

ACADEMIA DA FORÇA AEREA

Estudo Técnico Preliminar 104/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 67510.000681/2026-74

2. Descrição da necessidade

A Academia da Força Aérea (AFA), instituição de ensino superior do Comando da Aeronáutica, tem como missão precípua a formação de oficiais para o quadro da Força Aérea Brasileira. Sua rotina acadêmica é pautada pelo desenvolvimento integral do Cadete, abrangendo os pilares intelectual, moral e físico. Dado o regime de semi-internato, a Administração Pública assume a responsabilidade indelegável de prover suporte logístico completo, no qual a alimentação figura como item de subsistência essencial para a manutenção da higidez física necessária à rotina extenuante de instruções militares, exercícios de tiro e atividades desportivas de alto rendimento.

A responsabilidade desta Organização Militar (OM) estende-se aos jovens incorporados via Serviço Militar Inicial (Lei nº 4.375/1964). Durante o período em que são forjados nos valores da caserna, a AFA atua como agente de transformação social, devolvendo à sociedade cidadãos capacitados e disciplinados. Nesse contexto, o fornecimento de alimentação diversificada e de qualidade constitui um investimento direto na formação desses futuros cidadãos. Adicionalmente, a AFA desempenha papel fundamental no Projeto Forças no Esporte (PROFESP), atendendo crianças em situação de vulnerabilidade social com suporte nutricional diário (café da manhã, almoço e lanches), reforçando o compromisso social da instituição.

A Seção de Subsistência (SSUB) da AFA gerencia uma operação logística de alta complexidade, atendendo um efetivo aproximado de 2.800 pessoas e produzindo cerca de 4.000 refeições diárias. Esta demanda abrange uma ampla gama de necessidades específicas, tais como:

- Operacionalidade Aérea: Fornecimento de lanches de bordo para pilotos e tripulações em missão;
- Apoio Logístico: Alimentação para equipes de serviço, motoristas e passageiros em missões diversas;
- Alimentação Hospitalar: Dietas controladas para pacientes e acompanhantes no Hospital da Guarnição;
- Eventos Institucionais: Suporte a cerimônias de vulto, como o Dia do Aviador, passagens de comando, formaturas e a competição desportiva interforças como o NAVAMAER.

A aquisição de gêneros alimentícios industrializados é imprescindível para garantir o equilíbrio nutricional do cardápio. A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) justifica-se pela necessidade de uma reposição ágil e contínua do estoque, permitindo que a Administração responda com eficiência às oscilações de consumo e a demandas sazonais ou extraordinárias não previstas no calendário ordinário.

A manutenção de níveis adequados de estoque em armazéns e câmaras frigoríficas é uma medida preventiva estratégica. Tal cautela visa assegurar a continuidade das atividades da Guarnição de Aeronáutica de Pirassununga, mitigando riscos operacionais e garantindo que a missão de soberania do espaço aéreo não seja comprometida por falhas no suprimento básico.

Diante do exposto, a abertura de novo certame licitatório para Registro de Preços mostra-se medida urgente e necessária. O objetivo é assegurar a variedade, a qualidade e a regularidade do fornecimento de alimentos, atendendo com excelência aos oficiais, praças, civis e, prioritariamente, aos Cadetes da Aeronáutica, razão de ser desta Instituição.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Subsistência	Ederson Alves Campos Cap Int

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A licitante poderá ser contratada, desde que seja pessoa jurídica e que explore ramo de atividade compatível com o objeto licitado e que atendam às condições exigidas no certame.

A aquisição em tela segue a definição de natureza comum constantes do art. 6º, incisos XIII, da Lei nº 14.133, de 2021, sendo assim a modalidade licitatória deverá ser o pregão.

Se for julgado que seja o caso, poderá ser solicitado catálogo ou folder para avaliar se o produto ofertado está em acordo com as descrições solicitadas no certame, conforme item 1.1 do Termo de Referência.

O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

Os materiais objeto da aquisição devem ser entregues em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes Termo de Referência e seus anexos, em até 20 dias da notificação do empenho ao fornecedor, em remessa única ou parcelada, no endereço Seção de Subsistência da Academia da Força Aérea, Estrada de Aguai s/nº, Campo Fontenelle, CEP 13643-000, Pirassununga - SP, no horário das 07:00 horas às 11:00 horas.

Os materiais ora contratados deverão ser entregues por funcionários devidamente habilitados da CONTRATADA, que tem a exclusiva responsabilidade pela sua contratação e demissão, pelo pagamento de seu trabalho, bem como pelo cumprimento de todas as obrigações legais, de qualquer natureza, para com os mesmos, notadamente as referentes às leis trabalhistas e previdenciárias, ficando dessa forma, expressamente, excluída a responsabilidade do CONTRATANTE.

Nos termos da Resolução RDC nº 259/2002 da ANVISA, a rotulagem dos produtos deverá apresentar, obrigatoriamente, a lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade, de modo a permitir a verificação objetiva da composição do alimento.

Na hipótese de reembalagem ou fracionamento pelo fornecedor, o produto deverá atender integralmente às exigências da RDC nº 259/2002, mantendo no rótulo, no mínimo, a denominação de venda, a lista de ingredientes, o conteúdo líquido, a identificação da origem, o número do lote, o prazo de validade e as condições de conservação. Ademais, o procedimento de reembalagem deverá observar as disposições da RDC nº 216/2004 – ANVISA, relativas às boas práticas de manipulação de alimentos, assegurando as condições higiênico-sanitárias, a rastreabilidade e a segurança do produto ofertado.

A CONTRATADA responsabilizar-se-á por todo e qualquer prejuízo que possa ser acarretado ao CONTRATANTE em função do descumprimento de dispositivos legais relativos aos materiais relacionados no certame.

Não ceder, transferir ou subcontratar a terceiros, no todo ou em parte, o objeto contratual, sem a prévia e expressa anuência do CONTRATANTE, por escrito.

Indicar responsável para o contato com o CONTRATANTE, a qualquer momento, fornecer, sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, informações, documentos e esclarecimentos necessários sobre a execução do fornecimento, mantendo atualizados e em plena vigência, tanto a documentação como os dados cadastrais junto ao Sistema de Cadastramento unificado de Fornecedores (SICAF).

A contratada deverá responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, substituir, reparar ou corrigir, no prazo fixado no Termo de Referência, caso apresente avarias ou defeitos.

A garantia dos produtos a serem entregues será a estabelecida pela Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor e suas alterações subsequentes.

Não haverá exigência de Garantia Contratual por não haver complexidade e vultuosidade na presente aquisição que possa comprometer o cumprimento das obrigações.

Por se tratar da aquisição de itens comuns não haverá a indicação de marcar e nem a necessidade do envio de amostras.

A contratada deverá atender as determinações quanta a:

CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

São condições para recebimento do gênero alimentício:

- Os veículos de transporte de distribuição de gêneros alimentícios devem dispor de:
- Separação integral entre o compartimento de carga e o compartimento do condutor;
- Sistema de congelamento/refrigeração para conservação de dos alimentos transportados congelados/refrigerados.
- Meios de proteção dos alimentos contra raios solares diretos, chuvas excesso de calor, poeiras e contaminações de qualquer natureza, em qualquer das operações. As lonas de forração devem ser impermeáveis e isentas de furos e rasgos que permitam a passagem de água e/ou sujeira. O material de cobertura deve estar limpo, seco e sem odores ou resíduos que possam contaminar os produtos ou sujar as embalagens;
- Os veículos de transporte não devem apresentar a menor evidência de presença de roedores, aves, insetos (baratas entre outros), vazamento, umidade, materiais estranhos e odores desagradáveis. Os pisos e laterais da carroceria devem estar, ainda, em boas condições e não apresentar buracos e rachaduras;
- Os gêneros alimentícios não devem ser armazenados e/ou transportados com produtos tóxicos, perigosos ou suscetíveis de contaminar os alimentos ou ainda alterar suas características sensoriais;
- Permitir transporte de alimentos crus no mesmo veículo com produtos prontos ou processados, somente quando ambos estiverem devidamente acondicionados;
- As mercadorias transportadas devem estar acondicionadas em invólucros, pacotes, ou recipientes, originais dos estabelecimentos, comerciais ou industriais e devidamente rotulados com a identificação de origem;

- As embalagens não devem ser pisoteadas e nem devem servir de assento, para evitar que fiquem sujas ou danificadas;
- As cargas devem ser inspecionadas visualmente no descarregamento para verificação de anormalidade.

Manuseio:

- A carga/descarga do veículo deverá ser executada em local protegido da chuva;
- Os estrados ou recipientes empregados na movimentação de produtos alimentícios devem estar limpos, secos, sem odores estranhos e livres de infestações de carunchos, cupins e outros insetos. Devem também estar em bom estado de conservação;
- Manter a área de carga/descarga livre de estrados, caixas fora de uso e materiais danificados;
- Os entregadores deverão trajar uniformes adequados e limpo, sapato fechado e proteção nos cabelos (quando necessário);
- Nota fiscal;
- Este documento deverá vir com nome, endereço, CNPJ, entre outras informações referente ao fornecedor;
- Deve estar expresso a AFA como destino da mercadoria com endereço completo e os produtos solicitados com a quantidade (KG), condições de embalagem (caixa, pacote etc), preço unitário, preço multiplicado e preço total da Nota Fiscal;
- A partir dessas informações, a Comissão Permanente de Recebimento de Material e Serviço deverá conferir todos os dados da Nota Fiscal com a Nota de Empenho/ pedido realizado: as quantidades, preço unitário, possível desconto e também, o nome do produto com suas marcas, embalagens e condições de conservação (congelados/resfriado).

Produtos

- Após todo o processo administrativo, a conferência deve ser realizada entre a Nota Fiscal e o produto propriamente dito;
- Dados como quantidades, peso, temperaturas, embalagens, condições de conservação, marca, etc., devem ser comparadas detalhadamente;
- De acordo com as características das embalagens das matérias-primas, deve-se observar em potes, pacotes e vácuo, furos, rasgos,, manchas ou substâncias grudadas, insetos ou qualquer outra condição que não seja específica a ele;
- Fazer avaliação sensorial (características organolépticas, cor gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor). Esta avaliação deve estar baseada nos critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) – Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas – NBR 12806 – 02/93;
- Alimentos não devem estar em contato direto com papel não adequado (reciclado, jornais, revista e similares), papelão ou plástico reciclado;
- Na rotulagem devem constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial de inspeção, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);
- A temperatura também é item de grande importância, devendo ser verificada antes da retirada do produto das caixas de transporte;
- Os alimentos são agrupados para facilitar e diminuir a quantidade de temperaturas padronizadas;

Os perecíveis devem cumprir os seguintes critérios de temperaturas:

ALIMENTO	TEMPERATURA
Congelados	-18°C (menos dezoito graus) a -12° C (menos doze graus)
Resfriados	5 (cinco) a 10 (dez) graus, ou conforme especificação do fabricante
Refrigerados	Até 5° C (cinco graus) com tolerância de até 7° C (sete graus)

VALIDADE DOS PRODUTOS

Os itens ofertados deverão ter prazo de validade determinado pelo fabricante e este não poderá ser inferior a dois terços do prazo total recomendado pelo fabricante prazo na data de entrega.

5. Levantamento de Mercado

O objeto deste estudo é de natureza comum, não apresenta complexidade técnica superior que justifique consulta pública para a definição de solução técnica mais adequada, haja vista ser comparável entre si e não necessitar de avaliação minuciosa, pois seu padrão de desempenho e qualidade é objetivamente definido por meio de especificações usuais no mercado.

Consultar outras IRP's para o caso de possibilidade de participação, contudo, observando a possibilidade de que o certame de outros Órgãos e entidades da Administração Pública são construídos de acordo com suas necessidades e peculiaridades, o que difere do interesse da SSUB. Ocorrerá que não somente essa OM será afetada pela ineficácia da licitação frustrada, mas também aquela que promovia a IRP, assim, partindo da premissa que a descentralização e a desvinculação desses trabalhos proporcionarão maior segurança para cada Órgão ou Entidade da Administração no caso de

frustração na licitação, a localização geográfica da AFA, quantitativo demandado são outros fatores que impede a escolha desta opção, essa Administração não adotará a busca por outras IRP's em andamento.

Foi observada a possibilidade desta OM de buscar Adesão a outros órgãos, porém a existem limitações para utilização desta opção, onde no § 8º do art. 86 da Lei 14.133/21 traz uma vedação no sentido de que os órgãos e entidades da Administração Pública federal não podem aderir à ata de registro de preços gerenciada por órgão ou entidade estadual, distrital ou municipal, logo existe uma restrição no quantitativo de atas disponíveis para a pesquisa, o Acórdão TCU nº 757/2015 que elucida sobre esse tema, demonstrando que a adesão é excepcional e não obrigatória. Além disso, essa atividade onera a equipe de planejamento por se tratar de uma busca que pode não encontrar os itens em sua completude qualitativa e quantitativa, sendo necessário novas diligências a fim de atender a demanda, tornando essa opção também inviável.

Adotou-se como referência as contratações similares realizadas por outros órgãos da Administração Pública, através do banco de dados é proveniente de preços do Compras Governamentais, processos de outros entes públicos, bem como preços de sites de domínio amplo, que tem o objetivo de racionalizar o gasto público, reduzir tempo de contratação e disponibilizar dados confiáveis e transparentes. As informações contidas na ferramenta apoiam os gestores públicos na realização de pesquisas de mercado, análise e comparação de preços de referência na aquisição de bens e contratação de serviços gerais para a Administração Pública, além de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da instituição.

Considerando as especificações mínimas necessárias para os itens do presente objeto, verificou-se que o Pregão Eletrônico seria a forma mais eficaz de atendimento da demanda, a coleta de preços para formação do valor de referência será feita seguindo as premissas da IN 65/2021.

6. Descrição da solução como um todo

A solução eventual e futura aquisição dos material que serão usados para as atividades gerais de preparo de alimentos da Seção de Subsistência, se dará através de pregão pelo Sistema de Registro de Preço (SRP), sendo o conjunto de procedimentos adotados para consignar, em documento próprio, os preços que a Administração pagará ao fornecedor beneficiário do registro, na hipótese de vir a contratá-lo para o fornecimento de bens. No registro de preços, a licitação, que somente pode ser realizada nas modalidades pregão ou concorrência, destina-se a selecionar fornecedor e proposta para contratações que poderão ser realizadas, por repetidas vezes, durante certo período, sendo esse o motivo técnico que melhor se enquadra no caso, já que pode haver emissão de notas de empenhos conforme disponibilidade financeira.

Ademais, a Ata de Registro de Preços é um instrumento que a Administração dispõe para formar um banco de preços de fornecedores, para um período estabelecido, cujo procedimento de coleta ocorrerá por pregão. Sendo assim, verifica-se ser o mecanismo ideal para enfrentar as dificuldades decorrentes do contingenciamento do orçamento, o qual libera cotas fracionadas.

Esta Administração encontra-se em conformidade com o Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, que regulamenta o Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, instituído pela Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, o qual beneficia agricultores familiares, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que atendam aos requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, incluídos os que produzam em áreas urbanas e periurbanas, ou que atendam aos requisitos específicos estabelecidos pelo Grupo Gestor do PAA sendo assim, foi elaborado por esta Unidade Gestora o Processo Administrativo 67510.002964/2025-70, o qual atende aos produtos correspondentes ao PAA, conforme o Plano Anual de Contratações.

Diante desse contexto, segue abaixo a justificativa técnica e econômica para a escolha da solução:

- Técnica: O sistema de registro de preços é o conjunto de procedimentos adotados para consignar, em documento próprio, os preços que a Administração pagará ao fornecedor beneficiário do registro, na hipótese de vir a contratá-lo para o fornecimento de bens ou a prestação de serviços. No registro de preços, a licitação, que somente pode ser realizada nas modalidades pregão ou concorrência, destina-se a selecionar fornecedor e proposta para contratações que poderão ser realizadas, por repetidas vezes, durante certo período, sendo esse o motivo técnico que melhor se enquadra no caso, já que pode haver emissão de notas de empenhos conforme disponibilidade financeira.
- Econômica: A ferramenta registro de preço constitui-se numa importante arma para a Administração Pública, uma vez que o incremento do número de competidores, bem como o número de ofertas de lances contribui para a redução dos preços, tendo em vista que cada licitante estará disposto a lançar o menor preço possível para o objeto licitado, sendo que tais procedimentos poderão ser acompanhados pela sociedade nos sistemas próprios disponíveis na internet, contribuindo para a transparência dos resultados e ratificação das compras públicas, atendendo aos princípios da publicidade e transparência.

No que tange à adesão de outros órgãos ou entidades não participantes a presente ata de registro de preços não autoriza adesão externa, pelos seguintes fundamentos:

- a) A ata foi planejada para atender exclusivamente às necessidades operacionais da AFA, considerando demandas historicamente consolidadas e aspectos logísticos, quantitativos e de estoque específicos da GUARNAE-YS;
- b) A adesão por terceiros poderia gerar aumento da demanda sem planejamento, comprometendo o fornecimento regular e a regularidade da execução contratual;

d) A não autorização garante maior controle, fiscalização e segurança jurídica do procedimento, alinhada às orientações de órgãos de controle e melhores práticas de gestão pública.

As quantidades a serem adquiridas na Aquisição de Gêneros Alimentícios Industrializados – Vol II para a seção de Subsistência da AFA dão-se em função do consumo histórico, experiências anteriores e descentralização periódica de créditos, levando-se em conta a busca pela economia de escala, bem como a capacidade de armazenamento dos itens. O cálculo das quantidades a serem adquiridas é realizado com base nas demandas rotineiras do efetivo da referida Guarnição, o qual é composto de cerca de 2.500 militares. Memória de cálculo segue em anexo.

Item	Descrição	Catmat	Un	Quant.	Valor Unit.
1	AÇAFRÃO, EM PÓ, PRÓPRIO PARA USO CULINÁRIO, APRESENTANDO PÓ HOMOGÊNEO, SEM UMIDADE OU EMPEDRAMENTO. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE CONTER EXCLUSIVAMENTE “CÚRCUMA” OU “AÇAFRÃO-DA-TERRA”. OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 G: SÓDIO \leq 200 MG E GORDURAS TRANS = 0 G, COM VALORES COMPATÍVEIS COM ESPECIARIA DESIDRATADA. EMBALAGEM ÍNTEGRA, LACRADA E ROTULAGEM CONFORME ANVISA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): KITANO, BOMBAY, MRS TASTE (OU EQUIVALENTE). CASO O PRODUTO SEJA FRACIONADO E REEMBALADO, O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O ATENDIMENTO À RESPONSABILIDADE TÉCNICA E ÀS NORMAS DE SEGURANÇA PERTINENTES À REEMBALAGEM DE PRODUTOS. O PRODUTO NÃO DEVE SER ACRESCIDO DE FARINHAS E /OU AMIDOS. PACOTE COM 500 G.	463857	UN	36	R\$ 19,95
2	AÇÚCAR REFINADO, EM SACHÊ, PRÓPRIO PARA ADOÇAMENTO DE BEBIDAS E PREPARAÇÕES, EM SACHÊS INDIVIDUAIS. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE CONTER EXCLUSIVAMENTE “AÇÚCAR”. OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 G: CARBOIDRATOS \geq 99 G, GORDURAS TOTAIS = 0 G, GORDURAS SATURADAS = 0 G, GORDURAS TRANS = 0 G E SÓDIO \leq 20 MG. SACHÊS E EMBALAGEM EXTERNA ÍNTEGROS, COM LOTE E VALIDADE. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): UNIÃO, GUARANI, DA BARRA (OU EQUIVALENTE). EMBALADA EM CAIXA COM 400 UNIDADES.	463999	CX	12	R\$ 23,50
3	ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ, DIETÉTICO EM PÓ, EM SACHÊS INDIVIDUAIS, DESTINADO AO ADOÇAMENTO DE BEBIDAS E PREPARAÇÕES. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE IDENTIFICAR O(S) EDULCORANTE(S) PERMITIDO(S) PELA ANVISA (EX.: SUCRALOSE, ESTÉVIA, SACARINA, CICLAMATO, ASPARTAME), PODENDO CONTER VEÍCULOS /AGENTES DE VOLUME; É VEDADA A PRESENÇA DE “AÇÚCAR”/“SACAROSE” NA LISTA DE INGREDIENTES. OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259 /2002. A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 G: VALOR ENERGÉTICO \leq 20 KCAL E AÇÚCARES ADICIONADOS = 0 G (QUANDO INFORMADO NO RÓTULO), COM VALORES COMPATÍVEIS COM A NATUREZA DO PRODUTO. ROTULAGEM NUTRICIONAL E DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS CONFORME ANVISA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): LÍNEA, ZERO CAL, STEVITA (OU EQUIVALENTE). EMBALADO EM CAIXA COM 1.000 UNIDADES.	467178	UN	4	R\$ 41,13
4	ALHO FRITO, GRANULADO OU LAMINADO, PRONTO PARA USO CULINÁRIO. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE CONTER “ALHO” COMO PRIMEIRO INGREDIENTE. OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. É VEDADA A PRESENÇA DE “GORDURA VEGETAL HIDROGENADA” NA LISTA DE INGREDIENTES. A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 G: GORDURAS TRANS \leq 0,5 G E SÓDIO \leq 500 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA, LACRADA E ROTULADA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): KISABOR, KITANO, BOMBAY (OU EQUIVALENTE). CASO O PRODUTO SEJA FRACIONADO E REEMBALADO, O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O ATENDIMENTO À RESPONSABILIDADE TÉCNICA E ÀS NORMAS DE SEGURANÇA PERTINENTES À	463860	UN	2.000	R\$ 38,66

23	NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 G: SÓDIO \leq 1500 MG E GORDURAS TRANS = 0 G. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): KITANO, ARISCO, BOMBAY (OU EQUIVALENTE).CASO O PRODUTO SEJA FRACIONADO E REEMBALADO, O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O ATENDIMENTO À RESPONSABILIDADE TÉCNICA E ÀS NORMAS DE SEGURANÇA PERTINENTES À REEMBALAGEM DE PRODUTOS. O PRODUTO NÃO DEVE SER ACRESCIDO DE FARINHAS E /OU AMIDOS. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 1,05KG.	463937	UN	90	R\$ 20,43
24	CREAM CHEESE, CREMOSO, PRÓPRIO PARA USO CULINÁRIO. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE CONTER “LEITE” E/OU “CREME DE LEITE” ENTRE OS DOIS PRIMEIROS INGREDIENTES, PODENDO CONTER CULTURAS LÁCTEAS, SAL E ESTABILIZANTES PERMITIDOS, OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. E A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 G: PROTEÍNAS \geq 4 G, CARBOIDRATOS \leq 10 G, GORDURAS TRANS \leq 1 G E SÓDIO \leq 700 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): PHILADELPHIA, POLENGHI, TIROLEZ (OU EQUIVALENTE). EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE DE 300G.	446675	UN	450	R\$ 16,95
25	CREME DE LEITE, PRÓPRIO PARA USO CULINÁRIO. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE CONTER “CREME DE LEITE” COMO INGREDIENTE CARACTERÍSTICO, PODENDO CONTER ESTABILIZANTES PERMITIDOS, OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. E A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 G: CARBOIDRATOS \leq 10 G, GORDURAS TRANS = 0 G E SÓDIO \leq 150 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): NESTLÉ, PIRACANJUBA, ITAMBÉ (OU EQUIVALENTE). EMBALAGEM TETRAPACK COM APROXIMADAMENTE 1 KG.	446538	UN	3.600	R\$ 14,41
26	DOCE DE AMENDOIM TIPO PAÇOCA, FORMATO TABLETE. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE CONTER “AMENDOIM” ENTRE OS DOIS PRIMEIROS INGREDIENTES, OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. E A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 G: PROTEÍNAS \geq 10 G, AÇÚCARES TOTAIS \leq 55 G, GORDURAS TRANS \leq 0,5 G E SÓDIO \leq 200 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): PAÇOQUITA, DADINHO, YOKI (OU EQUIVALENTE). EMBALAGEM INDIVIDUAL COM 18G, EMBALAGEM APROXIMADAMENTE 1,8 KG.	462646	UN	90	R\$ 42,88
27	DOCE DE AMENDOIM TIPO PAÇOCA, FORMATO ROLHA. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE CONTER “AMENDOIM” ENTRE OS DOIS PRIMEIROS INGREDIENTES, OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. E A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 G: PROTEÍNAS \geq 10 G, AÇÚCARES TOTAIS \leq 55 G, GORDURAS TRANS \leq 0,5 G E SÓDIO \leq 200 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): PAÇOQUITA, DADINHO, YOKI (OU EQUIVALENTE). EMBALADA INDIVIDUALMENTE COM 65 UNIDADES E EM EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 1,17 KG.	462637	UN	180	R\$ 39,90
28	DOCE DE COCO, SABOR COMPATÍVEL COM A VARIEDADE BRANCO. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE CONTER “COCO” ENTRE OS DOIS PRIMEIROS INGREDIENTES, OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. E A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 G: CARBOIDRATOS ENTRE 45–75 G, GORDURAS TRANS = 0 G E SÓDIO \leq 100 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): COCADA DA PRAIA, DOCILE, ARCOR (OU EQUIVALENTE). EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 1,28 KG.	462673	UN	270	R\$ 24,99
29	DOCE DE COCO, SABOR COMPATÍVEL COM A VARIEDADE QUEIMADO. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE CONTER “COCO” ENTRE OS DOIS PRIMEIROS INGREDIENTES, OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. E A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 G: CARBOIDRATOS ENTRE 45–75 G, GORDURAS TRANS = 0 G E SÓDIO \leq 100 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): COCADA DA PRAIA, DOCILE, ARCOR (OU EQUIVALENTE). EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 1,28KG.	462673	UN	270	R\$ 26,26

30	DOCE DE GOMA TIPO GELEIA DE AMIDO EM TABLETE CRISTALIZADO, SABOR COMPATÍVEL COM A DECLARAÇÃO DO RÓTULO. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE CONTER AÇÚCAR E GELIFICANTE/ESPESANTE PERMITIDO, PODENDO CONTER FRUTA /AROMAS CONFORME SABOR, OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. E A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 G: CARBOIDRATOS ENTRE 50–80 G, GORDURAS TOTAIS ≤ 1 G, GORDURAS TRANS = 0 G E SÓDIO ≤ 50 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): PREDILECTA, FUGINI, HEMMER (OU EQUIVALENTE). EMBALAGEM INDIVIDUAL COM 24 GR, REEMBALADO EM CAIXA/POTE DE 50 UNIDADES COM 1,2 KG.	621516	CX	360	R\$ 27,23
31	DOCE TIPO PÉ-DE-MOLEQUE, À BASE DE AMENDOIM. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE CONTER “AMENDOIM” ENTRE OS DOIS PRIMEIROS INGREDIENTES, OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. E A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 G: PROTEÍNAS ≥ 8 G, AÇÚCARES TOTAIS ≤ 60 G, GORDURAS TRANS $\leq 0,5$ G E SÓDIO ≤ 200 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): SANTA HELENA, YOKI, DOCILE (OU EQUIVALENTE). EMBALAGEM DE 50 UNIDADES. EMBALAGEM COM 800 G.	462652	CX	360	R\$ 36,11
32	FEIJÃO BRANCO, GRÃOS ÍNTEGROS, LIMPOS E SECOS. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE CONTER EXCLUSIVAMENTE “FEIJÃO BRANCO”. OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. A TABELA NUTRICIONAL DEVE SER COMPATÍVEL COM LEGUMINOSA SECA, INDICANDO, POR 100 G: PROTEÍNAS ENTRE 18–26 G, CARBOIDRATOS ENTRE 55–70 G, GORDURAS TOTAIS ≤ 3 G E SÓDIO ≤ 20 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): KICALDO, CAMPO BELO, CAMIL (OU EQUIVALENTE). EMBALAGEM COM 1 KG.	464559	UN	540	R\$ 17,12
33	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO PARA USO ALIMENTAR. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE INDICAR AGENTES DE FERMENTAÇÃO (EX.: BICARBONATO DE SÓDIO) E ESTABILIZANTES PERMITIDOS, OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. E A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 G: SÓDIO ≤ 25000 MG, COM VALORES COMPATÍVEIS COM FERMENTO QUÍMICO. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): ROYAL, DR. OETKER, FLEISCHMANN (OU EQUIVALENTE). EMBALAGEM COM 250G.	481031	UN	270	R\$ 12,63
34	GELEIA DE FRUTAS, EMBALAGEM INDIVIDUAL TIPO BLISTER COM 15 G, SABORES VARIADOS, SEM GLÚTEN, COM POLPA DE FRUTA, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE PECTINA, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. CAIXA COM 140 UN.	475568	UN	218	R\$ 64,90
35	LEITE CONDENSADO INTEGRAL, PRÓPRIO PARA PREPAROS. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE CONTER “LEITE” ENTRE OS DOIS PRIMEIROS INGREDIENTES E AÇÚCAR COMO INGREDIENTE CARACTERÍSTICO, PODENDO CONTER ESTABILIZANTES PERMITIDOS, OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. E A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 G: PROTEÍNAS ≥ 6 G, CARBOIDRATOS ENTRE 50–70 G, GORDURAS TRANS = 0 G E SÓDIO ≤ 150 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): MOÇA, ITAMBÉ, PIRACANJUBA (OU EQUIVALENTE). EMBALAGEM COM 395 G.	464014	UN	3.600	R\$ 6,00
36	LEITE CONDENSADO INTEGRAL, PRÓPRIO PARA PREPAROS. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE CONTER “LEITE” ENTRE OS DOIS PRIMEIROS INGREDIENTES E AÇÚCAR COMO INGREDIENTE CARACTERÍSTICO, PODENDO CONTER ESTABILIZANTES PERMITIDOS, OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. E A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 G: PROTEÍNAS ≥ 6 G, CARBOIDRATOS ENTRE 50–70 G, GORDURAS TRANS = 0 G E SÓDIO ≤ 150 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): MOÇA, ITAMBÉ, PIRACANJUBA (OU EQUIVALENTE). EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE COM 2,6 KG.	464014	UN	270	R\$ 37,97

51	PEITO DE PERU DEFUMADO, CONTENDO NO MÁXIMO 281MG DE SÓDIO E 0,2G GORDURAS SATURADAS, NO MÍNIMO 8G DE PROTEÍNAS, POR PORÇÃO DE 40G, PEÇA EMBALADA EM PLÁSTICO INVOLÁVEL, SELADO A VÁCUO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES, A PARTIR DA ENTREGA. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 2,5 KG	447792	UN	90	R\$ 81,65
52	QUEIJO PARMESÃO, EMBALADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL, SELADO A VÁCUO, PESANDO ENTRE 4 A 5 KG A PEÇA, CONTENDO NO MÁXIMO 129MG DE SÓDIO POR PORÇÃO DE 30G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	446647	KG	1.100	R\$ 115,17
53	REFRIGERANTE À BASE DE COLA, PRONTO PARA BEBER. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE INDICAR AÇÚCAR COMO INGREDIENTE CARACTERÍSTICO (QUANDO NÃO ZERO), OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. E A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 ML: CARBOIDRATOS ENTRE 9-12 G, GORDURAS TOTAIS = 0 G, GORDURAS TRANS = 0 G E SÓDIO ≤ 20 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): COCA-COLA, PEPSI, GUARANÁ JESUS (COLA EQUIVALENTE) (OU EQUIVALENTE). GARRAFA PET COM 2 LITROS.	314055	UN	8.000	R\$ 11,83
54	REFRIGERANTE À BASE DE COLA, PRONTO PARA BEBER. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE INDICAR AÇÚCAR COMO INGREDIENTE CARACTERÍSTICO (QUANDO NÃO ZERO), OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. E A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 ML: CARBOIDRATOS ENTRE 9-12 G, GORDURAS TOTAIS = 0 G, GORDURAS TRANS = 0 G E SÓDIO ≤ 20 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): COCA-COLA, PEPSI, GUARANÁ JESUS (COLA EQUIVALENTE) LATA COM 350 ML.	314055	UN	3.150	R\$ 3,69
55	REFRIGERANTE À BASE DE COLA, PRONTO PARA BEBER. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE INDICAR AÇÚCAR COMO INGREDIENTE CARACTERÍSTICO (QUANDO NÃO ZERO), OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. E A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 ML: CARBOIDRATOS ENTRE 9-12 G, GORDURAS TOTAIS = 0 G, GORDURAS TRANS = 0 G E SÓDIO ≤ 20 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): COCA-COLA, PEPSI, GUARANÁ JESUS (COLA EQUIVALENTE) (OU EQUIVALENTE). GARRAFA PET COM 2 LITROS.	347150	UN	540	R\$ 8,82
56	REFRIGERANTE À BASE DE COLA, PRONTO PARA BEBER. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE INDICAR AÇÚCAR COMO INGREDIENTE CARACTERÍSTICO (QUANDO NÃO ZERO), OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. E A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 ML: CARBOIDRATOS ENTRE 9-12 G, GORDURAS TOTAIS = 0 G, GORDURAS TRANS = 0 G E SÓDIO ≤ 20 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): COCA-COLA, PEPSI, GUARANÁ JESUS (COLA EQUIVALENTE) (OU EQUIVALENTE). LATA COM 350ML.	347150	UN	720	R\$ 4,29
57	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ ZERO AÇÚCAR, PRONTO PARA BEBER. A LISTA DE INGREDIENTES NÃO DEVE CONTER “AÇÚCAR”/“SACAROSE” COMO INGREDIENTE E DEVE INDICAR EDULCORANTES (QUANDO APLICÁVEL), OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. E A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 ML: AÇÚCARES TOTAIS = 0 G, VALOR ENERGÉTICO ≤ 1 KCAL E SÓDIO ≤ 20 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): GUARANÁ ANTÁRTICA ZERO, KUAT ZERO, SCHIN ZERO (OU EQUIVALENTE). LATA COM 350 ML.	305735	UN	720	R\$ 3,99
58	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ ZERO AÇÚCAR, PRONTO PARA BEBER. A LISTA DE INGREDIENTES NÃO DEVE CONTER “AÇÚCAR”/“SACAROSE” COMO INGREDIENTE E DEVE INDICAR EDULCORANTES (QUANDO APLICÁVEL), OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. E A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 ML: AÇÚCARES TOTAIS = 0 G, VALOR ENERGÉTICO ≤ 1 KCAL E SÓDIO	305735	UN	900	R\$ 8,63

	≤ 20 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): GUARANÁ ANTÁRTICA ZERO, KUAT ZERO, SCHIN ZERO (OU EQUIVALENTE). EMBALAGEM PET COM 2 LITROS.				
59	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ, PRONTO PARA BEBER. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE INDICAR AÇÚCAR COMO INGREDIENTE CARACTERÍSTICO (QUANDO NÃO ZERO), OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. E A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 ML: CARBOIDRATOS ENTRE 9-12 G, GORDURAS TOTAIS = 0 G, GORDURAS TRANS = 0 G E SÓDIO ≤ 20 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): GUARANÁ ANTÁRTICA, KUAT, SCHIN (OU EQUIVALENTE). GARRAFA PET COM 2 LITROS.	217785	UN	3.600	R\$ 10,00
60	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ, PRONTO PARA BEBER. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE INDICAR AÇÚCAR COMO INGREDIENTE CARACTERÍSTICO (QUANDO NÃO ZERO), OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. E A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 ML: CARBOIDRATOS ENTRE 9-12 G, GORDURAS TOTAIS = 0 G, GORDURAS TRANS = 0 G E SÓDIO ≤ 20 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): GUARANÁ ANTÁRTICA, KUAT, SCHIN (OU EQUIVALENTE). LATA COM 350ML.	217785	UN	1.260	R\$ 3,49
61	REQUEIJÃO CREMOSO. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE CONTER “LEITE” E/OU “CREME DE LEITE” ENTRE OS DOIS PRIMEIROS INGREDIENTES, PODENDO CONTER SAL E ESTABILIZANTES PERMITIDOS, OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. E A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 G: PROTEÍNAS ≥ 6 G, CARBOIDRATOS ≤ 10 G, GORDURAS TRANS ≤ 1 G E SÓDIO ≤ 900 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): CATUPIRY, TIROLEZ, DANONE (OU EQUIVALENTE). EMBALAGEM POUQUE COM 1,5 KG.	405351	UN	180	R\$ 62,90
62	SAGU (FÉCULA DE MANDIOCA EM PÉROLAS), PRÓPRIO PARA SOBREMESAS. A LISTA DE INGREDIENTES DEVE CONTER EXCLUSIVAMENTE “FÉCULA DE MANDIOCA”/“TAPIOCA”. OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 G: CARBOIDRATOS ≥ 80 G, GORDURAS TOTAIS = 0 G, GORDURAS TRANS = 0 G E SÓDIO ≤ 20 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): YOKI, AMAFIL, PINDUCA (OU EQUIVALENTE).. PACOTE COM 500G.	462474	UN	900	R\$ 14,99
63	SALGADO ASSADO E CONGELADO, SALGADO ASSADO E CONGELADO, TIPO E SABOR CONFORME DECLARAÇÃO DO RÓTULO (EX.: ESFIHA, ENROLADINHO, PÃO DE QUEIJO ASSADO, ETC.). A LISTA DE INGREDIENTES DEVE INDICAR MASSA E RECHEIO COMPATÍVEIS COM O TIPO DECLARADO (EX.: FARINHA DE TRIGO OU AMIDO PARA MASSA; CARNE/FRANGO/QUEIJO/LEGUMES PARA RECHEIO), OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. E A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 G: PROTEÍNAS ≥ 6 G, GORDURAS TRANS ≤ 0,5 G E SÓDIO ≤ 800 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA, LACRADA E COM ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): SEVEN BOYS, WICKBOLD, PÃO DE AÇÚCAR (FOOD SERVICE) (OU EQUIVALENTE). 30 GRAMAS, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES	363092	UN	400	R\$ 80,00
64	SALGADO ASSADO E CONGELADO, SALGADO ASSADO E CONGELADO, TIPO E SABOR CONFORME DECLARAÇÃO DO RÓTULO (EX.: ESFIHA, ENROLADINHO, PÃO DE QUEIJO ASSADO, ETC.). A LISTA DE INGREDIENTES DEVE INDICAR MASSA E RECHEIO COMPATÍVEIS COM O TIPO DECLARADO (EX.: FARINHA DE TRIGO OU AMIDO PARA MASSA; CARNE/FRANGO/QUEIJO/LEGUMES PARA RECHEIO), OBSERVANDO A ORDEM DECRESCENTE OBRIGATÓRIA DA RDC 259/2002. E A TABELA NUTRICIONAL DEVE INDICAR, POR 100 G: PROTEÍNAS ≥ 6 G, GORDURAS TRANS ≤ 0,5 G E SÓDIO ≤ 800 MG. EMBALAGEM ÍNTEGRA, LACRADA E COM ROTULAGEM COMPLETA. MARCAS DE REFERÊNCIA (EXEMPLO): SEVEN BOYS, WICKBOLD, PÃO DE AÇÚCAR (FOOD SERVICE) (OU EQUIVALENTE). APROXIMADAMENTE 150 GRAMAS.	363092	UN	2.500	R\$ 146,70

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Pela prática comum do mercado, constatou ser adequada a divisão por itens da aquisição já que não haveria ganho de escala e ainda levou se em consideração a capacidade de estoque da Seção de Subsistência e o prazo de validade dos itens a serem adquiridos.

A licitação em questão será realizada por item, pois os objetos são divisíveis e foi verificado que não haverá prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações que guardam relação/afinidade com o objeto da compra/contratação pretendida, sejam elas já realizadas, ou contratações futuras.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A futura contratação faz parte do Plano de Contratações Anual 2026 (PCA 2026) da Academia da Força Aérea (AFA) sob o Identificador 120060-76 /2026. E está em acordo com o Plano de Gestão de Logística Sustentável da AFA.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se com esta aquisição no mínimo os seguintes efeitos:

- Atendimento a todos os preceitos legais vigentes;
- Otimização de custos administrativos do processo de aquisição;
- Manutenção da higidez física da tropa e dos Cadetes.
- Evitar uma possível paralisação dos serviços prestados pela Seção de Subsistência por falta dos itens em questão;
- Abastecimento do estoque alimentar da Seção de Subsistência;
- Melhora dos cardápios; e
- Aumento da satisfação dos comensais.

13. Providências a serem Adotadas

O ambiente necessário para receber a solução escolhida é o mesmo daquele necessário às outras soluções que já estão em funcionamento, dessa forma, não se vislumbra a necessidade de outras providências ou adequações.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Em conformidade com o item 6 Aquisição de Alimentos - Gêneros Alimentícios da 8a edição do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis - outubro de 2025:

Para os produtos embalados e rótulos devem ser observadas as regras constantes nas:

Resolução – RDC no 843, de 22 de fevereiro de 2024 - Dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional;
Resolução - RDC no 727, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados;
Guia para determinação de prazo de validade de alimentos - Guia no 16/2018 – versão 3, de 02/04/2025;

ARMANDO CESAR FRANCA NERY

Membro da Comissão de Planejamento

DENIS MICAEL DE SOUZA

Membro da Comissão de Planejamento

FELIPE AUGUSTO DA SILVA

Membro da Comissão de Planejamento

EDERSON ALVES CAMPOS

Gestor de Subsistência

Despacho: Aprovo.

WELLINGTON MARCELO FERNANDES

Ordenador de Despesas

RELATÓRIO FREQUENCIA COMPILADO 2025

Os dados foram extraídos no SILOMS - SUBSISTÊNCIA e contemplam os dados de frequência de comensais nas refeições de 2025.

Mês	Café da Manhã	Almoço	Jantar	Ceia	Colação	Lanche
Janeiro	22.334	36.313	19.041	6.883	4.328	120
Fevereiro	32.173	47.781	20.999	6.983	31.615	156
Março	32.028	46.402	24.146	7.598	28.473	192
Abril	32.366	47.049	21.732	8.672	30.070	546
Maio	32.756	44.432	20.133	8.540	25.217	498
Junho	28.965	47.705	20.750	8.574	29.833	761
Julho	36.125	49.549	21.546	8.113	34.804	287
Agosto	32.837	45.348	18.333	7.832	31.630	560
Setembro	38.971	52.942	21.658	7.997	34.613	302
Outubro	35.991	54.038	21.577	8.231	37.869	472
Novembro	30.326	45.271	19.464	7.200	26.799	505
Dezembro	17.738	31.713	15.261	6.196	15.692	374
Total por ano =	372.610	548.543	244.640	92.819	330.943	4.773
Média mensal =	31.051	45.712	20.387	7.735	27.579	398
Média por dia =	1.035	1.524	680	258	919	13
Média total de refeições dia =	4.429					



RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA AO RANCHO

Período: 01/01/2025 à 31/12/2025

Emissão: 10/02/2026

AFA

Data	Café da Manhã	Almoço	Jantar	Ceia	Colação	Lanche	Lanche de Bordo	Café da Manhã (Leito Hospitalar)	Almoço (Leito Hospitalar)	Jantar (Leito Hospitalar)	Ceia (Leito Hospitalar)
01/01/2	297	301	276	164	0	27	42	0	0	0	0
02/01/2	310	482	405	158	0	0	0	0	0	0	0
03/01/2	297	491	512	157	0	1	0	1	1	0	0
04/01/2	287	356	379	161	0	0	0	0	0	0	0
05/01/2	283	358	361	163	0	0	0	0	0	0	0
06/01/2	346	493	476	160	0	7	0	2	2	2	0
07/01/2	367	756	521	159	0	0	0	2	1	1	0
08/01/2	412	813	612	163	0	0	0	1	3	3	0
09/01/2	503	811	645	165	0	20	0	3	2	2	0
10/01/2	507	767	726	162	0	2	2	2	1	1	0
11/01/2	498	689	612	164	0	0	0	2	1	1	0

Página 2 de 24

Data	Café da Manhã	Almoço	Jantar	Ceia	Colação	Lanche	Lanche de Bordo	Café da Manhã (Leito Hospitalar)	Almoço (Leito Hospitalar)	Jantar (Leito Hospitalar)	Ceia (Leito Hospitalar)
28/01/2	1129	1893	723	342	753	2	0	5	5	5	0
29/01/2	1131	2100	719	339	755	0	0	3	4	6	0
30/01/2	1129	1820	736	341	757	0	0	7	5	5	0
31/01/2	1133	1476	725	345	754	0	0	8	8	7	0
01/02/2	403	846	896	196	0	5	0	9	9	8	0
02/02/2	403	860	877	193	0	0	3	7	7	7	0
03/02/2	1432	2221	839	278	1578	0	0	7	7	7	0
04/02/2	1422	2135	821	280	1580	4	0	6	7	7	0
05/02/2	1437	2226	835	277	1579	15	0	8	9	8	0
06/02/2	1433	2218	897	283	1581	0	8	6	6	7	0
07/02/2	1432	1786	792	287	1579	5	0	6	6	6	0
08/02/2	597	795	687	198	0	0	0	6	7	7	0
09/02/2	381	783	706	200	0	0	15	8	8	8	0
10/02/2	1429	2178	791	281	1580	0	10	8	7	7	0
11/02/2	1427	2093	804	287	1577	0	4	6	5	5	0
12/02/2	1433	2066	817	280	1569	0	4	4	4	5	0

Documento: SANEAMENTO DO CTR. EIMH - Página 24 de 51 - Manhã - 03/02/2024 08:38:37 - 03/02/2024 08:39:19

Página 4 de 24

Data	Café da Manhã	Almoço	Jantar	Ceia	Colação	Lanche	Lanche de Bordo	Café da Manhã (Leito Hospitalar)	Almoço (Leito Hospitalar)	Jantar (Leito Hospitalar)	Ceia (Leito Hospitalar)
01/03/2	403	713	426	196	0	0	0	2	2	2	0
02/03/2	403	411	408	193	0	0	0	1	2	1	0
03/03/2	401	413	412	190	0	0	0	2	2	2	0
04/03/2	399	426	2994	187	0	0	0	1	1	0	0
05/03/2	401	413	408	188	0	0	0	0	1	1	0
06/03/2	1433	2218	897	283	1587	0	0	6	6	7	0
07/03/2	1432	1786	792	287	1579	0	0	7	6	6	0
08/03/2	597	689	687	189	0	0	0	6	7	7	0
09/03/2	512	646	642	190	0	0	15	8	8	8	0
10/03/2	1429	2213	791	281	1580	0	0	8	9	9	0
11/03/2	1427	2298	804	287	1577	0	0	9	5	5	0
12/03/2	1433	2387	817	280	1569	0	20	5	4	7	0
13/03/2	1427	2296	827	283	1575	7	4	8	2	8	0
14/03/2	1428	1726	705	282	1574	0	0	8	7	7	0
15/03/2	387	426	459	189	0	12	9	7	7	7	0
16/03/2	379	418	419	187	0	0	0	7	8	8	0

Página 6 de 24

Data	Café da Manhã	Almoço	Jantar	Ceia	Colação	Lanche	Lanche de Bordo	Café da Manhã (Leito Hospitalar)	Almoço (Leito Hospitalar)	Jantar (Leito Hospitalar)	Ceia (Leito Hospitalar)
02/04/2	1456	2231	912	315	1587	0	14	6	4	4	0
03/04/2	1461	2413	897	318	1583	0	4	4	4	4	0
04/04/2	1453	1987	927	312	1580	27	11	4	3	3	0
05/04/2	527	634	626	264	0	2	6	3	2	2	0
06/04/2	528	653	616	276	0	0	0	2	2	2	0
07/04/2	1432	2307	856	318	1579	0	28	2	3	3	0
08/04/2	1446	2371	852	320	1580	0	0	5	7	7	0
09/04/2	1452	2415	916	318	1581	11	0	7	8	8	0
10/04/2	1451	2213	912	315	1580	0	0	8	9	9	0
11/04/2	1427	1466	848	319	1577	0	0	9	10	10	0
12/04/2	530	655	652	259	0	41	0	9	9	8	0
13/04/2	532	663	661	248	0	0	0	8	2	8	0
14/04/2	1431	2297	923	315	1574	0	0	8	7	7	0
15/04/2	1453	2300	812	320	1580	0	0	7	6	6	0
16/04/2	1423	2261	932	319	1578	0	0	6	4	4	0
17/04/2	397	409	407	230	0	0	4	2	2	2	0

Página 8 de 24

Página 9 de 24

Data	Café da Manhã	Almoço	Jantar	Ceia	Colação	Lanche	Lanche de Bordo	Café da Manhã (Leito Hospitalar)	Almoço (Leito Hospitalar)	Jantar (Leito Hospitalar)	Ceia (Leito Hospitalar)
20/05/2	1103	1402	868	313	1567	0	10	1	1	1	1
21/05/2	1437	789	468	229	0	0	6	1	2	2	2
22/05/2	1448	913	456	228	0	2	0	2	3	3	3
23/05/2	1439	797	425	218	0	0	5	5	4	4	4
24/05/2	323	386	384	220	0	0	22	3	3	3	3
25/05/2	330	391	388	215	0	0	0	6	6	7	7
26/05/2	1433	2346	827	312	1581	0	0	7	5	5	5
27/05/2	1452	2489	923	318	1575	0	0	5	4	4	4
28/05/2	1437	2629	801	313	1581	0	0	6	3	3	3
29/05/2	1437	2293	913	316	1589	0	0	3	5	5	5
30/05/2	1412	1503	501	314	1590	0	0	5	6	7	7
31/05/2	387	413	439	223	0	0	0	5	4	4	4
01/06/2	380	411	376	220	0	90	14	4	4	4	4
02/06/2	1440	2347	852	317	1524	3	18	4	5	5	5
03/06/2	1103	2304	846	315	1534	0	4	5	5	4	4
04/06/2	1427	2501	905	317	1557	0	7	4	3	3	3

Data	Café da Manhã	Almoço	Jantar	Ceia	Colação	Lanche	Lanche de Bordo	Café da Manhã (Leito Hospitalar)	Almoço (Leito Hospitalar)	Jantar (Leito Hospitalar)	Ceia (Leito Hospitalar)
05/06/2	1439	2503	919	318	1568	0	0	4	4	4	4
06/06/2	946	1271	582	316	1566	96	25	4	5	5	5
07/06/2	389	451	387	219	0	12	0	5	7	7	7
08/06/2	458	501	372	220	0	24	29	7	7	7	7
09/06/2	1442	2386	816	318	1581	0	0	7	8	8	8
10/06/2	1103	2357	892	317	1579	2	0	8	7	7	7
11/06/2	1437	2406	892	318	1580	49	4	7	9	9	9
12/06/2	1448	2426	845	318	1571	12	0	9	9	8	8
13/06/2	1439	1509	687	315	1564	122	5	8	2	8	8
14/06/2	309	406	416	218	0	23	0	8	7	7	7
15/06/2	346	411	425	219	0	56	9	7	5	5	5
16/06/2	1442	2387	791	319	1578	18	6	5	4	4	4
17/06/2	1103	2378	784	320	1580	0	0	4	3	3	3
18/06/2	1437	2521	788	318	1578	18	21	3	2	2	2
19/06/2	398	493	487	215	0	0	6	2	4	4	4
20/06/2	396	486	480	215	0	20	18	3	2	2	2

Data	Café da Manhã	Almoço	Jantar	Ceia	Colação	Lanche	Lanche de Bordo	Café da Manhã (Leito Hospitalar)	Almoço (Leito Hospitalar)	Jantar (Leito Hospitalar)	Ceia (Leito Hospitalar)
21/06/2	390	471	483	216	0	0	3	1	1	1	1
22/06/2	396	435	499	219	0	18	7	2	3	3	3
23/06/2	1439	2307	860	318	1579	2	0	3	4	4	4
24/06/2	1439	2355	866	317	1577	18	2	3	3	3	3
25/06/2	330	2418	926	319	1579	0	0	5	5	7	7
26/06/2	1427	2234	936	321	1581	0	0	7	5	5	5
27/06/2	1452	1459	748	318	1575	0	0	5	3	3	3
28/06/2	323	522	486	220	0	0	0	4	3	3	3
29/06/2	330	529	397	218	0	0	0	3	4	4	4
30/06/2	1412	2384	865	314	1582	0	0	4	3	3	3
01/07/2	1456	2249	866	287	1586	0	0	7	7	7	7
02/07/2	1457	2297	925	284	1587	0	0	7	7	7	7
03/07/2	1462	2297	897	286	1583	2	12	6	7	7	7
04/07/2	1450	1386	922	276	1580	30	25	8	9	8	8
05/07/2	520	509	427	176	0	15	36	6	6	6	6
06/07/2	526	504	453	168	0	0	4	6	6	6	6

Data	Café da Manhã	Almoço	Jantar	Ceia	Colação	Lanche	Lanche de Bordo	Café da Manhã (Leito Hospitalar)	Almoço (Leito Hospitalar)	Jantar (Leito Hospitalar)	Ceia (Leito Hospitalar)
07/07/2	1436	1589	479	287	1579	0	0	6	7	7	7
08/07/2	1450	1478	492	288	1580	0	0	8	8	8	8
09/07/2	529	897	453	254	0	0	0	8	7	7	7
10/07/2	1423	1509	744	288	1580	0	0	6	5	5	5
11/07/2	1416	1562	736	290	1577	0	6	4	4	5	5
12/07/2	398	386	412	167	0	0	0	8	8	8	8
13/07/2	391	391	416	168	0	0	4	6	2	6	6
14/07/2	1459	2275	856	289	1574	14	0	6	7	7	7
15/07/2	1461	2181	801	286	1580	0	0	8	8	8	8
16/07/2	1459	2384	805	290	1578	0	0	6	6	6	6
17/07/2	1568	2298	859	289	1578	0	0	6	4	5	5
18/07/2	1412	1535	796	286	1574	0	29	6	7	7	7
19/07/2	541	456	388	169	0	0	0	9	8	8	8
20/07/2	538	453	399	174	0	27	0	7	9	9	9
21/07/2	1431	2301	845	288	1584	0	0	7	7	8	8
22/07/2	1436	2234	852	286	1585	0	8	5	7	7	7

Documento: S:\BIB\BIBEND\OTR EIM\HAF\grn e ag\156 3445511_MidbH MCTC-3234440res88373210658986262700bcb19

Página 14 de 24

Data	Café da Manhã	Almoço	Jantar	Ceia	Colação	Lanche	Lanche de Bordo	Café da Manhã (Leito Hospitalar)	Almoço (Leito Hospitalar)	Jantar (Leito Hospitalar)	Ceia (Leito Hospitalar)
08/08/2	1432	1547	659	290	1580	0	0	6	7	7	7
09/08/2	416	989	411	167	0	0	0	7	8	8	8
10/08/2	330	511	416	166	0	0	0	8	7	7	7
11/08/2	321	542	412	167	0	0	0	7	5	5	5
12/08/2	1437	1986	793	288	1578	3	0	5	8	8	8
13/08/2	1421	2459	688	285	1583	1	0	8	2	7	7
14/08/2	1429	2349	901	286	1580	0	0	7	8	8	8
15/08/2	1432	2100	906	290	1579	0	219	8	10	10	10
16/08/2	453	489	428	189	0	0	0	10	10	9	9
17/08/2	503	513	452	190	0	0	0	9	8	8	8
18/08/2	1426	2258	891	277	1583	0	0	8	7	7	7
19/08/2	1428	2279	916	289	1590	0	0	6	6	7	7
20/08/2	1432	2173	679	290	1584	0	0	7	7	6	6
21/08/2	1430	2251	788	286	1586	17	19	6	8	8	8
22/08/2	1428	1274	507	283	1585	6	13	7	7	8	8
23/08/2	499	436	536	189	0	0	0	8	9	9	9

Documento: S:\BIB\BIBEND\OTR\ELIM\HAF\grn\ag\scs\36\45\h\Medh\BCT\BCT32\3444\OTR\3837\32\06\59\59\62\27\00\30\19

Data	Café da Manhã	Almoço	Jantar	Ceia	Colação	Lanche	Lanche de Bordo	Café da Manhã (Leito Hospitalar)	Almoço (Leito Hospitalar)	Jantar (Leito Hospitalar)	Ceia (Leito Hospitalar)
24/08/2	397	481	539	188	0	0	0	9	8	8	8
25/08/2	1433	1602	422	278	1581	0	0	7	7	8	8
26/08/2	1431	1641	436	288	1583	0	0	8	6	6	6
27/08/2	1427	1793	439	286	1579	0	0	6	5	5	5
28/08/2	1426	1621	408	285	1580	0	0	5	7	7	7
29/08/2	1420	1203	352	286	1589	0	4	7	8	8	8
30/08/2	357	380	368	190	0	0	0	8	7	7	7
31/08/2	411	413	428	188	0	0	0	7	7	7	7
01/09/2	1437	2381	879	281	1526	0	13	5	6	6	6
02/09/2	1421	2379	625	282	1536	0	0	6	4	4	4
03/09/2	1429	2380	679	283	1559	0	2	4	4	4	4
04/09/2	1432	2383	681	284	1570	0	0	4	3	3	3
05/09/2	1426	1489	896	285	1568	0	0	3	2	2	2
06/09/2	466	473	547	195	0	0	8	2	2	2	2
07/09/2	411	571	528	193	0	0	7	2	3	3	3
08/09/2	2258	2178	856	288	1583	15	0	5	7	7	7

Data	Café da Manhã	Almoço	Jantar	Ceia	Colação	Lanche	Lanche de Bordo	Café da Manhã (Leito Hospitalar)	Almoço (Leito Hospitalar)	Jantar (Leito Hospitalar)	Ceia (Leito Hospitalar)
09/09/2	2279	2480	942	289	1581	15	0	7	8	8	8
10/09/2	2173	2479	997	290	1582	15	0	8	9	9	9
11/09/2	2251	2483	912	291	1573	24	0	9	10	10	10
12/09/2	1273	1638	784	292	1566	182	0	9	9	8	8
13/09/2	516	623	487	189	0	0	0	8	2	8	8
14/09/2	498	407	472	187	0	0	0	8	7	7	7
15/09/2	1602	2487	748	295	1580	0	0	7	6	6	6
16/09/2	1641	2481	867	296	1582	2	0	6	4	4	4
17/09/2	1792	2478	992	297	1581	0	0	2	2	2	2
18/09/2	1621	2467	985	298	1583	7	0	2	2	2	2
19/09/2	1203	2163	788	299	1578	0	0	2	2	1	1
20/09/2	497	386	351	191	0	0	0	1	1	1	1
21/09/2	386	394	339	190	0	0	0	1	2	2	2
22/09/2	1427	686	384	281	1581	2	3	2	3	3	3
23/09/2	1452	2398	753	279	1579	3	0	5	4	4	4
24/09/2	1437	2382	993	285	1581	0	0	3	3	3	3

Página 18 de 24

Data	Café da Manhã	Almoço	Jantar	Ceia	Colação	Lanche	Lanche de Bordo	Café da Manhã (Leito Hospitalar)	Almoço (Leito Hospitalar)	Jantar (Leito Hospitalar)	Ceia (Leito Hospitalar)
11/10/2	428	481	467	196	0	20	12	7	8	8	8
12/10/2	419	421	406	198	0	0	0	8	9	9	9
13/10/2	1436	2463	892	278	1573	0	0	9	2	7	7
14/10/2	1437	2399	902	281	1571	0	0	8	8	8	8
15/10/2	1436	2453	719	290	1588	0	12	8	9	9	9
16/10/2	1426	2444	816	288	1584	0	7	6	6	7	7
17/10/2	1378	1659	466	285	1577	0	9	5	5	6	6
18/10/2	421	466	463	187	1583	12	21	8	8	8	8
19/10/2	418	471	399	185	0	9	179	9	9	9	9
20/10/2	1437	2458	902	279	1577	0	0	11	10	10	10
21/10/2	1438	2456	792	275	1579	14	0	9	9	9	9
22/10/2	1433	2453	912	283	1589	0	0	9	8	8	8
23/10/2	1423	1501	784	280	1586	0	0	8	7	7	7
24/10/2	1379	521	544	279	1586	0	0	7	8	8	8
25/10/2	417	486	462	189	0	0	0	5	8	8	8
26/10/2	422	671	506	185	0	0	0	7	9	9	9

Página 20 de 24

Página 21 de 24

Página 22 de 24

Página 23 de 24

TOTAL GERAL	370366	546382	242414	91234	330943	2429	2344	2244	2161	2226	1585
-------------	--------	--------	--------	-------	--------	------	------	------	------	------	------

Os dados foram extraídos no SILOMS - SUBSISTÊNCIA e contemplam os dados de frequência de comensais nas refeições de 2025.

Mês	Café da Manhã	Almoço	Jantar	Ceia	Colação	Lanche
Janeiro	22.334	36.313	19.041	6.883	4.328	120
Fevereiro	32.173	47.781	20.999	6.983	31.615	156
Março	32.028	46.402	24.146	7.598	28.473	192
Abril	32.366	47.049	21.732	8.672	30.070	546
Maio	32.756	44.432	20.133	8.540	25.217	498
Junho	28.965	47.705	20.750	8.574	29.833	761
Julho	36.125	49.549	21.546	8.113	34.804	287
Agosto	32.837	45.348	18.333	7.832	31.630	560
Setembro	38.971	52.942	21.658	7.997	34.613	302
Outubro	35.991	54.038	21.577	8.231	37.869	472
Novembro	30.326	45.271	19.464	7.200	26.799	505
Dezembro	17.738	31.713	15.261	6.196	15.692	374
Total por ano =	372.610	548.543	244.640	92.819	330.943	4.773
Média mensal =	31.051	45.712	20.387	7.735	27.579	398
Média por dia =	1.035	1.524	680	258	919	13
Média total de refeições dia =	4.429					

DISTRIBUIÇÃO DOS ITENS POR REFEIÇÃO

A distribuição dos itens por tipo de refeição foi definida com base na função de cada item no cardápio institucional, na rotina operacional da Unidade e nos padrões consolidados de consumo em alimentação coletiva, considerando que os itens não são ofertados nem consumidos de forma homogênea em todas as refeições.

Inicialmente, os itens foram classificados conforme sua aplicação predominante, distinguindo-se entre itens característicos do café da manhã, itens estruturais das refeições principais (almoço e jantar) e itens de consumo complementar, como lanches, sobremesas, bebidas e condimentos. A partir dessa classificação, foram atribuídos percentuais de utilização por refeição (café da manhã, almoço, jantar, ceia, colação e lanche), de modo que cada item tivesse sua participação distribuída apenas nas refeições em que seu consumo é efetivamente esperado.

Os percentuais foram definidos de forma a totalizar 0,10% por item, refletindo a participação relativa de cada refeição no consumo anual, sem pressupor consumo universal por todos os comensais. Para itens de preparo culinário e condimentos, considerou-se o consumo indireto, associado às refeições principais, enquanto para itens opcionais e complementares foi considerada a adesão variável dos usuários, conforme a natureza do item.

Essa metodologia permite alinhar a distribuição dos itens ao consumo real esperado, assegurando coerência entre a frequência de refeições, o cálculo do per capita e as quantidades planejadas, atendendo aos princípios da razoabilidade, economicidade e planejamento adequado.

Item	Descrição Resumida	% Café		% Almoço		% Jantar		% Ceia		% Colação		% Lanche		Quantidade de refeições por dia
1	AÇAFRÃO	0%	1.035	55%	1.524	45%	680	0%	258	0%	919	0%	13	1.144
2	AÇÚCAR REFINADO PREMIUM EM SACHÊ	45%	1.035	0%	1.524	0%	680	15%	258	15%	919	25%	13	642
3	ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ	45%	1.035	0%	1.524	0%	680	15%	258	15%	919	25%	13	642
4	ALHO FRITO	0%	1.035	55%	1.524	45%	680	0%	258	0%	919	0%	13	1.144
5	BATATA CONGELADA	0%	1.035	55%	1.524	45%	680	0%	258	0%	919	0%	13	1.144
6	BISCOITO AMANTEIGADO	25%	1.035	0%	1.524	0%	680	20%	258	20%	919	35%	13	494
7	BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE	10%	1.035	0%	1.524	0%	680	25%	258	20%	919	45%	13	352
8	BOMBOM DE CHOCOLATE RECHEADO	10%	1.035	0%	1.524	0%	680	25%	258	20%	919	45%	13	352
9	BRÓCOLIS CONGELADO	0%	1.035	55%	1.524	45%	680	0%	258	0%	919	0%	13	1.144
10	CACAU EM PÓ	30%	1.035	10%	1.524	10%	680	15%	258	10%	919	25%	13	662
11	CAFÉ TORRADO EM GRÃO	60%	1.035	0%	1.524	0%	680	10%	258	10%	919	20%	13	739
12	CANELA EM PÓ	20%	1.035	10%	1.524	10%	680	20%	258	10%	919	30%	13	571
13	CANJICA BRANCA	0%	1.035	35%	1.524	35%	680	15%	258	5%	919	10%	13	856
14	CAPPUCCINO SOLÚVEL	50%	1.035	0%	1.524	0%	680	10%	258	10%	919	30%	13	635
15	CASQUINHA DE BISCOITO CESTINHA	0%	1.035	35%	1.524	35%	680	10%	258	5%	919	15%	13	843
16	CATCHUP	0%	1.035	40%	1.524	35%	680	5%	258	0%	919	20%	13	861
17	CHÁ DE ERVAS	40%	1.035	0%	1.524	0%	680	15%	258	20%	919	25%	13	637
18	CHÁ MATE	40%	1.035	0%	1.524	0%	680	15%	258	20%	919	25%	13	637
19	CHOCOLATE AO LEITE BARRA	10%	1.035	0%	1.524	0%	680	25%	258	20%	919	45%	13	352
20	COBERTURA LÍQUIDA PARA SORVETE	0%	1.035	35%	1.524	35%	680	10%	258	5%	919	15%	13	843
21	COCO RALADO	15%	1.035	15%	1.524	15%	680	15%	258	10%	919	30%	13	616
22	COGUMELO TIPO CHAMPIGNON	0%	1.035	55%	1.524	45%	680	0%	258	0%	919	0%	13	1.144
23	COLORAU EM PÓ	0%	1.035	55%	1.524	45%	680	0%	258	0%	919	0%	13	1.144
24	CREAM CHEESE	35%	1.035	10%	1.524	10%	680	10%	258	10%	919	25%	13	700
25	CRÈME DE LEITE	10%	1.035	25%	1.524	25%	680	10%	258	5%	919	25%	13	726
26	DOCE DE AMENDOIM TIPO PAÇOCA	10%	1.035	0%	1.524	0%	680	25%	258	20%	919	45%	13	352

59	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ	0%	1.035	40%	1.524	40%	680	5%	258	0%	919	15%	13	895
60	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ	0%	1.035	40%	1.524	40%	680	5%	258	0%	919	15%	13	895
61	REQUEIJÃO CREMOSO	55%	1.035	0%	1.524	0%	680	10%	258	10%	919	25%	13	687
62	SAGÚ	0%	1.035	35%	1.524	35%	680	15%	258	5%	919	10%	13	856
63	SALGADO ASSADO E CONGELADO	0%	1.035	0%	1.524	10%	680	25%	258	10%	919	55%	13	224
64	SALGADO ASSADO E CONGELADO	0%	1.035	0%	1.524	10%	680	25%	258	10%	919	55%	13	224
65	SALGADO PARA FRITAR, EMPANADO E CONGELADO	0%	1.035	0%	1.524	15%	680	25%	258	10%	919	50%	13	258
66	SELETA DE LEGUMES EM CONSERVA	0%	1.035	55%	1.524	45%	680	0%	258	0%	919	0%	13	1.144
67	SORVETE DE MASSA	0%	1.035	35%	1.524	35%	680	10%	258	5%	919	15%	13	843
68	SUCO CONCENTRADO DE ABACAXI	25%	1.035	20%	1.524	20%	680	5%	258	5%	919	25%	13	758
69	SUCO CONCENTRADO DE CAJU	25%	1.035	20%	1.524	20%	680	5%	258	5%	919	25%	13	758
70	SUCO CONCENTRADO DE UVA	25%	1.035	20%	1.524	20%	680	5%	258	5%	919	25%	13	758
71	TEMPERO COMPLETO	0%	1.035	55%	1.524	45%	680	0%	258	0%	919	0%	13	1.144
72	TEMPERO SECO CHIMICHURR	0%	1.035	55%	1.524	45%	680	0%	258	0%	919	0%	13	1.144

Para estimar o consumo médio diário dos itens, adotou-se uma metodologia padronizada baseada: (i) no quantitativo total planejado para o período, (ii) na conversão desse total em consumo diário médio, e (iii) na distribuição do uso do item ao longo das refeições efetivamente atendidas.

1) Padronização da unidade e apuração do volume total do item no período

Inicialmente, cada item foi convertido para uma unidade comum e comparável (g ou mL), com base no Volume unitário padronizado (ex.: 400 g por embalagem, 1.000 mL por litro, 5.000 g por pacote de 5 kg). Assim, obteve-se o Volume total no período, calculado pela multiplicação:

$$\text{Volume total no período} = \text{Qtd final} \times \text{Volume unitário padronizado}$$

Esse procedimento garante que o planejamento considere o total real de insumo disponível para uso no período contratual.

2) Conversão do volume total em consumo médio diário

Em seguida, o total do período foi distribuído pelo número de dias considerados para o planejamento, resultando no Volume utilizado por dia (consumo médio diário do item):

$$\text{Volume utilizado por dia} = \text{Volume total no período} \div \text{nº de dias do período}$$

Esse passo elimina distorções de itens comprados em embalagens maiores, permitindo comparar itens distintos em base diária.

3) Definição da base de consumo diária por “refeições aplicáveis”, conforme distribuição de uso

Como nem todos os itens são utilizados em todas as refeições (ex.: café, lanche, almoço, jantar, ceia e refeições), foi definida a Quantidade de refeições por dia (conforme distribuição de uso). Essa coluna representa o número médio diário de refeições em que aquele item efetivamente participa, considerando o padrão de cardápio e a distribuição do uso (itens de consumo diário tendem a ter base maior; itens de uso pontual ou de rodízio têm base menor).

4) Cálculo do Per capita/dia (consumo médio por unidade de refeição aplicável)

Por fim, o Per capita/dia foi calculado como a razão entre o consumo médio diário do item e a base diária de refeições aplicáveis:

$$\text{Per capita/dia} = \text{Volume utilizado por dia} \div \text{Quantidade de refeições por dia (conforme distribuição de uso)}$$

Dessa forma, o indicador expressa quanto do item é consumido, em média, por dia, por unidade de refeição aplicável, considerando a realidade de uso do cardápio (itens de base culinária e preparo coletivo tendem a apresentar valores maiores; condimentos, aromatizantes, dietéticos ou itens de rodízio tendem a apresentar valores muito baixos).

5) Interpretação e justificativa de valores extremos

Per capita/dia baixo (= 0 a 2): normalmente associado a condimentos concentrados, aromatizantes, edulcorantes, itens de uso pontual ou destinados a público específico, cujo consumo ocorre em pequenas dosagens e/ou em poucas refeições do dia.

Per capita/dia alto: associado a itens estruturantes do cardápio (ex.: arroz, feijão, leite, óleo, açúcar), utilizados em larga escala e/ou em múltiplas preparações diárias, além de itens cujo consumo se concentra em refeições específicas de alta demanda.

Item	Descrição resumida	Qtd final	Un.	Volume total da ata (g/ml)	Unidade de media	Volume utilizado por dia (volume em g/ml) /360 dias	Quantidade de refeições por dia (Conforme distribuição de uso)	Consumo médio diário normalizado por refeições (g/refeição ou mL/refeição)	Justificativa
1	AÇAFRÃO	36	UN	18.000	g	50	1.144	0,04	Condimento de alta potência aromática, aplicado em preparações específicas (arroz, carnes, molhos) nas refeições principais; dosagem muito baixa por preparo, consumo indireto.
2	AÇÚCAR REFINADO EM SACHÊ	12	CX	24.000	g	67	642	0,10	Uso individual e fracionado (café/chá/bebidas), com adesão parcial; aplicado apenas nas refeições com serviço de bebidas quentes e lanches.
3	ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ	4	UN	2.400	g	7	642	0,01	Consumo mínimo por porção pequena e destinado a público específico (restrição de açúcar); não é item de uso universal.
4	ALHO FRITO	2600	UN	1.300.000	g	3611	1.144	3,16	Ingrediente de finalização/tempero em guarnições e preparos; concentrado em almoço/jantar, consumo indireto por preparo coletivo.
5	BATATA CONGELADA	6187	UN	9.280.500	g	25779	1.144	22,53	Guarnição de alto giro (frita/assada) em dias específicos do cardápio; volume reflete produção em escala nas refeições principais, não porção diária universal.

30	DOCE DE GOMA TIPO GELEIA	360	CX	432.000	g	1200	545	2,20	Uso típico em café/lanche (pães/bolos); porção pequena e adesão parcial, com uso pontual em preparações.
31	DOCE TIPO PÉ-DE-MOLEQUE	360	CX	288.000	g	800	352	2,27	Complemento de lanche/colação, porcionado e em rodízio; consumo eventual, não diário.
32	FEIJÃO BRANCO	540	UN	540.000	g	1500	1.186	1,26	Base de prato/guarnição alternativa; entra em dias específicos (rodízio), preparo coletivo (grão cru), não diário.
33	FERMENTO EM PÓ	270	UN	67.500	g	188	539	0,35	Insumo técnico de panificação/bolos; pequena dose por receita, uso indireto e condicionado à produção.
34	GELEIA DE FRUTAS	218	UN	457.800	g	1272	687	1,85	Item de café/lanche; consumo por porção pequena e adesão parcial, aplicado quando há oferta de pães/bolos.
35	LEITE CONDENSADO	3600	UN	1.422.000	g	3950	616	6,41	Insumo de sobremesas e bebidas; consumo indireto em receitas e porcionamento, conforme dias de doce.
36	LEITE CONDENSADO	270	UN	702.000	g	1950	616	3,17	Insumo de sobremesas e bebidas; consumo indireto em receitas e porcionamento, conforme dias de doce.
37	LEITE DE COCO	1080	UN	540.000	ml	1500	726	2,07	Insumo culinário (moquecas, doces, molhos); consumo indireto e condicionado às receitas previstas no cardápio.
38	LEITE EM PÓ	450	UN	450.000	g	1250	578	2,16	Usado em bebidas e preparações; porção pequena por uso e aplicação em refeições específicas, não universal.
39	MAIONESE	900	UN	2.700.000	g	7500	861	8,71	Condimento/ingrediente de saladas e sanduíches; consumo varia conforme prato do dia (saladas, lanches), não universal.
40	MANJERICÃO SECO	22	UN	22.000	g	61	1.144	0,05	Erva aromática de alta potência; uso em pequenas dosagens em molhos e preparos, concentrado em almoço/jantar.
41	MANTEIGA SEM SAL	540	UN	108.000	g	300	739	0,41	Consumo típico de café/lanche (pães); porção pequena e adesão parcial, não aplicado às refeições principais.
42	MEL DE ABELHA	1000	UN	300.000	g	833	648	1,29	Complemento opcional de café/lanche; porção pequena e adesão variável, sem oferta universal diária.
43	MOSTARDA	275	UN	907.500	g	2521	861	2,93	Condimento de mesa/apoio, mais aplicado a sanduíches e alguns pratos; consumo variável conforme cardápio.
44	MOUSSE DE CHOCOLATE EM PÓ	450	UN	225.000	g	625	856	0,73	Base de sobremesa porcionada; consumo condicionado a dias com sobremesa planejada, não diário.
45	MOUSSE DE MARACUJÁ EM PÓ	720	UN	360.000	g	1000	856	1,17	Sobremesa de rodízio, porcionada e dependente do cardápio; não é oferta diária fixa.
46	NÉCTAR DE FRUTAS – SUÇO	54000	UN	15.660.000	ml	43500	746	58,31	Bebida pronta de alta distribuição nas refeições aplicáveis; volume compatível com serviço coletivo e consumo fracionado por usuário.
47	ORÉGANO DESIDRATADO	153	UN	76.500	g	213	1.144	0,19	Erva de tempero; dosagem baixa por preparo, aplicada principalmente em refeições principais e molhos.
48	OVOS DE CODORNA	360	UN	360.000	g	1000	872	1,15	Ingrediente de saladas/guarnições e preparações pontuais; consumo porcionado e dependente do cardápio, não diário.
49	PALMITO	5700	UN	1.710.000	g	4750	924	5,14	Ingrediente de saladas/recheios; uso coletivo e variável conforme dias de saladas especiais e preparações.
50	PALMITO	1800	UN	3.240.000	g	9000	924	9,74	Mesmo racional do palmito: uso coletivo e variável; volume maior sugere maior frequência/escala em preparações específicas.
51	PEITO DE PERU DEFUMADO	90	UN	225.000	g	625	732	0,85	Fatiado para sanduíches/café/lanche; consumo moderado e não universal, por rodízio e adesão parcial.
52	QUEIJO PARMESÃO	1800	KG	1.800.000	g	5000	1.076	4,65	Uso predominante como finalização (massas, saladas) e preparo culinário; consumo indireto e concentrado em refeições principais.
53	REFRIGERANTE A BASE DE COLA	9000	UN	18.000.000	ml	50000	895	55,87	Bebida opcional; consumo variável e não universal, aplicável conforme rotina e eventos.
54	REFRIGERANTE A BASE DE COLA	3150	UN	1.102.500	ml	3063	895	3,42	Bebida opcional; consumo variável e não universal, em oferta alternada/contingência.

55	REFRIGERANTE A BASE DE COLA ZERO AÇÚCAR	540	UN	1.080.000	ml	3000	895	3,35	Versão destinada a público específico (restrição de açúcar) e adesão parcial; consumo menor esperado.
56	REFRIGERANTE A BASE DE COLA ZERO AÇÚCAR	720	UN	252.000	ml	700	895	0,78	Versão destinada a público específico e adesão parcial; volume reduzido indica consumo complementar.
57	REFRIGERANTE DE GUARANÁ ZERO AÇÚCAR	720	UN	252.000	ml	700	895	0,78	Público específico e consumo opcional; volume compatível com adesão parcial.
58	REFRIGERANTE DE GUARANÁ ZERO AÇÚCAR	900	UN	1.800.000	ml	5000	895	5,59	Público específico e consumo opcional; maior oferta pode ocorrer por rodízio/eventos.
59	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ	3600	UN	7.200.000	ml	20000	895	22,35	Bebida opcional com maior aceitação; consumo variável conforme oferta em refeições aplicáveis.
60	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ	1260	UN	441.000	ml	1225	895	1,37	Bebida opcional em volume menor (alternância/contingência); consumo variável conforme oferta.
61	REQUEIJÃO CREMOSO	180	UN	270.000	g	750	687	1,09	Item de café/lanche (pães) e uso pontual em receitas; porção pequena e adesão parcial.
62	SAGÚ	900	UN	450.000	g	1250	856	1,46	Sobremesa porcionada de rodízio; depende de dias com sobremesa planejada, não diário.
63	SALGADO ASSADO E CONGELADO	400	UN	400.000	g	1111	224	4,96	Item típico de lanche/ceia/colação; porção individual, distribuição em rodízio e adesão variável.
64	SALGADO ASSADO E CONGELADO	30000	UN	4.500.000	g	12500	224	55,80	Item típico de lanche/ceia/colação; volume alto sugere uso frequente em lanches institucionais/turnos, porcionado.
65	SALGADO PARA FRITAR, EMPANADO E CONGELADO	600	UN	600.000	g	1667	258	6,46	Lanche/ceia com preparo pontual; depende de dias/turnos com fritura, porcionamento individual e rodízio.
66	SELETA DE LEGUMES EM CONSERVA	1080	UN	2.160.000	g	6000	1.144	5,24	Ingrediente de guarnições e preparações (arroz, saladas, tortas); consumo indireto e concentrado em refeições principais.
67	SORVETE DE MASSA	1500	UN	15.000.000	ml	41667	843	49,43	Sobremesa de alta aceitação, porém não diária; consumo porcionado e concentrado em dias de sobremesa/lanche.
68	SUCO CONCENTRADO DE ABACAXI	720	UN	360.000	ml	1000	758	1,32	Produto concentrado para diluição; rende múltiplas porções, entra em rodízio de sabores, consumo diário médio baixo é esperado.
69	SUCO CONCENTRADO DE CAJU	540	UN	540.000	ml	1500	758	1,98	Produto concentrado para diluição; rende múltiplas porções, entra em rodízio de sabores, consumo diário médio baixo é esperado.
70	SUCO CONCENTRADO DE UVA	1035	UN	517.500	ml	1438	758	1,90	Produto concentrado para diluição; rende múltiplas porções, entra em rodízio de sabores, consumo diário médio baixo é esperado.
71	TEMPERO COMPLETO	540	UN	540.000	g	1500	1.144	1,31	Condimento/base culinária de uso frequente em preparos coletivos; consumo indireto em almoço/jantar e dosagem por receita.
72	TEMPERO SECO CHIMICHURRI	630	UN	315.000	g	875	1.144	0,76	Tempero de finalização para carnes/guarnições; uso pontual e dosagem baixa, condicionado ao prato do dia.



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
Data/Hora de Criação:	01/04/2026 16:02:33
Páginas do Documento:	53
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	54
Hash MD5:	5214e0fc1d8675f1f49f8bce4019bbf9
Verificação de Autenticidade:	https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura

Este documento foi assinado e conferido eletronicamente com fundamento no artigo 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República pelos assinantes abaixo:

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento ARMANDO CÉSAR FRANÇA NERY no dia 01/04/2026 às 13:03:36 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Terceiro Sargento FELIPE AUGUSTO DA SILVA no dia 01/04/2026 às 13:07:25 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento DENIS MICAEL DE SOUZA no dia 01/04/2026 às 13:08:05 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cap EDERSON ALVES CAMPOS no dia 02/04/2026 às 12:26:18 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	APÊNDICE DO TR - ETP
Data/Hora de Criação:	15/06/2026 16:34:55
Páginas do Documento:	55
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	56
Hash MD5:	e61dc7ce24dce9677b20a58b872270ac
Verificação de Autenticidade:	https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura

Este documento foi assinado e conferido eletronicamente com fundamento no artigo 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República pelos assinantes abaixo:

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cel WELLINGTON MARCELO FERNANDES no dia 15/06/2026 às 13:52:48 no horário oficial de Brasília.