

BASE AÉREA DE PORTOVELHO

Estudo Técnico Preliminar 20/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 67293.008737/2025-60

2. Descrição da necessidade

A aquisição dos bens elencados visa atender às necessidades de compras periódicas, frequentes e parceladas de "Gêneros Alimentícios" destinados a suprir a demanda de consumo nos preparativos das refeições para o efetivo da Base Aérea de Porto Velho (BAPV), por meio da Seção de Subsistência (SSUB), responsável pelo fornecimento geral de alimentos na organização militar.

A Seção de Subsistência (SSUB) é responsável por fornecer diariamente as 4 (quatro) refeições básicas (café, almoço, jantar e ceia) para cerca de 1.000 (mil) comensais pertencentes ao efetivo da BAPV. Essas refeições atendem a todas as hierarquias militares, visando ao bem-estar da tropa. A SSUB realiza suas atividades por meio de uma cozinha industrial e três refeitórios. Portanto, a aquisição de gêneros alimentícios, neste caso, carnes, é fundamental para garantir o apoio à alimentação do efetivo, bem como a disponibilidade, variação e padronização do cardápio, preservando assim a missão institucional da BAPV, de defender e integrar o território nacional com vistas à defesa da pátria diuturnamente.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Subsistência da BAPV	YUDJI WATANABE GUERREIRO MARTINS 1º TEN INT

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizada de forma parcelada, conforme as necessidades da seção de subsistência da Base Aérea de Porto Velho, mediante pedido de fornecimento formulado e enviado à licitante contratada com as respectivas quantidades.

A empresa contratada é responsável por disponibilizar um e-mail de contato oficial, por meio do qual o empenho e outros contatos necessários possam ser encaminhados de forma formal. É importante ressaltar que a atualização do e-mail de contato é de total responsabilidade da empresa contratada.

Por motivos de rotatividade de estoque, limitação de estocagem e validade dos materiais, o prazo de entrega dos gêneros será de até 10 (dez) dias, contados do recebimento/aceitação da Nota de Empenho. Eventualmente, a Administração poderá alterar os dias e horários de entrega dos alimentos, devendo o fornecedor apresentar disponibilidade para entrega conforme solicitado. Os pedidos serão feitos com os respectivos empenhos globais, faturados por entrega. Sendo a entrega em remessa única em relação a cada pedido realizado por esta Base Aérea.

A necessidade de que a entrega dos gêneros alimentícios ocorra em até 10 dias fundamenta-se na demanda contínua por esses produtos. Nossa operação requer um abastecimento regular para garantir a continuidade das atividades, mantendo sempre disponíveis os alimentos essenciais para as refeições diárias de nossos militares. Além disso, nossa capacidade de estocagem é limitada, o que nos impede de armazenar grandes quantidades de alimentos por longos períodos. Portanto, a entrega rápida dos gêneros alimentícios permite otimizar nosso espaço de armazenamento, evitando congestionamentos e garantindo a eficiência logística de nossa operação. Ademais, uma entrega ágil é crucial para manter a qualidade e a frescura dos alimentos, garantindo assim a segurança alimentar de nosso efetivo. Dessa forma, ao receber os gêneros alimentícios em um prazo máximo de 10 dias, contados do envio do empenho, podemos assegurar o funcionamento ininterrupto de nossas operações e o bem-estar de nossos colaboradores.

O Horário de recebimento dos itens será de segunda a quinta-feira, das 09:00h às 17:00h e na sexta-feira das 09:00h às 13:00h - Todos em Horário de Brasília. O desrespeito ao horário de entrega desobriga os órgãos em autorizar a entrada no interior desta organização militar, devendo o licitante retornar dentro do horário de expediente para a respectiva entrega, sem custos para a Administração Pública.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade, quantidade do material e consequentemente aceitação mediante termo circunstanciado.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

No caso de fornecimento de produtos de procedência estrangeira, o fornecedor deverá apresentar à Administração, no ato de entrega dos produtos, os documentos que comprovem que a importação foi realizada regularmente.

Todos os produtos devem ser entregues em embalagens adequadas e íntegras.

As embalagens não poderão conter sinais de vazamento, espuma ou qualquer tipo de dano, no caso de produtos em conserva.

As empresas vencedoras do certame licitatório deverão respeitar as condições de transporte de gêneros estabelecidas na RESOLUÇÃO RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 – ANVISA e suas alterações posteriores, em especial o que está definido quanto às temperaturas de transporte, limpeza e organização dos veículos.

A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91 de 11 de maio de 2001 que estabelece os critérios gerais para embalagens equipamentos em contato com alimentos.

No momento do recebimento dos bens serão analisados os seguintes aspectos:

1. As condições das embalagens, que devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento. .Esses não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado;
2. As condições do entregador, que deve estar com uniforme adequado e limpo, avental sapato fechado, proteção para cabelo ou mãos (rede, gorro ou luvas), quando necessário; rotulagem, na qual deve constar o nome e a composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento, quantidade (peso) e procedência;
3. As temperaturas, as quais devem estar adequadas e serem registradas no ato do recebimento;
O distribuidor deve estar registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) e, sendo Casa Atacadista, deve apresentar Título de Estabelecimento Relacionado (ER).

Serão verificados na ocasião do recebimento a adequabilidade às normas de higiene e segurança alimentas.

No Anexo "F" da Portaria Normativa no 219/MD, de 12 de fevereiro de 2010, que versa sobre a alimentação das Forças Armadas, fica previsto o seguinte:

RECEBIMENTO DE ALIMENTOS

Aquele que recebe um alimento entregue por um fornecedor deve avaliá-lo qualitativa e quantitativamente, segundo critérios predefinidos para cada produto. Deverão ser observadores, especialmente, os seguintes aspectos:

- data de fabricação e validade de cada produto;

- condições das embalagens, que devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento. Esses não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado;

- condições do entregador, que deve estar com uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado, proteção para o cabelo ou mãos (rede, gorro ou luvas), quando necessário;

- rotulagem, na qual deve constar o nome e a composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);

- temperaturas, as quais devem estar adequadas e serem registradas no ato do recebimento;

- alvará do veículo de transporte; e

- No momento da entrega dos materiais, a empresa deverá ter, no mínimo, 01 (um) carregador, para descarregar volumes de pequeno vulto, inferiores a 1000 kg e 02 (dois) carregadores no caso de transportar volumes maiores para a BAPV. No caso de materiais congelados ou resfriados, os materiais descarregados deverão ser transportados pelos carregadores da contratada para o interior das câmaras de congelamento, acompanhado de militar do setor, após verificação da quantidade.

CRITÉRIOS DE TEMPERATURA

Os produtos perecíveis devem cumprir os seguintes critérios de temperatura para fim de recebimento:

I - congelados: -18°C com tolerância até -12°C;

II - resfriados: 6 a 10°C, ou conforme a especificação do fabricante; e

III - refrigerados: até 6°C com tolerância até 7°C.

As temperaturas devem estar adequadas e serem registradas no ato do recebimento.

ORDEM DE RECEBIMENTO

Caso haja mais de um fornecedor aguardando, preferir a seguinte ordem de recebimento:

1º) alimentos perecíveis resfriados ou refrigerados;

2º) alimentos perecíveis congelados;

3º) alimentos perecíveis permitidos em temperatura ambiente; e

4º) alimentos não-perecíveis.

CONTROLE

Realizar controle microbiológico e físico-químico quando necessário, por laboratório próprio ou terceirizado;

Sempre que possível, é importante proceder a uma avaliação das condições operacionais dos estabelecimentos dos fornecedores de matérias-primas, produtos semi-elaborados ou produtos prontos, por meio de visita técnica, como subsídio para a qualificação e triagem dos fornecedores;

Fazer avaliação sensorial (características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor e cinestesia). Essa avaliação deve estar baseada nos critérios definidos pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas - NBR 12806 - 02/93).

CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

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

A contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução do objeto, previstas na Instrução Normativa nº 01, de 19/01/2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (no que couber);

Dentre as recomendações voltadas para sustentabilidade ambiental, as licitantes deverão observar os seguintes critérios elencados na Instrução Normativa nº 01 de 19/01/2010 da SLTI/MPOG;

Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNTNBR 15448-1 e 15448-2;

Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil polibromados (PBBs), éteres difenil- polibromados (PBDEs).

SUBCONTRATAÇÃO

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, devido natureza do objeto e do modo como pretende-se realizar a contratação.

5. Levantamento de Mercado

Após a realização da pesquisa de preços e práticas comuns nos órgãos da Administração pública para compra de itens similares, constatou-se que a modalidade mais adequada para a aquisição dos itens necessários é o pregão eletrônico com Sistema de Registro de Preços (SRP). Essa escolha foi baseada no fato de que alguns itens precisam ser entregues de acordo com o modelo especificado por esta Organização, conforme liberação orçamentária e a seleção pelo critério de menor preço foi considerada a solução mais viável e eficaz.

No mercado existe a solução proposta que é considerada viável, além de ser fornecida por um número de fornecedores que garante a participação de empresas e consequentemente a concorrência.

Dito isto, a Administração percorreu o ART.2, inciso III “pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenha a data e hora de acesso”, Portaria nº 804, de 13/11/2018; a fim de orçar da melhor forma a estimativa de preços, priorizando a qualidade e a diversidade das fontes.

Dessa forma, a opção pelo pregão eletrônico com SRP é respaldada pela necessidade de garantir o atendimento das especificações dos itens, além de permitir a aquisição de forma parcelada, de acordo com as disponibilidades orçamentárias. A modalidade selecionada proporciona maior flexibilidade e eficiência na gestão dos recursos, assegurando o cumprimento das exigências legais e a obtenção dos melhores preços para a Organização.

6. Descrição da solução como um todo

A solução consistirá na aquisição de gêneros alimentícios visando atender as necessidades da GUARNAE-PV.

A empresa deverá se responsabilizar pela correta entrega do material proposto, conforme a descrição do Termo de Referência.

A entrega deverá ser realizada na seção indicada no empenho, com a presença da comissão de recebimento designada para este fim, contados 10 dias corridos do envio do empenho para o e-mail contido nos documentos enviados pela contratada durante o pregão.

Caso a empresa enfrente problemas para a entrega, deverá comunicar à SSUB, através do e-mail protocolo.bapv@fab.mil.br, do fato.

O prazo de entrega dos bens é de no máximo 10 (dez) dias corridos, contados da data do pedido realizado pelo setor solicitante (email, telefone e etc) à contratada, conforme necessidade da SSUB, no seguinte endereço:

- Av. Lauro Sodré s/n, Belmont - CEP: 76803-260 - Porto Velho-RO.

Deverão ser observados todos os pontos elucidados no item 4 deste estudo.

Sem prejuízo ao item 4 deste estudo:

Carnes, aves e derivados: deverão estar dentro dos parâmetros e especificações estabelecidas pela Vigilância Sanitária do Ministério da Agricultura (selo S.I.F.), quanto ao percentual de água na carcaça, quando congelados (para frangos – perda máxima no degelo de 6% e para carnes – perda máxima no degelo de 10%), prazo de validade, conservação e modo de transporte.

Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias úteis, pela comissão de recebimento, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de referência e na proposta.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades, devendo ser entregue itens de lote diferente do que foi rejeitado.

Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da ATA de Registro de Preços. Será analisado em laboratório da Aeronáutica ou laboratórios de referência (Públicos ou Privados), e caso não esteja dentro dos parâmetros exigidos pelas normas técnicas vigentes (ANVISA, INMETRO, etc.), será devolvido, ficando o fornecedor obrigado à devida reposição. Para itens perecíveis, os bens serão recebidos definitivamente, no prazo de 03 (três) dias úteis contados do recebimento, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade estimada foi definida pela Seção de subsistência da BAPV, com base na série histórica de 12 meses, conforme relatório do SILOMS Contábil. Juntamente com a série histórica, foi feito um planejamento com os cozinheiros e com as nutricionistas da SSUB, no tocante aos itens que com uma demanda represetada, que possibilitarão uma maior diversificação do cardápio ofertado. Todas as métricas usadas para o levantamento da necessidade seguem em documento a parte, anexo a este estudo. O detalhamento das métricas utilizadas encontra-se anexo a este Estudo, como forma de memória de cálculo.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.560.202,40

O valor estimado total para aquisição dos objetos é de R\$ 1.560.202,40 (um milhão, quinhentos e sessenta mil, duzentos e dois reais e quarenta centavos), levando em consideração a estimativa de quantidade, e os objetos da contratação, com valores levantados por intermédio de pesquisa de preço realizada no site pesqpreco.estaleiro.serpro.gov.br. Para melhor análise será confeccionado o mapa comparativo de preços, contemplando os dados colhidos através dos relatórios gerados na fonte de pesquisas citadas acima.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Para promover um maior aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e incentivar uma competição saudável, a licitação será dividida em itens. Essa abordagem segue o disposto no § 2º do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, que estabelece que:

“Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:

§ 2º Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados:

I - a viabilidade da divisão do objeto em lotes;

II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e

III - o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.”

A divisão em itens permitirá uma análise mais precisa das necessidades e características de cada um deles, proporcionando uma melhor adequação às condições econômicas. Além disso, a divisão em parcelas facilita a participação de um maior número de fornecedores, promovendo uma concorrência saudável e fomentando a obtenção de melhores propostas.

Dessa forma, a divisão da licitação em itens visa aperfeiçoar a utilização dos recursos disponíveis no mercado, além de promover uma maior competitividade entre os fornecedores, resultando em benefícios tanto para o órgão licitante quanto para a eficiência do processo.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não serão necessárias contratações correlatas e/ ou Interdependentes, pois ficará a cargo da empresa contratada a responsabilidade total dos meios de transporte para entrega dos itens, bem como qualquer outra despesa necessária relacionada a formulação do plano de trabalho, para que o objetivo final do contrato seja executado.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O item da contratação está de acordo com o PTA 2026 com o na parte do calendário de licitações do ano.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O resultado pretendido para a essa aquisição é manter os estoques de carnes abastecidos de forma adequada para proporcionar a continuidade do fornecimento de uma refeição balanceada nutricionalmente ao efetivo além de evitar monotonia alimentar.

13. Providências a serem Adotadas

Para a realização da aquisição será necessário que o presente instrumento licitatório continue seu trâmite, até vencer as etapas preparatórias, internas, posteriormente, prossiga para a fase externa, encontrando os licitantes interessados em participar do certame, até que se efetive o registro de preços para o vencedor desta Licitação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

As ações que podem potencialmente causar impactos ambientais incluem o uso de materiais inadequados e o descarte inadequado de materiais e resíduos, violando a legislação em vigor para a disposição de resíduos sólidos. Portanto, a Administração deve incorporar requisitos que visem a minimizar ou prevenir quaisquer efeitos prejudiciais ao meio ambiente, conforme detalhado no item 4.

No caso dos itens licitados, quando a atividade de fabricação ou industrialização se enquadra no Anexo I da Instrução Normativa do IBAMA nº 06/2013, somente serão aceitas ofertas de produtos fabricados por empresas que estejam devidamente registradas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, conforme estabelecido pelo Artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938 de 1981.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Este Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação da solução mostra-se viável tecnicamente e necessária. A aquisição de gêneros alimentícios pode ser contratada por Pregão, na modalidade registro de preços, de acordo com o art. 6º, inciso XLV da Lei 14.133/21, sendo que a contratação será feita em itens unitários.

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](#).

YUDJI WATANABE GUERREIRO MARTINS

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 11/03/2026 às 15:01:06.



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ETP
Data/Hora de Criação:	11/03/2026 18:18:31
Páginas do Documento:	6
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	7
Hash MD5:	73763fc242eb254f4f0154dbfe433ff4
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 YUDJI WATANABE GUERREIRO MARTINS no dia 11/03/2026 às 14:22:27 no horário oficial de Brasília.