

MAER-GR.IMP.CENT.DE LANCAM.DE ALCANTARA/MA

Estudo Técnico Preliminar 30/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 67710.002481/2026-08

2. Descrição da necessidade

O Centro de Lançamento de Alcântara (CLA) tem como missão a realização de lançamentos e rastreamento de engenhos aeroespaciais, contribuindo para o desenvolvimento científico, tecnológico e de inovação da Força Aérea Brasileira.

Para o adequado desempenho de suas atividades institucionais, o CLA dispõe de serviço próprio de alimentação, executado pela Seção de Subsistência, responsável pelo preparo e fornecimento de refeições ao efetivo militar e civil, atendendo, em média, cerca de 1.000 (mil) usuários em dias úteis, incluindo demandas relacionadas ao município de Alcântara.

Nesse contexto, evidencia-se a necessidade de assegurar o fornecimento contínuo de alimentação adequada, variada e de qualidade, de forma a garantir as condições nutricionais necessárias ao efetivo, contribuindo diretamente para o bem-estar, a saúde e o desempenho das atividades laborais.

A demanda caracteriza-se como de natureza continuada, tendo em vista que o serviço de alimentação é essencial e permanente, não podendo sofrer interrupções sem prejuízo direto às atividades administrativas e operacionais do Centro.

A aquisição de gêneros alimentícios do tipo proteína (carne avícola – aves) mostra-se indispensável para a composição dos cardápios e para a manutenção regular do serviço de alimentação.

A eventual descontinuidade no fornecimento desses itens poderá comprometer a execução das atividades institucionais, impactando diretamente o funcionamento do Rancho e, conseqüentemente, o apoio às missões do CLA.

A contratação será estruturada por meio de Sistema de Registro de Preços, com vigência estimada de 12 (doze) meses, de modo a possibilitar o fornecimento parcelado conforme a demanda, considerando, ainda, a necessidade de previsão de margem de segurança para atendimento de situações extraordinárias, tais como comitivas, treinamentos, cursos, reuniões e demais eventos institucionais que possam impactar o quantitativo de refeições.

Destaca-se, por fim, que os cardápios adotados seguem orientação técnica de profissional de nutrição, em conformidade com a Portaria Normativa nº 219/MD, de 12 de fevereiro de 2010, que dispõe sobre o Manual de Alimentação das Forças Armadas.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Rancho da Seção de Subsistência do Centro de Lançamento de Alcântara (CLA)	Beatriz Braga de Britto Pereira – 1º Tenente Intendente – Chefe da Seção de Subsistência

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação deverá atender aos requisitos mínimos de qualidade, segurança sanitária, acondicionamento, transporte e entrega, conforme descrito a seguir:

4.1 Requisitos sanitários e de qualidade

Os produtos deverão apresentar aspecto, cor, odor e sabor próprios, estando isentos de sujidades, parasitas, larvas, materiais estranhos ou qualquer indício de deterioração, devendo ser provenientes de estabelecimentos sob inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM).

Os itens deverão atender integralmente às normas sanitárias vigentes aplicáveis à produção, manipulação e comercialização de alimentos, especialmente aquelas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

4.2 Requisitos de embalagem e rotulagem

Os produtos deverão ser entregues em embalagens íntegras, lacradas, atóxicas e adequadas ao acondicionamento de alimentos congelados, contendo obrigatoriamente rótulo com as seguintes informações:

- identificação do produto;
- nome do fabricante;
- número do registro no órgão competente;
- data de fabricação e prazo de validade;
- número do lote;
- peso líquido.

4.3 Requisitos de transporte

O transporte deverá ser realizado em veículos apropriados para o transporte de alimentos, devidamente higienizados, fechados e em condições adequadas de conservação.

Os produtos deverão ser transportados sob temperatura controlada, compatível com alimentos congelados, de forma a garantir a manutenção da cadeia de frio até o momento da entrega.

Não será permitido o transporte conjunto com materiais incompatíveis, tais como produtos de limpeza ou outros itens que possam comprometer a qualidade sanitária dos alimentos.

4.4 Requisitos de entrega

Os produtos deverão ser entregues de forma parcelada, conforme demanda da Administração, em local previamente definido, respeitando os prazos e condições estabelecidos no Termo de Referência.

As carnes deverão ser entregues congeladas, em perfeitas condições de conservação, com prazo de validade compatível com o consumo planejado.

Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, vazamentos, embalagens violadas ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade.

4.5 Requisitos do fornecedor

A contratada deverá garantir a qualidade dos produtos fornecidos, responsabilizando-se por quaisquer irregularidades verificadas no momento da entrega.

Deverá, ainda, assegurar a substituição imediata de produtos que não atendam às especificações estabelecidas, sem ônus para a Administração.

5. Levantamento de Mercado

A aquisição de gêneros alimentícios do tipo proteína (carne avícola – aves) é comumente realizada pela Administração Pública por meio de processos licitatórios, utilizando, preferencialmente, o Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado, em razão da necessidade contínua e da variabilidade do consumo.

No âmbito desta Unidade, verifica-se que o Centro de Lançamento de Alcântara dispõe de estrutura própria para armazenamento e preparo dos alimentos, bem como de pessoal capacitado para a execução dos serviços de alimentação, o que torna mais vantajosa a aquisição dos insumos, em detrimento da contratação de refeições prontas ou terceirização completa do serviço.

Foram identificadas, no Portal de Compras do Governo Federal, contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades públicas, adotando modelo compatível com o pretendido, especialmente quanto ao fornecimento de carnes congeladas por meio de registro de preços, evidenciando tratar-se de prática consolidada na Administração Pública.

Quanto às alternativas disponíveis no mercado, verifica-se que:

- a aquisição direta dos gêneros alimentícios permite maior controle de qualidade e flexibilidade na elaboração dos cardápios;
- a terceirização integral do serviço de alimentação implicaria maior custo e perda de controle operacional;
- não foram identificadas soluções tecnológicas ou modelos inovadores que apresentem melhor relação custo-benefício para a realidade da Administração.

Dessa forma, conclui-se que a aquisição dos itens por meio de Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado, mostra-se a solução mais adequada, econômica e eficiente para atendimento da necessidade identificada.

Adicionalmente, verifica-se que as exigências estabelecidas para a contratação são compatíveis com as práticas de mercado, não restringindo indevidamente a competitividade, permitindo a ampla participação de fornecedores aptos.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios do tipo proteína (carne avícola – aves), por meio de procedimento licitatório, com adoção do Sistema de Registro de Preços, visando ao fornecimento parcelado, conforme a demanda da Administração.

A contratação abrangerá o fornecimento de itens como coxa e sobrecoxa de frango, filé de peito de frango e peru, devidamente especificados no Mapa de Necessidades, com características técnicas que assegurem qualidade, segurança alimentar e atendimento às normas sanitárias vigentes.

O fornecimento será realizado de forma contínua e sob demanda, ao longo da vigência da ata de registro de preços, permitindo à Administração solicitar os quantitativos necessários conforme o consumo efetivo, evitando desperdícios e otimizando a gestão de estoques.

Os produtos deverão ser entregues congelados, em embalagens adequadas, com controle rigoroso de temperatura durante o transporte, garantindo a manutenção da cadeia de frio até o recebimento no local indicado pela Administração.

A solução contempla, ainda, a possibilidade de substituição imediata de produtos que não atendam às especificações estabelecidas, bem como o controle de qualidade no recebimento, assegurando a conformidade com os requisitos definidos.

A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela natureza contínua da demanda, pela variabilidade do consumo e pela necessidade de flexibilidade no fornecimento, permitindo maior eficiência na gestão contratual e melhor aproveitamento dos recursos públicos.

Dessa forma, a solução proposta mostra-se adequada para garantir o abastecimento regular do Rancho, assegurando o atendimento das necessidades alimentares do efetivo do Centro de Lançamento de Alcântara.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi elaborada com base no histórico de consumo da Unidade, considerando a média de refeições servidas, o número de usuários atendidos, bem como as variações decorrentes de atividades operacionais, tais como cursos, treinamentos, comitivas e demais eventos institucionais.

Para fins de dimensionamento da demanda, foram considerados, ainda, critérios de planejamento alimentar definidos pela Seção de Subsistência, com base nos cardápios elaborados por profissional de nutrição, observando-se o consumo médio per capita dos gêneros alimentícios.

As quantidades estimadas encontram-se detalhadas no **Anexo A – Mapa de Necessidades**, bem como no **Anexo II – Estudo de Demanda**, que integram este Estudo Técnico Preliminar.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 861.085,00

O valor total estimado da contratação é de **R\$ 861.085,00 (oitocentos e sessenta e um mil e oitenta e cinco reais)**, conforme levantamento realizado com base nos quantitativos definidos no Mapa de Necessidades.

A estimativa foi elaborada em conformidade com os parâmetros estabelecidos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, utilizando-se dados de mercado obtidos por meio de pesquisa de preços.

A memória de cálculo, as fontes consultadas e a metodologia utilizada para a definição do valor estimado encontram-se detalhadas no documento **Pesquisa de Preços/Justificativa de Preços**, que integra o presente processo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A presente contratação encontra-se estruturada de forma parcelada, considerando a divisão do objeto por tipo de proteína (aves, carnes bovinas e suínas /pescados), com o objetivo de ampliar a competitividade, possibilitar a participação de fornecedores especializados e promover maior eficiência na gestão contratual.

Tal divisão mostra-se tecnicamente adequada, tendo em vista as diferenças existentes entre os mercados fornecedores, as condições de armazenamento, logística de fornecimento e características específicas de cada tipo de produto.

No que se refere especificamente ao presente processo, relativo à aquisição de carne avícola (aves), não se verificou a necessidade de subdivisão adicional em grupos de itens, uma vez que os produtos possuem características semelhantes e são comumente fornecidos pelos mesmos fornecedores, não havendo prejuízo à competitividade.

Adicionalmente, o fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme a demanda da Administração, em razão da natureza contínua do consumo, das limitações de armazenamento e da necessidade de garantir a qualidade dos produtos, especialmente quanto à validade e conservação.

Dessa forma, conclui-se que a forma de parcelamento adotada é a mais adequada para atender ao interesse público, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A presente contratação possui relação com o processo administrativo anteriormente realizado para o mesmo objeto, referente à aquisição de proteínas na classificação de carne avícola (aves), conduzido no exercício de 2025, sob o Protocolo COMAER nº **67710.003678/2025-75**, vinculado ao Pregão nº **90008/2025**.

A referida contratação teve por finalidade atender à mesma demanda recorrente desta Unidade, servindo como base para o planejamento da presente aquisição, especialmente quanto à estimativa de consumo e definição das especificações dos itens.

No que se refere à interdependência, não foram identificadas contratações cuja execução esteja diretamente vinculada ao presente processo, uma vez que os objetos podem ser contratados e executados de forma independente.

Ressalta-se, entretanto, que a presente contratação integra um conjunto de aquisições correlatas, decorrentes da divisão do objeto por tipo de proteína (aves, carne bovina e suína/pescados), adotada com vistas à ampliação da competitividade e à melhoria da gestão contratual.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional do Centro de Lançamento de Alcântara, estando prevista no Planejamento Anual de Aquisições e Contratos, sob o Código de Planejamento nº **153/2026**.

A demanda decorre da necessidade contínua de fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação do efetivo, estando compatível com as diretrizes administrativas e operacionais da Unidade.

Ressalta-se que a presente contratação integra o planejamento das aquisições da Administração, observando a organização por tipo de proteína, com vistas à melhoria da gestão contratual, ampliação da competitividade e eficiência na aplicação dos recursos públicos.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente contratação tem por objetivo assegurar o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios do tipo proteína (carne avícola – aves), destinados à preparação das refeições no âmbito da Seção de Subsistência do Centro de Lançamento de Alcântara.

Com a implementação da solução proposta, espera-se alcançar os seguintes benefícios:

- **Garantia de continuidade do serviço de alimentação**, essencial ao atendimento do efetivo militar e civil da Unidade;
- **Melhoria na qualidade nutricional das refeições**, contribuindo para a saúde, bem-estar e desempenho das atividades laborais;
- **Maior eficiência na gestão de estoques**, por meio do fornecimento parcelado conforme a demanda;
- **Otimização dos recursos públicos**, com a utilização do Sistema de Registro de Preços, evitando aquisições em excesso e reduzindo desperdícios;
- **Ampliação da competitividade**, em razão da estruturação adequada do processo de contratação;
- **Melhoria na gestão contratual**, com maior controle sobre o fornecimento e a qualidade dos produtos adquiridos.

Dessa forma, a contratação contribuirá diretamente para o adequado funcionamento das atividades administrativas e operacionais do Centro, assegurando o cumprimento de sua missão institucional.

13. Providências a serem Adotadas

A Administração encontra-se estruturalmente apta para o recebimento, armazenamento e utilização dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, dispondo de instalações adequadas e compatíveis com as normas sanitárias vigentes.

Previamente à contratação, serão adotadas as seguintes providências:

- verificação das condições de armazenamento, especialmente quanto à capacidade de refrigeração e manutenção da cadeia de frio;
- organização dos procedimentos de recebimento, conferência e controle de qualidade dos produtos;
- designação formal de fiscais e gestores do contrato, responsáveis pelo acompanhamento da execução contratual;
- alinhamento dos fluxos internos para solicitação, recebimento e distribuição dos gêneros alimentícios;
- observância e implementação das medidas de mitigação constantes no Mapa de Riscos do processo.

Adicionalmente, a equipe envolvida na gestão da contratação possui conhecimento técnico e experiência na execução de atividades relacionadas ao objeto, não sendo necessária a adoção de capacitação específica para o início da execução contratual.

Dessa forma, conclui-se que não há impedimentos ou necessidades adicionais relevantes para a implementação da contratação, estando a Administração preparada para sua adequada execução.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação de gêneros alimentícios do tipo proteína (carne avícola – aves) apresenta impactos ambientais reduzidos, estando relacionados principalmente à utilização de embalagens e ao transporte dos produtos.

Como forma de mitigar possíveis impactos ambientais, deverão ser observadas as seguintes diretrizes:

- priorização de embalagens adequadas ao acondicionamento de alimentos, que utilizem, sempre que possível, materiais recicláveis ou que permitam a correta destinação final;
- redução do volume de embalagens, sem prejuízo da qualidade e segurança alimentar dos produtos;
- observância das boas práticas de transporte e armazenamento, evitando perdas, desperdícios e descarte desnecessário de alimentos;
- cumprimento das normas sanitárias e ambientais vigentes aplicáveis ao objeto.

Destaca-se que as medidas adotadas visam minimizar os impactos ambientais associados à contratação, sem comprometer a qualidade, segurança e eficiência do fornecimento dos produtos.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Os estudos realizados demonstram que a contratação da solução proposta, consistente na aquisição de gêneros alimentícios do tipo proteína (carne avícola – aves), mostra-se **tecnicamente adequada, operacionalmente viável e economicamente compatível** com as necessidades da Administração.

A solução adotada está alinhada às práticas de mercado, apresenta viabilidade de fornecimento por parte de potenciais fornecedores e atende integralmente à demanda da Seção de Subsistência do Centro de Lançamento de Alcântara.

Adicionalmente, verificou-se que a Administração dispõe de estrutura física, logística e operacional adequada para o recebimento, armazenamento e utilização dos produtos, não havendo impedimentos à execução contratual.

Ressalta-se que a eventual descontinuidade no fornecimento dos referidos itens comprometeria a prestação do serviço de alimentação, impactando diretamente o atendimento ao efetivo militar e civil e, consequentemente, o desempenho das atividades institucionais.

Diante do exposto, conclui-se pela **VIABILIDADE da contratação pretendida**, recomendando-se o prosseguimento do processo.

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](#).

BEATRIZ BRAGA DE BRITTO PEREIRA

Presidente da Equipe de Planejamento da Contratação

CELSO JOELE TINOCO VIAN

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação

CAIO FELIPE WOLFF CASTANHEIRO

Membro da Equipe de Planejamento da 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 - 3.1 ANEXO I ETP.pdf (246.67 KB)
- Anexo II - 3.2 ANEXO II ETP.pdf (420.96 KB)



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
CENTRO DE LANÇAMENTO DE ALCÂNTARA

PAG: 67710.002481/2026-08

**ANEXO I AO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - JUSTIFICATIVAS TÉCNICAS
COMPLEMENTARES**

O presente documento tem por finalidade apresentar as justificativas técnicas complementares relativas aos principais elementos da contratação, em atendimento ao disposto no art. 18, §1º, da Lei nº 14.133/2021, subsidiando a adequada instrução do processo e a elaboração do Termo de Referência.

O processo tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios do tipo proteína, na classificação de carne avícola (aves), destinados ao atendimento das necessidades da Seção de Subsistência do Centro de Lançamento de Alcântara.

1. Da utilização de Cota Reservada

Nos termos do art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, foi adotada a divisão do objeto em cota principal e cota reservada, destinando-se até 25% dos quantitativos para participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte.

A adoção da cota reservada aplica-se aos itens cujo valor total estimado seja superior a R\$ 80.000,00, conforme previsto na legislação vigente, com o objetivo de promover o desenvolvimento econômico local e ampliar a competitividade do certame.

A divisão foi realizada de forma proporcional e tecnicamente adequada, sem prejuízo da economia de escala, da padronização dos produtos ou da eficiência da contratação, garantindo a viabilidade de fornecimento por parte dos licitantes.

Dessa forma, a medida atende ao tratamento favorecido previsto na legislação, sem comprometer o interesse público, a economicidade e a seleção da proposta mais vantajosa.

2. Da natureza comum do objeto da licitação

O objeto da presente contratação caracteriza-se como de natureza comum, nos termos do art. 6º, inciso XLI, da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

Os produtos a serem adquiridos (carne avícola – aves) possuem características padronizadas, amplamente disponíveis no mercado fornecedor, sendo comercializados por diversos estabelecimentos, o que permite a definição clara e objetiva de suas especificações técnicas no instrumento convocatório.

Adicionalmente, os critérios de aceitação dos produtos, tais como condições sanitárias, tipo de corte, forma de apresentação, embalagem e armazenamento, são amplamente regulamentados

por normas técnicas e sanitárias, não exigindo soluções personalizadas ou desenvolvimento específico por parte dos fornecedores.

Dessa forma, resta evidenciado que o objeto da contratação enquadra-se como bem comum, possibilitando a adoção da modalidade de pregão, conforme previsto na legislação vigente.

3. Do fornecimento contínuo ou não contínuo

O objeto da presente contratação caracteriza-se como fornecimento de natureza continuada, tendo em vista que a aquisição dos gêneros alimentícios destina-se ao atendimento permanente e recorrente da demanda da Seção de Subsistência.

O consumo dos itens ocorre de forma contínua, em razão da necessidade diária de preparo de refeições para o efetivo militar e civil atendido pelo Centro de Lançamento de Alcântara, não sendo possível a interrupção do fornecimento sem prejuízo às atividades institucionais.

Dessa forma, a contratação será estruturada de modo a permitir o fornecimento parcelado, conforme a demanda da Administração, ao longo da vigência da ata de registro de preços, garantindo a regularidade do abastecimento.

4. Da Garantia da Contratação

Nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, a exigência de garantia contratual é facultativa à Administração.

Considerando que o objeto da contratação consiste no fornecimento de gêneros alimentícios de baixa complexidade, com entrega parcelada e pagamento condicionado ao efetivo recebimento dos produtos, entende-se que a exigência de garantia não se mostra necessária.

Adicionalmente, a imposição de garantia poderia restringir a competitividade do certame e elevar os custos da contratação, sem que haja benefício proporcional à Administração.

Ressalta-se que eventuais descumprimentos contratuais serão tratados por meio das sanções administrativas previstas no Termo de Referência e na legislação vigente.

Dessa forma, conclui-se pela não exigência de garantia contratual.

5. Opção de Sistema de Registro de Preços

A presente contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, em razão das características da demanda e da natureza do objeto.

A adoção do SRP justifica-se pela necessidade de fornecimento contínuo e parcelado dos gêneros alimentícios, considerando que o consumo ocorre de forma diária e apresenta variações em função do número de usuários atendidos e das atividades institucionais desenvolvidas.

Adicionalmente, a utilização do Sistema de Registro de Preços possibilita maior flexibilidade na gestão da contratação, permitindo que a Administração adquira os quantitativos conforme a demanda efetiva, evitando a formação de estoques excessivos e reduzindo o risco de perdas decorrentes da perecibilidade dos produtos.

Destaca-se, ainda, que o SRP contribui para a otimização dos recursos públicos, na medida em que viabiliza a aquisição sob demanda, melhora o planejamento logístico e amplia a competitividade do certame.

Dessa forma, conclui-se que a adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se a solução mais adequada, eficiente e vantajosa para a Administração.

6. Exigência de Qualificação Técnica ou Econômico

As exigências de habilitação técnica e econômico-financeira serão definidas no Termo de Referência e no instrumento convocatório, em conformidade com os arts. 62 a 69 da Lei nº 14.133/2021, observando-se o princípio da proporcionalidade e a natureza do objeto.

Considerando que se trata de aquisição de bens comuns, de baixa complexidade, não serão exigidos requisitos excessivos que possam restringir a competitividade do certame, limitando-se às condições necessárias para assegurar o cumprimento das obrigações contratuais.

No que se refere à qualificação econômico-financeira, será observada a legislação aplicável, sendo assegurado às microempresas e empresas de pequeno porte o tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006.

BEATRIZ BRAGA DE BRITTO PEREIRA 1º TEN INT
Presidente da Equipe de Planejamento da Contratação

CELSO JOELE TINOCO VIAN 2S TAR
Membro da Equipe de Planejamento da Contratação

CAIO FELIPE WOLFF CASTANHEIRO 3S TND
Membro da Equipe de Planejamento da Contratação

Aprovado por:

ROBERTO DA SILVEIRA GOMES Ten Cel Av
Ordenador de Despesas - Portaria CLA nº 11/SPM, de 19/01/2026 publicado no BO nº 24 de
05/02/2026



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
CENTRO DE LANÇAMENTO DE ALCÂNTARA

PAG: 67710.002481/2026-08

ANEXO II DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ESTUDO DE DEMANDA

1 ANEXOS

A. Mapa de Consumo

2 ASSUNTO

O presente documento tem por finalidade apresentar o levantamento da demanda referente à aquisição de gêneros alimentícios do tipo proteína, na classificação de carne avícola (aves), destinados ao atendimento das necessidades da Seção de Subsistência do Centro de Lançamento de Alcântara.

O estudo busca demonstrar a metodologia utilizada para o dimensionamento dos quantitativos estimados, fornecendo subsídios técnicos que fundamentam a definição da demanda para o processo licitatório.

3 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A Administração Pública deve estimar, de forma clara e precisa, o quantitativo demandado para o atendimento da necessidade administrativa, bem como evitar ao máximo o superdimensionamento e o levantamento de estimativas genéricas, sem respaldo em elementos técnicos que evidenciem a exata correlação entre a quantidade estimada e a demanda.

Nesse sentido, a Lei nº 14.133/2021, dispõe que:

Art 18.

§ 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

(...)

IV - estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;

(...)

Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:

I - condições de aquisição e pagamento semelhantes às do setor privado;

II - processamento por meio de sistema de registro de preços, quando pertinente;

III - determinação de unidades e quantidades a serem adquiridas em função de consumo e utilização prováveis, cuja estimativa será obtida, sempre que possível, mediante adequadas técnicas quantitativas, admitido o fornecimento contínuo;

IV - condições de guarda e armazenamento que não permitam a deterioração do material;

V - atendimento aos princípios:

a) da padronização, considerada a compatibilidade de especificações estéticas, técnicas ou de desempenho;

b) do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso;

c) da responsabilidade fiscal, mediante a comparação da despesa estimada com a prevista no orçamento.

§ 1º O termo de referência deverá conter os elementos previstos no inciso XXIII do caput do art. 6º desta Lei, além das seguintes informações:

I - especificação do produto, preferencialmente conforme catálogo eletrônico de padronização, observados os requisitos de qualidade, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança;

II - indicação dos locais de entrega dos produtos e das regras para recebimentos provisório e definitivo, quando for o caso;

III - especificação da garantia exigida e das condições de manutenção e assistência técnica, quando for o caso.

De modo complementar, o Manual Eletrônico de Contratações Públicas do COMAER (versão atualizada em 06 de fevereiro de 2023), dispõe que:

Seção I - Da Demanda

2.2.17 Deve-se considerar, para fins de levantamento de demanda, a quantidade do bem ou serviço efetivamente utilizado e recebido em exercícios anteriores, limitado aos últimos três anos, e não as quantidades outrora licitadas ou empenhadas, bem como, outros fatores que impactem o consumo do bem ou do serviço.

2.2.18 A demanda registrada em Processo Administrativo de Gestão deverá guardar conformidade com as reais necessidades da UG requisitante sob pena de possível responsabilização dos agentes públicos envolvidos, seja ela Apoiada ou de Apoio.

2.2.19 As medidas estabelecidas no presente manual visam a evitar o superdimensionamento de certames licitatórios, o que configura sério risco à Administração do COMAER.

2.2.20 O levantamento da demanda relacionada às aquisições vegetativas e não vegetativas de natureza recorrente são responsabilidade da UG de Apoio, fundamentada na série histórica da demanda, no Termo de Oficialização da Demanda (TOD) e fatores que impactem na necessidade pelo bem e serviço.

2.2.21 No que diz respeito às aquisições de natureza não vegetativas de natureza recorrente, a UG Apoiada deverá registrar suas necessidades por meio de Termo de Oficialização de Demanda, aprovado pelo Ordenador de Despesas ou pelo Dirigente Máximo da UG requisitante que não possuir a figura do Ordenador de Despesas em sua estrutura, contendo justificativa da necessidade, quantidade, metodologia de cálculo da demanda e local de entrega

2.2.22 Quanto às aquisições de interesse exclusivo, compete à UG requisitante o planejamento da aquisição, que compreende a elaboração de estudo técnico preliminar, do Gerenciamento de Riscos e do projeto básico/termo de referência.

2.2.23 Deverá ser analisada pela UG requisitante a conformidade do objeto do certame com indicadores físicos, tais como área construída, área verde, efetivo apoiado, ou outros julgados pertinentes, de acordo com as especificidades do objeto.

2.2.24 Deverá ser evidenciada, no processo, a compatibilidade orçamentária da demanda apresentada em relação à previsão de disponibilidade creditícia para custeio das despesas decorrentes.

2.2.25 A memória de cálculo da demanda, bem como todos os seus elementos demonstrativos de compatibilidade física e orçamentária, deverão constar obrigatoriamente da justificativa da aquisição.

Isto posto, o presente estudo foi elaborado seguindo as orientações supracitadas.

4 METODOLOGIA EMPREGADA:

A estimativa dos quantitativos foi elaborada com base no consumo registrado no período de 2025/2026 até o momento da elaboração deste estudo, utilizando-se a média de consumo efetivamente verificada.

Para fins de padronização, foi apurado o consumo médio mensal a partir dos dados disponíveis, sendo este projetado para o período de 12 (doze) meses, com a aplicação de acréscimo justificado para atendimento de variações de demanda.

O acréscimo considerado levou em conta fatores como aumento do número de usuários atendidos, realização de campanhas operacionais, cursos, comitativas e demais eventos institucionais que impactam diretamente o consumo.

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND MEDIDA	(A) CONSUMO MÉDIO EM 25/26	(B) CONSUMO O MÉDIO MENSAL (A/12)	(C) CONSUMO ANUAL ESTIMADO [(B)x12]	(D) ACRÉSCIMO / DIMINUIÇÃO DE CONSUMO ANUAL JUSTIFICÁVEL	QTDE A SER ADQUIRIDA (A+D)
1	AVE, TIPO COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO, PESO EM MÉDIA 2 KG, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MANCHAS E LARVAS, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, INSPECIONADO PELO SIF - (SEPARADO E CONGELADO), COM SELO DE INSPEÇÃO. (VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES).	KG	19248	1604	19248	8252	27500
2							
3	AVE, TIPO FILÉ DE PEITO DE FRANGO, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MANCHAS E LARVAS, E COM SELO DE INSPEÇÃO, (VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES).	KG	15048	1254	15048	6452	21500
4							
5	AVE, TIPO PERU, ABATIDO, TEMPERADO, CONGELADO E COM SELO DE INSPEÇÃO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS (VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES).	KG	54	4,5	54	26	80

5 CONCLUSÃO:

A estimativa dos quantitativos apresentada neste estudo foi elaborada com base no consumo histórico da Unidade, considerando a média apurada no período de 2025/2026 até o momento, devidamente projetada para o período anual de contratação.

O acréscimo aplicado aos quantitativos justifica-se em razão da previsão de aumento da demanda institucional, especialmente em decorrência da intensificação das atividades

operacionais, realização de campanhas de lançamento, cursos, comitivas, visitas institucionais e da implantação do Centro Espacial de Alcântara (CEA).

Há que se ressaltar que o aumento das quantidades de determinados itens do processo visa conferir maior flexibilidade operacional à Administração na execução dos cardápios, permitindo ajustes decorrentes de variações no consumo, na disponibilidade de mercado e nas oscilações de preços.

Tal medida possibilita a adoção de soluções mais eficientes no planejamento do fornecimento, viabilizando a priorização de itens que apresentem melhores condições de aquisição, sem prejuízo à qualidade nutricional das refeições e ao atendimento da demanda institucional.

Adicionalmente, o ajuste dos quantitativos contribui para a mitigação de riscos relacionados ao desabastecimento e a eventuais intercorrências no fornecimento, garantindo a continuidade do serviço de alimentação e o adequado funcionamento das atividades da Unidade.

Dessa forma, os quantitativos estimados refletem não apenas o consumo histórico, mas também a necessidade de adaptação a cenários operacionais e mercadológicos dinâmicos, assegurando maior eficiência, economicidade e segurança na execução da contratação.

Destaca-se, ainda, que os níveis de consumo serão continuamente monitorados pela Administração, permitindo ajustes futuros e o aprimoramento da precisão das estimativas nas próximas contratações.

Elaborado por:

(assinado eletronicamente)

BEATRIZ BRAGA DE BRITTO PEREIRA 1º Ten Int
Chefe da Seção de Subsistência
Presidente da Comissão de Planejamento da Contratação

Conferido por:

(assinado eletronicamente)

FELIPE DA SILVA GOMES 1º Ten Int
Agente de Controle Interno do CLA

Aprovado por:

ROBERTO DA SILVEIRA GOMES Ten Cel Av
Ordenador de Despesas - Portaria CLA nº 11/SPM, de 19/01/2026 publicado no BO nº 24 de
05/02/2026



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ETP DIGITAL
Data/Hora de Criação:	13/04/2026 18:57:47
Páginas do Documento:	14
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	15
Hash MD5:	b021c97c5cb9f4a4c7fa8b3edc647fd1
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 Segundo Sargento CELSO JOÉLE TINOCO VIAN no dia 20/04/2026 às 07:57:05 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Terceiro Sargento CAIO FELIPE WOLFF CASTANHEIRO no dia 22/04/2026 às 08:59:43 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten BEATRIZ BRAGA DE BRITTO PEREIRA no dia 22/04/2026 às 09:01:14 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten LAIANE MOREIRA E SILVA no dia 22/04/2026 às 20:09:09 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten FELIPE DA SILVA GOMES no dia 04/05/2026 às 10:48:13 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Ten Cel Av ROBERTO DA SILVEIRA GOMES no dia 05/05/2026 às 14:01:54 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO