

24º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA

Estudo Técnico Preliminar 13/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 64076.004230/2026-94

2. Descrição da necessidade

A aquisição de material de quantitativo de rancho para o 24º Batalhão de Infantaria de Selva é uma demanda essencial para assegurar a plena capacidade operacional da unidade, considerando a necessidade contínua de alimentação adequada e suficiente para o desempenho das missões diárias e eventuais. Como unidade militar subordinada ao Exército Brasileiro, o batalhão atua em diversas situações que exigem não apenas um alto nível de preparo físico e psicológico, mas também a disponibilidade de recursos logísticos e alimentares para garantir o sucesso nas operações.

A realização desse processo de aquisição deve ser conduzida com foco na **economicidade**, **eficiência** e **eficácia**, visando o uso responsável e otimizado dos recursos públicos, em consonância com os princípios da administração pública.

Diante da complexidade das missões anuais e das condições adversas do ambiente operacional, a aquisição de materiais de consumo de quantitativo de rancho para o 24º Batalhão de Infantaria de Selva é uma medida imprescindível para garantir a segurança alimentar das tropas e, consequentemente, o sucesso das missões. O fornecimento adequado e contínuo de alimentos permitirá que os militares permaneçam operacionais, motivados e preparados para enfrentar as demandas de missões, assegurando a eficácia e a integridade da operação como um todo.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
24º Batalhão de Infantaria de Selva	Asp Bortolotti

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O objeto a ser adquirido deverá ser aprovado no teste de qualificação, estar isento de lesões, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas ou outros insetos, dentre outras exigências especificadas no edital e seus anexos.

As embalagens deverão conter identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.

É necessário que o prazo de entrega dos alimentos não perecíveis seja de 10 (dez) dias, para os perecíveis de 48h (quarenta e oito horas) e para os hortifrutigranjeiros de 12h (doze horas), contados da data de ciência do empenho em remessa única ou parcelada, conforme demanda do setor requisitante para o item, no seguinte endereço: Av. São Marçal, s/n, Bairro João Paulo, cidade São Luís-MA, 65030-630, de segunda a quinta-feira, das 07h30 às 12h e das 13h30 às 16:30hs, e sexta-feira, das 08h às 12h.

Referente ao prazo de validade dos produtos na data de entrega, não poderá ser inferior a 18 meses para gêneros não perecíveis e alimentos aerecíveis (Frios, carnes, verduras, frutas): A validade deve garantir o consumo seguro no intervalo entre as entregas, respeitando as especificidades de cada produto. Exige-se que a validade na entrega não seja inferior a um percentual do total recomendado pelo fabricante ou uma validade mínima fixa (ex: não inferior a 6 meses em alguns casos de perecíveis congelados, ou conforme laudo do fabricante). Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 07 (sete) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades. No caso dos perecíveis, os produtos em desacordo deverão ser substituídos no prazo de 48h (quarenta e oito horas) e hortifrutigranjeiros no prazo de 6h (seis horas).

5. Levantamento de Mercado

5.1 Após levantamento realizado nesta unidade militar, verificou-se que a aquisição de materiais de consumo de alimentação (gêneros alimentícios) é uma prática comum e essencial nas diversas organizações militares, sendo vital para manter a operacionalidade e o pleno funcionamento das atividades de rancho, bem como o bem-estar e a prontidão do efetivo, viabilizando o suprimento necessário para o emprego operacional e administrativo.

5.2 A prospecção acerca dos gêneros alimentícios a serem adquiridos encontra-se relacionada em relatório específico, juntamente com a pesquisa de preços realizada, e o portfólio de itens buscou atender ao princípio da racionalidade e da segurança alimentar, no sentido de cumprir as exigências nutricionais e de quantidade para o Pelotão de Suprimento.

5.3 Após análise e estudo criterioso das possibilidades existentes no mercado, conclui-se que a aquisição de gêneros de alimentação é a solução mais viável para o 24º Batalhão de Infantaria de Selva, sendo a contratação através de pregão eletrônico (sistema de registro de preços, quando couber) a forma mais eficiente e econômica de garantir o abastecimento contínuo da cozinha industrial e a alimentação do efetivo.

6. Descrição da solução como um todo

a solução Contratação de empresa especializada para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Setor de Aprovisionamento, visando assegurar o abastecimento contínuo, a qualidade nutricional, a conservação dos bens e a adequação às normas sanitárias e técnicas vigentes [1, 2, 3, 4, 5].

1. **Inspecção e Recebimento:** Inspecção técnica inicial e verificação da qualidade, procedência e estado de conservação dos gêneros alimentícios no ato da entrega.
2. **Abastecimento Contínuo:** Aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis) para a cozinha industrial, garantindo o cardápio planejado.
3. **Gestão de Estoque e Qualidade:** Manutenção das condições ideais de armazenamento (elétricas/temperatura para refrigeração), organização e higiene, garantindo a conformidade sanitária.
4. **Substituição/Troca:** Substituição de produtos que não atendam às especificações técnicas, prazos de validade ou padrões de qualidade exigidos.
5. **Orientações e Nutrição:** Orientações técnicas à equipe local quanto ao manuseio, armazenamento correto dos alimentos e rotinas de controle de estoque.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade estimada para esta contratação é de:

As quantidades foram estimadas com base no levantamento preliminar da aquisição de gêneros alimentícios para Setor de Aprovisionamento, considerando a demanda prevista para o período de vigência da contratação.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 985.263,90

A estimativa de custo foi obtida a partir de levantamento de preços praticados no mercado, considerando o fornecimento de gêneros alimentícios, logística e distribuição, aquisição de embalagens e materiais necessários ao setor. A composição do valor reflete parâmetros técnicos e econômicos compatíveis com contratações semelhantes no âmbito público, incluindo margem para cobertura dos serviços e eventuais variações de mercado observadas em consultas prévias junto a fornecedores e referências de custo setoriais.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O parcelamento da aquisição dos gêneros alimentícios se faz necessária, dado que não é possível prever o quantitativo de alimentos utilizados a longo prazo nas refeições visto que varias demandas da missão podem surgir durante o período. Portanto, devem ser realizadas à medida que surjam tais necessidades.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não existem contratações correlatas ou interdependentes em andamento relacionadas a este objeto.

Entretanto, ressalta-se que o fornecimento de gêneros alimentícios está alinhado às necessidades de segurança alimentar e nutricional, podendo futuramente ser complementado por novos itens, dietas especiais, adequações na frequência de entrega ou logística de armazenamento, caso sejam identificadas necessidades adicionais pelo setor técnico responsável (Nutrição/Logística)

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está alinhada ao Plano de Gestão 2024–2027 do 24º BIS, no eixo de infraestrutura e saúde alimentar, cujo objetivo é assegurar Plano de Gestão 2024–2027 do 24º BIS infraestrutura e saúde alimentar condições adequadas de preparo e fornecimento de refeições ao efetivo da Unidade.

Atende ainda aos seguintes aspectos de planejamento institucional:

- Normas de segurança alimentar e sanitária (ANVISA, ABNT, NR-15);
- Política de Sustentabilidade do Exército Brasileiro, ao priorizar equipamentos de alta eficiência energética;
- Diretrizes de Apoio Logístico da Força Terrestre, garantindo a capacidade de prover alimentação de forma segura, contínua e em conformidade com padrões técnicos e legais.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 O fornecimento de gêneros alimentícios para o Setor de Aproveitamento resultará em:

- Melhoria significativa das condições de saúde e suporte nutricional, assegurando a oferta de insumos de alta qualidade para o preparo das refeições.
- Adequação às normas sanitárias e de segurança alimentar, em especial à RDC/ANVISA nº 216, garantindo que os produtos entregues atendam aos rigorosos padrões de higiene e procedência (SIF/SIE).
- Redução de riscos de desabastecimento e contaminação, prevenindo interrupções no cronograma de alimentação e preservando a integridade física e a saúde dos militares da Unidade.
- Garantia da padronização e qualidade dos insumos, por meio de um fluxo de entrega regular que assegure o frescor e o valor nutricional dos alimentos.
- Garantia da segurança alimentar e nutricional no fornecimento de refeições ao efetivo, fortalecendo a capacidade operacional do Batalhão.
- Contribuição para a eficiência logística e administrativa, decorrente do planejamento unificado de compras e do recebimento coordenado de mercadorias em conformidade com as demandas do setor.

Gostaria que eu incluísse algum item específico sobre sustentabilidade ou agricultura familiar para atender a legislações de compras públicas?

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Para a efetivação da contratação, serão adotadas as seguintes providências:Elaboração do Termo de Referência definitivo com base neste levantamento de necessidades.

- Tramitação do processo licitatório conforme os dispositivos da Lei nº 14.133/2021.
- Designação formal de fiscal técnico e administrativo para acompanhamento da execução contratual.
- Acompanhamento da execução com relatórios periódicos de fiscalização.
- Emissão do Termo de Recebimento Provisório e, após o período de testes, do Termo de Recebimento Definitivo.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Impactos Positivos:

- O fornecimento de gêneros alimentícios de qualidade contribuirá para a melhoria das condições de segurança alimentar e saúde nutricional no ambiente de preparo de alimentos.
- A entrega de insumos dentro dos padrões sanitários reduz riscos de contaminações biológicas e químicas, promovendo maior segurança no consumo e eficiência no fluxo de produção das refeições.
- A seleção de produtos com embalagens otimizadas e o cumprimento de cronogramas de entrega podem resultar em menor desperdício de alimentos e redução de perdas por validade ou armazenamento inadequado.

Impactos Negativos:

- Durante o recebimento dos produtos, poderá haver geração de resíduos sólidos, tais como embalagens secundárias, caixas de papelão, plásticos e pallets descartados.
- Poderá ocorrer emissão temporária de gases poluentes e ruídos em razão da circulação e operação dos veículos de entrega e caminhões frigoríficos nas dependências da Unidade.

Medidas Mitigadoras:

- As embalagens e resíduos gerados no desencaixotamento deverão receber destinação ambientalmente adequada, priorizando a reciclagem em conformidade com a legislação vigente.
- Sempre que houver necessidade de transporte, deverão ser priorizados fornecedores com logística eficiente para minimizar a emissão de carbono e o tempo de descarga.
- As entregas deverão ser planejadas de forma a minimizar impactos à rotina operacional da cozinha, garantindo que o fluxo de recebimento não gere acúmulo de detritos ou riscos sanitários.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

a contratação é plenamente viável e justificada, representando a solução mais adequada para atender à necessidade do 24º BIS, garantindo salubridade, conformidade legal e eficiência operacional na atividade de preparo de refeições.

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](#).

JOAO PEDRO BORTOLOTTI

Chefe do Setor de Aprovisionamento



Assinou eletronicamente em 15/07/2026 às 10:57:52.

JOAO VICTOR BARBOSA LIMA

Auxiliar do Setor de Aprovisionamento



Assinou eletronicamente em 13/07/2026 às 09:09:49.