

Estudo Técnico Preliminar 31/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 057.00094681/2025-51

2. Descrição da necessidade

A aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS é justificável para atender as demandas do efetivo do CPA/M-7, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento.

O quantitativo a ser adquirido advém do FEPOM Rancho.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
CPAM7 - RANCHO	FABIO PONTIROLI DE ARAUJO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O prazo de entrega dos alimentos é de no máximo 15 (quinze) dias, contados do recebimento da solicitação feita por nota de empenho ou, de acordo com as demandas da administração e sempre acompanhada no ato da entrega pelo responsável do setor.

O prazo de validade dos produtos será de no mínimo dois terços do prazo de validade indicado pelo fabricante.

Os alimentos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

As entregas dos alimentos devem ser feitas de Segunda à Sexta, nos horários de 07:00h às 11:00h e de 13:00h às 15:00h:

Mercadorias entregues em feriados, e finais de semana não serão recebidas.

Os alimentos devem ser transportados em carro limpo e adequado para o transporte de alimentos, podendo ser vistoriado pelo responsável do setor ou alguém designado por este.

Os alimentos que precisam de temperatura controlada para sua conservação, devem ser transportados obedecendo a esse critério. A temperatura destes será verificada no ato do recebimento e caso haja alguma discrepância com o recomendado a mercadoria não será recebida.

Os produtos serão conferidos quanto a: Quantidade solicitada, indicada na ordem de compra, quantidade indicada na nota fiscal e quantidade entregue (especificações dos alimentos descritas no edital do pregão);

Qualidade e condições da embalagem; Data de validade; Temperatura, para alimentos que necessitam de temperatura controlada para a conservação do mesmo;

Qualidade do produto in natura;

Definição de Qualidade: Consideram-se alimentos de primeira qualidade aqueles que estejam dentro de suas embalagens originais, estando estas limpas, sem possuir cheiro ou cores diferentes daqueles específicos aos alimentos, sem rasgos ou amassamento. As embalagens devem conter data de validade, registro em órgão competente (de acordo com cada produto), além de possuir as características especificadas na descrição dos alimentos licitados:

Os produtos perecíveis resfriados ou congelados, devem ser transportadas sob refrigeração, estando refrigerada ou congelada no momento da entrega, de acordo com a especificação do fabricante. Devem apresentar-se firmes, sem presença de manchas esverdeadas e/ou amareladas, sem partes amolecidas ou pegajosas. Devem apresentar odor característico e devem estar em suas embalagens originais.

Com relação aos demais produtos, devem vir em suas embalagens originais, estando estas íntegras, sem sinais de amassamento, de rasgos, de trincas ou de qualquer sujidade ou impureza.

A contratação deverá adotar critérios de sustentabilidade, conforme Instrução Normativa 01/2010 da SLTI/MPOG, Decreto 7746/12 e Lei 12.305/10.

:As empresas deverão entregar os gêneros alimentícios em transportes, conforme exigências abaixo (**RDC nº 216 da ANVISA (09/2004)**)

- I - Para transporte de todos os gêneros alimentícios o carro deve ser fechado;
- II. - Para transporte de produtos perecíveis o carro deve ser fechado isotérmico e refrigerado e os produtos deverão estar acondicionados em caixas próprias, não vazadas, devidamente higienizadas;
- III. - O transporte de gêneros com características diferentes não pode ser efetuado em um mesmo carro ao mesmo tempo, por exemplo, não podem estar juntos em um mesmo transporte: vegetais e carnes; material de limpeza e gêneros alimentícios;
- IV. - Os transportes deverão apresentar-se em bom estado de conservação e em condições higiênicas satisfatórias.

5. Levantamento de Mercado

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consulta a outros editais/termos de referência/atas SRP, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração, o que levou a constatar que os outros órgãos e entidades contratam pessoa jurídica para fornecimento de gêneros alimentícios, por meio de registro de preços, e condizente com a forma de aquisição adotada por esta Administração.

6. Descrição da solução como um todo

A solução que atende os interesse do CPA/M-7, é a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento e no termo de referência.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade estimada de alimentos a serem adquiridas no período de 6 meses foi calculada com base no cardápio proposto, número de comensais, valor per capta (quantidade de alimento a ser consumido por pessoa), peso líquido (efetivamente ingerido para ser utilizado pelo organismo), fator de cocção (fator que prevê as perdas ou ganhos inevitáveis ocorridas durante a etapa de cocção) e, por fim, o peso bruto (peso do alimento tal como se compra, antes deste ser submetidos às operações preliminares para sua preparação. Para o planejamento da nova contratação, a fim de minimizar erros e falhas, também é analisado sempre o consumo médio dos gêneros no período de 6 meses e feita as alterações cabíveis. Após determinação do peso bruto, foi realizado o cálculo de utilização dos alimentos por mês, acrescido 10% como margem de segurança e por fim multiplicado por 6 meses, finalizado com a quantidade final para o pedido de compras. Foi considerado também o número de policiais que fazem refeições no rancho do CPA/M-7 de Segunda a Sexta-Feira.

Na tabela abaixo estão dispostos os itens e as respectivas quantidades:

GRUPO	DESCRIÇÃO	COD BEC	COD COMPRAS	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QTD
1	Cafe Tradicional; Torrado e Moido, Constituido de Cafe Ate Tipo 8 Na Classificacao Oficial Brasileira-cob; Bebida Variando de Mole a Rio, Excluindo-se o Gosto Riozona; Com Um Maximo de 20% de Defeitos Pretos, Verdes e Ardidos e Ausencia de Graos Pretos-verdes e Fermentados; Admitindo-se Graos de Safras Passadas, Robusta Conillon; Desde Que o Gosto Nao Seja Pronunciado e Preponderante; Ponto de Torra Moderadamente Escuro a Medio Claro; Com Qualidade Global Aceitavel Minima de 4,5 Pontos Na Escala Sensorial de 0 a 10 do Lote Entregue; Impurezas (cascas e Paus) Em G/100g Maxima de 1%; e Umidade Em G /100g Maxima de 5%; Obedecendo Resolucao Saa-19, de 05/04/2010; Com Embalagem Primaria Alto Vacuo (tijolinho) e Embalagem Secundaria Caixa de Papel Cartao; Rotulagem Impressa Na Embalagem Secundaria; Nao Sendo Tolerada a Presenca de Etiqueta Auto Adesiva Com a Descricao do Produto; Validade Minima Na Data Da Entrega de 15	5410762	618302	EMBALAGEM 250 GRAMAS	1100

	Meses; Devendo Obedecer As Exigencias Das Res. Saa-28 de 01/06 /2007, Rdc 277/05, Rdc 259/02, Rdc 07 /11, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores;				
1	Cafe Especial; Gourmet; Torrado Em Graos Uniformes; Constituido de Graos Arabicas 100%, Isento de Graos Pretos/verdes/ardidos e Pretos-verdes /fermentados; Livre de Sabor Estranho; Bebida Mole Ou Melhor, Aroma Caracteristico; Marcante e Intenso, Sabor Carcteristico; Equilibrado e Limpo, Cor Medio Claro a Quase Medio; Qualidade Global Superior Minima de 7,30 Pontos Na Escala Sensorial; Impurezas (cascas e Paus) Em G/100g Maxima de 1%; Embalagem Valvulada Aromatica; Com Validade Minima Na Data Da Entrega de 10 Meses; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Res.saa-28 de 01/06/2007; Res. saa-31, de 22/06/2007, Rdc 277/05; Rdc 259/02, Rdc 07/11, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Administ. Determinados Pela Anvisa; Elaboracao de Laudo Apos Entrega e Dispensado de Analise Se Certificado No Sistema de Qualidade de Sao Paulo;	3248127	463571	QUILOGRAMA	30
2	Leite Uht/uat; Integral; Teor de Materia Gorda Minimo de 3,0%, Com Vitaminas (c, a e D) e Ferro; Embalagem Esteril e Hermeticamente Fechada, Caixa Cartonada Aluminizada Com Tampa Plastica; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 370/97(mapa), Portaria 31/98(ms), Rdc 12/01, Rdc 259 /02,rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Na Data de Fabricacao de 120 Dias e Validade Minima de 90 Dias Na Data Da_entrega;	4296443	445995	LITRO	1200
3	Margarina; Com Sal, Sem Gordura Trans; Com Teor de Lipidios Minimo de 80%; Composta de Oleos Vegetais, Agua, Leite, Sal; Estabilizante, Conservador, Acidulante, Aromatizante e Outros Ingredientes Permitidos; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Nao Superior a 16°C; Embalagem Primaria Pote Plastico Atoxico e Lacrado; Com Validade Minima de 5 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao	4595742	463699	EMBALAGEM 500 GRAMAS	500

	Estar de Acordo Com a Rdc 331/19, In 60/19(anvisa), Rdc 259/02, Rdc 360 /03, In 66/19(mapa) e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Deter. Pela Anvisa e Mapa;				
3	Manteiga; Com Sal; Extra; Embalagem Primaria Tablete; Acondicionada Em Caixa de Papelao Reforcado, transportada e Conservada a Uma Temperatura Nao Superior a 10°C; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 146/96 (mapa), Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Validade Minima Na Data Da Entrega de 48 Dias;	1860143	446384	EMBALAGEM 200 GRAMA	200
4	Acucar; Refinado; Obtido a Partir do Caldo Da Cana de Acucar; Com Aspecto, Cor e Odor Caracteristicos e Sabor Doce; Nao Podendo Apresentar Sujidades, Parasitas e Larvas; Embalagem Primaria Plastica Atoxica Devidamente Lacrada; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 271/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pela Anvisa;	4428692	463994	QUILOGRAMA	800
5	Biscoito Doce S/recheio; Tipo Rosquinha de Chocolate; Composto de Farinha de Trigo Enriquecida C/ferro e Acido Folico, Acucar, Gordura Vegetal; Amido, Cacau Em Po, Liquor de Cacau, Sal, Corante, Fermento Quimico; Emulsificante e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Saco Plastico, Atoxico e Lacrado; Com Validade Minima de 5 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 724/22, In 161/22, Rdc 727 /22, Rdc 711/22, Rdc 429/20 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;	4577167	460241	EMBALAGEM 500 GRAMAS	800
	Biscoito Doce S/recheio; Tipo Maisena; Composto de Farinha de Trigo Enriquecida C/ferro e Acido Folico, Acucar, Gordura Vegetal; Amido, Sal, Fermento Quimico, Estabilizante, Aromatizante e Outros				

5	Ingredientes Permitidos; Embalagem Primária Filme Transparente C/ 3 Pacotes Individuais de 130 Gramas; Embalagem Secundária Filme Bopp Metalizado, Atóxico e Lacrado, Pesando 400 Gramas; Com Validade Mínima de 6 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 724/22, In 161/22, Rdc 727/22, Rdc 711/22, Rdc 429/20 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;	4577418	605938	EMBALAGEM 400 GRAMAS	200
6	Pão; Frances; Composto de Farinha de Trigo Enriquecida C/ Ferro e Ácido Fólico, Sal; Reforçador, Água, Açúcar; Fermento Biológico, Gordura Vegetal; Pesando 50 Gramas Por Unidade; Embalagem Primária Adequada para Alimentos; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 344/02, Rdc 263/05 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Com Prazo de Validade Mínima de 6 Horas Na Data Da Entrega;	1227432	460380	QUILOGRAMA	100
7	Chocolate; Em Po, Solúvel, Com 50% de Cacau; Composto de Cacau Em Po Solúvel, Açúcar e Aromatizantes; Embalagem Primária Plástica, Atóxica e Lacrada; Embalagem Secundária Caixa de Papel Cartão; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 264/05, Rdc 331/19, In 60/19, Rdc 259/02, Rdc 360/03; Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa;	5909260	463547	EMBALAGEM 200 GRAMAS	200
6	Pão de Queijo; Congelado, Tipo Lanche; Composto de Água, Fecula de Mandioca, Polvilho, Ovo Pasteurizado, Óleo de Soja; Margarina, Queijo, Sal, Leite Em Po, Soro de Leite, Aromatizante e Outros Ingredientes Permitidos; Pesando Aproximadamente 35 Gramas Cada Unidade; Transportado e Conservado Em Temperatura Não Superior a -18°C; Embalagem Primária Saco Plástico, Atóxico e Lacrado; Com Prazo de Validade Mínima de 72 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 263/05 e	4725670	460492	QUILOGRAMA	120

Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;				
--	--	--	--	--

No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 12 (doze) meses, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

A aquisição será realizada por meio de Pregão Eletrônico.

8. Estimativa do Valor da Contratação

O valor total estimado da contratação é de R\$63227,54 (sessenta e três mil, duzentos e vinte e setes reais e cinquenta e quatro centavos) conforme pesquisa de preços realizada por meio do Painel de Preços e sítios especializados.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não se aplica

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Todos os itens foram planejados, dentro da razoabilidade e necessidade para atender o público interno e convidados, frequentadores do rancho do CPA/M-7.

12. Resultados Pretendidos

Pretende-se com esta contratação garantir alimentação de boa qualidade para o efetivo policial militar e convidados, proporcionando, assim, suporte para todo o efetivo que passam o dia na instituição. Tal iniciativa contribui para o rendimento cognitivo dos mesmos durante o desenvolvimento das atividades administrativas.

13. Providências a serem Adotadas

Como trata-se de uma aquisição recorrente, contamos com uma equipe capacitada para fiscalizar a entrega dos itens quanto às condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento. Quanto a estrutura, providências estão sendo tomadas para adequar o ambiente do órgão.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não se aplica.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

justifica-se a viabilidade do projeto devido a necessidade de alimentação dos policiais e visitantes desta unidade.

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](#).

FABIO PONTIROLLI DE ARAUJO

1º TEN PM



Assinou eletronicamente em 16/04/2025 às 15:58:03.

LUIS FERNANDO DA SILVA FERREIRA

SD PM



Assinou eletronicamente em 16/04/2025 às 13:48:00.