudos preliminares evidenciaram que a aquisição de GLP mostra-se possível, tecnicamente adequada e fundamentadamente necessária para atender às demandas regulares desta instituição. A análise técnica demonstrou que a solução proposta está alinhada com as necessidades operacionais, garantindo o fornecimento contínuo e de qualidade, sem onerar desnecessariamente os cofres públicos. Além disso, a contratação está em conformidade com os dispositivos legais aplicáveis, assegurando transparência e economicidade. Os benefícios esperados, como a melhoria no atendimento aos beneficiários e a otimização dos recursos disponíveis, justificam plenamente a decisão pelo prosseguimento do processo licitatório, reforçando que a medida é oportuna e vantajosa para a 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](#).

LEONARDO ABUD LOBO

Agente de contratação

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 - JUSTIFICATIVA DAS QUANTIDADES.pdf (236.56 KB)

JUSTIFICATIVA DAS QUANTIDADES

Item	CATMAT	Descrição	Unid	Quantidade Atual	Quantidade Necessária	Quantidade Solicitada	Justificativa para a Quantidade Solicitada
1.	344681	COLHER PARA MASSAS. 28CM OU SUPERIOR ESPESSURA – 2,25 MM.REF TRAMONTINA	UN	6	15	15	Atualmente a SSUB conta com 6 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários
2.	467185	CUBA GASTRONÔMICA EM AÇO INOXIDÁVEL; PADRÃO GN DE DIMENSÕES E SEGURANÇA ALIMENTAR; ALÇAS LATERAIS, TAMPA DE INOX . DIMENSÕES EXTERNAS: . 1/1X150: 530X325X 150 MM ..	UN	12	15	15	Atualmente a SSUB conta com 12 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor e substituir a quantidade de itens necessários
3.	467184	CUBA GASTRONÔMICA EM AÇO INOXIDÁVEL; PADRÃO GN DE DIMENSÕES E SEGURANÇA ALIMENTAR; ALÇAS LATERAIS, TAMPA DE INOX . DIMENSÕES EXTERNAS: . 1/1X100: 530X325X100 MM .	UN	10	15	15	Atualmente a SSUB conta com 10 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor e substituir a quantidade de itens necessários
4.	444173	CUBA GASTRONÔMICA EM AÇO INOXIDÁVEL; PADRÃO GN DE DIMENSÕES E SEGURANÇA ALIMENTAR; ALÇAS LATERAIS, TAMPA DE INOX . DIMENSÕES EXTERNAS: . 1/1X65: 530X325X65 MM .	UN	10	15	15	Atualmente a SSUB conta com 10 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor e substituir a quantidade de itens necessários
5	627263	MARMITA DESCARTÁVEL, MATERIAL ISOPOR, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM TAMPA, CAPACIDADE 1100ML OU SUPERIOR. CAIXA COM 100 UNIDADES	PCT	100	350	350	Essa quantidade visa repor o estoque da SSUB devido a necessidades de acondicionamento e preparo de alimentos da SSUB para apoios externos.
6	335242	CONJUNTO MOP PÓ , INCLUINDO CABO ALUMINIO ANODIZADO, HASTE METALICA PARA MOP PÓ DE 80 CM E MOP PÓ 80 CM MATERIAL EM 100% ALGODÃO COR BRANCO.	UN	20	100	100	Atualmente a SSUB conta com 20 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa atender a demanda do item levando em consideração um consumo mensal de 7 unidades e uma margem de segurança de 20%.
7	603639	AVENTAL EM TREVIRA PARA PRODUTOS QUÍMICOS KP400 OU SIMILAR FIOS DE POLIÉSTER REVESTIDOS DE PVC EM AMBAS AS FACES, TIRAS SOLDADAS NO AVENTAL. VESTIMENTA DE PROTEÇÃO PARCIAL QUÍMICA COM PROTEÇÃO CONTRA LÍQUIDOS QUÍMICOS. OFERECE PROTEÇÃO ABRANGENTE PARA O USUÁRIO A PARTIR DE VÁRIOS TIPOS DE PRODUTOS QUÍMICOS, ÓLEOS E OUTROS ELEMENTOS EXTERNOS DURANTE QUALQUER OPERAÇÃO PROPORCIONAR FLEXIBILIDADE SUPERIOR VERSÁTEIS E DURÁVEIS FORNECE PROTEÇÃO PESADA CONTRA RESPINGOS. EQUIPAMENTO INDICADO PARA USO EM: LAVAÇÕES, COZINHAS INDUSTRIAIS, SERVIÇO DE ROÇA, AÇOUGUE etc. DESEMPENHO:	UN	15	100	100	Atualmente a SSUB conta com 15 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens de EPI necessários

		A. NÍVEL "6" NO ENSAIO DE RESISTÊNCIA AO RASGAMENTO TRAPEZOIDAL, QUE VARIA DE 1 A 6, SENDO 6 O MELHOR RESULTADO; B. PENETRAÇÃO A LÍQUIDOS: 3-ÁCIDO SULFÚRICO 30%, 3-HIDRÓXIDO DE SÓDIO 10%, 3-BUTANOL, 3-O-XILENO; REPELÊNCIA A LÍQUIDOS: 3-ÁCIDO SULFÚRICO 30%, 3-HIDRÓXIDO DE SÓDIO 10%, 3-BUTANOL, 3-O-XILENO, QUE VARIAM DE 0 A 3, SENDO 3 O MELHOR RESULTADO. NA COR BRANCA.					
8	630161	AVENTAL DE PROTEÇÃO CONFECCIONADO EM TECIDO 190G/M2 COM TRATAMENTO RETARDANTE À CHAMAS, IMPERMEÁVEL E ATÓXICO. DESENVOLVIDO PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, PROPORCIONA ELEVADO CONFORTO E PROTEÇÃO CONTRA O CALOR CONVECTIVO, OS RESPINGOS DE LÍQUIDOS QUENTES E DE VAPORES. HIGIENIZÁVEL E DE LONGA VIDA ÚTIL. 120x60 CM. RISCOS: ALTAS TEMPERATURAS, CALOR CONVECTIVO, CALOR DE CONTATO, CALOR IRRADIADO, CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS, IMPERMEÁVEL, RASGAMENTO, RESPINGO ÁGUA E ÓLEO, RISCOS DE ORIGEM MECÂNICA, TÉRMICO PROTEÇÕES: CINTURA E MEMBROS INFERIORES, PERNAS, TÓRAX, TRONCO E MEMBROS SUPERIORES. PARA CALOR ATÉ 280 GRAUS	UN	5	40	40	Atualmente a SSUB conta com 5 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens de EPI necessários
9	479980	PAR BOTA DE SEGURANÇA 100% IMPERMEÁVEL; CONFECCIONADA EM POLIURETANO (PU) INJETADO, SOBRE PALMILHA EM PU PROPORCIONANDO MAIOR CONFORTO; PRODUTO LEVE, RESISTENTE, PERMANECE MACIO MESMO EXPOSTO EM BAIXA TEMPERATURA E SOLADO ANTIDERRAPANTE; SOLADO ANTIDERRAPANTE ESPECIAL E REFORÇADO COM RANHURAS DE 5,3MM NA PLANTA E 8,7MM NO SALTO (BOA TRAÇÃO, FÁCIL LIMPEZA, RETARDA A PASSAGEM DE TEMPERATURAS E NÃO IMPEDE O FLUXO DE LÍQUIDOS), CONFECCIONADO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE, É RESISTENTE A GORDURAS ORGÂNICAS, HIDROCARBONETOS LEVES, PRODUTOS QUÍMICOS, BEM COMO GORDURAS DE ORIGEM ANIMAL, ÓLEOS E ÓLEOS INDUSTRIAIS. . TAMANHOS DE 35 A 43, CONFORME SOLICITADO PELA ORGANIZAÇÃO. COR BRANCA	UN	0	50	50	Atualmente a SSUB conta com 0 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens de EPI necessários
10	429430	BOTIJÃO INOX TÉRMICO DUPLO 12 LITROS, GARRAÇÃO TÉRMICO DUPLO DE 6,0 L + 6,0 L, PRODUZIDA EM AÇO INOX O QUE GARANTE EXCELENTE CONSERVAÇÃO DA TEMPERATURA, SEJA QUENTE OU FRIA.CAPACIDADE DE 6,0 L EM CADA RECIPIENTE, OU SEJA, 12 LITROS NO TOTAL.TEMPO DE CONSERVAÇÃO DA TEMPERATURA DO BOTIJÃO CHEIO - 3 A 4 HORAS - PODE VARIAR DEPENDENDO DO AMBIENTE. POSSUI PEZINHOS, SEGUE COM 4 TORNEIRAS (SENDO DUAS EXTRAS PARA REPOSIÇÃO), SEGUE COM COPO PINGADOR E ALÇAS PARA TRANSPORTE E FÁCIL DE LIMPAR DIMENSÕES: 34 X 40 X 21 (A X L X P) IDEAL PARA CAFÉ, CHÁ, CHOCOLATES, LEITE, SUCOS etc.	UN	2	4	4	Atualmente a SSUB conta com 2 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa substituir os materiais que estão apresentando algum desgaste decorrente do uso.
11	220126	XÍCARA, MATERIAL PORCELANA, TIPO CHÁ, COR BRANCA, CAPACIDADE 200 ML SEM PIRES.	UN	50	160	160	Atualmente a SSUB conta com 50 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor e substituir a quantidade de itens necessários para eventos e cafés.

12	296034	LIXEIRA, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE 100 L OU SUPERIOR, TIPO FECHADA COM TAMPA, DIÂMETRO 45 CM, ALTURA 68 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DOBRADIÇA, HASTE E PEDAL/ACIONAMENTO TAMPA	UN	4	5	5	Atualmente a SSUB conta com 4 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários
13	442943	FRIGIDEIRA EM ALUMÍNIO REVESTIDA COM ANTIADERENTE E CABO DE ALUMÍNIO COM PROTEÇÃO EM BAQUELITE ,DIÂMETRO: 50CM	UN	3	6	6	Atualmente a SSUB conta com 3 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários
14	410282	CAIXA PLÁSTICA EM POLIETILENO PEAD 25 LITROS COM TAMPA	UN	0	25	25	Atualmente a SSUB conta com 0 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários para o acondicionamento de materiais e alimentos.
15	618269	BOMBONIERE VIDRO COM TAMPA TAMANHO 22CM MEDIDAS: 16CM X A. 20CM DIMENSÕES DA EMBALAGEM: ALTURA: 21CM LARGURA: 16CM PROFUNDIDADE: 16CM PESO: 0,600KG	UN	10	5	5	A SSUB apoia os eventos institucionais que são realizados na GUARNAE-SM, nos quais são utilizados esse item e, devido ao uso e procedimentos para higienização, acabam gerando danos ao material de modo que estes precisam ser descartados. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários
16	393509	AÇUCAREIRO EM AÇO INOX COM TAMPA, 350G	UN	10	15	15	Atualmente a SSUB conta com 10 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa substituir os materiais que estão apresentando algum desgaste decorrente do uso
17	630187	REFIL FILTRO 25 FILTER FLUX POE 9.3/4" L	UN	4	15	15	Atualmente a SSUB conta com 4 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários
18	461398	REFIL FILTRO PP LISO 5" 5 MICRAS CA (123MM) C/ TERMINAL	UN	3	10	10	Atualmente a SSUB conta com 3 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários
19	457777	KIT GARFO FACA E GUARDANAPO DESCARTÁVEL EMBALADOS 250 UM OU SUPERIOR	PCT	0	24	24	Atender as necessidades e higiene previstas para a SSUB, levando em consideração um consumo mensal de 2 unidades
20	465668	SELADORA DE MARMITEX EM ALUMINIO, DIMENÇÕES (LxAxP)20X17X30 CM	UN	1	3	3	Atualmente a SSUB conta com 1 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor os materiais que são necessários para o acondicionamento das refeições da SSUB.
21	479016	DESENGRAXANTE DESENGORDURANTE DE SUJEIRA PESADA LIQUIDO, USO COZINHA, 5 LITROS	UN	0	120	120	Atualmente a SSUB conta com 0 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor o estoque para realização de limpeza e higiene da SSUB.

22	405733	ACENDEDOR FOGÃO - ACENDEDOR FOGÃO TIPO: MANUAL , MATERIAL: ALUMÍNIO , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ACIONADO POR TECLA, GERA SÓ FAÍSCA, SELO INMETRO	UN	0	20	20	Atualmente a SSUB conta com 0 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários para a Cozinha.
23	407136	AFIADOR DE FACA PREMIUM AFIADOR DE FACA EM AÇO INOX, PROJETADO PARA PROPORCIONAR UM CORTE PRECISO E DURADOURO. COMPACTO E FÁCIL DE USAR, É IDEAL PARA MANTER FACAS DE COZINHA SEMPRE AFIADAS.SIMILAR A: TRAMONTINA, MOR, BRINOX	UN	0	15	15	Atualmente a SSUB conta com 0 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários para a cozinha e açougue.
24	616932	BATEDOR MANUAL TIPO FOUET /FUÊ. MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL. APLICAÇÃO: COZINHA. TIPO: PERA. TAMANHO: GRANDE DE APROXIMADAMENTE 45CM.	UN	0	15	15	Atualmente a SSUB conta com 0 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários para a cozinha .
25	630193	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE 6 LITROS, COM TORNEIRA, ALÇAS REFORÇADAS E BASE COM PÉ RETRÁTIL	UN	0	6	6	Atualmente a SSUB conta com 0 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa substituir os materiais que estão apresentando algum desgaste decorrente do uso
26	447044	CESTA PÃO MATERIAL: VIME SINTÉTICO FORMATO: RETANGULAR ALTURA: 8,50 CM COMPRIMENTO: 41,50 CM LARGURA: 25,50 CM	UN	4	12	12	Atualmente a SSUB conta com 4 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários
27	407136	AMOLADOR MANUAL CHAIRA - AMOLADOR MANUAL MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL , MATERIAL CABO: POLIPROPILENO , COMPRIMENTO LÂMINA: 356 MM, COMPRIMENTO CABO: 131 MM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ESTRIADA-IMANTADA,CABO BRANCO,AÇÃO ANTIMICROBIANA	UN	0	8	8	Atualmente a SSUB conta com 0 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários para a cozinha e açougue.
28	240322	COLHER, MATERIAL CORPO, AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: GRANDE, TIPO :ARROZ; COMPRIMENTO (MÍNIMO):35,0 CM	UN	10	30	30	Atualmente a SSUB conta com 10 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor e substituir a quantidade de itens necessários nos refeitórios e eventos institucionais.
29	334586	CONCHA, MATERIAL CORPO:AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO:AÇO INOXIDÁVEL, ESPESSURA CORPO:2 MM, COMPRIMENTO CABO:15,8 CM	un	10	15	15	Atualmente a SSUB conta com 10 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor e substituir a quantidade de itens necessários nos refeitórios e eventos institucionais.
30	334586	CONCHA MÉDIA DE SERVIR EM AÇO INOX (FEIJÃO), 34 CM PADRÃO LAGUNA - TRAMONTINA, SIMILAR OU SUPERIOR, SEM EMENDAS.	un	8	15	15	Atualmente a SSUB conta com 8 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor e substituir a quantidade de itens necessários nos refeitórios e eventos institucionais.
31	334043	PICADOR LEGUMES MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL , TIPO: MANUAL , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LÂMINA E ALAVANCA, CUBO DE PLACA 10 MM	UN	0	4	4	Atualmente a SSUB conta com 0 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários para a cozinha .

32	387117	FACA PROFISSIONAL SERRILHADA 20CM OU 8 POLEGADAS, PARA CORTAR PÃO. LÂMINA EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE. CABO POLICARBONATO BRANCO	UN	0	15	15	Atualmente a SSUB conta com 0 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor e substituir a quantidade de itens necessários nos refeitórios e eventos institucionais.
33	468441	GARRAFA TÉRMICA , MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE:2,5 L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:TAMPA TIPO PRESSÃO, AMPOLA INQUEBRÁVEL	UN	4	12	12	Atualmente a SSUB conta com 4 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa substituir os materiais que estão apresentando algum desgaste decorrente do uso e suprir a demanda do setor.
34	331889	SUQUEIRA DE 4,5 LITROS OU SUPERIOR; MATERIAL DE VIDRO CRISTAL; COR TRANSPARENTE;; INCLUI TAMPA, DOSADOR DE BEBIDA, BASE DE VIDRO; CAPACIDADE EM VOLUME DE 4,5 LITROS; ALTURA TOTAL 43.5 CM. DIÂMETRO DE 17CM	UN	2	4	4	A SSUB apoia os eventos institucionais que são realizados na GUARNAE-SM, nos quais são utilizados esse item e, devido ao uso e procedimentos para higienização, acabam gerando danos ao material de modo que estes precisam ser descartados. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários.
35	634694	REFRATÁRIO OVAL FUNDO, MATERIAL PORCELANA, COR BRANCA, DIMENSÕES: 22X30,5X7CM (LXCXA) OU SUPERIOR.	UN	0	10	10	Atualmente a SSUB conta com 0 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários para o acondicionamento de alimentos.
36	241343	FÓSFORO LONGO CAIXA COM 100UN	UN	0	500	500	Atualmente a SSUB conta com 0 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor o estoque para apoios externos e cozinha.
37	626652	ESPONJA BUCHA FIBRA VERDE USO GERAL LIMPEZA MULTIUSO, PACOTE COM 10UN	PCT	0	300	300	Atender as necessidades e higiene previstas para a SSUB, levando em consideração um consumo mensal de aproximadamente 20 unidades. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários.
38	444901	CAIXA PLÁSTICA MATERIAL POLIETILENO PARA AÇOUGUE, COR BRANCA, CAPACIDADE 48L, COM TAMPA.	UN	3	15	15	Atualmente a SSUB conta com 3 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários para acondicionamento de carnes no açougue.
39	617283	TAÇA VIDRO 2L OU SUPERIOR PARA DOCE SOBREMESA DECORAÇÃO ENFEITE MESA ALTURA 25 CM OU SUPERIOR, MATERIAL VIDRO.	UN	0	10	10	A SSUB apoia os eventos institucionais que são realizados na GUARNAE-SM, nos quais são utilizados esse item e, devido ao uso e procedimentos para higienização, acabam gerando danos ao material de modo que estes precisam ser descartados. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários.

40	352291	MARMITA DESCARTÁVEL, MATERIAL ALUMINIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM TAMPA PAPELÃO, TAMANHO 9. CAIXA COM 100 UNIDADES	CX	50	200	200	Essa quantidade visa repor o estoque da SSUB devido a necessidades de acondicionamento e preparo de alimentos da SSUB para apoios externos.
41	437939	ABRIDOR DE GARRAFAS E LATAS COM RONDANA 20,3 x 5 x 5,1 CM EM INOX MODELO REFERÊNCIA TRAMONTINA MAFFIM	UN	0	15	15	Atualmente a SSUB conta com 0 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários para a cozinha .
42	359421	TAÇA DE VIDRO TIPO PAULISTA 250ML, PARA SERVIR ÁGUA	UN	50	240	240	Atualmente a SSUB conta com 50 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários.
43	420651	BANDEJA PLÁSTICA MATERIAL POLIETILENO PARA AÇOUGUE, COR BRANCA, 60CM DE COMPRIMENTO OU SUPERIOR.	UN	5	15	15	Atualmente a SSUB conta com 5 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários para acondicionamento de carnes no açougue.
44	317053	CUBA GASTRONÔMICA EM AÇO INOXIDÁVEL; PADRÃO GN DE DIMENSÕES E SEGURANÇA ALIMENTAR; ALÇAS LATERAIS, TAMPA DE INOX . DIMENSÕES EXTERNAS: . 1/1X200: 530X325X200 MM / 30 LITROS.	UN	10	20	20	Atualmente a SSUB conta com 10 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor e substituir a quantidade de itens necessários.
45	473509	CAIXA PLÁSTICA MATERIAL POLIETILENO PARA AÇOUGUE, COR BRANCA, CAPACIDADE 60L, COM TAMPA.	UN	5	15	15	Atualmente a SSUB conta com 5 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários para acondicionamento de carnes no açougue.
46	233169	Garrafa Térmica Material: Plástico Revestido Com Fibra , Capacidade: 12 L, Características Adicionais: Com Torneira, Cor Vermelha	UN	5	10	10	Atualmente a SSUB conta com 5 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários.
47	233169	Garrafa Térmica Material: Plástico Revestido Com Fibra , Capacidade: 12 L, Características Adicionais: Com Torneira, Cor azul.	UN	5	10	10	Atualmente a SSUB conta com 5 unidades desse item. Portanto, essa quantidade visa repor a quantidade de itens necessários.



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ETP 20/2026
Data/Hora de Criação:	30/04/2026 13:16:47
Páginas do Documento:	12
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	13
Hash MD5:	0704c9c0354f4531fccb8380bbeb61a2
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 Primeiro Sargento RAFAEL PIAIA no dia 30/04/2026 às 10:27:58 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento MARCELO DA SILVA OURIQUES no dia 30/04/2026 às 10:28:41 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten LEONARDO ABUD LOBO no dia 30/04/2026 às 10:29:47 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 2º Ten SIMONE FERREIRA DA SILVA no dia 30/04/2026 às 10:51:51 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten CAREN DURLO NUNES DE LIMA no dia 06/05/2026 às 08:06:55 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten MICHELLE MENDES DE MATTOS no dia 08/05/2026 às 08:29:23 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Ten Cel Int ROBERTA LUZ CABO no dia 13/05/2026 às 11:44:49 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO