

GRUPAMENTO DE APOIO DO DF

Estudo Técnico Preliminar 42/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 67289.001619/2026-71

2. Objeto

2.1. Caracterização por meio do Estudo Técnico Preliminar (ETP), determinada necessidade, descrevendo as análises realizadas em termos de requisitos, alternativas, escolhas, resultados pretendidos e demais características, dando base ao termo de referência, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

2.2. Trata-se da aquisição de material de consumo denominado **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS-CARNES SUÍNAS E PEIXES** para atender às necessidades da Seção de Subsistência (SSUB) do Grupamento de Apoio do Distrito Federal (GAP-DF) e OMs apoiadas, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento.

3. Descrição da necessidade

3.1. O Grupamento de Apoio do Distrito Federal (GAP-DF), Organização do Comando da Aeronáutica (COMAER), tem por finalidade executar as atividades de apoio administrativo às organizações definidas por ato do Comandante da Aeronáutica (CMTAER). O GAP-DF tem sede em Brasília/DF, e subordina-se diretamente à Diretoria de Administração da Aeronáutica (DIRAD), conforme Portaria DIRAD nº193/API-2, de 27 de setembro de 2022, Regimento Interno do GAP-DF (RICA 21-299).

3.2. A missão do GAP-DF é a de executar as atividades administrativas e logísticas necessárias para o bom funcionamento das diversas Organizações Militares sediadas, visando a melhoria contínua dos processos internos e a qualidade dos serviços prestados.

3.3. O “apoio administrativo”, conforme legislação citada, é definido como o conjunto de atividades que visam a assegurar a satisfação das necessidades de bens e serviços em geral, na quantidade, momento e local adequados, podendo compreender a realização ou coordenação de tarefas, dentre outras, nas seguintes áreas: administração de materiais; administração e pagamento de pessoal; **alimentação de pessoal**; arquivística e correspondência oficial; execução orçamentária, financeira e patrimonial; obtenção de bens e serviços; infraestrutura; tecnologia da informação e transporte de superfície.

3.4. Sendo assim, através da Seção de Subsistência (SSUB), dentre as competências do GAP-DF, o inciso III, Art. 5º, da RICA 21-299 preconiza: planejar, coordenar, executar e controlar as atividades de finanças, de provisões, de licitações e contratos, de contabilidade patrimonial, de registro, de protocolo e arquivo, de tecnologia da informação e de subsistência, referentes ao Grupamento e às organizações apoiadas, quando sob a sua responsabilidade.

3.5. À SSUB compete: I - gerenciar o estoque de víveres, bem como todo o material de copa e cozinha; II - **elaborar e fornecer alimentação** aos efetivos do GAP-DF e das OM apoiadas, com base em cardápio aprovado previamente, incluindo-se as dietas prescritas pelos profissionais de saúde do SISAU; III - administrar os refeitórios de todos os círculos hierárquicos; IV - apoiar os eventos institucionais programados e previamente aprovados, mediante fornecimento de alimentação e serviço de arrumadores; e V - fornecer lanches de bordo às tripulações sediadas, em trânsito e desdobradas.

3.6. Além disso, o **Programa de Trabalho Anual (PTA) do GAP-DF** preconiza que a SSUB deve trabalhar na melhoria constante dos cardápios e serviços, atentando para um elevado padrão do serviço prestado em todos os refeitórios do GAP-DF.

3.7. O processo licitatório está fundamentado no documento do **Módulo 5 da Diretoria de Administração da Aeronáutica (DIRAD) – Elaboração de Cardápio e Aquisição de Gêneros**- o qual orienta a seleção e a aquisição dos alimentos de forma técnica e criteriosa. O cardápio proposto contempla a diversidade de cores, formas, texturas e sabores, garantindo variedade, equilíbrio nutricional e atratividade das preparações. Além disso, o processo observa os princípios da qualidade, segurança alimentar, sustentabilidade e adequação às necessidades do público atendido, assegurando conformidade com as diretrizes institucionais e a boa aplicação dos recursos públicos.

3.8 Beneficiários da atividade da SSUB

- 3.8.1 O fornecimento de alimentação aos militares está prevista conforme as legislações de referência abaixo:
- a) Art. 50, item IV, alínea g), da Lei nº 6.880, de 09/12/80 (Estatuto dos Militares): o direito à alimentação dos militares em atividade, assim entendidas como as refeições fornecidas aos militares em atividade.
- b) PORTARIA N ° 963/ SELOM , DE 9 DE AGOSTO DE 2005. Altera as especificações da Tabela Qualitativa-Quantitativa de Alimentos da Ração.
- c) ICA 145-3 - Composição e fornecimento de Lanches / 2019 (BCA nº 091, de 29 de maio de 2019): possui descritivos de uso de embalagens, materiais descartáveis, utensílios e materiais de copa e cozinha.
- d) PORTARIA SEFA Nº 1/AJUR, DE 8 DE JANEIRO DE 2020 - Dispõe sobre a Classificação das Organizações e frações de Organizações Militares do Comando da Aeronáutica, quanto ao apoio de serviços de rancho: I - Unidade apoiadora: OM com serviço de rancho organizado, caracterizada por dispor de produção própria de alimentos, podendo ou não realizar a distribuição a outras OM ou frações de OM.

3.8.2 Os locais de aplicação são os elencados abaixo:

- 1) Rancho Norte, localizado no Grupamento de Apoio ao distrito Federal (GAP-DF);
- 2) Rancho Sul, localizado na Base Aérea de Brasília (BABR);e
- 3) Rancho do Hospital de Aeronáutica de Brasília (HFAB).

3.9. Diante do fato exposto, denota-se a necessidade da **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - CARNES SUÍNAS E PEIXES PARA OS RANCHOS DO GAP-DF E UNIDADES APOIADAS.**

Aplicação	UG BENEFICIADA	ND
Seção de subsistência - GAP-DF	120625	339030

Processos semelhantes existentes

Processo anterior	Pregão nº	vigência
67289.010004/2023-92	90007/2024	finalizado
67289.009229/2024-87	90044/2025	04/10/2026

3.10. Vale ressaltar que esta Organização buscando atender ao percentual mínimo de 30% (trinta por cento) a que alude o caput do art. 4º do Decreto no 11.476 de 6 de abril de 2023, no corrente exercício, possui um processo em andamento de aquisição de gêneros alimentícios destinado aos agricultores familiares, cujo número é Protocolo COMAER nº 67289.004747/2025-95.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Subsistência (SSUB)	LUCAS DAMASCENO RIBEIRO CALIXTO - Chefe da SSUB

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1. ESPECIFICAÇÃO:

5.1.1. Os bens a serem contratados na modalidade Pregão Eletrônico, tipo menor preço, visando a aquisição da seguinte forma:

5.1.2. **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - CARNES SUÍNAS E PEIXES PARA OS RANCHOS DO GAP-DF E UNIDADES APOIADAS** conforme especificação dos itens na tabela **TABELA 8: DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO** deste instrumento.

5.1.3. **Os bens a serem adquiridos são de natureza comum** uma vez que os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

5.1.4. **Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:**

5.1.4.1. Não será exigida garantia contratual da execução, conforme previsto na Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei no 14.133/2021), tendo em vista que o objeto da contratação é de baixa complexidade e apresenta reduzido risco de inexecução, não sendo necessária a exigência de garantia.

5.1.4.2. A dispensa da garantia visa ampliar a competitividade do certame, desonerando os licitantes de custos financeiros acessórios que, inevitavelmente, seriam refletidos no valor das propostas, garantindo assim a obtenção da proposta mais vantajosa economicamente.

5.1.4.3. Eventuais falhas no fornecimento poderão ser sanadas por meio das penalidades previstas no Termo de Referência e no contrato.

5.1.4.4. Aplicam-se, quando cabível, as garantias legais previstas no Código de Defesa do Consumidor (Lei no 8.078/1990) e/ou do fabricante.

5.1.5. **Natureza continuada da solução:**

5.1.5.1. **A aquisição é enquadrada como continuada** tendo em vista que se trata da necessidade de manter o funcionamento diário e ininterrupto de alimentação da Guarnição através do GAP-DF com as suas Unidades Apoiadas, decorrente de necessidade permanente, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

5.3. REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA ENTREGA E ACEITAÇÃO DO OBJETO:

5.3.1. Do prazo, local e horário de entrega:

5.3.1.1. O prazo de entrega dos bens é de **5 (cinco) dias úteis**, contados do recebimento da nota de empenho pelo fornecedor.

5.3.1.2. O **local de entrega:** Seção de Subsistência (Rancho Norte) do GRUPAMENTO DE APOIO DO DISTRITO FEDERAL, LOCALIZADO NO SEXTO COMANDO AÉREO REGIONAL: SHIS QI 05 – Área Especial 12 – Lago Sul - Brasília/DF - CEP: 71.615-600.

5.3.1.3. O horário de entrega será das 8h às 15h de segunda-feira a quinta-feira e das 8 às 11h às sextas-feiras, mediante agendamento prévio e contato com a Seção de Subsistência através do e-mail gapdfssub@gmail.com.

5.3.2. Do recebimento:

5.3.2.1. Os critérios de Entrega e Aceitação do objeto encontra-se em tópico do Termo de Referência.

5.3.3. Manuseio:

5.3.3.1. Os entregadores deverão trajar uniforme adequado e limpo, sapato fechado e utilizar equipamento de proteção individual.

5.3.4. Do Transporte:

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

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

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

5.3.4.2. Os veículos de transporte de distribuição de gêneros alimentícios devem dispor de:

5.3.4.3. Separação integral entre o compartimento de cargas e o compartimento do condutor;

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

5.3.4.5. As lonas de forração devem ser impermeáveis e isentas de furos e rasgos que permitam a passagem de água e/ou sujeira.

O material de cobertura deve estar limpo, seco e sem odores ou resíduos que possam contaminar os produtos ou sujar embalagens;

5.3.4.6. Os veículos devem apresentar-se em adequado estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos. Portanto os veículos de transporte não devem apresentar a menor evidência de presença de roedores, pássaros, insetos (baratas entre outros), vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores desagradáveis.

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

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

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

5.3.4.10. Produtos de limpeza e desinfecção devem ser regularizados na Anvisa e não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os

alimentos;

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

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

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

5.3.4.14. Os gêneros alimentícios não devem ser armazenados e/ou transportados com produtos tóxicos, perigosos ou susceptíveis de contaminar os alimentos ou ainda alterar suas características sensoriais;

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

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

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

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

5.3.4.19. As mercadorias transportadas devem estar acondicionadas em invólucros, pacotes ou recipientes originais dos estabelecimentos comerciais ou industriais e devidamente rotuladas com a identificação de origem;

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

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

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

5.3.4.23. Os produtos congelados devem ser recebidos à temperatura de -12°C ou inferior, ou conforme especificado na tabela do termo de referência e de acordo com o fabricante;

5.3.4.24. Os demais produtos refrigerados devem ser recebidos a temperaturas entre 0°C e 10°C ou conforme especificado na tabela do termo de referência e de acordo com o fabricante.

5.3.5. Dos materiais:

5.3.5.1. Estar livre de qualquer ônus judicial ou extrajudicial;

5.3.5.2. Estar em perfeitas condições de uso;

5.3.5.3. **Em qualquer etapa do presente certame e durante a execução do fornecimento, havendo divergência entre a descrição de itens constantes no Catálogo de Material (CATMAT) e na "relação de itens" gerada automaticamente pelo Comprasnet ou na nota de empenho e a do Termo de Referência, prevalecerá sempre a descrição do Termo de Referência.**

5.3.5.4. Os materiais apresentados devem possuir **validade** conforme especificada na tabela a **TABELA 8: DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**, a contar da data de entrega dos materiais.

5.3.6. Da garantia do produto:

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

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

5.3.7. Produto:

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

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

5.3.7.3. De acordo com as características das embalagens das matérias-primas, deve-se observar em potes, pacotes a vácuo, sacos, plásticos de proteção, etc., os seguintes itens: se a embalagem está limpa e íntegra aos padrões do produto, com ausência de furos, rasgos, manchas ou substâncias grudadas, insetos ou qualquer outra condição que não seja específica a ele;

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

5.3.7.5. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem ser realizadas avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, odor, aroma, aparência, textura, consistência). Esta avaliação deve estar baseada nos critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) – ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS – NBR 12806- 02/93;

5.3.7.6. Alimentos não devem estar em contato direto com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelões ou plástico reciclado;

5.3.7.7. Na rotulagem devem constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial de inspeção, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);

5.3.7.8. A temperatura também é item de grande importância, devendo ser verificada **ANTES** da retirada do produto das caixas de transporte;

5.3.7.9. O termômetro, equipamento responsável pela medição de temperaturas, tem seu espelho lavado com água e sabão, é enxaguado em água corrente e imerso em solução clorada, à concentração de 100 ppm. Após a secagem (com papel toalha branco), é inserida a ponta deste equipamento no centro geométrico do alimento (exceto congelados), isto é, no meio da peça. São aguardados alguns minutos para que haja a estabilização do valor e, se a temperatura for aceitável, a mercadoria é recebida.

5.3.8. Do pagamento:

5.3.8.1. Os critérios de pagamentos estão pormenorizados no Termo de Referência.

5.4. QUANTIDADE DEMANDADA:

5.4.1. Os requisitos mínimos do objeto com sua descrição, código de cadastro no sistema SIASG, unidade de medida, quantidade, requisição mínima e requisição máxima para fins de uma aquisição eficaz estão no anexo **TABELA 8: DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.**

5.5. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE:

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

5.5.2. Deverão observar a Política Nacional de Resíduos Sólidos, Decreto nº 10.936, de 2022.

5.5.3. Dos proponentes-fornecedores, presume-se que os produtores estejam comprometidos com o meio ambiente, que mantenham programa continuado de sustentabilidade ambiental, que estejam comprometidos com as boas práticas de sustentabilidade voltadas para exploração não-predatória, não-poluente e que não contamina o meio-ambiente, além disso deverão atentar para a obrigação legal da contratada estar diretamente relacionada com o Decreto nº 11890/2024 e do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (out,2025).

5.5.4. Os proponentes-fornecedores deverão apresentar a seguinte declaração:

Declaramos que a empresa _____, CNPJ nº _____, adota práticas sustentáveis na entrega dos produtos, comprometendo-se a:

- I – Planejar as rotas de entrega visando à redução do consumo de combustível e das emissões;
- II – Utilizar veículos em condições adequadas de manutenção;
- III – Empregar embalagens adequadas, priorizando materiais de menor impacto ambiental, quando aplicável.

Declaramos a veracidade das informações e o cumprimento das práticas durante a execução contratual.

Local e data: _____

Assinatura do responsável legal: _____

Nome e cargo: _____

5.5.5. Para os produtos de origem animal:

5.5.5.1. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem estar registrados junto à instância competente, conforme o disposto no art. 4º da Lei no 1.283, de 18 de dezembro de 1950, regulamentada pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), instituído pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações.

5.5.5.2. Quando as proteínas forem comercializadas no próprio município deverá conter registro no Sistema de Inspeção Municipal (SIM); no próprio estado, deverá conter o registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE); deverá ser registrado no Sistema de Inspeção Federal (SIF) válido em todo o Brasil e para exportação; e deverá seguir os padrões do SISBI/POA - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

5.5.5.3. Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (Resoluções 429 e IN 75, de 08 de Outubro de 2020, da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC no 17, de 17 de março de 2008) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei no 9832/1999).

5.5.5.4. Quanto aos aditivos alimentares, os gêneros alimentícios devem observar a RDC no 24, de 15 de fevereiro de 2005 da ANVISA.

5.5.5.5. Aqueles que realizam atividades poluidoras (como o abate), deverão apresentar a declaração de inscrição no Cadastro Técnico Federal CTF /IBAMA, reforçando assim, a conformidade ambiental da cadeia de suprimentos.

5.5.5.6. Para fins de julgamento das propostas, poderão ser considerados como **diferenciais técnicos**, nos termos da seção 8.4 do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, os produtos que apresentem comprovação de práticas ambientais sustentáveis, especialmente quanto à **ausência de desmatamento em sua origem**, mediante a apresentação de um ou mais dos seguintes critérios:

- I – Certificações ou selos ambientais reconhecidos, nacionais ou internacionais, que atestem produção sustentável ou livre de desmatamento;
- II – Relatório de Avaliação do Ciclo de Vida (ACV) do produto ou declaração ambiental equivalente, conforme normas técnicas aplicáveis;
- III – Documentos de rastreabilidade da cadeia produtiva que permitam a identificação da origem da matéria-prima;
- IV – Declaração do produtor ou fornecedor acompanhada de evidências documentais que comprovem a inexistência de desmatamento ilegal na origem do produto;
- V – Comprovação da adoção de boas práticas de gestão ambiental pelo fornecedor.

5.5.5.7. A utilização dos critérios acima dar-se-á exclusivamente como **diferencial técnico**, sem caráter eliminatório, preservando-se a ampla competitividade do certame.

5.5.5.8. A CONTRATADA compromete-se a manter, durante toda a vigência do contrato, um Sistema de Gestão Ambiental (SGA) em conformidade com a norma ABNT NBR ISO 14001:2015, comprovado por:

- I- Certificação emitida por Organismo de Certificação de Produto (OCP) credenciado pelo INMETRO, válida e renovada anualmente; ou
- II- Declaração de Conformidade assinada pelo representante legal, acompanhada de relatório de auditoria interna ou plano de ação ambiental, submetido à Administração para aprovação no ato da assinatura do contrato e atualizado semestralmente.

5.5.5.9. O fornecedor deverá comprovar, quando da contratação, a participação em **sistema de logística reversa de embalagens plásticas**, em conformidade com o disposto no **Decreto nº 10.936/2022**, que regulamenta a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), aplicável às embalagens utilizadas nos produtos cárneos fornecidos.

5.5.5.10. A comprovação poderá ser realizada por meio de **documento idôneo**, tais como termo de adesão a sistema coletivo de logística reversa, acordo setorial, plano de logística reversa ou declaração acompanhada de comprovação documental, desde que em conformidade com a legislação vigente.

5.5.6. Descarte dos resíduos:

5.5.6.1. Os restos orgânicos devem ser separados do restante de materiais e seguir para reciclagem ou devem ter um fim adequado.

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

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

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

5.5.7. Investir em embalagens sustentáveis:

5.5.7.1. Utilizar, quando possível de acordo com o material a ser embalado, embalagens feitas em materiais biodegradáveis que não agredem a natureza ao se deteriorarem ou recicláveis;

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

5.5.7.3. De acordo com o **Plano de Gestão de Logística Sustentável do Grupamento de Apoio do Distrito Federal**, deverão ser observadas as seguintes diretrizes de sustentabilidade quando couber:

- I - baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- II - preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- III - maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- IV - maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- V - maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- VI - uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
- VII - origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras; e
- VIII - utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.

6. Levantamento de Mercado

6.1. O levantamento de mercado consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, para tanto, a Administração avaliou algumas possibilidades:

6.1.1 Para a aquisição em tela foram analisados processos similares feitos por outros órgãos e entidades, por meio de pesquisa no âmbito de pregões e contratações públicas através do site <https://www.comprasgov.br/>, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração. Além disso foram observadas a possibilidades de adesão, mas não se demonstra viável

dada a complexidade desta aquisição e a grande quantidade de itens e observou-se que a modalidade de licitação utilizada é Pregão eletrônico.

6.1.2. A caracterização do fornecimento de gêneros alimentícios como fornecimento contínuo encontra respaldo na Lei no 14.133/2021, especialmente:

- Art. 6º, inciso XV – Define serviços e fornecimentos contínuos como aqueles contratados para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas;
- Art. 40, inciso III – Determina que o planejamento de compras considere a expectativa de consumo anual, admitido o fornecimento contínuo;
- Art. 107 – Autoriza a prorrogação sucessiva dos contratos de serviços e fornecimentos contínuos, até o limite máximo de 10 (dez) anos, desde que prevista em edital e demonstrada a vantajosidade.

6.2. Princípio da Continuidade do Serviço Público

6.2.1. O fornecimento em análise também encontra amparo no Princípio da Continuidade do Serviço Público, segundo o qual serviços de natureza essencial não podem sofrer interrupção, incumbindo à Administração Pública garantir sua regular prestação.

6.2.2. Serviços essenciais, como aqueles voltados à subsistência e à manutenção das atividades institucionais, não admitem solução de continuidade sem prejuízo ao interesse público.

6.3. Entendimento Jurisprudencial

6.3.1 O Superior Tribunal de Justiça (STJ) possui entendimento consolidado de que a interrupção indevida de serviços essenciais pode configurar dano moral coletivo in re ipsa (presumido), evidenciando a gravidade da descontinuidade de serviços indispensáveis.

6.3.2. Ainda que o fornecimento de gêneros alimentícios não se equipare a serviços públicos típicos como energia ou saúde, no âmbito interno da Administração Militar assume natureza essencial à manutenção das atividades finalísticas da Unidade.

6.4. Orientação do Tribunal de Contas da União

6.4.1. Conforme orientação do Tribunal de Contas da União (TCU), o fornecimento contínuo em licitações e contratos é admissível quando:

- Houver previsão orçamentária;
- Estiver demonstrada a vantajosidade da contratação continuada;
- Restar caracterizada a necessidade permanente ou repetitiva;
- O planejamento estiver fundamentado em estimativas técnicas de consumo.
- A definição de serviço contínuo pode variar conforme a realidade de cada órgão ou entidade, cabendo à Administração estabelecer critérios objetivos que demonstrem sua essencialidade e recorrência.

6.5 Impactos da Descontinuidade

6.5.1. A eventual interrupção do fornecimento de gêneros alimentícios implicaria:

- Comprometimento do apoio à alimentação do efetivo;
- Prejuízo à execução de atividades operacionais;
- Risco à saúde e ao bem-estar dos militares;
- Potencial paralisação parcial de atividades essenciais;
- Afetação da prontidão e da capacidade de resposta institucional.

6.5.2. Considerando que a Unidade mantém militares em regime de prontidão permanente, inclusive para missões inesperadas, o contrato contínuo apresenta-se como instrumento adequado para assegurar estabilidade administrativa e segurança operacional.

6.6 Renovação e Vantajosidade

6.6.1. Nos termos do art. 107 da Lei no 14.133/2021, os contratos de fornecimento contínuo podem ser prorrogados sucessivamente, até o limite decenal, desde que mantidas as condições vantajosas para a Administração.

6.6.2. Conforme a doutrina (Bugarin; Portugal, 2022), nos casos de serviços ou fornecimentos contínuos, a renovação contratual deve observar as bases inicialmente pactuadas, preservando o equilíbrio e a economicidade.

6.6.3. A Nova Lei de Licitações introduziu avanços significativos ao disciplinar os contratos contínuos, permitindo maior previsibilidade, melhor planejamento e redução de custos administrativos, desde que observados os princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

7. Descrição da solução como um todo

7.1. RAZÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

7.1.1. Demonstrada a escolha no item anterior, a solução que atenderá a necessidade presente será a aquisição de gêneros alimentícios tendo como característica o grupo de proteínas. Tendo em vista as características das estruturas físicas, equipamentos e recursos humanos capacitados já presentes na SSUB.

7.1.2. É relevante o fato de que o Termo de Referência deverá constar cláusulas que abordem uma boa compra, fazendo o paralelo do custo x benefício. Logo, a futura proposta será elaborada de maneira precisa, bem como o custo gerado com as compras futuras serão exequíveis.

7.1.3. A aquisição dos produtos alimentícios desse processo servirá para manter a continuidade das atividades desenvolvidas pela SSUB. 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 guarnição, para que assim o GAP-DF cumpra a sua missão institucional e as atribuições estabelecidas por meio de seu Regimento Interno.

7.1.4. Deve-se considerar, ainda, que as entregas serão 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, 4200 refeições

por dia. Tamanha gestão dificulta a administração de diferentes fornecedores, podendo, de maneira insonte, ocasionar até mesmo dano ao erário devido às regras e especificidades da contratação.

7.1.5. 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.

7.1.6. 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.

7.1.7. O critério 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.

7.1.8. A combinação da modalidade Pregão Eletrônico com critério de julgamento sendo o menor preço, contribuirá para a isonomia entre os participantes, permitindo ampla concorrência e, simultaneamente, contribuindo para a economicidade da administração pública.

7.1.9. Diante do exposto, conclui-se que o fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao rancho da Unidade:

- Caracteriza-se como fornecimento contínuo, por atender necessidade permanente e essencial;
- Enquadra-se nos dispositivos da Lei no 14.133/2021;
- Fundamenta-se no Princípio da Continuidade do Serviço Público;
- Atende às orientações do Tribunal de Contas da União;
- Mostra-se imprescindível à manutenção da capacidade operacional, da prontidão e do bem-estar do efetivo.

7.1.10. A adoção de contrato contínuo visa suportar necessidade administrativa rotineira e permanente, pois, enquanto existir rancho de apoio aos militares, subsistirá o dever da Administração de prover os meios de subsistência indispensáveis à execução das atividades institucionais.

7.1.11. Opina-se, portanto, pela formalização da contratação sob a natureza de fornecimento contínuo, com previsão de prorrogação nos termos legais e mediante avaliação periódica da vantajosidade.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1. Quantidade da aquisição a ser adquirida.

Tipo de bens: Comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais praticadas no mercado. (§2o, Art. 3o, Dec. 3555/2000).

Tipo de Material: Consumo.

8.2. Memórias de cálculos (Breve relato, estatística e histórico de consumo)

8.2.1. Uma das ferramentas utilizadas para a estimativa das necessidades foi estabelecida de acordo com o Manual de Elaboração de Cardápios e Indicadores de subsistência (FCA 145-16), aprovado pela **PORTARIA DIRAD Nº 240/AB4-1, DE 2 DE JULHO DE 2018 (atualizada em 2024)**, que visa regular a promoção da saúde e do bem-estar por meio da difusão de orientação e uniformização de procedimentos acerca de uma alimentação segura, nutricionalmente balanceada e adequada às diferentes fases e situações operacionais inerentes à vida militar.

8.2.2. De acordo com a orientação contida no manual, leva-se em consideração que para a constituição do cardápio básico deve ser considerado 4 tipos de refeições diárias: desjejum, almoço, jantar e ceia. E para tal planejamento das necessidades deve-se considerar as fichas técnicas, que contém os ingredientes que compõem a preparação, de preparação de alimentos e o efetivo de comensais previstos para cada uma das refeições, sendo assim possível extrair as informações necessárias para o planejamento, a previsão e a provisão de gêneros alimentícios que atenderão à demanda estimada de alimentos para compor o cardápio.

8.2.3. Considerando a determinação existente no item 2.3.24 do Manual Eletrônico de Contratações Públicas do Comando da Aeronáutica, onde está previsto: “2.3.24 A memória de cálculo da demanda, bem como todos os seus elementos demonstrativos de compatibilidade física e orçamentária, deverão constar obrigatoriamente da justificativa da aquisição.”

8.2.4. Além disso, de forma a subsidiar a confecção do Estudo Técnico Preliminar por parte da equipe de planejamento da aquisição, conforme determina o art. 18, §1º, inc. IV da Lei nº 14.133/2021:

“Art. 18: [...]

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

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

Informo que o quantitativo solicitado através do preenchimento do Documento de Oficialização de Demanda, que trata da aquisição de **Aquisição de Gêneros Alimentícios (CARNES SUÍNAS E PEIXES)**, está de acordo com as necessidades desta Organização Militar.

8.3. Metodologia da demanda

8.3.1. Quantidade da aquisição

8.3.1.1. A aquisição de itens será pelo período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

8.3.1.2. A previsão de consumo será monitorada durante o decorrer do ano. As aquisições serão baseadas na disponibilidade orçamentária de aquisição. De acordo com a orientação contida no manual, leva-se em consideração que para a constituição do cardápio básico deve ser considerado **4 tipos de**

refeições diárias: desjejum, almoço, jantar e ceia. E para tal planejamento das necessidades deve-se considerar as fichas técnicas, que contém os ingredientes que compõem a preparação, de preparação de alimentos e o efetivo de comensais previstos para cada uma das refeições, sendo assim possível extrair as informações necessárias para o planejamento, a previsão e a provisão de gêneros alimentícios que atenderão à demanda estimada de alimentos para compor o cardápio.

8.3.1.3. Dessa maneira, a seguinte metodologia foi utilizada como base para o cálculo das quantidades de gêneros alimentícios que deveriam ser adquiridos:

a) A quantidade de pessoas que atenderão a cada uma das refeições foi estimada de acordo com o número de militares apoiadas na RAR e de acordo com o histórico de comparecimento de militares nos ranchos. Sendo assim, foi estimado que cerca de **4258** militares comparecem aos ranchos, conforme demonstra a **Tabela 1**.

b) Para o dimensionamento do quantitativo a ser adquirido, a seção de subsistência considerou também a quantidade registrada no histórico de previsão de consumo conforme tabela comparativa com pregão do ano anterior, conforme **Tabela 2**.

c) Também foi calculado o consumo de acordo com o tipo de item. Para isso, foi estabelecido o consumo per capita de cada tipo e a disponibilidade de dias em que cada item atende, conforme **Tabela 3**.

d) Na **Tabela 4 e 5**, foi simulado o cardápio de um mês da Seção de Subsistência. Nesse cardápio, o alimento principal seria composto de um tipo de proteína e as refeições foram divididas em três tipos: almoço, jantar e refeições realizadas nos finais de semana totalizando cerca de **4258** militares no almoço de expediente normal e **500** militares comparecem na hora do jantar e aos finais de semana.

e) De acordo com a **Tabela 6**, foi feita uma estimativa de frios e embutidos utilizados mensalmente pela SSUB, assim como a **Tabela 7** faz o levantamento das quantidades de lanches de bordo e cafés da manhã para o mesmo período.

f) A **Tabela 8** faz a descrição final dos requisitos da contratação a ser utilizada para pesquisa de preços e termo de referência.

g) Por fim, foi feita a previsão mensal de consumo conforme a **Tabela 9**.

8.3.1.4 Os argumentos que justificam a aquisição dos itens e respectivas quantidades encontram-se a seguir:

- Considerando a justificativa e a realidade desta Organização Militar, que dá suporte de alimentação através da Seção de Subsistência, é imprescindível que o certame possua itens e quantidades que possibilitem uma manobra emergencial.

- Cabe ressaltar que a alimentação do efetivo é fator crucial para que não ocorra paralisação das atividades. Dessa maneira, estão elencadas a seguir algumas situações que justificam a solicitação de itens que poderão ser utilizados conforme a necessidade:

a. Perda de item durante o processo licitatório, por não haver interesse por parte de fornecedores;

b. Perda de item durante o processo licitatório, por desclassificação de fornecedores;

c. Impossibilidade de entrega por parte da contratada, por variação anormal de preço de mercado;

d. Impossibilidade de entrega por parte da contratada, por escassez do produto no mercado;

e. Consumo conforme cardápio à época;

f. Aquartelamento do efetivo por motivo de exercício de operacional e/ou garantia da lei e da ordem, provocando aumento do consumo, exemplo da situação de FALERT;

g. Fatores sazonais de produção do mercado interno ou externo;

h. Problemas logísticos, onde a contratada apresenta dificuldades de entrega;

i. Razões creditícias, onde poderá um item ser utilizado com maior frequência, podendo haver melhorias no cardápio ou limitações, conforme disponibilidade financeira a ser confirmada, exemplo do contingenciamento;

j. Falência da contratada;

k. Por consequência de greves, exemplo da greve dos caminhoneiros, que provoca um desabastecimento geral em pouco tempo; e

l. Entre outros motivos que essa Administração pode, porventura, não ter previsto.

8.3.1.5. Assim, levando em conta todos os fatores apresentados, a estimativa das quantidades a serem contratadas mostra-se adequada para o bom cumprimento da missão ininterrupta desta Organização Militar.

8.3.1.6. Desse modo, a SSUB buscou identificar as suas necessidades de aquisição e identificou que a média de efetivo apoiado é de aproximadamente **4258** militares e civis que realizam, diariamente, refeições (entre café da manhã, almoço, jantar e ceia), conforme análise dos relatórios de valor de Etapa Praticada e tabela de militares arranchados.

8.3.1.7. A palavra per capita é uma expressão que vem do latim e significa “por cabeça”. Ela é frequentemente usada para indicar uma média por pessoa de um dado valor. Quando falamos em alimentação, o per capita indica a quantidade do alimento que será consumido por uma pessoa. O per capita é geralmente calculado com base em resultados estatísticos de uma população. Está associado ao alimento cru, como deve ser comprado.

8.3.1.8. Existem vários materiais disponíveis com tabelas de médias per capitas dos alimentos. No entanto, leva-se em consideração para calcular esta quantidade o perfil dos usuários, gênero, faixa etária, atividade profissional e localização, pois interferem diretamente na quantidade consumida. O per capita foi estimado de acordo com o Manual do Sistema de Subsistência **FCA 145-16/2018(atualizada em 2024)**, uma vez que a porção por pessoa pode sofrer variações de acordo com a mensuração de consumo per capita de cada OM.

8.3.1.9. Quando calcularmos o per capita, podemos também considerar uma margem de segurança, essa margem é de no máximo 10%. Essa margem serve para “cobrir” algumas falhas na produção e itens com qualidade inferior.

8.3.1.10. A proteína principal é o ingrediente central de um prato que fornece a maior parte do valor nutricional, especialmente em termos de proteínas. Elas são fundamentais para o sabor e a substância do prato, além de serem uma fonte importante de energia e nutrientes para os clientes. As proteínas principais consideradas neste recinto são: coxa/sobrecoxa e filé de peito na categoria de aves; **carré e lombo na categoria de suínos**; lagarto e patinho na categoria de bovinos e **filé de merluza na categoria de peixes**.

8.3.1.11. A inclusão de proteínas como opções e backup em um cardápio é vital para a sustentabilidade financeira de uma instituição, especialmente em

contextos de licitações e orçamentos limitados. Oferecer uma variedade de fontes de proteína permite atender a diferentes necessidades nutricionais e preferências, ao mesmo tempo em que se busca otimizar custos.

8.3.1.12. Com a volatilidade dos preços no mercado, ter alternativas ajuda a equilibrar a oferta e a demanda, garantindo que o cardápio permaneça atraente, mesmo diante de aumentos nos preços de certos ingredientes. Isso permite que a instituição se adapte rapidamente às mudanças nos custos das licitações, garantindo que os pratos continuem nutritivos e acessíveis.

8.3.1.13. Além disso, ao oferecer opções mais econômicas, a instituição pode manter a qualidade das refeições sem comprometer o orçamento, promovendo uma boa relação custo-benefício. Isso não apenas melhora a satisfação dos usuários, mas também fortalece a posição da instituição nas licitações, demonstrando um compromisso com a eficiência e a responsabilidade fiscal.

8.3.1.14. A utilização de frios e embutidos é importante para a realização dos lanches de bordo e para compor o café da manhã, além de facilitar a preparação de lanches rápidos.

8.3.1.15. Além das refeições fornecidas pela Seção de Subsistência, deve-se considerar o fornecimento de lanches de bordo (para os pilotos e tripulação de aeronaves), lanches de apoio (equipes de serviço, motoristas e passageiros em missões diversas realizadas por essa Organização Militar), e eventos institucionais.

8.3.1.16. Este documento está voltado na busca da padronização dos cálculos e dos métodos das demandas obtendo dados de processos anteriores e buscando as descrições padronizadas dos itens de forma a melhorar o processo e evitar prejuízos e licitações fracassadas.

8.4. Através desse estudo fica demonstrado que o processo comporta por item em dias de disponibilidade de acordo com a média de comensais diários, o que, a princípio, permite produzir cardápios diversos de acordo com a disponibilidade financeira à época e as sazonalidades de cada item, fatores esses essenciais para o cumprimento da vigência do certame.

8.5. Por meio das razões acima descritas, essa Administração, julga conveniente manter as quantidades do processo nesse patamar a fim de reduzir possíveis riscos negativos, oriundos do transcorrer do certame, bem como daqueles advindos de cenários distintos de disponibilidade orçamentária. Assim, tais quantitativos, minimizam os impactos das atividades desenvolvidas nessa guarnição militar.

8.6. Outro fator que pode comprometer a previsão é a média de comensais, uma vez que a quantidade de soldados em recrutamento e vagas disponibilizadas para o quadro de militares convocados vem sofrendo variações do efetivo de 6 em 6 meses.

8.7. Tabelas

8.7.1. Em anexo as tabelas 1 a 9.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 6.837.559,70

9.1.A estimativa total da pesquisa de preços realizada e das respectivas quantidades totalizam R\$ 6.837.559,70 (seis milhões, oitocentos e trinta e sete mil, quinhentos e cinquenta e nove reais e setenta centavos).

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1. De acordo com a Súmula nº 247 do TCU, a licitação será realizada através de pregão eletrônico do tipo menor preço por item, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1. Processos anteriores:

67289.010004/2023-92 PE 90007/2024 vigência finalizado.

67289.009229/2024-87 PE 90044/2025 vigência 04/10/2026.

.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1. Após este estudo preliminar verificamos que a aquisição do objeto deste certame, é fundamental para a garantia do desempenho das atividades regulares da Seção de Subsistência do GAP-DF;

12.2. A aquisição em pauta está alinhada ao Plano de Gestão de Logística Sustentável do COMAER, além de verificar a compatibilidade com o Plano de Trabalho Anual (PTA). No **item 5.5** deste instrumento consta os critérios de sustentabilidade do PLS.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1. Espera-se com esta aquisição no mínimo os seguintes efeitos:

- a) Atendimento a todos os preceitos legais vigentes;
- b) Otimização de custos administrativos do processo de aquisição, devido ao fato do pregão ser realizado por menor preço;
- c) Evitar uma possível paralisação dos serviços prestados pela Seção de Subsistência por falta dos itens em questão;
- d) Melhora dos cardápios; e
- e) Aumento da satisfação dos comensais.

14. Providências a serem Adotadas

14.1. Após a realização desse Estudo Preliminar, o Termo de Referência será elaborado e caso aprovado pela Administração Central será realizada Licitação através de Pregão Eletrônico;

14.2. A aquisição dos itens solicitados não afetará o ambiente da OM uma vez que se trata de bens de consumo os quais possuem local /estrutura condicionada ao recebimento desses itens, havendo inclusive local próprio para que sejam estocados de maneira adequada;

14.3. O ETP não se enquadra nos itens do Art. 25 da Lei no 12.527/11, aos quais são passíveis de classificação as informações consideradas imprescindíveis à segurança da sociedade ou do Estado. Os documentos são de acesso público estando disponíveis no sistema de compras do governo.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1. Os benefícios da adoção de Critérios de Sustentabilidade estão diretamente relacionados com a não agressão ao meio ambiente, com a melhoria da imagem no mercado, melhoria da produtividade, diminuição de perdas e redução de custos.

15.2. Tendo em vista a preocupação desta equipe de planejamento com o impacto ambiental advindo das consequências desta contratação, a adoção das medidas elencadas no **item 5.5** deste Estudo Técnico Preliminar para evitar os impactos ambientais é essencial por parte da contratada para evitar ou reduzir os impactos ambientais.

16. Ato de aprovação

16.1. APROVO o presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP), proposto pela Seção de Subsistência do GAP-DF, pelo mesmo preencher as exigências necessárias para contratação do objeto a ser contratado, qual seja a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - CARNES SUÍNAS E PEIXES PARA OS RANCHOS DO GAP-DF E UNIDADES APOIADAS**, através do sistema de Pregão Eletrônico.

(assinado eletronicamente)

ULISSES CRUZ DA COSTA Cel Int
Ordenador de Despesas do GAP-DF

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

17.1.1. Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

17.1.2. Os estudos preliminares evidenciaram que a aquisição da solução se mostra possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

18. 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](#).

LUCAS DAMASCENO RIBEIRO CALIXTO

Presidente

CAROLINE MOURA PAZ RIBEIRO

Membro

EDSON DA SILVA CAIXETA

Membro



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	Estudo Técnico Preliminar
Data/Hora de Criação:	21/07/2026 12:15:13
Páginas do Documento:	12
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	13
Hash MD5:	504a517242018d1bab5e61bd01ae4827
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 Cap LUCAS DAMASCENO RIBEIRO CALIXTO no dia 21/07/2026 às 10:12:46 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten CAROLINE MOURA PAZ RIBEIRO no dia 23/07/2026 às 12:33:09 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Primeiro Sargento EDSON DA SILVA CAIXETA no dia 24/07/2026 às 10:26:03 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cel ULISSES CRUZ DA COSTA no dia 13/08/2026 às 09:05:44 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO