

1 COMPANHIA DE INFANTARIA

Estudo Técnico Preliminar 54/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 64429.004566/2026-18

2. Descrição da necessidade

A presente aquisição de gêneros alimentícios será realizada por meio de procedimento de contratação direta, mediante Dispensa de Licitação na forma eletrônica, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021. A contratação visa atender de forma célere e eficiente às necessidades do Setor de Aprovisionamento da 1ª Companhia de Infantaria. O prazo de vigência da contratação ocorrerá por um período de 3 (três) meses, contados a partir da homologação da dispensa eletrônica e da respectiva emissão da Nota de Empenho, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

Esta medida é indispensável para assegurar o adequado atendimento às demandas logísticas de subsistência e à manutenção da rotina diária da Unidade, garantindo a continuidade do fornecimento dos mantimentos essenciais para o desempenho das atividades institucionais da Organização Militar.

A contratação justifica-se pela essencialidade dos bens descritos para o preparo e fornecimento da alimentação diária dos militares da ativa da 1ª Companhia de Infantaria, os quais encontram-se empregados nas atividades de rotina administrativa (vida vegetativa) e nas diversas missões operacionais da Força Terrestre. Ampara-se legalmente no art. 50, inciso IV, alínea "g", da Lei nº 6.880, de 9 de dezembro de 1980 (Estatuto dos Militares), que preceitua a alimentação como um direito fundamental do militar em atividade.

Para o atingimento desse escopo, as despesas decorrentes desta aquisição correrão à conta dos recursos orçamentários consignados à Unidade Gestora (UASG: 160030), com dotação específica na Fonte de Recursos 1000000000, Programa de Trabalho 171397 e Elemento de Despesa 339030 (Material de Consumo), demandando estrita observância aos ditames do regime jurídico de direito público aplicável às contratações governamentais.

O Setor de Aprovisionamento da 1ª Companhia de Infantaria confecciona, diariamente, alimentação para o efetivo apoiado da subunidade, tornando-se necessária a pronta disponibilidade dos itens para as refeições diárias (café da manhã, almoço, jantar e ceia). Adicionalmente, o setor coordena o suporte de subsistência em atividades de cerimoniais militares, datas comemorativas institucionais e, prioritariamente, no apoio logístico de alimentação em acampamentos e operações de adestramento que ocorrem ao longo do ano.

O dimensionamento dos quantitativos estimados reflete as reais necessidades da Administração e foi detalhado no Estudo Técnico Preliminar (ETP). O planejamento alinha-se estritamente ao previsto no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício de 2026, cujos dados de planejamento encontram-se devidamente registrados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) sob o ID PCA: 00394452000103-0-000144/2026, correspondendo aos itens identificadores nº 267 e 147 do PCA.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SETOR DE APROVISIONAMENTO	IGOR MERGULHÃO DE REZENDE - ST

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A aquisição dos bens a serem fornecidos, em razão de suas características de consumo imediato e com base nas justificativas técnicas apresentadas, possui a natureza de bens comuns, não se enquadrando como serviços ou compras de natureza continuada. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme as necessidades da Administração, dentro do prazo de vigência da contratação de 3 (três) meses, contado a partir da homologação da dispensa eletrônica e emissão da Nota de Empenho, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021. Esse período é considerado suficiente para o atendimento integral das demandas logísticas e operacionais do Setor de Aprovisionamento da 1ª Companhia de Infantaria.

Os produtos poderão ser rejeitados, total ou parcialmente, quando estiverem em desacordo com as especificações deste Termo de Referência, com a proposta apresentada ou com os requisitos de qualidade, validade, acondicionamento e conservação exigidos. Os itens rejeitados deverão ser substituídos pela contratada, integralmente às suas expensas, no prazo máximo de 07 (sete) dias corridos, contado do recebimento da notificação formal da Administração, período este que poderá ser reduzido por exigência de perecibilidade ou abastecimento da subunidade.

Para fins de cumprimento dos critérios de sustentabilidade, a contratada deverá observar rigorosamente a legislação ambiental aplicável ao objeto, especialmente quanto à fabricação, ao acondicionamento, às embalagens, ao transporte e à destinação dos resíduos decorrentes do fornecimento, baseando-se no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis. Adicionalmente, as embalagens dos produtos perecíveis deverão apresentar-se íntegras, devidamente identificadas, dentro do prazo de validade e com os respectivos selos de inspeção sanitária e de alimentos (municipal, estadual ou federal/SIF), conforme a exigência legal para a comercialização de cada item.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado consistiu na prospecção, análise e levantamento das alternativas de soluções disponíveis para o atendimento da necessidade da Administração Pública.

Desta forma, a estimativa de custos e o levantamento de mercado foram realizados mediante ampla pesquisa de preços, utilizando prioritariamente os parâmetros oficiais estabelecidos pela legislação federal, tais como contratações similares no Painel de Preços, consultas ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e cotações com fornecedores regionais do ramo do objeto, cujos valores unitários e totais estimados encontram-se consolidados na tabela de especificações deste documento.

A escolha do tipo de solução justifica-se pelo fato de os gêneros alimentícios e materiais de apoio solicitados serem caracterizados estritamente como bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, conforme justificativa técnica constante do Estudo Técnico Preliminar (ETP). Por se tratarem de objetos amplamente comercializados, a modelagem da contratação direta por dispensa eletrônica garante ampla competitividade, isonomia e seleção da proposta de menor preço por item, dada a vasta pluralidade de fornecedores aptos a fornecer os objetos pretendidos.

6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades do Setor de Aprovisionamento da 1ª Companhia de Infantaria, conforme os quantitativos e as especificações técnicas definidos neste instrumento. A aquisição visa fornecer os insumos necessários para a confecção diária das refeições destinadas aos militares em atividade, garantindo a execução de cardápios balanceados que assegurem uma dieta regular e o aporte nutricional adequado ao efetivo apoiado. Para tanto, deverão ser rigorosamente observadas as condições de fornecimento, qualidade, validade, acondicionamento, transporte e conservação aplicáveis a cada produto, em estrita conformidade com o Estudo Técnico Preliminar (ETP).

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Para o pleno atendimento das necessidades de subsistência da Organização Militar, os quantitativos estimados para a contratação foram dimensionados com base no histórico de consumo do Setor de Aproveitamento e encontram-se detalhados no Estudo Técnico Preliminar (ETP). A aquisição será julgada pelo critério de menor preço por item, observadas as especificações técnicas, o código CATMAT, as unidades de fornecimento e os quantitativos constantes da tabela a seguir:

N.º DE ORDEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	PREPARADO PANIFICAÇÃO TIPO: MELHORADOR DE FARINHA, APRESENTAÇÃO: PÓ, COMPOSIÇÃO: ÁCIDO ASCÓRBICO E ALFA AMILASE	KG	16
2	REFRIGERANTE, MATERIAL: ÁGUA GASOSA/XAROPE, SABOR: COLA	GARRAFA 2,50 L	90
3	REFRIGERANTE, MATERIAL: ÁGUA GASOSA/XAROPE, SABOR: GUARANÁ	GARRAFA 2,50 L	90
4	REFRIGERANTE, MATERIAL: ÁGUA GASOSA/XAROPE, SABOR: LIMÃO	GARRAFA 2,00 L	180
5	REFRIGERANTE, MATERIAL: ÁGUA GASOSA/XAROPE, SABOR: LARANJA	GARRAFA 2,00 L	180
6	CARNE DEFUMADA, TIPO CORTE: TOUCINHO (BACON), TIPO ANIMAL: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	KG	60
7	CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: HAMBURGUER, TIPO:BOVINO, SABOR: TEMPERADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	50
8	FARINHA DE TRIGO, GRUPO: DOMÉSTICO, TIPO: TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	Embalagem 25 KG	10
9	LEITE CÔCO, TIPO: INTEGRAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES	Garrafa 500 ML	90
10	MISTURA ALIMENTÍCIA, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO EM PÓ, APLICAÇÃO: BOLO, SABOR: BAUNILHA	Embalagem 400 G	50
11	AZEITE, ESPÉCIE VEGETAL: DE OLIVA, TIPO: COMPOSTO, TEOR DA ACIDEZ: MENOR QUE 1%, INGREDIENTES ADICIONAIS: REFINADO E VIRGEM	Embalagem 500 ML	20
12	DOCE LEITE\ TIPO: TRADICIONAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: ISENTO DE AMIDO	LATA 400,00 G	50
13	MISTURA ALIMENTÍCIA, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO EM PÓ, APLICAÇÃO: BOLO, SABOR: CHOCOLATE	Embalagem 400 G	50
14	MASSA DE TOMATE, TIPO: EXTRATO CONCENTRADO, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: CREME	Embalagem 300 G	350
15	DOCE NÃO CONFEITADO, TIPO: MASSA, SABOR: GOIABA,	Embalagem 500 G	70
16	AVEIA BENEFICIADA, CLASSE: BRANCA, APRESENTAÇÃO: EM FLOCOS FINOS, PRESENÇA DE GLÚTEN: CONTÉM GLÚTEN	Embalagem 500 G	20

17	CREME DE LEITE, TEOR GORDURA: ATÉ 20% DE GORDURA, PROCESSAMENTO: UHT	Embalagem 200 G	160
18	ISQUEIRO PORTATIL, TAMANHO PADRÃO: GRANDE, COMPRIMENTO: 8 CM, COR: VARIADA	UNIDADE	50
19	MASSA ALIMENTÍCIA, TIPO: PARA PASTEL, BASE DA MASSA: FARINHA DE TRIGO REFINADA, APRESENTAÇÃO: FRESCA/RESFRIADA, FORMATO: EM ROLO	Embalagem 500 G	40
20	QUEIJO, ORIGEM: DE VACA, VARIEDADE: COALHO, TIPO: FRESCO, APRESENTAÇÃO: PEÇA	KG	120
21	CARNE SALGADA, TIPO: CHARQUE TRASEIRO, ORIGEM: BOVINA, APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: SECO.	KG	30
22	POLPA DE FRUTA, TIPO: ACEROLA, APRESENTAÇÃO: CONGELADA	KG	40
23	POLPA DE FRUTA, TIPO: GRAVIOLA, APRESENTAÇÃO: CONGELADA	KG	40
24	IOGURTE NATURAL, TEOR GORDURA: INTEGRAL, SABOR: SORTIDOS, COMPONENTES: COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA	Embalagem 900 G	60
25	GELATINA ALIMENTÍCIA, APRESENTAÇÃO: PÓ, SABOR: VARIADO, ORIGEM: ANIMAL	PACOTE 35 G	300
26	CÔCO SECO, APRESENTAÇÃO: RALADO	PACOTE 1 KG	15
27	TEMPERO, APRESENTAÇÃO: TABLETE, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO, SABOR: CARNE	CAIXA 57,00 G	120
28	DOCE NÃO CONFEITADO, TIPO: MASSA, SABOR: GOIABA, EMBALAGEM CONTENDO 20 PACOTES DE 25 GRAMAS CADA.	PACOTE 500 G	80
29	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA CALABRESA, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	KG	120
30	BISCOITO, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM RECHEIO, SABOR GOIABA, APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO HUMANA, PACOTE 30 G	UNIDADE	100
31	MOLHO DE MESA, TIPO: MAIONESE, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: CREME	Embalagem 500 G	120
32	MANTEIGA, TIPO: EXTRA, COMPOSIÇÃO: COM SAL, TRATAMENTO: MATURADA	POTE 200 G	20
33	LEGUME EM CONSERVA, MILHO VERDE	Embalagem 170 G	50
34	DOCE NÃO CONFEITADO, TIPO: EM CALDA, SABOR: PÊSSEGO, PESO DRENADO 450 G.	LATA 450 G	40
35	LEGUMINOSA, VARIEDADE: FEIJÃO VERDE, TIPO: TIPO 1	KG	50

36	TEMPERO, APRESENTAÇÃO: TABLETE, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO, SABOR: GALINHA	CAIXA 57 G	30
37	FRIOS, VARIEDADE: APRESUNTADO, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	KG	160
38	FRIOS, VARIEDADE: PRESUNTO DE PERNIL, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, COMPOSIÇÃO: COM CAPA DE GORDURA, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	KG	140
39	FRIOS, VARIEDADE: PEITO DE PERU, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	KG	20
40	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA TOSCANA, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	KG	120
41	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA PAIO, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	KG	40
42	FRIOS, VARIEDADE: MORTADELA, TIPO: BOLOGNA, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	KG	160
43	ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, SABOR: TRADICIONAL, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: ENRIQUECIDO COM VITAMINAS	CAIXA 200 ML	360
44	QUEIJO, ORIGEM: DE VACA, VARIEDADE: MUÇARELA, APRESENTAÇÃO: PEÇA	KG	100
45	QUEIJO, ORIGEM: DE VACA, VARIEDADE: MINAS, TIPO: FRESCO, APRESENTAÇÃO: PEÇA	KG	20
46	QUEIJO, ORIGEM: DE VACA, VARIEDADE: REQUEIJÃO, APRESENTAÇÃO: CREMOSO	Embalagem 200 G	120
47	ÁGUA MINERAL NATURAL, TIPO: SEM GÁS, MATERIAL EMBALAGEM: PLÁSTICO, TIPO EMBALAGEM: DESCARTÁVEL	GARRAFA 500 ML	60
48	CONDIMENTO, TIPO: COMINHO, APRESENTAÇÃO: PÓ	KG	5
49	CONDIMENTO, TIPO CRAVO DA ÍNDIA, APRESENTAÇÃO FLOR, EMBALAGEM COM 8 GRAMAS.	UNIDADE	8
50	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA DO REINO, APRESENTAÇÃO MOÍDO, PACOTE 100 G	UNIDADE	100
51	MOLHO DE MESA, TIPO: CATCHUP, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: CREME	Embalagem 400 G	200
52	MOLHO DE MESA, TIPO: MOSTARDA, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: CREME	Embalagem 200 G	120
	MOLHO DE MESA, TIPO: INGLÊS, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO:	Embalagem	

53	LÍQUIDO	150 ML	60
54	MOLHO DE MESA, TIPO: SHOYU, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO	Embalagem 150 ML	60
55	SAL, TIPO: GROSSO, APLICAÇÃO: ALIMENTÍCIA, TEOR MÁXIMO SÓDIO: 390 MG/G, ACIDEZ:7,0 PH	PACOTE 1,00 KG	20
56	BISCOITO, APRESENTAÇÃO: RETANGULAR, SABOR: MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, PACOTE 350,00 G.	UNIDADE	30
57	BISCOITO, APRESENTAÇÃO: REDONDO, SABOR: NÃO APLICÁVEL, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: MARIA, PACOTE 350,00 G	UNIDADE	30
58	BISCOITO, APRESENTAÇÃO: WAFFER, SABOR: CHOCOLATE, EMBALAGEM COM 78 GRAMAS	UNIDADE	40
59	BISCOITO, APRESENTAÇÃO: WAFFER, SABOR: MORANGO, EMBALAGEM COM 78 GRAMAS	UNIDADE	40
60	BISCOITO, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM RECHEIO, SABOR: CHOCOLATE, EMBALAGEM COM 126 G	UNIDADE	50
61	BISCOITO, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM RECHEIO, SABOR: MORANGO, EMBALAGEM COM 126 G	UNIDADE	50
62	BISCOITO, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM RECHEIO, SABOR: CHOCOLATE, EMBALAGEM COM 60 G	UNIDADE	50
63	BISCOITO, APRESENTAÇÃO: QUADRADO, CLASSIFICAÇÃO: SALGADO, TIPO: CREAM CRACKER, PACOTE 350,00 G.	UNIDADE	40
64	ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO: PÓ, SABOR: TRADICIONAL	Embalagem 400 G	30
65	AMIDO, BASE: DE MANDIOCA, GRUPO: FÉCULA, ACIDEZ: POLVILHO DOCE, ASPECTO FÍSICO: TIPO 1.	Embalagem 500 G	30
66	BISCOITO, SABOR: SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: COQUETEL.	PACOTE 144 G	50
67	COLHER DESCARTÁVEL, MATERIAL: PLÁSTICO, COR: INCOLOR, APLICAÇÃO: REFEIÇÃO.	PACOTE 50 UNIDADE	20
68	TALHER DESCARTÁVEL, MATERIAL: PLÁSTICO, TIPO: GARFO, APLICAÇÃO: COPA E COZINHA, TAMANHO: ADULTO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DESCARTÁVEL RESISTENTE.	PACOTE 50 UNIDADE	20
69	TALHER DESCARTÁVEL, MATERIAL: PLÁSTICO, TIPO: FACA, APLICAÇÃO: COPA E COZINHA.	PACOTE 50 UNIDADE	20
70	SUCO CONCENTRADO, APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, TIPO: INDUSTRIALIZADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: POLPA DE FRUTA NATURAL, SABOR: GOIABA.	Garrafa 500 ML	400
71	SUCO CONCENTRADO, APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, TIPO: INDUSTRIALIZADO,	Garrafa 500	400

	CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: POLPA DE FRUTA NATURAL, SABOR: ACEROLA.	ML	
72	"FARINHA DE ROSCA", MATERIAL: PÃO DE TRIGO, APLICAÇÃO: CULINÁRIA EM GERAL	Embalagem 500 G	20
73	MISTURA ALIMENTÍCIA, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENT EM PÓ, APLICAÇÃO: BOLO, SABOR: COCO	Embalagem 400 G	50
74	MISTURA ALIMENTÍCIA, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENT EM PÓ, APLICAÇÃO: BOLO, SABOR: BROWNIE	Embalagem 400 G	20
75	MISTURA ALIMENTÍCIA, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENT EM PÓ, APLICAÇÃO: BOLO, SABOR: AIPIIM	Embalagem 400 G	50

8. Estimativa do Valor da Contratação

O valor estimado da contratação ficou em R\$ 65.149,65 (*sessenta e cinco mil, cento e quarenta e nove reais e sessenta e cinco centavos*).

A pesquisa de preços para a determinação do valor estimado da contratação foi realizada em estrita observância ao disposto no art. 23, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021, e nos parâmetros estabelecidos pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, que regula o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços no âmbito da Administração Pública Federal. O levantamento de custos utilizou, de forma combinada, consultas a contratações públicas similares por meio do Painel de Preços e do Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), além de pesquisa direta com fornecedores que atuam no mercado regional do ramo do objeto. Os relatórios analíticos e os comprovantes das cotações obtidas encontram-se acostados aos autos do processo administrativo como apêndices.

A metodologia adotada para a obtenção do preço máximo estimado da contratação baseou-se no cálculo da mediana dos resultados obtidos na amostragem, metodologia esta prioritariamente indicada para mitigar distorções causadas por valores extremos ou quando os preços coletados apresentarem comportamento heterogêneo (com coeficiente de variação superior a 25%). Foram previamente desconsiderados da cesta de preços os valores manifestamente inexequíveis ou excessivos, assegurando o equilíbrio, a vantajosidade e a ampla competitividade do procedimento de dispensa eletrônica para a 1ª Companhia de Infantaria.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O parcelamento da solução constitui-se como a regra geral nas contratações públicas, devendo o objeto ser dividido em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, conforme preceitua o art. 40, § 5º, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021, e em consonância com a jurisprudência consolidada na Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União (TCU). O procedimento visa ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade, sem prejuízo da economia de escala.

A presente demanda demonstra estrita aderência a esses ditames, razão pela qual o critério de julgamento estabelecido é o de menor preço por item, visto que os gêneros alimentícios e materiais de apoio que compõem o objeto são perfeitamente divisíveis e autônomos entre si. A adjudicação por itens independentes propicia a ampla participação de licitantes incluindo microempresas e empresas de pequeno porte regionais, que, embora possam não dispor de capacidade logística ou comercial para fornecer a totalidade do lote, encontram-se plenamente aptas a atender a itens específicos. Não foram vislumbrados óbices técnicos ou prejuízos para o conjunto da solução que motivem a não adoção do parcelamento, estando a modelagem em perfeita consonância com o interesse público e com os princípios da isonomia e da economicidade.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Registra-se que, no âmbito desta Unidade Gestora (UASG: 160030), não existem atualmente contratações, processos administrativos correlatos ou processos interdependentes com este procedimento que exijam consolidação, planejamento integrado ou que possam impactar a execução do objeto ora pretendido. Trata-se de uma contratação direta por dispensa eletrônica autônoma e independente, cujo escopo está estritamente delimitado aos quantitativos e às especificações técnicas descritos neste instrumento para o atendimento exclusivo das necessidades do Setor de Aprovisionamento da 1ª Companhia de Infantaria.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Registra-se que a presente contratação encontra-se estritamente alinhada com o Planejamento Estratégico da 1ª Companhia de Infantaria. Trata-se de uma demanda de natureza perene e essencial para a subsistência da Unidade, cujo planejamento está formalmente integrado e previsto no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício de 2026 da Organização Militar. O referido planejamento encontra-se devidamente registrado e publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) sob o ID PCA: 00394452000103-0-000144/2026, correspondendo estritamente aos itens identificadores nº, 267 e 147 do PCA, e classificados sob a Classe/Grupo 8940 (Alimentos Especiais Dietéticos e Preparados Alimentícios) e 9999 (Itens Diversos). A vinculação a estes registros assegura a perfeita rastreabilidade, a conformidade logística e a regularidade orçamentária necessárias para a manutenção das atividades diárias e operacionais do Setor de Aprovisionamento.

12. Resultados Pretendidos

O princípio constitucional da eficiência impõe que a Administração planeje corretamente suas contratações, adotando medidas adequadas para mitigar e gerenciar os seus riscos decorrentes. Desta forma, por meio do presente procedimento de Dispensa de Licitação na forma eletrônica, a Unidade Gestora (UASG: 160030) busca alcançar a máxima vantajosidade, economicidade, eficácia e eficiência. A modelagem adotada proporcionará presteza, celeridade, segurança jurídica e o pronto atendimento às demandas logísticas do Setor de Aprovisionamento, em perfeita consonância com os Objetivos Estratégicos da 1ª Companhia de Infantaria e com os ditames da Lei nº 14.133, de 2021.

13. Providências a serem Adotadas

Não se vislumbra a necessidade de tomada de providências prévias ou adequações de infraestrutura na Organização Militar, tendo em vista a natureza comum do objeto desta contratação direta. Faz-se necessário tão somente que a contratada realize a entrega dos gêneros alimentícios em embalagens íntegras, devidamente identificadas e dentro do prazo de validade exigido, cabendo ao Setor de Aprovisionamento da 1ª Companhia de Infantaria realizar o recebimento e o acondicionamento correto dos materiais, com estrita observância à legislação sanitária aplicável e à manutenção da cadeia de frio para os itens resfriados e congelados, conforme estabelecido no item 5.4 deste Termo de Referência.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Registra-se que a presente aquisição, por se tratar de gêneros alimentícios e materiais de consumo destinados ao preparo imediato de refeições, não acarretará impactos ambientais significativos em sua execução. Não obstante, a contratada deverá observar rigorosamente a legislação ambiental aplicável ao objeto, especialmente quanto à fabricação, ao acondicionamento, ao transporte e à destinação dos resíduos decorrentes do fornecimento, assegurando que as embalagens e os processos de entrega estejam alinhados com os critérios ecológicos estabelecidos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, conforme determinado nos itens 4.1.1 e 4.1.2 deste Termo de Referência.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação direta por dispensa de licitação, na forma eletrônica, para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Setor de Aprovisionamento da 1ª Companhia de Infantaria, demonstra-se integralmente viável sob os aspectos técnico, jurídico e econômico, conforme os fundamentos expostos a seguir:

1. Viabilidade Técnica e Logística

A viabilidade técnica fundamenta-se na caracterização dos objetos como bens comuns, cujos padrões de desempenho, qualidade, peso e acondicionamento são usuais e amplamente consolidados no mercado nacional. As especificações técnicas detalhadas no Termo de Referência (incluindo a identificação por códigos CATMAT) garantem que a Administração receba insumos de alta qualidade sem a necessidade de metodologias complexas de avaliação. A infraestrutura física atual do Setor de Aprovisionamento da Organização Militar encontra-se plenamente capacitada para o recebimento e acondicionamento correto dos materiais, exigindo apenas a fiscalização rotineira quanto à integridade das embalagens e à manutenção da cadeia de frio no ato das entregas, as quais ocorrerão parceladamente de acordo com as necessidades da subunidade, em um prazo de até 30 dias após cada solicitação formal.

2. Viabilidade Jurídica e Alinhamento Estratégico

O procedimento encontra pleno amparo legal no artigo 75, inciso II, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Nova Lei de Licitações), enquadrando-se perfeitamente nos limites de valor estipulados para a contratação direta. A demanda possui natureza perene e essencial, guardando estrito alinhamento com os Objetivos Estratégicos da Guarnição e com o Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício de 2026 (ID PNCP: 00394452000103-0-000144/2026, correspondente aos itens nº 267 e 147). O amparo de mérito encontra-se consolidado no art. 50, inciso IV, alínea "g", da Lei nº 6.880, de 1980 (Estatuto dos Militares), que preconiza a alimentação como um direito fundamental do militar em atividade para a manutenção da capacidade operativa e logística da Força Terrestre.

3. Viabilidade Econômica e Concorrência

Sob o prisma econômico, a modelagem de disputa por meio de dispensa eletrônica, com critério de julgamento pelo menor preço por item, assegura a obtenção da proposta mais vantajosa e econômica para a União. O parcelamento do objeto em itens independentes, em conformidade com a Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União (TCU), maximiza a competitividade ao permitir a ampla participação de fornecedores de âmbito regional (incluindo microempresas locais), mitigando riscos de desabastecimento e assegurando preços justos obtidos por meio de uma sólida pesquisa de mercado balizada pela mediana (Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021). Ademais, a ausência de exigência de garantia contratual e a vedação de subcontratação simplificam a execução orçamentária e financeira da Unidade Gestora (UASG: 160030), otimizando os custos administrativos do processo.

Conclusão de Viabilidade

Diante do exposto, restam demonstrados os benefícios logísticos, a vantajosidade econômica, o baixo risco ambiental e a total conformidade legal da solução proposta. Portanto, declara-se viável a contratação direta para o fornecimento dos gêneros alimentícios necessários, por um período de 3 (três) meses, estando a Administração apta a dar prosseguimento ao feito.

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](#).

WILLIAN BRITO DOS SANTOS

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 19/10/2026 às 12:52:10.

IGOR MERGULHAO DE REZENDE

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 19/10/2026 às 13:40:24.

ALDO VINICIUS NAVES

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 19/10/2026 às 13:32:39.

MARCELO BALBI DE SOUZA LIMA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 19/10/2026 às 16:04:44.