

## COM. 09 BRIGADA INFANTARIA MOTORIZADA(ES)/RJ

**Estudo Técnico Preliminar 15/2026****1. Informações Básicas**

Número do processo: 64303.002420/2026-46

**2. Descrição da necessidade**

2.1. O Concurso de Admissão à Escola de Sargentos das Armas (ESA) é realizado anualmente, em nível nacional, com a finalidade de selecionar novos Sargentos para as fileiras do Exército Brasileiro.

2.2. A 9ª Brigada de Infantaria Motorizada é uma Grande Unidade terrestre que, além de suas atividades operacionais e administrativas, integra o rol de organizações responsáveis pela aplicação e fiscalização do Exame Intelectual do Concurso da ESA, na cidade do Rio de Janeiro/RJ. Para tanto, faz-se necessária a contratação de empresa especializada para prestação, eventual e futura, de serviços de fornecimento de kits lanche e refeições preparadas, para atender as necessidades de alimentação da comissão de aplicação, fiscais e pessoal de apoio envolvidos por ocasião do Exame Intelectual do Concurso de Admissão aos Cursos de Formação e Graduação de Sargentos (CFGs).

2.3. A medida é essencial para garantir o conforto, a pontualidade e o bem-estar dos profissionais durante o evento, cuja jornada de trabalho exige dedicação exclusiva e impossibilita o deslocamento para refeições externas.

2.4. A logística de fornecimento direto de alimentação é estratégica para a otimização do fluxo operacional, garantindo que o intervalo de repouso e alimentação não comprometa a continuidade da fiscalização. Ademais, a oferta de uma dieta nutricionalmente adequada visa mitigar o desgaste físico e mental da equipe, preservando os níveis de prontidão e atenção exigidos para a detecção de irregularidades e a manutenção do sigilo e da segurança do concurso.

2.5. Os serviços são considerados "comuns", pois se enquadram na classificação, do art. 6º, da Lei 14.133/2021: "XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado".

**3. Área requisitante**

Área Requisitante	Responsável
ALMOXARIFADO	GABRIEL COIMBRA MACHADO DE OLIVEIRA

**4. Descrição dos Requisitos da Contratação**

4.1. A contratada deve possuir registro ativo nos órgãos de vigilância sanitária competentes e apresentar o Alvará Sanitário.

4.2. Os alimentos devem ser preparados seguindo as Boas Práticas de Fabricação, garantindo a ausência de contaminantes físicos, químicos ou biológicos.

4.3. A CONTRATADA deverá priorizar o uso de embalagens confeccionadas em material reciclável ou comprovadamente biodegradável, em estrita observância às diretrizes de sustentabilidade e logística reversa previstas no Guia de Contratações Sustentáveis da AGU.

4.4. A CONTRATADA obrigar-se-á a servir as refeições e bebidas de forma organizada e com estrutura montada, no local indicado pela CONTRATANTE, rigorosamente, nos dias definidos na Ordem de Serviço, antecipadamente aos horários de início, sem que haja impactos ou interferência ao evento, garantindo que tudo esteja pronto para consumo conforme programado pelo contratante;

4.5. A CONTRATADA é responsável pela conservação, refrigeração e preparação dos alimentos, bem como pela refrigeração dos itens que fizerem necessários, devendo dispor de meios e recursos para a manutenção da temperatura ideal dos alimentos e bebidas, com a utilização, se necessário, de caixas térmicas, zelando pela quantidade e boa apresentação do lanche e refeições a ser servido.

4.6. A entrega deve ocorrer de forma simultânea em todos os locais de prova listados, respeitando rigorosamente a janela de tempo definido pelo Presidente da CAF, para não comprometer os horários críticos do certame.

4.7. É responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de alimentação com alto padrão de qualidade e frescor. As refeições devem ser preparadas exclusivamente com ingredientes novos, sendo vedada qualquer forma de reutilização de alimentos preparados anteriormente. A contratada deve garantir o controle de qualidade nos processos de cocção para evitar produtos crus, sobrecozidos ou carbonizados.

## 5. Levantamento de Mercado

5.1. A equipe de planejamento avaliou as opções existentes no mercado para o atendimento da demanda de alimentação do pessoal envolvido no apoio, aplicação e fiscalização do concurso, considerando as restrições de tempo, o local de execução e as normas de segurança do certame.

5.2. A opção por execução direta pela administração mostra-se tecnicamente inviável e economicamente desvantajosa. A Administração não dispõe de infraestrutura de cozinha industrial dimensionada para o vulto da demanda, o que exigiria investimentos vultosos em equipamentos e adequações sanitárias. Somam-se a isso a carência de pessoal especializado em nutrição e a falta de frota com isolamento térmico adequado. O custo de oportunidade e os riscos de armazenamento e transporte tornam a execução direta ineficiente frente às soluções oferecidas pelo mercado especializado.

5.3. Dessa forma, conclui-se que a contratação de empresa especializada via Pregão Eletrônico é a solução mais eficiente, pois permite à Administração converter custos fixos em variáveis, eliminando investimentos em infraestrutura própria e transferindo os riscos sanitários e logísticos a um parceiro com expertise de mercado. Por meio de critérios objetivos de desempenho definidos no edital, o certame garante ampla competitividade e economia de escala, assegurando que o fornecimento de refeições ocorra com a agilidade, segurança alimentar e pontualidade rigorosas exigidas para o sucesso e o sigilo da execução do concurso.

## 6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições e kits de lanches, mediante a realização de Pregão Eletrônico. O escopo compreende a execução indireta de todas as etapas operacionais, incluindo o preparo dos alimentos em instalações industriais da contratada, o transporte em veículos com isolamento térmico e a distribuição nos locais de aplicação das provas.

6.2. O modelo adotado prioriza a segurança jurídica e sanitária, transferindo ao particular a responsabilidade técnica pelo cumprimento das normas da ANVISA e a gestão logística da entrega. Tal medida mitiga riscos operacionais que poderiam comprometer a integridade do certame, garantindo que a alimentação seja fornecida com a pontualidade e a devida segurança alimentar.

6.3. Do ponto de vista econômico, a estratégia assegura a eficiência do gasto público ao converter investimentos em infraestrutura e pessoal em despesas de custeio por demanda. A solução aproveita a expertise e a economia de escala do mercado especializado, permitindo à Administração focar exclusivamente na atividade-fim do concurso, enquanto obtém o menor preço unitário por meio da ampla competitividade.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A definição do quantitativo baseia-se no histórico de consumo registrado em certames de anos anteriores como parâmetro de previsibilidade, aliado pela projeção do contingente de pessoal a ser efetivamente empregado. Essa medida permite projetar o volume necessário com margem de segurança, alinhando a série histórica às necessidades logísticas recorrentes da instituição para eventos de grande porte.

7.2. Por fim, a contratação será processada pelo sistema de Registro de Preços, permitindo que o faturamento ocorra exclusivamente sobre as quantidades efetivamente solicitadas e entregues. Essa estratégia confere à Administração a flexibilidade necessária para ajustar o pedido final de acordo com a confirmação definitiva do número de pessoal empregado no certame, respeitando o princípio da economicidade.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 102.900,00

O valor estimado da contratação é 102.900,00 (Cento e dois mil e novecentos reais)

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. A Administração optou pela divisão do objeto em itens, com o posterior agrupamento das refeições principais em lote único, mantendo o fornecimento de lanches de forma isolada. Essa estratégia visa conciliar a ampla competitividade com a necessária eficiência operacional durante a execução do certame.

9.2. A justificativa para o parcelamento parcial baseia-se na busca pelo equilíbrio entre a competitividade e a eficiência operacional. O agrupamento das refeições principais em um único lote é indispensável para garantir a unidade logística, evitando conflitos de entrega e duplicidade de custos de transporte no mesmo local e horário. Além disso, essa estratégia centraliza a responsabilidade sanitária e assegura a padronização do serviço, enquanto a manutenção dos demais itens de forma isolada preserva a participação de empresas com diferentes especialidades de mercado, ampliando a competitividade e garantindo a seleção da proposta mais vantajosa para cada categoria de insumo.

9.3. A estratégia de parcelamento parcial fundamenta-se na Súmula nº 247 do TCU, que preconiza a divisão do objeto para ampliar a competitividade, desde que preservada a economia de escala e a viabilidade técnica. No caso em tela, o agrupamento das refeições justifica-se pela dependência logística e operacional (Acórdão 1.137/2011-Plenário), garantindo a padronização e a eficiência da entrega simultânea. Assim, a solução atende às orientações do Tribunal ao equilibrar a ampla participação de licitantes com o rigoroso controle sanitário e operacional exigido.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não existem contratações ou processos correlatos e interdependentes com este certame atualmente neste Órgão.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

**I) ID PCA no PNCP:** 00394452000103-0-000034/2026

**II) Data de publicação no PNCP:** 24/04/2025

**III) Id do item no PCA:** 110 - Serviço

**IV) Classe/Grupo:** 623 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA

**V) Identificador da Futura Contratação:** 160295-8/2026

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A contratação assegura o cumprimento rigoroso dos padrões de segurança alimentar e logística, garantindo que as refeições atendam às normas da ANVISA sob supervisão técnica. A transferência da complexidade de transporte para o setor especializado mitiga riscos de saúde e garante a pontualidade na entrega em múltiplos pontos, respeitando os protocolos de sigilo e o cronograma do certame.

12.2. Financeiramente, a solução promove a otimização de recursos e economicidade ao eliminar gastos com infraestrutura própria e converter investimentos fixos em despesas sob demanda. A competitividade do Pregão Eletrônico e o uso do sistema de registro de preços garantem a obtenção do menor preço de mercado, assegurando transparência e um controle rigoroso sobre o erário.

13.3. Por fim, o modelo permite o foco integral na atividade-fim, desonerando as equipes de coordenação da gestão de serviços acessórios. Ao concentrar esforços exclusivamente na aplicação e fiscalização das provas, a Administração aumenta a eficiência operacional e reduz a margem de erro, garantindo que a complexidade da alimentação não interfira na qualidade e segurança do concurso.

## 13. Providências a serem Adotadas

13.1. A execução da solução demandará a imediata articulação entre o Presidente da CAF (Coordenação de Aplicação e Fiscalização) e o Fiscal de Contrato designado, visando converter as diretrizes do Termo de Referência em um plano operacional de campo. Caberá ao Presidente da CAF a validação final dos locais, horários e fluxos de acesso dos veículos de entrega, garantindo que a logística da contratada esteja em plena conformidade com os protocolos de segurança e o sigilo exigidos para o certame.

13.2. Paralelamente, o Fiscal de Contrato deverá estabelecer os procedimentos de conferência qualitativa e quantitativa nos pontos de recebimento, assegurando que as exigências técnicas e sanitárias detalhadas no TR sejam rigorosamente cumpridas pela empresa. Será realizada uma reunião de alinhamento com o preposto da contratada para definição dos canais de comunicação e planos de contingência, garantindo que qualquer intercorrência técnica seja reportada e corrigida sob a supervisão direta da fiscalização.

13.3. Por fim, a Administração deverá assegurar a tempestividade na emissão das Ordens de Serviço, baseadas no cronograma definido pela CAF, para que a contratada mobilize sua estrutura de produção e logística com a antecedência necessária. O monitoramento contínuo por parte da fiscalização e da presidência da CAF garantirá que o fornecimento ocorra de forma integrada, evitando que a prestação do serviço acessório gere impactos na atividade principal de aplicação das provas.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A execução do serviço de alimentação gera, primordialmente, impactos relacionados à produção de resíduos sólidos, como embalagens descartáveis, e à emissão de gases poluentes pelo transporte. Para mitigar esses efeitos, o Termo de Referência estabelece que a contratada deverá priorizar o uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis, reduzindo o volume de plásticos de uso único e facilitando o descarte ecologicamente correto após o consumo nos locais de prova.

14.2. Adicionalmente, será exigida a manutenção preventiva da frota de transporte para reduzir a emissão de poluentes. Essas medidas garantem que a contratação atenda aos critérios de sustentabilidade ambiental sem comprometer a eficiência operacional do certame.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Declaro que a contratação é viável por atender às normas vigentes, não restringir a competitividade, apresentar condições técnicas e econômicas viáveis, mitigar impactos ambientais e por possuir especificações técnicas que atendem significativamente às demandas do Cmdo GUEs / 9º Brigada de Infantaria Motorizada.

## 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](#).

**GABRIEL COIMBRA MACHADO DE OLIVEIRA**

Encarregado do Setor de Material