

## COLEGIO MILITAR DE BRASÍLIA/MEX/DF

**Estudo Técnico Preliminar 27/2026****1. Informações Básicas**

Número do processo: 64250.004948/2026-12

**2. Descrição da necessidade****2.1. Contextualização e Problema a ser Resolvido**

A presente contratação tem como objetivo a aquisição de materiais de consumo, divididos entre gêneros alimentícios (pão, farinha de trigo, achocolatado, etc.), utensílios de copa e cozinha (facas, xícaras, conchas) e itens de vestuário e acondicionamento (uniformes para o efetivo e caixas plásticas) destinados ao Setor de Aproveitamento (Rancho) do Colégio Militar de Brasília (CMB). O problema central que motiva esta demanda é a necessidade de manutenção diária e ininterrupta do serviço de alimentação da organização militar. O Setor de Aproveitamento sofre com o desgaste natural e a quebra de utensílios devido ao uso intensivo, além do consumo exaustivo e contínuo de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis. Ademais, a reposição de uniformes (camisas e calças) e recipientes de armazenamento (caixas e bombonas) é obrigatória para atender às normas sanitárias e de segurança do trabalho na manipulação de alimentos.

**2.2. Perspectiva do Interesse Público**

Sob a ótica do interesse público, a alimentação é uma atividade de suporte essencial. A falha ou descontinuidade no fornecimento desses itens de consumo comprometeria diretamente a capacidade do CMB de fornecer refeições diárias e nutritivas ao seu corpo discente e efetivo militar. Portanto, a contratação é indispensável para garantir a segurança alimentar, a higiene no preparo das refeições, a saúde dos manipuladores de alimentos e, conseqüentemente, o pleno funcionamento das atividades pedagógicas e administrativas do Colégio Militar de Brasília.

**3. Área requisitante**

Área Requisitante	Responsável
SETOR DE APROVEITAMENTO	ISABELLA RESI PRAÇA

**4. Descrição dos Requisitos da Contratação****4.1. Requisitos Técnicos e de Qualidade (Gêneros Alimentícios e Utensílios)**

**Conformidade Sanitária:** Os gêneros alimentícios deverão apresentar padrão de qualidade e identidade estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

**Padronização de Utensílios:** Os materiais de copa e cozinha (facas, caixas, xícaras) deverão ser entregues rigorosamente conforme as dimensões, capacidades e materiais exigidos na especificação (ex: aço inoxidável para lâminas, polietileno para caixas), devendo ser novos e de primeiro uso.

**Vestuário Sob Medida:** Para os itens de fardamento (camisa e calça de brim), a contratada deverá se responsabilizar pela confecção "sob medida", garantindo que os uniformes sigam estritamente o modelo, a cor (branca) e o tecido (100% algodão/brim) adotados pelo órgão.

#### 4.2. Requisitos de Entrega e Acondicionamento

**Local e Horário:** A entrega deverá ser realizada diretamente no Setor de Aprovisionamento (Rancho) do CMB, em dias úteis e horários previamente estabelecidos pela fiscalização.

**Entregas Parceladas:** Considerando a natureza perecível de itens como o pão francês (2.000 kg), o fornecimento deste item deverá ocorrer de forma parcelada (diária ou semanal), conforme cronograma a ser definido pelo gestor do contrato.

**Acondicionamento e Transporte:** Produtos que exigem controle de temperatura (ex: requeijão cremoso, conservação de 1 a 10 °C) deverão ser transportados em veículos refrigerados, garantindo a integridade e a segurança alimentar no momento do recebimento.

#### 4.3. Requisitos de Validade e Validade

**Prazo de Validade:** Os itens alimentícios perecíveis e não perecíveis deverão ser entregues com, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do seu prazo de validade total, a contar da data de fabricação. Para itens específicos, como o chocolate em massa, o prazo de validade mínimo aceitável no momento da entrega é de 12 meses, conforme especificado.

**Troca e Reposição:** A contratada deverá substituir, às suas expensas e no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, qualquer item que apresente avaria, embalagem violada, inconformidade com a especificação ou contaminação.

#### 4.4. Requisitos de Sustentabilidade

Priorização de embalagens recicláveis ou de menor impacto ambiental.

Garantia de destinação adequada dos resíduos gerados na entrega dos materiais, observando a logística reversa quando aplicável (ex: recolhimento de paletes ou caixas de papelão excessivas).

### 5. Levantamento de Mercado

#### 5.1. Análise das Alternativas Possíveis

Para o atendimento da necessidade de fornecimento de alimentação no Colégio Militar de Brasília (CMB), vislumbram-se, no mercado atual, duas alternativas principais:

**Alternativa 1 (Terceirização Global):** Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições preparadas (terceirização do serviço de restaurante/refeitório), onde a contratada fornece todos os insumos, mão de obra e utensílios.

**Alternativa 2 (Aquisição de Insumos para Preparo Próprio):** Aquisição direta de gêneros alimentícios, utensílios de copa e cozinha, e materiais de apoio (como vestuário para os manipuladores e caixas de acondicionamento), mantendo o preparo e a distribuição das refeições sob a responsabilidade do próprio efetivo militar do Setor de Aprovisionamento (Rancho) do CMB.

#### 5.2. Justificativa Técnica e Econômica da Escolha

A Alternativa 2 é a solução escolhida e a mais viável técnica e economicamente para o CMB no presente momento. O Colégio Militar já possui a infraestrutura física instalada (cozinha industrial, refeitórios, câmaras frias) e o efetivo militar treinado e designado para o manuseio e preparo das refeições. Desmobilizar essa estrutura e o pessoal para contratar uma empresa terceirizada (Alternativa 1) geraria ociosidade de recursos humanos e estruturais já existentes na organização militar, configurando antieconomicidade.

Portanto, a aquisição direta dos itens listados neste ETP otimiza a estrutura já instalada e garante o controle direto da Administração sobre a qualidade e a segurança alimentar. Além disso, o mercado fornecedor para os itens solicitados (padarias, atacadistas, lojas de utensílios e confecções) é amplo e altamente competitivo, o que favorece a obtenção de preços vantajosos para a Administração.

### 5.3. Metodologia da Pesquisa de Preços

No que tange à estimativa dos custos, informa-se que o levantamento de mercado e a respectiva pesquisa de preços foram realizados em estrita observância à Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral. Conforme o art. 7º da referida IN, as regras de pesquisa de preços aplicam-se também às contratações diretas por dispensa de licitação. O valor total estimado para esta contratação, resultante da pesquisa de preços apensada a este processo, perfaz o montante de R\$ 56.662,675, que por incapacidade sistêmica foi adotado nos valores unitário dos itens somente até duas casas decimais nos centavos o que **gerou o valor final de R\$56.649,85**, comprovando a compatibilidade com os valores praticados pelo mercado.

## 6. Descrição da solução como um todo

### 6.1. Escopo Geral da Solução

A solução delimitada por este Estudo Técnico Preliminar consiste no fornecimento unificado e coordenado de 17 (dezessete) itens de consumo e apoio logístico, necessários para suprir as demandas imediatas e contínuas do Setor de Aprovisionamento (Rancho) do Colégio Militar de Brasília (CMB). Para fins de eficiência administrativa e clareza operacional, a solução é segmentada em 3 (três) eixos finalísticos:

**Eixo I – Gêneros Alimentícios e Insumos de Produção (Itens 12 a 17):** Composto por matérias-primas para panificação e confeitaria (2.000 kg de pão francês, 500 kg de farinha de trigo, 50 kg de fermento), além de complementos alimentares (requeijão cremoso, achocolatado em pó e chocolate em massa), essenciais para o preparo do café da manhã e lanches do efetivo.

**Eixo II – Utensílios de Copa, Cozinha e Acondicionamento (Itens 3 a 11):** Fornecimento de ferramentaria de corte (facas peixeiras e de cozinha), talheres de mesa em aço inox (300 garfos e 300 facas), louçaria personalizada (200 xícaras com pires gravadas com o logotipo do órgão), pegadores de sorvete, coadores de algodão e recipientes técnicos de armazenamento (caixas plásticas de 60L com tampa e bombonas de 50L com torneira frontal).

**Eixo III – Vestuário de Proteção e Higiene (Itens 1 e 2):** Confecção sob medida de 200 camisas de gola redonda (100% algodão) e 200 calças unissex em brim, ambas na cor branca, para a correta uniformização, identificação e proteção dos manipuladores de alimentos do Rancho.

### 6.2. Logística Integrada e Fluxo Operacional

A execução da solução ocorrerá por meio de uma logística mista, adaptada à natureza de cada material:

**Fluxo de Entrega Parcelada (Eixo I):** Os gêneros alimentícios, em especial o pão francês (devido à sua alta perecibilidade e necessidade de consumo diário fresco), serão entregues de forma fracionada, mediante cronograma de chamadas emitido pela fiscalização do contrato, evitando desperdícios e estoques excessivos.

**Fluxo de Entrega Única (Eixos II e III):** Os utensílios duráveis e as caixas/bombonas de acondicionamento serão entregues integralmente após a ordem de fornecimento. O fardamento passará por uma etapa prévia de tiragem de medidas do pessoal do Rancho, garantindo o requisito de confecção "sob medida".

### 6.3. Gerenciamento do Ciclo de Vida do Objeto

O ciclo de vida dos itens que compõem a solução possui dinâmicas distintas:

**Consumo Imediato (Insumos):** Os alimentos possuem ciclo de vida curto, exaurindo-se com o consumo diário dos alunos e do efetivo, exigindo controle rígido de validade (mínimo de 12 meses para o chocolate e 75% do prazo total para os demais).

**Ciclo de Médio e Longo Prazo (Utensílios e Vestuário):** Os utensílios de inox, porcelana e polietileno, bem como os uniformes de brim, possuem ciclo de vida estendido. A exaustão desse ciclo dar-se-á pelo desgaste natural, quebras ou perda de condições higiênico-sanitárias, momento em que serão descartados conforme as normas de desfazimento de bens de consumo da Administração Pública, acionando a necessidade de um novo planejamento futuro.

#### **6.4. Resultados Almejados e Alinhamento com o Interesse Público**

Como resultado global, a solução garante a autossuficiência operacional da cozinha industrial do CMB, eleva os padrões de conformidade com a Vigilância Sanitária (por meio de armazenamento adequado em caixas térmicas /bombonas e uniformização limpa do pessoal) e assegura a dignidade, regularidade e qualidade do serviço de provisão oferecido à comunidade escolar do Colégio Militar de Brasília.

6.5 Em atendimento ao disposto no art. 10 e parágrafo único do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, foi realizada consulta às Intenções de Registro de Preços (IRPs) em andamento, com o objetivo de verificar a existência de procedimentos licitatórios em curso ou atas vigentes que pudessem atender ao objeto desta contratação, não foi identificada nenhuma ata ou IRP com objeto compatível com a presente demanda, razão pela qual a contratação por meio de processo próprio se mostra necessária

6.6 Em atendimento ao disposto na Portaria SEGES/ME nº 938, de 2022, os itens desta contratação não constam entre os itens atualmente padronizados. Dessa forma, a presente contratação será fundamentada nos elementos técnicos apresentados neste ETP

#### **6.5 Justificativa para não adoção de cartão de pagamento**

Por esta modalidade de pagamento não ter sido adotada pelo Exército Brasileiro, será utilizada a forma de nota de empenho e liquidação de notas.

### **7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas**

#### **7.1. Metodologia e Memória de Cálculo**

As quantidades estimadas para a presente contratação foram definidas com base em parâmetros técnicos e no histórico de consumo do Setor de Provisão (Rancho) do Colégio Militar de Brasília (CMB), visando atender à demanda de um período de 1 ANO, considerando as seguintes premissas:

**Para os Gêneros Alimentícios (Eixo I):** A estimativa baseou-se no cardápio padrão aprovado, no número médio diário usuários e no cálculo per capita. Como exemplo, a estimativa de 2.000 kg de pão francês e 30 kg de requeijão reflete o consumo projetado para a distribuição regular no café da manhã e lanches operacionais durante o período letivo.

**Para os Utensílios de Copa e Cozinha (Eixo II):** O levantamento das quantidades (ex: 300 facas de mesa e 300 garfos de mesa, 200 xícaras) foi realizado considerando o índice histórico de quebra/extravio inerente à rotina de refeitórios industriais, bem como a necessidade de renovação do acervo atual para manter o atendimento simultâneo de todo o efetivo.

**Para o Vestuário (Eixo III):** A aquisição de 200 camisas e 200 calças foi calculada com base no número atual de militares e civis que atuam na manipulação direta de alimentos no Rancho, garantindo a provisão de uma reserva técnica (enxoval) e a devida rotatividade diária para higienização dos uniformes, conforme exigências da vigilância sanitária.

#### **7.2. Quantitativos Estimados**

Abaixo, apresenta-se o quadro resumo com a consolidação das quantidades a serem adquiridas, cujos preços de referência foram devidamente balizados em pesquisa de mercado apensada aos autos:

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD
1	623334	<p><b>CAMISA UNIFORME:</b>  <b>CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CONFORME MODELO DO ÓRGÃO,</li> <li>• COR: BRANCA,</li> <li>• MATERIAL: 100% ALGODÃO,</li> <li>• TAMANHO: SOB MEDIDA,</li> <li>• TIPO COLARINHO: GOLA REDONDA,</li> <li>• TIPO MANGA: CURTA</li> </ul>	Und	200
2	458140	<p><b>CALÇA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MATERIAL: BRIM,</li> <li>• MODELO: UNISSEX,</li> <li>• QUANTIDADE BOLSOS: 4</li> <li>• TIPO BOLSO: 2 FRONTAIS E 2 TRASEIROS</li> <li>• COR: BRANCA,</li> <li>• TAMANHO: SOB MEDIDA</li> <li>• CONFORME MODELO DO ÓRGÃO</li> </ul>	Und	100
3	367187	<p><b>CAIXA PLÁSTICA,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MATERIAL: POLIETILENO</li> <li>• COMPRIMENTO: 62 CM</li> <li>• LARGURA: 39 CM</li> <li>• ALTURA: 32 CM</li> <li>• COR: BRANCA,</li> <li>• COM TAMPA</li> <li>• CAPACIDADE: 60 L</li> </ul>	Und	30
4	297530	<p><b>FACA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MATERIAL: LÂMINA AÇO INOXIDÁVEL</li> <li>• MATERIAL CABO: POLIURETANO</li> <li>• TAMANHO: 10 POL</li> <li>• APLICAÇÃO: COPA</li> <li>• TIPO: PEIXEIRA</li> </ul>	Und	10
		<b>FACA</b>		

5	482919	<ul style="list-style-type: none"> <li>• APLICAÇÃO: CORTAR ALIMENTOS</li> <li>• COMPRIMENTO LÂMINA: 17,5</li> <li>• MATERIAL CABO: PLÁSTICO</li> <li>• MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL</li> <li>• TIPO: COZINHA</li> </ul>	Und	10
6	617008	<p><b>XÍCARA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CAPACIDADE: 230 ML</li> <li>• COM PIRES, PERSONALIZADO COM LOGOTIPO DO ÓRGÃO</li> <li>• COR: BRANCA,</li> <li>• MATERIAL: PORCELANA</li> <li>• TIPO: CHÁ</li> </ul>	Und	200
7	465988	<p><b>BOMBONA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO ÁGUA E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS</li> <li>• CAPACIDADE: 50 L,</li> <li>• 2 ALÇAS NA PARTE SUPERIOR,</li> <li>• TAMPA REMOVÍVEL,</li> <li>• TORNEIRA FRONTAL</li> <li>• COR: BRANCA</li> <li>• MATERIAL: PLÁSTICO</li> </ul>	Und	15
8	618307	<p><b>COADOR CAFÉ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TAMANHO 8</li> <li>• MATERIAL: 100% ALGODÃO</li> </ul>	Und	15
9	465669	<p><b>CONCHA PEGADOR DE SORVETE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MATERIAL CORPO: ALUMÍNIO</li> <li>• MATERIAL CABO: ALUMÍNIO</li> <li>• COMPRIMENTO: 18 CM</li> </ul>	Und	20
10	320289	<p><b>FACA MESA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISO E POLIDO</li> <li>• COMPRIMENTO: 21,6 CM</li> <li>• ESPESSURA: 4MM</li> <li>• MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL</li> <li>• MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL</li> <li>• TAMANHO: 18/10</li> </ul>	Und	300

11	437873	<b>GARFO MESA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISO E POLIDO</li> <li>• COMPRIMENTO: 20 CM,</li> <li>• MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL</li> <li>• MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL,</li> </ul>	Und	300
12	460380	<b>PÃO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• BASE: FARINHA DE TRIGO REFINADA</li> <li>• TIPO: FRANÇÊS/BRANCO/DE SAL</li> </ul>	Kg	2000
13	459586	<b>FERMENTO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TIPO QUÍMICO</li> <li>• APRESENTAÇÃO PÓ</li> </ul>	Kg	50
14	463556	<b>ACHOCOLATADO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• APRESENTAÇÃO: PÓ</li> <li>• SABOR: TRADICIONAL</li> <li>• ENRIQUECIDO COM VITAMINAS</li> </ul>	Kg	50
15	467306	<b>CHOCOLATE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TIPO PRETO</li> <li>• APRESENTAÇÃO MASSA</li> <li>• SABOR MEIO AMARGO</li> <li>• PRAZO VALIDADE MÍNIMO 12 MESES</li> </ul>	Kg	100
16	460263	<b>FARINHA DE TRIGO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• GRUPO: DOMÉSTICO</li> <li>• TIPO 1, ESPECIAL</li> <li>• INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO</li> </ul>	Kg	500
17	373255	<b>REQUEIJÃO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• INGREDIENTES: QUEIJO CREMOSO</li> <li>• TIPO: CATUPIRY</li> <li>• CONSERVAÇÃO 1 A 10 °C</li> </ul>	Kg	30

7.3. A Memória de Cálculo dos itens acima encontra-se em anexo a este ETP.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 56.649,85

### 8.1. Valor Total Estimado

O valor total estimado para a presente contratação, que engloba a aquisição de gêneros alimentícios, utensílios de copa e cozinha, e itens de vestuário para o Setor de Aprovisionamento do Colégio Militar de Brasília (CMB), perfaz o montante de R\$ **56.649,85** (cinquenta e seis mil e seiscentos e quarenta e nove reais e oitenta e cinco centavos).

### 8.2. Metodologia de Pesquisa e Memória de Cálculo

A apuração do valor estimado obedeceu rigorosamente aos ditames da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021. A pesquisa de preços foi formalizada e documentada nos autos deste processo, utilizando-se de parâmetros como Painel de Preços do Governo Federal, contratações similares de outros órgãos.

A memória de cálculo pautou-se na obtenção do valor mediano dos preços coletados para cada item, multiplicando-se esse valor unitário referencial pelas quantidades estimadas descritas no tópico anterior. O mapa comparativo de preços e os respectivos documentos comprobatórios encontram-se apensados ao processo, dando suporte aos valores aqui apresentados.

### 8.3. Viabilidade da Dispensa de Licitação

Ressalta-se que o valor total estimado de R\$ **56.649,85** encontra-se perfeitamente adequado aos limites legais para a contratação direta por Dispensa de Licitação. O inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133/2021 estipula o limite base para compras e outros serviços, o qual foi atualizado para o exercício de 2026 por meio do Decreto nº 12.807/2025, fixando o teto em R\$ 65.492,11.

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

### 9.1. Adoção do Parcelamento

Em atendimento ao princípio da competitividade e em observância ao disposto no art. 40, inciso V e § 2º, da Lei nº 14.133/2021, bem como à Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União (TCU), a presente contratação SERÁ PARCELADA, adotando-se o critério de adjudicação por item.

### 9.2. Justificativa Técnica e Econômica

A solução demandada engloba bens de naturezas mercadológicas substancialmente distintas. Conforme demonstrado na descrição da solução

A aglutinação de todos esses bens em um lote único não se mostra viável técnica nem economicamente. Exigir que um único fornecedor entregue desde pão francês fresco diário até fardamento sob medida e facas limitaria severamente o universo de potenciais interessados. Tal restrição obrigaria a participação exclusiva de grandes atacadistas ou empresas intermediárias, o que fatalmente elevaria os preços da contratação devido à inclusão de margens de lucro sobre itens que essas empresas teriam que subcontratar.

### 9.3. Vantagens do Parcelamento

Dessa forma, o parcelamento permitirá:

**Ampla concorrência:** Possibilitando a participação de empresas especializadas em seus respectivos ramos (padarias, confecções, lojas de utilidades domésticas), inclusive microempresas e empresas de pequeno porte locais.

**Economicidade:** A contratação direta da fonte fornecedora especializada tende a reduzir os custos, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Qualidade: A entrega de itens críticos, como o vestuário "sob medida" e o requeijão refrigerado, será feita por quem detém o know-how específico do segmento, reduzindo riscos de inexecução ou entrega com qualidade inferior.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

### 10.1. Análise de Interdependência

Para a consecução do objeto pretendido por este Estudo Técnico Preliminar e para que os materiais adquiridos atinjam plenamente a sua finalidade pública no Setor de Aprovisionamento (Rancho) do Colégio Militar de Brasília (CMB), identifica-se a dependência lógica e operacional com as seguintes contratações/estruturas administrativas:

**Contratação de Fornecimento de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP):** O Rancho do CMB depende do regular fornecimento de gás para o funcionamento dos fornos e fogões industriais onde serão utilizados a farinha de trigo (Item 16), o fermento (Item 13) e o chocolate em massa (Item 15) para a produção interna de pães, bolos e sobremesas.

**Contratação de Fornecimento e Manutenção de Câmaras Frias e Equipamentos de Refrigeração:** O item Requeijão Cremoso (Item 17) e outros insumos perecíveis demandam estrito controle de temperatura. A utilidade e preservação desses materiais dependem diretamente da perfeita operação do contrato de manutenção preventiva e corretiva do sistema de refrigeração industrial do Rancho.

**Serviços Públicos de Abastecimento de Água e Energia Elétrica:** Elementos de infraestrutura básica essenciais para a higienização dos novos utensílios de copa e cozinha (como as xícaras, pratos, facas, caixas plásticas e bombonas) e para a confecção diária dos alimentos.

### 10.2. Conclusão sobre os Impactos Operacionais

Desta forma, a Equipe de Planejamento declara que as contratações interdependentes e correlatas supracitadas encontram-se vigentes e com saldos contratuais suficientes, não havendo risco de obsolescência, perda de insumos ou ociosidade dos materiais de consumo adquiridos por meio deste processo, restando assegurado o sincronismo operacional do Setor de Aprovisionamento.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

### 11.1. Alinhamento com o Plano de Contratações Anual (PCA)

A presente contratação encontra-se devidamente alinhada com o Plano de Contratações Anual (PCA) do Colégio Militar de Brasília para o corrente exercício de 2026.

### 11.2. Alinhamento com o Planejamento Estratégico do Órgão

A aquisição de gêneros alimentícios, utensílios de cozinha e vestuário técnico para o Rancho está alinhada com os objetivos de sustentabilidade bem como o PLS que encontra-se em confecção do Colégio Militar de Brasília. A garantia de segurança alimentar e de conformidade com as normas da Vigilância Sanitária atende diretamente à diretriz de manutenção e melhoria da infraestrutura de apoio

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

### 12.1. Benefícios Operacionais e Pedagógicos

**Garantia da Continuidade do Serviço:** Assegurar a produção e distribuição diária e ininterrupta das refeições (café da manhã e lanches) para o corpo discente e o efetivo militar, atividade essencial e basilar para o pleno andamento do calendário escolar e expediente administrativo.

**Bem-estar e Rendimento:** O fornecimento de gêneros alimentícios de qualidade contribui diretamente para a segurança alimentar, o desenvolvimento físico e o rendimento cognitivo dos alunos durante as atividades letivas.

## **12.2. Benefícios Higiênico-Sanitários e de Segurança do Trabalho**

**Conformidade com a Vigilância Sanitária:** A aquisição dos itens de vestuário sob medida (camisas e calças de brim brancas) garantirá que os manipuladores de alimentos do Rancho trabalhem devidamente uniformizados, mitigando riscos de contaminação cruzada e atendendo às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos preconizadas pela ANVISA.

**Armazenamento e Integridade dos Insumos:** A introdução de novas caixas plásticas com tampa e bombonas com torneira garantirá o acondicionamento e manuseio adequados dos insumos, preservando suas características organolépticas, evitando desperdícios por ataque de pragas e facilitando a higienização do ambiente de trabalho.

## **12.3. Benefícios Econômicos e de Otimização de Recursos (Economicidade)**

**Aproveitamento da Capacidade Instalada:** Ao fornecer os insumos diretos e as ferramentas de trabalho (facas, xícaras, talheres), a Administração otimiza o uso da infraestrutura de cozinha industrial já instalada no CMB e aproveita a força de trabalho do efetivo militar designado para o Rancho, evitando a ociosidade de recursos humanos e materiais.

## **13. Providências a serem Adotadas**

### **13.1. Tramitação e Aprovação Processual**

Concluir a fase de planejamento com a elaboração do Termo de Referência (TR) e da Matriz de Riscos.

Submeter o presente Estudo Técnico Preliminar e os demais documentos de planejamento à avaliação e aprovação da autoridade competente (Ordenador de Despesas).

### **13.2. Operacionalização da Dispensa de Licitação**

Encaminhar os autos ao Setor responsável (SALC) para a autuação, publicação e condução do processo de contratação direta por Dispensa de Licitação, com fulcro no art. 75, inciso II, da Lei n.º 14.133/2021, garantindo a publicidade e a transparência do ato.

### **13.3. Adequação do Espaço Físico e Logística**

O Setor de Aprovisionamento (Rancho) deverá certificar-se, previamente ao início das entregas, de que dispõe de espaço físico higienizado e organizado para o armazenamento dos novos utensílios (caixas plásticas, bombonas e louças).

### **13.4. Designação e Capacitação da Equipe de Fiscalização**

Providenciar a designação formal (via Boletim Interno ou Portaria) do Gestor e dos Fiscais (Técnico e Administrativo) responsáveis pelo acompanhamento das entregas.

## **14. Possíveis Impactos Ambientais**

### **4.1. Identificação dos Impactos Ambientais**

A contratação em tela, por se tratar de aquisição continuada de materiais de consumo para o preparo de alimentação e suporte logístico, apresenta baixo impacto ambiental direto. No entanto, identificam-se os seguintes impactos indiretos decorrentes da execução do objeto:

**Geração de Resíduos Sólidos:** Aumento no volume de descarte de embalagens primárias e secundárias (sacos plásticos de pão, potes plásticos de requeijão, caixas de papelão, fardos de farinha e sacarias).

**Geração de Resíduos Orgânicos:** Possibilidade de desperdício de gêneros alimentícios perecíveis caso os prazos de validade e as condições de armazenamento (refrigeração) não sejam rigorosamente observados.

**Descarte de Bens Inservíveis:** Geração de passivo ambiental ao final do ciclo de vida útil dos itens duráveis e do vestuário.

## 14.2. Medidas Mitigadoras e Sustentabilidade

Para neutralizar ou mitigar os impactos identificados, o Colégio Militar de Brasília (CMB) adotará, na execução e fiscalização desta contratação, as seguintes medidas balizadas pelos princípios do desenvolvimento nacional sustentável:

**Gestão de Embalagens e Reciclagem:** A Administração exigirá, sempre que possível, que os fornecedores priorizem o uso de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou de menor volume. O descarte de plásticos, papelões e latas gerados no Rancho será rigorosamente direcionado à coleta seletiva do órgão, fomentando a destinação correta a cooperativas de reciclagem.

**Prevenção ao Desperdício :** O fornecimento fracionado (parcelado) dos itens de alta perecibilidade, como o pão francês, atuará como a principal medida mitigadora contra a geração de lixo orgânico por vencimento. Adicionalmente, as caixas e paletes de transporte utilizados pelos fornecedores deverão ser recolhidos pelos mesmos no ato da entrega .

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

- **Viabilidade Técnica e Operacional:** A solução delineada, aquisição direta de insumos, utensílios e vestuário é a mais adequada para garantir o funcionamento ininterrupto e seguro do Setor de Aprovisionamento, recorrendo a itens padronizados e com ampla disponibilidade no mercado fornecedor.
- **Viabilidade Económica e Jurídica:** O valor total estimado da contratação (R\$ R\$ **56.649,85** ) reflete os preços praticados no mercado, em conformidade com a IN n.º 65/2021, e enquadra-se rigorosamente no limite legal para a contratação direta por Dispensa de Licitação, nos termos do art. 75, inciso II, da Lei n.º 14.133/2021.

## 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](#).

MARCELO FLAVIO SARTORI  
AGUIAR:05220948725  
725

Assinado de forma digital  
por MARCELO FLAVIO  
SARTORI  
AGUIAR:05220948725  
Dados: 2026.05.22 08:35:00  
-03'00'

**MARCELO FLAVIO SARTORI AGUIAR**

Autoridade competente



Documento assinado digitalmente  
VICTOR WAGNER DE SOUZA GONCALVES  
Data: 21/05/2026 16:33:16-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**VICTOR WAGNER DE SOUZA GONCALVES**

Fiscal Administrativo



Documento assinado digitalmente  
ISABELLA REIS PRACA  
Data: 21/05/2026 16:11:59-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**ISABELLA REIS PRACA**

Membro Técnico

**THIAGO FERNANDES DE SOUSA**

Membro Administrativo



*Assinou eletronicamente em 21/05/2026 às 15:47:39.*