



**MARINHA DO BRASIL
CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM BELÉM
DIVISÃO DE MUNICIAMENTO**

**PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 90007/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 63396.000417/2024-71
REGIME JURÍDICO: LEI Nº 14.133/2021**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

I - Introdução

A presente análise tem por objetivo demonstrar a necessidade da eventual aquisição de gêneros alimentícios (carnes: bovina, suína, frango, peru e peixe), ovos, conservas e embutidos; produtos de padaria e laticínios, temperos e condimentos, frutas, verduras, legumes e hortaliças, engarrafados e sucos, cereais e grãos, para atender às demandas deste Centro de Intendência e de suas Organizações Militares Apoiadas, de modo a fundamentar a necessidade da contratação e o interesse público envolvido, evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, em conformidade com o art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e as Instruções Normativas nº 5, expedida em 26 de maio de 2017 pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, nº 40, de 22 de maio de 2020 e nº 58, de 08 de agosto de 2022, expedidas pela Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.

II - Necessidade da contratação

O Centro de Intendência da Marinha em Belém, responsável pela centralização de licitações e contratos no âmbito do Comando do 4º Distrito Naval, encontra-se diante da necessidade premente de realizar um processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, sob o Sistema de Registro de Preços. Este procedimento visa a eventual aquisição de uma ampla gama de gêneros alimentícios, incluindo carnes bovina, suína, de aves (frango, peru), peixe, ovos, conservas, embutidos, produtos de padaria, laticínios, temperos, condimentos, frutas, verduras, legumes, hortaliças, bebidas engarrafadas, sucos, cereais e grãos. Esta aquisição tem como objetivo primordial atender às demandas do Centro de Intendência da Marinha em Belém (CeIMBe) e suas Organizações Militares Apoiadas.

A magnitude dessa necessidade é evidenciada pelo fato de que estas provisões alimentares devem satisfazer as exigências de aproximadamente 900 comensais e Organizações Militares Apoiadas (OMAp). Além disso, é essencial garantir a disponibilidade desses insumos para as Organizações Militares e navios em missões de patrulhamento e apoio à navegação na bacia amazônica. A logística eficaz desses recursos é vital não apenas para manter as operações funcionais em pleno vigor, mas também para assegurar o bem-estar e a prontidão das tropas envolvidas.

A aquisição desses gêneros alimentícios não se restringe apenas à garantia das operações militares, mas também desempenha um papel fundamental no apoio ao desenvolvimento das Organizações Militares. A disponibilidade de alimentos de qualidade é crucial para manter a moral elevada e a eficiência operacional. Ademais, ao suprir as demandas apresentadas pelas Organizações Militares, fortalecemos sua capacidade de cumprir suas missões com êxito, contribuindo assim para a segurança e defesa de nossa nação.

Portanto, a realização deste processo licitatório é imperativa para assegurar o fornecimento contínuo e adequado desses bens essenciais. Somente através de um processo transparente e competitivo podemos garantir a obtenção dos melhores produtos pelos preços mais vantajosos, em conformidade com os princípios da eficiência e economicidade na gestão dos recursos públicos.

III - Requisitos da contratação

Os requisitos para a aquisição dos gêneros alimentícios a serem licitados são fundamentais para garantir a excelência na qualidade dos produtos, aspecto crucial. É essencial que esses produtos atendam a critérios rigorosos de qualidade, assegurando não apenas sua qualidade sensorial, mas também sua segurança alimentar durante todo o processo de manipulação e consumo.

Portanto, a descrição detalhada dos produtos no processo licitatório é de suma importância. Essa descrição deve ser minuciosa e abrangente, fornecendo aos potenciais fornecedores todas as informações necessárias para avaliar a conformidade dos produtos com os requisitos estabelecidos. No entanto, é crucial que esse detalhamento não comprometa a competitividade entre os fornecedores, incentivando uma participação ampla e justa no processo licitatório.

Busca-se, assim, encontrar um equilíbrio entre a especificidade dos requisitos e a garantia de uma concorrência saudável. O objetivo é sempre obter o melhor custo-benefício para este Centro de Intendência, sem comprometer a qualidade e a segurança dos alimentos que são oferecidos aos militares e servidores civis.

IV - Levantamento de mercado

Um levantamento de mercado meticuloso foi conduzido pela Administração, com consulta a contratações similares e análise dos pregões nº 16/2023 e nº 17/2023 realizados por esta Organização Militar. Esse processo seguiu diretrizes específicas para garantir uma contratação alinhada com a realidade econômica. Envolveu uma análise minuciosa das características e dinâmicas do mercado relacionado à solução desejada, incluindo uma investigação das legislações pertinentes, como a Lei nº 1.283/1950, que regula a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, regulamentada pelo Decreto nº 9.013/2017.

As informações obtidas foram integradas cuidadosamente ao Estudo Técnico Preliminar (ETP), fornecendo uma base sólida para orientar a equipe de planejamento da contratação na elaboração do Termo de Referência, caso a viabilidade da contratação pretendida seja declarada. Isso visa evitar práticas antieconômicas e otimizar a gestão dos recursos públicos, garantindo a eficiência e transparência em todo o processo.

V - Descrição da solução como um todo

A solução proposta reitera a imprescindibilidade de conduzir um processo licitatório, especificamente na modalidade de pregão eletrônico, por meio do sistema de registro de preços. Essa decisão se fundamenta na projeção de necessidades futuras de aquisição de gêneros alimentícios ao longo de um período de 12 meses. Tal projeção é respaldada pela crescente demanda de comensais no rancho deste Centro de Intendência, refletindo a preocupação em proporcionar um atendimento cada vez mais eficaz e satisfatório.

Além disso, a aquisição de gêneros alimentícios visa atender as demandas de cerca de 900 militares, não apenas como um estímulo adicional, mas também como um meio de oferecer uma alimentação mais saudável, equilibrada e fresca.

VI - Estimativa das quantidades

As quantidades serão estabelecidas com base no histórico de aquisições deste Centro de Intendência ao longo de um período de 12 (doze) meses, levando em consideração as demandas previamente identificadas, bem como possíveis eventos imprevistos que possam requerer um aumento na quantidade adquirida. Essas quantidades serão determinadas de acordo com as necessidades atuais deste Centro de Intendência e suas Organizações Militares Apoiadas.

Uma cuidadosa análise dos quantitativos a serem levantados será realizada para refletir precisamente a realidade operacional e as demandas específicas dessas organizações. Isso inclui considerações das demandas relacionadas abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UF	QTD
1	CARNE BOVINA (ALCATRA) CARNE BOVINA, TIPO MIOLO DE ALCATRA, APRESENTAÇÃO EMBALAGEM INDIVIDUAL POR PEÇA E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO CINTADA, PEÇA CONGELADA ENTRE -18°C A -15°C, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	12.000
2	CARNE BOVINA (ALCATRA CORTADA EM BIFE DE 120G) CARNE BOVINA, TIPO BIFE DE ALCATRA CONGELADO ENTRE -18°C A -15°C. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO COM MATERIAL ADEQUADO ÀS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUE LHE ASSEGURE UMA PROTEÇÃO NECESSÁRIA E IMPEÇA A CONTAMINAÇÃO. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, CONTEÚDO LÍQUIDO. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	12.000
3	CARNE BOVINA (PATINHO) CARNE BOVINA, TIPO PATINHO, APRESENTAÇÃO EMBALAGEM INDIVIDUAL POR PEÇA E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO CINTADA, PEÇA CONGELADA ENTRE -18°C A -15°C, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE	KG	12.000

	VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.		
4	CARNE BOVINA (PATINHO DE BOI EM ISCA) CARNE BOVINA, TIPO PATINHO, APRESENTAÇÃO EM ISCAS, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	12.000
5	CARNE BOVINA (PATINHO DE BOI EM CUBOS) CARNE BOVINA, TIPO PATINHO, APRESENTAÇÃO EM CUBOS, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	10.000
6	CARNE BOVINA (PATINHO - BIFE A ROLÉ) CARNE BOVINA, TIPO BIFE A ROLÉ DE PATINHO CONGELADO ENTRE -18°C A -15°C. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO COM MATERIAL ADEQUADO ÀS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUE LHE ASSEGURE UMA PROTEÇÃO NECESSÁRIA E IMPEÇA A CONTAMINAÇÃO. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, CONTEÚDO LÍQUIDO. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	9.000
7	CARNE BOVINA (PATINHO DE BOI MOÍDO) CARNE BOVINA, TIPO PATINHO MOÍDA, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 08 DIAS. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	12.000
8	CARNE BOVINA ACÉM (MOÍDA ESPECIAL, 0% DE GORDURA) CARNE BOVINA, TIPO ACÉM, DE SEGUNDA, MOÍDA, CONGELADA, SEM GORDURA. EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	8.000
9	CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO) CARNE BOVINA, TIPO MÚSCULO TRASEIRO MOÍDO, CONGELADA. EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	11.000
10	CARNE BOVINA (CHÃ DE DENTRO LIMPO E CORTADO EM BIFE DE 120G) CARNE BOVINA, TIPO BIFE DE CHÃ DE DENTRO CONGELADO ENTRE -18°C A -15°C. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO COM MATERIAL ADEQUADO ÀS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUE LHE ASSEGURE UMA PROTEÇÃO NECESSÁRIA E IMPEÇA A CONTAMINAÇÃO. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, CONTEÚDO LÍQUIDO. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	8.000
11	CARNE BOVINA (CHÃ DE DENTRO) CARNE BOVINA, TIPO CHÃ DE DENTRO, APRESENTAÇÃO EMBALAGEM	KG	12.000

	INDIVIDUAL POR PEÇA E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO CINTADA, PEÇA CONGELADA ENTRE -18°C A -15°C, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.		
12	CARNE BOVINA (BISTECA DE CONTRAFILÉ, FINA E SEM GORDURA) CARNE BOVINA, CORTE: CONTRAFILÉ (BISTECA), APRESENTAÇÃO: FATIADA EM BIFE DE NO MÁXIMO 120G, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO ENTRE -18°C A -15°C. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO COM MATERIAL ADEQUADO ÀS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUE LHE ASSEGURE UMA PROTEÇÃO NECESSÁRIA E IMPEÇA A CONTAMINAÇÃO. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, CONTEÚDO LÍQUIDO. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	8.000
13	CARNE BOVINA (CONTRAFILÉ) CARNE BOVINA, TIPO CONTRAFILÉ, APRESENTAÇÃO EMBALAGEM INDIVIDUAL POR PEÇA E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO CINTADA, PEÇA CONGELADA ENTRE -18°C A -15°C, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	12.000
14	CARNE BOVINA (COXÃO MOLE) CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO EMBALAGEM INDIVIDUAL POR PEÇA E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO CINTADA, PEÇA CONGELADA ENTRE -18°C A -15°C, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	12.000
15	CARNE BOVINA (LAGARTO REDONDO) CARNE BOVINA, TIPO LAGARTO REDONDO DE BOVINO MACHO, APRESENTAÇÃO EMBALAGEM A VÁCUO INDIVIDUAL POR PEÇA E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO CINTADA, PEÇA CONGELADA ENTRE -18°C A -15°C, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	11.000
16	CARNE BOVINA (CUPIM) CARNE BOVINA, TIPO CUPIM, APRESENTAÇÃO EMBALAGEM INDIVIDUAL POR PEÇA E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO CINTADA, PEÇA CONGELADA ENTRE -18°C A -15°C, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	6.800
17	CARNE BOVINA (COSTELA SEM GORDURA) COSTELA BOVINA DO DIANTEIRO OU RIPA DE COSTELA, INTEIRA, LIMPA SEM EXCESSO DE GORDURA E COM OSSO. PEÇA CONGELADA ENTRE -18°C A -15°C, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	18.000
18	CARNE BOVINA (MÚSCULO CORTADO EM CUBOS) CARNE BOVINA, TIPO CORTE: MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO.	KG	8.000

	EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.		
19	CARNE BOVINA (RABADA) CARNE BOVINA, TIPO RABADA, APRESENTAÇÃO SERRADA E EMBALADA A VÁCUO, CONGELADA ENTRE -18°C A -15°C, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	18.000
20	CARNE BOVINA (FÍGADO) CARNE BOVINA, TIPO CORTE: FÍGADO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO COM MATERIAL ADEQUADO ÀS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUE LHE ASSEGURE UMA PROTEÇÃO NECESSÁRIA E IMPEÇA A CONTAMINAÇÃO. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	4.500
21	CARNE BOVINA (LÍNGUA) CARNE BOVINA, TIPO CORTE: LÍNGUA, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	4.500
22	CARNE BOVINA (MOCOTÓ) CARNE BOVINA, TIPO CORTE: MOCOTÓ, APRESENTAÇÃO: CORTADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	2.500
23	CARNE BOVINA (HAMBÚRGUER) HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA COM 90G, SEPARADO POR FILME PLÁSTICO E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO CINTADA, CONGELADO ENTRE -18°C A -15°C, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	12.500
24	CARNE BOVINA (ALMÔNDEGA) ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA, CONGELADA E TEMPERADA, PRONTO PARA CONSUMO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. MARCA DE REFERÊNCIA: AURORA.	KG	16.000
25	CARNE BOVINA (BUCHO) CARNE BOVINA, TIPO CORTE: BUCHO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO COM MATERIAL ADEQUADO ÀS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUE LHE ASSEGURE UMA PROTEÇÃO NECESSÁRIA E IMPEÇA A CONTAMINAÇÃO. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, CONTEÚDO LÍQUIDO. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE	KG	10.000

	MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.		
26	CARNE SECA DIANTEIRA CARNE BOVINA, TIPO DIANTEIRA, APRESENTAÇÃO CHARQUE, RESFRIADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA À VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	14.500
27	CARNE SECA PONTA DE AGULHA CARNE BOVINA, TIPO PONTA DE AGULHA, APRESENTAÇÃO CHARQUE, RESFRIADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA À VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	15.000
28	CARNE SECA TRASEIRA CARNE BOVINA, TIPO TRASEIRA, APRESENTAÇÃO CHARQUE, RESFRIADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA À VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	15.000
29	CARNE SUÍNA (ALCATRA CORTADA EM BIFE DE 120G) CARNE SUÍNA, TIPO BIFE DE ALCATRA CONGELADO ENTRE -18°C A -15°C. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO COM MATERIAL ADEQUADO ÀS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUE LHE ASSEGURE UMA PROTEÇÃO NECESSÁRIA E IMPEÇA A CONTAMINAÇÃO. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, CONTEÚDO LÍQUIDO. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	10.000
30	CARNE SUÍNA (BISTECA/CARRÉ SEM OSSO) CARNE SUÍNA, TIPO BISTECA, APRESENTAÇÃO FATIADA, SEM OSSO, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO, CONGELADA ENTRE -18°C A -15°C, PELO PROCESSO DE FRIO RÁPIDO EM TÚNEL DE CONGELAMENTO, COM PERDA MÁXIMA DE PESO NO DEGELO DE 1,5%. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	12.000
31	CARNE SUÍNA (BISTECA/CARRÉ COM OSSO) CARNE DE SUÍNO, TIPO CORTE: CARRÉ, APRESENTAÇÃO: SERRADA, PROCESSAMENTO: COM OSSO. CONGELADO ENTRE -18°C A -15°C. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	12.500
32	CARNE SUÍNA (COSTELA DEFUMADA) CARNE SUÍNA, TIPO COSTELA DEFUMADA, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	5.500
33	CARNE SUÍNA (COSTELA SALGADA) CARNE SUÍNA, TIPO COSTELA SALGADA, CONGELADA, COM ASPECTO, COR,	KG	12.000

	CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.		
34	CARNE SUÍNA (LOMBINHO CONGELADO) CARNE SUÍNA, TIPO LOMBINHO, CONGELADO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	16.500
35	CARNE SUÍNA (Lombo Salgado) CARNE SUÍNA, TIPO LOMBO SALGADO, CONGELADO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	8.500
36	CARNE SUÍNA (ORELHA SALGADA) CARNE SUÍNA, TIPO ORELHA, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	4.000
37	CARNE SUÍNA (PÉ SALGADO) CARNE SUÍNA, TIPO PÉ, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	4.000
38	CARNE SUÍNA (RABINHO SALGADO) CARNE SUÍNA, TIPO RABO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	3.500
39	CARNE SUÍNA (PERNIL CONGELADO) CARNE SUÍNA, TIPO PERNIL, DESOSSADO, CONGELADO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	12.000
40	CARNE SUÍNA (TOUCINHO SALGADO SEM COSTELA E COM COURO) CARNE SUÍNA, TIPO TOUCINHO SALGADO SEM COSTELA E COM COURO, CONGELADO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	7.500
41	CARNE SUÍNA (TOUCINHO) CARNE SUÍNA, TIPO TOUCINHO, CONGELADO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	6.500
42	CARNE SUÍNA (BACON)	KG	2.000

	CARNE SUÍNA, TIPO BACON DEFUMADO, PREPARADO COM CARNE CURADA DE SUÍNO DEFUMADO, PEDAÇO INTEIRO OU MANTA, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.		
43	CARNE SUÍNA DEFUMADA CARNE DEFUMADA, TIPO CORTE: LOMBO, TIPO ANIMAL: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	6.500
44	CARNE SUÍNA (TENDER) CARNE DEFUMADA, TIPO CORTE: TENDER, TIPO ANIMAL: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: FRESCO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	2.000
45	CARNE DE FRANGO (FILÉ DE PEITO) CARNE DE FRANGO, TIPO FILÉ DE PEITO, DESOSSADO, SEM PELE, SEM TEMPERO, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	21.000
46	CARNE DE FRANGO (PEITO COM OSSO) CARNE DE FRANGO, TIPO PEITO COM OSSO, SEM TEMPERO, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	18.500
47	CARNE DE FRANGO (COXA E SOBRECOXA) CARNE DE FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA, CONGELADA, SEM PELE E COM OSSO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	18.500
48	CARNE DE FRANGO (PASSARINHO) CARNE DE FRANGO, TIPO FRANGO À PASSARINHO, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	12.500
49	DRUMETE DE FRANGO (COXINHA DA ASA) CARNE DE AVE, TIPO DRUMETE DE FRANGO (COXINHA DA ASA COM PELE/OSSO), CONGELADA. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. VALIDADE MÍNIMA PARA RECEBIMENTO DE 2 MESES. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL. COM CARACTERÍSTICAS SIMILAR ÀS MARCAS SADIA, PERDIGÃO OU SEARA.	KG	11.000
50	CARNE DE FRANGO (INTEIRO RESFRIADO) CARNE DE FRANGO, TIPO FRANGO INTEIRO, RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO	KG	7.500

	ATÓXICO. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.		
51	CARNE DE FRANGO (CORAÇÃO) CARNE DE FRANGO, TIPO CORAÇÃO, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM . COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	2.500
52	FRANGO DEFUMADO CARNE DEFUMADA, TIPO CORTE: INTEIRO, TIPO ANIMAL: FRANGO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: FRESCO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	2.000
53	EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (TIPO STEAK) EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (CONSERVADO ENTRE -18°C A -15°C), TIPO STEAK, COM APROXIMADAMENTE 120G, EMBALADO EM PACOTE INDIVIDUAL DE POLIETILENO TRANSPARENTE E O CONJUNTO ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, DE BOA QUALIDADE, RESISTENTE A ÁGUA E AO CONGELAMENTO, CONTENDO NO MÁXIMO 10KG, ARMAZENADO E TRANSPORTADO SEGUNDO AS NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA.	KG	20.000
54	PERU NATALINO CARNE DE AVE, TIPO PERU, TEMPERADO, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	1.500
55	CHESTER CARNE DE AVE, TIPO CHESTER, CONGELADO, INTEIRO, PESANDO EM MÉDIA 5,0KG, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	1.500
56	CARNE DE PERU (PEITO DE PERU) CARNE DE AVE, TIPO PEITO DE PERU, FRIOS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	3.500
57	CARNE DE PEIXE (DOURADA EM POSTA CONGELADA/SEM CABEÇA/SEM VÍSCERAS) PESCADO, ESPÉCIE DOURADA, APRESENTAÇÃO EM POSTA. SEM CABEÇA E SEM VÍSCERAS, TAMANHO GRANDE, INTERFOLHADO, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM NO MÁXIMO 20% DE ÁGUA. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	17.500
58	CARNE DE PEIXE (FILÉ DE DOURADA CONGELADO E SEM PELE) PESCADO, ESPÉCIE DOURADA, APRESENTAÇÃO FILÉ SEM PELE, TAMANHO GRANDE, INTERFOLHADO, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS. DEVERÁ CONTER	KG	18.500

	IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM NO MÁXIMO 20% DE ÁGUA. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.		
59	CARNE DE PEIXE (FILÉ DE PESCADA AMARELA CONGELADA) PESCADO, ESPÉCIE PESCADA AMARELA, APRESENTAÇÃO FILÉ, TAMANHO GRANDE, INTERFOLHADO, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS. COM NO MÁXIMO 20% DE ÁGUA. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	18.500
60	CARNE DE PEIXE (FILÉ DE FILHOTE CONGELADO E SEM PELE) PESCADO, ESPÉCIE FILHOTE, APRESENTAÇÃO FILÉ SEM PELE, TAMANHO GRANDE, INTERFOLHADO, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM NO MÁXIMO 20% DE ÁGUA. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	18.500
61	LINGUIÇA CALABRESA LINGUIÇA CALABRESA GROSSA, RESFRIADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	12.000
62	LINGUIÇA TOSCANA LINGUIÇA TIPO TOSCANA GROSSA, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	12.500
63	PAIO DEFUMADO PAIO DEFUMADO, CONGELADA, EMBALADO A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	10.500
64	SALAME TIPO ITALIANO SALAME TIPO ITALIANO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	7.500
65	SALSICHA HOT DOG CARNE BOVINA, TIPO SALSICHA, TIPO HOT DOG, CONGELADA, COM CORANTES NATURAIS E CONDIMENTOS NÃO PICANTES. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. VALIDADE MÍNIMA PARA RECEBIMENTO DE 2 MESES. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL. COM CARACTERÍSTICAS SIMILAR ÀS MARCAS SADIA, PERDIGÃO OU SEARA.	KG	12.500
66	MORTADELA BOVINA CARNE BOVINA, TIPO MORTADELA, RESFRIADA. PEÇA INTEIRA. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. VALIDADE MÍNIMA PARA RECEBIMENTO DE 2 MESES. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	12.000
67	MORTADELA DE FRANGO CARNE DE FRANGO, TIPO MORTADELA, RESFRIADA. PEÇA INTEIRA. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. VALIDADE MÍNIMA PARA RECEBIMENTO DE 2 MESES. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	10.000

68	MORTADELA SUÍNA CARNE SUÍNA, TIPO MORTADELA, RESFRIADA. PEÇA INTEIRA. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. VALIDADE MÍNIMA PARA RECEBIMENTO DE 2 MESES. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	10.500
69	MORTADELA BOLOGNA CARNE BOVINA, TIPO MORTADELA BOLOGNA OURO, RESFRIADA. PEÇA INTEIRA. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. VALIDADE MÍNIMA PARA RECEBIMENTO DE 2 MESES. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	9.500
70	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA PRESUNTO COZIDO, SEM CAPA DE GORDURA, RESFRIADO. EMBALAGEM PLÁSTICA E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	8.500
71	PEITO DE PERU DEFUMADO CARNE DE AVE, TIPO PEITO DE PERU, APRESENTAÇÃO DEFUMADO, RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	3.500
72	OVO TIPO EXTRA OVO, ORIGEM GALINHA, TAMANHO GRANDE, BRANCO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 07 (SETE) DIAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TIPO BANDEJA COM 12 OVOS. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	DZ	5.000
73	OVO DE CODORNA OVO, ORIGEM CODORNA, TAMANHO GRANDE. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 07 (SETE) DIAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TIPO BANDEJA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL. BANDEJA COM 30 UNIDADES	BD	1.000
74	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL – EMBALAGEM COM 250G PEIXE EM CONSERVA, VARIEDADE: SARDINHA, APRESENTAÇÃO: DESCABEÇADA E EVISCERADA, MEIO DE COBERTURA: COM ÓLEO COMESTÍVEL. EMBALADA EM LATA COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA.	UN	1.000
75	Leguminosa, Variedade: Feijão Preto, Tipo: Tipo 1 – Embalagem Com 1kg.	KG	10.600
76	Arroz Beneficiado, Tipo: Parbolizado, Classe: Longo Fino, Qualidade: Tipo 1.	KG	9.600
77	Arroz Beneficiado, Tipo: INTEGRAL, Classe: Longo Fino, Qualidade: Tipo 1.	KG	4.500
78	FARINHA DE TAPIOCA. Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, Transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 CNNPA da ANVISA.	KG	5.000
79	Doce Leite, Tipo: Tradicional, Prazo Validade Mínimo: 12 Meses, Característica Adicional: Isento De Amido - Embalagem Com 400g.	UN	15.000

80	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA) EMBALAGEM COM 400G. Doce, a base de: farinha de trigo/açúcar/gordura vegetal hidrogenada/amido de milho/açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico, embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. de acordo com a resolução 12/78 CNNPA da ANVISA.	UN	12.500
81	Refrigerante, Material: Água Gasosa,Xarope, Sabor: Guaraná, Características Adicionais: Light - Garrafa Com 2l. SIMILAR A GUARANÁ ANTARCTICA.	UN	9.000
82	Molho De Mesa, Tipo: Barbecue, Composição: Tradicional, Apresentação: Líquido - Embalagem Com 1l.	UN	8.500
83	Fruta, Tipo: Manga Palmer, Apresentação: Natural.	KG	2.000
84	Condimento, Tipo: Alecrim, Apresentação: Pó Embalagem De 200g.	UN	6.500
85	Molho De Mesa, Tipo: Catchup, Composição: Tradicional, Apresentação: Creme - Embalagem Com 1l	UN	8.500
86	Tempero, Tipo: Alho E Sal, Apresentação: Pasta, Aplicação: Uso Culinário - Embalagem Com 1kg.	UN	4.500
87	PÃO 12 GRÃOS LIGHT, embalagem com 320g acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. De acordo com a resolução 12/78 CNNPA da ANVISA.	PC	1.000
88	PÃO 7 GRÃOS LIGHT, embalagem com 500g Com teor de fibras entre 3 e 5 %, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo com no máximo 20% de farinha integral, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. De acordo com a resolução 12/78 CNNPA da ANVISA.	PC	1.000
89	PÃO FRANCÊS, acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. De acordo com a resolução 12/78 CNNPA da ANVISA.	KG	19.000
90	SAGU embalagem com 500G, Acondicionada em sacos plásticos, íntegros e resistentes, acondicionados em caixas limpas, íntegras e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 CNNPA da ANVISA.	SC	1.200
91	CANELA EM PÓ - embalagem de 50g	UN	2.500
92	Coco ralado, sem açúcar, desidratado desengordurado, embalagem com 1kg.	PCT	5.000

93	Doce cocada branca ou morena confeccionada com açúcar, coco ralado, xarope de glicose, sal e conservantes sorbato de potássio. Pote com aproximadamente 1,1KG, com 20 unidades de aproximadamente 55G.	UN	12.500
94	COALHADA COPO 150G. Com registro no MS e no SIF/DISPOA, com validade de 30 dias após a data de fabricação, de acordo com a legislação do CNNPA. Da ANVISA.	UN	12.500
95	Água De Côco Verde – Embalagem Tipo Longa Vida – Caixa Com 200 Ml.	UN	3.200
96	Sorvete, Tipo: Gelato - Base Água, Sabor: Variado, Forma Apresentação: Palito , Cremoso – Embalagem Com 65g.	UN	22.500
97	Fruta, Tipo: Limão Galego, Apresentação: Natural.	KG	5.000
98	Legume In Natura, Tipo: Berinjela	KG	2.500
99	Legume In Natura, Tipo: Vagem Macarrão.	KG	1.000
100	Legume In Natura, Tipo: PEPINO graúdo.	KG	5.300
101	Condimento, Tipo: Pimenta Verde, Apresentação: Natural	KG	6.300
102	Condimento, Tipo: Manjerição, Apresentação: Natural.	KG	1.500
103	Salgados (FRITOS) Tradicionais (Coxinha, Kibe, Croquete Carne, Croquete Frango, Risole recheios diversos, Bolinha Queijo/ Presunto). Peso aproximado: 20 a 30g por unidade. Embalagem tipo caixa de papelão com 100 unidades.	CX	10.000
104	Salgados (CONGELADOS) Tradicionais (Coxinha, Kibe, Croquete Carne, Croquete Frango, Risole recheios diversos, Bolinha Queijo/ Presunto). Peso aproximado: 20 a 30g por unidade. Embalado à vácuo tipo saco plástico com 100 unidades.	PCT	10.000
105	Salgados diversos (ASSADOS) recheios diversos. Peso aproximado: 20 a 30g por unidade. Embalagem tipo caixa de papelão com 100 unidades.	CX	10.000
106	Canapés diversos - recheios diversos. Peso aproximado: 20 a 30g por unidade. Embalagem tipo caixa de papelão com 100 unidades.	CX	1.500
107	BATATA PALHA - embalagem de 500g	UN	16.500
108	MANTEIGA com SAL embalagem com 10KG, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, SIF/	UN	800

	DIPOA. De acordo com a resolução 12/78 CNNPA da ANVISA.		
--	---	--	--

VII - Estimativa do valor da contratação

Com base nos dois pregões eletrônicos anteriores, especificamente nos pregões nº 16/2023 e nº 17/2023, cujas vigências estão programadas para terminar em 1º de julho de 2024 e 26 de julho de 2024, respectivamente, estabelecemos uma estimativa inicial para o valor da contratação. Esses pregões servirão como referência para a avaliação dos preços praticados. Assim, considerando o histórico de preços desses pregões, a estimativa preliminar para o valor da contratação é de R\$ 30.794.484,83 (trinta milhões, setecentos e noventa e quatro mil, quatrocentos e oitenta e quatro reais e oitenta e três centavos).

VIII - Justificativa para o parcelamento ou não da solução

A condução do processo licitatório deve seguir estritamente a orientação estabelecida na legislação, especificamente na Lei nº 14.133/2021. Conforme o disposto na alínea b do inciso V do art. 40 e no art. 47, §1º, a regra a ser seguida é a do parcelamento do objeto, sempre que viável tecnicamente e economicamente, sem acarretar perda de economia de escala. Portanto, a licitação deve ser conduzida por item, o que proporciona uma melhor adaptação ao mercado e fomenta a competitividade, com possibilidade de economia direta para a Administração.

IX - Identificação de contratações correlatas e/ou interdependentes

Não identificamos nenhuma contratação correlata em fase de planejamento.

X - Demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento

O objeto está alinhado com o Planejamento Estratégico estabelecido por este Órgão, bem como com as diretrizes de planejamento conjunto de contratações e o Sistema de Governança em vigor. Ademais, os itens subsidiados estão coadunados ao Plano de Aplicação de Recursos (PAR), o qual abrange as necessidades da instituição para o ano corrente. As demandas não atendidas por recursos financeiros podem ser realocadas no PAR do ano subsequente. Esses itens são essenciais para garantir o adequado funcionamento das Organizações Militares e o cumprimento de suas atribuições.

XI - Resultados pretendidos

A aquisição desses gêneros alimentícios visa atender às necessidades nutricionais e operacionais de cerca de 900 militares que dependem do rancho do Complexo Naval de Val de Cães para suas refeições diárias. Dessa forma, busca-se garantir não apenas a qualidade das refeições servidas, mas também o bem-estar e a eficiência operacional desses indivíduos, que desempenham papéis fundamentais na missão da Marinha.

Portanto, ao investir de forma estratégica e criteriosa na aquisição de gêneros alimentícios, não apenas promovemos a economia e a eficiência na gestão de recursos públicos, mas também fortalecemos as capacidades operacionais e o bem-estar dos militares envolvidos, em consonância com os princípios da responsabilidade ambiental e do desenvolvimento sustentável.

XII - Providências a serem adotadas

Não identificamos medidas prévias a serem adotadas neste momento.

XIII - Descrição dos possíveis impactos ambientais

A análise do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, desenvolvido pela Advocacia-Geral da União, revelou a inexistência de legislações ou normativos específicos que abordem diretamente os impactos ambientais decorrentes da contratação em pauta. No entanto, é crucial ressaltar que a ausência de regulamentação não exime a Administração Pública de sua responsabilidade em considerar e mitigar os potenciais efeitos negativos sobre o meio ambiente resultantes de suas aquisições e contratações. Portanto, serão adotadas práticas sustentáveis durante a execução do contrato.

XIV - Indicação de marcas ou modelos

A descrição do item 81 foi elaborada utilizando a ferramenta de Similaridade, conforme previsto no art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, para facilitar a definição do objeto. Quando necessário indicar uma marca como referência de qualidade ou para facilitar a descrição do objeto, foram utilizadas expressões como "ou equivalente", "ou similar" e "ou de melhor qualidade", garantindo que o produto seja aceito pela Administração sem restrições, dado que é permitida a menção da marca de referência na descrição do item, desde que acompanhada das expressões mencionadas anteriormente, visando facilitar a compreensão da qualidade desejada. A Administração também observou o princípio da padronização, considerando a compatibilidade de especificações estéticas, técnicas ou de desempenho, conforme estabelecido no art. 43 da Lei nº 14.133/2021 e no art. 9º, inciso I, alínea b, da IN Seges/ME nº 81/2022.

XV - Exigência de garantia contratual complementar à garantia legal

Dada a rápida deterioração e o curto prazo de validade associado a esses itens, a garantia legal é considerada suficiente para assegurar a qualidade e a conformidade dos produtos entregues. Qualquer exigência adicional de garantia contratual seria impraticável e desnecessária, tendo em vista a natureza do objeto em questão. Portanto, não será exigida garantia contratual complementar à garantia legal.

XVI - Da necessidade de exigência de Atestado de Capacidade Técnica dos licitantes

A exigência de Atestado de Capacidade Técnica é primordial, mesmo para contratações de aquisição de bens, a fim de garantir que a empresa contratada tenha a capacidade comprovada de executar o fornecimento conforme as especificações exigidas. Embora o art. 67 da Lei nº 14.133/2021 não estabeleça explicitamente essa exigência para a aquisição de bens, o artigo 37, inciso XXI, da Constituição Federal permite que a Administração Pública exija qualificação técnica dos licitantes.

Essa exigência visa assegurar que a empresa contratada tenha experiência prévia e comprovada na execução de fornecimentos similares, garantindo, assim, a qualidade e a eficácia no fornecimentos dos itens. Além disso, o atestado de capacidade técnica permite avaliar a expertise da empresa em lidar com as especificidades dos bens a serem adquiridos, o que contribui para a prevenção de possíveis problemas durante a execução do contrato.

Portanto, mesmo que a lei não estabeleça explicitamente essa exigência, é fundamental que a Administração Pública faça uso de ferramentas como o Atestado de Capacidade Técnica para garantir a qualidade e a eficiência das contratações públicas, em conformidade com os princípios constitucionais e as boas práticas de gestão.

XVII - Declaração da viabilidade ou não da contratação

A equipe de planejamento atesta a viabilidade e a razoabilidade da contratação, respaldada pelos elementos apresentados neste Estudo Técnico Preliminar.

Belém-PA, em 17 de abril de 2024.

MAURO MEDEIROS APRIZIO DO CANTO
Primeiro-Tenente (IM)
Gestor de Municiamento

BRUNO RICARDO MARQUES CORDEIRO
Primeiro-Sargento (MA)
Fiel de Municiamento

SORTÊNIS FRANCISCO FERNANDES PEREIRA
Segundo-Sargento (CO)

APROVO:

O presente Estudo Técnico Preliminar, cuja finalidade é demonstrar a necessidade da eventual aquisição de gêneros alimentícios, para atender as demandas deste Centro de Intendência e de suas Organizações Militares Apoiadas.

Belém,PA, em 17 de abril de 2024.

ORNEI PENA ROCHA JUNIOR
Capitão de Mar e Guerra (IM)
Ordenador de Despesas