

## GRUPAMENTO DE APOIO DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

**Estudo Técnico Preliminar 472/2025****1. Informações Básicas**

Número do processo: Em elaboração

**2. Descrição da necessidade**

A Seção de Subsistência (SSU) 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: quantidade, qualidade harmonia e adequação.

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 219ºMD, 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 non* 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 nº 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 validade da Ata de Registro de Preço será de 12 meses podendo ser prorrogável por mais 12 meses.

O prazo de vigência da contratação é de 35 dias úteis contados da data da emissão dos Instrumentos 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 o seu quantitativo renovado para a quantidade original da Ata de Registro de Preços.

5. Levantamento de Mercado

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.

Face ao exposto as seguintes soluções foram encontradas:

Nº	SOLUÇÕES	VANTAGENS	DESVANTAGEM
1	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	Melhor aproveitamentos dos recurso já presentes na Administração, como supracitado.  Variedade de opções no mercado.  Ampla alcance de competitividade, devido a variedade de fornecedores que podem ofertar os bens.  Características dos objetos sendo considerado comum.	Grande variação dos preços no mercado durante o decorrer do ano.
2	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO	Serviço de subsistência totalmente terceirizado.	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. Ocasionando ônus para Administração.

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 característica o grupo de proteínas e aves e pescados. Tendo em vista as características das estruturas físicas, equipamentos e recursos humanos capacitados já presentes na SSU.

A aquisição destes produtos servirá para manter a continuidade das atividades desenvolvidas pela SSU. Estes insumos proporcionarão a elaboração de refeições utilizadas para compor o cardápio semanal atendendo a demanda de alimentação ao efetivo da guarnição militar. A opção de diferentes tipos de itens é essencial para evitar a repetição das preparações do cardápio, promovendo assim maior aceitação das refeições e satisfação por parte dos comensais. Os alimentos serão empregados na cozinha da Seção de Subsistência, tendo em vista a reposição do estoque dos gêneros, procurando atender a atividade fim desta Administração destinada a toda GUARNAE-SJ, para que assim o GAP-SJ cumpra a sua missão institucional e as atribuições estabelecidas por meio de 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 proteínas, pode-se haver produtos com porcentagens de gorduras diferentes, raça, tempo de vida do animal, entre outras especificidades que influenciam diretamente na dureza e, conseqüentemente, no tempo de cocção de cada alimento. A mistura de qualidade pode acarretar na perda/desperdício da proteína, 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. Tãmanha 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.

No decorrer da fase de aceitação das propostas, poderá ser solicitado amostra conforme justificativa elaborada pela nutricionista da SSU presente no anexo I deste ETP.

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 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	UND	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QTD ESTIMADA
	Almôndega de carne de frango, formato redondo uniforme, temperada e congelada de -12º à -18 ºc, elaborada por processo industrial automatizado. Peso unitário de 25g. Produto embalado em embalagem				

1	primária plástica, reembalado em caixa de papelão lacrada. Produto com 6kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	50	7.500	7.800
2	Carne de frango tipo coxa com sobrecoxa, sem osso e com pele. Congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto própria, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujeidade e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF). Embalagem primária em plástico de aproximadamente 2kg e secundária em caixa de papelão com cerca de 12 a 20 kg líquidos dos produtos, congelados entre -18°C a -12°C e validade mínima de 6 meses.	KG	300	11.000	12.000
3	Carne moída de frango (peito de frango), sem conservantes, corantes ou aditivos. Embalagem de 1kg. Congelados de -18°C à -12°C. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	300	12.000	13.000
4	Coxa de frango in natura, primeira qualidade. Embalagem primária em plástico de aproximadamente 2kg e secundária em caixa de papelão com cerca de 12 a 20 kg líquidos dos produtos, congelados entre -18 °C a -12°C e validade mínima de 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	300	15.000	30.000
	Filé de cação congelado, carne de cação livre de pele, cartilagens e espinhos, cortado com				

5	aproximadamente 8cm de comprimento e 3cm de largura, peso aproximado 35 gr. Embalagem primária: saco de material flexível, resistente, termossoldado a vácuo, contendo etiqueta primária com rotulagem. Pacotes de aproximadamente 1 kg. Embalagem secundária: devera ser em caixa de papelão lacrada. Caixas com capacidade de ate 10 kg. Congelado entre -18°C a -12°C. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	100	8.000	9.090
6	Filé de merluza, sem espinhos, sem pele, baixo teor de gordura, rico em nutrientes e vitaminas, textura firme, filés de 70g à 140g, embalagem com 1kg.a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	100	7.000	7.150
7	Filé de polaca do alasca, peixe congelado – carne de polaca do alasca livre de pele, cartilagens e espinhos, cortado com aproximadamente 8 cm de comprimento e 3 cm de largura, peso aproximado 35 gr. Embalagem primária: saco de material flexível, resistente, termossoldado a vácuo, contendo etiqueta primária com rotulagem pacotes de aproximadamente 1 kg. Embalagem secundária: devera ser em caixa de papelão lacrada. Caixas com capacidade de 15 a 20kg . CONGELADO Entre -18°C a -12°C. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	100	4.000	4.060
	Filezinho de peito de frango (sassami) in natura, com embalagem primária em plástico de aproximadamente 02 kg, e embalagem secundária de papelão, tipo caixa lacrada, com aproximadamente 14 a 20kg,				

8	congelado entre -18°C a -12°C, validade de no mínimo 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	300	20.000	39.000
9	Frango empanado, pré-cozido, congelado de -12° à -18°C, peso de 100g à 120g. Sabor: recheado com presunto e queijo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	PCT	1.000	20.000	26.000
10	Hambúrguer de carne de frango, temperado e congelado. Peso unitário de 56g e embalado individualmente em plástico e embalagem secundária em caixa de papelão lacrada. Congelado entre -18°C a -12°C. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	100	5.000	5.200
11	Isclas de tilápia, carne de tilápia cortada em isclas entre 6 a 10cm de comprimento e de 3 a 5cm de largura. Peso unitário entre 25a 35g. Congelado em processo iqr. Congelada de -12° à -18°C. Embalado em saco de polietileno transparente, contendo 1kg de produto, embalagem secundária de papelão, tipo caixa lacrada contendo 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	100	6.000	6.500
12	Peito de frango cozido e defumado, peça inteira, embalada à vácuo. O peso da peça deve estar entre 2 à 5kg . Resfriado entre 0° e 8° com baixo teor de gordura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,	KG	30	400	420

	informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).				
13	Peito de frango in natura sem osso, sem pele, primeira qualidade. Embalagem primária em plástico de aproximadamente 2kg e secundária em caixa de papelão com cerca de 14 a 20 kg líquidos dos produtos, congelados a -18°C a -12°C e validade mínima de 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	500	20.000	45.500
14	Peito de peru defumado, peça inteira composto de carne de peito de peru e salmoura, temperatura conservação entre 4°C e 10°C, validade mínima 3 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	30	1.900	1.950
15	Peixe, filé de pescada branca, tamanho 80 g a 150 g, sem escamas, pele ou espinhas, embalagem tipo exportação, acondicionados em caixa de papelão cintada com cerca de 15 a 20kg, congelados entre -18°C a -12 °C. Sem adição de temperos. Validade mínima de 6 meses. Ausência de blocos de gelo entre as peças. Devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	100	9.000	9.400
	Peixe, posta de cação, tamanho grande, de 150 a 250g, sem escamas, pele, cartilagem ou espinhas, embalagem tipo exportação, fornecido a granel, em camadas interfolhadas por laminados plásticos, acondicionados em caixa de papelão cintada com cerca de 15 a				

16	20kg, congelados entre -18°C a -12°C. Sem adição de temperos. Validade mínima de 6 meses. Ausência de blocos de gelo entre as peças. Devem ser submetidos a processo de glaciamento individual. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	100	20.000	39.520
17	Pescada branca em posta, embalagem tipo exportação, fornecido a granel, acondicionado em saco plástico atóxico, congelados pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento. Sem adição de temperos. Validade mínima de 6 meses. Ausência de blocos de gelo entre as peças. Devem ser submetidos a processo de glaciamento individual. Congelado entre -18°C a -12°C. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	100	10.000	11.030
18	Sobrecoxa de frango in natura, com osso e com pele, primeira qualidade. Embalagem primária em plástico de aproximadamente 2kg e secundária em caixa de papelão com cerca de 14 a 20 kg líquidos dos produtos, congelados entre -18°C a -12°C. Validade mínima de 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	300	20.000	39.000
19	Tiras de frango empanado, carne moída de frango temperada, em formato de tiras, empanada com farinha de milho, pré-cozida e congelada entre -18°C e -12°C. Acondicionada em embalagem primária plástica e o produto em embalagem secundária de papelão, tipo caixa lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número	KG	300	20.000	15.600



	de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).				
20	Coxa e sobrecoxa com pele e com osso. Embalagem primária em plástico de aproximadamente 2kg e secundária em caixa de papelão com cerca de 12 a 20 kg líquidos dos produtos, congelados entre -18 °c a -12°C e validade mínima de 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	500	15.000	52.000
21	Empanado de frango, peito de frango, empanado com com farinha de milho, pré-cozida e congelada. Unidade acondicionada individualmente em embalagem secundária de papelão, tipo caixa lacrada, congelado entre -18°C a -12 °c, validade mínima de 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	500	15.000	15.600

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 9.531.503,60

O custo estimado da contratação é de R\$ 9.531.503,60 (nove milhões quinhentos e trinta e um mil quinhentos e três reais e sessenta centavos).

### 8.1 Preços unitários referenciais.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	Valor de Referência Unitário R\$	Valor de Referência Total R\$
1	Almôndega de carne de frango, formato redondo uniforme, temperada e congelada de -12° à -18°C, elaborada por processo industrial automatizado. Peso unitário de 25g. Produto embalado em embalagem primária plástica, reembalado em caixa de papelão lacrada. Produto com 6kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de	KG	7.800	R\$ 21,67	R\$ 169.026,00

	identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).				
2	Carne de frango tipo coxa com sobrecoxa, sem osso e com pele. Congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto própria, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujevidade e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF). Embalagem primária em plástico de aproximadamente 2kg e secundária em caixa de papelão com cerca de 12 a 20 kg líquidos dos produtos, congelados entre -18°C a -12°C e validade mínima de 6 meses.	KG	12.000	R\$ 19,11	R\$ 229.320,00
3	Carne moída de frango (peito de frango), sem conservantes, corantes ou aditivos. Embalagem de 1kg. Congelados de -18°C à -12°C. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	13.000	R\$ 23,20	R\$ 301.600,00
4	Coxa de frango in natura, primeira qualidade. Embalagem primária em plástico de aproximadamente 2kg e secundária em caixa de papelão com cerca de 12 a 20 kg líquidos dos produtos, congelados entre -18°C a -12°C e validade mínima de 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	30.000	R\$ 16,62	R\$ 498.600,00

5	<p>Filé de cação congelado, carne de cação livre de pele, cartilagens e espinhos, cortado com aproximadamente 8cm de comprimento e 3cm de largura, peso aproximado 35 gr.</p> <p>Embalagem primaria: saco de material flexível, resistente, termossoldado a vácuo, contendo etiqueta primária com rotulagem. Pacotes de aproximadamente 1 kg.</p> <p>Embalagem secundaria: devera ser em caixa de papelão lacrada. Caixas com capacidade de ate 10 kg. Congelado entre -18°C a -12°C. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).</p>	KG	9.090	R\$ 44,47	R\$ 404.232,30
6	<p>Filé de merluza, sem espinhos, sem pele, baixo teor de gordura, rico em nutrientes e vitaminas, textura firme, filés de 70g à 140g, embalagem com 1kg. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).</p>	KG	7.150	R\$ 47,27	R\$ 337.980,50
7	<p>Filé de polaca do alasca, peixe congelado – carne de polaca do alasca livre de pele, cartilagens e espinhos, cortado com aproximadamente 8 cm de comprimento e 3 cm de largura, peso aproximado 35 gr.</p> <p>Embalagem primaria: saco de material flexível, resistente, termossoldado a vácuo, contendo etiqueta primaria com rotulagem pacotes de aproximadamente 1 kg.</p> <p>Embalagem secundaria: devera ser em caixa de papelão lacrada. Caixas com capacidade de 15 a 20kg .CONGELADO Entre -18 °C a -12°C. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,</p>	KG	4.060	R\$ 52,50	R\$ 213.150,00

	número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).				
8	Filezinho de peito de frango (sassami) in natura, com embalagem primária em plástico de aproximadamente 02 kg, e embalagem secundária de papelão, tipo caixa lacrada, com aproximadamente 14 a 20kg, congelado entre -18°C a -12°C, validade de no mínimo 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	39.000	R\$ 23,52	R\$ 917.280,00
9	Frango empanado, pré-cozido, congelado de -12° à -18°C, peso de 100g à 120g. Sabor: recheado com presunto e queijo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	PCT	26.000	R\$ 5,35	R\$ 139.100,00
10	Hambúrguer de carne de frango, temperado e congelado. Peso unitário de 56g e embalado individualmente em plástico e embalagem secundária em caixa de papelão lacrada. Congelado entre -18°C a -12°C. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,	KG	5.200	R\$ 31,02	R\$ 161.304,00

	número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).				
11	Iscas de tilápia, carne de tilápia cortada em iscas entre 6 a 10cm de comprimento e de 3 a 5cm de largura. Peso unitário entre 25a 35g. Congelado em processo iqf. Congelada de -12° à -18°C. Embalado em saco de polietileno transparente, contendo 1kg de produto, embalagem secundária de papelão, tipo caixa lacrada contendo 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	6.500	R\$ 55,71	R\$ 362.115,00
12	Peito de frango cozido e defumado, peça inteira, embalada à vácuo. O peso da peça deve estar entre 2 à 5kg . Resfriado entre 0° e 8° com baixo teor de gordura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	420	R\$ 46,46	R\$ 19.513,20
13	Peito de frango in natura sem osso, sem pele, primeira qualidade. Embalagem primária em plástico de aproximadamente 2kg e secundária em caixa de papelão com cerca de 14 a 20 kg líquidos dos produtos, congelados a -18°C a -12°C e validade mínima de 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	45.500	R\$ 26,48	R\$ 1.204.840,00
	Peito de peru defumado, peça inteira composto de carne de peito de peru e salmoura, temperatura conservação entre 4° c e 10°C, validade mínima 3				

14	meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	1.950	R\$ 83,52	R\$ 162.864,00
15	Peixe, filé de pescada branca, tamanho 80 g a 150 g, sem escamas, pele ou espinhas, embalagem tipo exportação, acondicionados em caixa de papelão cintada com cerca de 15 a 20kg, congelados entre -18°C a -12°C. Sem adição de temperos. Validade mínima de 6 meses. Ausência de blocos de gelo entre as peças. Devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	9.400	R\$ 51,26	R\$ 481.844,00
16	Peixe, posta de cação, tamanho grande, de 150 a 250g, sem escamas, pele, cartilagem ou espinhas, embalagem tipo exportação, fornecido a granel, em camadas interfolhadas por laminados plásticos, acondicionados em caixa de papelão cintada com cerca de 15 a 20kg, congelados entre -18°C a -12°C. Sem adição de temperos. Validade mínima de 6 meses. Ausência de blocos de gelo entre as peças. Devem ser submetidos a processo de glaciamento individual. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	39.520	R\$ 28,69	R\$ 1.133.828,80
	Pescada branca em posta, embalagem tipo exportação, fornecido a granel, acondicionado em saco plástico				

17	atóxico, congelados pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento. Sem adição de temperos. Validade mínima de 6 meses. Ausência de blocos de gelo entre as peças. Devem ser submetidos a processo de glaciamento individual. Congelado entre -18°C a -12°C. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	11.030	R\$ 45,66	R\$ 503.629,80
18	Sobrecoxa de frango in natura, com osso e com pele, primeira qualidade. Embalagem primária em plástico de aproximadamente 2kg e secundária em caixa de papelão com cerca de 14 a 20 kg líquidos dos produtos, congelados entre -18°C a -12°C. Validade mínima de 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	39.000	R\$ 17,40	R\$ 678.600,00
19	Tiras de frango empanado, carne moída de frango temperada, em formato de tiras, empanada com farinha de milho, pré-cozida e congelada entre -18°C e -12°C. Acondicionada em embalagem primária plástica e o produto em embalagem secundária de papelão, tipo caixa lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	15.600	R\$ 22,89	R\$ 357.084,00
	Coxa e sobrecoxa com pele e com osso. Embalagem primária em plástico de aproximadamente 2kg e secundária em caixa de papelão com cerca de 12 a 20 kg líquidos dos produtos,				

20	congelados entre -18°C a -12°C e validade mínima de 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	52.000	R\$ 15,95	R\$ 829.400,00
21	Empanado de frango, peito de frango, empanado com com farinha de milho, pré-cozida e congelada. Unidade acondicionada individualmente em embalagem secundária de papelão, tipo caixa lacrada, congelado entre -18°C a -12°C, validade mínima de 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa (SIF).	KG	15.600	R\$ 27,32	R\$ 426.192,00
VALOR TOTAL					R\$ 9.531.503,60

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 2025 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 e atendendo ao disposto no inciso X, art. 7º da IN SEGES/ME nº 40/2020.

## 13. Providências a serem Adotadas

Para realização dessa aquisição será necessária uma comissão de recebimento de material, a qual foi designada pelo GAP-SJ por meio da Portaria GAP-SJ Nº 101/SSU, de 7 de maio de 2024. 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](#).

**ANA BEATRIZ CONDE DA MOTTA BARONI**

Secretária da Equipe de Planejamento

**LEBRUNI SOUZA OLIVEIRA**

Membro da Equipe de Planejamento

**RENAN FLORES**

Presidente da Equipe de Planejamento



**MINISTÉRIO DA DEFESA**  
**COMANDO DA AERONÁUTICA**  
**GRUPAMENTO DE APOIO DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS**

**JUSTIFICATIVA PARA SOLICITAÇÃO DE AMOSTRA**

**Referente:** Estudo técnico preliminar nº475/2025 cujo objeto é aquisição de Gêneros Alimentícios (Aves e Pescados).

A fim de verificar a conformidade de cada proposta com os requisitos do edital e com os preços correntes no mercado, de julgar e classificar as propostas de acordo com os critérios de avaliação constantes do termo de referência como: padrão de qualidade do produto ofertado (cor, aroma, sabor e textura) conforme preconizado pela norma técnica ABNT NBR ISSO 20613:2020; especificação de cada produto ofertado (quantidade, peso do produto, descrição, degelo, preço); rotulagem obrigatória conforme RDC nº727, de 1 de julho de 2022 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária; temperatura de entrega e condições de transporte dos produtos conforme previsto na Portaria CVS 05/04/2013 do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo, conforme previsto no termo de referência. Solicito ao pregoeiro a possibilidade de exigir, antes da aceitação das propostas, apresentação de amostra dos licitantes que se apresentam provisoriamente mais bem classificados em cada item.

Esclareço que o objetivo é evitar a repetição da licitação na hipótese de o licitante vencedor, tendo já a licitação adjudicada para si, oferecer produto incompatível com o solicitado no instrumento convocatório, bem como permitir que a Administração possa, antes de adjudicar o objeto e celebrar o contrato, assegurar-se de que o objeto proposto pelo licitante conforma-se de fato às exigências estabelecidas no edital.

Com isso, esta Seção de Subsistência espera prevenir futuras ocorrências de inúmeros problemas para a administração.

Assinado e datado digitalmente.

Carolina Bottini Prates – Analista em C&T/ Nutrição  
Grupamento de Apoio de São José dos Campos  
Seção de Subsistência - SSU



MINISTÉRIO DA DEFESA  
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	06 - Estudo Tecnico Preliminar
Data/Hora de Criação:	30/12/2025 11:50:18
Páginas do Documento:	19
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	20
Hash MD5:	f2a2b2a78adb0628fbe47ae2aad30ab5
Verificação de Autenticidade:	<a href="https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura">https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura</a>

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 ANA BEATRIZ CONDE DA MOTTA BARONI no dia 04/02/2026 às 13:21:34 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cap RENAN FLORES no dia 04/02/2026 às 13:26:29 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten LEBRUNI SOUZA OLIVEIRA no dia 04/02/2026 às 13:28:51 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cap RENAN FLORES no dia 04/02/2026 às 14:23:25 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cap JONATHAS HENRIQUE DE MELO no dia 04/02/2026 às 14:40:20 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cel ANDRE LUIZ RODRIGUES DA COSTA no dia 04/02/2026 às 15:04:54 no horário oficial de Brasília.

## CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO