

GRUPAMENTO DE APOIO DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Estudo Técnico Preliminar 279/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 67720.001588/2026-10

2. Descrição da necessidade

A presente contratação mostra-se essencial, pois a Seção de Subsistência (SSU) atende todo o efetivo do Grupamento de Apoio de São José dos Campos (GAP- SJ) e mais 16 unidades militares pertencentes à Guarnição de Aeronáutica de São José dos Campos (GUARNAE-SJ), tendo em vista a necessidade contínua de fornecimento de refeições ao efetivo militar e demais públicos atendidos, disponibilizando refeições diárias para os comensais, aproximadamente 200 mil refeições mensais, contendo três refeições ao dia, além de outros apoios realizados aos alunos do ITA e à equipe de serviço que realiza a guarda e a segurança da GUARNAE.

O fornecimento de alimentação adequada está diretamente relacionado à manutenção da capacidade operacional, à preservação da saúde do efetivo e ao cumprimento das atividades institucionais, sendo, portanto, medida indispensável ao desempenho das atribuições finalísticas da Força Aérea Brasileira no âmbito local.

Sob a ótica do interesse público, a contratação visa assegurar condições mínimas de funcionamento das organizações militares apoiadas, garantindo regularidade, eficiência e continuidade dos serviços públicos prestados, em consonância com os princípios da Administração Pública previstos no art. 37 da Constituição Federal e com as diretrizes da Lei nº 14.133/2021.

Destaca-se, ainda, que o fornecimento de alimentação ao efetivo constitui atribuição institucional do órgão, decorrente do dever da Administração Militar de prover os meios necessários à subsistência e operacionalidade de seu pessoal, abrangendo o Grupamento de Apoio de São José dos Campos (GAP-SJ) e as demais unidades militares integrantes da Guarnição de Aeronáutica de São José dos Campos.

Adicionalmente, a essencialidade da contratação deve ser interpretada em consonância com o disposto no art. 3º do Decreto nº 8.540, de 2015, que orienta quanto à racionalização do gasto público, sem prejuízo da manutenção das atividades essenciais da Administração, bem como com as disposições da Lei nº 14.133/2021, que impõem o adequado planejamento das contratações públicas.

A SSU possui uma estrutura física, equipamentos e recursos humanos capacitados que possibilitam o armazenamento, a produção e a distribuição de alimentos. A essencialidade e o interesse público da contratação se difundem com a necessidade de se possuir Forças Armadas, em específico a Força Aérea Brasileira, na garantia da soberania do espaço aéreo, pois a alimentação da tropa é essencial para a manutenção das atividades, seja em tempo de paz ou em tempo de guerra. Portanto, a contratação alimentícia é condição indispensável na rotina de defesa da soberania nacional.

Dessa forma, resta evidenciado que a contratação pretendida é necessária, essencial e alinhada ao interesse público, não se tratando de medida discricionária, mas sim de ação indispensável à continuidade das atividades administrativas e operacionais das unidades atendidas.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Subsistência do Grupamento de Apoio de São José dos Campos	Renan Flores Cap Int

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A futura solução será disciplinada de acordo com a Lei nº 14.133/2021 e o Decreto nº 11.462/2023.

Trata-se de aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, nos termos da legislação vigente.

Deverão ser observados:

- os critérios do art. 4º da Lei nº 14.133/2021;
- as disposições da Lei Complementar nº 123/2006, especialmente quanto ao tratamento diferenciado às microempresas e empresas de pequeno porte (ME/EPP);
- a regularidade fiscal e legal dos fornecedores.

A solução adotada será o Sistema de Registro de Preços (SRP), considerando:

- a necessidade de contratações frequentes;
- a limitação da capacidade de armazenamento da SSU.

A Ata de Registro de Preços terá:

- validade de 1 (um) ano, contada a partir do primeiro dia útil subsequente à divulgação no PNCP;
- possibilidade de prorrogação por igual período, mediante comprovação de vantajosidade.

O prazo de vigência de cada contratação decorrente da Ata será de:

- 35 (trinta e cinco) dias úteis, contados da emissão da Nota de Empenho.

O fornecimento dos gêneros será realizado:

- de forma parcelada, conforme demanda da SSU;
- mediante solicitação formal.

A contratada deverá:

- garantir regularidade no abastecimento;
- cumprir os prazos de entrega definidos no Termo de Referência;
- substituir, sem ônus, produtos em desacordo com as especificações.

Requisitos da Contratação

Requisitos de Qualidade e Desempenho

Os produtos deverão:

- atender às normas sanitárias vigentes;
- apresentar características compatíveis com padrões usuais de mercado;
- garantir conservação, integridade e consumo seguro;
- possuir prazo de validade compatível com o consumo previsto;
- ser entregues em perfeitas condições, sem avarias.

Parâmetros específicos para hortifrutigranjeiros:

- serem frescos, íntegros e firmes;
- estarem livres de: deterioração, pragas, danos mecânicos, sujidades e odores inadequados;
- apresentar grau de maturação adequado ao consumo ou armazenamento;
- atender às normas sanitárias e padrões comerciais.

Requisitos Sanitários e Regulatórios

- Observância das normas da ANVISA e demais órgãos competentes;
- Para produtos in natura, não se exige registro na ANVISA, conforme legislação vigente, devendo ser garantida a procedência;
- Para produtos minimamente processados, exigir rotulagem com: identificação do produto, origem, data de embalagem e validade;
- Transporte conforme Portaria CVS nº 05/2013, garantindo: higiene, conservação e temperatura adequada;
- Veículos limpos, organizados e, quando necessário, refrigerados.

Requisitos Operacionais e Logísticos

- A contratada deverá possuir capacidade logística para: entregas frequentes e quantitativos variáveis;
- O transporte deverá atender às exigências sanitárias;
- Entregas conforme necessidade da SSU;
- Cumprimento integral das condições previstas no Termo de Referência.

Requisitos de Embalagem

Os produtos deverão:

- ser acondicionados de forma a evitar danos e contaminação;
- utilizar embalagens adequadas ao tipo de produto (ex.: caixas plásticas ou similares);
- priorizar embalagens: recicláveis, reutilizáveis e de baixo impacto ambiental;
- evitar excesso de embalagens descartáveis.

Critérios e Práticas de Sustentabilidade

Nos termos:

- da IN SLTI/MPOG nº 01/2010;
- do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (AGU);

deverão ser observadas as seguintes diretrizes:

- Priorizar, quando possível: produtos de origem local ou regional, fornecedores da agricultura familiar;
- Minimizar perdas e desperdício de alimentos;
- Incentivar práticas ambientais responsáveis na produção e distribuição;
- Reduzir volume de embalagens;
- Otimizar a logística de transporte;
- Utilizar materiais recicláveis sempre que possível;

Garantia da contratação

A contratada deverá cumprir integralmente todas as condições de fornecimento, qualidade, transporte e sustentabilidade estabelecidas neste ETP.

Quanto à exigência de garantia da contratação, prevista nos arts. 96 a 102 da Lei nº 14.133/2021, conclui-se pela sua não adoção, em razão das características do objeto e da análise de riscos realizada.

A presente contratação refere-se ao fornecimento imediato de bens comuns, do tipo hortifrutigranjeiros, caracterizados por sua baixa complexidade, ampla disponibilidade no mercado e elevada competitividade entre fornecedores, o que reduz significativamente o risco de inadimplemento contratual.

Adicionalmente, não há previsão de antecipação de pagamentos, sendo que a remuneração da contratada estará condicionada à efetiva entrega dos produtos, conforme os padrões de qualidade e quantidades estabelecidos, o que constitui mecanismo suficiente de proteção à Administração.

Ressalta-se, ainda, que a eventual exigência de garantia da contratação poderia implicar aumento desnecessário dos custos, os quais seriam repassados à Administração, sem benefício proporcional na mitigação de riscos, em prejuízo ao princípio da economicidade.

Por fim, destaca-se que a natureza perecível dos produtos e o modelo de fornecimento sob demanda, com entregas frequentes e fiscalização contínua, permitem a rápida substituição do fornecedor em caso de eventual falha, reduzindo ainda mais a exposição a riscos.

Considerações Finais

As entregas deverão ocorrer conforme as necessidades da SSU, considerando:

- sua capacidade de armazenamento;
- a dinâmica de preparo das refeições.

5. Levantamento de Mercado

Para o levantamento de possíveis soluções foram realizadas pesquisas de Estudos Técnicos Preliminares elaborados por outras instituições, inclusive contratações realizadas anteriormente pela SSU que supriram a necessidade similar a encontrada neste Estudo Técnico Preliminar. Tendo em consideração as características das estruturas físicas, dos equipamentos e recursos humanos capacitados já presentes na SSU, como mencionados anteriormente. Também foram realizadas pesquisas no mercado atual através de sítios eletrônicos especializados em comercialização de produtos e prestação de serviços que possam ser uma possível solução da necessidade apontada.

Em atendimento ao art. 10 do Decreto nº 11.462/2023, foram realizadas consultas quanto à existência de:

- Intenções de Registro de Preços (IRP) disponíveis para participação;
- Atas de Registro de Preços vigentes passíveis de adesão.

Após análise, verificou-se que não foram identificadas IRPs compatíveis com as especificidades da demanda da SSU;

Face ao exposto as seguintes soluções foram encontradas:

Nº	SOLUÇÕES	VANTAGENS	DESVANTAGEM
1	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	Melhor aproveitamentos dos recurso já presentes na Administração, como supracitado. Variedade de opções no mercado. Amplo alcance de competitividade, devido a variedade de	Grande variação dos preços no mercado durante o decorrer do ano.

		fornecedores que podem ofertar os bens. Características dos objetos sendo considerado comum.	
2	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO	Serviço de subsistência totalmente terceirizado.	Tendo em vista que a SSU já possui recursos suficientes para o fim que se almeja, a terceirização do serviço não aproveitaria as ferramentas já disponibilizadas nesta OM. Ocasionalmente ocasionando ônus para Administração.

6. Descrição da solução como um todo

A partir das análises realizadas, a solução que melhor atende à necessidade é a aquisição de gêneros alimentícios do tipo hortifrutigranjeiros (hortifruti), considerando a existência de estrutura física, equipamentos e recursos humanos capacitados na SSU.

A aquisição visa garantir a continuidade das atividades da Seção de Subsistência, permitindo a elaboração de refeições destinadas ao efetivo da guarnição, contribuindo para o cumprimento da missão institucional do GAP-SJ.

A variedade de itens é essencial para a adequada composição do cardápio semanal, evitando repetitividade e promovendo melhor aceitação pelos comensais.

6.1 Modelo de Execução

- Os produtos serão utilizados na cozinha da Seção de Subsistência;
- O fornecimento será parcelado, conforme demanda;
- A contratação visa reposição contínua de estoque;
- A gestão do fornecimento deverá considerar a produção aproximada de 7.000 refeições diárias.

6.2 Justificativa quanto à não adoção de cota reservada

Não será adotada cota reservada para ME/EPP, com base no art. 8º do Decreto nº 8.538/2015, pois:

- há risco de fornecimento com padrões distintos de qualidade (calibre, frescor, maturação, vida útil);
- a padronização é essencial para a produção em larga escala;
- a multiplicidade de fornecedores pode gerar:
 - desperdício de alimentos;
 - dificuldade no planejamento da produção;
 - prejuízo ao erário.

Dessa forma, a medida se mostra prejudicial ao conjunto do objeto.

6.3 Modalidade de Licitação e Critério de Julgamento

Será adotado o Pregão Eletrônico, nos termos do art. 29 da Lei nº 14.133/2021, em razão:

- da natureza comum dos bens;
- da possibilidade de definição objetiva das especificações;
- da maior competitividade e transparência.

O critério de julgamento será o menor preço, garantindo:

- economicidade;
- ampla concorrência;
- atendimento aos requisitos mínimos de qualidade.

Será utilizado o modo de disputa aberto e fechado, visando equilíbrio entre competitividade e eficiência.

6.4 Qualificação dos Fornecedores

Será exigida qualificação econômico-financeira, com vistas a assegurar a capacidade de execução contratual.

Nos termos do art. 70, inciso III, da Lei nº 14.133/2021:

- a exigência poderá ser dispensada para itens de pequeno valor.

6.5 Vedação à participação de pessoas físicas

Embora haja previsão geral na IN SEGES/ME nº 116/2021, a participação de pessoas físicas não será admitida, pois:

- a execução do objeto exige:
 - estrutura logística;
 - veículos apropriados (inclusive refrigerados);
- tais requisitos são incompatíveis com a atuação de pessoa física.

6.6 Prazo de Execução

O prazo adotado:

- é compatível com as práticas de mercado;
- permite planejamento logístico adequado;
- assegura regularidade no abastecimento;
- reduz riscos de desabastecimento e desperdício.

Trata-se de padrão já utilizado em contratações anteriores da SSU.

6.7 Prorrogação da Ata de Registro de Preços

A Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogada por 1 ano, desde que:

- comprovada a vantajosidade para a Administração;
- mantidas as condições iniciais da contratação;

Dentro dos termos do Decreto nº 11.462/2023.

6.8 Renovação dos Quantitativos da Ata

A possibilidade de renovação dos quantitativos registrados será avaliada com base:

- na continuidade da necessidade administrativa;
- na vantajosidade da manutenção dos preços;
- na disponibilidade orçamentária;

devendo constar justificativa expressa à época da eventual renovação.

6.9 Substituição do Instrumento Contratual

A contratação poderá ser formalizada por meio de Nota de Empenho, conforme legislação vigente, considerando:

- o valor;
- a natureza do objeto;
- e as práticas administrativas adotadas.

6.10 Considerações Finais da Solução

A solução proposta:

- aproveita integralmente a estrutura existente na SSU;
- garante maior controle de qualidade;
- promove economicidade e eficiência;
- evita desperdícios e falhas na execução da atividade de subsistência.

6.11 Ciclo de Vida do Objeto

Nos termos do art. 6º, inciso XXIII, alínea “c”, da Lei nº 14.133/2021, e em conformidade com o conceito de ciclo de vida previsto no art. 3º da Lei nº 12.305/2010, a presente contratação considera as etapas relacionadas ao ciclo de vida dos gêneros hortifrutigranjeiros, conforme descrito a seguir:

a) Produção e obtenção

Os produtos hortifrutigranjeiros são obtidos diretamente de cadeias produtivas agrícolas, devendo, sempre que possível:

- priorizar fornecedores que adotem boas práticas agrícolas;
- observar padrões sanitários e ambientais;
- considerar a origem local ou regional, quando viável.

b) Transporte

O transporte constitui etapa crítica do ciclo de vida, devendo:

- garantir condições adequadas de higiene e conservação;
- atender às normas sanitárias aplicáveis (ex.: Portaria CVS nº 05/2013);
- reduzir impactos ambientais, sempre que possível, por meio de logística eficiente.

c) Armazenamento

Na etapa de armazenamento:

- os produtos deverão ser acondicionados de forma a preservar sua integridade;
- deverá ser considerada a natureza perecível dos itens;
- deverão ser adotadas práticas que minimizem perdas.

d) Consumo/utilização

Os gêneros serão utilizados na produção de refeições pela SSU;

A utilização observará o planejamento alimentar, buscando:

- máximo aproveitamento dos alimentos;
- redução de desperdícios;
- adequação nutricional das refeições.

e) Destinação final

Os resíduos gerados serão tratados conforme práticas de gestão de resíduos da unidade;

Sempre que possível, serão adotadas medidas como:

- aproveitamento integral de alimentos;
- descarte ambientalmente adequado;
- observância de diretrizes do Plano de Gestão de Logística Sustentável (PLS).

6.12. Vedação à adesão à Ata de Registro de Preços

Não será permitida a adesão à Ata de Registro de Preços por órgãos ou entidades não participantes.

A vedação fundamenta-se na natureza do objeto, que consiste no fornecimento de gêneros perecíveis (hortifrutigranjeiros), os quais demandam planejamento logístico específico, entregas frequentes e compatibilidade com a capacidade operacional do fornecedor.

Adicionalmente, a contratação foi dimensionada com base nas necessidades específicas do órgão, não sendo possível garantir que os quantitativos registrados suportem demandas adicionais de órgãos não participantes sem prejuízo à execução contratual.

Ressalta-se, ainda, o disposto no parágrafo único do art. 4º do Decreto que regulamenta o Sistema de Registro de Preços, que veda a participação de outros órgãos nas hipóteses de contratação de alimentos perecíveis.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Foi utilizado como metodologia de cálculo para fins da estimativa da quantidade total dos itens, para o cálculo foram utilizadas as quantidades utilizadas dos processos: Pregão Eletrônico nº 130/GAP-SJ/2021, 115/GAP-SJ/2022 e 90.004/GAP-SJ/2024 conforme o documento "Memória de Cálculo" que está incluído no subprocesso.

O aumento de aproximadamente 30% nos quantitativos estimados mostra-se tecnicamente justificado e necessário, tendo por objetivo assegurar a continuidade do serviço de alimentação, garantir a eficiência operacional, reduzir riscos logísticos, atender com segurança a demanda da SSU.

Ressalta-se que os quantitativos estimados não obrigam a Administração à contratação integral, sendo utilizados conforme a necessidade, no âmbito do Sistema de Registro de Preços.

7.1. Estimativa das quantidades a serem contratadas:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QTD ESTIMADA
1	Abacaxi Pérola, primeira qualidade, in natura.	KG	10	1000	15930
2	Abóbora de pescoço, madura, primeira qualidade, in natura.	KG	10	1000	4230
3	Abobrinha paulista, primeira qualidade, in natura.	KG	10	1000	4350
4	Acelga, primeira qualidade, in natura.	KG	2	250	5460
5	Agrião comum, primeira qualidade, in natura.	KG	2	150	11000
6	Aipo ou salsão comum, primeira qualidade, in natura.	KG	2	150	340
7	Alecrim fresco, in natura.	KG	2	200	880

8	Alface crespa, primeira qualidade, in natura.	KG	2	500	6390
9	Alface roxa extra, primeira qualidade, in natura.	KG	2	500	11700
10	Alho natural, cabeça, branco.	KG	20	500	2630
11	Alho poró, primeira qualidade, in natura.	KG	2	200	860
12	Ameixa Nacional, primeira qualidade, in natura.	KG	2	1000	2210
13	Banana nanica, primeira qualidade, in natura.	KG	10	2000	4690
14	Banana prata, primeira qualidade, in natura.	KG	10	2000	8660
15	Batata baroa ou mandioquinha, primeira qualidade, in natura.	KG	10	2000	6950
16	Batata doce roxa, primeira qualidade, in natura.	KG	10	1000	2270
17	Batata doce, primeira qualidade, in natura.	KG	10	1000	1360
18	Batata inglesa lavada, lisa, primeira qualidade, in natura.	KG	10	2000	17330
19	Berinjela, extra, primeira qualidade, in natura.	KG	5	1000	3590
20	Beterraba comum, sem folhas, somente tubérculos, primeira qualidade, in natura.	KG	2	800	6570
21	Brócolis americano ou comum, primeira qualidade, in natura.	KG	2	1000	6250
22	Brócolis Japonês, ninja, de cabeça única, primeira qualidade, in natura.	KG	2	1000	9300
23	Cebola branca, uso culinário, primeira qualidade, in natura.	KG	10	1000	2260
24	Cebolinha comum, primeira qualidade, in natura.	KG	2	200	1230
25	Cenoura comum, sem folhas, somente tubérculo, primeira qualidade, in natura.	KG	10	2000	10580
26	Chuchu verde, primeira qualidade, in natura.	KG	10	2000	4810

27	Coco verde, primeira qualidade, seco.	KG	1	8	10
28	Coentro fresco, in natura.	KG	2	160	180
29	Couve-flor, sem folhas, primeira qualidade, in natura.	KG	5	2000	4820
30	Couve-manteiga, primeira qualidade, in natura.	KG	2	2000	4520
31	Escarola, primeira qualidade, in natura.	KG	2	500	2860
32	Espinafre comum, primeira qualidade, in natura.	KG	2	500	7880
33	Gengibre comum, primeira qualidade, in natura.	KG	2	150	180
34	Goiaba vermelha, primeira qualidade, in natura.	KG	2	1000	1910
35	Hortelã comum, primeira qualidade, in natura.	KG	2	100	400
36	Inhame, primeira qualidade, in natura.	KG	5	1000	1080
37	Laranja pera, primeira qualidade, in natura.	KG	3	3000	11500
38	Limão Taiti, primeira qualidade, in natura.	KG	3	1500	2720
39	Maçã Fuji, primeira qualidade, in natura.	KG	5	2000	4620
40	Maçã Gala, primeira qualidade, in natura.	KG	5	2000	3770
41	Maçã verde, primeira qualidade, in natura.	KG	5	1000	1170
42	Mamão papaia, primeira qualidade, in natura.	KG	5	2000	2720
43	Mandioca, primeira qualidade, in natura.	KG	5	1000	1840
44	Manga Haden, primeira qualidade, in natura.	KG	5	1000	2550
45	Manjeriçã, primeira qualidade, in natura.	KG	2	50	540
46	Maracujá azedo, primeira qualidade, in natura.	KG	5	500	2030
47	Melancia, primeira qualidade, in natura.	KG	10	2000	12800
48	Melão amarelo, primeira qualidade, in natura.	KG	10	2000	18590
	Melão orange, primeira				

49	qualidade, in natura.	KG	10	2000	4810
50	Morango, primeira qualidade, in natura.	KG	5	1000	2950
51	Nabo, in natura.	KG	2	1000	1360
52	Ovo de codorna em conserva, descascado. Embalagem em balde plástico. Peso drenado 1 kg.	UN	10	1000	6130
53	Ovo de galinha, classe A, tipo extra, branco. Com peso aproximado de 720 g por dúzia.	DZ	20	2000	24440
54	Pepino caipira, in natura.	KG	5	1500	5680
55	Pepino japonês, in natura.	KG	5	1500	7280
56	Pera Williams, primeira qualidade, in natura.	KG	10	1500	2000
57	Pimenta dedo de moça, primeira qualidade, in natura.	KG	2	30	40
58	Pimentão amarelo, primeira qualidade, in natura.	KG	2	1000	1640
59	Pimentão verde extra, primeira qualidade, in natura.	KG	2	1000	1100
60	Pimentão vermelho, primeira qualidade, in natura.	KG	2	1000	1350
61	Rabanete comum, sem folhas, somente tubérculo, primeira qualidade, in natura.	KG	2	1000	2210
62	Repolho roxo comum, primeira qualidade, in natura.	KG	5	1000	4160
63	Repolho verde comum, primeira qualidade, in natura.	KG	5	2000	5200
64	Rúcula comum, primeira qualidade, in natura.	KG	2	100	10550
65	Salsinha comum, primeira qualidade, in natura.	KG	2	100	1020
66	Tangerina Ponkan, primeira qualidade, in natura.	KG	10	2000	9710
67	Tomate caqui, primeira qualidade, in natura.	KG	10	3000	11780
68	Tomate cereja, primeira qualidade, in natura.	KG	5	2000	3990
69	Tomate Déborah para salada, primeira qualidade,	KG	10	2000	21990

	in natura.				
70	Tomilho, primeira qualidade, in natura.	KG	2	150	880
71	Uva Crimson sem semente, primeira qualidade, in natura.	KG	5	1000	1400
72	Uva Itália, primeira qualidade, in natura.	KG	5	1000	1890
73	Uva Rubi, primeira qualidade, in natura.	KG	5	1000	1540
74	Uva Thompson, sem caroço, primeira qualidade, in natura.	KG	5	1000	2940
75	Vagem manteiga, primeira qualidade, in natura.	KG	2	1000	3810

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 6.260.260,00

O custo estimado da contratação é de R\$ 6.260.260,00 (seis milhões duzentos e sessenta mil duzentos e sessenta reais).

8.1 Preços unitários referenciais.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	Valor de Referência Unitário R\$	Valor de Referência Total R\$
1	Abacaxi Pérola, primeira qualidade, in natura.	KG	15.930	R\$ 11,50	R\$ 183.195,00
2	Abóbora de pescoço, madura, primeira qualidade, in natura.	KG	4.230	R\$ 4,70	R\$ 19.881,00
3	Abobrinha paulista, primeira qualidade, in natura.	KG	4.350	R\$ 7,58	R\$ 32.973,00
4	Acelga, primeira qualidade, in natura.	KG	5.460	R\$ 17,60	R\$ 96.096,00
5	Agrião comum, primeira qualidade, in natura.	KG	11.000	R\$ 26,92	R\$ 296.120,00
6	Aipo ou salsão comum, primeira qualidade, in natura.	KG	340	R\$ 29,59	R\$ 10.060,60
7	Alecrim fresco, in natura.	KG	880	R\$ 40,00	R\$ 35.200,00
8	Alface crespa, primeira qualidade, in natura.	KG	6.390	R\$ 27,00	R\$ 172.530,00
9	Alface roxa extra, primeira qualidade, in natura.	KG	11.700	R\$ 21,52	R\$ 251.784,00
10	Alho natural, cabeça, branco.	KG	2.630	R\$ 35,11	R\$ 92.339,30
	Alho poró, primeira qualidade,				

11	in natura.	KG	860	R\$ 35,00	R\$ 30.100,00
12	Ameixa Nacional, primeira qualidade, in natura.	KG	2.210	R\$ 35,99	R\$ 79.537,90
13	Banana nanica, primeira qualidade, in natura.	KG	4.690	R\$ 6,50	R\$ 30.485,00
14	Banana prata, primeira qualidade, in natura.	KG	8.660	R\$ 11,18	R\$ 96.818,80
15	Batata baroa ou mandioquinha, primeira qualidade, in natura.	KG	6.950	R\$ 19,11	R\$ 132.814,50
16	Batata doce roxa, primeira qualidade, in natura.	KG	2.270	R\$ 8,50	R\$ 19.295,00
17	Batata doce, primeira qualidade, in natura.	KG	1.360	R\$ 8,50	R\$ 11.560,00
18	Batata inglesa lavada, lisa, primeira qualidade, in natura.	KG	17.330	R\$ 9,23	R\$ 159.955,90
19	Berinjela, extra, primeira qualidade, in natura.	KG	3.590	R\$ 9,89	R\$ 35.505,10
20	Beterraba comum, sem folhas, somente tubérculos, primeira qualidade, in natura.	KG	6.570	R\$ 9,25	R\$ 60.772,50
21	Brócolis americano ou comum, primeira qualidade, in natura.	KG	6.250	R\$ 26,72	R\$ 167.000,00
22	Brócolis Japonês, ninja, de cabeça única, primeira qualidade, in natura.	KG	9.300	R\$ 23,18	R\$ 215.574,00
23	Cebola branca, uso culinário, primeira qualidade, in natura.	KG	2.260	R\$ 9,43	R\$ 21.311,80
24	Cebolinha comum, primeira qualidade, in natura.	KG	1.230	R\$ 27,13	R\$ 33.369,90
25	Cenoura comum, sem folhas, somente tubérculo, primeira qualidade, in natura.	KG	10.580	R\$ 8,71	R\$ 92.151,80
26	Chuchu verde, primeira qualidade, in natura.	KG	4.810	R\$ 9,00	R\$ 43.290,00
27	Coco verde, primeira qualidade, seco.	KG	10	R\$ 18,53	R\$ 185,30
28	Coentro fresco, in natura.	KG	180	R\$ 40,16	R\$ 7.228,80
29	Couve-flor, sem folhas, primeira qualidade, in natura.	KG	4.820	R\$ 19,99	R\$ 96.351,80
30	Couve-manteiga, primeira qualidade, in natura.	KG	4.520	R\$ 25,85	R\$ 116.842,00
31	Escarola, primeira qualidade, in natura.	KG	2.860	R\$ 7,90	R\$ 22.594,00
	Espinafre comum, primeira				

32	qualidade, in natura.	KG	7.880	R\$ 16,91	R\$ 133.250,80
33	Gengibre comum, primeira qualidade, in natura.	KG	180	R\$ 24,66	R\$ 4.438,80
34	Goiaba vermelha, primeira qualidade, in natura.	KG	1.910	R\$ 13,30	R\$ 25.403,00
35	Hortelã comum, primeira qualidade, in natura.	KG	400	R\$ 26,00	R\$ 10.400,00
36	Inhame, primeira qualidade, in natura.	KG	1.080	R\$ 14,46	R\$ 15.616,80
37	Laranja pera, primeira qualidade, in natura.	KG	11.500	R\$ 7,79	R\$ 89.585,00
38	Limão Taiti, primeira qualidade, in natura.	KG	2.720	R\$ 9,16	R\$ 24.915,20
39	Maçã Fuji, primeira qualidade, in natura.	KG	4.620	R\$ 14,00	R\$ 64.680,00
40	Maçã Gala, primeira qualidade, in natura.	KG	3.770	R\$ 14,23	R\$ 53.647,10
41	Maçã verde, primeira qualidade, in natura.	KG	1.170	R\$ 22,68	R\$ 26.535,60
42	Mamão papaia, primeira qualidade, in natura.	KG	2.720	R\$ 15,02	R\$ 40.854,40
43	Mandioca, primeira qualidade, in natura.	KG	1.840	R\$ 11,50	R\$ 21.160,00
44	Manga Haden, primeira qualidade, in natura.	KG	2.550	R\$ 9,96	R\$ 25.387,80
45	Manjerição, primeira qualidade, in natura.	KG	540	R\$ 29,00	R\$ 15.660,00
46	Maracujá azedo, primeira qualidade, in natura.	KG	2.030	R\$ 16,79	R\$ 34.083,70
47	Melancia, primeira qualidade, in natura.	KG	12.800	R\$ 8,88	R\$ 113.664,00
48	Melão amarelo, primeira qualidade, in natura.	KG	18.590	R\$ 12,85	R\$ 238.881,50
49	Melão orange, primeira qualidade, in natura.	KG	4.810	R\$ 17,35	R\$ 83.453,50
50	Morango, primeira qualidade, in natura.	KG	2.950	R\$ 56,00	R\$ 165.200,00
51	Nabo, in natura.	KG	1.360	R\$ 15,19	R\$ 20.658,40
52	Ovo de codorna em conserva, descascado. Embalagem em balde plástico. Peso drenado 1 kg.	UN	6.130	R\$ 48,18	R\$ 295.343,40
53	Ovo de galinha, classe A, tipo extra, branco. Com peso aproximado de 720 g por	DZ	24.440	R\$ 18,20	R\$ 444.808,00

	dúzia.				
54	Pepino caipira, in natura.	KG	5.680	R\$ 9,00	R\$ 51.120,00
55	Pepino japonês, in natura.	KG	7.280	R\$ 8,06	R\$ 58.676,80
56	Pera Williams, primeira qualidade, in natura.	KG	2.000	R\$ 17,45	R\$ 34.900,00
57	Pimenta dedo de moça, primeira qualidade, in natura.	KG	40	R\$ 43,77	R\$ 1.750,80
58	Pimentão amarelo, primeira qualidade, in natura.	KG	1.640	R\$ 28,65	R\$ 46.986,00
59	Pimentão verde extra, primeira qualidade, in natura.	KG	1.100	R\$ 14,99	R\$ 16.489,00
60	Pimentão vermelho, primeira qualidade, in natura.	KG	1.350	R\$ 28,10	R\$ 37.935,00
61	Rabanete comum, sem folhas, somente tubérculo, primeira qualidade, in natura.	KG	2.210	R\$ 22,00	R\$ 48.620,00
62	Repolho roxo comum, primeira qualidade, in natura.	KG	4.160	R\$ 9,00	R\$ 37.440,00
63	Repolho verde comum, primeira qualidade, in natura.	KG	5.200	R\$ 8,50	R\$ 44.200,00
64	Rúcula comum, primeira qualidade, in natura.	KG	10.550	R\$ 26,79	R\$ 282.634,50
65	Salsinha comum, primeira qualidade, in natura.	KG	1.020	R\$ 26,67	R\$ 27.203,40
66	Tangerina Ponkan, primeira qualidade, in natura.	KG	9.710	R\$ 14,70	R\$ 142.737,00
67	Tomate caqui, primeira qualidade, in natura.	KG	11.780	R\$ 12,48	R\$ 147.014,40
68	Tomate cereja, primeira qualidade, in natura.	KG	3.990	R\$ 27,43	R\$ 109.445,70
69	Tomate Déborah para salada, primeira qualidade, in natura.	KG	21.990	R\$ 9,40	R\$ 206.706,00
70	Tomilho, primeira qualidade, in natura.	KG	880	R\$ 36,88	R\$ 32.454,40
71	Uva Crimson sem semente, primeira qualidade, in natura.	KG	1.400	R\$ 27,90	R\$ 39.060,00
72	Uva Itália, primeira qualidade, in natura.	KG	1.890	R\$ 29,66	R\$ 56.057,40
73	Uva Rubi, primeira qualidade, in natura.	KG	1.540	R\$ 32,67	R\$ 50.311,80
74	Uva Thompson, sem caroço, primeira qualidade, in natura.	KG	2.940	R\$ 29,82	R\$ 87.670,80
75	Vagem manteiga, primeira qualidade, in natura.	KG	3.810	R\$ 23,70	R\$ 90.297,00

O documento Justificativa de Pesquisa de Preços está anexado ao processo, o qual consta a metodologia utilizada para estimativa dos valores de acordo com a Instrução Normativa nº 65, de julho de 2021.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Optou-se pelo parcelamento do objeto considerando suas características de fornecimento e as unidades de medidas usuais do mercado serem compatíveis com esta Organização Militar. Ademais o parcelamento também visa a ampliação da competição dos possíveis fornecedores. Desta forma, foi observado o que direciona o § 2º do Art. 40 da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Estão sendo elaborados outros processos com o objetivo de aquisições de gêneros alimentícios diversos para que seja atendida a necessidade elencada neste Estudo. Ressaltando que para o preparo das refeições são necessários alimentos variados como proteínas, laticínios, hortifrutis e industrializados para a composição do cardápio disponibilizado diariamente.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A futura aquisição está alinhada ao Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026 do GAP-SJ, formalmente instituído no âmbito desta Organização Militar, bem como em conformidade com o Plano de Gestão de Logística Sustentável (PLS) do Grupamento de Apoio de São José dos Campos.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O objeto a ser adquirido será utilizado nas refeições diárias dos comensais, onde sua conclusão permitirá a confecção de um cardápio variado, além da adequada nutrição dos militares e alunos do ITA.

Por conseguinte, esta solução atenderá à atividade final da SSU destinada a toda GUARNAE-SJ, possibilitando que o GAP-SJ cumpra sua missão institucional e as atribuições estabelecidas por meio de seu Regimento Interno, pautado sempre pelos princípios da economicidade e da eficiência.

Adicionalmente, a presente contratação contribui para o desenvolvimento nacional sustentável, na medida em que:

- Estimula a cadeia produtiva de hortifrutigranjeiros, fortalecendo fornecedores locais e regionais;
- Promove práticas de fornecimento alinhadas às normas de inspeção sanitária e de segurança alimentar;
- Incentiva a utilização de embalagens recicláveis e o transporte adequado, mitigando impactos ambientais; e
- Fomenta a competitividade e a participação de micro e pequenas empresas, sempre que compatível com o objeto, em observância à legislação vigente.

Dessa forma, alcançar-se-á melhor aproveitamento dos recursos financeiros, materiais e humanos da Força Aérea Brasileira, garantindo efetividade, eficácia e eficiência na execução da despesa pública.

13. Providências a serem Adotadas

Para realização dessa aquisição será necessária uma comissão de recebimento de material, a qual foi designada pelo GAP-SJ. O documento citado será anexado ao processo.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os bens a serem adquiridos podem gerar impactos ambientais no meio ambiente, caso o descarte dos resíduos, após o uso, seja feito de maneira incorreta.

Para mitigar possíveis impactos ambientais a SSU possui uma política de logística ambiental onde é realizada a correta separação dos resíduos orgânicos, comuns e potencialmente recicláveis, oriundos do serviço de preparação e fornecimentos das refeições, acondicionados corretamente de acordo com sua classificação para posterior coleta pela empresa responsável.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Os estudos técnicos preliminares evidenciaram que a solução apresentada para essa aquisição apresentou-se tecnicamente, economicamente e fundamentadamente necessária. Sendo assim, diante do exposto presente de acordo com este Estudo, esta equipe de planejamento declara viável a eventual aquisição, estando motivações presentes nos Estudos Técnicos Preliminares e nos demais documentos deste processo, aprova-se este ETP.

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](#).

LEBRUNI SOUZA OLIVEIRA

Membro da Equipe de Planejamento

ANA BEATRIZ CONDE DA MOTTA BARONI

Secretária da Equipe de Planejamento

RENAN FLORES

Presidente da Equipe de Planejamento



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	Estudo Tecnico Preliminar
Data/Hora de Criação:	01/06/2026 16:19:41
Páginas do Documento:	19
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	20
Hash MD5:	7a86fa8cff685e3e5d59eed05ddac28c
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 1º Ten ANA BEATRIZ CONDE DA MOTTA BARONI no dia 01/06/2026 às 13:21:40 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten LEBRUNI SOUZA OLIVEIRA no dia 01/06/2026 às 13:22:48 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cap RENAN FLORES no dia 01/06/2026 às 13:23:41 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Terceiro Sargento FERNANDA CRISTIANE MAURICIO no dia 18/06/2026 às 07:28:49 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO