BASE AEREA DE FORTALEZA/MAER - CE

Estudo Técnico Preliminar 53/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 67221.009376/2026-01

2. Descrição da necessidade

A Equipe de Planejamento da Contratação reuniu-se com a finalidade de analisar a necessidade administrativa relacionada à aquisição de Carnes e Derivados, destinados ao atendimento das demandas da Seção de Subsistência (SSUB) da Base Aérea de Fortaleza (BAFZ).

Atualmente, encontra-se vigente o **Contrato no 060/BAFZ/2025**, cujo objeto consiste na prestação de **serviços de preparo e fornecimento de refeições prontas (café da manhã, almoço e jantar)**, celebrado em **caráter transitório** para assegurar a continuidade da alimentação do efetivo durante o período de **Obra da infraestrutura** da SSUB da BAFZ. Nesse modelo de contratação, compete integralmente à empresa contratada fornecer os gêneros alimentícios necessários à execução das refeições previstas contratualmente, inexistindo aquisição paralela desses insumos pela Administração para atendimento do mesmo objeto.

Todavia, a presente contratação possui finalidade distinta e complementar ao contrato atualmente vigente, **não havendo qualquer sobreposição de objeto ou duplicidade de despesas**. Os quantitativos constantes neste processo foram dimensionados considerando o cenário operacional previsto para o **período posterior ao encerramento da execução do Contrato no 060/BAFZ /2025**, quando a SSUB retomará integralmente a **produção própria das refeições em sua cozinha**, após a conclusão das obras de reforma e modernização das instalações.

Além da retomada da produção própria, esta contratação também considera a expansão das atividades da BAFZ decorrente da **implantação do Instituto Tecnológico de Aeronáutica – Campus Fortaleza (ITA-FZ)**, empreendimento estratégico para a Força Aérea Brasileira (FAB) que acarretará significativo aumento do número de usuários atendidos pelo Rancho, abrangendo **militares, professores, servidores civis, alunos e demais públicos apoiados pela Organização Militar.**

A aquisição também contempla demandas operacionais que não integram o escopo do Contrato vigente, tais como o **fornecimento de ceias aos militares de serviço e alunos do ITA-FZ, lanches de bordo destinados às tripulações em missões da FAB, apoio alimentar a eventos institucionais, solenidades, formaturas, recepções oficiais, visitas de autoridades, reuniões administrativas e demais atividades protocolares desenvolvidas no âmbito da Base Aérea.**

A justificativa para a aquisição desses gêneros alimentícios encontra respaldo no direito à alimentação assegurado aos militares, previsto na **alínea "g" do inciso IV do art. 50 da Lei no 6.880, de 9 de dezembro de 1980 (Estatuto dos Militares)**, que estabelece a alimentação como direito do militar em serviço. Nesse sentido, compete à Administração Militar adotar as medidas necessárias para garantir o adequado fornecimento de alimentação ao efetivo, observando os requisitos nutricionais, sanitários, operacionais e logísticos indispensáveis ao cumprimento da missão institucional.

Cabe destacar, ainda, que a SSUB atua como Elo Executivo do Sistema de Subsistência da Aeronáutica (SISUB), possuindo, conforme disposto na **alínea "d" do item 4.3 da NSCA 145-1**, a competência para definir cardápios, elaborar fichas técnicas de preparação, calcular as necessidades de consumo e realizar a aquisição dos gêneros alimentícios destinados à alimentação do efetivo apoiado.

A execução dessas atividades também encontra fundamento nas competências atribuídas à SSUB pelo **Regimento Interno da BAFZ– RICA 21-12, de 19 de dezembro de 2025, cujo art. 58** estabelece ser atribuição da referida Seção, planejar, coordenar, executar e controlar as atividades relacionadas ao preparo, fornecimento e gestão dos gêneros alimentícios destinados à alimentação do efetivo da Organização Militar.

Os gêneros alimentícios Carnes e Derivados objeto desta contratação constituem insumos essenciais para a composição das refeições e apoios já mencionados anteriormente, caracterizando-se como produtos de consumo contínuo e elevado giro. Sua indisponibilidade comprometeria diretamente a continuidade das atividades de alimentação institucional e, consequentemente, o adequado apoio às atividades operacionais, administrativas e acadêmicas desenvolvidas na BAFZ.

A realização da presente contratação também observa os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da continuidade do serviço público e da segregação das despesas públicas, previstos na Lei no 14.133, de 1o de abril de 2021, uma vez que os quantitativos foram planejados para atendimento das necessidades futuras da Organização Militar, inexistindo sobreposição com o Contrato no 060/BAFZ/2025, cuja execução permanece restrita ao fornecimento das refeições prontas durante o período de obra da Seção de Subsistência.

Diante do exposto, verifica-se a necessidade da realização do presente processo administrativo para registro de preços visando à futura aquisição de gêneros alimentícios industrializados, destinados ao atendimento da demanda anual estimada da BAFZ, garantindo o abastecimento contínuo da SSUB, a retomada da produção própria das refeições após o encerramento do contrato vigente e a manutenção da qualidade da alimentação fornecida ao efetivo, em conformidade com a legislação aplicável e com as normas institucionais do Comando da Aeronáutica.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Subsistência da BAFZ	David Luiz Gadêlha Cap Int

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A presente contratação deverá observar os requisitos necessários e suficientes para assegurar o fornecimento regular de **gêneros alimentícios – carnes e derivados**, em condições adequadas de qualidade, segurança alimentar, conservação, transporte e rastreabilidade, sem imposição de exigências desnecessárias ou desproporcionais que possam restringir indevidamente a competitividade.

Os produtos deverão atender integralmente às especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência e à legislação sanitária e de inspeção aplicável aos produtos de origem animal, bem como às normas expedidas pelos órgãos competentes relacionadas à produção, processamento, armazenamento, transporte, conservação, rotulagem e comercialização dos gêneros alimentícios.

Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimentos submetidos ao serviço de inspeção oficial competente, observando-se, conforme aplicável ao produto e à abrangência de sua comercialização, o **Serviço de Inspeção Federal – SIF, Serviço de Inspeção Estadual – SIE, Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA**, nos termos da legislação vigente.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, apresentando características próprias de cor, odor, textura e aparência, livres de sinais de deterioração, contaminação, descongelamento indevido, matérias estranhas ou quaisquer outras condições que comprometam sua qualidade ou segurança alimentar.

As embalagens deverão ser próprias para contato com alimentos, íntegras, resistentes e compatíveis com as características dos produtos, contendo as informações obrigatórias de rotulagem previstas na legislação aplicável, incluindo, quando exigíveis, identificação do produto e do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção competente.

O transporte deverá ocorrer em veículos apropriados ao transporte de gêneros alimentícios, em condições adequadas de higiene, conservação e controle de temperatura compatíveis com as características dos produtos, de forma a preservar a cadeia de frio e impedir contaminação, deterioração ou perda de qualidade até o recebimento pela Administração.

As exigências técnicas e sanitárias estabelecidas têm por finalidade assegurar a **qualidade, procedência, rastreabilidade e segurança dos gêneros fornecidos, independentemente de a licitante atuar como fabricante, distribuidora ou revendedora**, desde que demonstre o atendimento integral às condições previstas neste Estudo Técnico Preliminar, no Termo de Referência e na legislação aplicável.

Sustentabilidade

A definição dos requisitos de sustentabilidade considerou a natureza específica do objeto e os critérios pertinentes à **aquisição de alimentos – gêneros alimentícios**, observando-se as orientações aplicáveis do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, especialmente quanto à aquisição de gêneros alimentícios, mantendo-se apenas as exigências efetivamente relacionadas ao objeto.

Sempre que tecnicamente possível e sem prejuízo da segurança alimentar, das condições sanitárias e da adequada conservação dos produtos, deverão ser utilizadas embalagens que racionalizem o emprego de materiais e favoreçam sua adequada destinação após o consumo.

A execução da contratação deverá observar medidas destinadas à redução de perdas e desperdícios de alimentos, especialmente mediante entregas parceladas compatíveis com a demanda efetiva, controle dos prazos de validade, armazenamento adequado e planejamento do consumo.

Os resíduos de embalagens decorrentes do fornecimento deverão receber destinação ambientalmente adequada, observadas a legislação aplicável e as práticas de gestão de resíduos adotadas pela BAFZ.

Não serão estabelecidas exigências ambientais estranhas ao objeto ou sem demonstração de pertinência técnica, preservando-se a proporcionalidade dos requisitos e a competitividade do certame.

Indicação de marcas como referência de qualidade e critérios de equivalência

Eventuais indicações de marcas constantes das especificações dos itens objeto desta contratação possuem caráter **exclusivamente referencial**, sendo utilizadas como parâmetro auxiliar para identificação do padrão mínimo de qualidade, desempenho, composição, apresentação e características pretendidas pela Administração, **não constituindo exigência de fornecimento da marca indicada, preferência comercial ou restrição à participação de produtos de outros fabricantes**.

A utilização de marca como referência decorre da necessidade de tornar mais objetiva e compreensível a descrição de determinadas características de produtos disponíveis no mercado, especialmente nos casos em que a mera descrição textual possa não representar, com suficiente precisão, o padrão de qualidade necessário ao atendimento das demandas da **Seção de Subsistência da BAFZ**.

A indicação referencial encontra fundamento no **art. 41, inciso I, alínea "d", da Lei nº 14.133/2021**, que admite, excepcionalmente e mediante justificativa formal, a indicação de uma ou mais marcas ou modelos quando estes puderem servir como referência para melhor compreensão do objeto.

Assim, sempre que houver indicação de marca nas especificações, deverá ser compreendida como referência acompanhada das expressões **"ou equivalente", "ou similar" ou "ou de melhor qualidade"**, conforme aplicável, sendo admitidos produtos de qualquer fabricante que atendam integralmente às especificações técnicas e apresentem padrão de qualidade equivalente ou superior ao utilizado como referência.

A aferição da equivalência ou superioridade **não será realizada com base exclusivamente na marca comercial**, mas mediante critérios objetivos relacionados às características efetivamente relevantes para cada item, conforme sua natureza e especificação, podendo compreender, entre outros aspectos aplicáveis: **tipo e corte do produto; espécie e composição; ingredientes; percentual de gordura ou outros parâmetros de composição quando especificados; peso e apresentação; características físicas e organolépticas objetivamente verificáveis; condições de conservação; temperatura de armazenamento e transporte; tipo, integridade e resistência da embalagem; rotulagem; prazo de validade; registro, selo ou inspeção sanitária exigível; e atendimento às demais especificações técnicas e sanitárias estabelecidas no Termo de Referência e na legislação pertinente**.

Para produtos industrializados ou processados, quando aplicável, poderão ser consideradas ainda a composição declarada no rótulo, tabela nutricional, lista de ingredientes, presença ou ausência de componentes expressamente estabelecidos na especificação, peso líquido, forma de apresentação e demais características técnicas objetivamente previstas para o item.

A comprovação da equivalência ou superioridade poderá ocorrer mediante análise das informações constantes da **embalagem, rotulagem, ficha técnica, catálogo, documento emitido pelo fabricante, registros sanitários ou outros elementos tecnicamente idôneos**, sem prejuízo de outros meios de verificação previstos no Termo de Referência, quando necessários e legalmente admitidos.

Não será recusado produto exclusivamente por ser de **marca distinta daquela utilizada como referência**. Eventual recusa deverá estar fundamentada no descumprimento de requisito técnico, sanitário ou de qualidade objetivamente estabelecido nos documentos da contratação, devendo ser identificado o requisito não atendido.

Da mesma forma, o simples fato de o produto ser da mesma marca indicada como referência **não implicará aceitação automática** , permanecendo o fornecedor obrigado ao atendimento integral de todas as especificações, condições de qualidade, conservação, embalagem, rotulagem, validade e demais requisitos estabelecidos para o respectivo item.

A utilização de referências comerciais, portanto, tem por finalidade **facilitar a compreensão do padrão mínimo pretendido pela Administração**, sem estabelecer direcionamento para fabricante específico e sem afastar a competição entre produtos disponíveis no mercado que apresentem características equivalentes ou superiores.

Dessa forma, a Administração busca conciliar a necessidade de definição adequada do padrão de qualidade dos gêneros alimentícios com a **isonomia, competitividade e seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso**, observando-se o disposto no **art. 41 da Lei nº 14.133/2021** e admitindo-se produtos de marcas diversas sempre que demonstrado o atendimento aos requisitos objetivos estabelecidos para o item.

Local e prazo de entrega

O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado **de forma parcelada**, de acordo com as necessidades da Administração, mediante solicitações de fornecimento encaminhadas pela Base Aérea de Fortaleza à contratada.

O prazo de entrega dos bens será de **5 (cinco) dias úteis**, contado do recebimento, pela contratada, da respectiva **solicitação de fornecimento encaminhada via e-mail, após a emissão da correspondente Nota de Empenho**.

Cada solicitação parcial deverá ser integralmente atendida em uma única entrega, dentro do prazo estabelecido, sem prejuízo do caráter parcelado das aquisições realizadas ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços.

Os produtos deverão ser entregues nas dependências da **Base Aérea de Fortaleza – BAFZ**, situada na **Avenida Borges de Melo, nº 205, Bairro Aeroporto, Fortaleza/CE, CEP 60.415-513**, endereço já previsto no ETP.

As entregas deverão ocorrer, preferencialmente, durante o horário de expediente administrativo da BAFZ, nos seguintes períodos:

- **segunda-feira a quinta-feira:** das 08h às 16h;
- **sexta-feira:** das 08h às 12h.

O prazo de entrega de cada solicitação será aquele estabelecido no Termo de Referência, contado do recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento pela contratada.

Cada solicitação parcial deverá ser integralmente atendida em uma única entrega, sem prejuízo do caráter parcelado das aquisições realizadas ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços.

Considerando a natureza perecível de carnes e derivados, os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de conservação e consumo, respeitando-se as temperaturas aplicáveis, a cadeia de frio, os prazos de validade e as demais condições sanitárias estabelecidas para cada gênero.

A contratada será responsável por todas as despesas relacionadas ao transporte, acondicionamento, carga, descarga e demais providências necessárias à entrega dos produtos no local indicado pela Administração, sem custos adicionais para a BAFZ.

Da exigência de amostras

Considerando que os produtos objeto da contratação são, em regra, bens comuns, cujas características podem ser definidas e verificadas por meio de especificações técnicas, sanitárias e de qualidade objetivamente estabelecidas, **não será adotada exigência genérica ou discricionária de apresentação de amostras durante o procedimento licitatório**.

Caso a Administração identifique necessidade concreta de apresentação de amostra para determinado item, essa exigência deverá estar previamente justificada na fase preparatória e disciplinada no Termo de Referência, com identificação dos itens abrangidos, quantidade de amostras, prazo e local de apresentação, critérios objetivos de avaliação, metodologia de análise e consequências da aprovação ou rejeição.

Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto, permanecendo a futura contratada integralmente responsável pelo atendimento das condições técnicas, sanitárias, logísticas e contratuais estabelecidas para o fornecimento.

Garantia da contratação

Não será exigida garantia contratual prevista nos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza do objeto, caracterizado pelo fornecimento parcelado de bens comuns, a disponibilidade desses produtos no mercado e a possibilidade de fiscalização individualizada das entregas, não se identificando risco que justifique a imposição desse ônus adicional aos fornecedores.

Qualificação técnica

Considerando as características da presente contratação de **gêneros alimentícios – carnes e derivados**, entende-se necessária a exigência de comprovação de capacidade técnica dos licitantes, com fundamento no **art. 67 da Lei nº 14.133/2021**, em razão dos riscos associados à execução do objeto, especialmente quanto à capacidade operacional para atendimento dos quantitativos demandados, cumprimento dos prazos de entrega e observância das condições sanitárias, de transporte, acondicionamento e conservação dos produtos.

A exigência tem por finalidade assegurar que o futuro contratado demonstre experiência anterior compatível com as obrigações de maior relevância da contratação, reduzindo os riscos de inadimplemento, atraso, interrupção do abastecimento ou fornecimento de produtos em condições inadequadas, situações que podem comprometer a continuidade das atividades da Seção de Subsistência da Base Aérea de Fortaleza.

Nos termos do **art. 67, § 1º, da Lei nº 14.133/2021**, a exigência de atestados ficará restrita às **parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto**, assim consideradas aquelas cujo valor individual seja igual ou superior a **4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação**.

Para essas parcelas, será exigida a apresentação de certidões ou atestados que comprovem aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade operacional equivalente ou superior à do objeto ou item pertinente, conforme estabelecido no Termo de Referência.

Quanto ao aspecto quantitativo, será exigida comprovação de experiência anterior correspondente a **50% (cinquenta por cento) dos quantitativos estimados para adjudicação das parcelas de maior relevância ou valor significativo**, em consonância com o **art. 67, § 2º, da Lei nº 14.133/2021**, que admite a exigência de atestados com quantidades mínimas de até 50% das parcelas previstas no § 1º do mesmo artigo.

A adoção do percentual de **50%** justifica-se pela necessidade de demonstrar que o licitante possui experiência prévia em escala operacional representativa da obrigação a ser assumida, especialmente diante da necessidade de fornecimento regular e parcelado de produtos perecíveis, sujeitos a requisitos de conservação e segurança sanitária. O percentual busca reduzir o risco de contratação de fornecedor sem experiência operacional compatível, sem exigir comprovação correspondente à integralidade do quantitativo estimado.

A exigência será aplicada **exclusivamente aos itens que atendam ao critério de maior relevância ou valor significativo estabelecido no art. 67, § 1º, da Lei nº 14.133/2021**, devendo esses itens ser objetivamente identificados nos documentos da contratação, não incidindo a comprovação quantitativa mínima de 50% indistintamente sobre os demais itens.

Qualificação econômico-financeira

A exigência de qualificação econômico-financeira justifica-se pela necessidade de aferir a capacidade do futuro contratado de suportar as obrigações decorrentes da aquisição de **gêneros alimentícios – carnes e derivados**, considerando o vulto da contratação, o fornecimento parcelado e a necessidade de assegurar a continuidade e a regularidade do abastecimento da Seção de Subsistência da Base Aérea de Fortaleza.

Nesse sentido, em consonância com os critérios estabelecidos no Termo de Referência, será exigida a apresentação de **balanço patrimonial, demonstração do resultado do exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, para fins de comprovação da situação econômico-financeira do licitante.

A capacidade econômico-financeira será aferida mediante os índices de **Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG)**, devendo os resultados ser **superiores a 1 (um)**, conforme estabelecido no Termo de Referência.

Caso o licitante apresente resultado **inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices LG, LC ou SG**, será exigida, complementarmente, a comprovação de **patrimônio líquido mínimo correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação**, conforme previsto no subitem 9.27 do Termo de Referência. Tal exigência busca conferir segurança à Administração quanto à capacidade financeira do fornecedor para suportar os encargos decorrentes da execução contratual, especialmente diante da relevância do abastecimento de gêneros alimentícios para a continuidade das atividades da BAFZ.

A adoção do percentual de **10% (dez por cento)** mostra-se vinculada à necessidade de mitigação do risco de incapacidade econômico-financeira do contratado durante a execução, sem estabelecer exigência indistintamente a todos os licitantes, uma vez que a comprovação do patrimônio líquido mínimo somente será requerida quando os índices econômico-financeiros forem iguais ou inferiores ao parâmetro estabelecido.

Além disso, o atendimento aos índices econômicos deverá ser comprovado mediante **declaração assinada por profissional habilitado da área contábil**, conforme estabelecido no Termo de Referência. Para pessoas jurídicas constituídas há menos de 2 (dois) anos, os documentos contábeis observarão a limitação prevista no próprio instrumento, sendo admitido, para empresas criadas no exercício financeiro da licitação, o balanço de abertura, nos termos das regras de habilitação nele estabelecidas.

Programa de Aquisição de Alimentos – PAA / Agricultura Familiar

Em observância ao **art. 8º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023**, e ao **art. 4º do Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023**, a Base Aérea de Fortaleza – BAFZ considerou, no planejamento das aquisições de gêneros alimentícios, a obrigação de destinação do percentual mínimo aplicável à aquisição de produtos provenientes de **agricultores familiares e de suas organizações**, no âmbito do **Programa de Aquisição de Alimentos – PAA**, modalidade **Compra Institucional**.

Nos termos da legislação de regência, do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal abrangidos pela norma, **no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e de suas organizações**, observadas as condições estabelecidas na legislação e na regulamentação do Programa.

No planejamento das necessidades alimentares da BAFZ, reconhece-se a existência de **gêneros alimentícios potencialmente passíveis de aquisição da agricultura familiar**, não se adotando, portanto, como premissa, a inexistência de produtos enquadráveis no Programa. A definição dos itens efetivamente destinados à Compra Institucional deverá considerar a disponibilidade de oferta, a capacidade de fornecimento dos agricultores familiares e de suas organizações, a sazonalidade, os quantitativos necessários, as condições logísticas, as especificações técnicas e sanitárias, a regularidade do abastecimento e os demais requisitos indispensáveis ao atendimento das necessidades da Seção de Subsistência da BAFZ.

Para atendimento dessa política pública, a BAFZ **promoverá processo específico de contratação destinado à aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e de suas organizações, por meio da modalidade Compra do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA**, observando os procedimentos, requisitos, critérios de seleção, limites, prioridades e demais condições estabelecidos na Lei nº 14.628/2023, no Decreto nº 11.802/2023 e nas normas complementares expedidas pelo Grupo Gestor do PAA vigentes à época da contratação.

A realização desse procedimento específico será considerada conjuntamente com as demais contratações de gêneros alimentícios da Unidade para fins de **acompanhamento do percentual mínimo previsto no art. 8º da Lei nº 14.628/2023**, uma vez que a aferição legal tem como referência o total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios, e não exclusivamente o valor estimado desta contratação.

Dessa forma, a presente contratação de **gêneros alimentícios – carnes e derivados** não será considerada, isoladamente, como parâmetro para aferição do percentual mínimo. A BAFZ realizará o acompanhamento consolidado dos recursos destinados às aquisições de gêneros alimentícios no respectivo exercício financeiro, identificando, separadamente, os valores destinados às aquisições provenientes da agricultura familiar e de suas organizações, a fim de demonstrar documentalmente o cumprimento da legislação.

Os itens que, após essa avaliação, mostrarem-se adequados à aquisição no âmbito da agricultura familiar poderão integrar o procedimento específico do PAA, de forma a contribuir para o alcance do percentual legal, desde que atendidos os requisitos técnicos, sanitários, quantitativos e operacionais necessários à segurança alimentar e à continuidade do abastecimento da Organização Militar.

A Administração deverá manter controle documental próprio e rastreável para demonstração do atendimento ao art. 8º da Lei nº 14.628/2023, fazendo constar dos processos administrativos pertinentes, conforme o caso: o montante total de recursos destinados no exercício financeiro à aquisição de gêneros alimentícios; os valores destinados à aquisição de produtos da agricultura familiar e de suas organizações; os processos de contratação correspondentes; os instrumentos de contratação e documentos de execução; e a memória de cálculo utilizada para aferição do percentual efetivamente alcançado.

Desse modo, a comprovação do cumprimento do percentual mínimo será realizada com base nos **valores efetivamente destinados no exercício financeiro**, mediante documentação própria juntada aos autos dos processos pertinentes, evitando-se declarar antecipadamente como cumprido percentual cuja aferição dependa de contratações ou execuções ainda não concluídas.

Caso seja constatada, no decorrer do exercício, a possibilidade de não atingimento do percentual mínimo, a Administração deverá avaliar tempestivamente a adoção de providências adicionais destinadas ao seu atendimento, inclusive mediante adequação do planejamento das aquisições da agricultura familiar, quando técnica e juridicamente possível.

Somente na hipótese de impossibilidade de atendimento total ou parcial do percentual legal será admitido o respectivo afastamento, desde que a situação esteja **expressamente motivada, comprovada e documentada nos autos**, com enquadramento em uma das hipóteses previstas no **art. 4º, § 2º, do Decreto nº 11.802/2023**, quais sejam: **I)** não recebimento do objeto em razão de desconformidade do produto ou de sua qualidade com as especificações demandadas; **II)** insuficiência de oferta na região pelos agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários abrangidos pela legislação; ou **III)** aquisições especiais, esporádicas ou emergenciais, devidamente justificadas.

Eventual impossibilidade, portanto, **não será presumida**. A ocorrência deverá ser demonstrada mediante elementos objetivos constantes dos autos, tais como pesquisas realizadas, resultados dos procedimentos destinados à agricultura familiar, ausência ou insuficiência de propostas, quantitativos efetivamente disponíveis, documentos relativos à capacidade de fornecimento ou outros elementos idôneos que demonstrem a situação concreta e permitam o controle posterior da decisão administrativa.

Registra-se, ainda, que a contratação específica da agricultura familiar e a presente contratação possuem **objetos e fundamentos procedimentais próprios, porém integram o mesmo planejamento global de abastecimento de gêneros alimentícios da BAFZ**. A existência desta contratação não será utilizada como fundamento para afastar a aplicação do art. 8º da Lei nº 14.628/2023, assim como a existência do processo destinado ao PAA não prejudicará a aquisição dos quantitativos necessários à continuidade do serviço de alimentação quando não abrangidos ou não suficientemente atendidos pela agricultura familiar.

Instrumento de formalização das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços

A presente contratação será processada mediante **Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP**, sendo formalizada, após a conclusão do procedimento licitatório, a correspondente **Ata de Registro de Preços – ARP**, na qual serão registrados os fornecedores, os preços, os quantitativos e as demais condições aplicáveis ao fornecimento.

A Ata de Registro de Preços não implica contratação imediata da totalidade dos quantitativos registrados. As aquisições serão realizadas **de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva da Base Aérea de Fortaleza – BAFZ**, durante o período de vigência da Ata, de modo a compatibilizar os fornecimentos com o consumo efetivamente verificado, a capacidade de armazenamento da Administração e a natureza perecível dos gêneros alimentícios – carnes e derivados, evitando-se a formação desnecessária de estoques.

À medida que surgir a necessidade de abastecimento, a Administração promoverá a contratação dos quantitativos necessários dentre aqueles registrados na ARP, observados os limites registrados, a disponibilidade orçamentária e as condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e na própria Ata de Registro de Preços.

Considerando a natureza do objeto, consistente na **aquisição de gêneros alimentícios – carnes e derivados, caracterizados como bens comuns**, bem como a adoção do Sistema de Registro de Preços e a sistemática de fornecimento parcelado conforme as necessidades efetivamente verificadas pela Administração, fica definida, para as contratações decorrentes da ARP, a utilização de **instrumento substitutivo ao Termo de Contrato, mediante Nota de Empenho**, observadas as hipóteses e condições estabelecidas no **art. 95 da Lei nº 14.133/2021**.

Para fins desta sistemática, o caráter parcelado da aquisição refere-se à realização de **contratações específicas e sucessivas ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços**, de acordo com as necessidades da BAFZ, não significando, por si só, que cada contratação individual possua execução parcelada. Cada demanda será formalizada pelo quantitativo efetivamente necessário à Administração, dentro dos limites registrados na ARP.

A adoção da **Nota de Empenho como instrumento substitutivo ao Termo de Contrato** mostra-se compatível com as características da contratação planejada, uma vez que os fornecimentos decorrerão de demandas específicas da Administração, observados os quantitativos registrados, a disponibilidade orçamentária e as condições previamente estabelecidas nos documentos que regem o certame.

A utilização do instrumento substitutivo **não afasta nem reduz as obrigações da futura contratada**, permanecendo cada contratação integralmente vinculada às disposições do **Edital, do Termo de Referência, da proposta do fornecedor, da Ata de Registro de Preços e da respectiva Nota de Empenho**, documentos que, em conjunto, disciplinarão os direitos, deveres, responsabilidades e demais condições aplicáveis ao fornecimento.

Dessa forma, fica estabelecida de maneira uniforme, desde a fase de planejamento, a utilização da **Nota de Empenho como instrumento de formalização das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços**, afastando-se a previsão concomitante de utilização de Termo de Contrato e assegurando a coerência entre o **Estudo Técnico Preliminar, o Termo de Referência e os demais documentos da contratação**.

Vedação à adesão à Ata de Registro de Preços

Não será admitida a adesão à Ata de Registro de Preços decorrente desta contratação por órgãos ou entidades que não tenham participado do procedimento como participantes, considerando as características específicas do objeto e as condições estabelecidas no planejamento da contratação.

A presente Ata será constituída para atendimento das necessidades da **BAFZ**, tendo seus quantitativos sido estimados e dimensionados com base no consumo da Unidade, no planejamento de abastecimento da Seção de Subsistência, na capacidade de armazenamento disponível, na necessidade de entregas parceladas e, especialmente, na natureza predominantemente perecível dos **gêneros alimentícios – carnes e derivados**.

A admissão de adesões posteriores por órgãos ou entidades não participantes poderá ampliar significativamente a demanda inicialmente considerada pelo fornecedor quando da formulação de sua proposta, introduzindo quantitativos e condições logísticas que não integraram o planejamento específico desta contratação. Tal circunstância poderá repercutir na capacidade operacional do fornecedor, particularmente quanto à disponibilidade dos produtos, transporte, conservação, manutenção da cadeia de frio, cumprimento dos prazos de entrega e atendimento simultâneo das demandas da BAFZ e de eventuais órgãos aderentes.

Considerando que o abastecimento de gêneros alimentícios está diretamente relacionado à continuidade das atividades de alimentação da Organização Militar, entende-se necessário reduzir riscos que possam comprometer a regularidade, a tempestividade e a qualidade dos fornecimentos destinados à BAFZ.

A vedação também proporciona maior controle sobre os quantitativos registrados e efetivamente contratados, permitindo que a execução da Ata permaneça vinculada às necessidades consideradas durante o planejamento, bem como às condições de fornecimento e à capacidade operacional avaliadas no procedimento licitatório.

Registra-se que a decisão de não admitir adesões posteriores **não impede a participação de outros órgãos ou entidades na fase própria de formação do registro de preços, quando cabível**, observados os procedimentos aplicáveis à Intenção de Registro de Preços e à formação da Ata.

Dessa forma, após avaliação das características do objeto, dos riscos associados ao fornecimento de produtos perecíveis e da necessidade de preservar a capacidade de atendimento regular e contínuo das demandas da BAFZ, a Administração opta, de forma motivada, pela **vedação à adesão à Ata de Registro de Preços por órgãos ou entidades não participantes**, devendo essa condição constar de maneira uniforme no Edital e na respectiva Ata de Registro de Preços.

Prorrogação da vigência e renovação dos quantitativos da Ata de Registro de Preços

Considerando a natureza continuada das necessidades de abastecimento da **BAFZ** e a recorrência anual da demanda por gêneros alimentícios – carnes e derivados, fica prevista, desde a fase de planejamento da contratação, a **possibilidade de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, por igual período, com renovação dos quantitativos originalmente registrados**, desde que atendidos os requisitos legais e demonstrada a conveniência e a vantajosidade da medida para a Administração.

A Ata de Registro de Preços terá vigência de **1 (um) ano**, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado que os preços registrados permanecem vantajosos, nos termos do **art. 84 da Lei nº 14.133/2021 e do art. 22 do Decreto nº 11.462/2023**.

A possibilidade de renovação dos quantitativos juntamente com a prorrogação da vigência é prevista no presente planejamento em razão da natureza recorrente e previsível da demanda da BAFZ. Os gêneros alimentícios objeto da contratação são necessários à manutenção regular das atividades da Seção de Subsistência, sendo consumidos continuamente ao longo do exercício e demandando reposição periódica.

Nesse contexto, caso permaneçam inalteradas ou equivalentes as necessidades administrativas que fundamentaram o dimensionamento inicial e seja demonstrado que os preços registrados continuam compatíveis e vantajosos em relação aos praticados no mercado, a prorrogação da Ata com a renovação dos quantitativos poderá representar solução **mais eficiente e econômica para a Administração**, reduzindo os custos administrativos e operacionais relacionados à instauração de novo procedimento licitatório para atendimento de necessidade substancialmente equivalente, sem prejuízo da realização de nova licitação sempre que esta se mostrar mais vantajosa.

A renovação dos quantitativos, entretanto, **não ocorrerá de forma automática em razão da simples prorrogação da vigência da Ata**. Antes da decisão administrativa, a BAFZ deverá realizar análise específica e documentada acerca da permanência da necessidade, do desempenho da Ata, da adequação dos quantitativos e, especialmente, da manutenção da vantajosidade econômica dos preços registrados.

Para demonstração da vantajosidade, deverão ser utilizados elementos idôneos e contemporâneos que permitam comparar os preços registrados com as condições praticadas no mercado à época da eventual prorrogação, observados os procedimentos de pesquisa e análise de preços aplicáveis à Administração Pública Federal.

Além disso, **os fornecedores registrados serão previamente consultados**, devendo manifestar expressamente sua anuência quanto à prorrogação da Ata e à renovação dos quantitativos, preservadas as condições consideradas vantajosas pela Administração. A prorrogação e a correspondente renovação somente serão formalizadas após a conclusão favorável da análise administrativa e a obtenção das manifestações necessárias.

A eventual renovação ficará limitada aos **quantitativos originalmente registrados**, não constituindo acréscimo quantitativo à Ata durante seu período ordinário de vigência, mas renovação das quantidades para o novo período decorrente da prorrogação, observadas as condições e os limites juridicamente aplicáveis.

A decisão deverá ser devidamente motivada nos autos, demonstrando, cumulativamente, a **persistência da necessidade administrativa, a conveniência da prorrogação, a manutenção da vantajosidade dos preços registrados e a anuência dos fornecedores**, além dos demais requisitos legais e regulamentares aplicáveis.

A prorrogação deverá ser formalizada por **termo aditivo ou documento equivalente dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços**, não sendo admitida sua formalização após o encerramento da vigência.

Caso a análise realizada pela Administração demonstre que os preços registrados deixaram de ser vantajosos, que houve alteração relevante da necessidade, que os quantitativos originalmente planejados deixaram de ser adequados ou que a realização de novo procedimento licitatório se mostra técnica ou economicamente mais conveniente, **não será promovida a renovação dos quantitativos**, devendo a Administração adotar a solução que melhor atenda ao interesse público.

Portanto, fica expressamente prevista, desde esta fase de planejamento, a possibilidade de **renovação dos quantitativos originalmente registrados quando da eventual prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços**, condicionada à demonstração prévia e documentada da necessidade, conveniência e vantajosidade da medida, à consulta e anuência dos fornecedores registrados e à formalização tempestiva do respectivo termo aditivo.

A presente previsão deverá ser reproduzida de maneira coerente e uniforme no **Edital e na Ata de Registro de Preços**, de forma a assegurar transparência aos licitantes, previsibilidade das condições do registro e compatibilidade entre os instrumentos que integram a contratação.

5. Levantamento de Mercado

Durante o levantamento, foram observadas as seguintes alternativas de solução disponíveis no mercado:

Alternativa 1 – Pregão Eletrônico (Licitação própria)

Descrição:

Realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços, visando à futura aquisição parcelada de gêneros alimentícios industrializados, nos termos da Lei no 14.133/2021 e do Decreto no 11.462 /2023.

Pontos Fortes:

- ampla competitividade entre fornecedores em âmbito nacional;
- obtenção da proposta mais vantajosa mediante disputa eletrônica;
- maior transparência e publicidade do procedimento;
- possibilidade de registro de preços para futuras aquisições conforme a necessidade da Administração;
- especificações técnicas elaboradas de acordo com as necessidades da Seção de Subsistência;
- possibilidade de contratação parcelada durante a vigência da Ata;
- observância aos princípios da legalidade, planejamento, economicidade, eficiência e isonomia.

Pontos Fracos:

- maior prazo para conclusão do procedimento licitatório;
- necessidade de elaboração de estudos técnicos, edital, julgamento das propostas e eventual fase recursal;
- maior demanda de trabalho para a equipe de planejamento e condução do certame.

Alternativa 2 – Manutenção da solução atualmente adotada por meio do Contrato no 060/BAFZ/2025

Descrição:

Consiste na manutenção da contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de refeições prontas (café da manhã, almoço e jantar), atualmente formalizada por meio do Contrato no 060/BAFZ/2025, celebrado em caráter transitório durante o período de reforma da Seção de Subsistência da Base Aérea de Fortaleza.

O referido contrato possui valor global estimado de R$ 3.278.772,00 e foi dimensionado para atender aproximadamente 350 comensais, contemplando exclusivamente o fornecimento das refeições principais (café da manhã, almoço e jantar).

Pontos Fortes

- continuidade da prestação do serviço de alimentação durante o período de reforma da Seção de Subsistência;
- menor necessidade de estrutura operacional própria para produção das refeições;
- simplificação da gestão da produção alimentar durante a vigência contratual;
- solução adequada para atendimento da necessidade temporária decorrente da indisponibilidade da cozinha da Organização Militar.

Pontos Fracos

- contratação concebida para atender situação excepcional e temporária, não sendo compatível com a retomada da produção própria da Seção de Subsistência;
- quantitativos dimensionados para aproximadamente 350 usuários, inferiores à demanda futura estimada de cerca de 850 usuários em decorrência da implantação do ITA-FZ;

- contempla apenas café da manhã, almoço e jantar, não abrangendo ceias, lanches de bordo, coffee breaks, eventos institucionais, solenidades, recepções oficiais e demais apoios alimentares realizados pela Seção de Subsistência;
- não permite aquisição de gêneros alimentícios para formação de estoque institucional;
- dependência integral da empresa contratada para produção das refeições;
- impossibilidade de utilização da solução após a conclusão da reforma e reativação da cozinha da Base Aérea de Fortaleza.

Conclusão da análise

Embora a solução atualmente adotada apresente custo global inferior quando comparada à futura produção própria, verifica-se que ela foi estruturada para atender uma necessidade temporária e específica, decorrente da reforma da Seção de Subsistência. Além disso, seu objeto limita-se ao fornecimento de refeições prontas para quantitativo significativamente inferior ao efetivo projetado, não contemplando diversas demandas operacionais atualmente desempenhadas pela SSUB. Dessa forma, a manutenção dessa solução não atende integralmente às necessidades futuras da Organização Militar.

Alternativa 3 – Utilização de Ata de Registro de Preços Vigente

A terceira alternativa considerada consiste na utilização de **Ata de Registro de Preços – ARP vigente gerenciada por outro órgão ou entidade**, mediante adesão na condição de órgão não participante, desde que atendidos os requisitos legais e regulamentares aplicáveis e demonstradas a compatibilidade do objeto, a vantajosidade da contratação e a adequação da solução às necessidades da Base Aérea de Fortaleza – BAFZ.

A análise dessa alternativa foi realizada em atendimento à recomendação constante do Parecer Jurídico, mediante pesquisa de Atas de Registro de Preços vigentes potencialmente relacionadas à aquisição de gêneros alimentícios, inclusive carnes e derivados, considerando, entre outros aspectos, o objeto registrado, a vigência da Ata, as especificações dos produtos, os quantitativos disponíveis, as condições de fornecimento e, especialmente, a possibilidade de adesão por órgãos não participantes.

A pesquisa realizada em plataforma oficial demonstrou a existência de **Atas de Registro de Preços vigentes relacionadas ao fornecimento de gêneros alimentícios**. Contudo, verificou-se que parte das atas pesquisadas apresenta expressamente a informação **"Permite Adesão: Não"**, circunstância que inviabiliza sua utilização pela BAFZ na condição de órgão não participante.

Ata	Órgão/local	Objeto	Adesão
00079/2026	Comando do Exército – Santa Maria/RS	Aquisição de gêneros alimentícios (panificação, doces etc.)	Não
00219/2025	Comando do Exército – Santa Maria/RS	Aquisição eventual de gêneros alimentícios	Não
00251/2025	Comando do Exército – Santa Maria/RS	Aquisição eventual de gêneros alimentícios	Não
00258/2025	Comando do Exército – Santa Maria/RS	Aquisição eventual de gêneros alimentícios	Não
00316/2025	Comando do Exército – Santa Maria/RS	Aquisição eventual de gêneros alimentícios	Não

Foram identificadas, inclusive, atas vigentes de órgãos da Administração Pública Federal destinadas à aquisição de gêneros alimentícios nas quais o próprio registro disponibilizado no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP informa a impossibilidade de adesão. Essas ocorrências demonstram que a simples existência de uma ARP vigente com objeto semelhante não significa que o instrumento esteja efetivamente disponível para utilização pela BAFZ.

Por outro lado, foi identificada a **Ata de Registro de Preços nº 2024/00732**, gerenciada pelo Estado do Ceará, por intermédio da Secretaria da Educação, cujo objeto refere-se ao registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios e que previa a possibilidade de adesão por órgãos não participantes.

Entretanto, após consulta às informações disponibilizadas na plataforma oficial, verificou-se que a referida **Ata não se encontra vigente**, circunstância que inviabiliza sua utilização pela Base Aérea de Fortaleza mediante adesão.

Dessa forma, embora tenha sido identificada Ata com objeto potencialmente relacionado à presente contratação e que admitia adesão, essa alternativa foi descartada em razão do encerramento de sua vigência, não constituindo solução disponível para atendimento da atual necessidade administrativa da BAFZ.

Pontos fortes

A utilização de ARP vigente de outro órgão, quando efetivamente compatível e vantajosa, apresenta como principais aspectos positivos:

a) possibilidade de redução do tempo necessário para atendimento da demanda, uma vez que os preços e fornecedores já foram submetidos a procedimento licitatório;

b) aproveitamento de procedimento de contratação já realizado por outro órgão ou entidade;

c) possibilidade de atendimento de necessidade administrativa sem a realização imediata de novo procedimento licitatório, quando presentes todos os requisitos para adesão;

d) existência de preços previamente registrados, passíveis de análise quanto à sua compatibilidade e vantajosidade em relação ao mercado; e

e) possibilidade de utilização da solução para itens específicos, desde que haja plena compatibilidade entre o objeto registrado e a necessidade da BAFZ e sejam atendidas as condições legais e regulamentares pertinentes.

Pontos fracos

Por outro lado, foram identificadas limitações relevantes para a utilização dessa alternativa:

a) existência de Atas de Registro de Preços vigentes que **não admitem adesão por órgãos ou entidades não participantes**, inviabilizando sua utilização pela BAFZ;

b) ausência de garantia de que as atas que admitem adesão possuam especificações integralmente compatíveis com os produtos definidos no planejamento da contratação;

c) possibilidade de as atas disponíveis contemplarem apenas parte dos itens necessários, não solucionando integralmente a necessidade de aquisição de carnes e derivados;

d) possibilidade de incompatibilidade dos quantitativos disponíveis com a demanda estimada da BAFZ;

e) diferenças nas condições de entrega, logística, acondicionamento, conservação e transporte, particularmente relevantes em razão da natureza perecível dos produtos;

f) dependência da análise e anuência dos agentes envolvidos na adesão, conforme a legislação e a regulamentação aplicáveis;

g) necessidade de comprovação específica da vantajosidade da adesão e da compatibilidade dos preços registrados com aqueles praticados no mercado; e

h) risco de fragmentação da solução, caso seja necessária a utilização de diferentes atas para atender aos diversos itens que compõem a demanda da BAFZ.

Resultado da pesquisa e conclusão da alternativa

A pesquisa realizada demonstrou que **existem Atas de Registro de Preços vigentes relacionadas à aquisição de gêneros alimentícios**, porém nem todas podem ser utilizadas pela BAFZ. Parte das atas identificadas apresenta expressamente no PNCP a condição **“Permite Adesão: Não”**, afastando a possibilidade de sua utilização por este órgão como não participante.

Também foram identificados registros que admitem adesão, os quais devem ser avaliados quanto à efetiva compatibilidade das especificações, quantitativos, preços, condições de entrega, localização, logística e demais requisitos necessários ao atendimento da demanda.

As evidências das consultas realizadas foram juntadas aos autos mediante **relatórios, extratos e/ou capturas de tela das plataformas oficiais**, **conforme Anexo VI - pesquisa de Levantamento de Mercado**, especialmente do Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e do Compras.gov.br, com identificação da consulta e, preferencialmente, registro de data e hora, permitindo demonstrar objetivamente as alternativas examinadas pela Equipe de Planejamento.

Dessa forma, embora a adesão a ARP vigente constitua **alternativa juridicamente possível e potencialmente vantajosa**, sua utilização depende da identificação de Ata que, simultaneamente, esteja vigente, admita adesão, possua objeto e especificações compatíveis, apresente quantitativos adequados, permita atendimento logístico à BAFZ e demonstre vantajosidade para a Administração.

Não sendo identificada, após a pesquisa documentada, Ata que reúna cumulativamente essas condições e seja capaz de atender adequadamente à necessidade administrativa, a alternativa de adesão mostra-se **inadequada para substituir a realização de procedimento licitatório próprio**, permanecendo o Pregão Eletrônico para Registro de Preços como solução a ser considerada para atendimento integral e planejado da demanda da BAFZ.

6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na futura aquisição de **gêneros alimentícios – carnes e derivados**, destinados ao atendimento das necessidades da Seção de Subsistência da Base Aérea de Fortaleza – SSUB/BAFZ, mediante **Pregão Eletrônico**, com adoção do **Sistema de Registro de Preços – SRP**.

A utilização do SRP mostra-se adequada em razão da natureza do objeto, caracterizado pelo consumo contínuo e variável, pela perecibilidade dos produtos e pela necessidade de fornecimento parcelado ao longo do período de vigência da Ata de Registro de Preços. Esse modelo permitirá que as aquisições sejam realizadas conforme a demanda efetiva da Administração e em quantidades compatíveis com a capacidade de armazenamento da Unidade, contribuindo para a redução de perdas, desperdícios e formação excessiva de estoques.

Os produtos deverão atender integralmente às especificações técnicas, sanitárias, de qualidade, acondicionamento, conservação, transporte, rotulagem e segurança alimentar estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, bem como à legislação aplicável aos produtos de origem animal.

O fornecimento será realizado de forma parcelada, mediante solicitação da Administração, após a emissão da correspondente Nota de Empenho. O prazo de entrega será de **5 (cinco) dias úteis**, contado do recebimento, pela contratada, da solicitação de fornecimento encaminhada via e-mail, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência.

6.1. Formalização das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços

As contratações decorrentes da **Ata de Registro de Preços – ARP** serão formalizadas mediante **Termo de Contrato**, ressalvadas as hipóteses em que a legislação autorize sua substituição por instrumento hábil, observadas as disposições do art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

A utilização de **Nota de Empenho, Autorização de Compra, Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente**, em substituição ao Termo de Contrato, ficará restrita às hipóteses legalmente admitidas.

Considerando que a presente contratação será operacionalizada pelo Sistema de Registro de Preços, com fornecimento realizado de forma parcelada e de acordo com as necessidades da Administração, deverá ser verificada, em cada contratação decorrente da Ata, a presença dos pressupostos legais que autorizem a utilização de instrumento substitutivo ao Termo de Contrato.

A forma de formalização adotada deverá guardar compatibilidade entre o **ETP, Termo de Referência, Edital, Ata de Registro de Preços e demais instrumentos integrantes da contratação**, evitando-se divergências quanto às obrigações das partes e às condições de execução.

6.2. Instrumento de Medição de Resultado – IMR

Para o acompanhamento da execução e avaliação do desempenho da contratada, será adotado, quando aplicável, **Instrumento de Medição de Resultado – IMR**, com a finalidade de estabelecer critérios objetivos para aferição do cumprimento das condições de fornecimento.

O IMR deverá considerar indicadores diretamente relacionados à adequada execução do objeto, especialmente:

- cumprimento do prazo de entrega;
- atendimento integral dos quantitativos solicitados;
- conformidade dos produtos com as especificações técnicas;
- condições de higiene, transporte, conservação e temperatura dos produtos;
- manutenção da cadeia de frio, quando aplicável;
- integridade das embalagens e adequação da rotulagem;

- atendimento aos prazos mínimos de validade estabelecidos;
- atendimento às exigências sanitárias e de inspeção aplicáveis; e
- cumprimento dos prazos estabelecidos para substituição de produtos recusados ou entregues em desconformidade.

Os indicadores, parâmetros de avaliação, critérios de aferição e níveis mínimos de desempenho deverão ser definidos de maneira **objetiva e mensurável no Termo de Referência**, de modo que a fiscalização possa registrar e avaliar o desempenho da contratada durante a execução.

A ocorrência de desconformidades deverá ser formalmente registrada pela fiscalização e tratada de acordo com as regras de recebimento, substituição, pagamento e demais consequências previstas no Termo de Referência e no instrumento de formalização da contratação, assegurados o contraditório e a ampla defesa quando cabíveis.

O IMR deverá ser utilizado como instrumento auxiliar de fiscalização e gestão da contratação, não afastando os procedimentos de recebimento provisório e definitivo dos produtos nem a aplicação das demais medidas previstas para situações de inadimplemento.

6.3. Vedação à adesão à Ata de Registro de Preços

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

A vedação fundamenta-se nas características específicas da contratação, uma vez que os quantitativos foram dimensionados de acordo com o planejamento de consumo da BAFZ, os cardápios e fichas técnicas da Seção de Subsistência, o efetivo apoiado, a capacidade de armazenamento da Unidade e a necessidade de entregas parceladas de produtos perecíveis.

A ampliação do volume de fornecimento decorrente de adesões de órgãos ou entidades não participantes poderá impactar a capacidade logística dos fornecedores e elevar o risco de atrasos, falhas nas entregas ou descontinuidade do abastecimento destinado à BAFZ.

Dessa forma, a vedação à adesão busca preservar a regularidade do fornecimento e assegurar que a execução da Ata permaneça compatível com as necessidades e quantitativos que fundamentaram o planejamento da contratação.

6.4. Vigência e eventual prorrogação da Ata de Registro de Preços

A Ata de Registro de Preços terá vigência de **1 (um) ano**, admitida sua prorrogação por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados e observados os demais requisitos previstos na legislação e regulamentação aplicáveis.

Na hipótese de prorrogação da Ata, eventual renovação dos quantitativos registrados para o novo período deverá observar a legislação e regulamentação aplicáveis, a permanência da necessidade administrativa, a demonstração da vantajosidade e a correspondente motivação nos autos.

A eventual renovação dos quantitativos não implicará obrigação de aquisição integral pela Administração, permanecendo as contratações condicionadas às necessidades efetivamente verificadas, à disponibilidade orçamentária e às demais condições estabelecidas no Edital e na Ata de Registro de Preços.

As disposições relativas à vigência, prorrogação, quantitativos, formalização das contratações, condições de fornecimento e utilização do IMR deverão ser reproduzidas de forma **coerente e uniforme no Termo de Referência, Edital, Ata de Registro de Preços e demais instrumentos pertinentes**, evitando-se divergências durante a execução da contratação.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Considerando que esta Organização Militar possui vigente o Contrato no 060/BAFZ/2025, cujo objeto consiste na prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições prontas (café da manhã, almoço e jantar), faz-se necessário esclarecer que a presente contratação de gêneros alimentícios industrializados não configura duplicidade de objeto nem sobreposição de despesas, uma vez que se destina ao atendimento de demandas distintas daquelas abrangidas pelo referido contrato. Os quantitativos constantes neste processo foram dimensionados considerando o cenário operacional **previsto para o período posterior ao encerramento da execução contratual**, quando a Seção de Subsistência retomará integralmente a produção própria de refeições em sua cozinha, bem como a expansão da demanda decorrente da implantação do Instituto Tecnológico de Aeronáutica em Fortaleza (ITA-FZ), que acarretará significativo aumento do número de usuários atendidos. Assim, a presente contratação possui

caráter preventivo e de planejamento, visando assegurar a continuidade do abastecimento institucional e a disponibilidade dos gêneros alimentícios necessários à execução das atividades da Seção de Subsistência após o término da contratação atualmente vigente.

A estimativa das quantidades a serem contratadas para o fornecimento de gêneros alimentícios pertencentes ao **Grupo dos Insumos Cárneos e Derivados** foi elaborada em conformidade com as diretrizes estabelecidas no **Módulo 05 – Elaboração de Cardápios e Aquisição de Gêneros**, constante do **Manual Eletrônico das Orientações, Procedimentos e Assuntos Afetos ao Sistema de Subsistência**, elaborado pela Subdiretoria de Abastecimento (SDAB).

Em observância às orientações constantes do referido Manual e às boas práticas de planejamento das contratações públicas, a definição dos quantitativos foi realizada mediante compatibilização entre os seguintes parâmetros técnicos:

- cardápios cíclicos planejados;
- per capitas das preparações;
- frequência de utilização de cada gênero alimentício;
- rendimento industrial e rendimento após preparo;
- número médio de comensais;
- estoque regulador;
- margem de segurança operacional;
- histórico de consumo da Unidade; e
- projeção de crescimento institucional.

PREMISSAS UTILIZADAS NA ESTIMATIVA

Para o dimensionamento dos quantitativos anuais foram consideradas as seguintes premissas técnicas e operacionais:

a) para o exercício de **2026/2027**, há previsão de expansão progressiva da demanda institucional, em razão da implantação do **ITA-FZ**, o efetivo apoiado se elevará para aproximadamente **850 comensais**, incluindo militares, professores, civis e alunos.

b) além do aumento do efetivo regular, foi considerada a ampliação do número de **eventos institucionais**, tendo em vista que, somente em **2025**, foram realizados aproximadamente **15 eventos institucionais**, incluindo solenidades, recepções, visitas de autoridades, atividades comemorativas e apoios institucionais;

c) para elaboração das estimativas foram utilizados os Cardápios Cíclicos 1, 2, 3 e 4 da SSUB, juntamente com as respectivas Fichas Técnicas de Preparação, elaboradas pela equipe técnica de Nutrição, contendo os insumos, per capitas, rendimento das preparações, frequência de utilização e quantitativos médios necessários para atendimento das refeições previstas. As análises técnicas contemplaram todas as refeições e preparações previstas no planejamento alimentar da SSUB, incluindo: café da manhã, almoço, jantar, sobremesas, bebidas, preparações especiais, itens complementares. e

Justificativa para adoção das per capitas

Embora o **Módulo 05 do Manual Eletrônico das Orientações, Procedimentos e Assuntos Afetos ao Sistema de Subsistência** estabeleça, como parâmetro de referência, a porção de **400 g de carne pronta para consumo por militar**, a definição das per capitas adotadas no presente processo foi fundamentada na realidade operacional da Base Aérea de Fortaleza (BAFZ), considerando o histórico de consumo efetivamente registrado pela Seção de Subsistência, as características dos alimentos, os rendimentos obtidos durante o preparo e a aceitabilidade das refeições servidas.

A adoção das per capitas historicamente utilizadas pela Unidade tem como objetivo adequar a estimativa da demanda ao perfil real de consumo do efetivo, proporcionando maior precisão ao dimensionamento quantitativo da contratação e evitando tanto o superdimensionamento quanto o risco de insuficiência de abastecimento.

Ressalta-se que as per capitas não são uniformes para todos os tipos de carne, uma vez que variam conforme as características físicas dos produtos, seu rendimento culinário e sua forma de utilização nas preparações.

Os cortes que apresentam ossos ou maior percentual de perdas naturais durante o processamento, como coxa e sobrecoxa de frango, coxinha da asa, costela suína e determinados pescados, utilizam per capita de **420 g**, assegurando que a porção líquida efetivamente consumida permaneça compatível com as necessidades nutricionais dos comensais.

As carnes bovinas desossadas empregadas como prato principal, tais como coxão mole, patinho, lagarto, alcatra, contra-filé e maminha, utilizam per capita de **360 g**, enquanto os cortes suínos desossados e o filé de frango adotam per capita de **300 g**, considerando seu elevado rendimento após limpeza e cocção.

Produtos empregados como ingredientes de preparações compostas, a exemplo de linguiça calabresa, carne de charque, bacon e demais carnes salgadas, possuem per capitas reduzidas, uma vez que compõem receitas em conjunto com outros ingredientes e não representam a fonte proteica exclusiva da refeição.

Nos eventos de grande vulto e eventos institucionais, determinados cortes nobres e carnes especiais são utilizados para compor cardápios diferenciados, compatíveis com a natureza das solenidades e das atividades de representação institucional, mantendo-se, entretanto, os mesmos critérios técnicos de dimensionamento das porções.

Essa metodologia assegura maior compatibilidade entre a estimativa de consumo e a realidade operacional da Unidade, contribuindo para a racionalização dos recursos públicos, a redução de desperdícios, o equilíbrio dos estoques e a adequada execução contratual.

Margem de segurança operacional

Considerando a natureza contínua do serviço de alimentação, as oscilações inerentes ao consumo, a possibilidade de alterações no efetivo alimentado e a necessidade de garantir o abastecimento ininterrupto da Seção de Subsistência, foi adotada margem de segurança operacional incidente sobre as per capitas usuais de cada grupo de carnes.

A margem foi definida com base no histórico de consumo da Unidade e nas características específicas de cada gênero alimentício, buscando absorver eventuais variações decorrentes do aumento do efetivo, alterações na programação de refeições, substituições de cardápio, atividades operacionais extraordinárias, exercícios militares, inspeções, cursos, estágios, eventos institucionais, eventos de grande vulto e demais situações que possam impactar o quantitativo de refeições servidas durante a vigência contratual.

Importa destacar que a margem de segurança constitui medida preventiva de planejamento e não representa expectativa de consumo obrigatório dos quantitativos estimados. Sua finalidade é proporcionar maior flexibilidade à Administração, reduzir o risco de desabastecimento, evitar contratações emergenciais e assegurar a continuidade da prestação do serviço de alimentação, observando os princípios da eficiência, economicidade, planejamento e continuidade do serviço público.

Para fins de dimensionamento da contratação, as per capitas usuais foram acrescidas da respectiva **margem de segurança operacional**, conforme demonstrado na tabela a seguir.

Tipo de carne	Per capita usual	Per capita adotada (margem de segurança)
Carnes bovinas desossadas	300 g	360 g
Carnes bovinas com osso	350 g	420 g
Frango com osso	350 g	420 g
Filé de frango	250 g	300 g
Carne suína desossada	250 g	300 g
Carne suína com osso	350 g	420 g
Filé de tilápia (congelado)	350 g	420 g

Carnes de aves

Para **coxa e sobrecoxa de frango**, **coxinha da asa** e **filés de peixe**, foi adotada per capita de **420 g por pessoa**, em razão da elevada presença de ossos, pele e perdas naturais durante o preparo. Embora o peso bruto seja superior ao de carnes desossadas, o rendimento líquido efetivamente consumido aproxima-se das recomendações nutricionais para refeições principais, garantindo porções adequadas sem comprometer a qualidade do serviço.

O **peito de frango**, por ser um corte totalmente desossado e apresentar elevado rendimento após cocção, utiliza per capita reduzida para **300 g**, suficiente para atender às necessidades proteicas dos comensais, mantendo equilíbrio nutricional e racionalidade no consumo.

O **coração de frango**, destinado exclusivamente aos eventos de grande vulto, possui per capita de **100 g**, pois é servido como complemento em churrascos e não como principal fonte proteica da refeição. Sua finalidade é diversificar o cardápio, compondo o conjunto de carnes ofertadas nesses eventos.

Carnes bovinas

Os cortes bovinos destinados às refeições diárias (coxão mole, lagarto, patinho, alcatra e outros) adotam per capita de **360 g por pessoa**, valor compatível com cortes que apresentam pequenas perdas durante limpeza e cocção. Essa quantidade proporciona adequada oferta proteica e mantém a padronização entre os diferentes cardápios.

Os cortes nobres, como **contra-filé**, **alcatra** e **maminha**, são destinados prioritariamente aos eventos de grande vulto e institucionais. Sua utilização justifica-se pela natureza das solenidades, recepções oficiais, comemorações militares e demais eventos representativos da Organização Militar, nos quais é necessário oferecer refeições diferenciadas, compatíveis com o caráter institucional da ocasião.

Carnes suínas

Os cortes suínos desossados, como **filé suíno**, **pernil**, **lombo** e **picanha suína**, utilizam per capita de **300 g**, considerando seu elevado rendimento e baixo percentual de perdas. Já a **costela suína in natura** adota **420 g**, em razão da presença de ossos, que reduzem o rendimento líquido servido ao comensal.

Produtos como **linguiça toscana** e **linguiça de pernil**, empregados principalmente em churrascos institucionais, utilizam per capita de **200 g**, pois são servidos juntamente com outras carnes, funcionando como complemento da refeição.

Pescados

Os pescados (**filé de tilápia**, **filé de sirigado** e **cavala em postas**) possuem per capita de **420 g**. Nos filés, essa quantidade considera perdas naturais por cocção e redução de umidade. Nas postas, também são consideradas as partes não comestíveis, como espinhas centrais, assegurando que a quantidade líquida consumida permaneça adequada.

O **filé de sirigado**, destinado aos eventos especiais, possui planejamento específico devido ao seu maior valor agregado e à sua utilização em ocasiões representativas da Unidade.

Carnes utilizadas em preparações típicas

Os itens **linguiça calabresa, carne de charque, costela suína salgada, rabo suíno salgado, bacon, pé suíno salgado e orelha salgada** utilizam per capita de **80 g**, pois são empregados como ingredientes de preparações compostas, como feijoada e outros pratos típicos. Nessas receitas, cada insumo representa apenas parte da composição proteica da preparação, justificando quantitativos inferiores aos utilizados quando a carne constitui o prato principal.

Ceias de Natal e Ano-Novo

Os quantitativos destinados a **peru, tender e chester** foram calculados especificamente para as ceias de Natal e Ano-Novo, considerando o efetivo previsto de **350 militares** em serviço nessas datas. As per capitas de **420 g** para peru e chester e **300 g** para tender observam os rendimentos típicos desses produtos, garantindo refeições compatíveis com a tradição das celebrações de final de ano.

GRUPO DOS INSUMOS CÁRNEOS							
Item	Insumo	Refeição Usual	Per Capita	Refeições para o Efetivo Completo (850 pessoas)	Refeições para o Efetivo Parcial (350 pessoas)	Total Mensal	Total Anual
1	Linguiça tipo toscana, elaborada exclusivamente com carne suína, resfriada ou congelada, temperada, contendo apenas ingredientes e aditivos alimentares permitidos pela legislação vigente, própria para consumo humano. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, cartilagens, ossos, excesso de gordura, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou	Evento de Grande Vulto (1)	200 g	1 evento de grande vulto para 850 pessoas 1 × 850 ×	—	170 kg	170 kg

	serviço de inspeção oficial equivalente (SISBI-POA ou SIE, quando permitido pela legislação aplicável). Embalagem contendo 5 kg. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Perdigão ou Seara.			200 g = 170 kg			
2	Linguiça tipo calabresa defumada, elaborada com carnes suína e bovina, podendo conter carne mecanicamente separada de aves, proteína de soja e demais ingredientes e aditivos alimentares permitidos pela legislação vigente. Produto de boa qualidade, com coloração, aroma, sabor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo 2,5 kg. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Perdigão ou Seara	Almoço	80 g	1 almoço (Dia 4) 1 × 850 × 80 g = 68 kg	—	68 kg	68 × 12 = 816 kg
3	Linguiça de pernil suíno, elaborada predominantemente com pernil suíno, podendo conter proteína de soja e demais ingredientes e aditivos alimentares permitidos pela legislação vigente. Produto de boa qualidade, com coloração, aroma, sabor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo 5 kg. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Perdigão ou Seara.	Almoço / Evento de Grande Vulto (2 e 3)	200 g	1 almoço (Dia 31) 1 × 850 × 200 g = 170 kg 2 eventos de grande vulto para 850 pessoas 2 × 850 × 200 g = 340 kg	—	170 + 340 = 510 kg	510 kg
4 / 5	Pernil suíno, peça inteira, sem osso, sem tempero, congelado, obtido de animais sadios, de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Pamplona.	Almoço / Jantar	300 g	1 almoço (Dia 30) 1 × 850 × 300 g = 255 kg	2 jantares (Dias 10 e 29) 2 × 350 × 300 g = 210 kg	255 + 210 = 465 kg	465 × 12 = 5.580 kg
6	Charque bovino, corte traseiro, de primeira qualidade, curado e embalado a vácuo, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura e sinais de deterioração. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Friboi, Paineira ou Minerva.	Almoço	80 g	1 almoço (Dia 4) 1 × 850 × 80 g = 68 kg	—	68 kg	68 × 12 = 816 kg
7 / 8	Carne bovina in natura, corte alcatra, proveniente do traseiro bovino, apresentada em peça inteira, sem osso, congelada e embalada a vácuo. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Friboi, Maturatta ou Swift.	Almoço / Jantar / Evento de Grande Vulto (2)	360 g	4 almoços (Dias 11, 24, 29 e 31) 4 × 850 × 360 g = 1.224 kg 3 eventos de grande vulto para 850 pessoas 3 × 850 × 360 g = 918 kg	3 jantares (Dias 16, 25 e 30) 3 × 350 × 360 g = 378 kg	1.224 + 378 = 1.602 kg + 918 kg (eventos) Total = 2.520 kg	1.602 × 12 = 19.224 kg + 918 kg = 20.142 kg
9	Carne bovina in natura, corte maminha da alcatra, proveniente do traseiro bovino, apresentada em peça inteira, sem tempero, congelada, magra, limpa, com teor máximo de gordura aparente de 5% da peça, isenta de aparas e de matérias estranhas. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos. Embalada a vácuo, contendo uma única peça por embalagem. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote,	Evento de Grande	360 g	3 eventos de grande vulto para 850 pessoas	15 eventos institucionais para 40 pessoas 15 × 40 ×	918 + 216 = 1.134 kg	1.134 kg

	data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Friboi, Maturatta ou Swift	Vulto (3) / Evento Institucional		3 × 850 × 360 g = 918 kg	360 g = 216 kg		
10 / 11	Carne bovina in natura, corte lagarto, proveniente do traseiro bovino, apresentada em peça inteira, sem osso, sem tempero, congelada e embalada a vácuo. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Friboi, Maturatta ou Swift.	Almoço / Jantar	360 g	—	1 almoço (Dia 28) 1 × 350 × 360 g = 126 kg 2 jantares (Dias 7 e 14) 2 × 350 × 360 g = 252 kg	126 + 252 = 378 kg	378 × 12 = 4.536 kg
12 / 13	Carne bovina in natura, corte patinho, proveniente do traseiro bovino, apresentada em peça inteira, sem osso, sem tempero, congelada e embalada a vácuo. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Friboi, Maturatta ou Swift.	Almoço / Jantar	360 g	1 almoço (Dia 25) 1 × 850 × 360 g = 306 kg	1 almoço (Dia 13) 1 × 350 × 360 g = 126 kg 3 jantares (Dias 8, 19 e 27) 3 × 350 × 360 g = 378 kg	126 kg + 378 kg = 504 kg	504 × 12 = 6.048 kg
14 / 15	Carne bovina in natura, corte coxão mole, proveniente do traseiro bovino, apresentada em peça inteira, sem osso, sem tempero, congelada e embalada a vácuo. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Friboi, Maturatta ou Swift.	Almoço / Jantar	360 g	1 almoço (Dia 18) 1 × 850 × 360 g = 306 kg	2 almoços (Dias 6 e 20) 2 × 350 × 360 g = 252 kg 3 jantares (Dias 2, 21 e 22) 3 × 350 × 360 g = 378 kg	306 + 252 + 378 = 936 kg	936 × 12 = 11.232 kg
16	Carne bovina in natura, corte contrafilé, proveniente do traseiro bovino, apresentada em peça inteira, sem osso, sem tempero, congelada e embalada a vácuo. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura aparente, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Friboi, Maturatta ou Swift.	Evento de Grande Vulto (1)	360 g	1 evento de grande vulto para 850 pessoas 1 × 850 × 360 g = 306 kg	—	306 kg	306 kg
17 / 18	Carne de frango in natura, corte coxa e sobrecoxa sem dorso, com osso, sem pele ou com pele, conforme padrão do fabricante, sem tempero, congelada. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Lar.	Almoço /Jantar	420 g	3 almoços (Dias 1, 12 e 17) = 1.071 kg	4 jantares (Dias 6, 11, 20 e 26) = 588 kg	1.659 kg	19.908 kg
19 / 20	Carne de frango in natura, corte filé de peito, sem osso e sem pele, congelada, obtida de aves sadias abatidas sob inspeção oficial. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente (SISBI-POA, SIE ou SIM, quando admitido pela legislação vigente). Embalagem contendo 1 kg, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Lar.	Almoço /Jantar	300 g	5 almoços = 1.275 kg	4 almoços + 7 jantares = 1.155 kg	2.430 kg	29.160 kg

21	Carne de frango in natura, corte coração, inteiro, congelado, sem tempero, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Lar.	Evento de Grande Vulto (2)	100 g	3 eventos = 255 kg	—	255 kg	255 kg
22 / 23	Carne de frango in natura, corte coxinha da asa, sem tempero, congelada, obtida de aves sadias abatidas sob inspeção oficial. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Lar.	Almoço /Jantar	420 g	2 almoços = 714 kg	—	714 kg	8.568 kg
24	Ave natalina inteira, temperada ou sem tempero, conforme especificação do item, congelada e embalada a vácuo. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Chester® (Perdigão), Fiesta (Seara) ou Blesser (Sadia).	Ceias de Final de Ano	420 g	—	2 jantares (Natal e Ano-Novo) 2 × 350 × 420 g = 294 kg	294 kg	294 kg
25	Tender suíno, elaborado a partir de pernil suíno desossado, curado, cozido e defumado, de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Perdigão.	Ceias de Final de Ano	300 g	—	2 jantares (Natal e Ano-Novo) 2 × 350 × 300 g = 210 kg	210 kg	210 kg
26	Costela suína salgada, cortada em porções com comprimento máximo de 5 cm, curada, de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isenta de matérias estranhas e sinais de deterioração. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Seara, Sadia ou Perdigão.	Almoço	80 g	1 almoço (Dia 4) 1 × 850 × 80 g = 68 kg	—	68 kg	68 × 12 = 816 kg
27 / 28	Carne suína in natura, corte costela, apresentada em peça inteira, congelada, sem tempero. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura aparente, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Pamplona.	Almoço / Jantar	420 g	1 almoço (Dia 8) 1 × 850 × 420 g = 357 kg	1 jantar (Dia 23) 1 × 350 × 300 g = 105 kg	357 + 105 = 462 kg	462 × 12 = 5.544 kg
29	Carne suína in natura, corte picanha suína, obtida da porção posterior do lombo suíno, apresentada em peça inteira, sem tempero, congelada, com capa de gordura uniforme. Produto obtido de animais sadios, de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Pamplona, Sadia ou Seara.	Almoço / Jantar	300 g	—	1 jantar (Dia 15) 1 × 350 × 300 g = 105 kg	105 kg	105 × 12 = 1.260 kg
30	Carne suína, corte pé suíno, salgado, conservado em sal, de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas e sinais de deterioração. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e íntegra, contendo identificação do	Almoço	80 g	1 almoço (Dia 4) 1 × 850 ×	—	68 kg	68 × 12 =

	fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Pamplona, Seara ou Sadia.			80 g = 68 kg			816 kg
31	Carne suína, corte rabo suíno, apresentada em peça, salgada e conservada em sal. Produto obtido de animais sadios, de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas e sinais de deterioração. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Pamplona, Seara ou Sadia.	Almoço	80 g	1 almoço (Dia 4) 1 × 850 × 80 g = 68 kg	—	68 kg	68 × 12 = 816 kg
32 / 33	Carne suína in natura, corte filé-mignon suíno, apresentada em peça inteira, sem tempero, congelada e embalada a vácuo. Produto obtido de animais sadios, de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura aparente, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Pamplona, Sadia ou Seara.	Almoço / Jantar	300 g	1 almoço (Dia 15) 1 × 850 × 300 g = 255 kg	1 jantar (Dia 1) 1 × 350 × 300 g = 105 kg	255 + 105 = 360 kg	360 × 12 = 4.320 kg
34 / 35	Carne suína in natura, corte lombo, apresentada em peça inteira, sem tempero, congelada e embalada a vácuo. Produto obtido de animais sadios, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, excesso de gordura aparente, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Pamplona, Sadia ou Seara.	Almoço / Jantar	300 g	2 almoços (Dias 4 e 22) 2 × 850 × 300 g = 510 kg	—	510 kg	510 × 12 = 6.120 kg
36 / 37	Peixe in natura, espécie sirigado, corte filé, sem pele, congelado. Produto obtido de pescado de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de espinhas, matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado em serviço de inspeção oficial, conforme legislação vigente. Embalagem plástica atóxica, resistente e íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Netuno, Frescatto ou Copacol.	Evento de Grande Vulto (2) / Evento Institucional	420 g	3 eventos de grande vulto para 850 pessoas 3 × 850 × 420 g = 1.071 kg	15 eventos institucionais para 40 pessoas 15 × 40 × 420 g = 252 kg	1.071 + 252 = 1.323 kg	1.323 kg
38 / 39	Peixe in natura, espécie tilápia, corte filé, limpo, sem pele e sem espinhas, congelado. Produto obtido de pescado de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado em serviço de inspeção oficial, conforme legislação vigente. Embalagem plástica atóxica, resistente e íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Copacol, C.Vale ou Netuno.	Almoço / Jantar	420 g	2 almoços (Dias 9 e 26) 2 × 850 × 420 g = 714 kg	4 jantares (Dias 4, 12, 17 e 24) 4 × 350 × 300 g = 420 kg	714 + 420 = 1.134 kg	1.134 × 12 = 13.608 kg
40 / 41	Peixe in natura, espécie cavala, apresentado em postas congeladas, com peso aproximado de 250 g por unidade. Produto obtido de pescado de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado em serviço de inspeção oficial, conforme legislação vigente. Embalagem plástica atóxica, resistente e íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Netuno, Frescatto ou Costa Sul.	Almoço / Jantar	420 g	1 almoço (Dia 2) 1 × 850 × 420 g = 357 kg	—	357 kg	357 × 12 = 4.284 kg
42	Carne de peru in natura, ave inteira, congelada, sem tempero, obtida de aves sadias abatidas sob inspeção oficial. Produto de boa qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas, sinais de deterioração ou descongelamento. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Perdigão.	Ceias de Natal e Ano-Novo	420 g	—	2 jantares (Natal e Ano-Novo) 2 × 350 × 420 g = 294 kg	294 kg	294 kg
	Carne suína, corte orelha, salgada, conservada em sal e refrigerada. Produto obtido de animais sadios, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas e sinais de deterioração. Produto registrado no Serviço de Inspeção			1 almoço (Dia 4)			

43	Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente e íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Pamplona, Sadia ou Seara.	Almoço	80 g	1 × 850 × 80 g = 68 kg	—	68 kg	68 × 12 = 816 kg
44	Produto cárneo obtido da barriga suína, tipo bacon em manta, curado, defumado, embalado a vácuo. Produto obtido de animais sadios, com coloração, odor e textura característicos, isento de matérias estranhas e sinais de deterioração. Produto registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço de inspeção oficial equivalente, conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Sadia, Seara ou Perdigão.	Almoço	80 g	1 almoço (Dia 4) 1 × 850 × 80 g = 68 kg	—	68 kg	68 × 12 = 816 kg

Conclusão

A metodologia empregada para estimativa dos quantitativos foi construída a partir da conjugação das orientações do Manual do Sistema de Subsistência, do histórico de consumo da Base Aérea de Fortaleza, dos Cardápios Cíclicos e das Fichas Técnicas de Preparação elaboradas pela equipe de Nutrição, bem como das projeções de crescimento institucional decorrentes da implantação do ITA-FZ.

Dessa forma, os quantitativos estimados refletem as necessidades reais da Organização Militar, atendendo ao efetivo regular, aos eventos institucionais, aos eventos de grande vulto e às atividades extraordinárias previstas para o período contratual, proporcionando maior precisão ao planejamento da contratação e observando os princípios da eficiência, economicidade, razoabilidade, continuidade do serviço público e interesse da Administração.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 5.786.180,52

A estimativa do valor da contratação para **gêneros alimentícios – carnes e derivados**, destinados ao atendimento das necessidades da **Seção de Subsistência (SSUB) da BAFZ** foi elaborada com base em **pesquisa de preços devidamente formalizada**, observando os critérios estabelecidos na **Instrução Normativa nº 65, de 07 de julho de 2021**, que dispõe sobre os procedimentos administrativos para a realização de pesquisa de preços no âmbito da Administração Pública federal.

Assim, a pesquisa, de uma forma geral, baseou-se nos valores encontrados no sistema Pesquisa de Preços, conforme **inciso I e III** do **Art. 5º da referida IN**, obtendo-se então, no mínimo, 03 (três) orçamentos para cada item, conforme preconiza a **IN nº 65, de 07 de julho de 2021**, a saber:

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

> I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;
>
> II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;
>
> III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;

IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.

A partir da aplicação da metodologia descrita, nos termos da **IN nº 65/2021**, chegou-se ao **estimado de R$ 5.786.180,52** (Cinco milhões, setecentos e oitenta e seis mil, cento e oitenta reais e cinquenta e dois centavos.)

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	UND MED.	QUANT. MIN	QUANT. MAX	VALOR	TOTAL
1	Linguiça tipo toscana contendo apenas Carne suína Linguiça tipo toscana contendo apenas Carne suína, água (15%), sal, açúcar, extrato de alecrim, alho, pimenta-preta, reguladores de acidez: lactato de sódio e citrato de sódio, aromatizantes: aroma idêntico ao natural de carne e aroma natural de pimenta-preta, estabilizantes: pirofosfato tetrassódico, pirofosfato dissódico e hexametafosfato de sódio e tripolifosfato de sódio, antioxidante: ácido ascórbico, realçador de sabor: glutamato monossódico, corantes: carmim de cochonilha, vermelho de beterraba e caramelo IV, conservador: nitrito de sódio.Tipo sadia ou similar. com selo sif e validade não inferior a 180 dias. Embalagem 5 kg	447705	KG	10	170	R$ 26,40	4.488,00
2	LINGUIÇA CALABRESA Linguiça tipo Calabresa Defumada Carne suína contendo apenas, carne bovina, carne mecanicamente separada de aves, toucinho, proteína texturizada de soja, sal, leite em pó, açúcar, pimentas: Calabresa e preta, extrato de arroz fermentado, regulador de acidez lactato de sódio (INS325), estabilizante polifosfato de sódio (INS452i), realçador de sabor glutamato monossódico (INS621, antioxidantes: Eritorbato de sódio (INS316) aromas: Natural de fumaça e de pimenta preta, conservadores: Nitrato de sódio (INS250) e nitrato de sódio (INS251) e corante natural carmim (INS120).NÃO CONTÉM GLÚTEN. tipo sadia ou similar. com selo sif e validade não inferior a 180 dias. Embalagem 2,5 kg	447702	KG	10	816	R$ 35,39	28.878,24
3	LINGUIÇA DE PERNIL contendo Pernil suíno, água (22,97%), proteína de soja (2,39%)**, sal, açúcar, cebola, alho, coentro, pimenta-branca, noz moscada, realçador de sabor: glutamato monossódico, estabilizante: tripolifosfato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante: aroma natural, antioxidante: isoascorbato de sódio**, corante: carmim de cochonilha, conservante: nitrito de sódio. Alérgicos: contém derivados de soja. Não contém glúten. Embalagem 5 kg	447713	KG	10	510	R$ 21,90	11.169,00
4	Pernil suíno. Tipo peça inteira sem osso e sem tempero. Congelado. devidamente lacradas e identificadas com as seguintes informações no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	447525	KG	10	4.185	R$ 32,99	138.063,15
5	Pernil suíno. Tipo peça inteira sem osso e sem tempero. Congelado. devidamente lacradas e identificadas com as seguintes informações no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Cota de 25% do Item 04 reservada para me/epp	447525	KG	10	1.395	R$ 32,99	46.021,05
6	Charque, tipo carne seca traseiro bovino, características adicionais resfriada, 1ª qualidade, embalagem à vácuo , com selo sif , devidamente lacradas e identificadas com as seguintes informações no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem 1 kg	447732	KG	10	816	R$ 64,00	52.224,00
7	Carne bovina in natura, tipo alcatra, apresentação peça inteira, características adicionais sem osso, congelada e embalada à vácuo, com selo sif devidamente lacradas e identificadas com as seguintes informações no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	467079	KG	10	15.107	R$ 56,01	846.143,07
	Carne bovina in natura, tipo alcatra, apresentação peça inteira, características						

8	adicionais sem osso, congelada e embalada à vácuo, com selo sif devidamente lacradas e identificadas com as seguintes informações no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Cota de 25% do Item 07 reservada para me/epp	467079	KG	10	5.036	R$ 56,01	282.066,36
9	Carne bovina, tipo MAMINHA DA ALCATRA.Peça inteira, CONGELADA, NÃO TEMPERADA, magra, limpa, com no máximo 5% de gordura igualmente distribuída pela peça, sem aparas. Com aspecto e aroma característicos. Isenta de aditivos. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Textura não endurecida pós cocção. Embalada a vácuo em embalagem primária plástica, contendo apenas uma peça por embalagem, devidamente lacradas e identificadas com as seguintes informações no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	447470	KG	10	1.134	R$ 65,90	74.730,60
10	Carne bovina, tipo lagarto, apresentação peça inteira, características adicionais sem osso, congelada e embalada à vácuo, com selo sif devidamente lacradas e identificadas com as seguintes informações no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	447442	KG	10	3.402	R$ 49,66	168.943,32
11	Carne bovina, tipo lagarto, apresentação peça inteira, características adicionais sem osso, congelada e embalada à vácuo, com selo sif devidamente lacradas e identificadas com as seguintes informações no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Cota de 25% do Item 10 reservada para me/epp	447442	KG	10	1.134	R$ 49,66	56.314,44
12	Carne bovina, tipo patinho, apresentação peça inteira, características adicionais sem osso, congelada e embalada à vácuo, com selo sif devidamente lacradas e identificadas com as seguintes informações no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso.Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	447448	KG	10	4.536	R$ 51,08	231.698,88
13	Carne bovina, tipo patinho, apresentação peça inteira, características adicionais sem osso, congelada e embalada à vácuo, com selo sif devidamente lacradas e identificadas com as seguintes informações no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso.Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Cota de 25% do Item 12 reservada para me/epp	447448	KG	10	1.512	R$ 51,08	77.232,96
14	Carne bovina in natura, tipo coxão mole,apresentação peça inteira, características adicionais sem osso, congelada e embalada à vácuo, com selo sif devidamente lacradas e identificadas com as seguintes informações no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	447432	KG	10	8.424	R$ 58,68	494.320,32
15	Carne bovina in natura, tipo coxão mole,apresentação peça inteira, características adicionais sem osso, congelada e embalada à vácuo, com selo sif devidamente lacradas e identificadas com as seguintes informações no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Cota de 25% do Item 14 reservada para me/epp	447432	KG	10	2.808	R$ 58,68	164.773,44
16	Carne bovina, tipo contra-filé, apresentação peça inteira, características adicionais sem osso, congelada e embalada à vácuo, com selo sif devidamente lacradas e identificadas com as seguintes informações no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	447461	KG	10	306	R$ 59,80	18.298,80
17	Carne in natura, origem avícola, tipo coxa e sobrecoxa de frango sem dorso, apresentação sem tempero, congelada, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos,	451063	KG	10	14.931	R$ 18,99	283.539,69

	ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Saco plástico atóxico, resistente, transparente, fechado mecanicamente com peso líquido de 1 kg. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.						
18	Carne in natura, origem avícola, tipo coxa e sobrecoxa de frango sem dorso, apresentação sem tempero, congelada, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Saco plástico atóxico, resistente, transparente, fechado mecanicamente com peso líquido de 1 kg. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Cota de 25% do Item 17 reservada para me/epp	451063	KG	10	4.977	R$ 18,99	94.513,23
19	Carne frango,Filé de peito de frango, sem osso e sem pele, congelado, cortes uniformes, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária (SIF/SIE /SIM). Aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Saco plástico atóxico, resistente, transparente, fechado mecanicamente com peso líquido de 1 kg. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	447581	KG	10	21.870	R$ 24,00	524.880,00
20	Carne frango,Filé de peito de frango, sem osso e sem pele, congelado, cortes uniformes, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária (SIF/SIE /SIM). Aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Saco plástico atóxico, resistente, transparente, fechado mecanicamente com peso líquido de 1 kg. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Cota de 25% do Item 19 reservada para me/epp	447581	KG	10	7.290	R$ 24,00	174.960,00
21	Carne frango, Coração de frango in natura, congelado, inteiro, sem cortes ou perfurações, livre de sujidades e odores estranhos. Cor característica, variando entre vermelho escuro a rosado, sem manchas ou hematomas. Produto sem conservantes, aditivos ou temperos. Embalagem primária: pacotes transparentes, resistentes, atóxicos e selados de 1 kg (ou embalagem industrial com selo SIF).Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	447640	KG	10	255	R$ 26,60	6.783,00
22	Carne frango, coxinha da asa, SEM TEMPERO, CONGELADO. TEMPERATURA NO RECEBIMENTO IGUAL OU INFERIOR A -12ºC. PERDA MÁXIMA DE PESO NO DEGELO DE 6% DO PESO BRUTO. EMBALAGEM CONSTANDO TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	447620	KG	10	6.426	R$ 19,95	128.198,70
23	Carne frango, coxinha da asa, SEM TEMPERO, CONGELADO. TEMPERATURA NO RECEBIMENTO IGUAL OU INFERIOR A -12ºC. PERDA MÁXIMA DE PESO NO DEGELO DE 6% DO PESO BRUTO. EMBALAGEM CONSTANDO TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. Cota de 25% do Item 22 reservada para me/epp	447620	KG	10	2.142	R$ 19,95	42.732,90
24	Chester congelado, embalado a vácuo, embalagem íntegras, selo do serviço de inspeção federal (sif) e validade mínima de 1 ano.Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega	447644	KG	10	294	R$ 51,84	15.240,96
25	Tender, Produto cárneo industrializado, obtido a partir do pernil suíno (parte traseira), desossado, curado, cozido e defumado. Embalagem íntegras, selo do serviço de inspeção	447525	KG	10	210	R$ 42,79	8.985,90
26	Carne porco, tipo costela SALGADA, apresentação CORTADA , industrializada, com selo sif, corte de no máximo 5 cm, validade mínima de 1 ano. ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A). Embalagem íntegras, selo do serviço de inspeção federal (sif). Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	447741	KG	10	816	R$ 53,10	43.329,60
27	Carne suína in natura, tipo costela EM PEÇA, congelada, industrializada. Apresentação: Peça inteira, sem excesso de gordura (máximo 5-10%), cor própria, isenta de odores desagradáveis, manchas de hematomas, parasitas ou contaminação. Embalagem: Saco plástico atóxico, transparente e selado, contendo identificação do produto, carimbo do SIF/SIE/SIM, peso líquido e data de validade. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	447510	KG	10	4.158	R$ 41,99	174.594,42
28	Carne suína in natura, tipo costela EM PEÇA, congelada, industrializada. Apresentação: Peça inteira, sem excesso de gordura (máximo 5-10%), cor própria, isenta de odores desagradáveis, manchas de hematomas, parasitas ou contaminação. Embalagem: Saco plástico atóxico, transparente e selado, contendo identificação do	447510	KG	10	1.386	R$ 41,99	58.198,14

	produto, carimbo do SIF/SIE/SIM, peso líquido e data de validade. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Cota de 25% do Item 27 reservada para me/epp						
29	Carne suína in natura, tipo picanha SUÍNA, congelada,SEM TEMPERO, PEÇA INTEIRA, obtida a partir do lombo suíno, com capa de gordura uniforme. Produto com validade mínima de 6 meses na entrega.	447549	KG	10	1.260	R$ 31,75	40.005,00
30	Carne suína , tipo pé, apresentação salgada , CONSERVADA EM SAL, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, ADEQUADO PARA AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E QUE LHE CONFIRAM UMA PROTEÇÃO APROPRIADA A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, ROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal) E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	447745	KG	10	816	R$ 32,70	26.683,20
31	CARNE SUINA SALGADA - TIPO RABO, EM PECA, CONSERVADA EM SAL, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E QUE LHE CONFIRAM UMA PROTEÇÃO APROPRIADA A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal) E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	480432	KG	10	816	R$ 38,39	31.326,24
32	Carne suína tipo filé mingnon SUÍNO,Congelada, SEM TEMPERO, peça inteira. Embalada à vácuo Com selo sif devidamente lacradas e identificadas com as seguintes informações no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	447535	KG	10	3.240	R$ 36,00	116.640,00
33	Carne suína tipo filé mingnon SUÍNO,Congelada, SEM TEMPERO, peça inteira. Embalada à vácuo Com selo sif devidamente lacradas e identificadas com as seguintes informações no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Cota de 25% do Item 32 reservada para me/epp	447535	KG	10	1.080	R$ 36,00	38.880,00
34	Carne suína tipo lombo suíno, ,Congelada, SEM TEMPERO, peça inteira. Embalada à vácuo Com selo sif devidamente lacradas e identificadas com as seguintes informações no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	447518	KG	10	4.590	R$ 37,65	172.813,50
35	Carne suína tipo lombo suíno, ,Congelada, SEM TEMPERO, peça inteira. Embalada à vácuo Com selo sif devidamente lacradas e identificadas com as seguintes informações no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Cota de 25% do Item 34 reservada para me/epp	447518	KG	10	1.530	R$ 37,65	57.604,50
36	Peixe in natura, sirigado, filé, congelado, TIPO CORTE FILÉ, APRESENTAÇÃO SEM PELE, Embalado em saco plástico transparente atóxico, selado e com rotulagem adequada contendo informações nutricionais, data de embalagem e validade.Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	448870	KG	10	992	R$ 62,89	62.402,60
37	Peixe in natura, sirigado, filé, congelado, TIPO CORTE FILÉ, APRESENTAÇÃO SEM PELE, Embalado em saco plástico transparente atóxico, selado e com rotulagem adequada contendo informações nutricionais, data de embalagem e validade.Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Cota de 25% do Item 36 reservada para me/epp	448870	KG	10	331	R$ 62,89	20.800,87
38	Peixe in natura, espécie tilápia, apresentação filé,LIMPO, SEM ESPINHA, ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E PROCEDÊNCIA. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS,	448953	KG	10	10.206	R$ 50,00	510.300,00

	NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.						
39	Peixe in natura, espécie tilápia, apresentação filé,LIMPO, SEM ESPINHA, ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E PROCEDÊNCIA. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Cota de 25% do Item 38 reservada para me/epp	448953	KG	10	3.402	R$ 50,00	170.100,00
40	Peixe in natura, cavala, posta congelada,, pesando aproximadamente 250g cada unidade de posta; Contendo todas as informações exigidas no rótulo (registros, data de validade). Deverá ser tranportado em caminhão frigorífico; O produto não poderá apresentar mínimo sinal de descongelamento.Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	448905	KG	10	3.213	R$ 46,71	150.079,23
41	Peixe in natura, cavala, posta congelada,, pesando aproximadamente 250g cada unidade de posta; Contendo todas as informações exigidas no rótulo (registros, data de validade). Deverá ser tranportado em caminhão frigorífico; O produto não poderá apresentar mínimo sinal de descongelamento.Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Cota de 25% do Item 40 reservada para me/epp	448905	KG	10	1.071	R$ 46,71	50.026,41
42	Peru congelado, embalado a vácuo, abatido sob inspeção veterinária (SIF/SIE /SIM). Aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos, ausência de sujidades, parasitas e larvas.Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	447873	KG	10	294	R$ 64,00	18.816,00
43	Carne suína, tipo ORELHA ,salgada, refrigerada, CONSERVADA EM SAL, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E QUE LHE CONFIRAM UMA PROTEÇÃO APROPRIADA A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal) E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF	447737	KG	10	816	R$ 32,90	26.846,40
44	Carne suína, tipo BACON MANTA, BACON DEFUMADO, embalado a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF	447666	KG	10	816	R$ 50,90	41.534,40
TOTAL							5.786.180,52

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

No que se refere ao parcelamento da aquisição de gêneros alimentícios – carnes e derivados, observa-se a necessidade de adotar a divisão do objeto em razão de suas características técnicas e logísticas, em consonância com o disposto no art. 40, §1º, inciso V, alínea “b”, da Lei nº 14.133/2021, que prevê a divisibilidade do objeto como meio de promover a ampla competitividade.

Os principais aspectos que justificam o parcelamento são os seguintes:

1. Complexidade da Demanda: os gêneros alimentícios abrangem ampla variedade de itens, com diferentes características, prazos de validade, condições de armazenamento e requisitos de entrega. O parcelamento permite especificação e gestão mais adequadas para cada categoria de produtos, assegurando melhor desempenho dos fornecedores.

2. Gestão dos Recursos Financeiros: a divisão da contratação possibilita uma distribuição mais equilibrada da execução orçamentária, mitigando impactos financeiros significativos e conferindo maior previsibilidade ao planejamento da despesa.
3. Qualidade e Segurança Alimentar: ao permitir maior atenção a grupos específicos de itens, o parcelamento favorece o controle da qualidade e a observância dos requisitos sanitários, contribuindo para a preservação da saúde dos consumidores finais.
4. Redução de Riscos: a segregação por grupos de itens reduz a possibilidade de que eventual falha de fornecimento impacte a totalidade do contrato, limitando os efeitos adversos a apenas parte do objeto.
5. Ampla Competitividade: a divisão do objeto propicia a participação de fornecedores de menor porte ou com especialização em determinadas categorias de produtos, ampliando o universo de concorrentes e possibilitando a obtenção de melhores preços e condições de fornecimento.

Diante do exposto, conclui-se que o parcelamento da aquisição de gêneros alimentícios apresenta-se como medida técnica, proporcional e juridicamente adequada, uma vez que possibilita:

- a seleção mais eficiente de fornecedores;
- a ampliação da competitividade;
- a mitigação de riscos contratuais; e
- o atendimento das necessidades da Administração de forma segura, econômica e eficiente.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Após análise técnica, concluiu-se que para a execução não há necessidade de contratações correlatas ou interdependentes plena utilização dos bens a serem adquiridos no presente processo.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação de **gêneros alimentícios – carnes e derivados** encontra-se alinhada ao planejamento institucional da Base Aérea de Fortaleza – BAFZ, considerando a necessidade de assegurar a continuidade do abastecimento da Seção de Subsistência e o adequado fornecimento de alimentação ao efetivo apoiado.

A contratação encontra-se prevista no **Plano de Contratações Anual – PCA 2026**, sob o número **120014-121/2026**, conforme já registrado no ETP.

A contratação encontra-se, ainda, alinhada às diretrizes do **Plano Diretor de Logística Sustentável – PLS aplicável à Organização**, especialmente no que se refere ao planejamento e à racionalização das aquisições, ao consumo responsável, à redução de perdas e desperdícios, à gestão eficiente dos estoques e à adequada destinação dos resíduos decorrentes do fornecimento.

No âmbito da presente contratação, esse alinhamento materializa-se por meio do **dimensionamento dos quantitativos com base nos cardápios planejados, per capitas, histórico de consumo, frequência de utilização dos gêneros, número estimado de comensais e projeção de crescimento institucional**, bem como pela adoção de fornecimento parcelado, de acordo com a necessidade efetiva da Administração. Esses parâmetros de dimensionamento constam do item 7 do ETP.

A realização de aquisições parceladas contribui para a racionalização do consumo e para a gestão eficiente dos estoques, especialmente em razão da natureza perecível dos produtos, permitindo adequar as entregas à demanda da Seção de Subsistência e à capacidade de armazenamento da Unidade, com redução do risco de perdas por deterioração ou vencimento.

Também serão observadas medidas destinadas à **redução do desperdício de alimentos**, ao controle dos prazos de validade e das condições de armazenamento, bem como à adequada gestão e destinação das embalagens e demais resíduos decorrentes do fornecimento, em consonância com os critérios de sustentabilidade pertinentes ao objeto.

Dessa forma, verifica-se a compatibilidade da contratação com o **PCA 2026, com o planejamento institucional da BAFZ e com as diretrizes do PLS aplicável à Organização**, promovendo a utilização racional dos recursos públicos, a eficiência logística, a redução de desperdícios e a sustentabilidade da contratação.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente contratação de gêneros alimentícios – carnes e derivados visa à reposição do estoque da Seção de Subsistência da BAFZ, responsável pelo fornecimento regular de refeições ao efetivo das Organizações Militares da Guarnição de Aeronáutica de Fortaleza.

Os principais benefícios esperados com a execução desta contratação incluem:

1. Continuidade do fornecimento de refeições: garante que todas as Organizações Militares apoiadas recebam alimentação regular, mantendo a operacionalidade e bem-estar do efetivo.
2. Segurança alimentar: ao exigir conformidade com normas sanitárias e boas práticas de manipulação, assegura que os alimentos fornecidos estejam em condições adequadas de consumo.
3. Eficiência na gestão de recursos: o planejamento e aquisição estratégica de itens permitem a utilização racional dos recursos financeiros disponíveis, evitando desperdícios e promovendo economicidade.
4. Aprimoramento do planejamento logístico: a definição de quantidades e categorias de produtos contribui para um melhor controle de estoque, reduzindo riscos de faltas ou excessos de materiais.
5. Diversificação e qualidade do cardápio: a aquisição adequada de diferentes **carnes e derivados** possibilita a composição de cardápios variados e compatíveis com o planejamento alimentar da Seção de Subsistência, contribuindo para o atendimento das necessidades nutricionais e operacionais do efetivo apoiado.
6. Ampliação da competitividade e transparência: ao adotar modalidade adequada de licitação, como Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços, promove ampla participação de fornecedores e condições vantajosas de preço e qualidade.

Portanto, a contratação propicia a eficiência operacional, a segurança alimentar e a economicidade na gestão de gêneros alimentícios da Seção de Subsistência, alinhando-se integralmente à missão institucional da BAFZ.

13. Providências a serem Adotadas

O ambiente destinado ao recebimento, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios – carnes e derivados encontra-se plenamente adaptado, uma vez que os materiais objeto da presente contratação já são utilizados regularmente pela Seção de Subsistência da BAFZ.

As providências a serem adotadas incluem:

1. Recebimento e conferência: os itens entregues deverão ser conferidos quanto à quantidade, qualidade, validade, acondicionamento e conformidade com as especificações do Termo de Referência.
2. Armazenamento adequado: os produtos serão alocados em áreas previamente estruturadas, respeitando condições de temperatura, higiene e normas de segurança alimentar.
3. Controle de estoque: os materiais recebidos serão registrados no sistema de gestão da Seção de Subsistência, permitindo acompanhamento diário do consumo e reposição conforme demanda.
4. Segurança e rastreabilidade: a documentação de entrega, notas fiscais e demais comprovantes serão armazenados para assegurar rastreabilidade completa e atender exigências legais e administrativas.

Dessa forma, não são necessárias adaptações adicionais para o recebimento do objeto, garantindo eficiência operacional, segurança alimentar e continuidade do fornecimento ao efetivo da Guarnição de Aeronáutica de Fortaleza.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Critérios e práticas de sustentabilidade

A presente contratação observará os critérios de sustentabilidade pertinentes à aquisição de gêneros alimentícios, considerando a natureza do objeto e as orientações constantes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, especialmente o Tema 6 – Aquisição de Alimentos – Gêneros Alimentícios – Licitação.

Para os produtos de origem animal, deverão ser observadas as exigências sanitárias e de inspeção aplicáveis, devendo os produtos ser provenientes de estabelecimentos submetidos ao Serviço de Inspeção Federal – SIF, Serviço de Inspeção Estadual – SIE, Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou sistema equivalente admitido pela legislação, inclusive SISBI-POA, conforme a abrangência de comercialização permitida.

As embalagens deverão ser adequadas à conservação e à segurança sanitária dos alimentos, íntegras e compatíveis com as condições de armazenamento e transporte, devendo conter as informações de rotulagem exigidas pela legislação aplicável.

Sempre que tecnicamente possível e sem comprometimento da segurança alimentar, conservação e integridade dos produtos, deverão ser priorizadas embalagens com menor volume e menor impacto ambiental, bem como materiais passíveis de reciclagem.

Durante a execução, deverão ser adotadas medidas destinadas à redução de perdas e desperdícios de alimentos, mediante controle das quantidades solicitadas, acompanhamento dos prazos de validade, armazenamento adequado e planejamento das entregas de acordo com o consumo efetivo da Seção de Subsistência.

Os resíduos de embalagens decorrentes do fornecimento deverão receber destinação ambientalmente adequada, observadas as práticas de gestão de resíduos adotadas pela BAFZ e a legislação aplicável.

Não foram estabelecidas exigências ambientais estranhas ou desproporcionais ao objeto, de modo a preservar a competitividade do certame e limitar os requisitos de sustentabilidade àqueles efetivamente relacionados à aquisição, acondicionamento, transporte, consumo e descarte dos gêneros alimentícios.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas análises técnicas, operacionais, econômicas e ambientais realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, a Equipe de Planejamento da Contratação conclui que a solução proposta — **Aquisição de gêneros alimentícios – itens Carnes e Derivados, destinados ao atendimento das necessidades da Seção de Subsistência (SSUB) da BAFZ — é tecnicamente adequada, economicamente vantajosa e juridicamente viável.**

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.

SUE ELLEN SIMONE MAR E SOL ALVES FRAZAO

Membro da comissão de contratação

VILMAR BATISTA SILVA

Membro da comissão de contratação

ABNER LIMA DE SOUZA

Membro da comissão de contratação

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	Estudo Técnico Preliminar ETP
Data/Hora de Criação:	29/09/2026 14:38:28
Páginas do Documento:	31
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	32
Hash MD5:	c5e7ece9dccbf924e9e51a1f7f1a1a30
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 SUE ELLEN SIMONE MAR E SOL ALVES FRAZÃO no dia 29/09/2026 às 11:44:19 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Primeiro Sargento VILMAR BATISTA SILVA no dia 29/09/2026 às 11:47:08 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cabo ABNER LIMA DE SOUZA no dia 29/09/2026 às 11:49:06 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cel SANDRO SADIQUE ADI no dia 28/10/2026 às 16:05:40 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO