15ª BRIGADA DE INFANTARIA MECANIZADA

Estudo Técnico Preliminar 127/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 65327.005760/2026-13

2. Descrição da necessidade

2.1. A presente contratação tem por objeto a implantação do Sistema de Registro de Preços (SRP) para a eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios, compreendendo produtos in natura, minimamente processados e industrializados, destinados ao preparo de refeições nas cozinhas e instalações de aprovisionamento das Organizações Militares participantes, visando atender às demandas de subsistência do efetivo e às atividades administrativas e operacionais do Comando da 15ª Brigada de Infantaria Mecanizada, do 33º Batalhão de Infantaria Mecanizado e do Hotel de Trânsito vinculado.

2.2. A alimentação é preparada pelas próprias Organizações Militares, por meio de suas equipes internas de aprovisionamento e cozinha, não sendo objeto desta contratação a aquisição de refeições prontas ou a terceirização dos serviços de preparo e fornecimento de alimentação. Dessa forma, faz-se necessária a aquisição regular de matérias-primas e demais insumos alimentícios utilizados na elaboração das refeições, de acordo com os cardápios, o quantitativo de pessoas atendidas e as necessidades específicas de cada unidade.

2.3. A necessidade da aquisição fundamenta-se nos seguintes aspectos regulamentares e operacionais:

2.3.1. Manutenção da prontidão e higidez do efetivo: o fornecimento de alimentação balanceada e de qualidade é essencial para garantir a higidez física, o bem-estar e a capacidade operativa dos militares, especialmente durante missões de adestramento, operações reais, serviços de escala e rotinas administrativas.

2.3.2. Inviabilidade de formação de estoques prolongados: os gêneros alimentícios abrangem produtos perecíveis e não perecíveis, com diferentes condições de armazenamento, prazos de validade e frequências de consumo. A aquisição de grandes volumes para armazenamento por períodos prolongados mostra-se inadequada, especialmente em razão da perecibilidade de determinados produtos, do risco de perdas e das limitações físicas das instalações de armazenamento, depósitos e câmaras frias dos Setores de Aprovisionamento. Assim, o fornecimento parcelado, conforme a necessidade, permite maior eficiência na gestão dos estoques e na conservação dos alimentos.

2.3.3. Continuidade do atendimento e hospitalidade: o Hotel de Trânsito necessita de gêneros alimentícios para o preparo das refeições e o atendimento aos militares em trânsito, dependentes e demais hóspedes autorizados, contribuindo para a manutenção dos serviços de apoio e hospitalidade oferecidos pela Organização Militar.

2.4. Os bens objeto da contratação são classificados como comuns, nos termos do inciso XIII do art. 6º da Lei nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital, mediante especificações usuais de mercado.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Fiscalização Administrativa	Felipe José Ferreira de Góes

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. O prazo de entrega dos bens é de até:

4.1.1. 3 dias úteis para hortifrutigranjeiros, contados do envio da ordem de fornecimento; e

4.1.2. 30 dias para os demais gêneros alimentícios, contados do envio da ordem de fornecimento ou da nota de empenho.

4.2. Caso não seja possível a entrega na data prevista, a empresa deverá comunicar as respectivas razões com antecedência mínima de 24 horas, para hortifrutigranjeiros, ou de 5 dias, para os demais gêneros, a fim de que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvados os casos fortuitos e de força maior.

4.3. Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços:

4.3.1. Rua Rio de Janeiro, no 229, Centro, Cascavel/PR - CEP: 85801-030; e

4.3.2. Rua Vinte e Cinco de Agosto, nº 285, Centro, Cascavel/PR - CEP: 85801-060.

4.4. Os bens deverão ser entregues nos seguintes horários:

4.4.1. De segunda a quinta-feira, das 8h30 às 11h, no período da manhã, e das 13h30 às 15h, no período da tarde;

4.4.2. Às sextas-feiras, das 8h30 às 11h.

4.5. Os prazos de validade dos gêneros alimentícios serão aferidos estritamente na data de cada entrega efetiva nas Organizações Militares participantes, observando-se os seguintes critérios:

4.5.1. Gêneros não perecíveis ou estocáveis: deverão apresentar, no ato da entrega, no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) do seu prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, ou prazo residual não inferior a 6 (seis) meses;

4.5.2. Gêneros perecíveis (carnes, congelados e embutidos): deverão apresentar, no ato da entrega, no mínimo 70% (setenta por cento) do seu prazo de validade total;

4.5.3. Laticínios e derivados: deverão apresentar prazo de validade residual mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias no ato do recebimento; e

4.5.4. Gêneros hortifrutigranjeiros: deverão estar em perfeito estado de maturação, limpos, livres de parasitas, sujidades ou sinais de podridão, adequados para o consumo imediato.

4.6. Ficará a cargo do Fiscal Administrativo ou, na sua falta, do Encarregado do Setor de Aprovisionamento a rejeição sumária de qualquer produto que descumpra os limites de validade estipulados, devendo a contratada arcar com os custos de substituição imediata, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas para hortifrutigranjeiros e de 3 (três) dias úteis para os demais gêneros, sem prejuízo da aplicação de sanções administrativas.

4.7. A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

4.7.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações e prazo constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

4.7.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n° 8.078, de 1990);

4.7.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

4.7.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

4.7.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

4.7.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

4.8. Promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, como nos casos de pneus, pilhas e baterias, etc.

4.9. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração, a terceiros, ou ao meio ambiente, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando do fornecimento do objeto desta licitação, não podendo ser arguido, para efeito de exclusão de sua responsabilidade, o fato de a Administração proceder à fiscalização ou acompanhamento da entrega do material.

4.10. A contratada vencedora deverá cumprir toda a legislação ambiental, de trânsito, trabalhista e de Segurança do Trabalho no que for pertinente à exploração, transporte, carga e descarga dos materiais licitados.

4.11. É de responsabilidade da contratada os Planos de Prevenção de Acidente, Manejo Ambiental, Gerenciamento de Resíduos, Controle Médico de Saúde Operacional, Programa de Condições e Meio Ambiente de Trabalho na Indústria de Construção, assim como todos os planos e programas referentes à atividade que estiver exercendo;

4.12. Lançar na Nota Fiscal as especificações dos bens entregues de modo idêntico aqueles constantes na requisição fornecida pelo fiscal de contrato.

4.13. Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.

4.13.1. A falta de quaisquer dos materiais cujo fornecimento incumbe ao detentor do preço registrado, não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso ou inexecução da obrigação e não o eximirá das penalidades a que está sujeito pelo descumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas;

4.14. Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar diretamente à contratante ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

4.15. A contratante não se responsabilizará por qualquer dano ou prejuízo que venha a ocorrer ao material abandonado em suas dependências, podendo dar-lhe a destinação que julgar conveniente, após ter decorrido 30 (trinta) dias de abandono.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Com base em análise das necessidades foram identificadas algumas formas de contratação do objeto, a saber, por dispensa eletrônica ou por pregão eletrônico SRP.

5.2. Convém destacar que a presente demanda não se constitui inovação na Administração Pública, desta forma, conclui-se que há um mercado estabelecido para a contratação do objeto.

5.3. Para se identificar a solução adequada foi realizada uma análise comparativa de soluções disponíveis no mercado, visando elencar as alternativas para atendimento à demanda, considerando além do aspecto econômico, os aspectos qualitativos em termos de benefícios para o alcance dos objetivos da contratação.

5.4. Para a aquisição de gêneros alimentícios, as soluções mercadológicas disponíveis, consolidadas e amplamente utilizadas pelos órgãos públicos federais seriam:

5.4.1. Contratação por meio de dispensa eletrônica:

5.4.1.1. Essa alternativa consiste em uma forma de contratação direta que permite a dispensa do processo licitatório convencional em determinadas situações. Essa abordagem é especialmente útil em casos que exigem rapidez e eficiência, onde a realização de um procedimento licitatório completo seria impraticável ou desnecessária.

5.4.2. Contratação por adesão à ata de registro de preços de pregão eletrônico:

5.4.2.1. Essa alternativa consiste na contratação junto à fornecedor que tenha ata de registro de preços vigente em órgão federal.

5.4.3. Contratação por pregão eletrônico:

5.4.3.1. Essa alternativa consiste na contratação por meio do processo licitatório.

5.5. Dentre as alternativas, optou-se pela contratação por pregão eletrônico por ser a modalidade padrão e obrigatória para a aquisição de bens e serviços comuns (Art. 6º, XLI, da Lei nº 14.133/2021).

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução escolhida para o atendimento da necessidade administrativa consiste na aquisição de gêneros alimentícios, a ser realizada por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, adotando-se o Sistema de Registro de Preços (SRP).

6.2. A modelagem da solução estrutura-se sob os seguintes pilares técnicos e logísticos:

6.2.1. Modelo de contratação (SRP): A utilização da Ata de Registro de Preços justifica-se pela impossibilidade de armazenamento de todo o quantitativo anual de uma só vez, permitindo que a Administração convoque os fornecedores e emita as Notas de Empenho de forma fracionada, de acordo com o consumo real e a capacidade física de estocagem dos setores de Aprovisionamento.

6.2.2. Logística diferenciada de abastecimento: Para garantir o frescor dos alimentos e a eficiência da cadeia de suprimentos, os prazos de entrega serão segregados por natureza do item, sendo estabelecido o prazo máximo de 03 (três) dias úteis para hortifrutigranjeiros e de até 30 (trinta) dias para os demais gêneros (estocáveis, carnes, laticínios e embutidos), contados a partir da ordem de fornecimento.

6.2.3. Critérios rígidos de qualidade e recebimento: a solução prevê a fiscalização rigorosa dos prazos residuais de validade dos produtos no ato de cada entrega, exigindo percentuais mínimos de vida útil.

6.3. Com essa modelagem, a Administração busca garantir a continuidade ininterrupta do serviço de subsistência do Comando da 15ª Brigada de Infantaria Mecanizada, do 33º Batalhão de Infantaria Mecanizado e do Hotel de Trânsito, mitigando riscos de desabastecimento, perdas por vencimento de produtos e garantindo a proposta economicamente mais vantajosa.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A estimativa quantitativa dos gêneros alimentícios a serem registrados nesta licitação foi calculada com base em critérios estritamente técnicos e estatísticos, visando garantir o pleno abastecimento e evitar o desperdício de recursos públicos. A metodologia de cálculo considerou os seguintes fatores fundamentais:

7.1.1. Histórico de consumo anual realizado: utilizou-se como base principal o levantamento estatístico do consumo efetivo de mantimentos pelas Organizações Militares participantes nos últimos exercícios financeiros, refletindo a rotina ordinária de alimentação do efetivo.

7.1.2. Boletim Técnico 30.418-01 de Boas Práticas Nutricionais: os quantitativos foram compatibilizados com as diretrizes e parâmetros nutricionais estabelecidos pela Chefia de Suprimento.

7.1.3. Margem de segurança operacional: sobre a média do consumo histórico, foi aplicada uma margem de segurança técnica. Essa margem justifica-se pela oscilação natural do contingente ao longo do ano de vigência da Ata de Registro de Preços, decorrente de fatores imprevisíveis, como flutuação no número de recrutas incorporados, aumento do pessoal alojado no Hotel de Trânsito, realização de exercícios de adestramento de longa duração em campo, acionamentos extraordinários da tropa para operações de Garantia da Lei e da Ordem (GLO) e apoio a calamidades públicas.

7.2. Por se tratar de uma licitação pelo Sistema de Registro de Preços (SRP), reforça-se que os quantitativos estimados representam a previsão máxima que a Administração poderá adquirir ao longo de 12 (doze) meses. A Administração não está obrigada a comprar a totalidade estimada, realizando as aquisições de forma fracionada e estritamente vinculada à necessidade real dos setores de Aprovisionamento.

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QTDE
1	Legume In Natura Tipo: Abobrinha Italiana	Quilograma	950
2	Legume In Natura Tipo: Abóbora Moranga	Quilograma	600
3	Legume In Natura Tipo: Cenoura	Quilograma	2300
4	Legume In Natura Tipo: Batata Doce	Quilograma	1000
5	Legume In Natura Tipo: Mandioca / Aipim	Quilograma	1500
6	Legume In Natura Tipo: Tomate Caqui	Quilograma	2550
7	Legume In Natura Tipo: Beterraba	Quilograma	1850
8	Batata Processada, Formato: Palha , Tipo: Frita, Apresentação: Pronto Para Consumo	Embalagem 1 Quilograma	2200
9	Legume Em Conserva Tipo: Ervilha	Embalagem 2 Quilogramas	600
10	Legume In Natura Tipo: Cebola Branca	Quilograma	3000
11	Legume Em Conserva Tipo: Milho Verde	Embalagem 2 Quilogramas	1050
12	Legume Em Conserva Tipo: Pepino Apresentação: Inteiro	Embalagem 300 Gramas	450
13	Legume in Natura Tipo: Pepino Japonês	Quilograma	950
14	Legume Em Conserva Tipo: Azeitona Verde, Tamanho: Grande, Apresentação: Sem Caroço	Embalagem 2 Quilogramas	750
15	Legume Em Conserva Tipo: Palmito , Apresentação: Inteiro	Embalagem 300 Gramas	500
16	Leguminosa Variedade: Lentilha Marrom / Castanha	Embalagem 500 Gramas	120
17	Legume In Natura Tipo: Batata Inglesa	Quilograma	4800
18	Legume In Natura Tipo: Berinjela	Quilograma	300
19	Legume In Natura Tipo: Pimentão Amarelo	Quilograma	950
20	Legume In Natura Tipo: Pimentão Verde	Quilograma	1150
21	Legume In Natura Tipo: Pimentão Vermelho	Quilograma	1150

22	Verdura In Natura Tipo: Brócolis Japonês	Quilograma	1550
23	Verdura In Natura Tipo: Couve-Flor	Quilograma	1100
24	Verdura In Natura Tipo: Repolho Branco / Verde	Quilograma	1500
25	Verdura In Natura Tipo: Alface Americana	Unidade	8400
26	Verdura In Natura Tipo: Alface Crespa	Unidade	8400
27	Verdura In Natura Tipo: Alface Lisa	Unidade	7200
28	Verdura In Natura Tipo: Agrião, aproximadamente 250 gramas	Molho	1500
29	Verdura In Natura Tipo: Rúcula, aproximadamente 250 gramas	Molho	4450
30	Verdura In Natura Tipo: Repolho Roxo	Quilograma	1000
31	Condimento Tipo: Manjericão, Apresentação: Natural, aproximadamente 200 gramas	Molho	50
32	Fruta Tipo: Banana Prata / Banana Branca , Apresentação: Natural	Quilograma	5700
33	Fruta Tipo: Morango , Apresentação: Natural	Quilograma	900
34	Fruta Tipo: Tangerina / Bergamota , Apresentação: Natural	Quilograma	1350
35	Fruta Tipo: Abacaxi Pérola , Apresentação: Natural	Unidade	2800
36	Legume In Natura Tipo: Tomate Cereja	Quilograma	1600
37	Legume In Natura Tipo: Tomate Italiano	Quilograma	2450
38	Fruta Tipo: Goiaba Vermelha , Apresentação: Natural	Quilograma	1700
39	Fruta Tipo 1: Uva Passa , Apresentação: Desidratada / Seca , Adicional: Preta	Quilograma	260
40	Fruta Tipo: Laranja Pera , Apresentação: Natural	Quilograma	3450
41	Fruta Tipo: Limão Taiti , Apresentação: Natural	Quilograma	1400
42	Fruta Tipo: Maçã Fuji , Apresentação: Natural	Quilograma	3200
43	Fruta Tipo: Mamão Formosa , Apresentação: Natural	Quilograma	1700
44	Fruta Tipo: Manga Tommy , Apresentação: Natural	Quilograma	1250
45	Fruta Tipo: Melancia Vermelha , Apresentação: Natural	Quilograma	7200
46	Fruta Tipo: Melão Amarelo , Apresentação: Natural	Quilograma	2850
47	Fruta Tipo: Uva Itália , Apresentação: Natural	Quilograma	800
48	Fruta Tipo: Uva Rubi , Apresentação: Natural	Quilograma	800
49	Fruta Tipo: Abacate Manteiga , Apresentação: Natural	Quilograma	160
50	Fruta Tipo: Maracujá Azedo / Maracujá Amarelo , Apresentação: Natural	Quilograma	1300
51	Condimento Tipo: Orégano , Apresentação: Desidratado	Embalagem 500 Grama	320
52	Condimento Tipo: Urucum , Apresentação: Pó	Quilograma	380
53	Condimento Tipo: Alho , Apresentação: Natural , Adicional: Cabeça	Quilograma	2900
54	Condimento Tipo: Cebolinha , Apresentação: Natural	Molho	1900
55	Condimento Tipo: Salsa , Apresentação: Natural	Molho	3800
56	Sal Tipo: Refinado , Aplicação: Alimentícia , Teor Máximo Sódio: 390 MG/G, Acidez: 7,0 PH	Pacote 1 Quilograma	3400
57	Sal Tipo: Grosso , Aplicação: Alimentícia , Teor Máximo Sódio: 390 MG/G, Acidez: 7,0 PH	Pacote 1 Quilograma	560
58	Tempero Tipo: Caldo , Apresentação: Pó , Aplicação: Uso Culinário , Sabor: Carne	Pacote 1 Quilograma	550
59	Tempero Tipo: Caldo , Apresentação: Pó , Aplicação: Uso Culinário , Sabor: Galinha	Pacote 1 Quilograma	550
		Embalagem	

60	Tempero Tipo: Completo Sem Pimenta, Apresentação: Pasta, Aplicação: Uso Culinário	1 Quilograma	600
61	Pão, Base: De Farinha De Trigo Refinada, Tipo: De Forma, Tipo Adicional: Tradicional, Apresentação: Fatiado, Tipo Embalagem: Embalagem Individual	Embalagem 500 Gramas	1000
62	Pão, Base: De Farinha De Trigo Refinada, Tipo: Tipo Françês/Branco/De Sal	Quilograma	14800
63	Pão, Base: De Farinha De Trigo Refinada, Tipo: Semi-Doce, Tipo Adicional: Bisnaga, Cachorro Quente	Quilograma	5000
64	Pão, Base: De Farinha De Trigo Refinada, Tipo: Tipo Françês/Branco/De Sal, Tipo Adicional: Tradicional, Apresentação: Pré-Assado Congelado	Quilograma	300
65	Pão De Queijo, Basa Da Massa: Polvilho Doce Ou Azedo E Queijo, Ingredientes Adicionais: Com Outros Sabores, Formato: Tradicional/Médio, Apresentação: Cru Congelado	Embalagem 1 Quilograma	2400
66	Farinha De Milho, Grão: Amarelo, Tipo: Biju, Apresentação: Torrada, Característica Adicional: Transgênico, Ingrediente Adicional: Fortificada Com Ferro E Ácido Fólico	Embalagem 1 Quilograma	1350
67	Farinha De Trigo, Grupo: Doméstico, Tipo: Tipo 1, Especial, Ingrediente Adicional: Fortificada Com Ferro E Ácido Fólico	Embalagem 1 Quilograma	2000
68	Fermento, Tipo: Biológico Seco, Apresentação: Pó Granulado	Embalagem 125 Gramas	200
69	Fermento, Tipo: Químico, Apresentação: Pó	Embalagem 250 Gramas	420
70	Mistura Alimentícia, Ingredientes: Farinha De Trigo, Açucar, Fermento Em Pó, Sabor: Natural, Aplicação: Bolo	Embalagem 400 Gramas	2500
71	Queijo Origem: De Vaca , Variedade: Muçarela , Apresentação: Peça	Quilograma	1975
72	Queijo Origem: De Vaca , Variedade: Parmesão , Apresentação: Ralado	Embalagem 100 Gramas	400
73	Queijo Origem: De Vaca , Variedade: Prato , Apresentação: Peça	Quilograma	1700
74	Queijo Origem: De Vaca , Variedade: Requeijão , Apresentação: Cremoso	Embalagem 200 Gramas	3200
75	Creme De Leite Teor Gordura: Até 20% De Gordura , Processamento: Uht , Tratamento: Homogeneizado	Embalagem 1 Quilograma	3300
76	Leite Condensado Tipo: Integral , Ingrediente Básico: Leite In Natura	Caixa 395 Gramas	2300
77	Bebida Láctea Sabor: Variado , Apresentação: Embalagem Tetrapack	Caixa 200 Mililitros	3450
78	Iogurte Natural Teor Gordura: Integral , Sabor: Sortidos , Componentes: Com Polpa Ou Pedaços De Fruta	Embalagem 1 Litro	3300
79	Manteiga Tipo: Extra , Composição: Com Sal	Pote 500 Gramas	1100
80	Doce de Leite Tipo: Tradicional	Pote 1 Quilograma	1300
81	Carne Defumada Tipo Corte: Toucinho (Bacon) Tipo Animal: Suína Apresentação: Cortada Em Cubos Estado De Conservação: Resfriado(A)	Quilograma	2710
82	Carne Processada Variedade: Hamburguer , Tipo: Bovino , Sabor: Temperado , Estado De Conservação: Congelado(A)	Embalagem 2,01 Quilogramas	1050

83	Embutido Tipo: Linguiça Calabresa , Tamanho: Grossa , Tipo Preparação: Defumada , Estado De Conservação: Resfriado (A)	Quilograma	2050
84	Embutido Tipo: Linguiça Toscana , Tamanho: Grossa , Tipo Preparação: Fresca , Estado De Conservação: Resfriado(A)	Quilograma	3200
85	Embutido Tipo: Salsicha Hot Dog , Tipo Preparação: Cozida , Estado De Conservação: Resfriado(A)	Quilograma	2350
86	Frios Variedade: Mortadela , Tipo: Bologna , Tipo Preparação: Defumado , Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Resfriado(A)	Quilograma	2250
87	Frios Variedade: Peito De Peru , Tipo Preparação: Cozido , Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Resfriado (A)	Quilograma	1200
88	Frios Variedade: Presunto De Pernil , Tipo Preparação: Cozido , Composição: Sem Capa De Gordura , Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Resfriado(A)	Quilograma	2700
89	Carne Salgada Tipo Corte: Costelinha , Origem: Suina , Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Resfriado(A)	Quilograma	750
90	Carne Processada Variedade: Hamburguer , Tipo: Frango , Sabor: Temperado , Estado De Conservação: Congelado(A)	Embalagem 2,01 Quilogramas	450
91	Doce Não Confeitado Tipo: Em Calda , Sabor: Abacaxi	Lata 400 Gramas	1300
92	Doce Não Confeitado Tipo: Em Calda , Sabor: Pêssego	Lata 400 Gramas	1300
93	Doce Não Confeitado Tipo: Cremoso , Sabor: Cocada Branca	Embalagem 1 Quilograma	800
94	Doce Não Confeitado Tipo: Em Calda , Sabor: Cereja	Copo 100 Mililitros	400
95	Biscoito, Apresentação: Quadrado, Sabor: Água E Sal, Características Adicionais: Sem Recheio, Classificação: Salgado	Pacote 400 Gramas	800
96	Biscoito, Apresentação: Redondo, Sabor: Não Aplicável, Tipo: Maria, Características Adicionais: Sem Recheio, Classificação: Doce	Pacote 400 Gramas	1800
97	Biscoito, Apresentação: Retangular, Sabor: Ovo, Tipo: Champagne, Ingredientes: Açúcar, Farinha De Trigo, Glúten, Ovo E Sal	Pacote 150 Gramas	700
98	Biscoito Sabor: Variado , Tipo: Wafer	Pacote 140 Gramas	3600
99	Biscoito, Apresentação: Retangular, Sabor: Maizena, Características Adicionais: Sem Recheio, Classificação: Doce	Pacote 400 Gramas	1300
100	Barra Nutricional Composição Básica: De Flocos De Cereais , Ingredientes Adicionais: Frutas Secas E Mel	Unidade	6500
101	Massa Alimentícia Tipo: Para Lasanha , Base Da Massa: Farinha De Trigo Refinada , Apresentação: Fresca/Resfriada , Formato: Laminada	Embalagem 1 Quilograma	400
102	Massa Alimentícia Tipo: Para Pastel , Base Da Massa: Farinha De Trigo Refinada , Apresentação: Fresca/Resfriada , Formato: Em Rolo	Embalagem 1 Quilograma	650
103	Ovo Origem: Galinha , Grupo: Branco , Classe: A , Tipo: Grande	Bandeja 30 Unidades	4130
104	Molho De Mesa Tipo: Catchup , Composição: Tradicional , Apresentação: Creme	Embalagem 1 Quilograma	2000
		Embalagem	

105	Molho De Mesa Tipo: Mostarda , Composição: Tradicional , Apresentação: Creme	1 Quilograma	1400
106	Molho De Mesa Tipo: Inglês , Composição: Tradicional , Apresentação: Líquido	Embalagem 1 Litro	420
107	Molho De Mesa Tipo: Shoyu , Composição: Tradicional , Apresentação: Líquido	Embalagem 1 Litro	500
108	Molho De Mesa Tipo: Maionese , Composição: Tradicional , Apresentação: Creme	Embalagem 500 Gramas	800
109	Vinagre Matéria-Prima: Vinho Tinto , Tipo: Neutro , Acidez: 4 PER, Aspecto Físico: Líquido , Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos	Frasco 750 Mililitros	400
110	Vinagre Matéria-Prima: Vinho Branco , Tipo: Neutro , Acidez: 4 PER, Aspecto Físico: Líquido , Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos	Frasco 750 Mililitros	300
111	Massa De Tomate Tipo: Extrato Concentrado , Composição: Tradicional , Apresentação: Creme	Embalagem 2 Quilogramas	3610
112	Café Apresentação: Solúvel Granulado , Intensidade: Média , Tipo: Tradicional	Lata 200 Gramas	700
113	Adoçante Aspecto Físico: Líquido , Ingredientes: Estévia , Tipo: Dietético	Frasco 80 Mililitros	100
114	Água Mineral Natural Tipo: Com Gás , Material Embalagem: Plástico , Tipo Embalagem: Descartável	Garrafa 500 Mililitros	9000
115	Água Mineral Natural Tipo: Sem Gás , Material Embalagem: Plástico , Tipo Embalagem: Descartável	Garrafa 500 Mililitros	9500
116	Suco Apresentação: Líquido , Sabor: Variado , Tipo: Industrializado , Características Adicionais: Polpa De Fruta Natural	Embalagem 1 Litro	3300
117	Suco Apresentação: Pó , Sabor: Variado , Tipo: Artificial	Pacote 1 Quilograma	12025
118	Refrigerante, Sabor: Guaraná, Ingredientes: Água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, aromatizante, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, corante caramelo IV e não contém glúten, Nutrientes: Cals 61 kcal / 200 ml, Carbs 15 g / 200 ml, Sódio 17 mg / 200 ml e Açúcares 15 g / 200 ml	Garrafa 2 Litros	2120
119	Refrigerante, Sabor: Cola, Ingredientes: água gaseificada, açúcar, corante E 150d, aromas (contém cafeína), ácido fosfórico, edulcorantes (acessulfame K, sucralose) e não contém alérgenos que devem ser declarados, Nutrientes: Cals 18 kcal / 100 ml, Carbs 4,6 g / 100 ml e Açúcares 4,6 g / 100 ml	Garrafa 2 Litros	2120
120	Refrigerante, Sabor: Cola, Ingredientes: água gaseificada, açúcar, corante E 150d, aromas (contém cafeína), ácido fosfórico, edulcorantes (acessulfame K, sucralose) e não contém alérgenos que devem ser declarados, Nutrientes: Cals 18 kcal / 100 ml, Carbs 4,6 g / 100 ml e Açúcares 4,6 g / 100 ml	Lata 350 Mililitros	2350
121	Refrigerante, Sabor: Guaraná, Ingredientes: Água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, aromatizante, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, corante caramelo IV e não contém glúten, Nutrientes: Cals 61,00kcal / 200ml, Carbs 15,00g / 200ml, Sódio 17,00mg / 200ml e Açúcares 15,00g / 200ml	Lata 350 Mililitros	2350

122	Refrigerante, Sabor: Laranja, Ingredientes: água gaseificada, açúcar, suco concentrado de laranja (4,20%), suco concentrado de maçã (1,00%), reguladores de acidez ácido cítrico e citrato trissódico, aromatizante, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, corante amarelo crepúsculo FCF e não contém glúten, Nutrientes: Cals 80 kcal / 200 ml, Carbs 20 g / 200 ml, Sódio 24 mg / 200 ml e Açúcares 20 g / 200 ml	Lata 350 Mililitros	2350
123	Achocolatado Apresentação: Pó , Sabor: Tradicional , Característica Adicional: Enriquecido Com Vitaminas	Embalagem 400 Grama	1500
124	Polpa De Fruta Tipo: Maracujá , Apresentação: Congelada	Quilograma	300
125	Polpa De Fruta Tipo: Cajá , Apresentação: Congelada	Quilograma	200
126	Polpa De Fruta Tipo: Abacaxi , Apresentação: Congelada	Quilograma	300
127	Polpa De Fruta Tipo: Manga , Apresentação: Congelada	Quilograma	300
128	Coco Ralado Ingredientes: Amêndoa De Coco , Apresentação: Desidratado E Triturado , Características Adicionais: Desengordurado E Desidratado, Aplicação: Alimentação De Pessoal	Pacote 1 Quilograma	230
129	Gelatina Alimentícia Apresentação: Pó , Sabor: Variado , Origem: Animal	Pacote 1 Quilograma	2350
130	Gelatina Alimentícia Apresentação: Pó , Sabor: Sem Sabor , Origem: Animal	Pacote 12 Gramas	180
131	Sorvete Tipo: Sorvete - Base Leite , Sabor: Variado , Forma Apresentação: Massa / Cremoso	Embalagem 1,5 Litro	2450
132	Amido Base: De Mandioca , Grupo: Tapioca , Subgrupo: Sagu Artificial , Aspecto Físico: Tipo 1	Embalagem 500 Gramas	1200
133	Amido Base: De Milho	Embalagem 1 Quilograma	1080
134	Farinha De Mandioca Grupo: Seca , Subgrupo: Branca , Classe: Fina , Aspecto Físico: Tipo 1 , Acidez: Baixa Acidez	Embalagem 1 Quilograma	2950
135	Pó Pudim Sabor: Variado , Prazo Validade Mínimo: 12 Meses	Embalagem 1 Quilograma	2400
136	Azeite, Espécie Vegetal: De Oliva, Tipo: Puro, Teor Da Acidez: Virgem - Entre 0,8% E 2%	Embalagem 500 Mililitros	1000
137	Molho De Mesa, Tipo: Barbecue, Composição: Tradicional, Apresentação: Líquido	Embalagem 400 Gramas	350
138	Molho De Mesa, Tipo: Salada, Composição: Com Sabor, Apresentação: Líquido	Embalagem 236 Mililitros	300
139	Farinha Quibe. Composição: Grãos de trigo selecionados e moídos. Tipo: Pré-cozida	Saco 500 Gramas	450
140	Condimento, Tipo: Pimenta do Reino, Apresentação: Pó	Embalagem 500 Gramas	510
141	Condimento, Tipo: Paprica, Apresentação: Pó	Embalagem 500 Gramas	1100
142	Condimento, Tipo: Paprica Doce, Apresentação: Pó	Embalagem 500 Gramas	1100
143	Condimento, Tipo: Curry, Apresentação: Pó	Embalagem 500 Gramas	200
144	Condimento, Tipo: Açafrão, Apresentação: Pó	Embalagem 500 Gramas	360
145	Condimento, Tipo: Canela Apresentação: Pó	Embalagem 500 Gramas	120
		Embalagem	

146	Condimento, Tipo: Noz Moscada, Apresentação: Pó	500 Gramas	110
147	Condimento, Tipo: Tomilho, Apresentação: Desidratado	Embalagem 500 Gramas	310
148	Condimento, Tipo: Alecrim, Apresentação: Desidratado	Embalagem 500 Gramas	130
149	Condimento Tipo: Cominho, Apresentação: em Pó	Embalagem 500 Gramas	120
150	Condimento Tipo: Alho, Apresentação: Granulado	Embalagem 500 Gramas	1080
151	Biscoito. Características adicionais: Com recheio. Classificação: Doce	Pacote 140 Gramas	3240
152	Legume In Natura Tipo: Cebola Roxa	Quilograma	700
153	Verdura In Natura Tipo: Salsão, aproximadamente 200 gramas	Unidade	340
154	Condimento Tipo: Alho , Apresentação: Natural , Adicional: Dente Descascado, Congelado	Quilograma	500
155	Condimento Tipo: Cravo Da Índia , Apresentação: Flor	Quilograma	120
156	Condimento Tipo: Louro , Apresentação: Folha	Quilograma	120
157	Pão, Base: De Farinha De Trigo Refinada , Tipo: Semi-Doce , Tipo Adicional: Hamburger/Redondo	Quilograma	3300
158	Frios Variedade: Salame , Tipo: Italiana , Apresentação: Fatiado , Estado De Conservação: Resfriado(A)	Quilograma	1080
159	Carne Defumada Tipo Corte: Pé , Tipo Animal: Suína , Apresentação: Cortada , Estado De Conservação: Resfriado(A)	Quilograma	700
160	Carne Defumada Tipo Corte: Rabo , Tipo Animal: Suína , Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Congelado (A)	Quilograma	700
161	Carne Defumada Tipo Corte: Joelho , Tipo Animal: Suína , Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Resfriado (A)	Quilograma	350
162	Polpa De Fruta Tipo: Morango , Apresentação: Congelada	Quilograma	200
163	Amido Base: De Mandioca , Grupo: Tapioca , Subgrupo: Goma , Características Adicionais: Massa Hidratada Para Tapioca, Sem Sabor	Quilograma	600
164	Queijo Origem: De Vaca , Variedade: Coalho , Tipo: Fresco , Apresentação: Espeto	Embalagem 500 Gramas	650
165	Farinha De Milho Grão: Amarelo , Tipo: Fubá , Apresentação: Pré-Cozida , Característica Adicional: Transgênico , Ingrediente Adicional: Fortificada Com Ferro E Ácido Fólico	Embalagem 1 Quilograma	1080
166	Cereal Preparado Aspecto Físico: Grãos , Componentes: Aveia, Banana, Maçã E Canela , Características Adicionais: Granola, Embalagem: 1 Quilograma	Unidade	800
167	Aveia Beneficiada Classe: Branca , Apresentação: Farelo , Presença De Glúten: Não Contém Glúten	Quilograma	800
168	Creme De Leite Teor Gordura: Acima De 40% De Gordura , Processamento: Pasteurizado , Características Adicionais: Creme Tipo Nata	Embalagem 1 Quilograma	900
169	Leite Côco Tipo: Integral , Prazo Validade Mínimo: 12 Meses	Garrafa 500 Mililitros	500
170	Azeite Espécie Vegetal: De Dendê, Oléo De Palma , Tipo: Puro , Teor Da Acidez: Baixo Oléico	Embalagem 500 Mililitro	180
171	Doce Não Confeitado Tipo: Massa , Sabor: Paçoca , Forma Apresentação: Tablete	Embalagem 1 Quilograma	350

172	Pão, Base: De Farinha De Trigo Refinada, Tipo: Doce, Tipo Adicional: Bisnaga, Ingredientes Adicionais: Cobertura Creme De Confeiteiro	Quilograma	550
173	Chocolate, Tipo: Preto, Apresentação: Gotas, Sabor: Meio Amargo	Embalagem 1 quilograma	250

7.3. Caso haja alguma divergência entre as descrições contidas no CATMAT e as do Estudo Técnico Preliminar, prevalecem as deste último, inclusive para fins de aceitação da proposta.

7.4. No que tange às considerações técnicas, a especificação do objeto deve considerar as normas técnicas eventualmente existentes, elaboradas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, quanto a requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança, nos termos do art. 1º da Lei nº 4.150, de 1962.

7.5. O prazo de vigência da contratação é de 8 (oito) meses contados do envio da nota de empenho, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

7.6. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas em Edital.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 3.274.095,30

8.1. A estimativa do valor da contratação foi realizada com base no levantamento quantitativo das necessidades dos setores de Aprovisionamento do Comando da 15º Brigada de Infantaria Mecanizada, do 33º Batalhão de Infantaria Mecanizado e do Hotel de Trânsito e na aplicação da média e mediana coletada em pesquisa de mercado. Esta metodologia foi adotada para refletir a proposta mais vantajosa economicamente para a Administração, garantindo os recursos necessários para a manutenção da continuidade operacional pelo menor custo possível.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Em regra, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, a compra deverá ser parcelada, conforme determina a letra b), inciso V, art. 40 da Lei nº 14.133/2021.

9.2. O parcelamento é técnico e economicamente viável, fundamentando-se nos seguintes aspectos:

9.2.1. Especialização e logística das cadeias produtivas: do ponto de vista técnico, os gêneros alimentícios demandados possuem naturezas, prazos de validade e exigências de armazenamento completamente distintos. O parcelamento respeita essa divisão de mercado, permitindo que empresas com a estrutura logística correta atendam a cada categoria de produto, o que mitiga o risco de desabastecimento e garante a segurança alimentar; e

9.2.2. Ampliação da competitividade e eliminação de intermediários: sob a ótica econômica, a divisão do objeto em itens atrai o interesse de produtores locais, pequenos distribuidores e frigoríficos especializados. Ao permitir que disputem diretamente em seus nichos de atuação, a Administração afasta a figura do intermediário generalista, fomenta a ampla concorrência e reduz significativamente os preços unitários.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

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

I) ID PCA no PNCP: 00394452000103-0-000393/2026;

II) Data de publicação no PNCP: 22/10/2025;

III) Id do item no PCA: 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578 e 579;

IV) Classe/Grupo: 8915, 8920, 8950, 8910, 8925, 8905, 8955, 8940, 8960 e 8945; e

V) Identificador da Futura Contratação: 160209-44/2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A presente contratação projeta alcançar os seguintes benefícios práticos e operacionais para a Administração Pública:

12.1.1. Manutenção da prontidão operacional: assegurar o fornecimento ininterrupto da alimentação diária da tropa do Comando da 15ª Brigada de Infantaria Mecanizada e do 33º Batalhão de Infantaria Mecanizado, garantindo o vigor físico indispensável para as atividades de instrução e serviço regular;

12.1.2. Segurança alimentar e nutricional: garantir o fornecimento de refeições com alto valor calórico e nutricional, em estrita consonância com os parâmetros estabelecidos pelo Boletim Técnico 30.418-01, promovendo a saúde e a higidez do contingente;

12.1.3. Qualidade e frescor dos insumos: obter alimentos frescos e adequados para o consumo imediato ou planejado, mitigando riscos de contaminação e garantindo o padrão de excelência na preparação dos cardápios pelas equipes de Aprovisionamento;

12.1.4. Eficiência na gestão de estoques: mitigar o risco de perdas de material por perecibilidade ou vencimento precoce, assegurando que as Organizações Militares recebam insumos com tempo de vida útil adequado ao cronograma de consumo interno;

12.1.5. Excelência no atendimento do Hotel de Trânsito: preservar o padrão de hospitalidade e bem-estar exigido pelas normas do Exército Brasileiro, garantindo o suporte logístico de subsistência necessário aos militares e dependentes em trânsito autorizado.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. O fornecedor deverá entregar os produtos conforme especificações constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes aos mesmos.

13.2. Os produtos deverão ser entregues conforme solicitações dos setores de Aprovisionamento Comando da 15ª Brigada de Infantaria Mecanizada, do 33º Batalhão de Infantaria Mecanizado, do Hotel de Trânsito e prazos estabelecidos no Edital e seus anexos.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Os produtos a serem entregues deverão respeitar os critérios e práticas de sustentabilidade, tendo em vista a particularidade de cada um;

14.1.1. A Contratada deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com o art. 225 da Constituição Federal/88, e em conformidade com o art. 5° da Lei n° 14.133/21 e com o art. 6° da Instrução Normativa/SLTI/MPOG n° 01, de 19 de janeiro de 2010;

14.1.2. Os critérios de sustentabilidade deverão ser fundamentados no desenvolvimento econômico, social e na conservação do meio ambiente, além de serem baseados nas diretrizes de sustentabilidade, com menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

14.1.3. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos
seus similares.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Em cumprimento às diretrizes de governança da Lei nº 14.133/2021 e às exigências do sistema Compras.gov.br, a Equipe de Planejamento da Contratação registra expressamente a existência de nexo causal e vinculação direta entre este Estudo Técnico Preliminar e o respectivo Mapa de Gerenciamento de Riscos do processo.

Os riscos identificados na análise técnica da solução foram o fator determinante e a causa direta para a modelagem das ações preventivas e de contingência estabelecidas no Mapa de Riscos, as quais balizarão a fiscalização e as cláusulas sancionatórias do Termo de Referência.

Assim, os documentos integram um conjunto lógico, coeso e indissociável, declarando-se a viabilidade técnica e operacional da contratação sob o amparo de uma matriz de riscos integrada.

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.

MATEUS HENRIQUE PEREIRA DA SILVA

Chefe da Equipe de Planejamento da Contratação

Assinou eletronicamente em 12/11/2026 às 08:57:57.

CLEITON ARMANDO CORREIA

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação

Assinou eletronicamente em 11/11/2026 às 15:43:33.

DIEGO NASCIMENTO DE SOUZA

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação

Assinou eletronicamente em 11/11/2026 às 15:33:03.