

ESP-COMANDO POL.AREA METROP. 11 (CPA/M-11)

Estudo Técnico Preliminar 22/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 057.00472945/2026-01

2. Descrição da necessidade

2.1. A necessidade de aquisição dos bens descritos neste Estudo Técnico Preliminar (ETP) fundamenta-se nas demandas supervenientes do CPA/M-11 e Unidades Subordinadas, que atualmente conta com cerca de 1.500 (quinhentos) policiais militares.

2.2. O presente processo administrativo visa à aquisição de gêneros alimentícios destinados ao consumo pelo público interno e externo do CPA/M-11 e Unidades Subordinadas.

2.3. A disponibilização destes insumos é essencial para o bem-estar, a produtividade e a qualidade do trabalho dos policiais militares, impactando positivamente o ambiente de trabalho das unidades e visitantes.

2.4. Justificativas Detalhadas:

2.4.1. Suporte à Copa do CPA/M-11 e Unidades Subordinadas: Os insumos alimentícios são imprescindíveis para o funcionamento da copa das unidades, responsáveis por atender às necessidades básicas de alimentação e hidratação do efetivo administrativo e operacional em suas atividades diárias.

2.4.2. A disponibilidade constante destes gêneros contribui para a manutenção da energia e do bom desempenho de todos.

2.5. Apoio a Eventos Institucionais Estratégicos:

2.5.1. O CPA/M-11 e Unidades Subordinadas realizam eventos de grande relevância que demandam uma recepção adequada e atenciosa. A aquisição destes gêneros alimentícios é crucial para o sucesso dos eventos como:

2.6. Promoção do Bem-Estar e da Recepção:

2.6.1. A oferta de um "coffee break" ou pequenos lanches durante eventos e pausas estratégicas demonstra o cuidado da instituição com o bem-estar de seus policiais e visitantes.

2.6.2. Uma boa recepção fortalece os laços institucionais e contribui para uma imagem positiva das OPM.

2.7. Fomento à Socialização e Revigoramento da Força de Trabalho:

2.7.1. Conforme explicitado, o objetivo do "coffee break" transcende a simples oferta de alimento. Ele proporciona momentos de socialização e descontração para a força de trabalho das unidades. Estas pausas permitem que os integrantes da instituição interajam em um ambiente informal, aliviando o estresse e promovendo a integração.

2.7.2. Ao retornarem às suas atividades, espera-se um aumento da disposição, da concentração e, conseqüentemente, da produtividade.

2.8. Em suma, a aquisição dos gêneros alimentícios pleiteada não se limita a uma mera compra de suprimentos, mas configura-se como um investimento no bem-estar, na imagem institucional e na eficiência das atividades.

2.9. A disponibilidade destes insumos é essencial para o suporte operacional e para a criação de um ambiente acolhedor e produtivo para todos que integram ou visitam estas importantes Unidades.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
-------------------	-------------

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. As empresas fornecedoras deverão observar rigorosamente as seguintes exigências mínimas de qualidade e critérios de sustentabilidade em seus produtos e serviços:

4.1.1. Qualidade e Desempenho:

4.1.1.1. Conformidade com Normas Técnicas: Os produtos fornecidos devem atender às normas da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou outras normas reconhecidas, quando aplicável.

4.1.1.2. Garantia de Qualidade: Os fornecedores devem oferecer garantia para os produtos fornecidos, cobrindo problemas gerados no processo de fabricação ou transportes, com as embalagens lacradas e vedadas conforme o tipo do produto.

4.1.1.3. Segurança e Saúde: Atendimento às Normas de Segurança: Os produtos devem atender às normas de segurança e saúde, como as da NR (Norma Regulamentadora) do Ministério do Trabalho e Emprego. Ausência de Substâncias Nocivas: Os produtos não devem conter substâncias nocivas à saúde ou ao meio ambiente, em concentrações que representem risco. Rotulagem e Embalagem Adequadas: Os produtos devem ser rotulados e embalados de forma adequada, com informações claras sobre composição, uso, armazenamento e descarte.

4.1.2. Sustentabilidade:

4.1.2.1. Materiais Reciclados ou Recicláveis: Priorizar no processo de fabricação o uso de materiais produzidos com produtos reciclados ou que sejam recicláveis, contribuindo para a redução do impacto ambiental.

4.1.2.2. Processos Sustentáveis: Incentivar fornecedores que adotem processos de produção sustentáveis, com menor consumo de energia e água, e menor geração de resíduos.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Em virtude da inexistência de alternativas viáveis que possam suprir as demandas diárias e esporádicas da unidade, conclui-se que a compra dos gêneros alimentícios é a única forma de garantir o funcionamento adequado das atividades da copa, não havendo alternativa que a substitua de maneira eficaz, econômica e operacionalmente viável. A não realização dessa compra comprometeria a rotina de trabalho, prejudicando a qualidade do ambiente institucional e a adequada recepção dos públicos atendidos.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A descrição da solução como um todo para a aquisição de gêneros alimentícios abrangeu diversos aspectos que visaram garantir a eficiência, transparência e legalidade do processo. Alguns dos pontos essenciais incluíram:

6.1.1. Forma de Entrega:

6.1.1.1. Os produtos a serem adquiridos deverão ser entregues nos endereços e/ou locais fornecidos pela contratante, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes e/ou substituições indicadas pela equipe ou pessoa designada para fiscalização e recebimento. Caso a empresa contratada não se apresente na data determinada para a entrega e não apresente a devida justificativa, será aplicada, conforme o caso, as sanções previstas em lei. Na entrega, o responsável da CONTRATANTE irá avaliar, juntamente com o responsável da empresa contratada, se cada item contém as devidas especificações solicitadas.

6.1.2. Local de Entrega:

6.1.2.1. Os produtos a serem adquiridos deverão ser entregues aos cuidados da Seção de Logística - Almoxarifado - do CPA/M-11, localizada na Rua Bento Quirino, 467 - Vila Matilde - 03534-010 - São Paulo - SP.

6.1.3. Prazo de Entrega:

6.1.3.1. Os produtos deverão ser entregues conforme especificado no cronograma de entrega do Termo de Referência.

6.1.4. Forma e Tempo de Garantia:

6.1.4.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor). Será obrigatória a entrega do termo de garantia do fabricante com cada item fornecido, quando for o caso.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Item	BEC Nº SIAFÍSICO	ID COMPRAS	Descrição dos Itens	Unidade de Fornecimento	Qtde.
1	6542603	298881	Suco de Uva	Litro	100
2	6543081	298884	Suco de Maracujá	Litro	100
3	4554332	298880	Suco de Laranja	Litro	100
4	3144879	323409	Suco de Abacaxi	Litro	100
5	4422210	217782	Refrigerante Limão	2 Litros	100
6	4422350	217781	Refrigerante Laranja	2 Litros	100
7	4422309	217785	Refrigerante Guaraná	2 Litros	100
8	4422252	314055	Refrigerante Cola	2 Litros	100
9	5410762	606523	Café	250g	3400
10	1484044	445995	Leite Integral	Litro	600
11	4525698	236613	Chá Mate	250g	500
12	1508946	446704	Iogurte Morango	900g	100
13	170160	447771	Presunto	Kilo	100
14	1066110	447877	Salame	Kilo	100
15	6408249	460401	Pão de Forma	500g	300
16	4184599	460392	Bisnaguinha	300g	300
17	63576	459658	Maionese	500g	100
18	5738580	232930	Cream Cracker	400g	1000
19	4595742	463699	Margarina	500g	1000
20	3248127	463572	Café em Grãos	Kilo	100
21	5102804	402680	Biscoito Waffer	140g	2000
22	4577515	477542	Biscoito Amanteigado	200g	1000
23	4577213	605938	Biscoito Maizena	400g	1000
24	4512294	272885	Mistura para Bolo - Laranja	400g	100
25	4512243	272886	Mistura para Bolo - Chocolate	400g	100
26	4512278	272888	Mistura para Bolo - Coco	400g	100
27	4575369	460530	Torrada	142g	500
28	2252597	610529	Bolo Laranja 250g	Unidade	300
29	2855054	465634	Bolo Chocolate 250g	Unidade	300
30	3384683	308147	Bolo Coco 250g	Unidade	300
31	3384829	308149	Bolo Mesclado 250g	Unidade	300
32	6431542	465332	Farinha de Trigo	Kilo	50
33	4428692	463994	Açúcar Refinado	Kilo	600
34	6385559	463547	Chocolate em Pó	200g	50
35	4346653	459586	Fermento em Pó	200g	30
36	1324098	463692	Óleo de Soja	900ml	50
37	1259890	405351	Requeijão	200g	400
38	1439367	464014	Leite Condensado	Lata 395g	200
39	1309749	446534	Creme de Leite	Lata 300g	200
40	35610	291893	Sal Refinado	Kilo	50
41	4518624	463556	Achocolatado em Pó	300g	200

42	4620062	304969	Adoçante	100ml	100
43	4577159	292018	Biscoito Rosquinha	500g	300
44	1321269	448996	Atum em Óleo	170g	100
45	6369286	446397	Manteiga	500g	100
46	4865510	460501	Aveia em Flocos	Kilo	50
47	4611896	217096	Vinagre	750ml	50
48	6372660	478822	Azeite	500ml	50
49	2657317	446633	Mussarela	Kilo	100

8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1. O valor total previsto para a aquisição dos itens é de R\$ 288.555,7690 (duzentos e oitenta e oito mil, quinhentos e cinquenta e cinco reais e setenta e seis centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. DA JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP)

9.1.1. A escolha pelo Sistema de Registro de Preços (SRP) para a aquisição de gêneros alimentícios fundamenta-se nas hipóteses previstas no art. 82 da Lei nº 14.133/2021, mostrando-se a modelagem mais vantajosa, eficiente e econômica para a Administração Pública pelos seguintes motivos:

- **Sazonalidade e Perecibilidade:** Os gêneros alimentícios possuem consumo diário e contínuo, porém muitos itens são perecíveis e dependem de condições sazonais de mercado. O SRP permite que a Administração realize contratações frequentes e entregas parceladas, solicitando os alimentos sob demanda (conforme o cronograma de cardápios e consumo real), evitando o estoque excessivo, o desperdício por vencimento e a perda de produtos.
- **Inviabilidade de Armazenamento Único:** O órgão não dispõe de espaço físico ou infraestrutura de refrigeração adequada para estocar de uma só vez a totalidade dos alimentos necessários para todo o período contratual. O registro de preços transfere a responsabilidade e os custos de armazenamento logístico ao fornecedor até o momento da requisição.
- **Impossibilidade de Definição Exata do Quantitativo:** Embora haja uma estimativa prévia com base no histórico de consumo, não é possível prever com exatidão matemática a quantidade exata de alimentos que será demandada mês a mês, uma vez que o consumo flutua de acordo com o fluxo de usuários/beneficiários atendidos por esta instituição.
- **Economia Processual e Celeridade:** A utilização da Ata de Registro de Preços elimina a necessidade de abertura de múltiplos processos licitatórios ao longo do ano para o mesmo objeto. Uma única sessão pública garante o fornecimento regular por até 12 meses, reduzindo significativamente os custos operacionais da máquina pública.

9.1.2. Diante do exposto, resta demonstrada a ampla vantajosidade técnica e econômica do SRP, garantindo a regularidade do abastecimento alimentar deste órgão em estrita observância aos princípios da eficiência, da economicidade e do interesse público.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a contratação pretendida.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Os itens desta solução constam no Plano Anual de Contratação vigente, lançada no PGC de 2026. Assim, demonstram o alinhamento entre a aquisição e o planejamento do CPA/M-11.

12. Resultados Pretendidos

12.1. A aquisição dos gêneros alimentícios está alinhada aos Objetivos Organizacionais da Escola Superior de Sargentos, visando atender às necessidades do corpo discente e docente. Ao promover a melhoria das condições de trabalho, buscamos consolidar um ambiente seguro, agradável, funcional e organizado, que proporcione bem-estar.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Considerando a natureza dos objetos da contratação, deverão ser considerados os seguintes aspectos:

13.1.1. Observar as especificações técnicas e características mínimas desejadas dos produtos, como tamanho, qualidade, durabilidade e conteúdo da embalagem.

13.1.2. Estabelecer o orçamento disponível para a aquisição dos materiais, levando em conta a quantidade necessária e os preços de mercado.

13.1.3. Estabelecer critérios para selecionar fornecedores confiáveis que atendam às especificações dos materiais desejados. Após o recebimento das propostas, comparar preços, prazos, condições de pagamento e demais fatores relevantes, para a tomada de decisão em consonância com as necessidades e o cronograma.

13.2. Monitorar o processo de entrega dos materiais, em conformidade com a data prevista de recebimento.

13.3. Avaliar o desempenho dos produtos recebidos, o cumprimento dos prazos, a qualidade do atendimento e demais aspectos relevantes, para subsidiar futuras decisões de aquisição.

13.4. Recusar os itens que não atenderem aos padrões mínimos de aceitabilidade, conforme detalhado neste estudo e no Termo de Referência.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A produção de gêneros alimentícios, embora essencial para a manutenção da vida e da segurança alimentar, está intrinsecamente relacionada a uma série de impactos ambientais que precisam ser considerados e gerenciados de forma responsável. Dentre os principais impactos ambientais associados à produção de alimentos, destacam-se:

14.1.1. Uso intensivo de recursos naturais, como água e solo, muitas vezes em escalas que excedem sua capacidade de regeneração;

14.1.2. Emissão de gases de efeito estufa, especialmente na produção pecuária e no uso de fertilizantes sintéticos;

14.1.3. Desmatamento e perda de biodiversidade, decorrentes da expansão de áreas agrícolas;

14.1.4. Contaminação do solo e da água, por meio do uso de agrotóxicos e resíduos agroindustriais;

14.1.5. Geração de resíduos sólidos, tanto na produção quanto no processamento e embalagem dos alimentos.

14.2. Reconhecer esses impactos é fundamental para promover ações que mitiguem seus efeitos, garantindo que a produção de alimentos ocorra de maneira equilibrada com a preservação do meio ambiente. Iniciativas como a agricultura sustentável, o uso racional de insumos, a redução do desperdício alimentar, a valorização de cadeias curtas de produção e o incentivo ao consumo consciente são caminhos eficazes para reduzir a pegada ambiental do setor.

14.3. Assim, reforça-se a necessidade de buscar constantemente soluções sustentáveis, políticas públicas eficazes, e o compromisso de todos os envolvidos, produtores, distribuidores, consumidores e o poder público, para garantir a produção de alimentos em harmonia com o meio ambiente.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1.1. A atividade militar demanda alto gasto energético. A viabilidade da compra se justifica pela necessidade de oferecer uma dieta balanceada que atenda as necessidades dos policiais militares do CPA/M-11 e Unidades Subordinadas.

15.1.2. Performance Física: A ausência de uma dieta controlada e nutritiva impacta diretamente no rendimento e na saúde dos envolvidos.

15.1.3. Segurança Alimentar: Centralizar a compra permite o controle rigoroso da qualidade dos alimentos (inspeção sanitária), reduzindo o risco de surtos de intoxicação alimentar que poderiam paralisar um curso inteiro.

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](#).

RONALDO MAROZZI LINS

Elaborador



Assinou eletronicamente em 27/10/2026 às 10:54:58.