

TABELA 1 : EFETIVO ARRANCHADO E ETAPA PRATICADA					
	2023	2024	2025	DIFERENÇA (2024 - 2025)	% DA DIFERENÇA
JAN	2790	4109	3746		
FEV	2913	3682	3916		
MAR	2862	3673	3849		
ABRIL	3042	3667	3564		
MAIO	2716	3812	3723		
JUN	2897	3868	3813		
JUL	3000	3603	3549		
AGO	3089	3779	3918		
SET	3740	3801	3992		
OUT	3932	3961	4179		
NOV	3890	4154	4105		
DEZ	3846	3850			
MÉDIA	3226	3830	3850		
*ACRÉSCIMO DE 10%	3549	4213	4235	22	1%
				DIFERENÇA (2024 - 2025)	% DA DIFERENÇA
Fonte: Relatório mensal de valor da etapa praticada em 2023, 2024 e 2025 - Sistema de Subsistência					
Fonte: Relatório Analítico de Rancho do SISUB / DIRAD					
Obs. Existem também os lanches do bordo e lanches diversos de apoios que estima-se aproximadamente de 800/mês.					
*Acréscimo de 10% devido a rotatividade de atividades aéreas nas OMS e imprevisibilidade de atividades externas					

TABELA 2: COMPARAÇÃO DO PREGÃO ATUAL COM ANTERIOR									
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	a) QTD DA PREVISÃO ATUAL	b) QUANTIDADE DO PE 90032/2025	ORIGEM DO ITEM DA ATA PE 90032/2025	DIFERENÇA (a - b)	% DA DIFERENÇA	JUSTIFICATIVA
1	447636	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte COXA E SOBRECORA, apresentação inteira, estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C, processamento com pele, COM OSSO características adicionais interfolhada	KG	185000	180000	ITEM 1 E 2	5000	3%	conforme observado o consumo ao longo do ano, optou-se pela ajuste da quantidade devido as atualizações dos cardápios em vigor
2	447581	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte FILÉ DE PEITO, apresentação fatiado, estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C, processamento sem pele, sem osso, características adicionais interfolhada	KG	61800	60000	ITEM 3 E 4	1800	3%	conforme observado o consumo ao longo do ano, optou-se pela ajuste da quantidade devido as atualizações dos cardápios em vigor
3	447594	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte PEITO, apresentação INTEIRO, estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C, processamento sem pele, sem osso características adicionais interfolhada	KG	61800	60000	ITEM 5 E 6	1800	3%	conforme observado o consumo ao longo do ano, optou-se pela ajuste da quantidade devido as atualizações dos cardápios em vigor
4	447751	carne processada, variedade STEAK, tipo animal frango, sabor temperado, tipo preparação pré cozido, apresentação empanado, estado de conservação congelado(a) a -12 °C, características adicionais temperada, cozida, carnes mecanicamente separadas de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), gordura de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), pele de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), amido, proteína de soja máxima de 4%, miúdo de ave (frango e/ou galinha e/ou peru) embalagem de 100g	UN	61800	60000	ITEM 7 E 8	1800	3%	conforme observado o consumo ao longo do ano, optou-se pela ajuste da quantidade devido as atualizações dos cardápios em vigor
5	451938	embutidos, variedade LINGUIÇA, tipo animal frango, tipo preparação cozida, apresentação inteira, estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C, características adicionais carnes mecanicamente separadas de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), gordura de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), pele de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), amido, proteína de soja máxima de 4%, miúdo de ave (frango e/ou galinha e/ou peru) embalagem a vácuo	KG	4635	4500	ITEM 9 E 10	135	3%	conforme observado o consumo ao longo do ano, optou-se pela ajuste da quantidade devido as atualizações dos cardápios em vigor
6	447773	fríos, variedade PRESUNTO, tipo animal PERU tipo preparação cozido, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a) até 10°C, características adicionais elaborado com carne de peito de peru sem osso, temperado, defumado pelo processo natural e com menos de 4% de gordura, isento de gordura trans, proteína de soja máxima de 4%.	KG	6180	6000	ITEM 11 E 12	180	3%	conforme observado o consumo ao longo do ano, optou-se pela ajuste da quantidade devido as atualizações dos cardápios em vigor
7	446617	OVO, origem galinha, grupo branco, classe A, tipo industrial classificação EXTRA peso entre 60 e 65 g por unidade bandeja com 30 unidades em temperatura de até 10°C	UN	14832	14400	ITEM 13 E 14	432	3%	conforme observado o consumo ao longo do ano, optou-se pela ajuste da quantidade devido as atualizações dos cardápios em vigor
8	467577	OVO, origem galinha, grupo branco, classe A, tipo industrial classificação JUMBO peso mínimo 66 g por unidade bandeja com 30 unidades em temperatura de até 10°C	UN	14832	14400	ITEM 15 E 16	432	3%	conforme observado o consumo ao longo do ano, optou-se pela ajuste da quantidade devido as atualizações dos cardápios em vigor
Devido ao aumento do efetivo arranchado, conforme Relatório Analítico de Rancho Mensal (RAR) da Subdiretoria de Abastecimento (tabela 1), fez - se necessário o reajuste das quantidades juntamente com a margem de segurança que será monitorado durante a vigência da ATA									

TABELA 3 : PER CAPITA E DISPONIBILIDADE DE DIAS DE RANCHO											
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	QTD EM KG OU L	PER CAPITA MÉDIA EM KG (considerando as perdas da limpeza e de ossos)	REFEIÇÕES QUE PODEREM SER FORNECIDAS EM 12 MESES	EFETIVO ARRANCHADO (4235 EXPEDIENTE NORMA E 500 EXPEDIENTE EQUIPE DE SERVIÇO)	PREVISÃO DA DISPONIBILIDADE DE DIAS	CARDÁPIO	total disponibilidade anual	quantidade de refeições que podem ser fornecidas por mês (anual / 12)
1	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte COXA E SOBRECOXA, apresentação inteira, estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C, processamento com pele, COM OSSO características adicionais interfolhada	KG	185.000	185.000	0,250	740.000	4235	174,73	PROTEÍNA PRINCIPAL	233,11	19
2	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte FILÉ DE PEITO, apresentação fatiado, estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C, processamento sem pele, sem osso, características adicionais interfolhada	KG	61800	61.800	0,250	247.200	4235	58,37	PROTEÍNA PRINCIPAL		
3	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte PEITO, apresentação INTEIRO, estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C, processamento sem pele, sem osso características adicionais interfolhada	KG	61800	61.800	0,250	247.200	4235	58,37	OPÇÃO	72,96	6
4	carne processada, variedade STEAK, tipo animal frango, sabor temperado, tipo preparação pré cozido, apresentação empanado, estado de conservação congelado(a) a -12 °C, características adicionais temperada, cozida, carnes mecanicamente separadas de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), gordura de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), pele de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), amido, proteína de soja máxima de 4%, miúdo de ave (frango e/ou galinha e/ou peru) embalagem de 100g	UN	61800	6.180	0,200	30.900	4235	7,30	BACKUP		
5	embutidos, variedade LINGUIÇA, tipo animal frango, tipo preparação cozida, apresentação inteira, estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C, características adicionais carnes mecanicamente separadas de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), gordura de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), pele de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), amido, proteína de soja máxima de 4%, miúdo de ave (frango e/ou galinha e/ou peru) embalagem a vácuo	KG	4635	4.635	0,150	30.900	4235	7,30	BACKUP		
6	frios, variedade PRESUNTO, tipo animal PERU tipo preparação cozido, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a) até 10°C, características adicionais elaborado com carne de peito de peru sem osso, temperado, defumado pelo processo natural e com menos de 4% de gordura, isento de gordura trans, proteína de soja máxima de 4%.	KG	6180	6.180	0,120	51.500	4235	12,16	LANCHE DE SERVIÇO, LANCHE DE BORDO E CAFÉ DA MANHÃ	19,46	2
7	OVO, origem galinha, grupo branco, classe A, tipo industrial classificação EXTRA peso entre 60 e 65 g por unidade bandeja com 30 unidades em temperatura de até 10°C	UN	14832	10.679	0,120	88.992	4235	21,01	COMPLEMENTO DIETA, CAFÉ DA MANHÃ, INGREDIENTE DE RECEITAS	42,03	4
8	OVO, origem galinha, grupo branco, classe A, tipo industrial classificação JUMBO peso mínimo 66 g por unidade bandeja com 30 unidades em temperatura de até 10°C	UN	14832	11.747	0,132	88.992	4235	21,01	COMPLEMENTO DIETA, CAFÉ DA MANHÃ, INGREDIENTE DE RECEITAS		

TABELA 4 SIMULAÇÃO CARDÁPIO DO 1				
	SEG	TER	QUA	QUI
ALMOÇO	PROTEÍNA PRINCIPAL	PROTEÍNA PRINCIPAL	PROTEÍNA PRINCIPAL	PROTEÍNA PRINCIPAL
JANTAR	OPÇÃO/BACKUP	OPÇÃO/BACKUP	OPÇÃO/BACKUP	OPÇÃO/BACKUP
ALMOÇO	PROTEÍNA PRINCIPAL	PROTEÍNA PRINCIPAL	PROTEÍNA PRINCIPAL	PROTEÍNA PRINCIPAL
JANTAR	OPÇÃO/BACKUP	OPÇÃO/BACKUP	OPÇÃO/BACKUP	OPÇÃO/BACKUP
ALMOÇO	PROTEÍNA PRINCIPAL	PROTEÍNA PRINCIPAL	PROTEÍNA PRINCIPAL	PROTEÍNA PRINCIPAL
JANTAR	OPÇÃO/BACKUP	OPÇÃO/BACKUP	OPÇÃO/BACKUP	OPÇÃO/BACKUP
ALMOÇO	PROTEÍNA PRINCIPAL	PROTEÍNA PRINCIPAL	PROTEÍNA PRINCIPAL	PROTEÍNA PRINCIPAL
JANTAR	OPÇÃO/BACKUP	OPÇÃO/BACKUP	OPÇÃO/BACKUP	OPÇÃO/BACKUP
ALMOÇO	PROTEÍNA PRINCIPAL	PROTEÍNA PRINCIPAL		
JANTAR	OPÇÃO/BACKUP	OPÇÃO/BACKUP		

TABELA 5: REFEIÇÕES				
Refeição	Nº de Comensais	Nº de Refeições no mês / nº de Refeições total mensal	Dias de refeição	Tipo de refeição
Almoço (EXPEDIENTE NORMAL)	4235	18/60	18	PROTEÍNA PRINCIPAL
Almoço e jantar (EXPEDIENTE DA EQUIPE DE SERVIÇO)	500	42/60	42	OPÇÃO, BACKUP, COMPLEMENTO, OU PROTEÍNA PRINCIPAL

TABELA 6 : ESTIMATIVA DO TIPO DE EMBUTIDOS E FRIOS A SER UTIL				
	SEG	TER	QUA	QUI
SEMANA 1	LANCHE DE BORDO	MORTADELA	PRESUNTO PERU	MORTADELA BOVINA
	CAFÉ DA MANHÃ	PRESUNTO SUINO	OVO	SALSICHA
SEMANA 2	LANCHE DE BORDO	MORTADELA	PRESUNTO PERU	MORTADELA BOVINA
	CAFÉ DA MANHÃ	PRESUNTO SUÍNO	OVO	SALSICHA
SEMANA 3	LANCHE DE BORDO	MORTADELA	PRESUNTO PERU	MORTADELA BOVINA
	CAFÉ DA MANHÃ	MORTADELA BOVINA	OVO	SALSICHA
SEMANA 4	LANCHE DE BORDO	MUSSARELA	MORTADELA	MORTADELA BOVINA
	CAFÉ DA MANHÃ	MUSSARELA	OVO	MORTADELA BOVINA
SEMANA 5	LANCHE DE BORDO	SALSICHA	MORTADELA BOVINA	

CAFÉ DA MANHÃ	PRESUNTO PERU	OVO
---------------	---------------	-----

TABELA 7: REFEIÇÕES				
Refeição DIÁRIA	RANCHO NORTE, SUL, HFAB, CPBV, REPUSAR (nº de comensais)	Nº de Refeições no mês / nº de Refeições total mensal	Dias de refeição	Tipo de refeição
LANCHE DE BORDO	100	28/60	28	LANCHE DE SERVIÇO, LANCHE DE BORDO E CAFÉ DA MANHA
CAFÉ DA MANHÃ	500	32/60	32	COMPLEMENTO DIETA, CAFÉ DA MANHÃ, IGREDIENTE DE RECEITAS

VIÉS		
SEX	SAB	DOM
OPÇÃO/ BACKUP	OPÇÃO/ BACKUP	OPÇÃO/ BACKUP
OPÇÃO/BACKUP	OPÇÃO/BACKUP	OPÇÃO/BACKUP
OPÇÃO/ BACKUP	OPÇÃO/ BACKUP	OPÇÃO/ BACKUP
OPÇÃO/BACKUP	OPÇÃO/BACKUP	OPÇÃO/BACKUP
OPÇÃO/ BACKUP	OPÇÃO/ BACKUP	OPÇÃO/ BACKUP
OPÇÃO/BACKUP	OPÇÃO/BACKUP	OPÇÃO/BACKUP
OPÇÃO/ BACKUP	OPÇÃO/ BACKUP	OPÇÃO/ BACKUP
OPÇÃO/BACKUP	OPÇÃO/BACKUP	OPÇÃO/BACKUP

LIZADA NOS CARDÁPIOS DA SSUB		
SEX	SAB	DOM
MORTADELA BOVINA	PRESUNTO SUINO	MORTADELA BOVINA
MUSSARELA	MORTADELA BOVINA	MORTADELA
PRESUNTO PERU	PRESUNTO SUINO	SALSICHA
MUSSARELA	MORTADELA BOVINA	MORTADELA
MORTADELA DE FRANGO	PRESUNTO SUINO	SALSICHA
MUSSARELA	MORTADELA BOVINA	MORTADELA
SALSICHA	PRESUNTO SUINO	MORTADELA BOVINA
MUSSARELA	MORTADELA BOVINA	MORTADELA



TABELA 8: DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	REQUISICÃO MÍNIMA	REQUISICÃO MÁXIMA	QUANTIDADE	VALIDADE MÍNIMA (MESES)
1	447636	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte COXA E SOBRECORA, apresentação inteira, estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C, processamento com pele, COM OSSO características adicionais interfolhada	KG	10	46.250	185000	3
2	447581	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte FILÉ DE PEITO, apresentação fatiado, estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C, processamento sem pele, sem osso, características adicionais interfolhado	KG	10	15.450	61800	3
3	447594	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte PEITO, apresentação INTEIRO, estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C, processamento sem pele, sem osso características adicionais interfolhado	KG	10	15.450	61800	3
4	447751	carne processada, variedade STEAK, tipo animal frango, sabor temperado, tipo preparação pré cozido, apresentação empanado, estado de conservação congelado(a) a -12 °C, características adicionais temperada, cozida, carnes mecanicamente separadas de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), gordura de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), pele de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), amido, proteína de soja máxima de 4%, miúdo de ave (frango e/ou galinha e/ou peru) embalagem de 100g	UN	10	15.450	61800	3
5	451938	embutidos, variedade LINGUIÇA, tipo animal frango, tipo preparação cozida, apresentação inteira, estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C, características adicionais carnes mecanicamente separadas de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), gordura de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), pele de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), amido, proteína de soja máxima de 4%, miúdo de ave (frango e/ou galinha e/ou peru) embalagem a vácuo	KG	10	1.159	4635	3
6	447773	frios, variedade PRESUNTO, tipo animal PERU tipo preparação cozido, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a) até 10°C, características adicionais elaborado com carne de peito de peru sem osso, temperado, defumado pelo processo natural e com menos de 4% de gordura, isento de gordura trans, proteína de soja máxima de 4%.	KG	10	1.545	6180	3
7	446617	OVO, origem galinha, grupo branco, classe A, tipo industrial classificação EXTRA peso entre 60 e 65 g por unidade bandeja com 30 unidades em temperatura de até 10°C	UN	10	3.708	14832	3
8	467577	OVO, origem galinha, grupo branco, classe A, tipo industrial classificação JUMBO peso mínimo 66 g por unidade bandeja com 30 unidades em temperatura de até 10°C	UN	10	3.708	14832	3

TABELA 9: PREVISÃO MENSAL DE CONSUMO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	CRONOGRAMA DE PREVISÃO DE CONSUMO											
				jul/26	ago/26	set/26	out/26	nov/26	dez/26	jan/27	fev/27	mar/27	abr/27	mai/27	jun/27
1	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte COXA E SOBRECORA, apresentação inteira, estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C, processamento com pele, COM OSSO características adicionais interfolhada	KG	185.000	15417	15417	15417	15417	15417	15417	15417	15417	15417	15417	15417	15417
2	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte FILÉ DE PEITO, apresentação fatiado, estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C, processamento sem pele, sem osso, características adicionais interfolhada	KG	61.800	5150	5150	5150	5150	5150	5150	5150	5150	5150	5150	5150	5150
3	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte PEITO, apresentação INTEIRO, estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C, processamento sem pele, sem osso características adicionais interfolhada	KG	61.800	5150	5150	5150	5150	5150	5150	5150	5150	5150	5150	5150	5150
4	carne processada, variedade STEAK, tipo animal frango, sabor temperado, tipo preparação pré cozido, apresentação empanado, estado de conservação congelado(a) a -12 °C, características adicionais temperada, cozida, carnes mecanicamente separadas de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), gordura de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), pele de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), amido, proteína de soja máxima de 4%, miúdo de ave (frango e/ou galinha e/ou peru) embalagem de 100g	UN	61.800	5150	5150	5150	5150	5150	5150	5150	5150	5150	5150	5150	5150
5	embutidos, variedade LINGUIÇA, tipo animal frango, tipo preparação cozida, apresentação inteira, estado de conservação congelado(a) de -12°C a -18°C, características adicionais carnes mecanicamente separadas de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), gordura de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), pele de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), amido, proteína de soja máxima de 4%, miúdo de ave (frango e/ou galinha e/ou peru) embalagem a vácuo	KG	4.635	386	386	386	386	386	386	386	386	386	386	386	386
6	fríos, variedade PRESUNTO, tipo animal PERU tipo preparação cozido, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a) até 10°C, características adicionais elaborado com carne de peito de peru sem osso, temperado, defumado pelo processo natural e com menos de 4% de gordura, isento de gordura trans, proteína de soja máxima de 4%.	KG	6.180	515	515	515	515	515	515	515	515	515	515	515	515
7	OVO, origem galinha, grupo branco, classe A, tipo industrial classificação EXTRA peso entre 60 e 65 g por unidade bandeja com 30 unidades em temperatura de até 10°C	UN	14.832	1236	1236	1236	1236	1236	1236	1236	1236	1236	1236	1236	1236
8	OVO, origem galinha, grupo branco, classe A, tipo industrial classificação JUMBO peso mínimo 66 g por unidade bandeja com 30 unidades em temperatura de até 10°C	UN	14.832	1236	1236	1236	1236	1236	1236	1236	1236	1236	1236	1236	1236



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR anexos
Data/Hora de Criação:	19/03/2026 16:00:03
Páginas do Documento:	9
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	10
Hash MD5:	2657f2c1becf8d37060eb10d7f91532b
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 EDSON DA SILVA CAIXETA no dia 20/03/2026 às 10:20:02 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten CAROLINE MOURA PAZ RIBEIRO no dia 20/03/2026 às 10:23:19 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cap LUCAS DAMASCENO RIBEIRO CALIXTO no dia 23/03/2026 às 14:17:25 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cel ULISSES CRUZ DA COSTA no dia 27/04/2026 às 17:26:56 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO