

ESP-CENTRO DE MATERIAL BELICO - CMB

Estudo Técnico Preliminar 4/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 057.00113876/2026-99

2. Descrição da necessidade

2.1. A aquisição de gêneros alimentícios justifica-se pela necessidade de suprir as demandas de alimentação do efetivo do Centro de Material Bélico – CMB, observadas as condições, especificações, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, de modo a assegurar o regular funcionamento das atividades administrativas e operacionais da unidade.

2.2. O quantitativo estimado para aquisição foi definido com base nas previsões constantes do FEPOM Rancho e do Plano Copa, instrumentos que orientam o planejamento e a estimativa de consumo de gêneros alimentícios para atendimento do efetivo.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Apoio Administrativo	2º Sgt PM Jordan

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. O prazo para entrega dos gêneros alimentícios será de até 10 (dez) dias, contados a partir do recebimento da solicitação formalizada por Nota de Empenho ou instrumento equivalente, podendo ocorrer de forma parcelada, de acordo com as demandas da Administração. O recebimento deverá ser acompanhado por servidor responsável pelo setor ou por servidor formalmente designado.

4.2. Os produtos entregues deverão apresentar prazo de validade mínimo correspondente a dois terços do prazo total indicado pelo fabricante, contado a partir da data de entrega.

4.3. Os gêneros alimentícios poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta apresentada pela contratada, devendo ser substituídos no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da Administração, às expensas da contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

4.4. As entregas deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, nos horários compreendidos entre 08h00 e 11h00 e 14h00 e 17h00, salvo necessidade excepcional previamente autorizada pela Administração.

4.5. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículos adequados, limpos e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, próprios para o transporte de alimentos, podendo ser vistoriados pelo servidor responsável ou por agente designado pela Administração no ato da entrega.

4.6. Os produtos que demandarem controle de temperatura para sua adequada conservação deverão ser transportados em condições que garantam a manutenção da temperatura recomendada pelo fabricante e pela legislação sanitária vigente. A temperatura poderá ser verificada no ato do recebimento e, caso sejam constatadas irregularidades, os produtos poderão ser recusados.

4.7. No ato do recebimento, os produtos serão conferidos quanto à quantidade solicitada na ordem de fornecimento, quantidade constante na nota fiscal e quantidade efetivamente entregue, bem como quanto à conformidade com as especificações técnicas estabelecidas no edital e seus anexos.

4.8. Também serão verificados os seguintes aspectos:

I – qualidade dos produtos;

II – integridade e condições das embalagens;

III – prazo de validade;

IV – temperatura de conservação, quando aplicável.

4.9. O transporte dos gêneros alimentícios deverá observar as exigências sanitárias vigentes, especialmente as disposições da RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, devendo os veículos utilizados apresentar-se fechados, em bom estado de conservação e em condições higiênico-sanitárias adequadas para o transporte de alimentos.

5. Estimativa da quantidade de contratação

5.1. O quantitativo estimado foi definido com base no histórico de consumo verificado em contratações anteriores, considerando ainda a disponibilidade orçamentária destinada à presente aquisição.

5.2. A relação dos itens necessários à solução pretendida, bem como a estimativa das quantidades a serem contratadas, está apresentada no quadro a seguir, conforme justificativas constantes no Documento de Formalização da Demanda – DFD.

<u>ITEM</u>	<u>ESPECIFICAÇÃO</u>	<u>CATMAT</u>	<u>UNIDADE</u> <u>DE</u> <u>MEDIDA</u>	<u>QUANT.</u>
1	Mortadela Defumada: Composta de: Carne suína ,carne mecanicamente separada de frango, água, amido, proteína de soja, sal, soro de leite, especiarias, aromas, corante e outros ingredientes; apresentando no máximo 65% de umidade; de primeira qualidade; isenta de sujidades e outras substâncias estranhas, acondicionada em filme plástico atóxico, pesando de 4 a 5 kg em peça única.	447788	Quilograma	200
2	Queijo Mussarela: Origem: leite de vaca pasteurizado. Variedade: mussarela, primeira qualidade transportado e conservado em temperatura não superior a 8°C; embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, em peça única pesando de 4 á 5kg.	446633	Quilograma	300
3	Presunto Cozido: Composto de: Carne suína, água, proteína de soja, sal e outros ingredientes. isenta de sujidades e outras substâncias estranhas, acondicionada em filme plástico atóxico, pesando de 4 a 5 kg em peça única.	447771	Quilograma	200
4	Manteiga de Primeira Qualidade: com sal, composta por creme de leite pasteurizado e sal refinado; textura cremosa, uniforme, sem grumos; sabor e odor típicos, sem ranço; cor amarelo-claro homogênea; apresentada em pote plástico de 500 g, lacrado.	446393	Unidade	200
5	Requeijão Cremoso: leite integral, creme de leite e sal. Tipo: integral. Características adicionais: textura cremosa e homogênea. Conservação: de 1°C a 10°C. Apresentação: copo de 200 gramas com tampa selada.	405351	Unidade	250
6	Leite UHT Integral: Origem: leite de vaca, com teor de matéria gorda mínimo de 3%; em embalagem estéril e hermeticamente fechada, tipo caixa cartonada	445995	Unidade	240

	aluminizada de 1 litro, acondicionada em caixa de papelão reforçado.			
7	Pão de Forma Tradicional: em peça de 500gr fatiada, composto por farinha de trigo refinada, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal, conservador, estabilizante e sal; em embalagem primária de saco plástico atóxico e lacrado.	460401	Pacote 500 Grama	400
8	Biscoito Doce: tipo rosquinha, com formato redondo e trançado; composto por farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal e fermentos; validade mínima de 90 dias na data da entrega, acondicionado em embalagem individual de 500 gramas.	617795	Unidade	200
9	Biscoito Salgado: tipo <i>cream cracker</i> sabor manteiga, composto por farinha de trigo de primeira qualidade, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, leite e outros ingredientes; validade mínima de 90 dias na data da entrega, acondicionado em embalagem individual de 400 gramas.	460235	Unidade	200
10	Café Especial Gourmet Torrado e Moído: 100% puro, intensidade 8, torra clássica, constituído exclusivamente de grãos arábica selecionados, fabricado a partir de grãos livres de impurezas, defeituosos ou carbonizados; livre de sabor estranho, com sabor característico e equilibrado; qualidade global superior mínima de 6,00 pontos na escala sensorial; com selo de pureza ou de qualidade ABIC; embalado a vácuo em pacotes de 500gr.	463578	Unidade	300
11	Torrada Salgada: composta por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, amido, emulsificante, estabilizante e outros ingredientes permitidos; em embalagem primária de filme BOPP metalizado, atóxico e lacrado em embalagem pesando entre 140 a 150 gramas.	460531	Unidade	400
12	Doce de Leite Tradicional: isento de amido, composto por leite, açúcar e conservantes permitidos; textura cremosa e homogênea; cor caramelo clara; apresentado em pote plástico ou metálico com lacre de segurança; validade mínima de 12 meses na data da entrega. Embalagem de 400 gramas.	462601	Unidade	150
13	Suco de Laranja: apresentação líquida, sabor laranja, tipo integral, sem adição de açúcar, concentrado; em embalagem de garrafa PET ou caixa longa vida de 1,3 Litro.	442811	Unidade	200
14	Suco de Uva: apresentação líquida, sabor uva, tipo integral, concentrado e sem adição de açúcar; conservação refrigerada entre 1°C e 10°C; em embalagem de garrafa de vidro ou caixa longa vida de 1,5 litro.	442810	Unidade	200
15	Pão de Queijo Congelado: tipo coquetel, composto por água, fécula de mandioca, polvilho, ovo pasteurizado, óleo de soja, margarina, queijo, sal, leite em pó, soro de leite, aromatizante e outros ingredientes permitidos.	460490	Embalagem 1 Quilograma	200
16	Açúcar refinado: obtido a partir do caldo de cana-de-açúcar, com aspecto, cor e odor característicos e sabor doce; não deve apresentar sujidades, parasitas ou larvas; em embalagem primária plástica, atóxica e devidamente lacrada de 1 kg.	463998	Unidade	100
17	Ovo in natura, de galinha, branco, tamanho extra, pesando de 50 à 60 gramas por unidade; isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas; acondicionado em embalagem apropriada, tipo bandeja com 30 unidades.	446617	bandeja com 30 unidades	120
18	Creme de Avelã, composto por açúcar, óleo vegetal, avelã, cacau em pó, leite desnatado em pó, soro de leite em pó, emulsificantes e aromatizantes; isento de sujidades e materiais estranhos; com aspecto cremoso, cor marrom-escuro, sabor e odor característicos; em embalagem primária de pote plástico hermeticamente fechado e atóxico, com capacidade de 350 gramas.	621549	Unidade	200
19	Água mineral sem gás: límpido, sem odores ou corpos estranhos. Embalada em material inerte (PET ou polipropileno) de 500 a 510 ml.	445484	Unidade	3000
20	Água mineral com gás: límpido, sem odores ou corpos estranhos. Embalada em material inerte (PET ou polipropileno) de 500 a 510 ml.	445479	Unidade	3000

5.3. No caso de gêneros alimentícios perecíveis, o prazo de validade, na data do recebimento, deverá estar em conformidade com as especificações e exigências estabelecidas no descritivo constante do Termo de Referência, sob pena de recusa do produto pela Administração.

6. Levantamento de Mercado

6.1. 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.

7. Descrição da solução como um todo

7.1. A solução que atende os interesse do Centro de Material Bélico - CMB, é a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento e no Termo de Referência - TR.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1. O quantitativo estimado para a contratação foi estabelecido com base no histórico de consumo observado em contratações anteriores, aliado à disponibilidade orçamentária destinada à presente aquisição, visando assegurar o adequado atendimento das demandas da unidade.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): ,01

9.1. O valor estimado da contratação tem caráter sigiloso e não será tornado público antes de definido o resultado do julgamento das propostas. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no Decreto estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1. Não se aplica.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1. Não se aplica.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1. Todos os itens foram definidos com base em critérios de razoabilidade, necessidade e planejamento administrativo, com o objetivo de atender adequadamente às demandas do público interno do Centro de Material Bélico – CMB.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1. A presente contratação visa assegurar o fornecimento de alimentação de qualidade ao efetivo policial militar que desempenha suas atividades no âmbito da unidade, garantindo condições adequadas de suporte durante a jornada de trabalho. A disponibilização desses gêneros alimentícios contribui para o bem-estar dos servidores e para a manutenção do adequado desempenho cognitivo no exercício das atividades administrativas e operacionais.

14. Providências a serem Adotadas

14.1. Considerando tratar-se de aquisição de natureza recorrente, a unidade conta com equipe devidamente capacitada para realizar o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento dos itens, verificando a conformidade quanto às condições, quantidades, especificações e exigências estabelecidas neste instrumento.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1. Não se aplica.

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](#).

JORDAN SANTOS DA SILVA

Requisitante



Assinou eletronicamente em 09/03/2026 às 18:03:31.

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

A presente contratação mostra-se viável e necessária diante da demanda contínua pelo fornecimento de alimentação diária destinada aos policiais militares que compõem o efetivo do Centro de Material Bélico. Considerando a natureza das atividades desempenhadas pela Unidade, que exige dedicação integral e pronta resposta às demandas operacionais e administrativas, torna-se imprescindível assegurar condições adequadas de alimentação ao efetivo, contribuindo para a manutenção da capacidade laboral, do bem-estar dos servidores e da eficiência na prestação do serviço público.