

GRUPAMENTO DE APOIO DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Estudo Técnico Preliminar 208/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: Em elaboração

2. Descrição da necessidade

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), 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 objetivo final é proporcionar uma alimentação saudável de acordo com as Leis da Nutrição: quantidade, qualidade, harmonia e adequação. Importante salientar que a SSU também oferece apoio às comitivas em visitas, reuniões, cursos, treinamentos e outros fatores que podem aumentar significativamente a previsão inicial das preparações, além do aumento do número de comensais. Os cardápios são elaborados pelas nutricionistas atuantes nesta Administração, baseados no Manual de Alimentação das Forças Armadas, que contém preparações variadas a fim de alcançar a satisfação das pessoas atendidas pela SSU. 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 sine qua non 3. Área requisitante Área Requisitante na rotina de defesa da soberania nacional.

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 as normas: 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 Lei nº 14.133/2021.

Nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010, o fornecedor deverá, no que couber conforme a solução alcançada: fornecer os bens, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

Ademais deverá ser observado as orientações contidas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis de setembro de 2023 disponibilizados pela Consultoria-Geral da União conforme a solução encontrada pela Administração. Devido as características de armazenagem e as condições da elaboração das refeições da SSU, as entregas dos bens deverão ser conforme as necessidades deste Setor, que será realizado conforme pedido parcial. A contratada

deverá cumprir com as obrigações e demais condições de entrega, que serão descritas no termo de Referência. A solução adotada utilizará a modalidade de Sistema de Registro de Preços pois, considerando as características físicas da SSU supramencionadas, há a necessidade de contratações frequentes devido ao estoque possuir capacidade limitada. O prazo de validade da Ata de Registro de Preço será de 12 meses podendo ser prorrogável por mais 12 meses.

O prazo de vigência de cada contratação decorrente da Ata de Registro de Preços será de 35 (trinta e cinco) dias úteis, contados da data da emissão dos Instrumentos Substitutivos do Termo de Contrato (Nota de Empenho), sem prejuízo da vigência da Ata de Registro de Preços, observadas as necessidades de fornecimento parcelado da SSU.

Deverão ser observados os critérios dispostos no art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, bem como as disposições da Lei Complementar nº 123, de 2006, especialmente quanto ao tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte (ME/EPP), quando cabível.

A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade para a Administração, nos termos do Decreto nº 11.462/2023.

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 suprimam 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.

Face ao exposto as seguintes soluções foram encontradas:

Nº	SOLUÇÕES	VANTAGENS	DESVANTAGENS
1	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	Melhor aproveitamentos dos recurso já presentes na Administração, como supracitado. Variedade de opções no mercado. Ampla alcance de competitividade, devido a variedade de fornecedores que podem ofertar os bens. Características dos objetos sendo considerado comum.	Grande variação dos preços no mercado durante o decorrer do ano.
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. Ocasionando ônus para Administração.

6. Descrição da solução como um todo

A partir do item anterior, a solução que atenderá a necessidade presente será a aquisição de gêneros alimentícios tendo como característica o grupo de itens de padaria. Tendo em vista as características das estruturas físicas, equipamentos e recursos humanos capacitados já presentes na SSU.

A aquisição destes produtos servirá para manter a continuidade das atividades desenvolvidas pela SSU. Estes insumos proporcionarão a elaboração de refeições utilizadas para compor o cardápio semanal atendendo a demanda de alimentação ao efetivo da guarnição militar. A opção de diferentes tipos de itens é essencial para evitar a repetição das preparações do cardápio, promovendo assim maior aceitação das refeições e satisfação por parte dos comensais. Os alimentos serão empregados na cozinha da Seção de Subsistência, tendo em vista a reposição do estoque dos gêneros, procurando atender a atividade fim desta Administração destinada a toda GUARNAE-SJ, para que assim o GAP-SJ cumpra a sua missão institucional e as atribuições estabelecidas por meio de seu Regimento Interno.

Para esta aquisição deverão ser observados os seguintes levantamentos:

Não será utilizada a cota reservada, pois a utilização de cota reservada para microempresas e empresas de pequeno porte é desvantajosa para administração no cenário deste processo. Tratando-se de insumos alimentícios e da atividade de subsistência, torna-se impraticável haver mais de um fornecedor para o mesmo item, pois, tratando-se de itens que serão utilizados nas mais diversas preparações, podem-se haver ingredientes com porcentagens distintas entre um item e outro, instruções de utilização diferentes ou matérias primas com qualidade diversas, o que influencia diretamente na manipulação durante a confecção do produto final. A mistura de qualidades pode acarretar na perda/desperdício dos materiais, acarretando prejuízo à missão e ao orçamento da administração pública.

De acordo com o art. 8º do Decreto 8.538, de 2015, as entidades contratantes deverão reservar cota às microempresas e empresas de pequeno porte “DESDE QUE NÃO HAJA PREJUÍZO PARA O CONJUNTO OU O COMPLEXO DO OBJETO”, ratificando os esclarecimentos acima.

Deve-se considerar, ainda, que as entregas parceladas são realizadas conforme o planejamento das preparações da Seção de Subsistência, dificultando o controle e a utilização de materiais com qualidades distintas, uma vez que são produzidas, aproximadamente, 7.500 refeições por dia. Tamanha gestão dificulta a administração de diferentes fornecedores, podendo, de maneira insone, ocasionar até mesmo dano ao erário devido às regras e especificidades da contratação através das cotas reservadas.

Será utilizado a modalidade pregão eletrônico devido os seguintes levantamentos: melhora nas questões quanto a celeridade, a eficiência, a desburocratização, a economia e a publicidade, melhorando consideravelmente a questão da ampla divulgação do certame. Além do objeto, a ser licitado, possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado. Consoante com o art. 29 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

O critério de julgamento utilizado será o de menor preço, considerando menor dispêndio para os recursos públicos, uma vez que esta Organização poderá adquirir produtos simples pelo menor custo possível no mercado atendendo os parâmetros mínimos de qualidade definidos no edital.

A combinação dos modos de disputa aberto e fechado pode oferecer uma abordagem mais completa e equilibrada para conduzir uma licitação, maximizando os benefícios de transparência, competitividade, sigilo e eficiência.

A combinação destes parâmetros, modalidade Pregão Eletrônico com critério de julgamento sendo o menor preço e o modo de disputa aberto e fechado, contribuirá para a isonomia entre os participantes, permitindo ampla concorrência e, simultaneamente, contribuindo para a economicidade da administração pública. De acordo com o art. 31, inciso II do Decreto 10.024 de setembro de 2019 e art. 18, inciso VIII, da Lei nº 14.133 /2021.

Será exigido qualificação econômico-financeira. Tal exigência se justifica pela aferição da equilibrada situação financeira da empresa, assegurando esta Administração na futura execução integral do contrato por parte da licitante vencedora. Importante ressaltar que a qualificação econômico-financeira não será exigida para os itens cujos valores sejam inferiores ou iguais a um quarto do limite para dispensa de licitação, conforme inciso III art. 70 da Lei 14.133/2021.

Conforme art. 4º da IN SEGES/ME nº 116, de 21 de dezembro de 2021, "Os editais ou os avisos de contratação das pessoas físicas de que trata o art. 2º, em observância aos objetivos da isonomia e da justa competição.", há previsão de contratação de pessoas físicas. Todavia, o parágrafo único diz: "Não se aplica o disposto no caput quando a contratação exigir capital social mínimo e

estrutura mínima, com equipamentos, instalações e equipe de profissionais ou corpo técnico para a execução do objeto, incompatíveis com a ". Assim sendo, natureza profissional da pessoa física, conforme demonstrado em estudo técnico preliminar. devido à necessidade de equipamentos específicos para a realização das entregas como, por exemplo, veículo refrigerado, torna-se incompatível a contratação de pessoa física.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Foi utilizado como metodologia de cálculo para fins da estimativa da quantidade total dos itens, o documento "Memória de Cálculo", onde consta maiores detalhamentos dos cálculos utilizados para a estimativa da demanda, anexado ao processo..

7.1 Estimativa das quantidades a serem contratadas:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA
1	Farinha de trigo, para panificação, obtida do trigo moído, de cor branca, sem melhorador para farinha. Validade mínima de 2 meses. Acondicionado em saco de rafia. Embalagem com 25kg .	EB	645	1.935	2.580
2	Farinha de trigo, para panificação, obtida do trigo moído, de cor branca, sem melhorador para farinha. Validade mínima de 2 meses. Acondicionado em saco de rafia, kraft ou plástico. Embalagem com 1kg .	EB	943	2.828	3.770
3	Farinha de trigo integral, fina, para panificação, obtida do trigo integral moído, sem melhorador para farinha. Validade mínima de 2 meses. Acondicionado em saco de plástico. Embalagem com 1kg.	EB	978	2.933	3.910
4	Farinha de centeio integral, fina, para panificação, obtida do centeio integral moído, sem melhorador para farinha. Validade mínima de 2 meses. Acondicionado em saco de plástico. Embalagem com 1kg.	EB	803	2.408	3.210
5	Fermento biológico seco instantâneo. Embalagem de 500g.	UN	1.668	5.003	6.670
6	Fermento em pó químico. Embalagem com 100g.	UN	723	2.168	2.890
7	Melhorador de farinha a base de amido de milho e/ou fécula de mandioca. Embalagem com 500g.	UN	545	1.635	2.180

8	Mistura para preparo de massas tipo bomba. Embalagem com 2kg.	UN	58	173	230
9	Mistura para pão de queijo com amido, gordura vegetal hidrogenada, sal e aromatizante. Embalagem com 1kg..	EB	425	1.275	1.700
10	Mistura para creme de confeitiro a frio. Rendimento: 1 kg de mistura rende 3 kg de creme pronto. Embalagem com 1 kg.	UN	273	818	1.090
11	Pó para gelados comestíveis, sabor artificial de morango, colorido artificialmente e dosagem de 20g/L de leite. Embalagem de 1kg.	KG	70	210	280
12	Pó para gelados comestíveis, sabor artificial de baunilha, colorido artificialmente e dosagem de 20g/L de leite. Embalagem de 1kg.	KG	38	113	150
13	Pó para gelados comestíveis, sabor artificial de coco, colorido artificialmente e dosagem de 20g /L de leite. Embalagem de 1kg.	KG	45	135	180
14	Emulsificante e estabilizante neutro para gelados comestíveis. Embalagem com 1kg.	KG	43	128	170
15	Essência alimentícia de abacaxi, líquido. Frasco com no mínimo 960ml.	FR	13	38	50
16	Essência alimentícia de baunilha, líquido. Frasco com no mínimo 960ml.	FR	30	90	120
17	Essência alimentícia de laranja, líquido. Frasco com no mínimo 960ml.	FR	15	45	60
18	Creme vegetal tipo chantilly. Embalagem com 1litro.	UN	288	863	1.150
19	Sorvete em massa diversos sabores. Conteúdo: percentual de gordura de até 10%, conteúdo percentual de leite maior que 60%. Validade mínima de 90 dias contado a partir da data de entrega. Embalagem de 2 litros, transportado sob congelamento (-18°C).	UN	153	458	610
	Sorvete, tipo picolé, diversos				

20	sabores. Embalagem com no mínimo 65 g.	UN	9.478	28.433	37.910
21	Coco ralado, sem açúcar, desidratado e desengordurado. Embalagem com 1 kg.	KG	255	765	1.020
22	Coco em flocos úmidos e adoçados. Embalagem com 1 kg.	KG	173	518	690
23	Doce de goiaba em calda. Embalagem com no mínimo 400g drenado.	UN	298	893	1.190
24	Doce de laranja em calda. Embalagem com no mínimo 400g drenado.	UN	263	788	1.050
25	Doce de abacaxi em calda. Embalagem com no mínimo 400g drenado.	UN	350	1.050	1.400
26	Doce de pêssgo em calda. Embalagem com no mínimo 450g drenado.	UN	340	1.020	1.360
27	Doce de figo em calda. Embalagem com no mínimo 400g drenado.	UN	228	683	910
28	Doce cremoso de goiaba. Embalagem com no mínimo 400g.	UN	120	360	480
29	Doce cremoso de abóbora com coco. Embalagem entre 650g e 700g.	UN	918	2.753	3.670
30	Doce cremoso de bananada. Embalagem com no mínimo 400g.	UN	408	1.223	1.630
31	Doce cremoso de cocada morena. Embalagem com no mínimo 1kg.	UN	1.115	3.345	4.460
32	Torta holandesa em embalagem descartável com tampa. Peso mínimo de 80g.	UN	2.438	7.313	9.750
33	Torta de limão em embalagem descartável com tampa. Peso mínimo de 80g.	UN	2.405	7.215	9.620
34	Torta chocolate em embalagem descartável com tampa. Peso mínimo de 80g.	UN	2.403	7.208	9.610
35	Torta holandesa em embalagem descartável com tampa. Peso mínimo de 1kg.	UN	235	705	940
36	Torta mousse de limão em embalagem descartável com tampa. Peso mínimo de 1kg.	UN	13	38	50
	Pão tipo francês, pronto para				

37	consumo. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter melhorador de farinha, óleo e açúcar; pesando entre 45 e 60 gramas; vida útil de 6h (seis) horas. Entrega a ser realizada diariamente às 4h30.	KG	2.500	7.500	10.000
39	Pão tipo francês cru, congelado, pronto para assar. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter melhorador de farinha, óleo e açúcar. O pão deve atingir peso final entre 45 g e 60 g, com textura interna macia e casca crocante. Fermentação de 6 horas. Validade mínima de 6 meses. Congelado individualmente. Embalagem primária em plástico de alta densidade (atóxico, próprio para contato com alimentos), resistente a baixas temperaturas. Embalagem de 5 a 8kg.	KG	8.125	24.375	32.500
39	Minipão tipo francês cru, congelado, pronto para assar. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter melhorador de farinha, óleo e açúcar. O pão deve atingir peso final entre 20 g e 35 g, com textura interna macia e casca crocante. Fermentação de 6 horas. Validade mínima de 6 meses. Congelado individualmente. Embalagem primária em plástico de alta densidade (atóxico, próprio para contato com alimentos), resistente a baixas temperaturas. Embalagem de 5 a 8kg.	KG	1.250	3.750	5.000

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.406.836,20

O custo estimado da contratação é de R\$ 2.406.836,20 (dois milhões, quatrocentos e seis mil, oitocentos e trinta e seis reais e vinte centavos).

8.1 Preços unitários referenciais.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	Valor de Referência Unitário R\$	Valor de Referência Total R\$
1	Farinha de trigo, para panificação, obtida do trigo moído, de cor branca, sem melhorador para farinha. Validade mínima de 2 meses. Acondicionado em saco de rafia. Embalagem com 25kg .	EB	2.580	R\$ 98,90	R\$ 255.162,00
2	Farinha de trigo, para panificação, obtida do trigo moído, de cor branca, sem melhorador para farinha. Validade mínima de 2 meses. Acondicionado em saco de rafia, kraft ou plástico. Embalagem com 1kg .	EB	3.770	R\$ 7,63	R\$ 28.765,10
3	Farinha de trigo integral, fina, para panificação, obtida do trigo integral moído, sem melhorador para farinha. Validade mínima de 2 meses. Acondicionado em saco de plástico. Embalagem com 1kg.	EB	3.910	R\$ 9,70	R\$ 37.927,00
4	Farinha de centeio integral, fina, para panificação, obtida do centeio integral moído, sem melhorador para farinha. Validade mínima de 2 meses. Acondicionado em saco de plástico. Embalagem com 1kg.	EB	3.210	R\$ 13,84	R\$ 44.426,40
5	Fermento biológico seco instantâneo. Embalagem de 500g.	UN	6.670	R\$ 18,00	R\$ 120.060,00
6	Fermento em pó químico. Embalagem com 100g.	UN	2.890	R\$ 4,14	R\$ 11.964,60
7	Melhorador de farinha a base de amido de milho e/ou fécula de mandioca. Embalagem com 500g.	UN	2.180	R\$ 16,85	R\$ 36.733,00
8	Mistura para preparo de massas tipo bomba. Embalagem com 2kg.	UN	230	R\$ 55,03	R\$ 12.656,90
9	Mistura para pão de queijo com amido, gordura vegetal hidrogenada, sal e aromatizante. Embalagem com 1kg..	EB	1.700	R\$ 13,23	R\$ 22.491,00
10	Mistura para creme de confeiteiro a frio. Rendimento: 1 kg de mistura rende 3 kg de creme pronto. Embalagem com 1 kg.	UN	1.090	R\$ 16,94	R\$ 18.461,00
11	Pó para gelados comestíveis, sabor artificial de morango, colorido artificialmente e dosagem de 20g/L de leite. Embalagem de 1kg.	KG	280	R\$ 29,99	R\$ 8.397,20
	Pó para gelados comestíveis, sabor artificial de baunilha, colorido				

12	artificialmente e dosagem de 20g/L de leite. Embalagem de 1kg.	KG	150	R\$ 33,00	R\$ 4.950,00
13	Pó para gelados comestíveis, sabor artificial de coco, colorido artificialmente e dosagem de 20g/L de leite. Embalagem de 1kg.	KG	180	R\$ 29,70	R\$ 5.346,00
14	Emulsificante e estabilizante neutro para gelados comestíveis. Embalagem com 1kg.	KG	170	R\$ 35,96	R\$ 6.113,20
15	Essência alimentícia de abacaxi, líquido. Frasco com no mínimo 960ml.	FR	50	R\$ 36,26	R\$ 1.813,00
16	Essência alimentícia de baunilha, líquido. Frasco com no mínimo 960ml.	FR	120	R\$ 15,14	R\$ 1.817,20
17	Essência alimentícia de laranja, líquido. Frasco com no mínimo 960ml.	FR	60	R\$ 47,19	R\$ 2.831,40
18	Creme vegetal tipo chantilly. Embalagem com 1litro.	UN	1.150	R\$ 25,31	R\$ 29.102,71
19	Sorvete em massa diversos sabores. Conteúdo: percentual de gordura de até 10%, conteúdo percentual de leite maior que 60%. Validade mínima de 90 dias contado a partir da data de entrega. Embalagem de 2 litros, transportado sob congelamento (-18°C).	UN	610	R\$ 25,99	R\$ 15.853,90
20	Sorvete, tipo picolé, diversos sabores. Embalagem com no mínimo 65 g.	UN	37.910	R\$ 2,92	R\$ 110.697,20
21	Coco ralado, sem açúcar, desidratado e desengordurado. Embalagem com 1 kg.	KG	1.020	R\$ 41,00	R\$ 41.820,00
22	Coco em flocos úmidos e adoçados. Embalagem com 1 kg.	KG	690	R\$ 67,99	R\$ 46.910,82
23	Doce de goiaba em calda. Embalagem com no mínimo 400g drenado.	UN	1.190	R\$ 16,50	R\$ 19.635,00
24	Doce de laranja em calda. Embalagem com no mínimo 400g drenado.	UN	1.050	R\$ 48,44	R\$ 50.862,00
25	Doce de abacaxi em calda. Embalagem com no mínimo 400g drenado.	UN	1.400	R\$ 34,16	R\$ 47.824,00
26	Doce de pêsego em calda. Embalagem com no mínimo 450g drenado.	UN	1.360	R\$ 18,79	R\$ 25.554,40
27	Doce de figo em calda. Embalagem com no mínimo 400g drenado.	UN	910	R\$ 19,66	R\$ 17.890,60
28	Doce cremoso de goiaba. Embalagem com no mínimo 400g.	UN	480	R\$ 9,90	R\$ 4.752,00
29	Doce cremoso de abóbora com coco. Embalagem entre 650g e 700g.	UN	3.670	R\$ 20,03	R\$ 73.510,10
30	Doce cremoso de bananada. Embalagem com no mínimo 400g.	UN	1.630	R\$ 4,71	R\$ 7.682,68
	Doce cremoso de cocada morena.				

31	Embalagem com no mínimo 1kg.	UN	4.460	R\$ 23,46	R\$ 104.631,60
32	Torta holandesa em embalagem descartável com tampa. Peso mínimo de 80g.	UN	9.750	R\$ 9,50	R\$ 92.625,00
33	Torta de limão em embalagem descartável com tampa. Peso mínimo de 80g.	UN	9.620	R\$ 9,50	R\$ 91.390,00
34	Torta chocolate em embalagem descartável com tampa. Peso mínimo de 80g.	UN	9.610	R\$ 9,73	R\$ 93.505,30
35	Torta holandesa em embalagem descartável com tampa. Peso mínimo de 1kg.	UN	940	R\$ 80,00	R\$ 75.200,00
36	Torta mousse de limão em embalagem descartável com tampa. Peso mínimo de 1kg.	UN	50	R\$ 79,90	R\$ 3.995,00
37	Pão tipo francês, pronto para consumo. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter melhorador de farinha, óleo e açúcar; pesando entre 45 e 60 gramas; vida útil de 6h (seis) horas. Entrega a ser realizada diariamente às 4h30.	KG	10.000	R\$ 16,26	R\$ 162.633,00
38	Pão tipo francês cru, congelado, pronto para assar. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter melhorador de farinha, óleo e açúcar. O pão deve atingir peso final entre 45 g e 60 g, com textura interna macia e casca crocante. Fermentação de 6 horas. Validade mínima de 6 meses. Congelado individualmente. Embalagem primária em plástico de alta densidade (atóxico, próprio para contato com alimentos), resistente a baixas temperaturas. Embalagem de 5 a 8kg.	KG	32.500	R\$ 17,89	R\$ 581.425,00
39	Minipão tipo francês cru, congelado, pronto para assar. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter melhorador de farinha, óleo e açúcar. O pão deve atingir peso final entre 20 g e 35 g, com textura interna macia e casca crocante. Fermentação de 6 horas. Validade mínima de 6 meses. Congelado individualmente. Embalagem primária em plástico de alta densidade (atóxico,	KG	5.000	R\$ 17,89	R\$ 89.450,00

próprio para contato com alimentos), resistente a baixas temperaturas. Embalagem de 5 a 8kg.				
TOTAL				R\$2.406.836,20

O documento Justificativa e Metodologia 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 com Planejamento Anual de Aquisições e Contratações de 2026 do GAP-SJ e 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

Este processo, a ser realizado pela modalidade Pregão Eletrônico, via Sistema de Registro de Preços, visa à aquisição de itens de padaria, com o intuito de realizar aquisições parceladas do material, ao longo da validade da respectiva ata, o qual será empregado na elaboração de alimentos da Seção de Subsistência (SSU).

O objeto a ser adquirido será utilizado em apoio ao preparo das 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, permitindo que o GAP-SJ cumpra a sua missão institucional e as atribuições estabelecidas por meio de seu Regimento Interno, pautado sempre pelos princípios da economicidade e eficiência, consequentemente levando um melhor aproveitamento dos recursos financeiros, materiais e humanos da Força Aérea Brasileira.

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](#).

ANA BEATRIZ CONDE DA MOTTA BARONI

Secretária da Equipe de Planejamento

LEBRUNI SOUZA OLIVEIRA

Membro da Equipe de Planejamento

RENAN FLORES

Presidente da Equipe de Planejamento



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	06 - Estudo Tecnico Preliminar 208 2026
Data/Hora de Criação:	28/04/2026 13:18:29
Páginas do Documento:	13
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	14
Hash MD5:	7d49212421fc37d19c062e1ce4aa9b27
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 27/05/2026 às 08:20:26 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten LEBRUNI SOUZA OLIVEIRA no dia 27/05/2026 às 08:20:52 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cap RENAN FLORES no dia 27/05/2026 às 08:23:29 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cap RENAN FLORES no dia 27/05/2026 às 08:26:35 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cap JONATHAS HENRIQUE DE MELO no dia 27/05/2026 às 12:00:16 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cel ANDRE LUIZ RODRIGUES DA COSTA no dia 27/05/2026 às 12:05:48 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO