

GRUPAMENTO DE APOIO DE CANOAS

Estudo Técnico Preliminar 1/2026

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

2.1 A Seção de Subsistência do GAP-CO (SSUB) é responsável pela oferta de refeições e apoio de caráter alimentício tanto ao efetivo do GAP-CO, como aos militares das unidades operacionais apoiadas. Desta maneira, sendo a alimentação uma necessidade básica do ser humano, o objetivo desta aquisição é suprir a demanda anual de proteínas de origem animal (carnes) tanto em quantidade, qualidade e variedade, alimento que é usado diariamente em todas refeições principalmente no almoço e janta onde muitas vezes serve de base dos cardápios. Ademais o trabalho da SSUB contribui para a manutenção do moral do efetivo, bem como para a potencialização da execução da atividade afim do Comando da Aeronáutica, representada operacionalmente pela BACO.

2.2 A SSUB confecciona e distribui em média 1600 refeições diariamente considerando café da manhã, almoço e jantar. Além disso, anualmente, a SSUB possui em torno de 700 comensais externos provenientes de missões aéreas estabelecidas em Canoas.

2.3 A contratação visa buscar os preços mais vantajosos praticados para atender às demandas de uso com a alimentação da tropa, a aquisição de gêneros alimentícios do tipo CARNES se faz necessária para o funcionamento do serviço de subsistência realizado pelo GAP-CO, enquanto Unidade Alimentadora, cabendo a essa Organização a responsabilidade de fornecer alimentação para os militares e civis arranchados em todas as Unidades por ela apoiadas composta pelos efetivos do Grupamento de apoio de Canoas (GAP-CO), Base Aérea de Canoas (BACO), V COMAR, bem como as Unidades apoiadas como: Hospital de Aeronáutica de Canoas (HACO), Prefeitura de Aeronáutica de Canoas (PACO), Serviço Regional de Investigação e Prevenção de Acidentes (SERIPA-5), Serviço de Recrutamento e Preparo de Pessoal da Aeronáutica de Canoas (SEREP-CO), Unidades Operacionais e aéreas sediadas na GUARNAE-CO, 1º/14º Gav, 5º ETA, 2º/7º GAv, 2º/1º GCC, DTCEA-CO, 1ºGDAE e GSD-CO. Prestar apoio à missões provenientes das Operações que ficam sediadas na GUARNAE-CO, e ainda apoio a comissões fiscalizadoras, ao Núcleo de Serviço de Assistência Social (NUSESO), o Programa Força no Esporte.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA DO GAP-CO	MATHEUS COSTA FELIPPINI 1º Ten INT

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Sustentabilidade:

4.1 A contratada deverá, no que couber, executar os serviços de forma a atender o que preconiza o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis;

4.2 A Contratante informará aos Órgãos Públicos competentes sobre as falhas e faltas cometidas pela contratada, ante ao inadequado tratamento do impacto ambiental.

4.3 A contratada deverá observar, rigorosamente, os procedimentos adequados a observação das condições ambientais nos locais em que for desenvolver os trabalhos relacionados a execução do objeto contratual empregando matéria-prima recomendada e indicada pelas normas de proteção ambiental (Decreto nº 5.975/2006 e Portaria nº 253 /2006, do Ministério do Meio Ambiente).

4.4 A promoção do desenvolvimento nacional sustentável é atualmente um dos três pilares das licitações públicas, ao lado da observância do princípio constitucional da isonomia e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Subcontratação

4.5 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.6 Não haverá exigência da garantia da contratação , pelas razões artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021 devido a natureza a aquisição.

MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

4.7 O prazo de entrega dos materiais é de no máximo 5 (cinco) dias úteis, contados da data do pedido realizado pelo setor solicitante (e-mail, telefone e etc) à contratada, conforme necessidade da SSUB.

4.8 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

4.9 Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços:

– V COMAR: Rancho do GAP-CO - Avenida Guilherme Schell, 3950, Fátima, Canoas/RS – CEP 92.200-714. 5.3.2

– BACO: Rancho da BACO – Rua Augusto Severo, 1700, Nossa Senhora das Graças, Canoas/RS – CEP 92.110-330.

4.10 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 80% (oitenta por cento) do prazo total recomendado pelo fabricante ou outro prazo que estiver expresso no descritivo do item, prevalecendo o mais vantajoso par a Administração.

4.11 Produtos com validade mínima de 4/5 da data de validade total do produto, na data da entrega, de acordo com data de validade impressa na embalagem.

4.12 Não serão aceitos, em hipótese alguma, fardos ou caixas violadas ou com outros danos que prejudiquem o acondicionamento e a qualidade do produto.

4.13 As rotulagens dos itens ofertados devem apresentar nome da marca, identificação da origem, tipo de conteúdo, lote, preparo e instruções de uso, lista dos ingredientes, declaração dos nutrientes e prazo de validade;

4.14 As embalagens deverão estar íntegras e não apresentar amassados, rasgados, trincas, ferrugem, furos, vazamentos, abertos ou outros problemas;

4.15 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91 de 11 de maio de 2001 que estabelece os critérios gerais para embalagens equipamentos em contato com alimentos.

4.16 Os alimentos não devem estar em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plástico reciclado ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos, e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto.

4.17 As empresas vencedoras do certame licitatório deverão respeitar as condições de transporte de gêneros estabelecidas na RESOLUÇÃO RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 – ANVISA e suas alterações posteriores, em especial o que está definido quanto às temperaturas de transporte, limpeza e organização dos veículos.

4.18 Quando os itens referirem-se a materiais refrigerados e/ou congelados, os veículos de transporte deverão, além do disposto acima, conter TERMÔMETRO DIGITAL, tipo mostrador, para análise das suas temperaturas. Esses veículos deverão permanecer ligados durante a descarga de todo o material, visando manter a temperatura indicada e o Grupamento de Apoio de Canoas poderá exigir a qualquer momento durante a vigência do instrumento contratual que os fornecedores desses itens apresentem um LAUDO MICROBIOLÓGICO realizado em laboratório especializado que ateste a qualidade da matéria-prima dos itens.

4.19 No momento da entrega dos materiais, a empresa deverá ter, no mínimo, 01 (um) carregador, para descarregar volumes de pequeno vulto, inferiores a 1000 kg e 02 (dois) carregadores no caso de transportar volumes maiores para o GAP-CO e para a BACO. No caso de materiais congelados ou resfriados, os materiais descarregados deverão ser transportados pelos carregadores da contratada para o interior das câmaras de congelamento, acompanhado de militar do setor, após verificação da quantidade; igual procedimento deverá ser adotado para o deslocamento do material da plataforma até a área de estocagem dos demais gêneros alimentícios.

4.20 A entrega dos objetos provenientes desta contratação deverá ser realizada por funcionários devidamente identificados e uniformizados adequadamente para um ambiente militar.

4.21 Os caminhões utilizados nas entregas deverão possuir altura máxima de 3,80 metros, a fim de evitar colisões com os fios da rede elétrica.

4.21.1 A altura descrita no item anterior deve considerar o veículo carregado e vazio, visto que o peso e altura do material a ser entregue influencia na altura do veículo

Garantia, manutenção e assistência técnica

4.22 O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

5. Levantamento de Mercado

5.1 Ao analisarmos todas as opções para alcançar o objetivo de suprir, com gêneros alimentícios do tipo CARNES a Seção de Subsistência do GAP-CO, percebemos que não existe outra a não ser a aquisição, uma vez que a SSUB não dispõe de equipamentos e pessoal voltados para a fabricação de tais alimentos.

5.2 Dessa forma, esta Equipe de Planejamento enxerga como econômica e logisticamente mais vantajoso para a Administração a aquisição dos gêneros alimentícios (CARNES), da mesma maneira que realiza as aquisições dos demais gêneros para a esta Seção de Subsistência.

5.3 A partir dos resultados da pesquisa de mercado e, dada a característica do objeto, conclui-se que os itens têm alta oferta no mercado, com muitos fornecedores, tendo, esta licitação, grandes chances de atingir a competitividade e sustentabilidade esperadas para um processo licitatório, corroborando para o atendimento da necessidade da Administração.

5.4 Os preços de referência foram obtidos em consonância com o previsto na lei nº 14.133/21, combinado com a Instrução Normativa nº 65 de 2021, conforme pesquisa de preços e mapa comparativo constantes nos autos.

5.4.1 Ressalta-se que a pesquisa realizada representa o preço de mercado do objeto a ser contratado.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 A contratação visa atender às necessidades de aquisição periódica, frequente e parcelada de alimentos, cujo objetivo é suprir à demanda de consumo nos preparativos de refeições para alimentação do efetivo apoiado pelo Grupamento de apoio de Canoas, esta contratação será da seguinte maneira :

6.1.1 O Sistema de Registro de Preços será adotado neste Pregão Eletrônico por ficar comprovado que para esta aquisição em particular a melhor forma é adquirir os itens com previsão de entregas parceladas durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

6.1.2 A aquisição será por demanda, sem gerar obrigações ao GAP-CO caso não haja solicitações de aquisição, já que a quantidade de materiais aqui especificados constitui mera estimativa.

ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

6.2 O prazo de entrega dos bens é de no máximo 5 (cinco) dias úteis, contados da data do pedido realizado pelo setor solicitante (e-mail, telefone e etc) à contratada, conforme necessidade da SSUB, nos seguintes endereços:

6.2.1 Grupamento de Apoio de Canoas (GAP-CO): Rancho – Avenida Guilherme Shell, 3950, Fátima, Canoas/RS – CEP 92.200-714;

6.2.2 Base Aérea de Canoas (BACO): Rancho – Avenida Augusto Severo, 1700, Nossa Senhora das Graças, Canoas/RS – 92.110-390;

6.2.3 O horário de recebimento do objeto será das 08h00min às 12h00min, apenas em dias úteis, ou mediante acordo entre a contratada e a contratante, pelo telefone (51) 3462-1244/1156/1248.

6.3 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 80% (oitenta por cento) do prazo total recomendado pelo fabricante/produtor, ou outro prazo que estiver expresso no descritivo do item, prevalecendo o mais vantajoso para a Administração.

6.4 **carnes, aves, peixes e derivados**: deverão estar dentro dos parâmetros e especificações estabelecidas pela Vigilância Sanitária do Ministério da Agricultura (selo S.I.F.), quanto ao percentual de água na carcaça, quando congelados (para frangos – perda máxima no degelo de 6%, para carnes – perda máxima no degelo de 10% e para peixes – perda máxima no degelo de 15%), prazo de validade, conservação e modo de transporte.

6.5 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias úteis, pela comissão de recebimento, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de referência e na proposta.

6.6 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades, devendo ser entregue itens de lote diferente do que foi rejeitado.

6.7 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.8 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

6.9 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da ATA de Registro de Preços.

6.10 O material fornecido, antes do seu recebimento definitivo, poderá ser analisado em laboratório da Aeronáutica ou laboratórios de referência (Públicos ou Privados), e caso não esteja dentro dos parâmetros exigidos pelas normas técnicas vigentes (ANVISA, INMETRO, etc.), será devolvido, ficando o fornecedor obrigado à devida reposição.

6.11 Para itens perecíveis, os bens serão recebidos **definitivamente**, no prazo de 03 (três) dias úteis contados do recebimento, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

QUANTO AOS CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DO OBJETO:

6.12 Para o fornecimento do objeto desta *aquisição*, será exigido:

6.12.1 **OS MATADOUROS E ENTREPOSTOS FRIGORÍFICOS – CARNES E DERIVADOS DE ORIGEM BOVINA CONGELADOS SEM OSSO, SUÍNAS CONGELADAS SEM OSSO, DE FRANGO EM CORTES, PESCADOS E DERIVADOS:** deverão apresentar Inscrição ou Registro do Responsável Técnico, no Conselho de Medicina Veterinária, com o registro atualizado do Serviço de Inspeção Federal (SIF), fornecido pelo órgão competente do Ministério da Agricultura.

6.12.2 **As Casas atacadistas - carnes e derivados de origem bovina congeladas sem osso, suínas congeladas sem osso, de frango em cortes, PESCADOS E DERIVADOS:** deverão apresentar o registro atualizado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) fornecido pelo órgão competente do Ministério da Agricultura, do (s) fornecedor (es) da (s) marca (s) ofertada (s).

6.12.3 Cópia do **Certificado Sanitário Oficial (Alvará Sanitário)** da empresa licitante, **dentro do prazo de validade**, emitido por Órgão Oficial competente, conforme RDC (ANVISA) nº 207, de 3 de janeiro de 2018;

6.12.4 Documento comprobatório de **Controle de Vetores e de Pragas Urbanas, dentro da validade;**

6.12.4.1 A exigência prevista no parágrafo anterior é aplicável apenas às empresas licitantes que, por força de disposição legal, devem possuir o Documento comprobatório de Controle de Vetores e de Pragas Urbanas. As empresas licitantes legalmente dispensadas do referido documento deverão comprovar tal condição mediante apresentação de documento probatório específico e idôneo a tal comprovação ou mediante declaração formal equivalente, firmada pela própria empresa licitante, e prestada sob compromisso e sob as penas da lei, em especial do disposto no art. 299 do Código Penal Brasileiro.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 Para estabelecer as quantidades desta contratação foi feito um estudo no consumo anteriores conforme tabela em **anexo** (sem considerar os anos de pandemia e calamidade no Rio Grande do Sul anos em que o consumo não reflete a demanda de rotina da GUARNAE), porém para uma aquisição segura e que atenda a real necessidade da SSUB para este ano, usaremos a média per capita que uma pessoa consome de carne por refeição que é 300 gramas (considerando proteínas com e sem osso), levando em consideração que diariamente atendemos um efetivo de 1600 pessoas, e que ao todo será utilizado uma média diária de 480 kg de carnes, para um mês o consumo médio será de 14,4 toneladas, totalizando um consumo de 172 toneladas para um ano, ainda sim foi acrescentado uma margem de 40% por segurança para suprir eventuais demandas com cursos e efetivo externo proveniente de missões, situações essas onde o consumo aumenta consideravelmente.

7.2 Informo ainda que para estabelecer a quantidade individual de cada item foi dada prioridade pra as carnes mais baratas e com maior consumo como é o caso da carne de frango (sossami e sobrecoxa), e carnes suínas, que vamos adquirir em maior quantidade por geralmente ser mais barata e será usada mais vezes durante o ano.

7.3 Informo que a variabilidade de itens descritos justifica-se pela necessidade de alimentos variados para comporem uma alimentação variada, de forma a suprir os comensais com os nutrientes necessários, além de evitar monotonia alimentar. Sabe-se da importância para saúde dos indivíduos do consumo de alimentos em quantidade, qualidade e variabilidade para atingir a recomendação nutricional. Além disso, ressalta-se a necessidade de estimar os itens utilizados em caráter de substituição, principalmente devido a fatores relacionados a interrupção de fornecimento, excessiva alta de preços, dentre outros, de modo a evitar que a interrupção de fornecimento ocasione prejuízos à alimentação do efetivo apoiado, comprometendo o pleno desempenho da atividade do Grupamento de Apoio de Canoas e consequentemente a missão de defesa aeroespacial.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 7.685.706,00

8.1 Em relação a pesquisa de preços dos itens referentes esta contratação, os valores registrados foram calculados com base em pesquisas de acordo com o IN nº 65, de 08 de julho de 2021, e a metodologia utilizada foi o menor dos valores obtidos entre a média e a mediana, conforme incisos I, II, III e IV do art. 5º e caput do art 6º, do mesmo dispositivo legal e anexadas ao processo.

8.2 A pesquisa foi realizada no endereço eletrônico do Sistema de Pesquisa de Preços e sítios eletrônicos especializados, conforme preconiza o disposto na Instrução Normativa nº 65, de 07 de Julho de 2021.

8.3 A metodologia para obtenção do preço de referência consistiu no menor dos valores entre a média e a mediana obtidos na pesquisa.

8.4 A estimativa do valor total da contratação é de R\$ 7.685.706,00 (Sete milhões, seiscentos e oitenta e cinco mil, setecentos e seis reais)

8.5 Ressalta-se que a pesquisa realizada representa o preço de mercado do objeto a ser contratado.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Os itens do referido processo serão licitados de forma parcelada e individualizada, dada sua característica divisível, não havendo 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 com relação a itens ou unidades autônomas.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não existem contratações correlatas ou interdependentes que possam ser associados ao Processo de Aquisição de Gêneros de Alimentação (Carnes).

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A aquisição está prevista e de acordo com o Calendário de Obtenções que é elaborado anualmente a fim de consolidar e melhorar execução dos processos cujas demandas são consideradas usuais pelas unidades apoiadas e pelo GAP-CO.

11.2 Os recursos da despesa com a aquisição do objeto deste Estudo, de acordo com Artigo 16, da Lei Complementar no 101, de 4 de maio de 2000, tem adequação orçamentária e financeira com a lei orçamentária anual, compatibilidade com o plano plurianual e com a lei de diretrizes orçamentárias, bem como com o Programa de Trabalho Anual do Grupamento de Apoio de Canoas.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 O resultado pretendido para a essa aquisição é manter os estoques de carnes abastecidos de forma adequada para proporcionar a continuidade do fornecimento de uma refeição balanceada nutricionalmente ao efetivo além de evitar monotonia alimentar.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Não se aplica, pois, para esta aquisição, não é necessária nenhuma providência a ser adotada pela administração previamente à assinatura da ATA de registro de preços, visto que se trata de aquisição recorrente.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 A contratada deverá, no que couber, executar os serviços de forma a atender o que preconiza o guia nacional de contratações sustentáveis.

14.2 A Contratante informará aos Órgãos Públicos competentes sobre as falhas e faltas cometidas pela contratada, ante ao inadequado tratamento do impacto ambiental.

14.3 A promoção do desenvolvimento nacional sustentável é atualmente um dos três pilares das licitações públicas, ao lado da observância do princípio constitucional da isonomia e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

14.4 A Administração informará aos Órgãos Públicos competentes sobre as falhas e faltas cometidas pela contratada, ante ao inadequado tratamento do impacto ambiental.

14.5 A promoção do desenvolvimento nacional sustentável é atualmente um dos três pilares das licitações públicas, ao lado da observância do princípio constitucional da isonomia e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1 A contratação é viável, tendo em vista que há recursos para subsidiá-la, existe demanda do material a ser fornecido, há empresas capacitadas para fornecerem o objeto da licitação e que a contratação trará benefícios diretos e indiretos para a Administração.

15.2. O objeto desta contratação é de conhecimento público conforme os termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

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](#).

MATHEUS COSTA FELIPPINI

Chefe da Seção de Subsistência do GAP-CO.

LUCAS ANDERSON AZAMBUJA PEREIRA

Encarregado da Subseção de planejamento da SSUB.

WILLIAM ALVIENES WALLAUER

Auxiliar na Subseção de Planejamento da SSUB.

MARCOS GABRIEL PINTO MACHADO

Auxiliar na Subseção de Planejamento da SSUB.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Consumo.pdf (189.0 KB)

		consumo histórico			solicitado			
ITEM	Descrição	2.018	2.019	2.025	qtd ata	UNIDADE	USO POR MÊS, ESTIMADO	JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE
1	Carne bovina - coxão de dentro bovino (coxão mole), peça inteira congelada, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, identificada. Reembalado em caixa de papelão cintada, com até 25kg cada. Temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C. Constando todas as informações exigidas pela legislação vigente.	25	0	6.595	10.000	KG	833	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.
2	Carne bovina - lagarto redondo in natura, bovino macho, peça inteira limpa e congelada. Temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C. Embalagem primária plástico à vacuo individual. Embalagem secundária em caixa cintada com até 25 kg. Constando todas as informações exigidas pela legislação vigente.	0	2.489	0	8.000	KG	667	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.
3	Carne bovina – alcatra em peça inteira in natura, sem osso, limpa, livre de nervos, congelada, temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C. Embalagem primária plástico à vácuo individual. Embalagem secundária em caixa cintada com até 25 kg. Constando todas as informações exigidas pela legislação vigente.	15.349	5.057	673	8.000	KG	667	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.
4	Carne bovina - coxão de dentro bovino (coxão duro), peça inteira congelada, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, identificada. Reembalado em caixa de papelão cintada, com até 25kg cada. Temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C. Constando todas as informações exigidas pela legislação vigente.	0	0	0	8.000	KG	667	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.
5	Carne bovina – contrafilé in natura, bovino macho, peça congelada. Temperatura no recebimento igual ou inferior a - 12°C. Embalagem primária plástico à vácuo individual. Embalagem secundária em caixa cintada com até 25 kg. Constando todas as informações exigidas pela legislação vigente.	0	7.183	0	5.000	KG	417	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.
6	Carne bovina – costela de bovino in natura, cortada em tiras, congelado. Temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C. Embalagem primária plástico atóxico com até 10kg. Embalagem secundária em caixa cintada com até 25 kg. Constando todas as informações exigidas pela legislação vigente.	307	390	1.730	2.000	KG	167	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.
7	Carne bovina – costela de bovino in natura, tipo janela, peça inteira, congelado. Temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C. Embalagem primária plástico atóxico com até 10kg. Embalagem secundária em caixa cintada com até 25 kg. Constando todas as informações exigidas pela legislação vigente.	0	0	1.025	1.500	KG	125	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.
8	Carne bovina – coxão mole bovino in natura cortado em bife, congelado. Temperatura no recebimento igual ou inferior a - 12°C. Embalagem primária plástico atóxico com até 10kg. Embalagem secundária em caixa cintada com até 25 kg. Constando todas as informações exigidas pela legislação vigente.	15.418	18.102	5.225	10.000	KG	833	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.
9	Carne bovina – coxão mole bovino in natura cortado em iscas, congelado. Temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C. Embalagem primária plástico atóxico com até 10kg. Embalagem secundária em caixa cintada com até 25 kg. Constando todas as informações exigidas pela legislação vigente.	1.925	14.840	9.788	15.000	KG	1.250	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.

10	Carne bovina – fraldinha bovina in natura, peça inteira, congelado. Temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C. Embalagem primária plástico atóxico com até 10kg. Embalagem secundária em caixa cintada com até 25 kg. Constando todas as informações exigidas pela legislação vigente.	0	0	2.626	2.000	KG	167	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.
11	Carne bovina – maminha bovina in natura, peça inteira, congelado. Temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C. Embalagem primária plástico atóxico com até 10kg. Embalagem secundária em caixa cintada com até 25 kg. Constando todas as informações exigidas pela legislação vigente.	0	2.425	506	4.000	KG	333	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.
12	Carne bovina – patinho bovino in natura, moído, congelado. Temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C. Embalagem primária plástico atóxico com até 5kg. Embalagem secundária em caixa cintada com até 25 kg. Constando todas as informações exigidas pela legislação vigente.	0	1.702	16.372	16.000	KG	1.333	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.
13	CARNE DE FRANGO – CORAÇÃO DE FRANGO, CONGELADO. TEMPERATURA NO RECEBIMENTO IGUAL OU INFERIOR A -12°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICO ATÓXICO COM ATÉ 2 KG, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA CINTADA COM ATÉ 20 KG.	0	0	1.035	1.800	kg	150	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.
14	Carne de frango – filé de frango sassami, sem tempero, sem pele congelado, temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C. Embalagem primária em pacotes plásticos atóxicos identificados conforme legislação, com até 10 kg, e embalagem secundária de caixa de papelão com até 20 kg, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto.	13.570	20.856	29.835	30.000	KG	2.500	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.
15	Carne de frango – sobrecoxa de frango, in natura, congelada. Temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C. Embalagem primária plástico atóxico, contendo todas as informações exigidas pela legislação vigente. Embalagem secundária em caixa cintada com até 25 kg.	16.541	27.041	29.129	45.000	KG	3.750	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.
16	Carne de frango – coxa com sobrecoxa de frango, sem dorso, in natura, congelada. Temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C. Embalagem primária plástico atóxico, contendo todas as informações exigidas pela legislação vigente. Embalagem secundária em caixa cintada com até 25 kg.	0	0	0	15.000	kg	1.250	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.
17	Carne suína - costela suína cortada em tira, in natura, congelada, temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C. Embalagem primária plástico atóxico à vácuo individual, embalagem secundária em caixa cintada com até 25 kg, constando todas as informações exigidas pela legislação vigente.	90	0	580	2.000	KG	167	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.
18	Carne suína - filé mignon suíno, in natura, congelada, temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C. Embalagem primária plástico atóxico à vácuo individual, embalagem secundária em caixa cintada com até 25 kg, constando todas as informações exigidas pela legislação vigente.	0	5.539	6.962	19.000	KG	1.583	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.
19	Carne suína – lombo suíno, in natura, congelada, temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C. Embalagem primária plástico atóxico à vácuo individual, embalagem secundária em caixa cintada com até 25 kg, constando todas as informações exigidas pela legislação vigente.	2.323	4.217	7.249	19.000	KG	1.583	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.

20	Frango especial inteiro, temperado, sem pés, sem cabeça, embalado individualmente à vácuo, com 70% do peso constituído por peito e coxas peso individual de até 4,5 kg. Congelado, temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C. Com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto e reembalado em caixa de papelão cintada, com até 25kg.	200	75	100	300	KG	25	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.
21	Lingüiça toscana, congelada, temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C. Embalagem de até 5 kg, embalado a vácuo, reembalado em caixa de papelão cintada.	1.030	1.102	4.121	4.000	KG	333	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.
22	Miúdos suínos, rabo suíno, salgado, congelado para uso na feijoada, em pacotes de até 10kg. Temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C.	290	0	400	600	KG	50	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.
23	Peixe, filé de sant peter (tilápia), in natura, peso individual aproximado de 120g. Congelado, temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C. Embalagem tipo exportação, fornecido a granel, em camadas interfolhadas por laminados plásticos em caixa de papelão cintada com até 30kg.	5.002	9.314	7.962	14.000	KG	1.167	Utilização nas refeições diárias da unidade militar.
	Total geral de carnes				240200	KG	20016,6666666667	O CONSUMO MENSAL DE CARNES DA GUARNIÇÃO É EM TORNO DE 14.400KG, PRETENDEMOS GERAR ATAS COM 40% A MAIS DO CONSUMO MÉDIO, COM O INTUITO DE EVITAR DESABASTECIMENTO NO CASO DE NÃO ENTREGA DE ALGUM ITEM.



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	Estudo Técnico Preliminar 01 2026
Data/Hora de Criação:	19/01/2026 13:06:24
Páginas do Documento:	10
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	11
Hash MD5:	ba6184b5d64c80220e61631155d88879
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 Terceiro Sargento LUCAS ÂNDERSON AZAMBUJA PEREIRA no dia 21/01/2026 às 09:18:00 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cabo MARCOS GABRIEL PINTO MACHADO no dia 21/01/2026 às 09:48:32 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cabo WILLIAN ALVIENES WALLAUER no dia 21/01/2026 às 12:03:18 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten MATHEUS COSTA FELIPPINI no dia 22/01/2026 às 16:35:58 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO