

GRUPAMENTO DE APOIO DO DF

Estudo Técnico Preliminar 237/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 67287.003173/2025-58

2. Descrição da necessidade

Trata-se de aquisição de gêneros alimentícios para, sob demanda, atender às necessidades do efetivo do CPBV, em Novo Progresso/PA.

A descrição da necessidade desta contratação consiste, preliminarmente, na assertiva de que, para o cumprimento da missão finalística do CPBV, qual seja prover apoio administrativo e operacional voltados à execução de ensaios, testes e treinamentos táticos de interesse do COMAER, quando realizados e sua área de exercícios, a OM deve providenciar o apoio de refeições ao efetivo envolvido em tais manobras operacionais, bem assim ao seu efetivo próprio.

Atualmente, a Célula de Apoio de Subsistência (CAS) exerce função indispensável no cumprimento da missão do CPBV, qual seja o recebimento dos insumos, controle do armazenamento, preparação e a distribuição das refeições diárias (café da manhã, almoço, jantar e ceia) ao efetivo do Campo de Provas Brigadeiro Velloso, bem como lanches de bordo para as tripulações das aeronaves que eventualmente trafegam no aeródromo nele localizado. Dessa maneira, atualmente, o rancho do CPBV é o setor responsável pela **alimentação diária de uma média de 225 militares**, além de proporcionar alimentação para efetivos desdobrados em manobras e/ou treinamentos operacionais que estejam sediados temporariamente no CPBV. Nesse contexto, para que o setor funcione adequadamente, é demandada a aquisição de diversos tipos de materiais e dentre eles gêneros alimentícios de industrializados, conforme descrição desse processo.

Os alimentos a serem adquiridos compreendem produtos industrializados, necessários à elaboração de refeições nas dependências do Órgão, por meio de equipe própria de cozinha.

A contratação visa suprir as necessidades do CPBV, assegurando regularidade no abastecimento, qualidade sanitária dos produtos e continuidade do serviço.

Registra-se que não há contrato vigente capaz de suprir integralmente a demanda atual, razão pela qual se faz necessária a instauração de novo processo licitatório.

A definição quantitativa foi realizada com base no histórico de consumo, estimativa de demanda anual e projeção de utilização durante o período contratual.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Célula de Apoio de Subsistência (CAS)	1º Ten Int DAVID HENRIQUE DE MELO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Especificação Técnica

A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

Dos materiais

4.1.1. Estar livre de qualquer ônus judicial ou extrajudicial;

4.1.2 Os materiais apresentados devem estar em perfeitas condições no ato da entrega e, caso apresentem alguma irregularidade, devem ser substituídos pelo licitante sem custos à administração;

4.1.3 Os produtos que possuem validade de 10 dias, na data de entrega, poderá ter transcorrido no máximo 1 dias após a data de produção/fabricação/rotulagem.

4.1.4 Os produtos que possuem validade de 1 a 6 meses, na data de entrega, poderá ter transcorrido no máximo 20 dias após a data de produção/fabricação/rotulagem.

4.1.5 Os produtos que possuem validade de 7 a 12 meses, na data de entrega, poderá ter transcorrido no máximo 30 dias após a data de produção/fabricação/rotulagem.

4.1.6 Os produtos que possuem validade 13 a 18 meses, na data de entrega, poderá ter transcorrido no máximo 30 dias após a data de produção/fabricação/rotulagem.

4.1.7 Os produtos validade de 19 a 24 meses, na data de entrega, poderá ter transcorrido no máximo 60 dias após a data de produção/fabricação/rotulagem.

4.1.8. Os produtos validade de 25 a 48 meses, na data de entrega, poderá ter transcorrido no máximo 120 dias após a data de produção/fabricação/rotulagem.

Do transporte

4.1.9 As características técnicas dos veículos transportadores de alimentos referem-se:

I - ao tipo de compartimento de carga, cujo revestimento interno deve ser liso, impermeável, atóxico e resistente aos procedimentos de higienização, para transportar produtos alimentícios e alimentos manipulados;

II - ao tipo de controle térmico existente no compartimento de carga, conforme o tipo de alimento ou produto alimentício transportado.

4.1.10 Os veículos de transporte de distribuição de gêneros alimentícios devem dispor de:

4.1.10.1 Separação integral entre o compartimento de cargas e o compartimento do condutor;

4.1.10.2 Meios de proteção dos alimentos contra raios solares diretos, chuvas, excesso de calor, poeiras e contaminações de qualquer natureza, em qualquer das operações;

4.1.10.3 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;

4.1.10.4 Os veículos devem apresentar-se em adequado estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos. Portanto 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.

4.1.10.5 Os veículos devem ser previamente higienizados e a temperatura do compartimento de carga deve estar em conformidade com as exigências térmicas das cargas transportadas;

4.1.10.6 Quando os veículos efetuarem o transporte de cargas de natureza distintas, as características organolépticas e sanitárias dos alimentos devem ser preservadas;

4.1.10.7 Os serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais que transportam alimentos devem possuir Procedimentos Operacionais Padronizados que descrevam o método de higienização dos veículos entre as cargas e frequência de realização;

4.1.10.8 Produtos de limpeza e desinfecção devem ser regularizados na Anvisa e não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos;

4.1.10.9 Se for utilizado vapor para a higienização do veículo, devem ser descritos frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização;

4.1.10.10 Os ingredientes e matérias primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados devem ser transportados sobre estrados.

4.1.10.11 Os pisos e laterais da carroceria devem estar, ainda, em boas condições e não apresentar buracos e rachaduras;

4.1.10.12 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;

4.1.10.13 Os materiais usados para separar e proteger a carga não devem contaminar os produtos transportados e devem ser higienizados da mesma forma que o compartimento de carga. O contato direto dos produtos transportados com o piso é permitido apenas quando as embalagens forem capazes de proteger os produtos contra danos e contaminação.

4.1.10.14 O transporte do alimento deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos.

4.1.10.15 Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.1.10.16 Permitir transporte de alimentos crus no mesmo veículo com produtos prontos ou processados, somente quando ambos estiverem devidamente acondicionados;

4.1.10.17 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;

4.1.10.18 As embalagens não devem ser pisoteadas e nem devem servir de assento, para evitar que fiquem sujas ou danificadas;

4.1.10.19 As cargas devem ser inspecionadas visualmente no descarregamento para verificação de anormalidade;

4.1.10.20 entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para os consumo devem se apresentar em condições adequadas de higiene.

Da garantia do produto:

4.1.11. Os materiais deverão ser entregues em sua embalagem original contendo as indicações de marca, modelo, fabricante e procedência e com informações adicionais sobre os componentes dos alimentos e de tabela nutricional, além do certificados e selos previstos em legislação no que se refere a rotulagem de alimentos.

4.1.12. Os itens pretendidos são gêneros alimentícios, os quais não possuem garantia de mercado, a não ser as já previstas pelo fabricante ou determinadas pelo Código de Defesa do Consumidor, contudo, no caso do produto não estiver de acordo com este instrumento, será aplicado os procedimentos descritos no Termo de Referência, bem como sanções administrativas para infrações conforme o mesmo documento.

4.1.13 O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Manuseio:

4.1.14. Os entregadores deverão com trajar uniforme adequado e limpo, sapato fechado e utilizar equipamento de proteção individual e proteção nos cabelos (quando necessário);

4.1.15. A recepção de mercadorias deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis. A carga/descarga do veículo deverá ser executada em local protegido da chuva;

4.1.16 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;

4.1.17. Manter a área de carga/descarga livre de estrados, caixas fora de uso e materiais danificados;

4.1.18 Os entregadores deverão com trajar uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado

Nota fiscal

4.1.19 Este documento deve vir com o nome, endereço, CNPJ, entre outras informações referentes ao fornecedor;

4.1.20. Deve estar expresso o local de destino do material, as descrições completas dos produtos solicitados com o endereço completo, e os produtos solicitados com a quantidade (Kg, G, unidade, conforme o caso), condições de embalagens (caixa, conforme a Nota de Empenho; pacote, etc.), preço unitário, preço multiplicado e preço total da nota

4.1.21 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);

Produto

4.1.22 Após todo o processo administrativo, a conferência deve ser realizada entre a Nota Fiscal e o produto propriamente dito;

4.1.23 Dados como quantidades, peso, temperaturas, embalagens, condições de conservação, marca, etc., devem ser comparados detalhadamente;

4.1.24. 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 limpa e 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;

4.1.25. Os dizeres de rotulagem do produto devem ser conferidos;

4.1.26.No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem ser realizadas avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, odor, aroma, aparência, textura, consistência). 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;

4.1.27. 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);

4.1.28 Qualificação técnica na seleção do fornecedor:

4.1.29. Comprovação de aptidão do licitante através de atestado de capacidade técnico-operacional fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a Contratada tenha fornecido, a contento, materiais de natureza e vulto compatíveis com o objeto deste termo de referência e que façam explícita referência pelo menos às parcelas de maior relevância técnica e valor significativo, que permitam estabelecer, por comparação, proximidade de características funcionais técnicas, dimensionais e qualitativas com o objeto do presente Termo de referência;

4.1.30 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

4.1.31. Os itens pretendidos são gêneros alimentícios, os quais não possuem garantia de mercado, a não ser as já previstas pelo fabricante ou determinadas pelo Código de Defesa do Consumidor, contudo, no caso do produto não estiver de acordo com este instrumento, será aplicado as sanções administrativas para infrações conforme previsto no Termo de Referência e/ou contrato.

4.2 Critérios e Práticas De Sustentabilidade

Os proponentes-fornecedores deverão observar e cumprir a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, tanto no processo de produção, de fabricação, quanto na utilização, no transporte e no descarte dos produtos e matérias primas com observância da Instrução Normativa IBAMA nº 22, de 22/12/2021, no caso de itens enquadrados como atividades potencialmente poluidoras e utilizadores de recursos ambientais, caso em que poderá ser solicitado certificado de sustentabilidade ambiental. Uma vez exigido qualquer requisito ambiental na especificação do objeto, deve ser prevista a forma de comprovação de seu respectivo cumprimento na fase de aceitação da proposta, por meio da apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada;

Os Fornecedores deverão observar os incisos 4.1 e 4.2 do ANEXO I da Resolução N° 275, de 21 de Outubro de 2002 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos/produtores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Para alimentos de Origem Vegetal os fornecedores deverão estar registradas no Cadastro Federal de Classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (CGC/MAPA) previsto na Instrução Normativa N° 9, de 21 de maio de 2019, alterada pela Portaria/SDA n° 487, 22 de Dezembro de 2021.

Aplicação da obrigação

4.2.1 Descarte dos resíduos de alimentos:

4.2.2. Os restos orgânicos devem ser separados do restante de materiais que seguem para reciclagem e que devem ter um fim adequado;

4.2.3. Os detritos de materiais como embalagens, papel, plástico, vidro, alumínio, PVC e qualquer outro material, precisam ser enviados para empresas ou locais que fazem a triagem e o correto descarte desses itens;

4.2.4. Os detritos deverão possuir destinação em espaços para coleta seletiva e lixeiras ecológicas;

4.2.5. A empresa deve promover campanhas de conscientização com os funcionários.

4.2.6. Descarte de Equipamento de Proteção Individual (EPI) utilizado na Manipulação de Alimentos:

4.2.7. O EPI após utilização e que esteja para ser descartado pelos funcionários deverá ser coletado em todas as fases da logística do material, desde o recebimento, armazenamento e distribuição para fins adequados de descarte ou reciclagem.

4.2.8. Investir em embalagens sustentáveis:

4.2.8.1. Utilizar embalagens feitas em materiais biodegradáveis que não agredem a natureza ao se deteriorarem ou recicláveis;

4.2.9. Os invólucros utilizados possam ser reaproveitados ou descartados na forma citada no Descarte de resíduos para que possam ser utilizados na cadeia industrial;

4.2.10. Os proponentes deverão apresentar o certificado de Registro na ANVISA (Decreto-Lei n° 986/1969).

5. Levantamento de Mercado

Para atender à demanda de aquisição de gêneros alimentícios e industrializados, foram avaliadas duas soluções possíveis no mercado, considerando aspectos de custo, logística, capacidade de fornecimento e riscos operacionais.

Solução 1 - Aquisição junto a Fornecedores Regionais

Consiste na aquisição junto a **fornecedores regionais**, que incluem distribuidores locais, atacadistas e cooperativas situadas na região de atuação. De modo geral, esses fornecedores apresentam boa capacidade de atendimento para itens de consumo comum e possuem preços competitivos, especialmente para produtos amplamente disponíveis no comércio local.

- *Vantagens*: estímulo à economia regional, menor complexidade contratual, maior flexibilidade na negociação e possibilidade de concorrência direta entre vários fornecedores.
- *Desvantagens*: maior carga logística interna para a Administração, necessidade de controle próprio de estoque, risco de ruptura devido a estoques menores e dependência de transporte institucional quando não há entrega.

Solução 2 - Contratação de empresas especializadas no ramo alimentício

refere-se à contratação de **empresas especializadas no ramo alimentício**, que oferecem fornecimento aliado à distribuição, gestão de estoque, rastreabilidade e entregas programadas. Essas empresas operam em escala maior e, em geral, garantem uma cadeia de suprimentos mais estável.

- *Vantagens*: redução do esforço operacional interno, maior variedade de itens, entregas mais regulares, menor risco de atraso ou falta de produtos e possibilidade de acordos baseados em níveis de serviço.
- *Desvantagens*: custos totais potencialmente mais elevados devido aos serviços agregados, maior complexidade contratual e menor impacto na economia local.

Ao comparar as duas alternativas, observa-se que a solução com **parcerias logísticas** tende a oferecer maior segurança na cadeia de abastecimento, com entregas mais eficientes e menor risco operacional, sendo mais adequada quando se busca eficiência logística e regularidade no fornecimento. Já a contratação de **fornecedores regionais** é mais vantajosa quando se prioriza o desenvolvimento local, menor custo inicial e maior autonomia na seleção dos produtos.

6. Descrição da solução como um todo

Após a análise das alternativas levantadas no mercado, verificou-se que a solução mais vantajosa para o atendimento à demanda consiste na **aquisição de gêneros alimentícios industrializados junto a fornecedores estabelecidos na região**. Essa alternativa demonstra maior alinhamento com os critérios de economicidade, flexibilidade de atendimento, fortalecimento da cadeia local de suprimentos e facilidade de adaptação às necessidades específicas da unidade requisitante.

A contratação de fornecedores regionais possibilita acesso rápido a produtos com ampla disponibilidade no comércio local, reduzindo o tempo de reposição e facilitando ajustes no cronograma de entrega conforme a

demanda. Além disso, a proximidade geográfica contribui para a redução de custos logísticos e para maior eficiência no acompanhamento das condições de fornecimento, ampliando a capacidade de fiscalização e controle de qualidade dos itens entregues.

Outro ponto relevante é que o mercado regional apresenta diversidade de distribuidores, atacadistas e cooperativas aptos a fornecer produtos variados e com preços competitivos. Essa pluralidade aumenta a concorrência nas etapas de pesquisa de preços e de licitação, favorecendo condições mais vantajosas para a Administração Pública. A contratação local também possibilita negociações mais céleres, maior disponibilidade para eventuais readequações e menor risco de atrasos decorrentes de longas cadeias logísticas.

Em termos operacionais, essa solução permite à Administração manter controle mais direto dos itens adquiridos, selecionando quantidades adequadas às necessidades e garantindo que as especificações técnicas exigidas sejam observadas desde o processo licitatório até a entrega. Embora demande organização logística interna para recebimento e armazenagem dos materiais, esses aspectos são compensados pela previsibilidade de custos e pela facilidade de gestão junto aos fornecedores locais.

Dessa forma, considerando o conjunto de fatores analisados, tais quais, economicidade, disponibilidade, agilidade de atendimento, variedade de itens e estímulo à economia local, a **aquisição junto a fornecedores regionais** apresenta-se como a solução mais adequada e vantajosa para atender às necessidades do CPBV, assegurando eficiência, qualidade e continuidade no fornecimento dos gêneros alimentícios industrializados.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O Campo de Provas Brigadeiro Velloso (CPBV) possui características peculiares, sendo apoiado pelo GAP-DF e localizado a considerável distância de centros comerciais, sendo os mais próximos de pequeno porte. O efetivo apoiado gira em torno de 200 militares, podendo alcançar aproximadamente 350 em períodos de manobras, cuja ocorrência varia ao longo dos anos. Nesse contexto, foi realizada uma estimativa aproximada das quantidades de materiais necessários ao apoio alimentício do efetivo.

A estimativa foi elaborada com base nas **Notas de Empenho** emitidas no período de fevereiro de 2025 a fevereiro de 2026, bem como em um **pedido de “material para o rancho de Cachimbo”** anexado junto às notas de empenho. Ressalta-se que o pedido anexado refere-se a apenas a um complemento na demanda de gêneros no período de manobra ocorrido entre abril e junho de 2025.

Esses pedidos adicionais decorrem de aquisições realizadas pelo Rancho do GAP-DF e enviadas ao CPBV por modal aéreo, a fim de complementar materiais os empenhados ou suprir itens não disponíveis nas atas vigentes.

As quantidades de itens de gêneros alimentícios, atinentes a industrializados, foram feitas de acordo com as necessidades identificadas do refeitório do CPBV e em consonância com o interesse da Administração. Para o levantamento dos itens, foi utilizado, também como base de planejamento, um cardápio equilibrado e diversificado, aplicável às refeições do desjejum, almoço, jantar e ceia do efetivo da Unidade, bem como o envolvido em manobras operacionais no CPBV.

Tabela 1 – Comensais por dia (almoço e jantar)		
Mês	Média diária (comensais)	obs:
Janeiro a março	195	Efetivo do CPBV.

Abril a junho	318	Efetivo do CPBV e efetivo manobra.
---------------	-----	------------------------------------

A par do histórico da quantidade de comensais atendidos diariamente, no período considerado, tais quantidades foram projetadas para um período futuro de 12 meses.

Além disso, considerando uma margem de segurança de 25% sobre o total, em virtude de possíveis atrasos na conclusão do certame licitatório futuro, bem como, um acréscimo de 10% em virtude de demandas não computadas (fornecimento de marmitas, refeições em local deslocado etc.).

Vale ressaltar que o fornecimento de refeições ocorrerá 07 (sete) vezes por semana, de segunda-feira a domingo.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.221.790,19

O custo estimado para a contratação é de R\$ 2.221.790,19 (dois milhões, duzentos e vinte e um mil, setecentos e noventa Reais e dezenove centavos). Esse valor foi obtido por meio de uma pesquisa no Painel de Preços do Governo Federal, aplicando filtros para Unidades Militares localizadas na Região Norte do país. Essa metodologia garante que os valores estimados estejam alinhados com as particularidades da região de Cachimbo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Como regra geral, as compras devem ser divididas em parcelas, conforme se mostrem técnica e economicamente viáveis, realizando-se a licitação de forma a otimizar os recursos disponíveis no mercado e aumentar a competitividade, sem comprometer a economia de escala. Esse procedimento é aplicável à demanda em questão, na qual o processo foi segmentado em tantos itens quanto possível, ou seja, cada objeto a ser adquirido corresponde a um item específico no processo.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Processo licitatório N° 233/2024, realizado por Pregão Eletrônico sob PAG: 67287.000476/2024-38

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O Plano Setorial do Comando de Preparo (PCA 11-242/2024) estabelece, entre suas diretrizes para o Campo de Provas Brigadeiro Velloso (CPBV), a adoção de medidas que contribuam para o aumento da eficiência operacional e para o fortalecimento da capacidade de pronta resposta da organização.

Em consonância com essas diretrizes, o presente processo visa à contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios (industrializados), destinados ao rancho do CPBV. Esses insumos são considerados essenciais para garantir a alimentação adequada do efetivo, assegurando a continuidade das atividades operacionais da unidade.

Ressalta-se que esta contratação está devidamente contemplada no Plano de Trabalho Anual (PTA) de 2025 e no Calendário de Licitações do CPBV, sob código de planejamento **GAPDF25MAT115**, é o que reforça sua relevância e alinhamento com o planejamento da Organização.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Esta contratação junto a fornecedores locais, apresenta benefícios relevantes para a Administração. A proximidade dos fornecedores contribui para o fortalecimento da economia regional, estimula a competitividade local e permite maior agilidade no atendimento das demandas, uma vez que a reposição de produtos ocorre de forma mais rápida e eficiente. Além disso, a redução de distâncias logísticas diminui custos de transporte e mitigam riscos de atrasos ou rupturas no fornecimento.

O uso do SRP também proporciona importantes vantagens operacionais, como a flexibilidade para realizar aquisições conforme a necessidade, evitando compras excessivas e otimizando o controle de estoque. A previsibilidade dos preços registrados reduz impactos de oscilações de mercado e garante maior segurança orçamentária ao longo da vigência da ata. Da mesma forma, o modelo amplia a competitividade no processo licitatório, permitindo a participação de diversos fornecedores locais e resultando em condições comerciais mais favoráveis.

Outro benefício relevante é a maior facilidade de fiscalização e controle da qualidade dos produtos, já que a proximidade física dos fornecedores possibilita acompanhamento mais direto e resolução rápida de inconsistências. Além disso, o SRP simplifica o processo administrativo, pois permite múltiplas contratações com base na mesma ata, reduzindo a necessidade de repetição de procedimentos licitatórios.

Em resumo, esta contratação trás os benefícios de:

- Fortalecimento da economia local e maior competitividade regional;
- Redução de custos logísticos e maior agilidade na reposição de produtos;
- Maior flexibilidade e segurança orçamentária com o SRP;
- Facilidade de fiscalização e melhoria no controle da qualidade;
- Simplificação dos processos administrativos e otimização do estoque.

13. Providências a serem Adotadas

Com a efetivação da contratação junto a fornecedores regionais, por meio de SRP, deverão ser adotadas providências que assegurem o correto cumprimento do contrato. Inicialmente, deve ser realizada a assinatura da Ata de Registro de Preços com o fornecedor vencedor, garantindo que todas as condições estabelecidas estejam formalmente registradas. Em seguida, torna-se necessário o planejamento das aquisições e fornecimentos, por meio da elaboração de um cronograma de solicitações alinhado à demanda real da Organização Militar, evitando a formação de estoques excessivos e perdas por vencimento de produtos. A cada solicitação, deverão ser emitidos os empenhos e autorizações de fornecimento, respeitando a disponibilidade orçamentária e a vigência da ata.

O acompanhamento e a fiscalização do fornecimento devem ser conduzidos por fiscais técnico e administrativo devidamente designados, responsáveis por verificar a conformidade das entregas quanto à qualidade, quantidade e prazos estabelecidos no Termo de Referência. Paralelamente, é essencial manter registros adequados das entregas e do consumo, assegurando rastreabilidade e transparência administrativa.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

14.1. Apresentação, no que couber, conforme anexo I da Instrução Normativa IBAMA no 13, de 23/08/2021, de registro de fabricante do produto no cadastro técnico federal de atividades potencialmente poluidoras ou utilizadora de recursos ambientais, acompanhado do respectivo certificado de regularidade válido, nos termos do artigo 17, Inciso II, da Lei no 6.938, de 1981, e legislação correlata.

14.2. A apresentação do Certificado de Regularidade será dispensada caso o pregoeiro logre êxito em obtê-lo mediante consulta online ao sítio oficial do Ibama, imprimindo-o e anexando-o ao processo.

14.3. A contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução do objeto, previstas na Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (no que couber).

Art. 5º Os órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, quando da aquisição de bens, poderão exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

I – Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

II – Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como **produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares**;

III – que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

IV – que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

15. Ato de Aprovação

APROVO o presente **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)** proposto pela Seção de Execução Orçamentária (SEO) do CPBV, pelo mesmo preencher as exigências necessárias para contratação do objeto a ser contratado, qual seja, Aquisições de Gêneros Alimentícios (Industrializados) para CPBV, através de conforme especificações contidas **PREGÃO ELETRÔNICO**, neste instrumento.

(assinado eletronicamente)

Este Estudo Técnico Preliminar não é caracterizado como sigiloso, nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação de gêneros alimentícios industrializados mostra-se plenamente viável, uma vez que atende a uma necessidade contínua e indispensável da Organização Militar, qual seja, o fornecimento regular de refeições ao efetivo. A ausência ou a descontinuidade no abastecimento comprometeria diretamente a rotina alimentar da tropa, refletindo de forma negativa no bem-estar, na saúde e, conseqüentemente, na capacidade operacional e administrativa do CPBV.

Além da relevância funcional, a contratação apresenta **viabilidade econômica e administrativa**, pois será realizada por meio de **Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços (SRP)**, modalidade que possibilita maior competitividade entre os fornecedores, preços mais vantajosos e flexibilidade na aquisição conforme a demanda real. Tal formato evita o acúmulo de estoques desnecessários, reduz riscos de perdas por vencimento e assegura a adequada aplicação dos recursos públicos.

Ademais, o processo de aquisição respeita os princípios da **legalidade, economicidade, eficiência e continuidade do serviço público**, garantindo que a OM disponha de meios logísticos e operacionais para cumprir sua missão institucional de forma ininterrupta. Dessa forma, a contratação é não apenas viável, mas necessária para assegurar a regularidade e a efetividade do serviço prestado pela Administração.

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](#).

DAVID HENRIQUE DE MELO

Membro da comissão de contratação

RICARDO FERREIRA CABRAL

Membro da comissão de contratação

MILENA RODRIGUES CANDIDO OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR ATUALIZADO
Data/Hora de Criação:	12/05/2026 14:29:30
Páginas do Documento:	13
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	14
Hash MD5:	5636efc97c291580cc7e8289399b31e8
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 MILENA RODRIGUES CANDIDO no dia 12/05/2026 às 13:38:55 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten DAVID HENRIQUE DE MELO no dia 12/05/2026 às 13:50:21 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Terceiro Sargento MONALIZA PACLHA TENÓRIO no dia 12/05/2026 às 15:29:30 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Ten Cel Av HUGO FARIAS PALMEIRA no dia 15/05/2026 às 10:40:28 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO