

BASE AEREA DE NATAL - BANT

Estudo Técnico Preliminar 24/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 67222.002080/2026-41

2. Descrição da necessidade

A Base Aérea de Natal (BANT) é uma organização do Comando da Aeronáutica (COMAER), criada pelo Decreto Lei N° 4.142 de 02 março de 1942, que tem por finalidade coordenar, controlar e executar as atividades administrativas de apoio necessárias ao funcionamento das organizações do Comando da Aeronáutica, sediadas em Parnamirim e Natal/RN. Além da BANT, há outras Organizações Militares sediadas: Centro de Lançamento da Barreira do Inferno (CLBI), Serviço Regional de Infraestrutura da Aeronáutica de Natal (SERINFRA-NT), Núcleo do Hospital de Aeronáutica de Natal (NuHANT), Grupo de Instrução Tática Especializada (GITE), Prefeitura de Aeronáutica de Natal (PANT), Primeiro do Décimo Primeiro Grupo de Aviação (1º/11º GAv), Primeiro do Oitavo Grupo de Aviação (1º/8º GAv), Primeiro do Quinto Grupo de Aviação (1º/5º GAv), Segundo do Quinto Grupo de Aviação (2º/5º GAv), Segundo Esquadrão de Transporte Aéreo (2º ETA), Destacamento de Controle do Espaço Aéreo de Natal (DTCEA-NT) Terceiro do Primeiro Grupo de Comando e Controle (3º/1º GCC). Essas Organizações juntas constituem a Guarnição de Aeronáutica de Natal (GUARNAE-NT).

A GUARNAE-NT é composta por cerca de 2.400 militares e servidores civis. Cada Organização realizada atividades específicas como manutenção de aeronaves, instrução aérea, controle do espaço aéreo, transporte de órgãos, transporte de pessoal, transporte de material, apoio de saúde a tropa, segurança e defesa, apoio administrativo etc. Para realizar todas essas atividades, o efetivo necessita estar em condições físicas e psicológicas. Nesse contexto, a Seção de Subsistência da BANT (SSUB) é responsável por manter o efetivo alimentado.

As atividades militares frequentemente envolvem esforços físicos prolongados e intensos, como marchas forçadas, operações táticas, carregamento de equipamentos pesados e combate. Uma alimentação balanceada fornece a energia necessária para manter a **força, resistência e agilidade** sob condições de estresse físico extremo. A subnutrição levaria rapidamente à exaustão e à incapacidade de cumprir missões.

Em situações de combate ou crise, a capacidade de pensar claramente, tomar decisões rápidas e precisas, e manter a concentração é vital. A nutrição adequada garante o suprimento constante de glicose para o cérebro, essencial para a **função cognitiva, o estado de alerta e a capacidade de reação** em ambientes de alta pressão e estresse. A fome ou a desnutrição podem levar a lapsos de atenção e julgamento.

Militares são submetidos a níveis de estresse físico e psicológico muito elevados, privação de sono e condições ambientais adversas. Uma dieta rica em nutrientes essenciais, como vitaminas, minerais e antioxidantes, contribui para a **adaptação do corpo ao estresse, a recuperação muscular e a minimização dos danos celulares**, ajudando a prevenir a fadiga crônica e o esgotamento.

A alimentação adequada não é apenas uma questão fisiológica, mas também psicológica. Ter acesso a refeições nutritivas e regulares pode **eleva a moral da tropa**, demonstrando cuidado e valorização. A fome e a escassez de alimentos, por outro lado, podem minar a disciplina, causar desmotivação e gerar conflitos internos, impactando negativamente a coesão e a eficácia das unidades militares.

A alimentação influencia diretamente o humor e os níveis de estresse. Uma dieta desequilibrada pode contribuir para a irritabilidade, ansiedade e dificuldade em lidar com pressões. Por outro lado, refeições regulares e nutritivas ajudam a estabilizar os níveis de açúcar no sangue, **promovendo um humor mais equilibrado**, maior resiliência ao estresse e um ambiente de trabalho mais harmonioso.

Uma alimentação balanceada fornece a energia necessária para o cérebro funcionar de forma otimizada, o que se traduz em maior capacidade de **concentração, foco e agilidade mental**. Trabalhadores bem nutridos são capazes de tomar decisões mais rapidamente, cometer menos erros e manter um ritmo de trabalho mais consistente ao longo do dia. A falta de nutrientes pode levar à fadiga mental, lentidão e dificuldade em manter a atenção nas tarefas.

Assim, a SSUB exerce função indispensável ao cumprimento da atividade final da BANT por manter a tropa devidamente alimentada e em condições de trabalhar.

A SSUB é responsável pelo recebimento, armazenamento, preparação e distribuição das refeições diárias, a saber café da manhã, almoço, jantar e ceia ao efetivo da GUARNAE-NT, bem como lanches de bordo às tripulações das aeronaves que pousam e decolam do aeródromo nela localizado e apoio a eventos institucionais preconizados pelo COMAER, tudo de acordo com as instruções contidas no módulo 8 da MCA 172-4 e demais regulamentos do Sistema de Subsistência da Aeronáutica. Os eventos organizacionais são previstos na Portaria GABAER nº 199/GC3, de 15 de dezembro de 2021.

Além de seu serviço principal de atendimento a GUARNAE-NT, a SSUB provê ainda a alimentação a uma média de 300 crianças favorecidas pelo Programa Forças no Esporte (PROFESP), o qual encontra amparo no Decreto 10.085, de 05 de novembro de 2019.

Convém ressaltar que além da Seção de Subsistência localizada na sede da BANT, este Setor também tem a responsabilidade de gerir a Seção de Subsistência Remota, localizada no CLBI e prestar apoio de alimentação aos militares deslocados para cumprimento de serviço no Estande de Tiro de Maxaranguape (ETMX).

Por dia são servidas em torno de 2.000 refeições, além das crianças do PROFESP. Dessa maneira, o número de comensais atendidos pode chegar a 2.300 pessoas. Compete ainda destacar que o setor possui serviço essencial ao funcionamento da Unidade, uma vez que a paralisação, certamente, comprometeria o pleno funcionamento não só da Base Aérea, como de suas Unidades Apoiadas, as quais exercem funções importantes de segurança e defesa do território nacional.

As refeições fornecidas têm como objetivo atender os gastos energéticos do efetivo durante suas atividades, tratando-se de um cardápio básico necessário para atingir uma alimentação equilibrada entre os nutrientes. Ressalta-se que os cardápios são elaborados por uma nutricionista com base no guia alimentar para a população brasileira, buscando-se sempre a melhor relação entre custo-benefício e variedade de alimentos, de maneira a satisfazer o público-alvo, evitar desperdícios e garantir a melhor alocação dos recursos orçamentários.

Diante do exposto, percebe-se a necessidade de diversos tipos de materiais e serviços para a realização dos processos da SSUB, dentre eles a Aquisição de Gêneros Alimentícios de Proteínas e Laticínios, conforme descrições desse processo de aquisição, o qual é indispensável para a preparação dos alimentos pela Seção de Subsistência, para quê se dê continuidade aos diversos trabalhos realizados na GUARNAE-NT.

É importante mencionar ainda que o aumento do nível de detalhamento influencia inversamente no universo de fornecedores aptos a atender à demanda, reduzindo-o. Dessa forma, este Setor buscou assegurar que as especificações apresentadas correspondam àquelas essenciais ao bem, sem as quais, não poderão ser atendidas as necessidades da Administração, evitando por outro lado, detalhes considerados supérfluos ou desnecessários, que possam limitar a competição indevidamente.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Subsistência	TAMILE DOS SANTOS CUNHA PEREIRA Cap Int

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Base legal: Lei nº 9.782/1999 | RDC ANVISA nº 843/2024 | IN ANVISA nº 281/2024 | RDC ANVISA nº 727/2022 | Lei nº 1.283/1950 | Decreto nº 9.013/2017 | IN MAPA nº 22/2005 | Lei nº 14.133/2021

1. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A aquisição dos gêneros alimentícios objeto deste Estudo Técnico Preliminar obedecerá às seguintes disposições normativas:

- Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999 — Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 — Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;
- Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (RIISPOA) — Regulamenta a Lei nº 1.283/1950 e a Lei nº 7.889/1989, dispondo sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;
- RDC ANVISA nº 843, de 22 de fevereiro de 2024 — Dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do SNVS, em vigor desde 1º de setembro de 2024;
- IN ANVISA nº 281, de 22 de fevereiro de 2024 — Estabelece as categorias de alimentos e embalagens sujeitas a registro, notificação, comunicação ou dispensadas de regularização junto ao SNVS;
- RDC ANVISA nº 727, de 1º de julho de 2022 — Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados, em vigor desde 1º de outubro de 2022;
- IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005 — Regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado;
- IN MAPA nº 83, de 21 de novembro de 2003 — Regulamento técnico de identidade e qualidade da carne bovina;
- IN MAPA nº 21, de 31 de maio de 2017 — Estabelece limites de congelamento para pescados congelados;
- Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 — Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

2. REGULARIZAÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS

(RDC ANVISA nº 843/2024 c/c IN ANVISA nº 281/2024)

2.1 Produtos Industrializados Embalados

Os produtos industrializados embalados — incluindo embutidos (salsicha, linguiça, mortadela, salame, bacon, presunto, apresuntado), laticínios (queijo, requeijão, iogurte, manteiga, margarina, leite UHT, creme de leite) e preparados prontos (lasanha, hambúrguer, almôndega) — deverão estar regularizados junto ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), na modalidade de registro ou notificação, conforme a categoria do produto, nos termos da RDC ANVISA nº 843/2024 c/c IN ANVISA nº 281/2024.

O número de registro ou notificação junto à ANVISA deverá constar obrigatoriamente no rótulo da embalagem e será verificado pelo fiscal do contrato no ato do recebimento provisório.

2.2 Produtos In Natura

Os alimentos in natura — incluindo carnes bovinas, suínas e de aves frescas, resfriadas ou congeladas não processadas, pescados e ovos — são dispensados de regularização junto ao SNVS, conforme Anexo IV da IN ANVISA nº 281/2024.

A dispensa de regularização junto ao SNVS não exime os produtos in natura das exigências de inspeção sanitária estabelecidas no item 3 deste documento.

3. INSPEÇÃO SANITÁRIA — PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

(Lei nº 1.283/1950 | Decreto nº 9.013/2017)

3.1 Obrigatoriedade de Inspeção

Todos os produtos de origem animal fornecidos — sejam in natura ou industrializados — deverão ser provenientes de estabelecimentos registrados e regularmente inspecionados por um dos seguintes serviços:

- SIF — Serviço de Inspeção Federal (MAPA) — obrigatório para produtos destinados ao comércio interestadual ou internacional;
- SIE — Serviço de Inspeção Estadual; ou
- SIM — Sistema de Inspeção Municipal.

Poderão ser aceitos estabelecimentos registrados no SIE ou SIM desde que tenham aderido ao SISBI/POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), nos termos do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), o que lhes confere equivalência ao SIF para fins de comercialização em todo o território nacional.

A exigência do registro nos serviços de inspeção acima decorre do disposto na Lei nº 1.283/1950 e no Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), e configura requisito de conformidade técnica e legal obrigatória, vinculado à qualificação do estabelecimento produtor para desempenho da atividade pertinente ao objeto contratado, nos termos do art. 67, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

3.2 Verificação no Recebimento

O selo do serviço de inspeção correspondente (SIF, SIE com SISBI/POA ou SIM com SISBI/POA) deverá estar impresso ou afixado de forma

permanente na embalagem primária de todos os produtos de origem animal entregues. Não serão aceitos selos ou carimbos em adesivos facilmente removíveis ou com sinais de adulteração.

Critério de rejeição: Será rejeitado qualquer produto de origem animal que não apresente, na embalagem, o selo do serviço de inspeção competente, conforme item 3.1.

4. ROTULAGEM E EMBALAGENS

(RDC ANVISA nº 727/2022 | IN MAPA nº 22/2005)

4.1 Requisitos Obrigatórios do Rótulo

Os rótulos de todos os produtos embalados deverão atender ao disposto na RDC ANVISA nº 727/2022 e, para os produtos de origem animal, também à IN MAPA nº 22/2005, devendo constar obrigatoriamente as seguintes informações:

#	Informação obrigatória	Aplicação
I	Denominação de venda (nome do produto)	Todos os itens embalados
II	Lista de ingredientes	Produtos industrializados
III	Advertência sobre alérgenos alimentares	Todos os industrializados
IV	Advertência sobre lactose	Itens com e sem lactose (diet/zero)
V	Rotulagem nutricional	Todos os industrializados
VI	Conteúdo líquido (peso líquido declarado)	Todos os itens — conferir com o peso exigido no TR
VII	Identificação de origem (nome, endereço do fabricante e número do SIF /SIE/SIM)	Todos os produtos de origem animal
VIII	Identificação do lote	Todos os itens embalados
IX	Prazo de validade	Todos os itens — conferir com prazo mínimo exigido no TR
X	Data de fabricação e/ou embalamento	Conferir compatibilidade com método de conservação (resfriado ou congelado)
XI	Número de registro ou notificação ANVISA (quando exigível)	Produtos industrializados sujeitos à RDC 843/2024

4.2 Sustentabilidade das Embalagens

Em atendimento aos princípios de sustentabilidade aplicáveis às contratações públicas, previstos no art. 11, inciso IV, e art. 68 da Lei nº 14.133/2021, e no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (AGU, 2025), serão observados os seguintes critérios:

- a) as embalagens dos produtos deverão ser constituídas, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico e biodegradável, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2;
- b) os produtos deverão ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, utilizando materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

4.3 Verificação no Recebimento

O fiscal do contrato deverá verificar, no ato do recebimento provisório, se os rótulos de todos os produtos embalados entregues atendem aos requisitos listados no item 4.1.

Critério de rejeição: Será rejeitado o produto cujo rótulo esteja ausente, ilegível, rasurado, com prazo de validade vencido, ou que não contenha as informações obrigatórias exigidas pela RDC ANVISA nº 727/2022 e pela IN MAPA nº 22/2005.

5. VALIDADE DOS PRODUTOS

No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade remanescente na data da entrega deverá atender ao estipulado nas especificações técnicas individuais de cada item conforme será estipulado na planilha dos itens.

Na ausência de prazo específico definido para o item, aplica-se como critério geral que o prazo de validade remanescente na data de entrega não poderá ser inferior a 1/3 (um terço) do prazo total indicado pelo fabricante.

6. REQUISITOS DE QUALIDADE

6.1 Limites de Absorção de Água e Glaceamento

Produto	Parâmetro	Limite tolerado	Base normativa
Frango (carcaça/cortes)	Absorção de água (chiller)	Máximo 6% do peso da carcaça	RIISPOA / Decreto nº 9.013/2017
Frango (carcaça/cortes)	Gotejamento (drip test após descongelamento)	Máximo 6%	RIISPOA / Decreto nº 9.013/2017
Bovinos (cortes in natura)	Exsudato natural	Até 1% a 3% do peso líquido	IN MAPA nº 83/2003

Observações:

- a) A carne bovina in natura não deve conter água adicionada. A presença de líquido avermelhado (exsudato) superior a 3% do peso líquido após o descongelamento pode indicar adição irregular de água ou falha grave na cadeia de frio, sendo motivo para rejeição do lote e comunicação ao serviço de inspeção competente;
- b) O peso líquido dos pescados deve ser claramente informado no rótulo, descontado o peso do gelo, nos termos da IN MAPA nº 21/2017;
- c) Produtos que apresentem cristais de gelo externos excessivos ou sangue livre na embalagem serão considerados como indicativos de falha na cadeia de frio e poderão ser rejeitados pelo fiscal do contrato.

7. REQUISITOS DE TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO

Os produtos deverão ser entregues e mantidos nas seguintes temperaturas, conforme o método de conservação:

Método	Temperatura exigida
Resfriados	Entre 0°C e 10°C, ou conforme indicação do rótulo
Congelados	Abaixo de -12°C, preferencialmente -18°C, sem sinais de descongelamento parcial

Critério de rejeição: Serão rejeitados produtos que, no ato do recebimento, apresentem temperatura fora dos limites acima, sinais de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo externos, líquido livre na embalagem, textura amolecida) ou qualquer evidência de ruptura da cadeia de frio.

8. FRACIONAMENTO E REEMBALAGEM

É expressamente proibida a entrega de produtos fracionados ou reembalados fora da unidade fabril detentora do registro SIF, SIE ou SIM, sob pena de recusa imediata do lote e aplicação das sanções contratuais cabíveis.

Os produtos deverão ser entregues em suas embalagens originais de fábrica, íntegras, contendo rotulagem com número do serviço de inspeção (SIF, SIE ou SIM) e identificação do fabricante.

No caso específico de queijos e presuntos fatiados, o fatiamento deve ter sido realizado na própria unidade fabril detentora do registro, sendo vedado o fatiamento manual pelo fornecedor para evitar contaminação cruzada. Esses itens deverão ser entregues em embalagem industrializada original com o respectivo selo de inspeção.

9. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE PARA O FABRICANTE

Com base no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (AGU, 2025), o fabricante dos produtos fornecidos deverá observar o seguinte:

- a) Para os produtos de origem animal (carnes bovinas, suínas, aves, pescados, embutidos, laticínios e ovos), o estabelecimento fabricante/processador deve estar registrado no SIF, SIE, SIM ou nos serviços de inspeção que aderiram ao SISBI/POA, nos termos da Lei nº 1.283/1950 e do Decreto nº 9.013 /2017;
- b) Os produtos embalados industrializados (embutidos, laticínios, presunto, requeijão, iogurte, margarina, manteiga, lasanha, almôndega, hambúrguer etc.) devem possuir registro ou notificação junto ao SNVS, conforme exigido pela RDC nº 843/2024 c/c IN ANVISA nº 281/2024, devendo o número de registro ou notificação constar no rótulo do produto;
- c) Os rótulos de todos os produtos embalados devem atender ao disposto na RDC ANVISA nº 727/2022 e, para os produtos de origem animal, também à IN MAPA nº 22/2005, sendo verificados pelo fiscal do contrato no ato do recebimento provisório.

10. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.1 Fabricante

A licitante que for fabricante dos itens de proteína animal deverá apresentar, como requisito de qualificação técnica, nos termos do art. 67 da Lei nº 14.133/2021:

- a) Título de Registro de Estabelecimento junto ao SIF/MAPA, SIE ou SIM com adesão ao SISBI/POA, comprovando que o estabelecimento está registrado e apto à produção, processamento e comercialização dos produtos de origem animal objeto desta contratação, conforme Lei nº 1.283/1950 e Decreto nº 9.013/2017;
- b) Alvará Sanitário ou Licença Sanitária vigente, emitido pelo órgão de vigilância sanitária competente da localidade onde a empresa está instalada, comprovando autorização para manipular e comercializar gêneros alimentícios, nos termos do art. 67, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021 c/c Lei nº 6.437 /1977;

10.2 Distribuidor

A licitante que atuar como distribuidora dos produtos deverá apresentar:

- a) Alvará Sanitário ou Licença Sanitária vigente, emitido pelo órgão de vigilância sanitária competente da localidade onde estão situados a sede e/ou o depósito/armazém, para a atividade de depósito, distribuição e comercialização de alimentos, comprovando que as instalações são adequadas para armazenamento e manuseio dos produtos — inclusive quanto ao controle de temperatura para itens resfriados e congelados;
- b) Declaração ou comprovante de que os produtos comercializados são provenientes de estabelecimentos registrados no SIF, SIE ou SIM com SISBI /POA.

Fundamentação: A exigência do Alvará Sanitário para distribuidores decorre do fato de que o armazenamento inadequado (temperatura incorreta, condições higiênicas insuficientes) compromete diretamente a qualidade e a segurança dos produtos entregues. A vigilância sanitária emite alvarás específicos para atividades de depósito e distribuição de alimentos, sendo este o documento que comprova a aptidão do licitante para o desempenho da atividade pertinente ao objeto, nos termos do art. 67, § 1º, da Lei nº 14.133/2021 c/c Lei nº 6.437/1977.

11. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

(Art. 69 da Lei nº 14.133/2021)

11.1 Justificativa

A Seção de Subsistência da BANT tem como missão prover alimentação ininterrupta para o efetivo da Base — café da manhã, almoço, jantar, ceia, refeições em instrução militar, refeições dos pacientes e acompanhantes do Núcleo do Hospital de Natal e do Programa Forças no Esporte (PROFESP) —, atendendo um efetivo mínimo de aproximadamente 600 pessoas diariamente, de forma contínua, inclusive em dias não úteis.

As proteínas constituem insumo essencial e crítico para a composição das refeições, sendo recebidas aproximadamente duas vezes por semana, com consumo médio de 500 kg por dia de expediente, a depender do cardápio. A interrupção no fornecimento representa risco catastrófico para a Administração, comprometendo a operacionalidade da tropa e o atendimento hospitalar.

Considerando: (i) o alto valor da contratação; (ii) a criticidade e a continuidade das entregas; (iii) o prazo de 30 dias para pagamento após o fornecimento — diferente do setor privado, em que o fornecedor recebe imediatamente —; e (iv) a natureza do Sistema de Registro de Preços, que impõe ao fornecedor a obrigação de atender às demandas ao longo de toda a vigência da Ata, a habilitação econômico-financeira é medida necessária para evidenciar que a Contratada possui condições financeiras e fluxo de caixa suficientes para manter o fornecimento regular durante toda a vigência contratual.

11.2 Documentos Exigidos

A habilitação econômico-financeira deverá ser comprovada mediante apresentação dos seguintes documentos:

- a) Certidão Negativa de Falência (ou insolvência civil, no caso de empresa individual), expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
- b) Balanço Patrimonial e Demonstração de Resultado de Exercício dos dois últimos exercícios sociais, comprovando os seguintes índices mínimos:

Liquidez Geral (LG) > 1,00

Liquidez Corrente (LC) > 1,00

Solvência Geral (SG) > 1,00

O atendimento dos índices econômicos deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil (contador ou técnico em contabilidade com registro ativo no CRC), sendo admissível, subsidiariamente, a assinatura por representante legal da empresa, que responderá pela veracidade das informações prestadas.

Nota: A exigência dos dois últimos exercícios sociais está em conformidade com o art. 69, inciso I, da Lei nº 14.133/2021. Não se adota a restrição ao último exercício, pois a criticidade da contratação justifica a análise de um período mais representativo da saúde financeira da licitante, sem configurar restrição indevida à competitividade, uma vez que empresas recém-constituídas poderão apresentar os documentos disponíveis acompanhados de balanço de abertura ou declaração contábil equivalente, sujeitos à avaliação da Comissão de Contratação.

12. ENTREGAS PARCELADAS

O objeto da contratação será fornecido de forma parcelada, de acordo com a necessidade da Administração, nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021, que prevê a contratação sob demanda no âmbito do Sistema de Registro de Preços.

A entrega parcelada decorre das seguintes condicionantes operacionais:

- a) Limitações de armazenamento — disponibilidade média de 40.000 kg para itens congelados, sujeita a variação conforme cardápio e estoque existente; duas câmaras de resfriamento para frios, laticínios, ovos e demais itens refrigerados;
- b) Cardápios rotativos — elaborados semanalmente conforme disponibilidade de estoque e itens empenhados;
- c) Sazonalidade — itens empenhados podem não estar disponíveis em determinados períodos, admitindo-se ajuste de entrega entre a Administração e a Contratada;
- d) Condição dos equipamentos — eventual pane nas câmaras frias pode reduzir a capacidade de estoque, exigindo aumento temporário da frequência de entregas;
- e) Disponibilidade orçamentária — recursos recebidos mensalmente com base no efetivo arranchado (média de 2.400 pessoas em 24 dias, ao valor de R\$ 14,70 por comensal), sujeitos a cortes e contingenciamentos orçamentários e divididos entre os demais processos de gêneros alimentícios;
- f) Variação de demanda — produção mensal de aproximadamente 30.000 refeições no período de novembro a janeiro, e de 60.000 refeições nos demais meses, com variações adicionais decorrentes de cursos, missões, exercícios operacionais e ativação do PROFESP (acréscimo de até 300 refeições por dia).

Não é possível estabelecer cronograma fixo de entrega em razão da imprevisibilidade operacional acima descrita. Com base no histórico, estima-se

frequência de entregas semanal ou quinzenal, podendo ser maior ou menor conforme a demanda. Após a emissão do empenho, a Contratada será comunicada formalmente sobre o prazo e as condições de entrega.

O fornecimento do objeto será realizado de forma parcelada, conforme necessidade e demanda da Administração.

O cronograma de entregas, com os respectivos quantitativos e datas de cada parcela, será definido pela Administração por ocasião da emissão de cada Nota de Empenho, observando-se que:

a) a primeira parcela terá prazo mínimo de 10 (dez) dias corridos, contados da data de envio da Nota de Empenho ao fornecedor e da confirmação de recebimento do empenho por parte do Fornecedor; e

b) as parcelas subsequentes terão os prazos estabelecidos no cronograma emitido junto ao empenho, podendo a Administração fixar datas e quantitativos distintos conforme sua necessidade operacional.

As entregas geralmente ocorrem com frequência semanal, podendo ocorrer em intervalo menor ou maior, a critério da Administração, de acordo com o cardápio vigente e a disponibilidade de armazenamento da unidade recebedora.

As entregas deverão ser realizadas em dias úteis, de segunda-feira a sexta-feira, no horário das 08h às 13h, sendo vedada a entrega fora desse horário sem autorização prévia da Administração.

O fornecedor deverá confirmar, com antecedência mínima de 01 (um) dia útil, a disponibilidade de recebimento junto à unidade destinatária, tendo em vista que o expediente administrativo da organização pode sofrer alterações em razão de atividades institucionais, determinações superiores, feriados, caso fortuito ou força maior. Ainda, a Contratada deverá atentar para feriados nacionais e municipais que podem ensejar alteração no expediente administrativo.

Caso não seja possível realizar a entrega na data prevista, o fornecedor deverá comunicar formalmente a Administração com antecedência mínima de 05 (cinco) dias corridos, para análise e deliberação sobre eventual prorrogação de prazo, sob pena de configuração de atraso contratual.

Entregas realizadas fora do horário estabelecido no item 5.3, sem prévia autorização, poderão ser recusadas pela Administração, sendo o fornecedor responsável por nova tentativa de entrega no primeiro dia útil subsequente, dentro do horário regular, sem ônus para a Contratante e sem prejuízo da contagem do prazo para fins de verificação de inadimplemento.

Quando a necessidade operacional assim exigir, a Administração poderá solicitar entregas aos sábados, domingos ou feriados, mediante comunicação prévia ao fornecedor com antecedência mínima de 03 (três) dias corridos, devendo o fornecedor confirmar a viabilidade no prazo de 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento da solicitação.

13. GARANTIA

O prazo de garantia legal dos produtos será de 30 (trinta) dias para produtos não duráveis, nos termos do art. 26, inciso I, da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), contados do recebimento definitivo, sem prejuízo da responsabilidade da contratada pela qualidade, sanidade, segurança, integridade e conformidade dos gêneros alimentícios fornecidos durante toda a vigência do prazo de validade fixado pelo fabricante.

O direito de reclamar pelos vícios aparentes ou de fácil constatação caduca em 30 (trinta) dias, tratando-se de fornecimento de serviço e de produtos não duráveis a contar do recebimento definitivo.

No prazo do item acima, após constatado vícios, a Empresa será responsável por retirar e trocar todos os itens que apresentam defeito. O prazo de retirada e entrega dos novos itens é de 5 (cinco) dias a contar do envio da notificação.

No caso dos itens congelados, o Teste do Desgelo será realizado periodicamente após o recebimento. Constatando-se discrepância em relação dos disposto no item 5.9, a garantia será acionada conformes condições desse tópico.

A aceitação dos produtos no recebimento provisório ou definitivo não exime a contratada da responsabilidade por vícios ocultos, contaminação, alteração de odor, sabor, textura, presença de corpos estranhos, desconformidade de lote, validade, rotulagem ou qualquer outra irregularidade que comprometa o consumo seguro dos alimentos.

Caso seja identificado vício oculto ou irregularidade após o recebimento, a Administração notificará a contratada, que deverá substituir o item ou lote comprometido no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contado do recebimento da notificação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

A contratada deverá arcar com todos os custos de retirada dos produtos impróprios, transporte e entrega dos novos itens, não podendo repassar qualquer ônus à Administração.

Caso o vício seja identificado em amostra de determinado lote estocado, a Administração poderá exigir a substituição de todo o saldo remanescente daquele lote, quando houver risco à segurança alimentar ou à regularidade do fornecimento.

14. BENS DE LUXO

Os itens desta contratação são utilizados para o fornecimento da alimentação diária ao efetivo da BANT. De forma ocasional e excepcional são realizados eventos institucionais e visitas de autoridades na BANT e Organizações apoiadas conforme Portaria GABAER/GC3 nº 1.594, de 26 de fevereiro 2026, documento que fixa as datas consideradas como eventos institucionais no âmbito do Comando da Aeronáutica (COMAER).

Com fundamento no art. 4º, Inciso II, do Decreto Federal nº 10.818/2021, os itens 114, 115, 116, 117, 118, 119 e 120 da planilha possuem características superiores justificadas em face da estrita necessidade de apoio a eventos institucionais promovidos pela Base Aérea de Natal, sob amparo da Portaria nº 199/GC3, de 15 de dezembro de 2021. Dessa forma a possível execução desses itens será efetuada com parcimônia, para finalidade específica e vinculada à Portaria, fora da rotina ordinária de aquisição dos demais itens não enquadrados como itens de luxo.

5. Levantamento de Mercado

Para fins de análise, foram levantadas as seguintes soluções pela Equipe de Planejamento da Contratação

Solução 1: Análise de itens similares que possam eventualmente constar nas Atas de Registro de Preços (SRP) vigentes, gerenciadas pela BANT.

Análise: INVIÁVEL. Quanto às Atas de Registro de Preços Vigentes, não foram verificados itens similares para aquisição que ainda estejam com disponibilidade, sem que haja a interrupção do atendimento da demanda desses itens, conforme consulta no Sistema Integrado de Logística de Material e de Serviços.

Solução 2: Adesão às Atas de Registro de Preços (SRP) vigentes e gerenciadas por outros órgãos da Administração Pública.

Análise: INVIÁVEL. Tendo em vista a quantidade necessária dos itens a serem licitados, não seria viável e não há disponibilidade em demais processos de Registro de Preços de outros órgãos para atendimento da demanda deste Setor.

Solução 3: Realização de pregão eletrônico, na modalidade de Registro de Preços.

Análise: VIÁVEL. A licitação por meio do SRP é uma alternativa adequada para proporcionar celeridade ao processo de aquisição de bens com melhor custo-benefício à Administração, com economicidade de recursos públicos auferidos por meio do Pregão Eletrônico, visto que possibilita a redução de estoques e pessoal envolvidos nos almoxarifados, bem como reduz-se a margem de erro na hora da compra, pois se compra de forma parcelada, conforme a demanda daquele momento.

Com base nestas análises e informações, a Equipe de Planejamento da Contratação apresenta abaixo a solução que será adotada para a contratação:

Solução 3: Realização de pregão eletrônico.

Tal escolha deu-se por conta de a utilização da Ata SRP apresentar-se como opção consolidada em outros órgãos públicos, bem como na forma e condições de aquisição de empresas privadas, indicando, portanto, a adequação das condições estipuladas aos requisitos padrões de mercado, o que está alinhada às necessidades de cada item contemplados neste estudo. Devido à natureza dos itens a serem adquiridos, verificou-se que a solução apresentada é a única exequível, além de ser economicamente viável, mostrando-se a opção mais adequada e vantajosa à instituição.

6. Descrição da solução como um todo

A descrição da solução como um todo abrange a Aquisição de Gêneros Alimentícios de Proteínas e Laticínios para a Seção de Subsistência da BANT, considerando sempre a economicidade e razoabilidade na utilização regular dos materiais elencados.

UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

A presente contratação tem como características principais a necessidade de entregas frequentes e parceladas, porém com imprevisibilidade da quantidade que será demanda. Nesse sentido, há duas opções a serem utilizadas: contrato para fornecimento contínuo e o Sistema de Registro de Preços (SRP).

O Art. 3º do Decreto 11.462/2023 prevê cinco condições para adoção do SRP nos quais o objeto dessa contratação se enquadra em quatro:

- a) quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes: conforme descrição da necessidade, os gêneros alimentícios serão utilizados na produção diária de alimentação. Assim, as entregas serão frequentes tendo em vista que a produção das refeições é diária e ininterrupta. Ou seja, a depender dos cardápios e da disponibilidade de estoque, as entregas serão frequentes e permanentes. Por exemplo, toda semana é servido frango e carne. Em complemento, considerando a limitação física do estoque, as entregas necessitam ser frequentes.
- b) quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas: conforme justificativa do item anterior, as entregas serão parceladas tendo em vista que a produção de refeições é diária e ininterrupta. As entregas são parceladas devido a limitação de estoque físico e variação dos cardápios.
- c) quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão: a presente contratação atende as demandas das cozinhas localizadas na BANT, no CLBI e no NuHANT que são em três endereços distintos; e
- d) quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração: existe o histórico de consumo, porém, essa demanda está condicionada a diversos fatores: disponibilidade orçamentária que pode variar ao longo do ano; sazonalidade porque alguns itens são mais escassos em certos períodos do ano; variação dos cardápios que visa prover alimentação de qualidade. Ainda, por ser um serviço que não permite solução de continuidade, trata-se como catastrófico o risco de não fornecimento. Assim, alinhado com a necessidade de variação do cardápio, uma maneira de mitigar o risco é possuir variabilidade de itens aumentando a concorrência e, consequentemente, a chance de ter uma variabilidade de fornecedores. Assim, caso uma Empresa apresente dificuldade ou impossibilidade de entregar determinado item há possibilidade de suprir mediante empenho com outra Empresa. Por exemplo, caso um fornecedor não entregue peito de frango, é possível utilizar carne vermelha ou mesmo outro tipo de corte de frango que seja fornecido por outra Empresa. A despeito das ferramentas para apuração de responsabilidade e aplicação de sanção, esses dois procedimentos por si só, não garantem o fornecimento do material que, no caso da contratação em questão, é essencial.

O SRP é uma ferramenta formalizada por uma Ata de Registro de Preços em que a contratação não é obrigatória por parte da Administração. Considerando o emprego do objeto da contratação, listam-se algumas vantagens do SRP:

- a) mitiga-se o risco de solução de continuidade pois permite maior competitividade e, consequentemente, ampliação de Empresas vencedoras;
- b) permite maior variação do cardápio semanal a medida que há diversidade de itens disponíveis;
- c) mitiga-se o risco da não entrega de itens devido a sazonalidade dos gêneros alimentícios;
- d) mitiga-se o risco do impacto da inflação tendo em vista que há maior variedade de itens. Por exemplo, pode ocorrer maior inflação na carne vermelha que incorre no risco de não fornecimento, porém haveria, ainda, disponibilidade de frango;
- e) em caso de restrição orçamentária, há possibilidade em reduzir o cardápio optando por itens mais baratos.

A outra opção seria a formalização de contrato para fornecimento continuado de gêneros alimentícios. O contrato gera estabilidade a medida em que as entregas e quantidades são previamente acordadas.

Porém, verificam-se alguns óbices quanto a utilização de contrato continuado:

- a) imprevisibilidade das quantidades, conforme exposto acima;
- b) possibilidade de restrição orçamentária que teria impacto direto na execução do contrato;
- c) devido à quantidade de itens, seriam gerados diversos contratos que demandariam muito da Administração no emprego do homem-hora na fiscalização, produção documental, controle e acompanhamento, não se mostrando, assim, eficiente do ponto de vista da aplicação dos recursos humanos. Destaca-se que, além desse processo, há mais quatro processos de gêneros alimentícios em andamento; e
- d) risco de impacto inflacionário - o contrato é corrigido anualmente por índice previamente definido. No caso em questão, o mais adequado seria o IPCA, porém, ele é uma média de diversos preços. Devido a variação, cada item pode sofrer inflação ou deflação em relação ao IPCA ocasionando desequilíbrio econômico-financeiro.

Apesar do risco do SRP da não obrigatoriedade do fornecimento que pode gerar incerteza, verifica-se ser a melhor solução. Destaca-se que o SRP vem sendo utilizado como solução há alguns anos. Apesar da não obrigatoriedade de fornecimento, como a produção das refeições é contínua, cria-se uma rotina de fornecimento que gera um equilíbrio na relação com as Empresas.

Do exposto até aqui, verifica-se que o fornecimento dos bens é de natureza continuada, porém, considerando os riscos e as condições de contratação, o SRP é o mais eficiente.

RENOVAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Por se tratar de aquisições recorrentes, a Ata de Registro de Preços é a solução mais adequada para a presente contratação. Nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021, o prazo de vigência da Ata é de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

Conforme consulta ao portal do IBGE (www.ibge.gov.br/explica/inflacao.php), o IPCA registrou 4,44% em 2025, sendo este um índice médio que não reflete necessariamente a variação de preços de proteínas e laticínios — produtos historicamente mais sensíveis à inflação. Os processos anteriores demonstram que diversos fornecedores solicitaram reequilíbrio econômico-financeiro durante a vigência das Atas.

Não obstante, reconhece-se que a renovação da vigência da Ata pode ser operacionalmente vantajosa em determinadas situações, especialmente quando os preços registrados permanecerem competitivos e o fornecimento estiver ocorrendo de forma regular e satisfatória.

Diante disso, a equipe de planejamento entende que a prorrogação da vigência da Ata poderá ser realizada, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021, desde que cumpridos, cumulativamente, os seguintes requisitos:

- a) os preços registrados permaneçam compatíveis com os praticados no mercado, devidamente comprovados por pesquisa de preços atualizada, nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021;
- b) o fornecedor registrado mantenha as condições de habilitação exigidas no edital;
- c) a prorrogação seja formalmente justificada pela área técnica responsável, com demonstração de que a renovação é mais vantajosa do que a realização de novo processo licitatório; e
- d) não haja necessidade de alteração substancial nas especificações técnicas, quantitativos ou condições do objeto que justifique a abertura de novo procedimento.

A decisão sobre a prorrogação caberá exclusivamente à Administração, que poderá optar pela renovação da Ata ou pela instauração de novo processo licitatório, conforme a análise de conveniência e oportunidade realizada à época, sem que tal decisão gere direito subjetivo ao fornecedor registrado.

FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Para fins de operacionalização das aquisições decorrentes desta Ata, fica estabelecido que a Nota de Empenho constituirá a forma ordinária de formalização da contratação, atuando como instrumento substitutivo ao contrato, nos termos do art. 95, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, sempre que o valor da contratação individualizada estiver dentro do limite previsto no art. 75, inciso I, da mesma Lei. A celebração de contrato administrativo formal constituirá medida excepcional, exigível apenas quando o valor da contratação individualizada ultrapassar o limite legal autorizador da substituição ou quando as características específicas da contratação assim recomendarem, especialmente em razão da complexidade do objeto, da existência de obrigações futuras relevantes ou da necessidade de disciplina contratual mais detalhada.

A Lei nº 14.133, de 2021, previu que é obrigatório o uso do instrumento contratual, salvo algumas hipóteses em que a adoção da minuta de contrato é facultativa:

Art. 95. O instrumento de contrato é obrigatório, salvo nas seguintes hipóteses, em que a Administração poderá substituí-lo por outro instrumento hábil, como carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço:

I - dispensa de licitação em razão de valor;

II - compras com entrega imediata e integral dos bens adquiridos e dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive quanto a assistência técnica, independentemente de seu valor.

§ 1º Às hipóteses de substituição do instrumento de contrato, aplica-se, no que couber, o disposto no art. 92 desta Lei.

§ 2º É nulo e de nenhum efeito o contrato verbal com a Administração, salvo o de pequenas compras ou o de prestação de serviços de pronto pagamento, assim entendidos aqueles de valor não superior a R\$ 10.000,00 (dez mil reais).

Assim, a facultatividade da não utilização do instrumento contratual somente é possível nos casos taxativos previstos no art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021. A presente contratação tomará como base inciso I combinado com o SRP conforme justificado acima.

Da licitação em questão o objeto é de natureza comum, as entregas serão parceladas e frequentes, o bem não é de natureza complexa. Não há obrigação futura como assistência técnica, garantia estendida, ou manutenção. Apenas a necessidade de troca do bem caso constatado defeito, porém isso é garantido pelo Código de Defesa do Consumidor. Sendo utilizado o SRP, os empenhos serão emitidos conforme demanda. Há previsão para solicitação de crédito, porém ele não está disponível imediatamente, um dos motivos pelos quais é desejável utilizar o SRP. Sendo SRP, cada empenho representa uma aquisição para fornecimento imediato ou parcelado.

Do exposto, os empenhos podem substituir o Termo de Contrato substituindo o Instrumento de Contrato. Portanto, opta-se por não utilizar o do Termo de Contrato, mantendo-se apenas o empenho. O contrato será aplicado quando da utilização da Ata, o empenho não se enquadrar no inciso I do Art. 95.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

JUSTIFICATIVA DOS QUANTITATIVOS ESTIMADOS

7.1 Metodologia de Estimativa

Os quantitativos estimados neste Estudo Técnico Preliminar foram apurados com base em critérios técnicos e estatísticos, observando o princípio do planejamento previsto no art. 18 da Lei nº 14.133/2021, buscando assegurar compatibilidade entre a estimativa de consumo, a eficiência logística e a continuidade do fornecimento, evitando tanto a ruptura de estoque quanto o excesso de armazenamento.

A estimativa foi elaborada com fundamento:

- I — No histórico de consumo dos últimos 12 (doze) meses, apurado por meio do MOMAT (Mapa de Movimentação de Material), referente ao período de fevereiro de 2025 a fevereiro de 2026, extraído do Sistema Integrado de Logística de Material e Serviços — SILOMS;
 - II — Nos quantitativos previstos no Pregão nº 90032/2024, também registrados no SILOMS, utilizados como parâmetro comparativo;
 - III — Na análise técnica realizada em reunião entre a Equipe de Planejamento e os Setores de Estoque, visando ajustar os quantitativos à demanda real, às condições operacionais de estocagem, aos óbices identificados nas atas anteriores, ao surgimento de novas demandas e à previsão de eventos.
- Os dados dos pregões anteriores, incluindo especificações e quantidades, foram extraídos do SILOMS e estão anexados ao processo.

Os quantitativos não representam obrigação de aquisição por parte da Administração, tendo em vista a natureza do Sistema de Registro de Preços, que permite contratações sob demanda, nos termos do art. 82, § 1º, da Lei nº 14.133/2021 e do art. 21 do Decreto nº 11.462/2023.

7.2 Contexto Operacional da Seção de Subsistência

A Seção de Subsistência (SSUB) tem como missão fornecer alimentação ininterrupta para todo o efetivo da BANT e demais demandas, compreendendo:

- Refeições regulares: café da manhã, almoço, jantar e ceia para o efetivo da GUARNAE-NT;
 - Lanches de bordo para aeronaves internas e externas em trânsito;
 - Apoio em operações reais, como o Estande de Tiro de Maxaranguape e a Operação CRUZEX;
 - Eventos institucionais;
 - Programa Forças no Esporte (PROFESP) do Governo Federal, com atendimento a aproximadamente 250 crianças duas vezes por semana;
 - Atendimento ao Núcleo do Hospital de Natal, incluindo pacientes e acompanhantes; e
 - Apoio ao CLBI, contemplado no presente processo.
- A SSUB opera todos os dias do ano, sem interrupção, inclusive nos finais de semana, feriados e períodos de instrução militar. Em expediente integral, são fornecidas em média 2.300 refeições por dia. O efetivo mínimo obrigatoriamente apoiado — equipes de guarda e segurança, sobreaviso, manutenção de aeronaves e tripulações em voo — corresponde a aproximadamente 600 pessoas apenas no almoço e entre 100 e 150 pessoas nas demais refeições.

A interrupção do fornecimento de refeições representa risco catastrófico para a Administração, pois incorreria na paralisação parcial ou total das atividades essenciais da Base, tendo em vista ser dever da Administração fornecer as condições de alimentação para a tropa a fim de mantê-la pronta e em condições operacionais. É, portanto, imprescindível que o processo de aquisição e a entrega dos gêneros alimentícios não sofram solução de continuidade.

7.3 Orçamento Disponível

A Seção de Subsistência recebe mensalmente um valor por militar arranchado, atualizado para R\$ 14,70 por comensal em 2026 (era R\$ 13,50 em 2025), calculado sobre 22 dias úteis por mês. O valor total recebido em 2025 foi de R\$ 7.602.739,49.

Registra-se que o valor descentralizado não cobre a integralidade do mês e está sujeito a cortes e contingenciamentos orçamentários, sendo distribuído entre todos os processos de gêneros alimentícios conforme a demanda. Projeta-se que o valor total da licitação será reduzido em decorrência da competição entre fornecedores.

O orçamento disponível é, portanto, um fator condicionante das aquisições, podendo ocasionar variações no consumo de determinados itens ao longo da vigência da Ata — conforme detalhado no item 16.4 abaixo.

7.4 Riscos Identificados que Justificam a Margem de Segurança

A estimativa de quantitativos com margem de segurança, superior ao consumo médio histórico, fundamenta-se nos seguintes riscos operacionais e de mercado, identificados pela Equipe de Planejamento e registrados no Mapa de Riscos do processo:

a) Restrição orçamentária O orçamento disponibilizado para aquisição pode sofrer cortes que impliquem a necessidade de simplificação do cardápio e utilização de itens mais econômicos. Em 2024, a redução orçamentária impôs a supressão de itens como sucos e sobremesas e o aumento expressivo do consumo de cortes de frango — proteína de menor custo — em substituição à carne vermelha, gerando o esgotamento do saldo de frango na Ata vigente e a necessidade de instauração de pregão emergencial para esse item.

b) Volatilidade e inflação dos alimentos O mercado de proteínas animais é historicamente sujeito a oscilações de preço superiores à média do IPCA, decorrentes de sazonalidade, variações de oferta e demanda, custos de insumos (ração, energia, combustível) e variações cambiais. Em cenários de alta acentuada, fornecedores registrados na Ata podem não conseguir manter o fornecimento sem reequilíbrio. A exemplo, em 2020, a pandemia de COVID-19 provocou oscilações severas nos preços de alimentos, inviabilizando temporariamente o cumprimento de contratos por parte de fornecedores.

c) Greve ou paralisação na cadeia de abastecimento Paralisações dos fornecedores ou de sua rede de abastecimento — por questões sindicais, falência ou problemas logísticos internos — podem suspender a entrega dos itens sem aviso prévio. Em 2018, a greve dos caminhoneiros elevou os preços dos combustíveis e dos alimentos, além de causar interrupções e lentidão nas entregas de materiais em todo o país.

d) Desastres naturais e eventos climáticos extremos Enchentes, secas severas, chuvas com volumes excepcionais ou outros desastres podem impactar a produção, o transporte e a distribuição de alimentos. A exemplo das enchentes do Rio Grande do Sul, que afetaram significativamente a cadeia produtiva de proteínas e outros gêneros alimentícios.

e) Crises sanitárias, epidemias ou pandemias Em caso de surtos de doenças, restrições governamentais e escassez de trabalhadores podem inviabilizar a cadeia de suprimentos, afetando a disponibilidade dos gêneros alimentícios — conforme ocorrido na pandemia de COVID-19 em 2020.

f) Bloqueios e restrições no transporte Greves de caminhoneiros, fechamento de rodovias, bloqueios em portos ou restrições governamentais podem impedir o reabastecimento do estoque, ainda que os fornecedores tenham os produtos disponíveis.

g) Falência ou insolvência de fornecedores A falência repentina ou graves dificuldades financeiras de fornecedores estratégicos podem causar ruptura inesperada no fornecimento, sem que contratos emergenciais sejam suficientes para suprir a demanda de imediato.

7.5 Justificativas para a Diversidade de Itens e Variedade de Cortes

Em resposta aos riscos mapeados no item 16.4, a Equipe de Planejamento adotou como estratégia a inclusão de diversidade de itens e variedade de cortes no objeto da licitação. As justificativas são as seguintes:

a) Redução do risco de desabastecimento A diversificação dos itens permite que, caso haja escassez ou falha no fornecimento de um tipo específico de proteína — por exemplo, peito de frango —, haja alternativas disponíveis registradas na mesma Ata — por exemplo, coxa, sobrecoxa ou carne bovina —, garantindo a continuidade das refeições sem necessidade de novo processo licitatório.

b) Flexibilidade no planejamento do cardápio Com diferentes tipos e cortes disponíveis, a equipe pode adaptar o cardápio conforme a disponibilidade dos produtos adquiridos e o orçamento disponível, evitando refeições repetitivas e improvisações de última hora.

c) Aumento da competitividade e melhores preços Uma licitação com maior variedade de itens amplia o universo de potenciais fornecedores, aumentando a concorrência, possibilitando melhores preços e reduzindo a dependência de um único licitante ou grupo econômico.

d) Substituição rápida em caso de problemas pontuais Se um fornecedor não conseguir entregar determinado produto, um item similar disponível na Ata pode ser utilizado sem comprometer a qualidade nutricional e operacional do refeitório.

e) Atendimento a necessidades nutricionais diversas A inclusão de variados tipos de carnes, cortes e outros insumos permite atender às diferentes necessidades nutricionais do público apoiado, incluindo variações de dieta, restrições alimentares e adequações ao cardápio hospitalar do Núcleo do Hospital de Natal.

f) Pluralidade de fornecedores como fator de resiliência Itens com características distintas tendem a atrair fornecedores especializados diferentes, ampliando a base de fornecedores registrados e reduzindo a vulnerabilidade do abastecimento a problemas individuais de um único licitante.

7.6 Natureza Estimativa dos Quantitativos e Amparo Legal

Os quantitativos constantes do Apêndice I têm natureza estimativa e não vinculante, representando o teto máximo que a Administração poderá adquirir durante a vigência da Ata de Registro de Preços. As aquisições efetivas poderão ser maiores, menores ou nulas em relação ao estimado para cada item individualmente, a depender da demanda real, da disponibilidade orçamentária e dos fatores de risco elencados neste documento.

O amparo legal para a adoção do Sistema de Registro de Preços nesta contratação fundamenta-se no Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, especialmente nos seguintes incisos do art. 3º:

"Art. 3º O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial: I — quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes; II — quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas [...]; III

— quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade [...]; V — quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração."

O enquadramento da presente contratação em cada inciso é o seguinte:

Inciso I: as aquisições são recorrentes e, na maioria das vezes, mensais, conforme os créditos são descentralizados e de acordo com o estoque físico;
Inciso II: os empenhos podem ser globais para entregas parceladas, por se tratar de itens perecíveis que não comportam entrega integral de uma só vez;
Inciso III: o presente processo contempla a BANT e o CLBI;
Inciso V: embora seja possível mapear o consumo dos anos anteriores, a natureza do objeto, a necessidade de diversificar o cardápio, a sazonalidade e os demais riscos mapeados tornam inviável a definição precisa dos quantitativos a serem demandados, justificando a estimativa com margem de segurança. Nos termos do art. 21 do Decreto nº 11.462/2023, a existência de preços registrados implica compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obriga a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

7.7 Critério de Estimativa Adotado

Para fins de transparência e rastreabilidade, registra-se que os quantitativos estimados foram apurados pela seguinte metodologia:

Consumo médio histórico verificado por meio do MOMAT/SILOMS (período de fevereiro de 2025 a fevereiro de 2026) + margem de segurança operacional, esta última justificada pelos fatores de risco descritos no item 16.4, e compatível com a capacidade de armazenamento das instalações da Seção de Subsistência (aproximadamente 40.000 kg para itens congelados e duas câmaras de resfriamento para frios, laticínios, ovos e demais itens refrigerados).

A margem de segurança não possui percentual fixo, variando conforme o grupo de produto e o grau de criticidade do item para a composição das refeições — sendo maior para proteínas de uso diário e obrigatório e menor para itens de uso eventual ou substituível —, de forma a conciliar a real necessidade operacional com a necessidade de mitigar os riscos de não fornecimento ou interrupção parcial identificados neste documento.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 11.627.165,96

Do exposto, evidencia o levantamento das necessidades desta Unidade em relação ao objeto em comento, atentando-se para os riscos envolvidos na solução de continuidade, bem como a compatibilidade orçamentária da demanda apresentada em relação à previsão de disponibilidade creditícia para custeio das despesas decorrentes. Deste modo, o custo estimado total da contratação é de R\$ 11.627.165,96 (Onze milhões seiscentos e vinte e sete mil, cento e sessenta e cinco reais e noventa e seis centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em regra, as compras deverão ser divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. O disposto encontra-se aplicável na presente demanda em que o processo foi dividido em tantos itens quantos foram possíveis, ou seja, cada objeto que se pretende adquirir, corresponde a um item do processo.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

AQUISIÇÃO SEMELHANTE DO ANO ANTERIOR

Segue abaixo tabela com aquisição que possuía o mesmo objetivo no ano anterior:

PREGÃO	PAG
90032/2025	67222.002455/2025-92

Ressalto que ocorreram variações de demanda ou até mesmo de item com relação ao certame atual, tendo em vista a atualizações nas necessidades e definição de demanda, conforme elucidado no item 7 deste documento.

AGRICULTURA FAMILIAR

O Decreto nº 11.476, de 6 de abril de 2023, prevê a aquisição de alimentos num percentual mínimo de 30% do orçamento destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006.

A BANT realizou, no exercício de 2025, Chamada Pública nº 01/2025 destinada à aquisição de gêneros alimentícios para atendimento às demandas da Seção de Subsistência da GUARNAE-NT. Ao referido procedimento acudiram 04 (quatro) empresas interessadas, das quais 03 (três) sagraram-se vencedoras em seus respectivos itens. O processo foi regularmente homologado, observadas as formalidades legais aplicáveis.

Contudo, não houve contratação de gêneros alimentícios classificados como proteínas de origem animal no âmbito daquela Chamada Pública, permanecendo tal demanda a ser suprida por meio de procedimento licitatório próprio.

Tal circunstância reforça a necessidade da presente contratação, especialmente considerando o caráter contínuo do fornecimento de proteínas destinadas à alimentação do efetivo da Guarnição.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Conforme disposto no Art. 7º da IN SEGES/ME nº 58/2022 "o ETP deverá estar alinhado com o Plano de Contratações Anual e com o Plano Diretor de Logística Sustentável, além de outros instrumentos de planejamento da Administração". O Plano de Gestão Logística Sustentável Unificado da BANT, 3º/1º GCC e SERINFRA-NT foi aprovado pela Portaria BANT nº 99/GSB_EIE, de 7 de março de 2025. O item 2.6 do PLS trata das compras e contratações sustentáveis e estabelece objetivo, metas e ações a serem realizadas. Os critérios de sustentabilidade foram incluídos no item 4 deste ETP. Ademais, a presente contratação consta no Programa de Trabalho Anual da BANT estando alinhada com o Plano de Contratações Anual desta Organização Militar.

Em atenção ao parágrafo único do art. 1º do Decreto nº 10.947/2022, o objeto da contratação está previsto no Plano Anual de Aquisições e Contratações (PAAC) de 2026, disposto no Portal da Força Aérea Brasileira (FAB), <https://www2.fab.mil.br/paac/>, conforme detalhamento a seguir:

I. Região/Unidade: Nordeste / BANT

II. Data da publicação no PNCP: 08 de maio de 2025

III. Identificador da Futura Contratação: 120631-058/2026

Aplicação: Seção de Subsistência.

Código da UG beneficiada: 120631.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O objeto desta demanda subsidiará a aquisição mais vantajosa para a Administração no que diz respeito a **Aquisição de Gêneros Alimentícios de Proteínas e Laticínios para a Seção de Subsistência da BANT**. Essa aquisição trará os seguintes benefícios:

a) manutenção da tropa alimentada e em condições de trabalhar;

b) a alimentação balanceada fornece a energia necessária para manter a **força, resistência e agilidade** sob condições de estresse físico extremo. A subnutrição levaria rapidamente à exaustão e à incapacidade de cumprir missões;

c) a nutrição adequada garante o suprimento constante de glicose para o cérebro, essencial para a **função cognitiva, o estado de alerta e a capacidade de reação** em ambientes de alta pressão e estresse. A fome ou a desnutrição podem levar a lapsos de atenção e julgamento;

d) uma dieta rica em nutrientes essenciais, como vitaminas, minerais e antioxidantes, contribui para a **adaptação do corpo ao estresse, a recuperação muscular e a minimização dos danos celulares**, ajudando a prevenir a fadiga crônica e o esgotamento;

e) o acesso a refeições nutritivas e regulares pode **eleva a moral da tropa**, demonstrando cuidado e valorização; e

f) refeições regulares e nutritivas ajudam a estabilizar os níveis de açúcar no sangue, **promovendo um humor mais equilibrado**, maior resiliência ao estresse e um ambiente de trabalho mais harmonioso.

13. Providências a serem Adotadas

Organização da Seção de Subsistência para recebimento e armazenagem dos materiais solicitados, bem como planejamento dos pedidos para atendimento das demandas do Setor.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não foram vislumbrados impactos ambientais que possam ser gerados pela contratação pretendida.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

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](#).

SILVIA NATALIA SOARES MENEZES DA SILVA

Ordenadora de Despesas

TAMILE DOS SANTOS CUNHA PEREIRA

Chefe da Seção de Subsistência

MARCOS HENRIQUE DA SILVA COSTA

Membro da Equipe de Planejamento

DAVI CAVALCANTE DANTAS

Membro da Equipe de Planejamento

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 - 4.1 RELAÇÃO DE ITENS SILOMS.pdf (1012.02 KB)
- Anexo II - 4.2 MOMAT 16-03-2025 A 16-03-2026.pdf (59.92 KB)
- Anexo III - Portaria Datas Comemorativas.pdf (18.66 KB)

MAPA DE MOVIMENTAÇÃO DE MATERIAL 16/03/2025 A 16/03/2026								
PN	CodEmp	Nomenclatura	UE	Recebimento	Estorno Exped.	Expedição	Estorno Receb.	Estoque Atual
ALCATRA PEÇA INTEIRA CONGELADA	HB26\$	ALCATRA, PEÇA INTEIRA, CONGELADA	QUILOGRAMA	2.700	0	2.498	0	340
BACON DEFUMADO	003YK	BACON DEFUMADO	QUILOGRAMA	1.202	0	1.146	0	71
CARNE MOIDA BOVINA	9999\$	CARNE BOVINA, MOIDA, CONGELADA, ACEM MAGRO, CAIXA 10KG	QUILOGRAMA	600	0	600	0	0
CARNE MOIDA BOVINA, ACÉM MAGRO (SEM GORDURA), 5KG (EM CAIXA DE 10KG) EMBALADO A VÁCUO	003YK	CARNE MOIDA BOVINA, ACÉM MAGRO (SEM GORDURA), 5KG (EM CAIXA DE 10KG) EMBALADO A VÁCUO	JARDA CÚBICA	800	0	800	0	0
CARNE MOIDA BOVINA, ACÉM, 1, 2 E 5KG (EM CAIXA DE 10 KG) CONGELADO	003YK	CARNE MOIDA BOVINA, ACÉM, 1, 2 E 5KG (EM CAIXA DE 10 KG) CONGELADO	JARDA CÚBICA	249	0	137	112	0
CARNE MOIDA BOVINA 1KG	9999\$	CARNE MOIDA BOVINA 1KG	QUILOGRAMA	1.152	0	1.252	100	0
CHESTER, CONGELADA	003YK	CHESTER, CONGELADA	QUILOGRAMA	600	0	600	0	0
CONTRA-FILE BOVINO CONGELADO	9999\$	CONTRA-FILÉ BOVINO, PEÇA INTEIRA, CONGELADA, IN NATURA	QUILOGRAMA	640	0	525	0	115
COSTELA BOVINA FAYS	9999\$	COSTELA BOVINA FAYS	QUILOGRAMA	700	0	400	0	300
COXÃO MOLE, PEÇA INTEIRA, CONGELADA	003YK	COXÃO MOLE, PEÇA INTEIRA, CONGELADA	QUILOGRAMA	14.508	0	13.508	0	1.000
FILE DE PESCADA AMARELA	BQ58\$	FILÉ DE PESCADA AMARELA	QUILOGRAMA	230	0	245	0	230
FILE DE PESCADA AMARELA	CO63\$	FILÉ DE PESCADA AMARELA	QUILOGRAMA	512	0	502	0	10
FILE MIGNON CONGELADO	9999\$	FILÉ MIGNON BOVINO, PEÇA INTEIRA, APARADO SEM CORDAO, CONGELADA	QUILOGRAMA	150	0	306	0	50
FILE PEIXE MERLUZA IN NATURA	9999\$	FILÉ DE PEIXE MERLUZA, CONGELADO, INTERFOLIADO, SEM PELE, TAMANHO GRANDE, IN NATURA	QUILOGRAMA	9.486	0	10.539	0	182
IG1144772255	CO69\$	IOGURTE INTEGRAL, NATURAL, 900G	GARRAFA 900g	14	0	14	0	0
IOGURTE INTEGRAL FAYS	9999\$	IOGURTE INTEGRAL "FAYS"	EMBALAGEM 180g	20	0	20	0	0
LAGARTO 1KG	9999\$	LAGARTO 1KG	QUILOGRAMA	1.419	0	1.356	0	63
LASANHA COM RECHEIOS DIVERSOS	003YK	LASANHA COM RECHEIOS DIVERSOS	QUILOGRAMA	1.020	0	1.001	0	19
LINGUIÇA DE FRANGO	9999\$	LINGUIÇA DE FRANGO	QUILOGRAMA	1.280	0	1.280	0	0
LINGUIÇA DE PERNIL FAYS	9999\$	LINGUIÇA DE PERNIL FAYS	QUILOGRAMA	2.620	0	2.620	0	0
LINGUIÇA TIPO TOSCANA	9999\$	LINGUIÇA TIPO TOSCANA	QUILOGRAMA	870	0	870	0	0
MANTEIGA, COM SAL, LATA 10KG	003YK	MANTEIGA, COM SAL, LATA 10KG	UNIDADE	20	0	18	0	2
OVO BRANCO	9999\$	OVO BRANCO	EMBALAGEM 30UN	4.856	0	4.773	80	65
PALETA BOVINA FAYS 1KG	9999\$	PALETA BOVINA FAYS	QUILOGRAMA	12.197	0	11.249	0	948
PATINHO 1KG	9999\$	PATINHO 1KG	QUILOGRAMA	300	0	300	0	0
PEITO DE PERU 1KG	9999\$	PEITO DE PERU	QUILOGRAMA	45	0	45	0	0
PERNIL TRASEIRO SUÍNO, SEM OSSO, CONGELADO	003YK	PERNIL TRASEIRO SUÍNO, SEM OSSO, CONGELADO	QUILOGRAMA	7.546	0	7.201	0	621
PERU INTEIRO, CONGELADO, PRIMEIRA QUALIDADE	003YK	PERU INTEIRO, CONGELADO, PRIMEIRA QUALIDADE	QUILOGRAMA	400	0	256	0	144
PREPARO PARA CREME TIPO CHANTILLY, SABOR CREME, 1L	003YK	PREPARO PARA CREME TIPO CHANTILLY, SABOR CREME, 1L	LITRO	10	0	10	0	0
PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA	0082K	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA	QUILOGRAMA	320	0	320	0	0
QUEIJO MUSSARELA	9999\$	QUEIJO MUSSARELA, EMBALADO A VÁCUO/SACO PLÁSTICO, APROXIMADAMENTE 3 KG	QUILOGRAMA	4.359	0	4.424	0	89
QUEIJO PARMESÃO	01NGK	QUEIJO PARMESÃO INTEIRO	QUILOGRAMA	56	0	58,1	0	1,4
QUEIJO PRATO	9999\$	QUEIJO PRATO, EMBALAGEM A VÁCUO, 3 KG	QUILOGRAMA	200	0	200	0	0
QUEIJO PROVOLONE	003YK	QUEIJO PROVOLONE	QUILOGRAMA	3	0	2	0	1
SALAMINHO TIPO ITALIANO	003YK	SALAMINHO TIPO ITALIANO	QUILOGRAMA	27	0	17	0	10
1051230	FY14\$	LASANHA PRONTA, CONGELADA, SABOR BOLONHESA	EMBALAGEM 600g	286	0	350	0	0
110576517	GC46\$	CARNE BOVINA IN NATURA, PATINHO, CONGELADO	QUILOGRAMA	2.677	0	2.641	0	36
110-670-21-04-01	001JK	BANDEJA	UNIDADE	0	0	6	0	14
110697263	GC45\$	CARNE BOVINA, FILÉ MIGNON, IN NATURA, CONGELADA	QUILOGRAMA	0	0	27	0	0
114111	007RK	ACÉM BOVINO	QUILOGRAMA	1.058	0	1.438	63	0
1142411110202	GC49\$	CARNE BOVINA IN NATURA, LAGARTO REDONDO, CONGELADA	QUILOGRAMA	2.651	0	2.651	0	0
12019123456736	HG80\$	CAMARÃO PEQUENO, LIMPO, DESCASCADO E EVISCERADO, PARA MOLHO	QUILOGRAMA	0	0	3	0	0
15520.3	007RK	LINGUIÇA PAIO	QUILOGRAMA	35	0	65	0	0
7890483572032	HF27\$	MANTEIGA DE GARRAFA 900G	GARRAFA 900g	1.043	0	1.019	0	180
7891515907839	G976\$	LINGUIÇA SUÍNA DE PERNIL, RESFRIADA	QUILOGRAMA	200	0	200	0	0
7892970110024	G884\$	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA	QUILOGRAMA	2.425	0	2.708	0	0
7892970120078	G884\$	SALSICHA DE CARNE BOVINA, TIPO HOT DOG	QUILOGRAMA	3.940	0	4.901	0	21
7892970120092	G884\$	HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA, CONGELADO	QUILOGRAMA	570	0	451	0	119
7896010400212	A677\$	QUEIJO DO REINO	QUILOGRAMA	13	0	3	0	10
7896011255873	9999\$	LASANHA PRONTA RECHEIO DE FRANGO	EMBALAGEM	0	0	50	0	0
7896051123989	FY86\$	IOGURTE DE FRUTA SABOR MORANGO 900G	EMBALAGEM 900g	215	0	215	0	0
7896066801148	HK19\$	QUEIJO PARMESÃO, RALADO	PACOTE 1kg	640	0	607	0	123
7896096013245	FR93\$	MARGARINA VEGETAL COM SAL, 15 KG	BALDE 15kg	203	0	214,5	0	5
7896425000533	G883\$	QUEIJO TIPO GORGONZOLA	QUILOGRAMA	54	0	24	0	30
7896441941353	009YK	FILÉ DE PEITO DE FRANGO	QUILOGRAMA	19.476	0	20.041	0	395
7896441941353	01L7K	FILÉ DE PEITO DE FRANGO	QUILOGRAMA	32.050	0	30.550	0	1.500
7896481910227	CP54\$	CARNE BOVINA IN NATURA, MAMINHA, CONGELADA	QUILOGRAMA	187	0	187	0	0
7898039680392	HF18\$	REQUEIJÃO CREMOSO, 200G	EMBALAGEM 200g	20	0	20	0	0
7898044484060	A677\$	CHARQUE, PONTA DE AGULHA BOVINA	QUILOGRAMA	1.606	0	1.569	0	37
7898091681337	CO69\$	LOMBO SUÍNO IN NATURA, PEÇA INTEIRA, CONGELADO	QUILOGRAMA	5.467	0	4.911	0	556
7898203240193	DS50\$	REQUEIJÃO CREMOSO	UNIDADE	50	0	50	0	0
7898208481157	G892\$	SOBRECOXA DE FRANGO	QUILOGRAMA	23.322	0	22.197	0	1.125
7898245350010	CO69\$	CARNE BOVINA, COXÃO DURO, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA	QUILOGRAMA	3.100	0	3.100	0	0
7898297060110	FK08\$	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA	QUILOGRAMA	14.604	0	15.335	0	0
7898579910011	HJ56\$	QUEIJO TIPO MUÇARELA	QUILOGRAMA	33	0	33	0	0
7898583132781	G886\$	CARNE SECA, TRASEIRA, SECA E SALGADA	QUILOGRAMA	100	0	100	0	0
7898912485267	EM25\$	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS	UNIDADE	705	0	653	0	52
7898922342031	HF16\$	LINGUIÇA CALABRESA	QUILOGRAMA	1.335	0	1.243	0	102
7898994594031	EJ00\$	QUEIJO TIPO COALHO	UNIDADE	430	0	423	20	7
7899567218569	00B2K	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA	QUILOGRAMA	3.120	0	2.887	150	83
7987569614068	FS06\$	MANTEIGA, EMBALAGEM 200G	EMBALAGEM 200g	15	0	7	0	8
8948946411	EM37\$	COSTELA DE PORCO SALGADA	UNIDADE	320	0	320	0	0

(Continuação do Boletim do Comando da Aeronáutica nº 039, de 02 MAR 2026)

2 - CURSOS DE CARREIRA NO EXTERIOR PARA OFICIAIS

As seguintes Oficiais foram selecionadas para cumprirem as missões abaixo relacionadas, equivalentes ao Curso de Comando e Estado-Maior (CCEM), no exterior, com início em 2026:

PAÍS	CURSO	OFICIAL	NR ORDEM	OM
PORTUGAL	CURSO DE COMANDO E ESTADO-MAIOR CONJUNTO	Ten Cel Int <u>FABIANA</u> LOPES DA SILVA HELLEBRANDT	4016556	BAAN
ESPAÑA	CURSO DE ESTADO-MAIOR DAS FORÇAS ARMADAS	Maj Int <u>ROBERTA</u> RIBEIRO SILVEIRA SANTOS	4111796	CENCIAR

Em consequência, tornar sem efeito a seleção da Ten Cel Int FABIANA LOPES DA SILVA HELLEBRANDT (Nr Ord 4016556) para realizar o Curso de Comando e Estado-Maior Conjunto na França, publicada no BCA nº 210, de 6 de novembro de 2025.

1. ORIENTAÇÕES GERAIS

1.1 Caso a missão para a qual a militar tenha sido selecionada seja cancelada, a critério da DIRENS, a oficial deverá realizar o Curso de Comando e Estado-Maior (CCEM) no Brasil.

1.2 A Diretoria de Ensino da Aeronáutica (DIRENS) deverá tomar conhecimento da seleção em tela e providenciar o acionamento da missão.

1.3 Oficial cujo cônjuge seja militar da Aeronáutica deverá atentar para o item 3.8 da ICA 35-17, de 6 de fevereiro de 2023.

(Item 3/GC1/2026)

3 - DATAS COMEMORATIVAS - DISPOSIÇÕES

PORTARIA GABAER/GC3 Nº 1.594, DE 26 DE FEVEREIRO DE 2026

Dispõe sobre datas comemorativas e a aplicação de recursos públicos em eventos institucionais no âmbito do Comando da Aeronáutica e dá outras providências.

O COMANDANTE DA AERONÁUTICA, no uso das atribuições que lhe confere o inciso XIV do art. 23, Anexo I, Estrutura Regimental do Comando da Aeronáutica, aprovada pelo Decreto nº 11.237, de 18 de outubro de 2022, em conformidade com o disposto nas Portarias Normativas do Ministério da Defesa nº 660, de 19 de maio de 2009, e nº 4.036/GM-MD, de 2 de

(Continuação do Boletim do Comando da Aeronáutica nº 039, de 02 MAR 2026)

dezembro de 2020, e considerando o que consta do Processo nº 67008.000154/2026-40, procedente do Instituto Histórico-Cultural da Aeronáutica, resolve:

Art. 1º Ficam definidas as datas comemorativas a serem consideradas eventos institucionais no âmbito do Comando da Aeronáutica - COMAER, no intuito de ressaltar as efemérides relativas às tradições peculiares da Força Aérea Brasileira, conforme abaixo relacionadas:

- I - 20 de janeiro - Aniversário de criação do Ministério da Aeronáutica;
- II - 3 de fevereiro - Dia da Aviação de Asas Rotativas;
- III - 21 de fevereiro - Dia da 1ª Inspeção em Voo realizada no Brasil;
- IV - 25 de março - Dia do Especialista de Aeronáutica;
- V - 16 de abril - Dia do Sistema de Cooperação entre as Forças Aéreas Americanas - SICOFAA;
- VI - 22 de abril - Dia da Aviação de Caça;
- VII - 22 de maio - Dia da Aviação de Patrulha;
- VIII - 12 de junho - Dia do Correio Aéreo Nacional e Dia da Aviação de Transporte;
- IX - 24 de junho - Dia da Aviação de Reconhecimento;
- X - 26 de junho - Dia da Aviação de Busca e Salvamento;
- XI - 27 de junho - Dia da Cultura da Aeronáutica;
- XII - 16 de julho - Dia do Veterano da Força Aérea Brasileira;
- XIII - 20 de julho - Dia do Nascimento de Alberto Santos-Dumont, patrono da Aeronáutica Brasileira;
- XIV - 23 de agosto - Dia da Intendência;
- XV - 20 de setembro - Dia do Nascimento do Marechal do Ar Eduardo Gomes, patrono da Força Aérea Brasileira;
- XVI - 23 de outubro - Dia do Aviador e Dia da Força Aérea Brasileira;
- XVII - 28 de outubro - Dia da Engenharia da Aeronáutica;
- XVIII - 11 de novembro - Dia do Material Bélico da Aeronáutica;
- XIX - 1º de dezembro - Dia da Tecnologia da Informação da Aeronáutica;
- XX - 11 de dezembro - Dia da Infantaria da Aeronáutica; e
- XXI - 12 de dezembro - Dia do Serviço de Saúde da Aeronáutica.

Art. 2º São, ainda, considerados de natureza institucional os seguintes eventos:

(Continuação do Boletim do Comando da Aeronáutica nº 039, de 02 MAR 2026)

I - a solenidade de substituição da Bandeira Nacional na Praça dos Três Poderes localizada em Brasília - DF, no primeiro domingo dos meses de março, julho e outubro, conforme determinado pelo Decreto nº 99.217, de 23 de abril de 1990;

II - as solenidades e cerimônias alusivas às passagens de cargo de Comandante, Chefe, Diretor, Secretário, Subdiretor, Presidente, Prefeitos e Graduado-Master;

III - as solenidades e cerimônias alusivas às formaturas de conclusão de Cursos e Estágios de Formação das Organizações subordinadas ao COMGEP e ao DCTA;

IV - as visitas oficiais de autoridades estrangeiras e aquelas realizadas por este Comando a entidades públicas e privadas; e

V - a comemoração dos decênios de criação de Organização Militar - OM.

Art. 3º As solenidades militares alusivas aos eventos institucionais ocorrerão no âmbito da OM ou Guarnição de Aeronáutica, conforme o caso, obedecendo à programação específica aprovada por ato interno do seu respectivo comandante.

Art. 4º Cabe ao Centro de Comunicação Social da Aeronáutica - CECOMSAER divulgar, no sítio eletrônico do Comando da Aeronáutica, as datas comemorativas relacionadas nesta Portaria.

Art. 5º A aplicação de recursos públicos em eventos institucionais do COMAER deverá obedecer à legislação vigente, estando condicionada à dotação orçamentária específica, diferente daquela voltada à atividade-fim, observada a natureza de despesa - ND adequada a cada tipo de gasto.

§ 1º A aplicação de recursos públicos em solenidades, cerimoniais, homenagens, eventos comemorativos, recepções, trocas de brindes e quaisquer outros do gênero, não abrangidos pelos artigos 1º e 2º desta Portaria, somente poderá ser realizada por solicitação da OM interessada ou responsável, mediante despacho fundamentado, aprovado pela autoridade competente, observada a respectiva subordinação.

§ 2º O Chefe do Estado-Maior da Aeronáutica, os Comandantes dos Comandos-Gerais, o Comandante de Preparo, o Comandante de Operações Aeroespaciais, os Diretores-Gerais de Departamentos, o Secretário de Economia, Finanças e Administração da Aeronáutica e os Chefes dos Órgãos de Assistência Direta e Imediata ao Comandante da Aeronáutica são considerados autoridades competentes para praticar o ato de aprovação a que se refere o parágrafo anterior.

Art. 6º As comemorações alusivas aos aniversários de Organização, não abrangidas pelo artigo 2º desta Portaria, deverão restringir-se ao âmbito da sede da OM, como forma de marcar a celebração da data sem, contudo, haver a ocorrência de eventos que exijam a aplicação de recursos públicos destinados aos eventos institucionais do COMAER.

Art. 7º Os atos e serviços internos, envolvendo órgãos do COMAER, tais como visitas, inspeções e similares, não serão objeto de despesas com brindes ou troca de presentes.

(Continuação do Boletim do Comando da Aeronáutica nº 039, de 02 MAR 2026)

Art. 8º As restrições impostas por esta Portaria não se aplicam à elaboração ou aquisição de material de apoio e divulgação, destinados a seminários, simpósios, reuniões de trabalho e atividades congêneres.

Art. 9º Não haverá expediente nas OM do COMAER nos dias 20 de julho (Dia do Nascimento de Alberto Santos-Dumont) e 23 de outubro (Dia do Aviador e da Força Aérea Brasileira), ressalvadas as atividades essenciais e de apoio à realização das solenidades militares programadas.

Parágrafo único. No dia do aniversário de OM, o expediente ficará a critério de seu respectivo Comandante, Chefe, Diretor, Secretário, Presidente ou Prefeito.

Art. 10. A expedição de convites para os eventos institucionais abrangidos por esta Portaria, no âmbito do COMAER, deverá ser feita por meio eletrônico, restringindo as despesas com impressão e envio de convites institucionais apenas às autoridades civis e militares ou aos órgãos externos.

Parágrafo único. Deverá constar nos convites expedidos, por meio eletrônico ou impresso, os horários previstos de início e término dos eventos institucionais.

Art. 11. No caso de recebimento de bens e recursos financeiros para realização de eventos institucionais, a título de doação ou colaboração, deverão ser realizados os registros contábeis pertinentes, de acordo com a legislação em vigor, exceto daqueles recebidos sob a forma de prestação de serviços, de qualquer natureza, de caráter voluntário e de modo benemérito, desde que não gerem alteração no valor patrimonial da União, sem que haja qualquer vinculação a obrigações por parte das Organizações beneficiárias.

Art. 12. Revoga-se a Portaria nº 1.081/GC3, de 13 de novembro de 2025, publicada no Boletim do Comando da Aeronáutica nº 218, de 18 de novembro de 2025.

Art. 13. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Ten Brig Ar MARCELO KANITZ DAMASCENO
Comandante da Aeronáutica

4 - DELEGAÇÃO DE COMPETÊNCIA

PORTARIA GABAER Nº 229/GC4, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2026.

O COMANDANTE DA AERONÁUTICA, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 12 da Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, tendo em vista o disposto no art. 23, inc. XX e §1º, da Estrutura Regimental do Comando da Aeronáutica, aprovada pelo Decreto nº 11.237, de 18 de outubro de 2022, e considerando o que consta do Processo nº 67770.000683/2024-31, procedente da Departamento de Ciência e Tecnologia Aeroespacial, resolve:



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ETP
Data/Hora de Criação:	28/05/2026 16:13:22
Páginas do Documento:	23
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	24
Hash MD5:	a8ad145815b0ebf6cd8ba8af572f73b4
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 DAVI CAVALCANTE DANTAS no dia 28/05/2026 às 13:19:09 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento MARCOS HENRIQUE DA SILVA COSTA no dia 28/05/2026 às 13:20:00 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cap TAMILE DOS SANTOS CUNHA PEREIRA no dia 01/06/2026 às 08:44:48 no horário oficial de Brasília.