

## GRUPAMENTO DE APOIO DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

**Estudo Técnico Preliminar 191/2026****1. Informações Básicas**

Número do processo: 67720.001070/2026-78

**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: 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 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 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.

Não haverá exigência de garantia da contratação, nos termos dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista a natureza do objeto, caracterizado como fornecimento comum, a baixa complexidade e reduzido risco de inadimplemento contratual. Ademais, o pagamento está condicionado à efetiva entrega e ao atesto do objeto, o que mitiga riscos ao erário, somado ao histórico satisfatório do mercado fornecedor em contratações similares. Dessa forma, com fundamento no art. 96, §1º, da Lei nº 14.133/2021, conclui-se que a exigência de garantia não se mostra necessária nem proporcional, não agregando vantagem significativa à Administração.

## **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 suprimam 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 característica o grupo de proteínas bovinas. 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. 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.

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  | UNIDADE | REQUISIÇÃO<br>MÍNIMA | REQUISIÇÃO<br>MÁXIMA | QTD<br>ESTIMADA |
|------|--|---------|----------------------|----------------------|-----------------|
| 1    | Almôndega de carne bovina congelada e temperada, composta de carne bovina, com validade mínima de 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto, número do registro no MAPA (SIF).  | KG      | 200                  | 2.000                | 14.950          |
| 2    | Bife a rolê, coxão mole, congelada entre -18°C a -12°C, embalada a vácuo. Reembalado em caixa de papelão cintada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no MAPA (SIF). Validade mínima de 6 meses.  | KG      | 500                  | 2.000                | 12.890          |
| 3    | Carne bovina de primeira qualidade, in natura, alcatra, em bife, bovino macho, congelada. O produto deverá ser isento de cartilagens, tendões, ossos e aponevroses e de excesso de gordura. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, transparente e liso, embalado a vácuo, contendo 1kg a 2 kg do produto. Validade mínima de 6 meses no ato da entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de | KG      | 500                  | 2.000                | 18.500          |

|   |  |    |       |       |        |
|---|--|----|-------|-------|--------|
|   | identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto.  |    |       |       |        |
| 4 | Carne bovina de primeira qualidade, in natura, alcatra, em cubos, bovino macho, congelada. O produto deverá ser isento de cartilagens, tendões, ossos e aponevroses e de excesso de gordura. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, transparente e liso, embalado a vácuo, contendo 1kg a 2 kg do produto, devendo ser fracionados em cubos de aproximadamente 20g. Validade mínima de 6 meses no ato da entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. | KG | 500   | 2.000 | 6.960  |
| 5 | Carne bovina in natura, alcatra em tiras congelada, embalagem de 400 a 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.  | KG | 200   | 2.000 | 13.000 |
| 6 | Carne bovina in natura, contrafilé, bovino macho, peça de aproximadamente 3 kg congelada, embalada a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.   | KG | 1.000 | 2.000 | 17.340 |
|   |  |    |       |       |        |

|    |  |    |       |       |        |
|----|--|----|-------|-------|--------|
| 7  | Carne bovina in natura, coxão duro congelada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.   | KG | 1.000 | 2.000 | 13.000 |
| 8  | Carne bovina in natura, coxão mole, bovino macho, congelada, embalagem individual por peça (7 kg), reembalado em caixa de papelão cintada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.  | KG | 1.000 | 2.000 | 32.080 |
| 9  | Carne bovina in natura, cupim em peça congelada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.  | KG | 500   | 1.000 | 6.500  |
| 10 | Carne bovina in natura, lagarto redondo, bovino macho, peça de aproximadamente 1,5 kg, congelada, embalada a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses. | KG | 1.000 | 2.000 | 31.500 |
|    | Carne bovina in natura, miolo de alcatra, bovino macho, peça de no máximo 3 kg, congelada, embalada a vácuo em embalagem   |    |       |       |        |



|    |  |    |       |       |        |
|----|--|----|-------|-------|--------|
| 11 | individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.  | KG | 1.000 | 2.000 | 21.090 |
| 12 | Carne bovina in natura, paleta em peça congelada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.   | KG | 1.000 | 2.000 | 15.600 |
| 13 | Carne bovina in natura, patinho, bovino macho, peça de aproximadamente 4 kg, congelada, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses. | KG | 1.000 | 2.000 | 30.500 |
| 14 | Carne bovina in natura, tipo moída de patinho, embalagem de 5 kg, com no máximo 5 % de gordura, embalada a vácuo congelada, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto.             | KG | 500   | 2.000 | 25.900 |
|    | Carne bovina, tipo rabo, in natura, sem pele, cortado/fracionado, congelada. Teor de gordura entre   |    |       |       |        |

|    |  |    |     |       |        |
|----|--|----|-----|-------|--------|
| 15 | 10-15%. Embalada a vácuo em saco plástico transparente, atóxico e reembalado em caixa de papelão cintada. Validade mínima de 3 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto.   | KG | 200 | 2.000 | 8.240  |
| 16 | Carne seca, traseira, temperatura de conservação entre 4°C e 10°C ou conforme o fabricante, embalada a vácuo em saco plástico, reembalada em saco plástico, reembalada em caixa de papelão cintada, com validade mínima de 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. | KG | 50  | 500   | 10.450 |
| 17 | Contrafilé, em bife congelado, embalada a vácuo, embalagem plástica de 1 a 2 kg. Reembalado em caixa de papelão cintada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.  | KG | 500 | 2.000 | 11.580 |
| 18 | Costela bovina in natura, sem osso, bovino macho, peça congelada, embalada a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.   | KG | 500 | 2.000 | 19.500 |
|    |  |    |     |       |        |

|    |   |    |     |       |       |
|----|---|----|-----|-------|-------|
| 19 | Coxão mole em bife congelada, embalada a vácuo, embalagem plástica de 1 a 2 kg. Reembalado em caixa de papelão cintada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.                      | KG | 500 | 2.000 | 8.710 |
| 20 | Coxão mole em tiras congelada, embalada a vácuo, embalagem plástica de 1 a 2 kg. Reembalado em caixa de papelão cintada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.                     | KG | 500 | 2.000 | 9.330 |
| 21 | Hambúrguer, composta de carne bovina, temperado, congelado a -18°C, porcionado em aproximadamente 56g, com validade mínima de 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do registro no MAPA (SIF). | KG | 50  | 1.000 | 7.100 |
| 22 | Patinho em tiras congelada, embalada a vácuo, embalagem plástica de 1 a 2 kg. Reembalado em caixa de papelão cintada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.                        | KG | 500 | 2.000 | 4.220 |
|    | Salsicha tipo hot dog, embalada a   |    |     |       |       |

|    |   |    |     |       |        |
|----|---|----|-----|-------|--------|
| 23 | vácuo, resfriada, reembalada em caixa de papelão cintada, com validade mínima de 3 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto.  | KG | 50  | 1.000 | 11.340 |
| 24 | Carne bovina in natura, fraldinha em peça de 1 a 3kg congelada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.  | KG | 500 | 2.000 | 3.000  |
| 25 | Carne bovina in natura, maminha em peça congelada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.   | KG | 500 | 2.000 | 3.000  |
| 26 | Carne bovina de primeira qualidade, in natura, paleta, em cubos, bovino macho, congelada. O produto deverá ser isento de cartilagens, tendões, ossos e aponevroses e de excesso de gordura. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, transparente e liso, embalado a vácuo, contendo 1kg a 2 kg do produto, devendo ser fracionados em cubos de aproximadamente 20g. Validade mínima de 6 meses no ato da entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. | KG | 500 | 2.000 | 9.000  |

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 17.400.162,80

O custo estimado da contratação é de R\$ 17.400.162,80 (dezesete milhões quatrocentos mil cento e sessenta e dois reais e oitenta centavos).

### 8.1 Preços unitários referenciais.

| ITEM | DESCRIÇÃO  | UNID | QTD    | Valor de Referência Unitário R\$ | Valor de Referência Total R\$ |
|------|--|------|--------|----------------------------------|-------------------------------|
| 1    | Almôndega de carne bovina congelada e temperada, composta de carne bovina, com validade mínima de 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto, número do registro no MAPA (SIF).  | KG   | 14.950 | R\$ 24,82                        | R\$ 371.059,00                |
| 2    | Bife a rolê, coxão mole, congelada entre -18°C a -12 °C, embalada a vácuo. Reembalado em caixa de papelão cintada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no MAPA (SIF). Validade mínima de 6 meses.   | KG   | 12.890 | R\$ 47,90                        | R\$ 617.431,00                |
| 3    | Carne bovina de primeira qualidade, in natura, alcatra, em bife, bovino macho, congelada. O produto deverá ser isento de cartilagens, tendões, ossos e aponevroses e de excesso de gordura. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, transparente e liso, embalado a vácuo, contendo 1kg a 2 kg do produto. Validade mínima de 6 meses no ato da entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. | KG   | 18.500 | R\$ 59,20                        | R\$ 1.095.200,00              |
|      | Carne bovina de primeira qualidade, in natura,   |      |        |                                  |                               |

|   |  |    |        |           |                  |
|---|--|----|--------|-----------|------------------|
| 4 | <p>alcatra, em cubos, bovino macho, congelada. O produto deverá ser isento de cartilagens, tendões, ossos e aponevroses e de excesso de gordura. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, transparente e liso, embalado a vácuo, contendo 1kg a 2 kg do produto, devendo ser fracionados em cubos de aproximadamente 20g. Validade mínima de 6 meses no ato da entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto.</p> | KG | 6.960  | R\$ 51,56 | R\$ 358.857,60   |
| 5 | <p>Carne bovina in natura, alcatra em tiras congelada, embalagem de 400 a 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.</p>   | KG | 13.000 | R\$ 59,17 | R\$ 769.210,00   |
| 6 | <p>Carne bovina in natura, contrafilé, bovino macho, peça de aproximadamente 3 kg congelada, embalada a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.</p>  | KG | 17.340 | R\$ 70,54 | R\$ 1.223.163,60 |
| 7 | <p>Carne bovina in natura, coxão duro congelada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.</p>  | KG | 13.000 | R\$ 45,06 | R\$ 585.780,00   |
| 8 | <p>Carne bovina in natura, coxão mole, bovino macho, congelada, embalagem individual por peça (7 kg), reembalado em caixa de papelão cintada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.</p>   | KG | 32.080 | R\$ 47,33 | R\$ 1.518.346,40 |

|    |  |    |        |           |                  |
|----|--|----|--------|-----------|------------------|
|    |  |    |        |           |                  |
| 9  | Carne bovina in natura, cupim em peça congelada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.  | KG | 6.500  | R\$ 43,78 | R\$ 284.570,00   |
| 10 | Carne bovina in natura, lagarto redondo, bovino macho, peça de aproximadamente 1,5 kg, congelada, embalada a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses. | KG | 31.500 | R\$ 39,45 | R\$ 1.242.675,00 |
| 11 | Carne bovina in natura, miolo de alcatra, bovino macho, peça de no máximo 3 kg, congelada, embalada a vácuo em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.         | KG | 21.090 | R\$ 56,00 | R\$ 1.181.040,00 |
| 12 | Carne bovina in natura, paleta em peça congelada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.   | KG | 15.600 | R\$ 33,20 | R\$ 517.920,00   |
| 13 | Carne bovina in natura, patinho, bovino macho, peça de aproximadamente 4 kg, congelada, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.           | KG | 30.500 | R\$ 52,19 | R\$ 1.591.795,00 |

|    |  |    |        |           |                     |
|----|--|----|--------|-----------|---------------------|
|    |  |    |        |           |                     |
| 14 | Carne bovina in natura, tipo moída de patinho, embalagem de 5 kg, com no máximo 5 % de gordura, embalada a vácuo congelada, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto.                                       | KG | 25.900 | R\$ 49,90 | R\$<br>1.292.410,00 |
| 15 | Carne bovina, tipo rabo, in natura, sem pele, cortado /fracionado, congelada. Teor de gordura entre 10-15%. Embalada a vácuo em saco plástico transparente, atóxico e reembalado em caixa de papelão cintada. Validade mínima de 3 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. | KG | 8.240  | R\$ 32,80 | R\$<br>270.272,00   |
| 16 | Carne seca, traseira, temperatura de conservação entre 4°C e 10°C ou conforme o fabricante, embalada a vácuo em saco plástico, reembalada em saco plástico, reembalada em caixa de papelão cintada, com validade mínima de 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto.       | KG | 10.450 | R\$ 64,79 | R\$<br>677.055,50   |
| 17 | Contrafilé, em bife congelado, embalada a vácuo, embalagem plástica de 1 a 2 kg. Reembalado em caixa de papelão cintada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.  | KG | 11.580 | R\$ 69,26 | R\$<br>802.030,80   |
|    |  |    |        |           |                     |



|    |  |    |        |           |                |
|----|--|----|--------|-----------|----------------|
| 18 | Costela bovina in natura, sem osso, bovino macho, peça congelada, embalada a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses. | KG | 19.500 | R\$ 31,70 | R\$ 618.150,00 |
| 19 | Coxão mole em bife congelada, embalada a vácuo, embalagem plástica de 1 a 2 kg. Reembalado em caixa de papelão cintada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.                                       | KG | 8.710  | R\$ 47,42 | R\$ 413.028,20 |
| 20 | Coxão mole em tiras congelada, embalada a vácuo, embalagem plástica de 1 a 2 kg. Reembalado em caixa de papelão cintada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.                                      | KG | 9.330  | R\$ 53,71 | R\$ 501.114,30 |
| 21 | Hambúrguer, composta de carne bovina, temperado, congelado a -18°C, porcionado em aproximadamente 56g, com validade mínima de 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do registro no MAPA (SIF).                  | KG | 7.100  | R\$ 43,66 | R\$ 309.986,00 |
| 22 | Patinho em tiras congelada, embalada a vácuo, embalagem plástica de 1 a 2 kg. Reembalado em caixa de papelão cintada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.   | KG | 4.220  | R\$ 48,95 | R\$ 206.569,00 |

|    |   |    |        |           |                |
|----|---|----|--------|-----------|----------------|
| 23 | Salsicha tipo hot dog, embalada a vácuo, resfriada, reembalada em caixa de papelão cintada, com validade mínima de 3 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto.  | KG | 11.340 | R\$ 28,41 | R\$ 322.169,40 |
| 24 | Carne bovina in natura, fraldinha em peça de 1 a 3kg congelada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.  | KG | 3.000  | R\$ 48,50 | R\$ 145.500,00 |
| 25 | Carne bovina in natura, maminha em peça congelada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses.   | KG | 3.000  | R\$ 54,72 | R\$ 164.160,00 |
| 26 | Carne bovina de primeira qualidade, in natura, paleta, em cubos, bovino macho, congelada. O produto deverá ser isento de cartilagens, tendões, ossos e aponevroses e de excesso de gordura. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, transparente e liso, embalado a vácuo, contendo 1kg a 2 kg do produto, devendo ser fracionados em cubos de aproximadamente 20g. Validade mínima de 6 meses no ato da entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. | KG | 9.000  | R\$ 35,63 | R\$ 320.670,00 |

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 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](#).

**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



## Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - JUSTIFICATIVA\_PARA\_SOLICITACAO\_DE\_AMOSTRA\_-Bovinos\_2026assinado.pdf (116.5 KB)



MINISTÉRIO DA DEFESA  
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Documento:                    | Estudo Tecnico Preliminar   |
| Data/Hora de Criação:         | 17/04/2026 09:48:13   |
| Páginas do Documento:         | 22  |
| Páginas Totais (Doc. + Ass.)  | 23  |
| Hash MD5:                     | 83099a492d29d5de49d7ec590fb9e0ad  |
| 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 Cap RENAN FLORES no dia 17/04/2026 às 06:49:14 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten LEBRUNI SOUZA OLIVEIRA no dia 04/05/2026 às 06:53:42 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten ANA BEATRIZ CONDE DA MOTTA BARONI no dia 04/05/2026 às 06:55:33 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Terceiro Sargento GABRIELLE FONTES SIMONI no dia 05/05/2026 às 12:24:45 no horário oficial de Brasília.

## CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO