COMANDO 10 REGIAO MILITAR/MEX - CE

# Estudo Técnico Preliminar 65/2026

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 64305.028777/2026-34

## 2. Descrição da necessidade

A presente contratação tem por finalidade a aquisição de gêneros de alimentação e bebidas destinados ao atendimento das necessidades do Comando da 10ª Região Militar e das suas Organizações Militares subordinadas /vinculadas, de modo a assegurar o regular desenvolvimento de suas atividades institucionais, administrativas, operacionais e de apoio.

A necessidade decorre da demanda por gêneros alimentícios para atendimento das seguintes finalidades institucionais:

a) abastecimento dos Hotéis de Trânsito, especialmente o Hotel de Trânsito de Oficiais da 10ª Região Militar, com gêneros destinados aos frigobares das unidades habitacionais. Os produtos disponibilizados aos hóspedes são objeto de consumo mediante o correspondente recolhimento dos valores ao Tesouro Nacional, observadas as normas aplicáveis à gestão dos recursos e à prestação dos serviços;

- No que se refere especificamente à aquisição de cerveja, o produto destina-se exclusivamente à disponibilização nos frigobares das unidades habitacionais do Hotel de Trânsito de Oficiais, como item acessório de conveniência oferecido aos hóspedes durante o período de hospedagem. O consumo será facultativo e remunerado, mediante cobrança individualizada dos produtos efetivamente consumidos, com o devido registro e recolhimento dos valores ao Tesouro Nacional, conforme as normas administrativas e financeiras aplicáveis. A aquisição tem por finalidade assegurar a disponibilidade regular do produto aos usuários do serviço de hospedagem, não se destinando ao fornecimento gratuito a agentes públicos, à realização de confraternizações ou ao atendimento de despesas de caráter pessoal.

b) atendimento da Seção de Veteranos e Pensionistas da 10ª Região Militar, mediante disponibilização de gêneros alimentícios destinados a proporcionar condições adequadas de atendimento e maior comodidade ao público externo assistido pela Seção, bem como suporte às atividades sob sua responsabilidade, quando caracterizada a finalidade institucional da despesa;

c) atendimento das atividades desenvolvidas pela Seção de Serviço Militar Regional, proporcionando suporte às ações institucionais e às atividades de atendimento ao público realizadas no âmbito da 10ª Região Militar;

d) apoio às atividades esportivas institucionais, mediante aquisição de suplementos alimentares e bebidas isotônicas destinados aos militares atletas que participam de treinamentos, competições e representações esportivas no âmbito da 10ª Região Militar, observadas as normas específicas aplicáveis;

e) atendimento de solenidades, reuniões, eventos institucionais e demais atividades oficiais promovidas pelas Organizações Militares participantes, quando o fornecimento de gêneros alimentícios estiver diretamente relacionado à realização dessas atividades e devidamente autorizado;

f) atendimento das necessidades das Unidades Gestoras participantes, mediante aquisição centralizada de gêneros de alimentação e bebidas, buscando maior racionalidade, eficiência e economicidade nas aquisições.

A contratação mostra-se necessária para garantir a continuidade e a adequada execução das atividades institucionais desenvolvidas pelas Organizações Militares participantes, evitando a interrupção do abastecimento dos Hotéis de Trânsito e das demais atividades que dependam do fornecimento dos produtos objeto da contratação.

As despesas deverão permanecer vinculadas às finalidades públicas e institucionais que fundamentam a contratação, não abrangendo despesas de caráter pessoal ou estranhas às atribuições das Organizações Militares, devendo cada Unidade Gestora observar, na execução da despesa, a legislação, os regulamentos e as normas internas pertinentes.

## 3. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável |
|---|---|
| Hotel de Trânsito de Oficiais | ODIVALDO SOBREIRA DE CARVALHO JÚNIOR |

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação deverá assegurar o fornecimento de gêneros de alimentação e bebidas em conformidade com as especificações, quantidades, unidades de fornecimento, condições de conservação, qualidade e prazos de validade estabelecidos no Termo de Referência.

Os produtos deverão atender à legislação sanitária, de segurança dos alimentos e demais normas aplicáveis à sua natureza, especialmente quanto ao acondicionamento, transporte, armazenamento, rotulagem, validade e condições de conservação.

As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração e as solicitações de fornecimento emitidas pelas Unidades Gestoras participantes, de modo a evitar aquisições superiores às necessidades imediatas e reduzir riscos de perdas e desperdícios.

A contratada deverá substituir, sem ônus adicional para a Administração, produtos entregues em desacordo com as especificações, com avarias, vencidos, deteriorados ou que apresentem qualquer desconformidade constatada no recebimento.

Sempre que aplicável, os produtos de origem animal e vegetal deverão atender aos requisitos de inspeção, registro, classificação e demais exigências previstas na legislação específica.

A contratação deverá observar requisitos de sustentabilidade compatíveis com o objeto, inclusive a redução de resíduos de embalagens, quando tecnicamente possível e sem prejuízo da segurança e conservação dos alimentos.

Para os produtos destinados especificamente aos frigobares do Hotel de Trânsito de Oficiais, inclusive a cerveja prevista no item correspondente da estimativa de quantidades, deverão ser observados requisitos específicos de armazenamento, conservação, controle e disponibilização aos hóspedes, compatíveis com a natureza do produto e com as condições de funcionamento do estabelecimento.

A cerveja deverá ser entregue em embalagens íntegras, devidamente identificadas e dentro do prazo de validade, observadas as especificações estabelecidas no Termo de Referência e as normas sanitárias aplicáveis. O armazenamento e a disponibilização deverão respeitar as condições de conservação indicadas pelo fabricante, bem como os procedimentos internos de controle de estoque.

A movimentação dos produtos deverá permitir o acompanhamento dos quantitativos recebidos, armazenados, disponibilizados e consumidos, de modo a subsidiar a reposição dos frigobares e a prevenir perdas, desvios e desperdícios. A disponibilização aos hóspedes deverá ocorrer mediante cobrança dos produtos efetivamente consumidos, com registro dos valores correspondentes e recolhimento das receitas na forma estabelecida pelas normas administrativas e financeiras aplicáveis.

# 5. Levantamento de Mercado

### 5.1. Análise das alternativas disponíveis

Em atendimento ao disposto no art. 18, § 1º, inciso V, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e ao art. 9º da Instrução Normativa SEGES nº 58, de 8 de agosto de 2022, foi realizada análise das alternativas disponíveis no mercado para o atendimento da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios e bebidas destinados ao Comando da 10ª Região Militar e às suas Organizações Militares subordinadas e vinculadas.

Considerando a natureza dos bens pretendidos, verificou-se que o mercado dispõe, em princípio, de fornecedores dos segmentos de distribuição de alimentos, comércio atacadista e varejista de gêneros alimentícios, distribuidores de bebidas e empresas especializadas no fornecimento de produtos alimentícios em geral. Esses agentes econômicos podem atender à demanda, desde que cumpram as especificações técnicas, os requisitos sanitários e as condições de fornecimento estabelecidas pela Administração.

### 5.2. Alternativas de solução identificadas

Foram consideradas as seguintes alternativas para o atendimento da necessidade administrativa:

I – Aquisição individualizada por cada Organização Militar: consiste na realização de procedimentos de contratação independentes pelas unidades demandantes. Embora permita maior autonomia na gestão das aquisições, essa alternativa pode ocasionar a fragmentação da demanda, a repetição de procedimentos administrativos, o aumento dos custos operacionais e a redução do potencial de obtenção de economia de escala.

II – Aquisição centralizada pelo Comando da 10ª Região Militar: consiste na consolidação das demandas das Organizações Militares subordinadas e vinculadas em um único procedimento licitatório, com definição dos itens, quantitativos estimados e condições de fornecimento. Essa alternativa permite racionalizar os procedimentos administrativos, ampliar a possibilidade de competição, padronizar as especificações e buscar melhores condições comerciais em razão do volume agregado da demanda.

III – Aquisição por meio de participação em ata de registro de preços vigente: consiste na utilização de ata gerenciada por outro órgão ou entidade, desde que exista compatibilidade entre os produtos, as quantidades, os preços e as condições de fornecimento, bem como sejam atendidos os requisitos legais aplicáveis à adesão. Sua viabilidade depende da existência de ata adequada e vantajosa, da anuência dos envolvidos e do cumprimento das exigências normativas pertinentes.

IV – Aquisição direta no comércio varejista ou atacadista: consiste na compra dos produtos diretamente de estabelecimentos comerciais, observadas as hipóteses legais de contratação direta. Embora possa ser adequada para necessidades pontuais e de pequeno vulto, essa alternativa não se apresenta, em princípio, como a mais apropriada para o atendimento planejado e recorrente de uma demanda consolidada, caso não estejam presentes os pressupostos legais para sua utilização.

### 5.3. Comparação técnica e econômica das alternativas

A análise comparativa indica que a aquisição centralizada apresenta potencial para proporcionar maior eficiência administrativa, melhor planejamento dos quantitativos, redução da duplicidade de procedimentos e ampliação da competitividade. A consolidação das necessidades também pode favorecer a obtenção de preços mais vantajosos, sem prejuízo da necessária avaliação das condições logísticas e da capacidade dos fornecedores de atender às diferentes unidades demandantes.

A aquisição individualizada, por sua vez, tende a multiplicar os procedimentos de contratação e as atividades de gestão, enquanto a adesão a atas de registro de preços depende da existência de instrumentos vigentes compatíveis com as necessidades identificadas e da demonstração de sua vantajosidade. A aquisição direta fica condicionada ao enquadramento em hipótese legal específica e não deve ser adotada apenas por conveniência administrativa.

A comparação econômica definitiva deverá considerar os preços unitários pesquisados, os quantitativos estimados, os custos de transporte e entrega, a frequência de fornecimento, os prazos de validade dos produtos, as condições de armazenamento e os demais encargos incidentes sobre a contratação.

**5.4. Condições de fornecimento e características do mercado**

A contratação deverá considerar as características próprias dos gêneros alimentícios e das bebidas, especialmente a diversidade de produtos, as condições de conservação, os prazos de validade, a integridade das embalagens, a regularidade sanitária e a necessidade de entrega nos locais indicados pela Administração.

As exigências de fornecimento deverão ser proporcionais à natureza dos produtos e às necessidades das Organizações Militares, de modo a assegurar a qualidade dos itens adquiridos sem impor restrições indevidas à competitividade. Quando aplicável, deverão ser observadas as normas sanitárias e de rotulagem pertinentes, bem como as condições de transporte e conservação exigidas para cada categoria de produto.

Deverá ser avaliada, ainda, a conveniência do parcelamento do objeto em itens ou grupos tecnicamente justificáveis, considerando a diversidade dos gêneros alimentícios, a especialização dos fornecedores, a ampliação da competitividade e a possibilidade de obtenção de melhores resultados econômicos. Eventuais agrupamentos deverão ser tecnicamente motivados, evitando-se restrições desnecessárias à participação de fornecedores especializados em determinados produtos.

**5.5. Justificativa da solução escolhida**

Diante das alternativas examinadas, considera-se tecnicamente adequada, em princípio, a realização de procedimento licitatório para aquisição de gêneros alimentícios e bebidas, com consolidação das demandas do Comando da 10ª Região Militar e de suas Organizações Militares subordinadas e vinculadas.

A adoção dessa solução deverá observar a viabilidade de atendimento dos quantitativos previstos, a capacidade de fornecimento do mercado, a distribuição dos produtos entre as unidades beneficiárias e a obtenção de condições econômicas vantajosas. O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado caso as características da demanda e o planejamento da contratação demonstrem o atendimento aos pressupostos legais para sua utilização.

A definição final da modalidade, do critério de julgamento, do regime de fornecimento e da estrutura de adjudicação deverá constar do planejamento da contratação e do Termo de Referência, em conformidade com a legislação aplicável e com as características efetivas da demanda.

**5.6. Conclusão do levantamento de mercado**

Conclui-se que há alternativas de mercado potencialmente aptas ao atendimento da necessidade administrativa, sendo a aquisição centralizada, mediante procedimento licitatório adequadamente planejado, uma solução que apresenta potencial de racionalização administrativa, ampliação da competitividade e obtenção de economia de escala.

A confirmação da vantajosidade econômica deverá ser fundamentada na pesquisa de preços e na análise das condições comerciais efetivamente disponíveis, considerando os quantitativos, os locais de entrega e os requisitos de qualidade e conservação dos produtos. A solução escolhida deverá assegurar o abastecimento regular das Organizações Militares, com observância dos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da isonomia e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

## 6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios e bebidas para atender às necessidades do Comando da 10ª Região Militar e de suas Organizações Militares subordinadas e vinculadas, visando assegurar o abastecimento regular de produtos necessários ao desenvolvimento de suas atividades institucionais, administrativas, operacionais e de apoio.

A contratação deverá abranger os itens e quantitativos definidos a partir do levantamento das necessidades das unidades demandantes, observadas as especificações técnicas, os padrões mínimos de qualidade, as condições de acondicionamento, os prazos de validade e os requisitos sanitários aplicáveis a cada produto.

A seleção dos fornecedores deverá ocorrer mediante procedimento de contratação adequado à natureza do objeto e à legislação vigente, buscando assegurar a ampla competitividade, a isonomia entre os licitantes, a transparência do processo e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

A aquisição deverá ser planejada de modo a permitir o fornecimento dos produtos conforme as necessidades das unidades beneficiárias, observados os prazos, os locais e as condições de entrega estabelecidos no Termo de Referência. A definição do modelo de fornecimento deverá considerar as características dos produtos, a capacidade de armazenamento das unidades, a frequência de consumo e a necessidade de evitar tanto a descontinuidade do abastecimento quanto a formação de estoques excessivos e perdas decorrentes de vencimento ou deterioração.

Os produtos fornecidos deverão atender às especificações estabelecidas na contratação, ser entregues em condições adequadas de consumo, apresentar embalagens íntegras e identificação compatível com a legislação aplicável e possuir prazo de validade suficiente para sua utilização, conforme critérios objetivos definidos no Termo de Referência. Para os produtos que exijam condições especiais de conservação, deverão ser observados os requisitos de transporte, armazenamento e manutenção da qualidade durante toda a cadeia de fornecimento.

O recebimento dos produtos deverá ocorrer mediante conferência dos quantitativos, das especificações, da qualidade aparente, da integridade das embalagens e dos demais requisitos previstos na contratação. Os itens que apresentarem desconformidade deverão ser rejeitados, total ou parcialmente, conforme o caso, com adoção das providências necessárias à substituição ou regularização pelo fornecedor, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas e sanções legalmente cabíveis.

A gestão e a fiscalização contratual deverão acompanhar o cumprimento das obrigações assumidas pelos fornecedores, especialmente quanto aos prazos de entrega, à qualidade dos produtos, à regularidade do fornecimento e à solução de eventuais ocorrências. O pagamento será realizado conforme as condições contratuais, após o recebimento e o ateste dos produtos, observadas as exigências legais e orçamentárias aplicáveis.

Considerando a diversidade dos gêneros alimentícios e das bebidas, deverá ser avaliada a adjudicação por item ou por agrupamentos tecnicamente justificáveis, de modo a ampliar a participação de fornecedores especializados e favorecer a competitividade, sem prejuízo da eficiência logística e da economicidade. A utilização do Sistema de Registro de Preços poderá ser adotada se compatível com as características da demanda e desde que atendidos os requisitos legais pertinentes.

A solução compreende, portanto, o planejamento da demanda, a seleção dos fornecedores, o fornecimento dos produtos, a entrega nos locais estabelecidos, o recebimento e a fiscalização, bem como a adoção das providências necessárias à manutenção dos níveis adequados de abastecimento durante o período de atendimento das necessidades institucionais.

Dessa forma, pretende-se assegurar o suprimento regular de gêneros alimentícios e bebidas ao Comando da 10ª Região Militar e às Organizações Militares subordinadas e vinculadas, com qualidade, segurança, eficiência administrativa e observância dos princípios da legalidade, do planejamento, da economicidade e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

| Item | Descrição | CatMat | Unidade | Quantidade | Valor Unitário |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Adoçante, aspecto físico pó fino branco, ingredientes xilitol, tipo dietético | 467273 | Caixa 50 un | 232 | 25,50 |
| 2 | Adoçante, aspecto físico líquido, ingredientes estévia, tipo dietético | 236197 | Frasco 80 ml | 180 | 13,10 |
| 3 | Condimento, tipo alho, apresentação pasta | 463861 | Quilograma | 430 | 20,80 |
| | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 4 | Oleaginosa, tipo amendoim, apresentação japonês, adicional com sabor | 467292 | Unidade | 500 | 7,59 |
| 5 | Biscoito, classificação doce, características adicionais com recheio, aplicação alimentação humana | 323479 | Pacote 140 G | 500 | 3,06 |
| 6 | Biscoito, apresentação retangular, sabor ovo, tipo champagne, aplicação alimentação humana, prazo validade 10 meses, ingredientes açúcar, farinha de trigo, glúten, ovo e sal | 255869 | Pacote 150 G | 500 | 9,25 |
| 7 | Café, apresentação solúvel granulado, intensidade média, tipo tradicional | 463568 | Sachê 50 G | 632 | 6,97 |
| 8 | Condimento, tipo canela, apresentação casca | 463873 | Embalagem 500,00 G | 422 | 33,40 |
| 9 | Condimento, tipo canela, apresentação pó | 463872 | Unidade | 270 | 11,00 |
| 10 | Milho, tipo grão, aplicação mungunzá (canjica) | 279262 | Pacote 500 G | 300 | 5,93 |
| 11 | Carne de ave in natura, tipo animal frango especial, tipo corte com miúdos, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento temperada | 447874 | Quilograma | 352 | 28,90 |
| 12 | Carvão vegetal, material madeira, tipo eucalipto | 616623 | Embalagem 10,00 KG | 251 | 39,85 |
| 13 | Doce não confeitado, tipo em calda, sabor cereja | 462670 | Embalagem 125 G | 342 | 19,77 |
| 14 | Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor meio amargo, prazo validade mínimo 12 meses, característica adicional calorias reduzidas- light | 463544 | Quilograma | 280 | 28,57 |
| 15 | Fruta, tipo coco verde, apresentação desidratada/ seca | 464446 | Quilograma | 350 | 16,95 |
| 16 | Verdura in natura, tipo brócolis japonês | 463838 | Quilograma | 434 | 23,60 |
| 17 | 7 verdura in natura, tipo couve-flor | 463831 | Quilograma | 542 | 15,40 |
| 18 | Legume em conserva, tipo seleta | 462825 | Quilograma | 592 | 24,50 |
| 19 | Condimento, tipo noz moscada, apresentação pó | 463912 | Embalagem 50 G | 200 | 4,85 |
| 20 | Legume em conserva, tipo pepino, apresentação inteiro | 468533 | Embalagem 300 G | 800 | 11,93 |
| 21 | Queijo, origem de vaca, variedade requeijão, apresentação cremoso | 446671 | Embalagem 1.5 KG | 200 | 35,25 |
| 22 | Peixe em conserva, variedade sardinha, apresentação descabeçada e eviscerada, meio de cobertura com óleo comestíve | 449006 | Embalagem 125 G | 291 | 7,04 |
| 23 | Leite em pó, origem de vaca, teor gordura integral, solubilidade instantâneo | 446019 | Quilograma | 282 | 32,00 |
| 24 | Tempero, tipo chimichurri à base de ervas e especiarias, apresentação pasta, aplicação bife, churrasco e assado | 458149 | Quilograma | 215 | 25,25 |
| 25 | Farinha quibe, composição grãos de trigo selecionados e moídos, tipo crú | 326330 | Saco 500 G | 419 | 5,22 |
| 26 | Calda doce para recheio / cobertura, sabor chocolate, uso para sorvete | 467287 | Embalagem 1.05 KG | 358 | 15,25 |
| 27 | Farinha de trigo, grupo doméstico, tipo tipo 1, especial, ingrediente adicional fortificada com ferro e ácido fólico | 460263 | Embalagem 25 KG | 392 | 106,09 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 28 | Mistura alimentícia, ingredientes açúcar, amido modificado de mandioca, sal, aromat i, aplicação pão doce, características adicionais mistura em pó amarela, para creme de confeiteiro | 444402 | Quilograma | 728 | 10,10 |
| 29 | Suco, apresentação pó, sabor variado, tipo artificial | 396125 | Quilograma | 924 | 10,55 |
| 30 | Suco, apresentação líquido, sabor variado, tipo natural, características adicionais pronto para consumo e embalagem tipo longa vida | 314238 | Caixa 200 ML | 2000 | 3,00 |
| 31 | Suco, apresentação xarope, sabor groselha, tipo artificial, características adicionais aroma artificial | 261503 | Garrafa 1 L | 380 | 6,31 |
| 32 | Açúcar, tipo mascavo | 463993 | Embalagem 1 KG | 250 | 11,70 |
| 33 | Carne bovina in natura, tipo corte bucho, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a | 447493 | Quilograma | 520 | 22,00 |
| 34 | Carne bovina in natura, tipo corte mocotó, apresentação cortada, estado de conservação congelado(a) | 447494 | Quilograma | 250 | 16,50 |
| 35 | Carne suína in natura, tipo corte miúdos, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado (a) | 454345 | Quilograma | 600 | 18,32 |
| 36 | Geléia, tipo frutas, sabor goiaba, prazo validade mínimo 12 meses | 465670 | Pote 300,00 G | 420 | 10,25 |
| 37 | Manteiga extra com sal, a base de leite pasteurizado, gordura vegetal, sal, estabilizantes. Embalagem com 48 und de blister com 10 gramas. | 446397 | Unidade | 260 | 17,20 |
| 38 | Leite fluido, origem de vaca, tipo a, teor gordura integral, processamento uht | 445995 | Caixa 1 L | 500 | 6,00 |
| 39 | Mistura alimentícia, ingredientes açúcar, óleo vegetal hidrogenado, xarope de glico, sabor natural, aplicação chantilly | 402707 | Embalagem 500 G | 650 | 20,88 |
| 40 | Chantilly ingredientes: creme de leite, leite desnatado e lactose prazo validade: 8 mês peso: 250 g conservação: 1 a 10 °c t ipo embalagem: aerosol | 216711 | Unidade | 195 | 21,88 |
| 41 | Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor meio amargo, prazo validade mínimo 12 meses, característica adicional calorias reduzidas- light | 463544 | Barra 25 G | 620 | 2,20 |
| 42 | Legume in natura, tipo cenoura | 463770 | Quilograma | 600 | 8,88 |
| 43 | Legume processado, tipo ervilha vagem, preparo pré cozido, apresentação congelado | 464616 | Quilograma | 300 | 18,60 |
| 44 | Legume processado, tipo vagem, preparo pré cozido, apresentação congelado | 464595 | Quilograma | 300 | 17,12 |
| 45 | Geléia, tipo frutas, sabor laranja, prazo validade mínimo 12 meses | 462694 | Pote 200 G | 300 | 18,68 |
| 46 | Geléia, tipo frutas, sabor morango, prazo validade mínimo 12 meses | 462695 | Embalagem | 540 | 15,50 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | 230,00 G | | |
| 47 | Legume processado, tipo mandioca, formato palito, preparo pré cozido, apresentação congelado | 464593 | Quilograma | 680 | 17,50 |
| 48 | Alimento semipronto ou pronto, tipo canelone, recheio queijo mussarela, característica adicional sem molho, apresentação fresco/resfriado | 461076 | Quilograma | 400 | 32,00 |
| 49 | Alimento semipronto ou pronto, tipo canelone, recheio frango, característica adicional sem molho, apresentação fresco/resfriado | 461077 | Quilograma | 380 | 19,45 |
| 50 | Massa alimentícia, tipo para lasanha, base da massa farinha de trigo refinada, apresentação fresca /resfriada, formato laminada | 465350 | Embalagem 500 G | 620 | 8,02 |
| 51 | Mistura alimentícia, ingredientes farinha de trigo, açucar, fermento em pó, sabor natural, aplicação bolo | 279242 | Embalagem 450 G | 1500 | 5,06 |
| 52 | Condimento, tipo pimenta biquinho, apresentação conserva | 608266 | Embalagem 300 G | 420 | 36,79 |
| 53 | Condimento, tipo pimenta rosa, apresentação grão | 468304 | Embalagem 300 G | 180 | 31,60 |
| 54 | Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor cola, características adicionais light | 305734 | Garrafa 2 L | 373 | 8,48 |
| 55 | Condimento, tipo salsa, apresentação desidratado | 463931 | Embalagem 300 G | 310 | 5,45 |
| 56 | Condimento, tipo cebola, apresentação creme | 601228 | Quilograma | 480 | 11,29 |
| 57 | Molho de mesa, tipo madeira, composição com sabor, apresentação líquido | 476902 | Embalagem 1 L | 500 | 19,46 |
| 58 | Condimento, tipo urucum, apresentação pó | 463937 | Embalagem 50 G | 500 | 6,00 |
| 59 | Tempero, tipo completo sem pimenta, condimentado e concentrado, apresentação líquido, aplicação uso culinário | 243203 | Garrafa 500 ML | 200 | 6,00 |
| 60 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | 467430 | Embalagem 236 ML | 1000 | 9,72 |
| 61 | Carne processada, variedade nugget, tipo frango, sabor temperado, tipo preparação pré cozido, empanado, estado de conservação congelado(a) | 462004 | Embalagem 500,00 G | 305 | 10,25 |
| 62 | Chocolate, tipo preto, apresentação pó, sabor tradicional, característica adicional 50 % cacau | 463547 | Quilograma | 250 | 31,31 |
| 63 | Farinha de trigo, grupo doméstico, tipo tipo 1, especial, ingrediente adicional fortificada com ferro e ácido fólico | 460263 | Embalagem 25 KG | 235 | 96,90 |
| 64 | Massa fresca - tipo nhoque de batata - pronto, sem molho e sem recheio, embalagem com 500 gramas | 459008 | Embalagem 500,00 G | 720 | 8,35 |
| 65 | Massa fresca - tipo rondeli - pronto, sem molho, com recheio de presunto e queijo, embalagem com 500 gramas | 459007 | Embalagem 500,00 G | 630 | 15,61 |
| | Massa fresca - tipo rondeli - pronto, sem molho, com recheio de frango com catupiry embalagem com | | Embalagem | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 66 | 500 gramas | 459007 | 500,00 G | 630 | 15,61 |
| 67 | Molho de mesa, tipo barbecue, composição tradicional, apresentação líquido | 461710 | Embalagem 1 KG | 480 | 12,30 |
| 68 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | 467430 | Embalagem 236 ML | 453 | 9,72 |
| 69 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | 467430 | Embalagem 236 ML | 480 | 8,95 |
| 70 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | 467430 | Embalagem 234,00 ML | 420 | 7,99 |
| 71 | Vinagre, matéria-prima aceto balsâmico, tipo neutro, acidez 4 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos | 381379 | Frasco 750,00 ML | 350 | 22,81 |
| 72 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | 467430 | Embalagem 234,00 ML | 321 | 8,99 |
| 73 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | 467430 | Embalagem 234,00 ML | 330 | 9,00 |
| 74 | Açúcar, tipo de confeiteiro | 463991 | Embalagem 1 KG | 162 | 14,50 |
| 75 | Arroz beneficiado, tipo arbóreo, subgrupo polido, classe médio, qualidade tipo 1 | 475579 | Quilograma | 230 | 26,49 |
| 76 | Café, apresentação torrado em grão, intensidade média, tipo tradicional, característica adicional grãos café arábica | 463572 | Pacote 1,00 KG | 120 | 103,29 |
| 77 | Carne suína in natura, tipo corte tripa para embutido grosso, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a) | 447546 | Quilograma | 350 | 100,81 |
| 78 | Carne bovina in natura, tipo corte coração, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado (a) | 450858 | Quilograma | 300 | 18,62 |
| 79 | Carne de ovino in natura, tipo animal cordeiro, tipo corte pernil, apresentação peça inteira, processamento com osso, estado de conservação congelado(a) | 447651 | Quilograma | 800 | 62,13 |
| 80 | Condimento, tipo açafrão, apresentação pó | 463857 | Quilograma | 291 | 28,90 |
| 81 | Legume in natura, tipo tomate cereja, apresentação orgânico | 609443 | Grama | 216 | 9,99 |
| 82 | Condimento, tipo hortelã, apresentação desidratado | 463903 | Embalagem 500,00 G | 252 | 8,60 |
| 83 | Condimento apresentação: folha tipo: louro | 463904 | Embalagem 300,00 G | 266 | 11,89 |
| 84 | Condimento, tipo alho poró, apresentação natural | 463865 | Molho | 540 | 6,04 |
| 85 | Queijo apresentação: fatiado origem: de vaca variedade: provolone | 446680 | Quilograma | 260 | 49,42 |
| 86 | Queijo apresentação: peça origem: de vaca variedade: camembert | 446682 | Quilograma | 340 | 189,98 |
| 87 | Queijo, origem de vaca, variedade reino, apresentação peça | 446668 | Quilograma | 340 | 94,88 |
| 88 | Queijo, origem de vaca, variedade gorgonzola, apresentação peça | 446665 | Quilograma | 190 | 96,97 |
| 89 | Queijo, origem de vaca, variedade brie, apresentação peça | 446669 | Quilograma | 252 | 99,00 |
| 90 | Castanha para alimentacao, origem cajú, tipo torrada sem sal | 389677 | Pacote 1,00 KG | 298 | 82,50 |
| 91 | Arroz beneficiado, tipo selvagem, subgrupo integral, classe longo fino, qualidade tipo 1 | 465327 | Quilograma | 160 | 7,07 |
| 92 | Arroz beneficiado, tipo agulhinha, subgrupo integral, classe longo fino, qualidade tipo 1 | 458906 | Quilograma | 160 | 9,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 93 | Arroz beneficiado, tipo vermelho, subgrupo integral, classe longo, qualidade tipo 1 | 458915 | Quilograma | 220 | 9,41 |
| 94 | Fruta, tipo pera portuguesa, apresentação natural | 464428 | Quilograma | 500 | 16,94 |
| 95 | Cerveja, material trigo, fermentação baixa, características adicionais artesanal, tipo pilsen | 485601 | Lata 473 ML | 400 | 6,47 |
| 96 | Refrigerante, material água gaseificada, açucar, extrato noz de cola, sabor aroma natural, características adicionais cafeína, corante caramelo iv, acidulante ins 338 | 344691 | Lata 350 ML | 1000 | 4,19 |
| 97 | Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor guaraná | 217785 | Lata 350 ML | 1000 | 3,69 |
| 98 | Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor laranja | 217781 | Lata 350 ML | 1000 | 3,63 |
| 99 | Água mineral natural, tipo com gás, material embalagem plástico, tipo embalagem descartável | 445479 | Garrafa 500 ML | 2142 | 2,15 |
| 100 | Água mineral natural, tipo sem gás, material embalagem plástico, tipo embalagem descartável | 445484 | Garrafa 500 ML | 6225 | 1,70 |
| 101 | Refrigerante Material: Água Gasosa/Xarope , Sabor: Cola , Características Adicionais: Sem Açucar | 347150 | Lata 350 ML | 1200 | 4,13 |
| 102 | Bebidas Não Alcoólicas Tipo: Isotônico , Ingredientes: Água, Sódio, Potássio , Forma Apresentação: Líquido | 600280 | Unidade | 600 | 5,85 |

* O quantitativo estimado de 400 unidades de cerveja em lata de 473 ml destina-se ao abastecimento dos frigobares das unidades habitacionais do Hotel de Trânsito de Oficiais do Comando da 10ª Região Militar. A estimativa considera a finalidade de disponibilização do produto aos hóspedes, mediante cobrança individualizada pelo consumo, como item acessório de conveniência associado à prestação do serviço de hospedagem.

A quantidade foi dimensionada de acordo com o histórico de consumo, a taxa de ocupação do estabelecimento, a quantidade de unidades habitacionais atendidas, o período de referência da contratação e a demanda projetada, de modo a evitar tanto o desabastecimento quanto a formação de estoques excessivos. A reposição deverá ocorrer de maneira compatível com o consumo efetivo, observando-se as condições de armazenamento, o prazo de validade e os controles administrativos e financeiros pertinentes.

O quantitativo previsto constitui estimativa de planejamento, não implicando obrigação de aquisição integral, devendo os pedidos de fornecimento observar a necessidade efetiva do Hotel de Trânsito e as condições estabelecidas no instrumento convocatório e na respectiva contratação.

A aquisição fica condicionada à confirmação da regularidade normativa da disponibilização comercial de bebidas alcoólicas pelo estabelecimento e à compatibilidade dos procedimentos de cobrança e recolhimento das receitas com as regras aplicáveis à Administração Pública.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R$):** 873.666,80

A estimativa do valor da contratação é R$: 873.666,80 (oitocentos e setenta e três mil e seiscentos e sessenta e seis reais e oitenta centavos).

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

Considerando a natureza do objeto, que compreende a aquisição de gêneros alimentícios e bebidas de diferentes categorias, características, condições de armazenamento e formas de distribuição, recomenda-se o parcelamento da contratação, preferencialmente por item, desde que técnica e economicamente viável.

O parcelamento justifica-se pela diversidade dos produtos a serem adquiridos e pela existência de fornecedores especializados em diferentes segmentos do mercado de alimentos e bebidas. A adjudicação por item possibilita a participação de um maior número de fornecedores, inclusive empresas de menor porte, amplia a competitividade do certame e favorece a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública.

A divisão do objeto também permite que cada fornecedor concorra aos itens que efetivamente comercializa e possui condições de fornecer, evitando a exigência de que uma única empresa disponha de toda a variedade de produtos demandados pelo Comando da 10ª Região Militar e pelas Organizações Militares subordinadas e vinculadas. Dessa forma, busca-se reduzir possíveis restrições à competição e ampliar as oportunidades de contratação com preços compatíveis com os praticados no mercado.

Sob o aspecto econômico, o parcelamento por item permite comparar individualmente os preços ofertados, identificar condições comerciais mais vantajosas e evitar que preços elevados de determinados produtos sejam compensados por preços artificialmente reduzidos de outros itens em uma proposta global. A medida também contribui para a adequada formação dos preços e para a transparência do julgamento das propostas.

Embora a consolidação das demandas das Organizações Militares em um procedimento de contratação possa proporcionar racionalização administrativa e ganhos de escala, tal circunstância não implica, necessariamente, a necessidade de adjudicação global do objeto. É possível conciliar o planejamento centralizado da aquisição com a adjudicação por item, preservando a competitividade e a busca pela economicidade.

O agrupamento de itens somente deverá ser adotado quando houver justificativa técnica e econômica demonstrando que a contratação conjunta apresenta vantagens concretas para a Administração, como compatibilidade logística, necessidade de fornecimento integrado ou redução comprovada dos custos de gestão e distribuição, sem ocasionar restrição indevida à competitividade.

A definição dos itens e respectivos quantitativos deverá considerar as necessidades consolidadas das unidades beneficiárias, os locais e prazos de entrega, a capacidade de armazenamento e as características dos produtos, de modo a assegurar a regularidade do abastecimento e evitar perdas, vencimentos ou aquisições em quantidades incompatíveis com o consumo previsto.

Diante do exposto, conclui-se que o parcelamento da solução por item constitui a alternativa preferencial para a contratação em questão, por favorecer a competitividade, ampliar a participação de fornecedores, permitir a seleção de propostas mais vantajosas por produto e atender ao princípio do parcelamento previsto na legislação vigente, sem prejuízo da consolidação administrativa da demanda do Comando da 10ª Região Militar e de suas Organizações Militares subordinadas e vinculadas.

Eventuais exceções ao parcelamento deverão ser devidamente justificadas nos autos do processo de contratação, com demonstração de sua viabilidade técnica e de sua vantagem econômica, em observância à Lei nº 14.133/2021.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente demanda está prevista no Plano de Contratações Anual 2026, atualmente em execução, conforme dados abaixo:

I) ID PCA no PNCP: 00394452000103-0-000113/2026

II) Data de publicação no PNCP: 06/05/2025

III) Id do item no PCA: 3750 a 3841

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação tem por finalidade assegurar o abastecimento regular e oportuno de gêneros alimentícios necessários ao funcionamento das estruturas atendidas pelo Comando da 10ª Região Militar, especialmente o Setor de Aprovisionamento, o Hotel de Trânsito de Oficiais e as Unidades Gestoras participantes.

Busca-se garantir a continuidade das atividades administrativas e de apoio, atender adequadamente os usuários dos serviços disponibilizados pelas unidades, apoiar a realização de atividades institucionais, esportivas e eventos autorizados, bem como reduzir os riscos de desabastecimento que possam comprometer o cumprimento das missões institucionais.

A aquisição por itens, mediante Sistema de Registro de Preços, permitirá que os pedidos sejam realizados conforme a necessidade efetiva das unidades participantes, favorecendo o planejamento dos estoques, a racionalização das aquisições e a redução de desperdícios decorrentes de compras ou armazenamento excessivos.

Espera-se, ainda, assegurar o fornecimento de produtos que atendam aos padrões de qualidade, validade, conservação e segurança sanitária exigidos, promovendo a adequada aplicação dos recursos públicos e observando os princípios da economicidade, eficiência, planejamento e interesse público.

## 13. Providências a serem Adotadas

Não se identificam, neste momento, necessidades de adequação da infraestrutura física ou de capacitação extraordinária para viabilizar a execução contratual. As Unidades Gestoras participantes deverão, contudo, manter condições adequadas para recebimento, conferência, armazenamento e conservação dos produtos, conforme a natureza de cada item.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

A aquisição de gêneros alimentícios pode ocasionar impactos ambientais relacionados ao consumo de água e energia na cadeia produtiva, à utilização de embalagens, às emissões decorrentes do transporte e à geração de resíduos orgânicos e recicláveis. Também há risco de desperdício de alimentos em razão de avarias, acondicionamento inadequado, armazenamento incorreto ou vencimento dos produtos.

Para prevenir ou reduzir esses impactos, a contratação deverá observar a legislação ambiental e sanitária aplicável, especialmente a Lei nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, adotando medidas de sustentabilidade compatíveis com a natureza do objeto.

A contratada deverá acondicionar e transportar os gêneros alimentícios de forma a preservar sua integridade, qualidade e segurança sanitária, evitando avarias e perdas durante o transporte e a entrega. Sempre que disponível e compatível com a conservação dos alimentos, deverão ser priorizadas embalagens recicláveis, com dimensões e quantidades adequadas, sem prejuízo da proteção necessária aos produtos.

O recebimento dos materiais deverá considerar as condições de validade, conservação, integridade das embalagens e conformidade dos produtos com as especificações contratadas, de modo a reduzir rejeições e o descarte desnecessário de alimentos. Os resíduos gerados deverão receber destinação ambientalmente adequada, conforme a legislação aplicável e as responsabilidades atribuídas a cada parte.

A exigência de declarações, certificados ou registros ambientais específicos deverá ser estabelecida somente quando houver fundamento normativo e pertinência com o produto ou com a atividade efetivamente desempenhada pelo fornecedor, evitando-se requisitos genéricos que possam restringir indevidamente a competitividade do certame.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

**15.1. Justificativa da Viabilidade**

A contratação é viável, pois há necessidade administrativa devidamente caracterizada, existência de fornecedores no mercado, possibilidade de definição objetiva das especificações, compatibilidade com o Sistema de Registro de Preços e disponibilidade de solução que atende às demandas das unidades participantes.

## 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.

Documento assinado digitalmente
gov.br
ODIVAL SOBREIRA DE CARVALHO JUNIOR
Data: 04/11/2026 15:38:35-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

**ODIVAL SOBREIRA DE CARVALHO JUNIOR**

Agente de contratação

Documento assinado digitalmente
gov.br
JERMANDO MONTENEGRO DA SILVA
Data: 04/11/2026 15:20:02-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

**JERMANDO MONTENEGRO DA SILVA**

Membro da equipe de planejamento

Documento assinado digitalmente
gov.br
BRENA RIBEIRO DE OLIVEIRA SERPA
Data: 05/11/2026 13:04:40-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

**BRENA RIBEIRO DE OLIVEIRA SERPA**

Membro da equipe de planejamento

Documento assinado digitalmente
gov.br
MARCOS VINICIUS CAVALCANTE DOS SANTOS
Data: 04/11/2026 14:43:24-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

**MARCOS VINICIUS CAVALCANTE DOS SANTOS**

Membro da equipe de planejamento