

GRUPAMENTO DE APOIO DO DF

Estudo Técnico Preliminar 116/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 67289.002989/2026-25

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 anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

2.2. Trata-se da aquisição de serviço denominado **CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO DE PREVENTIVA E CORRETIVA DE EQUIPAMENTOS PARA OS RANCHOS DO GAP-DF E UNIDADES APOIADAS** mediante a contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos de subsistência do GAP-DF, incluindo o fornecimento de mão de obra, ferramentas, insumos e demais materiais necessários à execução dos serviços, 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 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 de 2025 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. Beneficiários da atividade da SSUB

3.7.1. O fornecimento de alimentação 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 o 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.

3.7.2. Descrição da necessidade para manter a atividade em funcionamento:

3.7.2.1. Essa necessidade está alinhada com a necessidade da SSUB, que tem o funcionamento diário e ininterrupto para manter o apoio diário de alimentação da Guarnição através do GAP-DF com as suas Unidades Apoiadas, conforme descrições contidas no Edital de licitação e seus Anexos.

3.7.2.2. Sendo assim, os materiais deste processo atenderão às necessidades das três áreas de produção das Unidades elencadas abaixo, todas apoiadas por este Grupamento de Apoio do Distrito Federal, totalizando em média 4259 (quatro mil duzentos e cinquenta e nove) refeições diárias, sendo as seguintes:

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

3.7.2.3. Para cocção de alimentos de forma a fornecer as refeições conforme explicitado acima, as seções de subsistências possuem cozinha industrial com diversos equipamentos que necessitam de manutenção em seus equipamentos para funcionamento, por exemplo: fornos combinados, fogões, caldeirões, chapas e fritadeiras.

3.7.2.4. A manutenção desses equipamentos de cozinha é fundamental para garantir a operacionalidade eficiente e segura do estabelecimento voltado para o ramo da alimentação. Sendo assim, considerando as análises gerais supramencionadas, e o serviço diário das seções de subsistências, a aquisição em tela atenderá às seguintes necessidades:

- 1) **Urgência e Emergência**: Os equipamentos de cozinha são peças essenciais para o funcionamento diário. Qualquer falha ou quebra pode impactar significativamente as operações, resultando em perda de receita e insatisfação dos clientes.
- 2) **Especialização Técnica**: A manutenção de equipamentos de cozinha requer conhecimento técnico especializado, pois envolve lidar com tecnologias diversas, desde fornos e fogões industriais até máquinas de lavar louça e geladeiras comerciais.
- 3) **Complexidade dos Equipamentos**: Muitos equipamentos de cozinha possuem características específicas e requerem cuidados particulares durante a manutenção.
- 4) **Manutenção Preventiva**: Além das intervenções corretivas, a manutenção preventiva é crucial para prolongar a vida útil dos equipamentos de cozinha e evitar falhas inesperadas.

3.7.2.5. Diante do fato exposto, denota-se a necessidade da **CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO CORRETIVA DE EQUIPAMENTOS DE RANCHO PARA O GAP-DF E UNIDADES APOIADAS.**

Aplicação	UG BENEFICIADA	ND
Seção de subsistência - GAP-DF	120625	339039

4. Área requisitante

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

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1. ESPECIFICAÇÃO:

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

5.1.1.1. CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO CORRETIVA DE EQUIPAMENTOS DE RANCHO DO GAP-DF E UNIDADES APOIADAS conforme especificação detalhada em anexo dos itens na **Tabela 1 e 2: Descrição dos Requisitos da Contratação dos Serviços de manutenção preventiva e corretiva.**

5.1.1.2. Descrição do serviço: Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços continuados de manutenção preventiva, corretiva e de inspeção técnica em equipamentos de subsistência, incluindo o fornecimento de mão de obra, ferramentas, instrumentos, equipamentos de teste e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços.

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

5.1.2.1. Para o caso concreto, tendo em vista que por se tratar de manutenção corretiva através de troca de peças, ou seja, mediante emissão de Nota de Empenho, a Administração julga conveniente excluir essa exigência, pois, não trará benefício para a manutenção por exigir demasiadamente daquele que será o futuro fornecedor, desestimulando a competição pelos itens almejados. Outro fato importante é que os itens já possuem respaldo no Código de Defesa do Consumidor, assim, s.m.j., julga-se interessante a sua exclusão no Termo de Referência.

5.2. REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA ENTREGA E ACEITAÇÃO DO OBJETO:

5.2.1. Do prazo, local e horário de entrega:

5.2.1.1 O prazo de início da execução será após assinatura do Termo de Contrato: 05 (cinco) dias úteis.

5.2.1.2. Rancho Norte (seção de subsistência do Grupamento de Apoio do Distrito Federal (GAP-DF) localizado no SEXTO COMANDO AÉREO REGIONAL: SHIS QI 05 – Área Especial 12 – Lago Sul - Brasília/DF - CEP: 71.615-600);

5.2.1.3. Rancho Sul (seção de subsistência da BASE AÉREA DE BRASÍLIA: Área Militar do Aeroporto Internacional de Brasília – Lago Sul – Brasília /DF - CEP: 71.607-900);

5.2.1.4. Os serviços deverão ser prestados durante o horário comercial das 8h às 15h de segunda-feira a quinta-feira e das 8h às 11h às sextas-feiras, mediante agendamento prévio e contato com a Nutrição da SSUB através do e-mail nutricaogapdf@gmail.com. Deverão ser acompanhados por um responsável durante a execução do serviço, podendo, também, em caso de serviço em áreas restritas, além de ter acompanhamento de um responsável, deverá ter autorização de acesso do responsável pela Chefia da área especificada.

5.2.1.5. O serviço será executado por pessoal técnico da CONTRATADA capacitado e treinado para a realização do serviço, utilizando-se dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários à perfeita execução contratual observando a legislação em vigor.

5.3. Manutenção preventiva:

5.3.1. O serviço de manutenção preventiva trata-se de uma ação planejada e sistemática de tarefas de prevenção periódica, envolvendo programas de inspeção, pequenos reparos, entre outros descritos no referido item. A Manutenção Preventiva deverá ser realizada mensalmente, em todos os itens contratados da licitação em questão por técnicos especializados e com utilização de ferramentas apropriadas.

5.3.2. Na manutenção preventiva a contratada deverá antecipar a falhas, quebras, desgastes e deteriorações dos equipamentos.

5.3.3. As visitas deverão ser realizadas em dias úteis: das 8h às 15h de segunda-feira a quinta-feira e das 8h às 11h às sextas-feiras, mediante agendamento prévio e contato com a Nutrição da SSUB através do e-mail nutricaogapdf@gmail.com, quando se farão os ajustes, limpezas, medições, e registros das condições de funcionamento dos equipamentos, e eventuais substituições de peças necessárias ao seu correto e seguro funcionamento.

5.3.4. Somente em casos de grande complexidade, ou por excepcional acúmulo de serviços, a manutenção preventiva poderá ser executada em horário extraordinário (mediante prévia autorização da contratante).

5.3.5. Cada manutenção preventiva deverá dar origem a um relatório, assinado pelo técnico responsável, onde constem as ações realizadas, as condições encontradas e demais informações pertinentes.

5.3.6. As situações anormais deverão ser comunicadas, de imediato e por escrito, à fiscalização e ao responsável técnico, para adoção das medidas cabíveis, conforme as obrigações das partes.

5.3.7. Todos os custos relativos aos equipamentos, materiais e mão de obra empregados nos serviços de manutenção preventiva deverão estar previstos no valor mensal da contratação.

5.3.8. Danos, defeitos ou vazamentos nos equipamentos se causados por má operação, falta de manutenção preventiva ou má instalação por parte da contratada, a mesma irá arcar com os custos para os devidos reparos.

5.3.9. Todos os custos relacionados a manutenção preventiva, cujo plano de manutenção está descrito mais adiante, estará incluso na tabela contendo as manutenções contratadas.

5.4. Manutenção Corretiva

5.4.1. A Manutenção corretiva consiste em consertar ou reparar os equipamentos de cozinha industrial que não estejam em pleno funcionamento, incluindo neste serviço a substituição de peças/componentes que sofreram falhas ou desgastes. É o conjunto de serviços executados nos equipamentos que apresentam defeito em seu funcionamento, devendo estes reparos ser executados em caráter emergencial.

5.4.2. A manutenção corretiva deverá ser realizada por demanda (empreitada por serviço unitário) quando da ocorrência de defeitos que inviabilizem sua utilização, assim entendidos como quaisquer problemas técnicos que interfiram diretamente no seu adequado funcionamento, ou, ainda, que possam danificá-lo com o tempo de uso.

5.4.2.1. Atender a necessidade de manutenção corretiva imediatamente no prazo máximo de:

5.4.2.2. Em até 2 (duas) horas, contados da solicitação efetuada, em casos de emergência institucional, em qualquer dia da semana e em qualquer horário, diurno ou noturno; e

5.4.2.3. Em até 6 (seis) horas, contadas da solicitação efetuada, nos demais casos, obrigando-se a colocar os equipamentos em operação e em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da solicitação do serviço.

5.4.3. Todas as peças e demais componentes necessários em caso de substituição deverão ser fornecidos pela empresa, não sendo aceitas peças usadas e /ou reconcondicionadas, ou seja, as peças deverão ser novas e genuínas.

5.4.4. As peças substituídas também deverão ter o descarte adequado.

5.4.5. Caso seja necessária a remoção do equipamento para uma manutenção corretiva em local onde a empresa tenha melhores recursos técnicos, deverá ser preenchido um Termo de Retirada de Equipamento, contendo o número do aparelho e a descrição técnica do defeito, com autorização do Fiscal.

5.4.6. O prazo da execução será definido entre as partes e deverá ficar registrado em documento físico, ficando o transporte do equipamento por conta da CONTRATADA. Da Periodicidade: os serviços de manutenção de aparelhos deverá ser realizada por demanda, de acordo com a necessidade.

5.5. Rotina detalhada de manutenção Preventiva

5.5.1. Conforme o item 5.3.3. deste Estudo Técnico Preliminar, a manutenção preventiva deverá ser realizadas em dias úteis: das 8h às 15h de segunda-feira a quinta-feira e das 8h às 11h às sextas-feiras, mediante agendamento prévio e contato com a Nutrição da SSUB através do e-mail nutricaoapdf@gmail.com.

5.6. Qualificação Técnica

5.6.1. Considerando a essencialidade do serviço prestado pela Seção de Subsistência, com fornecimento de refeições diárias no café, almoço, jantar e outros eventuais serviços, verifica-se alto risco na não comprovação de qualificação da contratada em executar o objeto. Assim, requerer-se-á comprovação de aptidão para execução dos serviços nas quantidades mínimas de até 30% (trinta por cento) do requerido (Lei 14.133/21, Art, 67, § 1) por um período mínimo de 12 (doze) meses (respeitando o previsto na Lei 14.133/21, Art, 67,§ 5o).

5.6.2. Ainda, considerando o elevado risco na interrupção do funcionamentos dos equipamento de forno combinado e de caldeirão, cuja experiência da Administração já revelou necessidade de a empresa possua capacidade para fornecimento de peças específicas das marcas, requerer-se-á a comprovação de aptidão para execução de manutenção nos equipamentos relacionados aos itens Caldeirão e Forno Combinado, em decorrência da necessidade de manter a compatibilidade com plataformas e padrões já adotados pela Administração, conforme previsto na Lei 14.133/21, Art, 41, Inc I, letra b);

5.7. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE:

5.7.1. 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 e na Lei no 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos:

5.7.2. As peças e itens aplicados durante todo o contrato devem ser preferencialmente acondicionados em embalagens coletivas, com o menor volume possível, utilizando materiais reciclados ou reutilizados sem perder a garantia de um correto e seguro transporte;

5.7.3. Os óleos lubrificantes substituídos deverão ser corretamente recolhidos, coletados e ter uma destinação para evitar efeitos nocivos ao meio ambiente, obedecendo a resolução no 362 de 23 de junho de 2005 do Conselho Nacional do Meio Ambiente – CONAMA;

5.7.4. Devem ser observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

5.7.5. A CONTRATADA fica obrigada a devolver as embalagens de produtos utilizados, no prazo máximo de um ano da data de compra dos respectivos produtos, aos estabelecimentos onde foram adquiridas, ou em postos ou centrais de recebimentos por eles conveniados e previamente licenciados pelo órgão estadual competente;

5.7.6. Caso essa devolução não ocorra, a responsabilidade pelo destino final passa a ser da CONTRATADA, que deve guardar os comprovantes da referida destinação dos resíduos sólidos;

5.7.7. Na gestão e gerenciamento de resíduos sólidos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade: não geração, redução, reutilização, reciclagem, tratamento dos resíduos sólidos e disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos.

5.7.8. São proibidas as seguintes formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos: lançamento em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos; lançamento in natura a céu aberto, excetuados os resíduos de mineração; queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade; outras formas vedadas pelo poder público.

5.7.9. 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 as seguintes possibilidades:

6.1.1. SOLUÇÃO 01 – Aquisição de peças específicas e realização do serviço de MANUTENÇÃO pelo efetivo do GAP-DF através da seção de Infra-Estrutura juntamente com pessoal da subseção de manutenção existente no rancho.

6.1.1.1. Para **aquisição de peças específicas** seria necessário abrir um processo para adquirir o rol de todas as peças passíveis de reposição dos equipamentos deste processo. Foram realizadas pesquisas na Internet sobre as disponibilidades de peças e não foram encontrados preços de fácil acesso para fins de comparação entre a aquisição e a contratação de serviço, conforme a tabela em anexo.

6.1.1.2. A aquisição das peças específicas dos equipamentos exige conhecimento técnico especializado das manutenções dos equipamentos desse processo em áreas distintas que são: fornos, coifas e câmaras frigoríficas. Para tal seria necessário realizar outro processo para cursos profissionalizantes em cada área a fim de que houvesse pessoal habilitado em cada área com conhecimento suficiente para discriminar as peças que seriam necessárias de acordo com os possíveis defeitos que possam haver nos equipamentos.

6.1.1.3. Nesse contexto, verifica-se que embora o pessoal possua conhecimento básico sobre a manutenção geral de equipamentos diversos, este é limitado para pequenos reparos. Além disso, outro requisito seria a necessidade de possuir ferramentas adequadas para realização dos serviços, o que não é possível haja vista que o pessoal possui ferramentas básicas de uso comum.

6.1.1.4. **Haja vista a necessidade iminente de manutenção preventiva e/ou corretiva para manter a cozinha industrial em funcionamento,** considerando a complexidade dos equipamentos em questão, a realização de um processo de manutenção que inclua os serviços com as trocas de peças se apresenta como solução viável.

6.1.1.5. Resta ainda que está em estudo pelo setor técnico a realização de futuros processos de cursos para o pessoal se tornar habilitado em manutenção desses equipamentos a ponto de identificar as possíveis falhas, manutenções preventivas e elencar o rol de peças e ferramentas necessárias para realização do serviço independente, o que seria uma solução a longo prazo.

6.1.2. SOLUÇÃO 02 - Contratação de empresa terceirizada sem utilização de mão de obra exclusiva.

6.1.2.1. As principais razões para terceirizar os serviços seriam garantir que a demanda seja atendida com serviço realizado e problema solucionado, assim como terceirizar a responsabilidade de treinamento de pessoal.

6.1.2.2. A contratação de empresa especializada no serviço reduziria a possibilidade de aplicação de técnicas inapropriadas, minimizando as perdas e prejuízos advindo da manutenção incorreta ou de manter o equipamento sem uso aguardando peças de reposição e outras situações capazes de trazer prejuízos.

6.1.2.3. Outro ponto é a redução de custos de treinamento de pessoal, pois a empresa terceirizada ficará responsável pelo recrutamento, seleção e treinamento de profissionais. Além disso, podem se organizar em relação ao investimento, já que esse costuma ser fixo e contemplar todos os profissionais, equipamentos e materiais necessários.

6.1.2.4. Outra vantagem é que as empresas possuem um grande staff de colaboradores, o que torna possível a rápida substituição nos casos de faltas ou ausências. Assim, é possível assegurar a realização dos serviços de forma satisfatória.

6.2. Após análise das soluções apresentadas, esta equipe de Planejamento considerou que a solução 02 é a mais adequada para atender à necessidade da SSUB.

6.2. Para a aquisição em tela foram ainda 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.comprasgovernamentais.gov.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.

6.3. Desta forma, observou-se que a modalidade de licitação utilizada é Pregão eletrônico na modalidade de Contrato para a **contratação de serviços de manutenção de equipamentos** a fim de atender as necessidades do GAP-DF e demais Unidades Apoiadas para os militares.

6.4. Ademais, esta modalidade licitatória permite o atendimento da demanda da Seção de Subsistência pois após a sua assinatura, o fornecedor assume o compromisso de manter disponível o objeto licitado, nos quantitativos máximos estabelecidos, pelo prazo de validade do contrato, ao preço registrado. Dessa maneira, durante a vigência da ata, a Seção de Subsistência poderá solicitar os itens licitados de acordo com as necessidades.

7. Descrição da solução como um todo

7.1. RAZÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

7.1.1. A solução consiste na contratação da prestação de serviços especializados, sem dedicação exclusiva de mão de obra, de manutenção de equipamentos industriais de cozinha incluindo o fornecimento e substituição de peças para realização de serviço durante a vigência do processo.

7.1.2. A esse conjunto, são considerados também a assistência técnica e emissão de relatórios e laudos do serviço prestado, de tal forma que se pretende gerar resultados favoráveis para o atendimento da demanda verificada na Seção de Subsistência.

7.1.3. 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.

7.1.4. 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.

7.1.5. 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.

7.1.6. 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.

7.1.7. Diante do exposto, conclui-se que o fornecimento de serviços 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.

7.1.8. 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.

7.1.9. 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.

7.1.10. JUSTIFICATIVA MOTIVADA DA INVIABILIDADE DO PARCELAMENTO DO OBJETO

7.1.10.1 Do Enquadramento Legal e do Princípio da Eficiência

7.1.10.1.1. A Lei nº 14.133/2021 estabelece no Art. 47, caput e inciso II, que as licitações de serviços deverão observar o princípio do parcelamento quando este demonstrar tecnicamente viável e economicamente vantajoso. No entanto, o § 1º do mesmo Art. 47 prevê expressamente que a decisão pelo não parcelamento (agrupamento do objeto em lote único) deve ser devidamente motivada nos autos do processo licitatório.

7.1.10.1.2. Analisando a dimensão do inventário composto por 195 itens de equipamentos de cozinha, a Administração demonstra a seguir que o parcelamento se revela inviável do ponto de vista técnico, operacional e econômico, sendo o agrupamento em grupo único a solução licitatória mais vantajosa.

7.1.10.2. DO NÃO PARCELAMENTO DO OBJETO

7.1.10.2.1. Nos termos do art. 40, V, alínea “b” da Lei nº 14.133/2021, o princípio do parcelamento deve ser observado no planejamento de compras quando este se mostrar tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Todavia, o § 3º do mesmo dispositivo afasta expressamente a obrigatoriedade da divisão do objeto quando configuradas circunstâncias específicas de inviabilidade técnica ou desvantagem econômica.

7.1.10.3. DOS MOTIVOS PARA A ADOÇÃO DE LOTE ÚNICO / NÃO PARCELAMENTO

- Opção A: Economia de Escala e Custos de Gestão (Art. 40, § 3º, I)
A contratação conjunta em lote único visa preservar a economia de escala, atraindo propostas com margens de desconto significativamente superiores às que seriam obtidas em itens fracionados. Ademais, o parcelamento multiplicaria os custos administrativos de gestão contratual, exigindo o gerenciamento concomitante de múltiplos contratos, o que sobrecarregaria a equipe de fiscalização e comprometeria o princípio da eficiência.
- Opção B: Sistema Único, Integrado e Risco de Compatibilidade (Art. 40, § 3º, II)
O objeto a ser contratado configura um sistema único e integrado. A divisão dos itens entre fornecedores distintos gera um risco crítico de incompatibilidade técnica, perda de garantia global e indefinição de responsabilidades em caso de falhas ou avarias do conjunto, prejudicando a integridade da solução pretendida pela Administração.

7.1.10.4. CONCLUSÃO

7.1.10.4.1. Diante do exposto, resta devidamente demonstrado no presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) que a aglutinação do objeto garante a maior vantagem para a Administração

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1. MEMÓRIAS DE CÁLCULOS

8.1.1. Quantidade da aquisição a ser adquirida.

Tipo de serviço: 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).

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

Com base nesta previsão de demanda, busca-se a demonstração de relação entre a demanda necessária e as quantidades a serem adquiridas, considerando que as quais devem ser condizentes com o consumo e a utilização prováveis nesta Unidade Administrativa, nos termos do do Art. 47 da Lei nº 14.133, de 2021 e inciso V da IN nº 40, de 2020, do Ministério da Economia;

8.1.3. Para o cálculo das quantidades previstas neste Processo, a SSUB buscou identificar as suas necessidades para realização do serviço.

8.1.4. A manutenção de equipamentos de cozinha visa garantir que esses equipamentos estejam em pleno funcionamento, seguros e eficientes para uso contínuo na preparação de alimentos. Ela tem como objetivos principais:

8.1.4.1. Prevenção de falhas: Realizar inspeções regulares para identificar e corrigir problemas antes que se tornem grandes falhas que possam interromper as operações da cozinha.

8.1.4.2. Segurança alimentar: Garantir que os equipamentos estejam limpos e funcionando corretamente para evitar contaminação dos alimentos, o que pode levar a problemas de saúde.

8.1.4.3. Eficiência energética: Manter os equipamentos em boas condições de funcionamento pode ajudar a reduzir o consumo de energia, contribuindo para uma operação mais econômica e sustentável.

8.1.4.4. Durabilidade: Realizando manutenções preventivas, prolonga-se a vida útil dos equipamentos, o que pode economizar dinheiro a longo prazo, evitando a necessidade de substituições frequentes.

8.1.4.5. Conformidade com regulamentos: Garantir que os equipamentos estejam em conformidade com as normas e regulamentos de segurança e higiene alimentar estabelecidos pelas autoridades competentes.

8.1.4.6. Em resumo, a manutenção de equipamentos de cozinha visa garantir a segurança, eficiência e durabilidade dos equipamentos, contribuindo para o funcionamento suave e seguro de uma cozinha comercial ou residencial.

8.1.5. Metodologia da demanda:

8.1.5.1 Considerando a determinação existente no item 2.3.27 do Manual Eletrônico de Contratações Públicas do Comando da Aeronáutica, onde está previsto:

“2.3.27 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.”

8.1.5.2. 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.”

8.1.6. Além dos fatores citados, foram considerados os critérios da durabilidade, fragilidade, perecibilidade, incorporabilidade e transformabilidade e previsões de manutenções dos equipamentos.

8.1.7. Tabelas em anexo:

a) Manutenção Preventiva

b) Manutenção Corretiva

c) Relatório Analítico de Bens Móveis Permanentes - somente páginas de equipamentos de cozinha

8.1.7.1 .A licitação será realizada por grupo único, de maneira que a manutenção preventiva e corretiva sejam feitas pela mesma empresa, com vistas a unificação da fiscalização do contrato administrativo, uma vez que são 195 itens.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.340.666,50

9.1. A estimativa total da pesquisa de preços realizada e das respectivas quantidades totalizam R\$ 1.340.666,50 (um milhão trezentos e quarenta mil, seiscentos e sessenta e seis reais e cinquenta 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:

Não há

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 de 2026). No item 5.7 deste instrumento consta os critérios de sustentabilidade do PLS.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1. A realização deste serviço solicitado visa atender as necessidades da Seção de Subsistência do GAP-DF pelo período de vigência do processo, sendo imprescindível para manter os equipamentos em funcionamento.

13.2. Espera-se com a realização deste serviço no mínimo os seguintes efeitos:

- a) Atendimento a todos os preceitos legais vigentes;
- b) Otimização de custos administrativos do processo de contratação, devido ao fato do pregão ser realizado por menor preço;
- c) Evitar prejuízos advindos da ausência de manutenção.

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 na modalidade contrato**;

14.2. A licitação estando homologada e o contrato assinado, poderá ser feita a contratação dos itens licitados;

14.3. 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;

14.4. 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 possíveis impactos estão relacionados a destinação dos produtos que podem contaminar o solo e as embalagens de produtos utilizadas que deverão seguir as orientações pertinentes e descritas no item **5.7** deste instrumento.

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 **5.7** 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 **SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO CORRETIVA DE EQUIPAMENTOS DE RANCHO PARA O GAP-DF E UNIDADES APOIADAS**, através da modalidade 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

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

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 da Equipe de Planejamento

MILENA BATISTA DE OLIVEIRA

Membro

TIAGO RAUBER

Membro



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	Estudo Técnico Preliminar
Data/Hora de Criação:	28/09/2026 12:13:15
Páginas do Documento:	10
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	11
Hash MD5:	456cd2296a08c8718ec1de28a953bcac
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 Primeiro Sargento TIAGO RAUBER no dia 02/10/2026 às 09:51:06 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten MILENA BATISTA DE OLIVEIRA no dia 05/10/2026 às 09:45:37 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cap LUCAS DAMASCENO RIBEIRO CALIXTO no dia 05/10/2026 às 09:56:35 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cel ULISSES CRUZ DA COSTA no dia 06/10/2026 às 08:57:46 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO