

BASE AÉREA DE ANÁPOLIS

Estudo Técnico Preliminar 11/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 67281.001171/2026-65

2. Descrição da necessidade

A Seção de Subsistência da BAAN é responsável pelo fornecimento de aproximadamente 1.800 refeições diárias ao efetivo próprio e às Unidades Sediadas, contemplando café da manhã, almoço e jantar. Além disso, atende o Projeto Segundo Tempo/Forças no Esporte, com cerca de 250 refeições diárias, incluindo almoço e lanche. Também são fornecidos apoios a Oficiais-Generais, autoridades civis e militares, embaixadores e demais visitantes; refeições aos hóspedes dos Hotéis de Trânsito; bem como refeições e lanches destinados a tripulações de aeronaves militares e civis em trânsito no aeródromo.

Somam-se ainda os atendimentos ao Grupo de Saúde, abrangendo pacientes internados e seus acompanhantes, além do suporte logístico a Exercícios Operacionais de grande vulto, os quais podem demandar alimentação para militares não pertencentes ao efetivo local. Toda essa estrutura exige abastecimento regular, seguro e contínuo de proteínas, insumo essencial para a composição nutricional das refeições servidas.

Considerando que a BAAN não possui meios próprios de produção de alimentos ou condições materiais para manter estoque sem reposição externa, a contratação é indispensável para garantir a continuidade dos serviços, o cumprimento das missões institucionais e a manutenção da capacidade operacional da Organização.

O presente processo visa atender, pelo período de **12 (doze) meses**, à necessidade de suprimento do estoque de proteínas, na Natureza de Despesas 33.90.30.07, utilizadas no preparo das refeições, observando a demanda habitual da Seção de Subsistência e a capacidade de armazenamento.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Subsistência da BAAN	Ten Int Victoria Farias Almeida Zorzo

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A presente contratação tem por finalidade o atendimento às necessidades de fornecimento de proteínas à Seção de Subsistência da BAAN, devendo os itens atender padrões mínimos de qualidade, conformidade sanitária e requisitos legais previstos na legislação federal aplicável. Os requisitos abaixo consolidam as condições essenciais para aceitação dos bens.

4.1 Qualidade e requisitos sanitários

Os produtos deverão atender integralmente às normas do Ministério da Saúde e às exigências da ANVISA, incluindo requisitos de fabricação, manipulação, transporte e armazenamento.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues resfriados ou congelados, conforme a forma de apresentação prevista nas especificações de cada item, devendo obedecer aos parâmetros legais de temperatura e conservação. O prazo de validade mínimo deverá ser de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, exceto quando especificação técnica indicar prazo distinto.

4.2 Condições de transporte e armazenamento

Os produtos deverão ser transportados em veículos refrigerados, munidos de termômetro aferido e operando dentro da faixa de temperatura exigida pela legislação vigente, garantindo integridade, qualidade e segurança higiênico-sanitária.

A contratada será integralmente responsável pela entrega e descarga dos materiais no local indicado pela Administração.

4.3 Requisitos legais e de inspeção

Os estabelecimentos fornecedores de produtos de origem animal deverão possuir registro em órgão competente, conforme determina o art. 4º da Lei nº 1.283/1950 e o RIISPOA, instituído pelo Decreto nº 9.013/2017.

A conformidade poderá ser comprovada mediante apresentação de certificações emitidas por instituição pública oficial ou entidade credenciada, ou por qualquer outro meio de prova aceito pela Administração.

4.4 Sustentabilidade e requisitos ambientais

Em observância ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, os produtos deverão:

- utilizar materiais recicláveis, biodegradáveis ou de menor impacto ambiental;
- apresentar embalagens individuais adequadas e com o menor volume possível;
- não conter substâncias restritas pela diretriz RoHS, como mercúrio, chumbo, cromo hexavalente, cádmio, PBBs e PBDEs;
- não utilizar substâncias que provoquem destruição da camada de ozônio, conforme Decreto nº 2.783/1998 e Resolução CONAMA nº 267/2000.

Tais requisitos visam incentivar práticas sustentáveis, melhoria dos processos produtivos e reaproveitamento de resíduos sólidos.

4.5 Diligências, fiscalização e rejeição de materiais

A Administração poderá realizar diligências para verificar o atendimento das exigências estabelecidas neste documento e no Termo de Referência.

O fornecedor estará sujeito à fiscalização no ato da entrega e **posteriormente, podendo o produto ser rejeitado** total ou parcialmente caso não atenda às condições de qualidade, higiene, especificações técnicas ou requisitos ambientais.

Produtos rejeitados deverão ser **substituídos no prazo máximo de 5 (cinco) dias**, sem ônus para a Organização, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

4.6 Requisitos técnicos específicos para proteínas

Para assegurar a qualidade, segurança e adequação dos itens adquiridos, os produtos deverão atender aos seguintes requisitos técnicos complementares, conforme orientação técnica da Seção de Subsistência:

a) Aspecto visual:

- A carne deverá apresentar coloração **vermelho-viva**, podendo variar entre rosado e pardo, **sem manchas**, escurecimento, tons acinzentados ou esverdeados.
- Não deverá conter acúmulo anormal de sangue ou sinais de deterioração.

b) Textura e cheiro:

- A carne deverá ser **firme ao toque**, apresentando textura elástica.
- O odor deve ser **suave e característico de carne fresca**, sendo vedados odores fortes, rançosos ou incompatíveis com o produto.

c) Temperatura de entrega:

- Carnes **resfriadas** deverão chegar com temperatura interna **igual ou inferior a 7°C**.
- Carnes **congeladas** deverão ser entregues com temperatura **igual ou inferior a -18°C**.

d) Embalagem:

- Os produtos deverão ser acondicionados em **embalagem a vácuo íntegra**, bem aderida ao produto, sem bolsas de ar, falhas de vedação ou excesso de líquidos.

e) Veículo de transporte:

– O transporte deverá ocorrer em veículo **limpo, higienizado** e dotado de **câmara fria funcional**, garantindo condições adequadas de conservação e evitando ruptura da cadeia de frio.

Esses requisitos visam assegurar a integridade, segurança alimentar, conformidade com normas sanitárias e a qualidade final dos insumos utilizados no preparo das refeições fornecidas pela BAAN.

4.7 Observações complementares

Não foi possível utilizar o Catálogo Eletrônico de Padronização, pois os itens deste processo não constam no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

5. Levantamento de Mercado

Para elaboração deste Estudo Técnico Preliminar, adotou-se o levantamento de mercado previsto na alínea “a”, inciso III, do art. 9º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022, por ser o método que apresentou maior aderência ao objeto e às práticas do mercado fornecedor de proteínas.

Outras fontes de pesquisa foram consultadas, porém não se mostraram adequadas ao objeto, seja pela ausência de fornecedores compatíveis, seja pela inexistência de variação significativa ou inovação na prestação do serviço que justificasse alternativas distintas. Considerando que os itens são amplamente padronizados e não apresentam mudanças tecnológicas relevantes, a opção pelo levantamento baseado em contratações similares mostrou-se a mais eficaz e economicamente racional.

Ressalta-se que, diante das características do objeto (proteínas in natura e semiprontas), a aquisição desses itens nessa forma é a opção mais prática, segura e vantajosa para a Administração, uma vez que:

- evita custos adicionais associados a pré-preparo ou processamento;
- garante maior celeridade no atendimento do público principal;
- assegura conformidade com normas sanitárias e de qualidade;
- reduz riscos operacionais relacionados a manipulação interna.

Dessa forma, o levantamento de mercado adotado permite à Administração avaliar os preços praticados, assegurar competitividade, evitar práticas antieconômicas e subsidiar a definição do valor estimado, atendendo ao princípio da vantajosidade e às diretrizes da Lei nº 14.133/2021.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na **aquisição de proteínas in natura**, destinadas ao atendimento das demandas da Seção de Subsistência da BAAN, responsável pelo preparo e fornecimento de refeições para toda a Guarnição de Aeronáutica de Anápolis.

Os bens deverão atender às especificações técnicas constantes do Anexo do Termo de Referência, observando os padrões de qualidade, tipo, classificação e forma de apresentação previstos para cada item. O fornecimento deverá ocorrer de acordo com a demanda emitida pela Administração, considerando capacidade de estocagem, validade dos produtos e consumo habitual.

O prazo para entrega dos itens será de até **05 (cinco) dias**, contados a partir do envio do Pedido de Entrega, podendo este ser realizado via telefone ou e-mail funcional da Seção de Subsistência. As entregas deverão ocorrer **em remessa única**, salvo justificativa operacional diversa, e contemplando as quantidades necessárias ao atendimento do planejamento alimentar.

Os produtos deverão ser entregues diretamente no **Armazém da Seção de Subsistência da BAAN**, localizado na BR-414, Km 4 – Caixa Postal 811, Anápolis/GO, CEP 75024-970, de segunda a sexta-feira, das 08h às 13h, em dias úteis. **A contratada será responsável integralmente pela descarga e movimentação dos materiais até o local indicado.**

A solução adotada contempla o fornecimento dos itens por demanda, respeitando as quantidades registradas em Ata, o consumo estimado, a disponibilidade de recursos orçamentários e as limitações físicas de armazenamento da Organização. Essa dinâmica

viabiliza atendimento contínuo, seguro e eficiente às necessidades alimentares da Administração e contribui para a execução adequada das atividades finalísticas da Unidade.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa de quantidades foi definida com base no nível de consumo diário da Seção de Subsistência da BAAN, considerando o volume de refeições produzidas para a Guarnição de Aeronáutica de Anápolis, bem como os apoios alimentares prestados às diversas atividades operacionais e administrativas.

A projeção de consumo levou em conta o Relatório de Controle de Saída de 2025, emitido pelo SILOMS, constante nos autos do processo como “Relatório de Saída”. Esse documento serviu como base para determinar a quantidade estimada de refeições diárias e dos apoios operacionais, oferecendo parâmetros confiáveis para o cálculo da demanda anual.

Dessa forma, as quantidades estimadas refletem o consumo regular, a capacidade de estocagem, a dinâmica das atividades executadas e as necessidades previstas para o período de **12 (doze) meses**, garantindo a aquisição de volumes adequados para o atendimento pleno das obrigações da Seção de Subsistência.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 8.970.101,50

O valor estimado para a presente contratação foi calculado de acordo com as diretrizes estabelecidas nos **arts. 5º e 6º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021**, que regulamenta a metodologia para realização da pesquisa de preços na Administração Pública.

Foram priorizados o estabelecido nos incisos I e II do art. 5º, sendo considerados os preços obtidos por meio de sites do governo, contratações similares realizadas pela Administração Pública, observado o índice de atualização aplicável e a seleção estatística entre média e mediana, tendo sido adotado o menor valor entre as duas, conforme recomendado no art. 6º da mesma IN.

Foram respeitados os limites temporais previstos na IN nº 65/2021 para validade das cotações e para utilização de contratos de referência, garantindo aderência aos preços atualmente praticados pelo mercado.

Assim, o valor estimado reflete uma pesquisa de preços metodologicamente adequada, embasada em fontes confiáveis e apta a assegurar vantajosidade, economicidade e conformidade com o planejamento da contratação.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em observância ao disposto nos arts. 40 e 47 da Lei nº 14.133/2021, foi analisada a possibilidade de parcelamento do objeto, concluindo-se que sua divisão em lotes de entrega é viável, conveniente e vantajosa para a Administração.

Além de ampliar a competitividade, possibilitar a participação de demais empresas e otimizar o uso dos recursos orçamentários disponíveis, o parcelamento está alinhado às necessidades operacionais da Seção de Subsistência, tendo em vista que as aquisições ocorrem conforme demanda, e que não há capacidade física para armazenamento integral de todos os itens licitados de uma só vez.

O fracionamento também se mostra adequado diante da indisponibilidade financeira imediata para aquisição de toda a totalidade dos produtos, permitindo que a Administração realize as compras de forma progressiva e de acordo com o consumo planejado.

Assim, a adoção do parcelamento promove maior economicidade, amplia a competitividade e assegura o atendimento tempestivo das necessidades da Organização, sendo a alternativa mais vantajosa para o interesse público.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Após análise do planejamento e das necessidades da Seção de Subsistência da BAAN, não foram identificadas contratações anteriores, em andamento ou previstas que guardem relação direta, dependência técnica ou complementaridade com o objeto ora tratado.

A presente contratação é independente, não estando vinculada a aquisições de natureza semelhante ou correlata, e não depende de outras contratações para sua execução, operação ou continuidade.

Dessa forma, não há impactos ou condicionantes provenientes de processos licitatórios paralelos ou interdependentes, e a contratação pode ser conduzida de forma autônoma e plenamente compatível com o planejamento e com a capacidade operacional da Organização.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A solução definida pela Equipe de Planejamento está alinhada às diretrizes institucionais e ao planejamento estratégico da Base Aérea de Anápolis, considerando os critérios de economicidade, eficiência, eficácia, padronização e sustentabilidade exigidos pela Lei nº 14.133/2021.

Os itens previstos neste Estudo Técnico Preliminar constam no Plano Anual de Contratações da BAAN para o exercício de 2026, o que confirma a compatibilidade entre a demanda apresentada e o planejamento institucional já aprovado.

Além disso, a contratação encontra-se alinhada às diretrizes do Plano de Logística Sustentável (PLS) da GUARNAE-AN, especialmente aquelas descritas no Eixo Temático 3, voltado para o aperfeiçoamento dos processos de aquisição, adoção de práticas sustentáveis e otimização de recursos.

Dessa forma, verifica-se plena compatibilidade entre a presente contratação e os instrumentos de planejamento estratégico, logístico e orçamentário da Organização.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação visa garantir o abastecimento contínuo de proteínas utilizadas no preparo das refeições fornecidas pela Seção de Subsistência, assegurando a manutenção da capacidade operacional e do atendimento diário à Guarnição de Aeronáutica de Anápolis.

Ao atender a demanda prevista para o período de 12 (doze) meses, a aquisição permitirá suprir de forma regular e adequada o estoque necessário para a preparação das refeições distribuídas a militares do efetivo, unidades sediadas, hóspedes dos Hotéis de Trânsito, tripulações em trânsito, participantes de programas institucionais e demais públicos atendidos pela BAAN.

Com isso, será possível:

- garantir a continuidade dos serviços prestados pela Seção de Subsistência;
- manter padrões nutricionais adequados e alinhados às necessidades institucionais;
- assegurar o cumprimento das atribuições previstas no Regimento Interno da Organização;
- evitar interrupções nas atividades operacionais dependentes do fornecimento regular de refeições; e
- promover maior eficiência e previsibilidade na gestão de estoques.

Dessa forma, a contratação contribui diretamente para a execução da missão institucional da BAAN e para o adequado atendimento das demandas alimentares dos diversos públicos apoiados pela Organização.

13. Providências a serem Adotadas

A comissão responsável pela fiscalização e recebimento dos materiais já se encontra formalmente designada por meio de publicação em Boletim Interno, atendendo às exigências para acompanhamento e execução contratual.

Não há necessidade de capacitação adicional dos servidores designados, uma vez que estes já possuem conhecimento técnico e experiência suficientes para desempenhar as atividades inerentes ao recebimento, inspeção e conferência dos itens alimentícios que compõem o presente processo.

Como a natureza do objeto não envolve informações sensíveis ou estratégicas, este ETP não necessita de classificação nos termos da Lei nº 12.527/2011 (Lei de Acesso à Informação).

As providências necessárias para execução regular da contratação serão adotadas conforme normas internas vigentes, incluindo o acompanhamento do fornecimento, as verificações de conformidade e a instrução adequada dos pedidos de entrega.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não foram identificados impactos ambientais relevantes decorrentes da aquisição, além daqueles já tratados nos requisitos de sustentabilidade apresentados na Seção 4 deste Estudo Técnico Preliminar.

Os riscos ambientais potenciais encontram-se mitigados pelas exigências aplicáveis aos produtos, tais como:

- atendimento a normas sanitárias e ambientais;
- utilização de embalagens adequadas conforme diretrizes sustentáveis;
- observância a requisitos legais que vedam substâncias nocivas à saúde e ao meio ambiente.

Dessa forma, não há impactos ambientais adicionais que demandem medidas suplementares além das já previstas no planejamento da contratação.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação demonstra-se viável em razão da essencialidade do fornecimento dos materiais já citados para a manutenção das atividades desempenhadas pela Seção de Subsistência da BAAN, as quais incluem o preparo e entrega de refeições diárias para a Guarnição de Aeronáutica de Anápolis e demais públicos atendidos. O objeto está alinhado às necessidades operacionais da Organização, garantindo continuidade dos serviços, padronização nutricional e atendimento às missões institucionais.

A solução proposta atende aos critérios de economicidade, eficiência e eficácia, considerando o levantamento de mercado realizado, a disponibilidade de itens equivalentes no setor alimentício e a conformidade com os requisitos legais e sanitários aplicáveis. Adicionalmente, o processo observa as diretrizes de sustentabilidade previstas em normativos federais, como requisitos de embalagens adequadas, materiais de menor impacto ambiental e conformidade com padrões de inspeção e conservação.

As especificações técnicas, estimativas de consumo, requisitos sanitários e logísticos apresentados neste Estudo Técnico Preliminar asseguram que o fornecimento dos produtos atenderá plenamente às demandas alimentares da BAAN, dentro dos parâmetros de qualidade exigidos e conforme o planejamento estabelecido para o período. Dessa forma, a contratação se mostra necessária, adequada e plenamente justificada.

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](#)

VICTORIA FARIAS ALMEIDA ZORZO

Membro da comissão de contratação

ANA LUIZA DE ALMEIDA MARIANO

Membro da comissão de contratação

LIGIA MARIA DE ALENCAR OLIVEIRA

Ordenadora de Despesas da BAAN



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ETP 11-2026
Data/Hora de Criação:	11/02/2026 15:28:44
Páginas do Documento:	7
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	8
Hash MD5:	b8db005274565b77bac767af583d96ef
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 VICTORIA FARIAS ALMEIDA ZORZO no dia 11/02/2026 às 12:29:56 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Primeiro Sargento EMIVAL ALVES NETO no dia 18/03/2026 às 14:41:03 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Ten Cel Int LIGIA MARIA DE ALENCAR OLIVEIRA no dia 21/03/2026 às 10:12:15 no horário oficial de Brasília.