

GRUPAMENTO DE APOIO DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Estudo Técnico Preliminar 209/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 67720.001072/2026-67

2. Descrição da necessidade

Trata-se da necessidade da Seção de Subsistência (SSU) que tem como missão fornecer alimentação ao efetivo do Grupamento de Apoio de São José dos Campos (GAP-SJ) e mais 16 unidades pertencentes à Guarnição de Aeronáutica de São José dos Campos (GUARNAE-SJ), disponibilizando refeições diárias para os comensais, cerca de 200 mil refeições mensais, contendo três refeições ao dia e apoio de lanches para as equipes de serviços que realizam a guarda e segurança da Organização Militar (OM) durante 24 horas. Tendo como finalidade proporcionar uma alimentação saudável de acordo com as Leis da Nutrição: qualidade, harmonia e adequação.

A aquisição de bebidas não alcoólicas destina-se ao atendimento das necessidades operacionais e administrativas do Grupamento de Apoio de São José dos Campos, especialmente no apoio à subsistência do efetivo militar em atividades rotineiras, treinamentos, escalas prolongadas e eventos institucionais, encontrando respaldo no dever institucional de prover condições adequadas de hidratação e alimentação.

Importante salientar que a SSU também oferece apoio às comitivas, visitas, reuniões, cursos e treinamentos, visitas técnicas e outros fatores que podem aumentar significativamente a previsão inicial de preparações, além do aumento do número de comensais. Os cardápios são elaborados pelas nutricionistas atuantes nesta Administração, baseados na Portaria Normativa nº 219 MD, de 12 de fevereiro de 2010 - Manual de Alimentação das Forças Armadas, os quais contêm preparações variadas com o objetivo de alcançar uma melhor satisfação das pessoas atendidas pela SSU.

A SSU possui uma estrutura física, equipamentos e recursos humanos capacitados que possibilitam o armazenamento, a produção e a distribuição de alimentos.

A essencialidade e o interesse público da contratação se difundem com a necessidade de se possuir Forças Armadas, em específico a Força Aérea Brasileira, na garantia da soberania do espaço aéreo, pois a alimentação da tropa é essencial para a manutenção das atividades, seja em tempo de paz ou em tempo de guerra. Portanto, a contratação alimentícia é condição *sine qua no* na rotina de defesa da soberania nacional.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Subsistência do Grupamento de Apoio de São José dos Campos	Renan Flores Cap Int

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A futura solução será disciplinada de acordo com as normas: Lei n 14.133/2021 e o Decreto nº 11.462/2023.

Trata-se de aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010, o fornecedor deverá, no que couber conforme a solução alcançada: fornecer os bens, 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.

Ademais deverão ser observadas as orientações contidas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis disponibilizados pela Consultoria-Geral da união conforme a solução encontrada pela Administração.

Devido as características de armazenagem e as condições da elaboração das refeições da SSU as entregas dos bens deverão ser conforme as necessidades deste Setor, que será realizado conforme pedido parcial. A contratada deverá cumprir com as obrigações e demais condições de entrega, que serão descritas no Termo de Referência.

Os veículos que realizarão o transporte de alimentos deverão seguir as recomendações estabelecidas na Portaria CVS 05/04/2013.

A solução adotada utilizará a modalidade de Sistema de Registro de Preços pois, considerando as características físicas da SSU supramencionadas, há a necessidade de contratações frequentes tendo em vista que o estoque possui capacidade limitada.

O prazo de vigência da contratação é de 35 dias úteis contados da data da emissão do Instrumento Substitutivo do Termo de Contrato (Nota de empenho).

Deverá ser observado os critérios para aferição dos limites de valor dispostos no Art. 4 da Lei 14.133 de 2021, que trata sobre a participação de EPP e ME.

A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período e tendo seu quantitativo renovado para a quantidade original da Ata de registro de Preços.

5. Levantamento de Mercado

Em atendimento ao disposto no art. 18, §1º, V, da Lei nº 14.133/2021, foi realizado levantamento de mercado com a finalidade de identificar e comparar as alternativas disponíveis para o atendimento da demanda institucional por Proteína Bovina, considerando as características do objeto, o histórico de consumo, o comportamento do mercado fornecedor e os riscos associados ao abastecimento contínuo.

Para o levantamento de possíveis soluções foram realizadas pesquisas de Estudos Técnicos Preliminares elaborados por outras instituições, inclusive contratações realizadas anteriormente pela SSU que supriram a necessidade similar a encontrada neste Estudo Técnico Preliminar. Tendo em consideração as características das estruturas físicas, dos equipamentos e recursos humanos capacitados já presentes na SSU, como mencionados anteriormente. Também foram realizadas pesquisas no mercado atual através de sítios eletrônicos especializados em comercialização de produtos e prestação de serviços que possam ser uma possível solução da necessidade apontada.

Alternativas Consideradas

Foram analisadas as seguintes alternativas de solução:

1. Aquisição por fornecimento pontual;
2. Contratações parceladas sem utilização do Sistema de Registro de Preços;
3. Aquisição por meio de Ata de Registro de Preços (SRP), com fornecimento sob demanda.

Análise TécnicoEconômica das Alternativas

1. Fornecimento pontual

A contratação por pedido único mostrou-se inadequada, considerando:

- a variabilidade da demanda, influenciada por efetivo, escalas e atividades operacionais;
- o caráter perecível da proteína bovina, que eleva o risco de perdas e desperdícios;

- limitações logísticas e de armazenagem refrigerada;
- maior exposição a oscilações de preços, comuns no mercado de proteína animal.

O Tribunal de Contas da União tem reiteradamente apontado que aquisições pontuais não são recomendáveis quando há consumo continuado e imprevisível, especialmente para bens perecíveis, por dificultarem o planejamento e aumentarem o risco de ineficiência (a exemplo do Acórdão TCU nº 2622/2013 – Plenário).

2. Contratações parceladas sem SRP

Embora permitam certo ajuste de quantidades, as contratações parceladas sem SRP revelam-se desvantajosas, pois:

- ampliam o custo administrativo, com repetição de procedimentos licitatórios;
- fragmentam a demanda, reduzindo a economicidade;
- aumentam o risco de descontinuidade no fornecimento;
- comprometem o princípio do planejamento.

O TCU entende que a repetição de licitações para suprir demandas recorrentes caracteriza ineficiência administrativa, quando há instrumento mais adequado disponível, como o SRP (Acórdão TCU nº 1.233/2012 – Plenário).

3. Sistema de Registro de Preços (SRP)

A análise demonstrou que o Sistema de Registro de Preços é a solução mais adequada e vantajosa, especialmente para a aquisição de proteína bovina, por permitir:

- fornecimento sob demanda, conforme a real necessidade da Administração;
- mitigação dos riscos de perecibilidade e desperdício;
- redução da necessidade de estocagem prolongada;
- maior segurança no abastecimento contínuo;
- melhor gerenciamento da volatilidade de preços do mercado;
- racionalização do esforço administrativo.

O Tribunal de Contas da União reconhece o SRP como instrumento apropriado para aquisições de bens de consumo frequente, com demanda variável ou imprevisível, destacando sua contribuição para a eficiência, economicidade e gestão de riscos (Acórdãos TCU nº 2622/2013 – Plenário e nº 2.692/2015 – Plenário).

Além disso, o TCU orienta que o SRP é especialmente indicado quando a Administração não pode definir previamente o quantitativo exato a ser demandado, situação típica de gêneros alimentícios perecíveis (Acórdão TCU nº 214/2017 – Plenário).

Critérios Utilizados na Avaliação

A escolha da solução foi baseada nos seguintes critérios:

- custo total da contratação, incluindo perdas por produto perecível;
- risco de desabastecimento e impacto operacional;
- limitações logísticas e de armazenagem;
- histórico e comportamento do mercado fornecedor de proteína bovina, marcado por variações sazonais e conjunturais;
- princípios da economicidade, eficiência, planejamento e gestão de riscos, conforme orientações do TCU.

Face ao exposto as seguintes soluções foram encontradas:

Nº	SOLUÇÕES	VANTAGENS	DESVANTAGEM
1	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	<p>Melhor aproveitamentos dos recurso já presentes na Administração, como supracitado.</p> <p>Variedade de opções no mercado. Amplo alcance de competitividade, devido a variedade de fornecedores que podem ofertar os bens.</p> <p>Características dos objetos sendo considerado comum.</p>	Grande variação dos preços no mercado durante o decorrer do ano.
2	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO	Serviço de subsistência totalmente terceirizado.	<p>Tendo em vista que a SSU já possui recursos suficientes para o fim que se almeja, a terceirização do serviço não aproveitaria as ferramentas já disponibilizadas nesta OM.</p> <p>Ocasionando ônus para Administração.</p>

Conclusão do Levantamento de Mercado

Diante da análise comparativa realizada, conclui-se que a aquisição de Proteína Bovina por meio de Ata de Registro de Preços, utilizando o Sistema de Registro de Preços (SRP), é a solução técnica e economicamente mais adequada e vantajosa ao interesse público, sendo plenamente compatível com a legislação vigente e alinhada à jurisprudência consolidada do Tribunal de Contas da União quanto à finalidade do levantamento de mercado.

6. Descrição da solução como um todo

A partir do item anterior, a solução que atenderá a necessidade presente será a aquisição de gêneros alimentícios tendo como características o grupo de bebidas não alcoólicas. Tendo em vista as características das estrutura físicas, equipamentos e recursos humanos capacitados já presentes na SSU.

A aquisição dos gêneros alimentícios (bebidas), objeto deste processo, é fundamental para garantir a continuidade das atividades executadas pela SSU. Esses produtos são essenciais para a preparação de refeições que compõem o cardápio semanal, atendendo à demanda de alimentação do efetivo da guarnição militar. A variedade de itens é necessária para evitar a repetição nas preparações do cardápio, promovendo, assim, maior aceitação das refeições e satisfação por parte dos comensais. Os insumos serão utilizados na cozinha da Seção de Subsistência ou, dependendo do item, diretamente nos refeitórios, visando à reposição dos estoques de gêneros alimentícios e ao atendimento das atividades finalísticas desta Administração, destinadas a toda GUARNAE-SJ. Dessa forma, o GAP-SJ poderá cumprir plenamente sua missão institucional, conforme estabelecido em seu Regimento Interno.

Para esta aquisição deverão ser observados os seguintes levantamentos:

Não será utilizada a cota reservada, pois a utilização de cota reservada para microempresas e empresas de pequeno porte é desvantajosa para administração no cenário deste processo. Tratando-se de insumos alimentícios e da atividade de subsistência, torna-se impraticável haver mais de um fornecedor para o mesmo item,

pois, tratando-se de itens que serão utilizados nas mais diversas preparações, podem-se haver ingredientes com porcentagens distintas entre um item e outro, instruções de utilização diferentes ou matérias-primas com qualidade diversas, o que influencia diretamente na manipulação durante a confecção do produto final. A mistura de qualidades pode acarretar na perda/desperdício dos materiais, acarretando prejuízo à missão e ao orçamento da administração pública.

De acordo com o art. 8º do Decreto 8.538, de 2015, as entidades contratantes deverão reservar cota às microempresas e empresas de pequeno porte “DESDE QUE NÃO HAJA PREJUÍZO PARA O CONJUNTO OU O COMPLEXO DO OBJETO”, ratificando os esclarecimentos acima.

Deve-se considerar, ainda, que as entregas parceladas são realizadas conforme o planejamento das preparações da Seção de Subsistência, dificultando o controle e a utilização de materiais com qualidades distintas, uma vez que são produzidas, aproximadamente, 7.000 refeições por dia. Tamanha gestão dificulta a administração de diferentes fornecedores, podendo, de maneira inadvertida, ocasionar até mesmo dano ao erário devido às regras e especificidades da contratação através das cotas reservadas.

Será utilizado a modalidade pregão eletrônico devido os seguintes levantamentos: melhora nas questões quanto a celeridade, a eficiência, a desburocratização, a economia e a publicidade, melhorando consideravelmente a questão da ampla divulgação do certame. Além do objeto, a ser licitado, possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado. Consoante com o art. 29 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

O critério de julgamento utilizado será o de menor preço, considerando menor dispêndio para os recursos públicos, uma vez que esta Organização poderá adquirir produtos simples pelo menor custo possível no mercado atendendo os parâmetros mínimos de qualidade definidos no edital.

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

A combinação dos modos de disputa aberto e fechado pode oferecer uma abordagem mais completa e equilibrada para conduzir uma licitação, maximizando os benefícios de transparência, competitividade, sigilo e eficiência.

Será exigido qualificação econômico-financeira. Tal exigência se justifica pela aferição da equilibrada situação financeira da empresa, assegurando esta Administração na futura execução integral do contrato por parte da licitante vencedora. Importante ressaltar que a qualificação econômico-financeira não será exigida para os itens cujos valores sejam inferiores ou iguais a um quarto do limite para dispensa de licitação, conforme inciso III art. 70 da Lei 14.133 /2021.

Conforme art. 4º da IN SEGES/ME nº 116, de 21 de dezembro de 2021, "Os editais ou os avisos de contratação das pessoas físicas de que trata o art. 2º, em observância aos objetivos da isonomia e da justa competição.", há previsão de contratação de pessoas físicas. Todavia, o parágrafo único diz: "Não se aplica o disposto no caput quando a contratação exigir capital social mínimo e estrutura mínima, com equipamentos, instalações e equipe de profissionais ou corpo técnico para a execução do objeto, incompatíveis com a natureza profissional da pessoa física, conforme demonstrado em estudo técnico preliminar.". Assim sendo, devido à necessidade de equipamentos específicos para a realização das entregas como, por exemplo, veículo refrigerado, torna-se incompatível a contratação de pessoa física.

O prazo de execução estipulado assegura o abastecimento regular dos estoques da Administração, evitando desperdícios e reduzindo a necessidade de grandes armazenagens, o que pode impactar a logística interna. O prazo estabelecido é compatível com as boas práticas do mercado e com a capacidade operacional de diversos fornecedores, permitindo um planejamento adequado da produção e distribuição, sem comprometer a eficiência das entregas. Ressalta-se que, em processos semelhantes já conduzidos pela SSU, esse prazo de execução foi mantido. Além disso, um prazo mais extenso poderia aumentar o risco de desabastecimento, especialmente em períodos de maior consumo ou diante de dificuldades logísticas inesperadas.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Foi utilizado como metodologia de cálculo para fins da estimativa da quantidade total dos itens, o documento "Memória de Cálculo" onde constam maiores detalhamentos dos cálculos utilizados para a estimativa da demanda. O documento citado será incluído no subprocesso.

7.1. Estimativa das quantidades a serem contratadas:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QTD ESTIMADA
1	Água de coco in natura. Composição: água de coco. Validade mínima de 4 meses. Embalagem de 200ml com canudo plástico.	UN	100	1000	1730
2	Água Mineral Natural com gás. Embalagem com no mínimo 500ml.	UN	24	4.800	6.500
3	Água Tônica. Tipo refrigerante sabor quinino. Embalagem em lata de 350ml.	UN	120	1.000	1.250
4	Concentrado líquido para refresco natural, sabor abacaxi, sem conservantes. Utilizado em máquinas tipo Post Míx. Rendimento 1 ou superior a uma parte de suco para seis partes de água. Certificado pelo Ministério da Agricultura. Validade de no mínimo 4 meses. Embalagem em bombona plástica de 5 litros.	UN	50	1.200	2.770
5	Concentrado líquido para refresco natural, sabor laranja, sem conservantes. Utilizado em máquinas tipo Post Míx. Rendimento 1 ou superior a uma parte de suco para seis partes de água. Certificado pelo Ministério da Agricultura. Validade de no mínimo 4 meses. Embalagem em bombona plástica de 5 litros.	UN	50	1.400	2.900
6	Concentrado líquido para refresco natural, sabor maracujá, sem conservantes. Utilizado em máquinas tipo Post Míx. Rendimento 1 ou superior a uma parte de suco para seis partes de água. Certificado pelo Ministério da Agricultura. Validade de no mínimo 4 meses. Embalagem em bombona plástica de 5 litros.	UN	50	1.200	2.670
	Concentrado líquido para refresco				

7	natural, sabor tangerina, sem conservantes. Utilizado em máquinas tipo Post Míx. Rendimento 1 ou superior a uma parte de suco para seis partes de água. Certificado pelo Ministério da Agricultura. Validade de no mínimo 4 meses. Embalagem em bombona plástica de 5 litros.	UN	50	1.300	2.800
8	Concentrado líquido para refresco natural, sabor uva, sem conservantes. Utilizado em máquinas tipo Post Míx. Rendimento 1 ou superior a uma parte de suco para seis partes de água. Certificado pelo Ministério da Agricultura. Validade de no mínimo 4 meses. Embalagem em bombona plástica de 5 litros.	UN	50	1.200	2.810
9	Néctar sabor goiaba. Adoçado com suco de maçã, contendo no mínimo 30% de fruta, podendo ou não conter água, sem conservantes ou podendo conter acidulante ácido cítrico e vitamina C (ácido ascórbico). Embalagem Tetra Pak de 200 ml, com canudo plástico.	UN	1.000	30.000	48.750
10	Néctar sabor laranja. Adoçado com suco de maçã, contendo no mínimo 30% de fruta, podendo ou não conter água, sem conservantes ou podendo conter acidulante ácido cítrico e vitamina C (ácido ascórbico). Embalagem Tetra Pak de 200 ml, com canudo plástico.	UN	1.000	30.000	55.900
11	Néctar sabor manga. Adoçado com suco de maçã, contendo no mínimo 30% de fruta, podendo ou não conter água, sem conservantes ou podendo conter acidulante ácido cítrico e vitamina C (ácido ascórbico). Embalagem Tetra Pak de 200 ml, com canudo plástico.	UN	1.000	30.000	40.200
12	Néctar sabor uva. Adoçado com suco de maçã, contendo no mínimo 30% de fruta, podendo ou não conter água, sem conservantes ou podendo conter acidulante ácido cítrico e vitamina C (ácido ascórbico). Embalagem Tetra Pak de 200 ml, com canudo plástico.	UN	1.000	3.000	82.940

13	Polpa de Fruta. Sabor de abacaxi com hortelã. Apresentação: congelada. Sem adição de açúcar, edulcorantes, água, conservantes e aromatizantes. Transportada sob congelamento. Validade mínima de 180 dias. Embalagem com 1kg.	KG	10	100	230
14	Polpa de Fruta. Sabor de abacaxi. Apresentação: congelada. Sem adição de açúcar, edulcorantes, água, conservantes e aromatizantes. Transportada sob congelamento. Validade mínima de 180 dias. Embalagem com 1kg.	KG	10	800	1.100
15	Polpa de Fruta. Sabor de açaí. Apresentação: congelada. Sem adição de açúcar, edulcorantes, água, conservantes e aromatizantes. Transportada sob congelamento. Validade mínima de 180 dias. Embalagem com 1kg.	KG	5	10	20
16	Polpa de Fruta. Sabor de acerola. Apresentação: congelada. Sem adição de açúcar, edulcorantes, água, conservantes e aromatizantes. Transportada sob congelamento. Validade mínima de 180 dias. Embalagem com 1kg.	KG	10	250	540
17	Polpa de Fruta. Sabor de caju. Apresentação: congelada. Sem adição de açúcar, edulcorantes, água, conservantes e aromatizantes. Transportada sob congelamento. Validade mínima de 180 dias. Embalagem com 1kg.	KG	10	20	40
18	Polpa de Fruta. Sabor de goiaba. Apresentação: congelada. Sem adição de açúcar, edulcorantes, água, conservantes e aromatizantes. Transportada sob congelamento. Validade mínima de 180 dias. Embalagem com 1kg.	KG	10	150	340
19	Polpa de Fruta. Sabor de manga. Apresentação: congelada. Sem adição de açúcar, edulcorantes, água, conservantes e aromatizantes. Transportada sob congelamento. Validade mínima de 180 dias. Embalagem com 1kg.	KG	10	150	230

20	Polpa de Fruta. Sabor de maracujá. Apresentação: congelada. Sem adição de açúcar, edulcorantes, água, conservantes e aromatizantes. Transportada sob congelamento. Validade mínima de 180 dias. Embalagem com 1kg.	KG	10	150	230
21	Polpa de fruta. Sabor de mix de frutas vermelhas. Tipo: Morango, Amora e Framboesa. Apresentação: Congelada. Embalagem de 1kg. Transportadas sob congelamento. Validade mínima de 180 dias.	KG	10	150	290
22	Polpa de Fruta. Sabor de morango. Apresentação: congelada. Sem adição de açúcar, edulcorantes, água, conservantes e aromatizantes. Transportada sob congelamento. Validade mínima de 180 dias. Embalagem com 1kg.	KG	10	500	870
23	Polpa de Fruta. Sabor de uva. Apresentação: congelada. Sem adição de açúcar, edulcorantes, água, conservantes e aromatizantes. Transportada sob congelamento. Validade mínima de 180 dias. Embalagem com 1kg.	KG	10	400	640
24	Refrigerante. Composto de água gasosa e xarope. Sabor cola de primeira qualidade. Dietético. Embalagem de 2l.	UN	36	2.000	2.570
25	Refrigerante. Composto de água gasosa e xarope. Sabor cola de primeira qualidade. Dietético. Embalagem em lata de 350ml.	UN	120	2.000	3.250
26	Refrigerante. Composto de água gasosa e xarope. Sabor cola de primeira qualidade. Embalagem de 2l.	UN	36	4.000	6.990
27	Refrigerante. Composto de água gasosa e xarope. Sabor cola de primeira qualidade. Embalagem em lata de 350ml.	UN	120	5.000	9.180
28	Refrigerante. Composto de água gasosa e xarope. Sabor guaraná de primeira qualidade. Dietético. Embalagem em lata de 350ml.	UN	120	200	480

29	Refrigerante. Composto de água gasosa e xarope. Sabor guaraná de primeira qualidade. Dietético. Embalagem de 2l.	UN	36	2.700	4.140
30	Refrigerante. Composto de água gasosa e xarope. Sabor guaraná de primeira qualidade. Embalagem de 2l.	UN	120	4.000	5.400
31	Refrigerante. Composto de água gasosa e xarope. Sabor guaraná de primeira qualidade. Embalagem em lata de 350ml.	UN	120	1.000	2.400
32	Suco de abacaxi concentrado. Embalagem de 500ml.	UN	30	200	230
33	Suco de laranja integral, sem adição de açúcar, corantes, água e conservantes. Pasteurizado a frio. Refrigerado de 0 a 10°C. Pronto para consumo. Validade mínima de 4 meses. Embalagem com 3l.	UN	50	1.000	1.650
34	Suco de maracujá concentrado. Embalagem de 500ml.	UN	100	3.000	2.360
35	Suco de uva concentrado. Embalagem de 500ml.	UN	30	400	910
36	Suco de uva integral, sem adição de açúcar, corantes, água e conservantes. Pasteurizado a frio. Refrigerado de 0 a 10°C. Pronto para consumo. Validade mínima de 4 meses. Embalagem com 1,5 l.	UN	100	1.500	2.580
37	Suco de uva tinto integral, sem adição de açúcar, corantes, água e conservantes. Pasteurizado a frio. Pronto para consumo. Validade mínima de 4 meses. Embalagem com 1l.	UN	100	1.000	2.300

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.234.170,90

O custo estimado da contratação é de R\$ 2.234.170,90 (dois milhões duzentos e trinta e quatro mil cento e setenta reais e noventa centavos).

8.1 Preços unitários referenciais.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	Valor de Referência Unitário R\$	Valor de Referência Total R\$
	Água de coco in natura. Composição: água de coco.				

1	Validade mínima de 4 meses. Embalagem de 200ml com canudo plástico.	UN	1.730	R\$ 3,63	R\$ 6.279,90
2	Água Mineral Natural com gás. Embalagem com no mínimo 500ml.	UN	6.500	R\$ 2,07	R\$ 13.455,00
3	Água Tônica. Tipo refrigerante sabor quinino. Embalagem em lata de 350ml.	UN	1.250	R\$ 5,00	R\$ 6.250,00
4	Concentrado líquido para refresco natural, sabor abacaxi, sem conservantes. Utilizado em máquinas tipo Post Míx. Rendimento 1 ou superior a uma parte de suco para seis partes de água. Certificado pelo Ministério da Agricultura. Validade de no mínimo 4 meses. Embalagem em bombona plástica de 5 litros.	UN	2.770	R\$ 73,20	R\$ 202.764,00
5	Concentrado líquido para refresco natural, sabor laranja, sem conservantes. Utilizado em máquinas tipo Post Míx. Rendimento 1 ou superior a uma parte de suco para seis partes de água. Certificado pelo Ministério da Agricultura. Validade de no mínimo 4 meses. Embalagem em bombona plástica de 5 litros.	UN	2.900	R\$ 73,20	R\$ 212.280,00
6	Concentrado líquido para refresco natural, sabor maracujá, sem conservantes. Utilizado em máquinas tipo Post Míx. Rendimento 1 ou superior a uma parte de suco para seis partes de água. Certificado pelo Ministério da Agricultura. Validade de no mínimo 4 meses. Embalagem em bombona plástica de 5 litros.	UN	2.670	R\$ 73,20	R\$ 195.444,00
7	Concentrado líquido para refresco natural, sabor tangerina, sem conservantes. Utilizado em máquinas tipo Post Míx. Rendimento 1 ou superior a uma parte de suco para seis partes de água. Certificado pelo Ministério da Agricultura. Validade de no mínimo 4 meses. Embalagem em bombona plástica de 5 litros.	UN	2.800	R\$ 73,20	R\$ 204.960,00
	Concentrado líquido para refresco natural, sabor uva, sem conservantes. Utilizado em máquinas tipo Post Míx. Rendimento 1 ou superior a uma parte de suco para seis partes de água. Certificado pelo Ministério				

8	da Agricultura. Validade de no mínimo 4 meses. Embalagem em bombona plástica de 5 litros.	UN	2.810	R\$ 73,20	R\$ 205.692,00
9	Néctar sabor goiaba. Adoçado com suco de maçã, contendo no mínimo 30% de fruta, podendo ou não conter água, sem conservantes ou podendo conter acidulante ácido cítrico e vitamina C (ácido ascórbico). Embalagem Tetra Pak de 200 ml, com canudo plástico.	UN	48.750	R\$ 2,45	R\$ 119.437,50
10	Néctar sabor laranja. Adoçado com suco de maçã, contendo no mínimo 30% de fruta, podendo ou não conter água, sem conservantes ou podendo conter acidulante ácido cítrico e vitamina C (ácido ascórbico). Embalagem Tetra Pak de 200 ml, com canudo plástico.	UN	55.900	R\$ 2,45	R\$ 136.955,00
11	Néctar sabor manga. Adoçado com suco de maçã, contendo no mínimo 30% de fruta, podendo ou não conter água, sem conservantes ou podendo conter acidulante ácido cítrico e vitamina C (ácido ascórbico). Embalagem Tetra Pak de 200 ml, com canudo plástico.	UN	40.200	R\$ 2,45	R\$ 98.490,00
12	Néctar sabor uva. Adoçado com suco de maçã, contendo no mínimo 30% de fruta, podendo ou não conter água, sem conservantes ou podendo conter acidulante ácido cítrico e vitamina C (ácido ascórbico). Embalagem Tetra Pak de 200 ml, com canudo plástico.	UN	82.940	R\$ 2,45	R\$ 203.203,00
13	Polpa de Fruta. Sabor de abacaxi com hortelã. Apresentação: congelada. Sem adição de açúcar, edulcorantes, água, conservantes e aromatizantes. Transportada sob congelamento. Validade mínima de 180 dias. Embalagem com 1kg.	KG	230	R\$ 27,90	R\$ 6.417,00
14	Polpa de Fruta. Sabor de abacaxi. Apresentação: congelada. Sem adição de açúcar, edulcorantes,	KG	1.100	R\$ 27,90	R\$ 30.690,00

	água, conservantes e aromatizantes. Transportada sob congelamento. Validade mínima de 180 dias. Embalagem com 1kg.				
15	Polpa de Fruta. Sabor de açaí. Apresentação: congelada. Sem adição de açúcar, edulcorantes, água, conservantes e aromatizantes. Transportada sob congelamento. Validade mínima de 180 dias. Embalagem com 1kg.	KG	20	R\$ 33,00	R\$ 660,00
16	Polpa de Fruta. Sabor de acerola. Apresentação: congelada. Sem adição de açúcar, edulcorantes, água, conservantes e aromatizantes. Transportada sob congelamento. Validade mínima de 180 dias. Embalagem com 1kg.	KG	540	R\$ 27,95	R\$ 15.093,00
17	Polpa de Fruta. Sabor de caju. Apresentação: congelada. Sem adição de açúcar, edulcorantes, água, conservantes e aromatizantes. Transportada sob congelamento. Validade mínima de 180 dias. Embalagem com 1kg.	KG	40	R\$ 23,85	R\$ 954,00
18	Polpa de Fruta. Sabor de goiaba. Apresentação: congelada. Sem adição de açúcar, edulcorantes, água, conservantes e aromatizantes. Transportada sob congelamento. Validade mínima de 180 dias. Embalagem com 1kg.	KG	340	R\$ 26,90	R\$ 9.146,00
19	Polpa de Fruta. Sabor de manga. Apresentação: congelada. Sem adição de açúcar, edulcorantes, água, conservantes e aromatizantes. Transportada sob congelamento. Validade mínima de 180 dias. Embalagem com 1kg.	KG	230	R\$ 24,62	R\$ 5.662,60
20	Polpa de Fruta. Sabor de maracujá. Apresentação: congelada. Sem adição de açúcar, edulcorantes, água, conservantes e aromatizantes. Transportada sob congelamento. Validade mínima de 180 dias. Embalagem com 1kg.	KG	230	R\$ 43,00	R\$ 9.890,00

21	Polpa de fruta. Sabor de mix de frutas vermelhas. Tipo: Morango, Amora e Framboesa. Apresentação: Congelada. Embalagem de 1kg. Transportadas sob congelamento. Validade mínima de 180 dias.	KG	290	R\$ 36,38	R\$ 10.550,20
22	Polpa de Fruta. Sabor de morango. Apresentação: congelada. Sem adição de açúcar, edulcorantes, água, conservantes e aromatizantes. Transportada sob congelamento. Validade mínima de 180 dias. Embalagem com 1kg.	KG	870	R\$ 34,89	R\$ 30.354,30
23	Polpa de Fruta. Sabor de uva. Apresentação: congelada. Sem adição de açúcar, edulcorantes, água, conservantes e aromatizantes. Transportada sob congelamento. Validade mínima de 180 dias. Embalagem com 1kg.	KG	640	R\$ 28,91	R\$ 18.502,40
24	Refrigerante. Composto de água gasosa e xarope. Sabor cola de primeira qualidade. Dietético. Embalagem de 2l.	UN	2.570	R\$ 9,32	R\$ 23.952,40
25	Refrigerante. Composto de água gasosa e xarope. Sabor cola de primeira qualidade. Dietético. Embalagem em lata de 350ml.	UN	3.250	R\$ 4,00	R\$ 13.000,00
26	Refrigerante. Composto de água gasosa e xarope. Sabor cola de primeira qualidade. Embalagem de 2l.	UN	6.990	R\$ 12,19	R\$ 85.208,10
27	Refrigerante. Composto de água gasosa e xarope. Sabor cola de primeira qualidade. Embalagem em lata de 350ml.	UN	9.180	R\$ 4,99	R\$ 45.808,20
28	Refrigerante. Composto de água gasosa e xarope. Sabor guaraná de primeira qualidade. Dietético. Embalagem em lata de 350ml.	UN	480	R\$ 3,65	R\$ 1.752,00
29	Refrigerante. Composto de água gasosa e xarope. Sabor guaraná de primeira qualidade. Dietético. Embalagem de 2l.	UN	4.140	R\$ 11,48	R\$ 47.527,20
30	Refrigerante. Composto de água gasosa e xarope. Sabor guaraná de primeira qualidade. Embalagem de 2l.	UN	5.400	R\$ 9,97	R\$ 53.838,00
31	Refrigerante. Composto de água gasosa e xarope. Sabor guaraná de primeira qualidade. Embalagem em	UN	2.400	R\$ 4,48	R\$

	lata de 350ml.				10.752,00
32	Suco de abacaxi concentrado. Embalagem de 500ml.	UN	230	R\$ 9,12	R\$ 2.097,60
33	Suco de laranja integral, sem adição de açúcar, corantes, água e conservantes. Pasteurizado a frio. Refrigerado de 0 a 10°C. Pronto para consumo. Validade mínima de 4 meses. Embalagem com 3l.	UN	1.650	R\$ 46,29	R\$ 76.378,50
34	Suco de maracujá concentrado. Embalagem de 500ml.	UN	2.360	R\$ 9,05	R\$ 21.358,00
35	Suco de uva concentrado. Embalagem de 500ml.	UN	910	R\$ 9,36	R\$ 8.517,60
36	Suco de uva integral, sem adição de açúcar, corantes, água e conservantes. Pasteurizado a frio. Refrigerado de 0 a 10°C. Pronto para consumo. Validade mínima de 4 meses. Embalagem com 1,5 l.	UN	2.580	R\$ 22,33	R\$ 57.611,40
37	Suco de uva tinto integral, sem adição de açúcar, corantes, água e conservantes. Pasteurizado a frio. Pronto para consumo. Validade mínima de 4 meses. Embalagem com 1l.	UN	2.300	R\$ 18,80	R\$ 43.240,00

A pesquisa de preços foi realizada considerando produtos equivalentes em marca, volume, apresentação e composição, evitando-se a comparação de itens com especificações distintas.

O documento Justificativa de Pesquisa de Preços está anexado ao processo, o qual consta a metodologia utilizada para estimativa dos valores de acordo com a Instrução Normativa nº 65, de julho de 2021.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Optou-se pelo parcelamento do objeto considerando suas características de fornecimento e as unidades de medidas usuais do mercado serem compatíveis com esta Organização Militar. Ademais o parcelamento também visa a ampliação da competição dos possíveis fornecedores. Desta forma, foi observado o que direciona o § 2º do Art. 40 da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Estão sendo elaborados outros processos com o objetivo de aquisições de gêneros alimentícios diversos para que seja atendida a necessidade elencada neste Estudo. Ressaltando que para o preparo das refeições são necessários alimentos variados como proteínas, laticínios, hortifrutis e industrializados para a composição do cardápio disponibilizado diariamente.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A futura aquisição está alinhada com Planejamento Anual de Aquisições e Contratações de 2026 do GAP-SJ e em conformidade com o Plano de Gestão de Logística Sustentável (PLS) do Grupamento de Apoio de São José dos Campos.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Este processo, a ser realizado pela modalidade Pregão Eletrônico, via Sistema de Registro de Preços, visa à aquisição de gêneros alimentícios proteínas de aves e pescados, com o intuito de realizar aquisições parceladas do material, ao longo da validade da respectiva ata, o qual será empregado na elaboração de alimentos da Seção de Subsistência (SSU).

O objeto a ser adquirido será utilizado nas refeições diárias dos comensais, onde sua conclusão permitirá a confecção de um cardápio variado, além da adequada nutrição dos militares e alunos do ITA.

Por conseguinte, esta solução atenderá à atividade final da SSU destinada a toda GUARNAE-SJ, possibilitando que o GAP-SJ cumpra sua missão institucional e as atribuições estabelecidas por meio de seu Regimento Interno, pautado sempre pelos princípios da economicidade e da eficiência.

Adicionalmente, a presente contratação contribui para o desenvolvimento nacional sustentável, na medida em que:

- Estimula a cadeia produtiva nacional de proteínas de origem animal (aves e pescados), fortalecendo fornecedores locais e regionais;
- Promove práticas de fornecimento alinhadas às normas de inspeção sanitária e de segurança alimentar;
- Incentiva a utilização de embalagens recicláveis e o transporte adequado, mitigando impactos ambientais; e
- Fomenta a competitividade e a participação de micro e pequenas empresas, sempre que compatível com o objeto, em observância à legislação vigente.

Dessa forma, alcançar-se-á melhor aproveitamento dos recursos financeiros, materiais e humanos da Força Aérea Brasileira, garantindo efetividade, eficácia e eficiência na execução da despesa pública.

13. Providências a serem Adotadas

Para realização dessa aquisição será necessária uma comissão de recebimento de material, a qual foi designada pelo GAP-SJ. O documento citado será anexado ao processo.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os bens a serem adquiridos podem gerar impactos ambientais no meio ambiente, caso o descarte dos resíduos, após o uso, seja feito de maneira incorreta.

Para mitigar possíveis impactos ambientais a SSU possui uma política de logística ambiental onde é realizada a correta separação dos resíduos orgânicos, comuns e potencialmente recicláveis, oriundos do serviço de preparação e fornecimentos das refeições, acondicionados corretamente de acordo com sua classificação para posterior coleta pela empresa responsável.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Os estudos técnicos preliminares evidenciaram que a solução apresentada para essa aquisição apresentou-se tecnicamente, economicamente e fundamentadamente necessária. Sendo assim, diante do exposto presente de acordo com este Estudo, esta equipe de planejamento declara viável a eventual aquisição, estando motivações presentes nos Estudos Técnicos Preliminares e nos demais documentos deste processo, aprova-se este ETP.

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](#).

LEBRUNI SOUZA OLIVEIRA

Membro da Equipe de Planejamento

ANA BEATRIZ CONDE DA MOTTA BARONI

Secretária da Equipe de Planejamento

RENAN FLORES

Presidente da Equipe de Planejamento



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	Estudo Tecnico Preliminar
Data/Hora de Criação:	23/04/2026 14:11:42
Páginas do Documento:	17
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	18
Hash MD5:	dcec2479bae8eb48bca6fd44f06e694d
Verificação de Autenticidade:	https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura

Este documento foi assinado e conferido eletronicamente com fundamento no artigo 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República pelos assinantes abaixo:

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cap RENAN FLORES no dia 23/04/2026 às 11:22:27 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten ANA BEATRIZ CONDE DA MOTTA BARONI no dia 29/04/2026 às 12:41:41 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten LEBRUNI SOUZA OLIVEIRA no dia 29/04/2026 às 12:42:51 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Terceiro Sargento GABRIELLE FONTES SIMONI no dia 30/04/2026 às 08:52:54 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO