



MINISTÉRIO DA DEFESA  
SECRETARIA-GERAL - SG  
SECRETARIA DE ORÇAMENTO E ORGANIZAÇÃO INSTITUCIONAL  
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA E SERVIÇOS GERAIS  
ASSESSORIA DE PLANEJAMENTO DE AQUISIÇÕES

ESTUDOS PRELIMINARES

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5, DE 26 DE MAIO DE 2017

**1. INFORMAÇÕES BÁSICAS**

Processo nº [60041.001186/2021-01](#)

**2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

2.1. O Departamento de Engenharia e Serviços Gerais – DESEG é o setor responsável pelos serviços de preparo e fornecimento das refeições que atendem o efetivo de servidores civis e militares lotados na Administração Central do Ministério da Defesa – AC/MD (Esplanada dos Ministérios - Bloco “Q” e Anexo do Bloco “O”), usuários do refeitório do 6º andar, atendimento as comitivas estrangeiras em visitas protocolares e oficiais de autoridades nacionais e estrangeiras ao MD, bem como, suprir 22 (vinte e duas) copas da AC/MD, testes de aptidão física (TAF) e testes de aptidão de tiro (TAT) e ainda, disponibilizar gêneros alimentícios e água para o evento institucional de 7 setembro 2022.

2.2. Esta demanda, apresentada pela Assessoria de Cerimonial do Gabinete do Ministro - ASCER/GM é de interesse público. Enquanto os servidores civis fazem jus ao auxílio-alimentação e utilizam os refeitórios mediante o ressarcimento das despesas, os militares não recebem auxílio-alimentação, impondo ao Ministério a obrigação no fornecimento de suas refeições.

2.3. A fundamentação legal para aquisição dos gêneros alimentícios encontra respaldo no Estatuto dos Militares (Lei nº6.880 de 09/12/80), bem como na IN 16/SEORI/2018, modificada pela IN 05/SEORI/SG-MD, de 29 de julho de 2019 e sua única forma de consecução é através da Licitação Pública.

2.4. O serviço de buffet do 6º andar foi suprimido por meio do 1º Termo Aditivo ao Termo de Contrato nº 18/2019-MD, firmado entre o Ministério da Defesa e a Empresa Alfredo Alimentos e Serviços EIRELI-MD devido aos seguintes fatores:

2.4.1. O refeitório do 6º andar atende as mais altas autoridades do Ministério, além de autoridades nacionais e estrangeiras em visita oficial ao MD;

2.4.2. A segurança alimentar é proporcionada pela equipe da Copa/Refeitório, composta na sua maioria por militares habilitados, os quais passaram por processo criterioso de seleção para desempenhar suas funções, sendo fator relevante para a continuidade da forma de gestão da alimentação das referidas autoridades;

2.4.3. A equipe sendo composta por militares, oferece maior flexibilidade no atendimento das demandas referentes às atividades com a participação do Ministro da Defesa e demais autoridades, inclusive fora do horário normal de expediente, nos finais semana e feriados, situações que se norteiam pela impossibilidade de previsão em edital e que, inevitavelmente, no caso de terceirização, ocasionaria elevados custos;

2.4.4. O refeitório do 6º andar, por vezes, prepara almoços e ou jantares às comitivas internacionais que, cultural ou religiosamente, não consomem alguns alimentos comuns em nossos cardápios. Assim, o referido refeitório dispõe da coordenação de um militar, Cheff Gastrônomo de formação internacional, que proporciona uma excelente qualidade no preparo, montagem e ornamentação dos pratos servidos. A segurança alimentar é fundamental nessas atividades, mormente quando da presença do Senhor Presidente da República nesses eventos.

2.4.5. A imprevisibilidade do número de comensais e de horários é recorrente nos eventos com a participação de autoridades nacionais e estrangeiras, sendo os atendimentos nesses casos, facilitados pela existência de gêneros estocados no depósito e pela excelência das equipes de militares que atendem a cozinha e copa do 6º andar.

**3. ÁREA REQUISITANTE**

Assessoria de Cerimonial do Gabinete do Ministro - ASCER/GM

Responsável: CARLOS VICTOR TEIXEIRA DE VASCONCELOS – Cel - Chefe da Assessoria de Cerimonial

**4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO, PREVENDO CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE**

4.1. A descrição dos requisitos para a escolha da solução, abrange o registro de preços para a **eventual aquisição de gêneros alimentícios**, visando o preparo e fornecimento das refeições que atendem o efetivo de servidores civis e militares lotados na Administração Central do Ministério da Defesa – AC/MD (Esplanada dos Ministérios - Bloco “Q” e Anexo do Bloco “O”), usuários do refeitório do 6º andar, atendimento as comitivas estrangeiras em visitas protocolares e oficiais de autoridades nacionais e estrangeiras ao MD, bem como, suprir 22 (vinte e duas) copas da AC/MD, testes de aptidão física (TAF) e testes de aptidão de tiro (TAT) e ainda, disponibilizar gêneros alimentícios e água para o evento institucional de 7 setembro 2022.

4.1.1. O prazo de vigência da contratação é adstrito ao exercício financeiro em vigor, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU nº 39, de 13/12/2011.

4.1.2. Os itens deverão ser rotulados atendendo ao disposto no capítulo III do Decreto-lei nº 986/1969 que institui normas básicas sobre alimentos e atender as legislações, abaixo citadas, que tratam sobre as normas de rotulagem de alimentos, conforme Site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Fonte: [Portal ANVISA](#).

4.2. A solução a contratar deverá obedecer no mínimo os seguintes critérios:

4.2.1. Alimentos que contenham corante amarelo tartrazina (INS 102):

4.2.2. RDC nº 340, de 13 de dezembro de 2002. As empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o corante tartrazina (INS 102) devem obrigatoriamente declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso.

4.2.3. Informação Nutricional Complementar:

4.2.3.1. RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar.

4.2.3.2. RDC nº 3, de 4 de fevereiro de 2013. Dispõe sobre modificações na composição de alimentos padronizados para uso de Informação Nutricional Complementar.

#### 4.2.4. Rotulagem geral de alimentos embalados:

4.2.4.1. RDC nº 26 de 2 de julho de 2015. Requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

4.2.4.2. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

4.2.4.3. RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

4.2.4.4. RDC nº 123, de 13 de maio de 2004. Altera o subitem 3.3 do Anexo da RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.

4.2.4.5. Portaria Inmetro nº 157, de 19 de agosto de 2002. Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.

#### 4.2.5. Rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embaladas:

4.2.5.1. RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

4.2.5.2. RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embaladas para Fins de Rotulagem Nutricional.

4.2.5.3. RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006. Complementa as resoluções RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 e RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.

4.2.5.4. RDC nº 31, de 5 de junho de 2012. Rotulagem Nutricional de Bebidas Não Alcoólicas Comercializadas em Embalagens Retornáveis.

#### 4.2.6. Rotulagem de água mineral natural:

4.2.6.1. Portaria nº 470, de 24 de novembro de 1999. Define que o rótulo a ser utilizado no envasamento de água mineral e potável de mesa deverá ser aprovado pelo Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM), a requerimento do interessado, após a publicação, no Diário Oficial da União, da respectiva portaria de concessão de lavra.

#### 4.2.7. Rotulagem de alimentos contendo organismo geneticamente modificado (transgênicos):

4.2.7.1. Decreto nº 4.680, de 24 de abril de 2003. Regulamenta o direito à informação, assegurado pela Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis.

4.2.7.2. Portaria nº 2.658, de 22 de dezembro de 2003. Regulamento para o emprego do símbolo transgênico.

4.2.7.3. Instrução Normativa (IN) nº 1, de 1º de abril de 2004. Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos e Ingredientes Alimentares que contenham ou sejam produzidos a partir de Organismos Geneticamente Modificados.

#### 4.2.8. Rotulagem de carnes de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados:

4.2.8.1. RDC nº 13, de 2 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico para Instruções de Uso, Preparo e Conservação na Rotulagem de Carne de Aves e Seus Miúdos Crus, Resfriados ou Congelados. (Prorrogada pela RDC nº 39/2002).

4.2.8.2. Rotulagem de ovos: RDC nº 35, de 17 de junho de 2009. Dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências.

4.2.8.3. Os produtos de origem animal devem conter em sua embalagem as informações previstas no Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado (IN nº 22/2005-MAPA).

#### 4.2.9. Itens 193 a 195 (água mineral):

4.2.9.1. Definição de água mineral natural: Conforme item 2.1, do Anexo I da Resolução RDC ANVISA nº 173/2006, “Água obtida diretamente de fontes naturais ou por extração de águas subterrâneas. É caracterizada pelo conteúdo definido e constante de determinados sais minerais, oligoelementos e outros constituintes considerando as flutuações naturais”.

4.2.9.2. Os itens deverão ter apresentação e características básicas do rótulo-padrão considerando o Decreto-Lei nº 7.841/1945 e aprovado pelo Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM).

4.2.10. Os itens 216 a 219 (Pão de forma, Pão de forma integral, Pão francês, Pão careca) deverão apresentar o rótulo com informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade.

4.2.11. Os itens 218 (Pão francês) e 219 (Pão careca) deverão ser produzidos no dia da entrega.

#### 4.3. Definições de método de produção:

4.3.1. Os itens abaixo deverão ter sua produção conforme tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MÉTODO PRODUÇÃO
1	Creme de leite.	Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água submetido à pasteurização, esterilização ou tratamento a ultra alta temperatura (UHT ou UAT); ingredientes: Creme obtido a partir do leite de vaca; gordura láctea mínima: 35% (creme para bater); acondicionamento.
5	Manteiga “da terra” / “de garrafa”.	Produto gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnologicamente adequado; Ingrediente: Creme obtido a partir de leite de vaca e cloreto de sódio; Aspecto: pastoso e/ou líquido, podendo ocorrer separação de fase entre a gordura insaturada (líquida) e gordura saturada (cristalizada à temperatura ambiente); Cor: amarela na fase líquida, podendo apresentar coloração amarelo esbranquiçada na fase sólida; Sabor e aroma: odor próprio, não rançoso, isenta de sabores e/ou odores estranhos ou desagradáveis.
6	Manteiga comum.	Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação

		biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca; ingrediente: Leite de vaca e cloreto de sódio até o máximo de 2 g para cada 100 g de manteiga; Aspecto: Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20° C, de textura lisa uniforme, untuosa, com distribuição uniforme de água (umidade).
23	Queijo canastra frescal.	Queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas, é um queijo semi-gordo, de alta umidade, a ser consumido fresco, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos; Ingredientes básicos: Leite e/ou Leite reconstituído, Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio; Forma: Cilíndrico; Cor: Esbranquiçada; Crosta: não possui, ou crosta fina; Conservação: Em temperatura que varia de 0 a 10° C; Características adicionais: consistência branda e macia.
27	Ricota.	Produto obtido da albumina de soro de queijos, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, tratado convenientemente e tendo o máximo de 3 (três) dias de fabricação; Ingrediente básico: Leite desnatado.
28	Recheio creme cheese.	Creme obtido da centrifugação da coalhada.
29	Requeijão.	Produto obtido por fusão de uma massa coalhada dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite e/ou <i>butter oil</i> ; Ingredientes básicos: leite ou leite reconstituído, creme e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou <i>butter oil</i> .

#### 4.4. Requisitos ambientais:

4.4.1. O Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Câmara Nacional de Sustentabilidade – CNS/DECOR/CGU/AGU, 4ª edição, revista, atualizada, ampliada - agosto/2021), em sua página 117, prevê que a aquisição de gêneros alimentícios deverá ser feita por licitação, porém, o percentual de 30% do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios, pelos órgãos e entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, deverá ser cumprido mediante chamada pública. Desse modo, o ministério da Defesa deverá adquirir produtos provenientes de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 24 de julho de 2006, tais como, café, açúcar, frutas, verduras, legumes, etc.

4.4.2. Requisitos ambientais para os itens 68, 193,194 e 195 (conhaque e água mineral), critério de aceitabilidade da proposta:

4.4.3. A proposta inicial, encaminhada pelo Sistema de Compras Governamentais, deverá conter a documentação relacionada no quadro abaixo (Forma de Comprovação), sob a pena de desclassificação.

EXIGÊNCIA	FORMA DE COMPROVAÇÃO
<p><b>Para os itens 68, 193, 194 e 195: Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais - CTF/APP, de acordo com a Instrução Normativa do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA) nº 11/2018.</b></p> <p><b>Anexo I - Indústria de Produtos Alimentares e Bebida</b> Código 16-13 Fabricação de bebidas não alcoólicas, bem como engarrafamento e gaseificação e ÁGUAS MINERAIS.</p>	<p>O licitante deverá comprovar, como requisito de aceitação de sua proposta, que o FABRICANTE DO PRODUTO por ele ofertado está devidamente registrado junto ao CTF/APP.</p> <p>A conformidade com o solicitado se dará por CERTIDÃO EMITIDA PELO IBAMA.</p> <p>A apresentação do Cadastro Técnico Federal será dispensada, caso o Pregoeiro logre êxito em obtê-lo mediante consulta “on-line” ao sítio oficial do IBAMA, imprimindo-o e anexando-o ao Processo.</p> <p>O Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie imediatamente, SOB PENA DE NÃO-ACEITAÇÃO DA PROPOSTA, o comprovante de registro do fabricante do produto no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, acompanhado do respectivo Certificado de Regularidade válido.</p> <p>Caso o fabricante seja dispensado de tal registro, por força de dispositivo legal, o licitante deverá apresentar o documento comprobatório ou declaração correspondente, sob as penas da lei.</p>

4.4.3.1. Caso não se confirme a adequação do produto, a proposta selecionada será desclassificada.

4.5. **DA VALIDADE:** O prazo de validade mínimo dos gêneros alimentícios na data da entrega deverá estar de acordo com a tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	PRAZO MÍNIMO

1	Creme de leite	180 dias
2	Leite tipo “A”	150 dias
3	Leite em pó	30 dias aberto e 120 dias fechado
4	Leite condensado	1 ano
5	Manteiga “da terra” / “de garrafa”	45 dias
6	Manteiga comum	60 dias
7	Fios de ovos	60 dias
8	Pão de queijo	180 dias
9	Suco abacaxi polpa	180 dias
10	Suco acerola polpa	180 dias
11	Suco cajá polpa	180 dias
12	Suco caju polpa	180 dias
13	Suco cupuaçu polpa	180 dias
14	Suco goiaba polpa	180 dias
15	Suco graviola polpa	180 dias
16	Suco manga polpa	180 dias
17	Suco maracujá polpa	180 dias
18	Suco morango polpa	180 dias
19	Queijo coalho	30 dias
20	Queijo mussarela	60 dias
21	Queijo prato	60 dias
22	Queijo parmesão	60 dias
23	Queijo canastra frescal	20 dias
24	Queijo de búfala	30 dias
25	Queijo provolone	60 dias
26	Queijo gorgonzola	90 dias
27	Ricota	45 dias
28	Recheio cream <i>cheese</i>	60 dias
29	Requeijão	45 dias
30	Salgados coxinha frango congelado	60 dias
31	Salgados quibe Carne congelado	60 dias
32	Salgados rissole Milho	60 dias
33	Salgados croquete Carne congelado	60 dias
34	Sorvete brigadeiro	30 dias
35	Sorvete tapioca	30 dias
36	Açúcar cristal	180 dias
37	Açúcar refinado	180 dias
38	Açúcar mascavo	180 dias
39	Adoçante dietético	180 dias
40	Arroz polido	180 dias
41	Arroz agulhinha integral	180 dias
42	Legume em conserva alcaparra	180 dias
43	Fruta em calda ameixa	180 dias
44	Amido milho	90 dias
45	Peixe em conserva atum ralado	180 dias
46	Azeite de oliva extra virgem	365 dias
47	Azeitona verde sem caroço médio com recheio	180 dias
48	Azeitona preta grande com tempero	180 dias
49	Mini milho; apresentação: conserva.	180 dias
50	Aveia	180 dias
51	Amêndoa	180 dias
52	Amendoim in natura	180 dias
53	Fruta seca avelã crua	180 dias
54	Batata frita palha	180 dias
55	Batata inglesa congelada	180 dias
56	Biscoito <i>champagne</i>	180 dias
57	Bicarbonato de sódio	180 dias
58	Biscoito maizena	180 dias
59	Biscoito cream cracker	180 dias
60	Castanha para alimentação Pará	180 dias
61	Castanha para alimentação caju torrada e salgada	180 dias
62	Castanha para alimentação caju torrada sem sal	180 dias
63	Cogumelo champignon funghi defumado seco	90 dias
64	Cogumelo em conserva champignon	90 dias
65	Chocolate amargo	180 dias
66	Chocolate granulado	180 dias
67	Chocolate em pó	180 dias
68	Bebida alcoólica conhaque	180 dias
69	Chá alimentação erva cidreira	180 dias
70	Chá alimentação camomila	180 dias
71	Chá alimentação verde	180 dias
72	Chá alimentação hortelã	180 dias
73	Chá alimentação preto	180 dias
74	Coador de café tamanho nº 103	180 dias

75	Condimento colorau pó	180 dias
76	Doce leite cremoso	180 dias
77	Doce mamão ralado com coco	180 dias
78	Doce abóbora com coco	180 dias
79	Doce cocada morena	180 dias
80	Doce cocada branca	180 dias
81	Doce goiabada cascão	180 dias
82	Doce goiabada	180 dias
83	Doce marmelada	180 dias
84	Doce marrom glacê	180 dias
85	Ervilha conserva	180 dias
86	Essência baunilha	180 dias
87	Farinha trigo especial pó	180 dias
88	Farinha de rosca	180 dias
89	Farinha para quibe	180 dias
90	Mistura flocada	180 dias
91	Fubá de milho	90 dias
92	Farinha de mandioca	90 dias
93	Feijão preto	180 dias
94	Feijão cariquinho	180 dias
95	Feijão fradinho	180 dias
96	Feijão branco	180 dias
97	Feijão Azuk	180 dias
98	Fermento em pó	90 dias
99	Fermento biológico pó	180 dias
100	Fruta em calda figo	180 dias
101	Fruta em calda cereja	180 dias
102	Fruta em calda pêssego	180 dias
103	Fósforo longo	Produto não perecível (*)
104	Gelatina alimentícia sem sabor	90 dias
105	Geleia de fruta amora	180 dias
106	Geleia de fruta damasco	180 dias
107	Geleia de fruta jabuticaba	180 dias
108	Gergelim preto	180 dias
109	Gergelim branco	180 dias
110	Grão de bico	180 dias
111	Legume em conserva cebola	180 dias
112	Lentilha Tipo 1	180 dias
113	Leite de coco	180 dias
114	Massa para lasanha fresca	90 dias
115	Massa canelone	90 dias
116	Massa nhoque	90 dias
117	Massa ravióli	90 dias
118	Massa rondelli	90 dias
119	Massa pastel	90 dias
120	Macarrão parafuso	180 dias
121	Macarrão talharim	180 dias
122	Macarrão espaguete	180 dias
123	Maionese	180 dias
124	Milho verde	180 dias
125	Molho tomate	180 dias
126	Molho alimentício <i>catchup</i>	180 dias
127	Molho alimentício mostarda sal açúcar e condimento	180 dias
128	Molho de pimenta	180 dias
129	Molho inglês	180 dias
130	Molho shoyo	180 dias
131	Nós moscada	180 dias
132	Tomilho seco desidratado	180 dias
133	Estragão in natura	(**)
134	Alecrim in natura	(**)
135	Radicchio in natura	(**)
136	Endívia in natura	(**)
137	Orégano desidratado.	180 dias
138	Óleo vegetal comestível soja	180 dias
139	Picles em conserva	180 dias
140	Pimenta do reino pó	90 dias
141	Pimenta do reino calabresa	90 dias
142	Palito madeira roliço	-
143	Palmito em conserva	180 dias
144	Peixe em conserva sardinha	180 dias
145	Pimenta malagueta	180 dias
146	Refrigerante cola	90 dias
147	Refrigerante guaraná	90 dias
148	Refrigerante laranja	90 dias

149	Sal iodado refinado	90 dias
150	Sal grosso	180 dias
151	Suco uva	180 dias
152	Suco pêssego	180 dias
153	Suco laranja	180 dias
154	Suco manga	180 dias
155	Suco maracujá	180 dias
156	Tomate seco	180 dias
157	Mel Silvestre Puro	180 dias
158	Uva passa preta	180 dias
159	Uva passa branca	180 dias
160	Vinagre aceto Balsâmico	180 dias
161	Vinagre vinho branco	180 dias
162	Vinagre vinho tinto	180 dias
163	Peixe in natura linguado filé grande	180 dias
164	Carne bovina in natura bucho	180 dias
165	Carne bovina in natura chuleta	180 dias
166	Charque carne seca bovino	180 dias
167	Carne suína in natura carré folheado	180 dias
168	Carne bovina in natura costela	180 dias
169	Carne suína in natura costela defumada	180 dias
170	Carne suína in natura costela salgada	180 dias
171	Carne avícola in natura coxa e sobrecoxa de frango	180 dias
172	Carne bovina in natura coxão mole	180 dias
173	Carne avícola in natura filé de peito de frango	180 dias
174	Carne suína in natura lombo defumado	180 dias
175	Carne suína in natura lombo congelado	180 dias
176	Carne suína in natura lombo salgado	180 dias
177	Carne bovina in natura mocotó	180 dias
178	Carne suína in natura pé	180 dias
179	Carne suína in natura pernil traseiro	180 dias
180	Carne de cordeiro	180 dias
181	Carne bovina in natura rabada	180 dias
182	Carne suína in natura rabo de porco	180 dias
183	Linguiça calabresa	180 dias
184	Linguiça carne de frango	180 dias
185	Linguiça paio	180 dias
186	Linguiça toscana	180 dias
187	Miúdos orelha suína	180 dias
188	Presunto carne de peru	90 dias
189	Salame apresentação salaminho	90 dias
190	Peito de peru defumado	90 dias
191	Salsicha carne de frango	90 dias
192	Carne suína in natura toucinho	180 dias
193	Água mineral sem gás	90 dias
194	Água mineral com gás	180 dias
195	Água mineral sem gás	180 dias
196	Fruta in natura abacaxi pérola	(**)
197	Condimento in natura alho cateto roxo	(**)
198	Fruta in natura banana prata	(**)
199	Legume in natura batata inglesa	(**)
200	Fruta in natura banana da terra	(**)
201	Fruta in natura caqui comum	(**)
202	Legume in natura cebola amarela	(**)
203	Fruta in natura laranja lima	(**)
204	Fruta in natura laranja pera	(**)
205	Legume in natura mandioquinha comum	(**)
206	Fruta in natura manga <i>tommy</i>	(**)
207	Fruta in natura maçã gala	(**)
208	Fruta in natura mamão formosa	(**)
209	Fruta in natura mamão papaia	(**)
210	Fruta in natura melão comum	(**)
211	Fruta in natura melancia rajada redonda	(**)
212	Fruta in natura pera nacional	(**)
213	Fruta in natura uva rubi	(**)
214	Ovo galinha tipo “A”	20 dias
215	Ovo codorna	20 dias
216	Pão forma	6 dias
217	Pão forma integral	6 dias
218	Pão francês	(***)
219	Pão careca	8 dias
220	Endro in natura	(**)
221	Manjerição in natura	(**)
222	Erva doce	180 dias

223	Condimento Curry	180 dias
224	Condimento Louro	180 dias
225	Condimento Sálvia	180 dias
226	Condimento Pimenta Chilli	180 dias
227	Condimento Pimenta Caiena	180 dias
228	Condimento Canela	180 dias
229	Condimento Cardamomo seco	180 dias
230	Condimento Salsa desidratada	180 dias
231	Condimento Coentro desidratado	180 dias
232	Condimento Cominho	180 dias
233	Condimento Gengibre desidratado	180 dias
234	Condimento Macis;	180 dias
235	Condimento Mostarda	180 dias
236	Condimento Páprica doce	180 dias
237	Condimento Pimenta da Jamaica	180 dias
238	Condimento Pimenta Rosa	180 dias
239	Condimento Zimbro seco	180 dias
240	Condimento Ervas finas seca	180 dias
241	Condimento Sal do Himalaia	180 dias
242	Condimento Alho desidratado.	180 dias
243	Condimento Pimenta branca	180 dias
244	Condimento Lemon Pepper	180 dias
245	Coco ralado	180 dias
246	Agar-agar	180 dias
247	Condimento Chimichurri	180 dias

(\*) Fonte INMETRO.

(\*\*) Produto de alta perecibilidade, não tem prazo de validade definido.

(\*\*\*) Não se aplica - Consumido no mesmo dia da entrega.

4.5.1. Cotação mínima: Em consonância com o inciso IV do art. 9º do Decreto nº 7.892/2013, deverá ser cotado a quantidade total para cada item.

#### 4.6. Descrição dos prazos e formas de entrega e recebimento:

4.6.1. Os gêneros alimentícios, que constituem o objeto deste instrumento, deverão ser fornecidos de acordo com a necessidade da AC/MD, de forma parcelada. O material deverá ser entregue em estrita observância da respectiva nota de empenho e o prazo para a entrega será contado após o recebimento do pedido via e-mail, conforme prazos e especificações a seguir:

4.6.2. Para os **itens de 1 a 162 e 193 a 247**: prazo máximo de até 5 (cinco) dias contados do recebimento do pedido via e-mail, estritamente em acordo com a respectiva nota de empenho.

4.6.3. Para os **itens de 163 a 192**: prazo máximo de até 2 (dois) dias contados do recebimento do pedido via e-mail, estritamente em acordo com a respectiva nota de empenho.

4.6.4. No caso dos produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior as estipuladas na tabela de validade do item 4.5.

4.6.5. A embalagem do produto deverá ser atóxica, limpa, sem rasgos ou amassados. Devem ser acondicionados em embalagem primária de polietileno, a vácuo e em embalagem secundária de papelão, próprias para alimentos.

4.6.5.1. A Rotulagem deverá ser aprovada (registrada) pelo órgão competente, constando nesta, nome e informação sobre o produto, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante/distribuidor, condições de armazenamento e quantidade e peso.

4.6.5.2. O produto deve possuir Carimbo Oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF) e nº de registro ou de relacionamento da Empresa Produtora junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), segundo o que preconiza o Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de Origem Animal (RIISPOA) e legislações complementares.

4.7. O transporte dos itens congelados e/ou resfriados deverá ser feito em viaturas frigorificadas, de modo que a entrega se processe em condições higiênico-técnico-sanitárias perfeitas, a saber:

4.7.1. Temperatura superficial para os itens congelados entre -18°C e -12°C (máximo tolerado no ato do recebimento). Para os itens refrigerados abaixo de +6°C até +7°C (máximo tolerado no ato do recebimento).

4.8. Caso o prazo de entrega se encerre em um dia não útil, ele será estendido para o próximo dia útil subsequente.

4.9. Será dispensado o recebimento provisório nos termos do art. 74 da Lei nº 8.666/1993.

4.10. Os gêneros poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste instrumento e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.11. Os gêneros serão recebidos definitivamente após verificação da conformidade e verificação da qualidade, quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.11.1. 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.

4.12. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do fornecimento.

4.13. O material deverá ser entregue em um dos endereços abaixo citados:

1	Edifício da Administração Central do Ministério da Defesa - Esplanada dos Ministérios - Bloco "Q" - Subsolo - COSER/Seção de Gestão Alimentar - Portão de acesso pela Via N2 - CEP 70049-900.	Brasília-DF
2	Anexo do Ministério da Defesa - Esplanada dos Ministérios - Bloco "O" - subsolo - CEP 70052-900.	Brasília-DF

4.14. Horário de entrega: das 08:00h às 12:00h e das 14:00h às 17:00h.

4.15. Telefones da Seção de Gestão Alimentar (SEGAL): (61) 3312-4278 / 3312-4360, SO-CO FRANCINETO **TOMAZ DA SILVA**, ou SC FERNANDO JOSÉ PASCOAL.

4.16. Os itens 196 a 215; 220 e 221 (hortifrutigranjeiros), deverão ser entregues **semanalmente**, os itens 216 e 217 (Pão de forma e Pão de Forma integral) deverão ser entregues **semanalmente**, os itens 218 e 219 (Pão francês e Pão careca) deverão ser entregues **diariamente** ou conforme a necessidade da AC/MD. No ato serão verificados se os gêneros apresentam as características técnicas constantes dos quadros abaixo:

Itens: 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 220 e 221.
Apresentar-se frescos, não imaturos e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

Item 214 e 215.
Embalado em caixas de isopor, papelão ou plástico e, ainda, em bandejas, deve apresentar-se fresco, limpo, e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem odor estranho. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras e perfurações. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta") e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano. Bandeja com até 30 Unidades.

Itens 216, 217, 218 e 219.
Os pães deverão apresentar-se de forma íntegra, devidamente com todas as informações previstas legalmente sobre a rotulagem, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, peso e informações necessárias sobre os alimentos, de maneira que a área demandante poderá verificar a veracidade do produto. A embalagem deve ser totalmente vedada com excelência a fim de manter a integridade dos produtos, mantendo a boa proteção à umidade e ao aroma, buscando a preservação do produto após ao processamento e facilitar o transporte, armazenamento, segurança e consumo pela área demandante. Os produtos devem obrigatoriamente apresentar-se íntegros e firmes (sendo fabricados no próprio dia da entrega), sem quaisquer traços de descoloração, manchas, aromas, sabores e odores não naturais do respectivo produto, mofos, amassados, cortados, partes faltando ou quaisquer danificações que alterem a conformidade e adequações do produto. As embalagens deverão apresentar-se totalmente íntegras, sem amassados, rasgos, mofos, arranhados, cortados ou quaisquer tipos de danificações nas embalagens que alterem as condições ideais dos produtos panificados, em embalagens preferencialmente em celofane coberto com nitrocelulose ou cloreto de polivinilideno, embalagem plástica, de polipropileno ou polietileno, obtido através da polimerização do etileno.

## **5. LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA PROSPECÇÃO E ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS DE SOLUÇÕES, PODENDO, ENTRE OUTRAS OPÇÕES:**

5.1. Inicialmente é necessário ressaltar que a análise das alternativas possíveis de solução para o objeto em pauta, resta prejudicado, uma vez que a aquisição de gêneros é a única solução possível para o atendimento da demanda, devido aos motivos que seguem:

5.1.1. Os refeitórios do Ministério da Defesa foram terceirizados a partir de 01/06/19, porém o Contrato de Terceirização para fornecimento de alimentação à esta AC/MD ([1614142](#)), foi alterado pelo termo aditivo N° 026-DESEG-CONTRAT/2019 ([1749730](#)) com base nas justificativa para supressão do contrato N° 018/2019 –MD ([1658281](#)) resultando no modelo atual de fornecimento de alimentação, o qual não contempla o refeitório do 6º andar.

5.1.2. Conforme consta na resposta do item 2.2. do Despacho nº 63/SEGAL/COSER MD/GESEP/DESEG/SEORI/SG-MD ([3162532](#)), a supressão foi uma decisão da autoridade superior, no caso, do Gabinete da Secretária-geral, cabendo ao **DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA E SERVIÇOS GERAIS – DESEG**, tomar as medidas para o seu cumprimento.

5.1.3. O refeitório do GM atende as mais altas autoridades do Ministério, inclusive o Ministro, além de autoridades nacionais e estrangeiras em visita oficial ao MD.

5.1.4. A segurança alimentar é proporcionada pela equipe da Copa/Refeitório, composta na sua maioria por militares habilitados, os quais passaram por processo criterioso de seleção para desempenhar suas funções sendo fator relevante para a continuidade da forma de gestão do refeitório do GM.

5.1.5. A equipe sendo composta por militares, oferece maior flexibilidade no atendimento das demandas referentes as atividades com a participação do Ministro da Defesa e outras autoridades, inclusive fora do horário normal de expediente, nos finais semana e feriados, situações que se norteiam pela impossibilidade de previsão em edital e que, inevitavelmente, no caso de terceirização, ocasionaria elevados custos.

5.1.6. O refeitório do GM, por diversas vezes, prepara almoços e/ou jantares às comitivas internacionais que, cultural ou religiosamente, não consomem alguns alimentos comuns em nossas mesas. Assim, o 6º andar dispõe da coordenação de um militar, *Cheff* Gastrônomo de formação internacional, que proporciona uma excelente qualidade no preparo, montagem e ornamentação dos pratos servidos. A segurança alimentar é fundamental nessas atividades, mormente quando da presença do Senhor Presidente da República nesses eventos;

5.1.7. A imprevisibilidade do número de comensais e de horários é recorrente nos eventos com a participação de autoridades nacionais e estrangeiras, sendo os atendimentos nesses casos, facilitados pela existência de gêneros estocados no Ministério e pela excelência das equipes de militares existente na cozinha e copa do 6º andar.



5.1.8. Compete ao refeitório do GM, entre outras atividades, promover as **condições indispensáveis à segurança alimentar** e pessoal das altas autoridades militares e civis que realizam ali as suas refeições;

5.1.9. A título de conhecimento e da imprevisibilidade, em 2020, foram realizados 36 eventos no Ministério da Defesa com a presença do Senhor Presidente da República, acompanhado de Ministros, Comandantes das Forças e outras altas autoridades;

5.1.10. Assim, a referida supressão respaldou-se prioritariamente na manutenção da segurança alimentar e da necessidade da oferta de refeições compatíveis com o nível das autoridades presentes nos eventos.

5.1.11. Conforme consta no processo (Processo nº [60100.000225/2020-11](#)) a base técnica para justificar a supressão do 6º andar, encontra respaldo na Portaria 38/MD/2017, bem como na IN 16/SEORI/2018. Para fins comparativo, foram computadas as despesas com refeições do 6º andar, no período de junho de 2019 a março de 2020, conforme demonstrado no quadro abaixo, cujo valor médio da refeição obtido foi de R\$ 31,33/pessoa, valor este de acordo com o previsto no edital (R\$ 31,25), não havendo impacto negativo com a adoção da supressão da terceirização.

5.1.12. A supressão do serviço de buffet do 6º andar por meio do 1º Termo Aditivo ao Termo de Contrato Nº 018/2019, firmado entre o Ministério da Defesa e a Empresa Alfreda Alimentos e Serviços EIRELI – ME, não gerou qualquer ônus à Administração, tendo sido feita com a concordância da referida empresa.

Período de junho de 2019 a março de 2020			
Refeitório 6º andar (Gastos com pessoal e gêneros licitados)	Gastos	Qt de refeições	Valor médio refeição
	R\$ 423.654,53	13.520(*)	R\$ 31,33

Observação: (\*) O quantitativo de refeições é decorrente apenas dos comensais diários do 6º andar, não estando computados os efetivos dos eventos pela sua imprevisibilidade.

## **5.2. Ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e**

5.2.1. Quanto as contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, foi realizado levantamento de mercado, por meio do Portal de Compras do Governo Federal (Comprasnet) do Ministério da Economia, acessado em 26 de outubro de 2021, às 16h no seguinte endereço: <http://comprasnet.gov.br/Livre/Ata/ConsultaAta01.asp>, constatou-se que é comum a aquisição de gêneros alimentícios, através da realização de pregões eletrônicos como pode ser observado nos pregões abaixo, que contém itens com características similares ao pretendido neste instrumento:

5.2.2. Ata - Consulta Atas de Registros de Preços

Período Pesquisado - 02/03/2021 até 25/10/2021

ÓRGÃO GERENCIADOR	UASG GERENCIADORA	LICITAÇÃO	PERÍODO DE VIGÊNCIA
52131 - COMANDO DA MARINHA	787000 - MM/COMANDO DO 7 DISTRITO NAVAL/DF	Pregão 00012/2021	29/04/2021 29/04/2022
52111 - COMANDO DA AERONAUTICA	120625 - GRUPAMENTO DE APOIO DO DF	Pregão 00021/2021	22/04/2021 22/04/2022
52111 - COMANDO DA AERONAUTICA	120001 - GABINETE DO COMANDANTE DA AERONAUTICA	Pregão 00004/2021	07/07/2021 07/07/2022
52131 - COMANDO DA MARINHA	787000 - MM/COMANDO DO 7 DISTRITO NAVAL/DF	Pregão 00029/2021	23/09/2021 23/09/2022
52111 - COMANDO DA AERONAUTICA	120625 - GRUPAMENTO DE APOIO DO DF	Pregão 00019/2021	28/06/2021 28/06/2022
52111 - COMANDO DA AERONAUTICA	120006 - MAER-GAPBR-GRUPAMENTO DE APOIO DE BRASILIA/DF	Pregão 00027/2021	19/07/2021 19/07/2022
52111 - COMANDO DA AERONAUTICA	120001 - GABINETE DO COMANDANTE DA AERONAUTICA	Pregão 00008/2021	24/08/2021 24/08/2022
52121 - COMANDO DO EXERCITO	160186 - BASE DE ADMINISTRAÇÃO DO QGEX	Pregão 00002/2021	20/09/2021 20/05/2022

5.2.3. Da análise das contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, certifica-se que não foi identificada a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades desta Administração.

## **5.3. SER REALIZADA CONSULTA, AUDIÊNCIA PÚBLICA OU DIÁLOGO TRANSPARENTE COM POTENCIAIS CONTRATADAS, PARA COLETA DE CONTRIBUIÇÕES.**

5.1. Não há necessidade da realização de consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições tendo em vista que a presente aquisição se trata de um material **comum**, de acordo com **Parágrafo Único, do art. 1º, da Lei 10.520/2002, e o quantitativo a ser adquirido ser facilmente disponibilizado pelo mercado.**

## **6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO, ACOMPANHADA DAS JUSTIFICATIVAS TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO**

6.1. Para este objeto, a solução abrange a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios em proveito da AC/MD (Esplanada dos Ministério - Bloco "Q" e Anexo do Bloco "O"), por um período de **12 (doze) meses.**

6.2. A presente contratação será realizada por meio de um pregão eletrônico, tendo como referência o modelo disponibilizado pela AGU - Termo de Referência - Modelo para compras - Pregão Eletrônico, Atualização: junho/2021, sendo balizado na legislação em vigor e com critérios objetivos de seleção do fornecedor a ser contratado.

6.3. Em decorrência da característica do objeto a ser licitado não se vislumbra, necessidade de contratação de manutenção e de assistência técnica relacionada.

#### 6.4. Qualificação Técnica:

6.4.1. A licitante deverá comprovar aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto deste estudo, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

6.4.2. A soma dos atestados apresentados deverá comprovar o fornecimento de quantitativos, mínimos, equivalentes a **30% (trinta por cento)** da quantidade total prevista, para cada item, (quantidade total especificada no item 8.1. deste documento), conforme tabela abaixo. (Em conformidade com os Acórdãos nº 3.157/2004 - 1ª Câmara, 124/2002, 1.937/2003, 1.341/2006, 2.143/2007, 1.557/2009, 534/2011, 1.695/2011, 737/2012 - Plenário. Acórdão nº 1.052/2012 - Plenário, TC 004.871/2012-0 - Informativo sobre Licitações e Contratos nº 104/2012 - Tribunal de Contas da União).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL	UND.	QUANTITATIVO MÍNIMO
1	Creme de leite; ingredientes: gordura láctea - mínimo 35%; apresentação: caixa; prazo validade: 180 dias; conservação: ambiente seco e arejado.	Caixa 200 g	265
2	Leite fluído; origem: de vaca; tipo: "A"; teor gordura: integral; processamento: UHT.	Caixa 1 litro	218
3	Leite em pó; origem: de vaca; teor gordura: integral; solubilidade: instantâneo.	Pacote 400 g	131
4	Leite condensado; ingredientes: leite integral / açúcar / leite pó integral e lactose.	Caixa 395 g	281
5	Manteiga; tipo: "da terra" / "de garrafa"; ingredientes: creme de leite, cloreto de cálcio e cloreto de sódio (sal); aspecto físico: pastoso e/ou líquido; cor: amarela na fase líquida. conservação: ambiente seco, arejado e protegido da luz.	Garrafa 500 ml	8
6	Manteiga; tipo: comum; ingredientes: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio (sal); conservação: 1ª a 10ª C.	Pote 500 g	109
7	Fios de ovos; tipo: conserva.	Pote 550 g	16
8	Pão queijo; apresentação congelado; tamanho médio; sabor queijo.	Saco 1 kg	82
9	Suco; apresentação: polpa congelada; sabor: abacaxi; tipo: natural.	Pacote 1 kg	38
10	Suco; apresentação: polpa congelada; sabor: acerola; tipo: natural.	Pacote 1 kg	44
11	Suco; apresentação: polpa congelada; sabor: cajá; tipo: natural.	Pacote 1 kg	44
12	Suco; apresentação: polpa congelada; sabor: caju; tipo: natural.	Pacote 1 kg	47
13	Suco; apresentação: polpa congelada; sabor: cupuaçu; tipo: natural.	Pacote 1 kg	47
14	Suco; apresentação: polpa congelada; sabor: goiaba; tipo: natural.	Pacote 1 kg	47
15	Suco; apresentação: polpa congelada; sabor: graviola; tipo: natural.	Pacote 1 kg	47
16	Suco; apresentação: polpa congelada; sabor: manga; tipo: natural.	Pacote 1 kg	47
17	Suco; apresentação: polpa congelada; sabor: maracujá; tipo: natural.	Pacote 1 kg	47
18	Suco; apresentação: polpa congelada; sabor: morango; tipo: natural.	Pacote 1 kg	47
19	Queijo; origem: de vaca; variedade: coalho; tipo: fresco; apresentação: peça.	1 Kg	22
20	Queijo; tipo: mussarela; características adicionais: primeira qualidade/embalado a vácuo /saco plástico.	1 Kg	65
21	Queijo; ingredientes: sal, leite e condimentos; tipo: prato; características adicionais: embalagem a vácuo.	1 Kg	47
22	Queijo; ingredientes: leite; conservação: 0 a 10º C; tipo: parmesão ralado; peso: 100 g.	Pacote 100 g	50
23	Queijo; de vaca; variedade: canastra (frescal); tipo: maturado artesanal; apresentação: peça de 500 g.	1 Kg	16
24	Queijo; ingredientes: leite de búfala e sal; conservação: 0 a 10ª C; tipo: mussarela de búfala; características adicionais: consistência firme e levemente ácido.	1 Kg	8
25	Queijo; origem: de vaca; variedade provolone; apresentação: peça.	1 Kg	16
26	Queijo; ingredientes: leite vaca; conservação: 0 a 10º C; tipo: gorgonzola.	1 Kg	8
27	Ricota; ingredientes: leite desnatado; tipo embalagem: plástico à vácuo; apresentação: forma; conservação: 0 a 10ª C; prazo validade: 30 dias; característica adicional: sem sal.	Peça 400 g	8
28	Recheio preparado; tipo: creme cheese; sabor: natural; apresentação: 400gr.	Bisnaga 400 g	8
29	Requeijão; ingredientes: creme de leite; tipo: cremoso; conservação: 1ª a 10ª C; tipo embalagem: copo vidro; prazo validade: 60 dias (fechado).	Copo 200 g	68
30	Salgados diversos; tipo: coxinha; aplicação: alimentação; sabor: frango; tamanho: pequeno; apresentação: congelado.	Pacote 1 kg	31
31	Salgados diversos; tipo: quibe; aplicação: alimentação; sabor: carne; tamanho: pequeno; apresentação: congelado.	Pacote 1 kg	31
32	Salgados diversos; tipo: rissole; aplicação: alimentação; sabor: milho; tamanho: pequeno; apresentação: congelado.	Pacote 1 kg	31
33	Salgados diversos; tipo: croquete; aplicação: alimentação; sabor: carne; tamanho: pequeno; apresentação: congelado.	Pacote 1 kg	31
34	Sorvete; sabor: brigadeiro; temperatura de conservação: - 15ª C; aplicação: sobremesa.	Pote 2 litros	47
35	Sorvete; sabor: tapioca; temperatura de conservação: - 15ª C; aplicação: sobremesa.	Pote 2 litros	31
36	Açúcar; tipo: cristal; composição: origem vegetal, sacarose de cana de açúcar.	Pacote 2 kg	732
37	Açúcar; tipo: refinado; composição: origem vegetal, sacarose de cana de açúcar.	Pacote 1 kg	390
38	Açúcar; tipo: mascavo; composição: origem vegetal, sacarose de cana de açúcar; aplicação: alimentação; características adicionais: 100% natural com fervura de melado.	Pacote 1 kg	8
39	Adoçante; aspecto físico: líquido; ingredientes: aspartame; tipo: dietético; características adicionais: bico dosador.	Frasco 100 ml	312
40	Arroz; tipo: 1; tipo de classe: longo fino; tipo de subgrupo: polido.	Pacote 5 kg	36
41	Arroz; tipo: 1 (um); tipo de classe: longo fino; tipo de subgrupo: agulhinha	Pacote 1 kg	39

	integral.		
42	Legume em conserva; tipo: alcaparra; ingredientes: água, vinagre e sal.	Pote 300 g	16
43	Fruta em calda; tipo: ameixa; ingredientes: água e açúcar.	Lata 400 g	29
44	Amido; material: milho; aplicação: culinária em geral.	Caixa 500 g	8
45	Peixe em conserva; tipo: peixe: atum ralado; ingredientes: óleo comestível, água e sal.	Lata 170 g	78
46	Azeite oliva; tipo: extra virgem; acidez máxima: 0,5 PER; prazo validade: 2 anos.	Garrafa 500 ml	156
47	Azeitona; tipo: verde; apresentação: sem caroço; tamanho: médio; características adicionais: com recheio.	Vidro 500 g	31
48	Azeitona; tipo: preta; apresentação: com caroço; tamanho grande; características adicionais: com tempero.	Vidro 500 g	47
49	Mini milho; apresentação: conserva.	Vidro 500 g	16
50	Aveia; apresentação: flocos; aplicação: sobremesas.	Pacote 500 g	8
51	Amêndoa; tipo: natural, sem casca.	Pacote 500 g	4
52	Amendoim in natura; tipo: 1; apresentação: sem casca; tamanho: médio.	Pacote 500 g	8
53	Fruta seca; tipo: avelã crua; apresentação: seco e sem casca.	Pacote 1 kg	5
54	Batata frita; tipo: palha; características adicionais: pronta para consumo.	Pacote 400 g	16
55	Legume in natura; tipo: batata inglesa; características adicionais: congelada, cortada em palito e pronta para fritar; embalagem com procedência.	Pacote 2kg	16
56	Biscoito; tipo: champagne; apresentação: retangular; ingredientes: açúcar, farinha de trigo, glúten, ovo e sal.	Pacote 200 g	31
57	Bicarbonato de sódio; apresentação: em pó.	Pacote 100 g	16
58	Biscoito; sabor: maizena; classificação: doce; características adicionais sem recheio; aplicação: alimentação humana.	Pacote 200 g	2262
59	Biscoito; apresentação: quadrado; classificação: salgado; tipo: cream cracker.	Pacote 200 g	2262
60	Castanha para alimentação; origem: do Pará.	Pacote 200 g	16
61	Castanha para alimentação; origem: de caju; tipo: torrada e salgada.	Pacote 100 g	16
62	Castanha para alimentação; origem: de caju; tipo: torrada sem sal.	Pacote 100 g	16
63	Cogumelo champignon; tamanho: grande; tipo: funghi defumado seco.	Pote 75 g	3
64	Cogumelo em conserva; tamanho: grande; ingredientes: champignon pré-cozidos, água e sal.	Balde 1 kg	16
65	Chocolate; sabor: amargo.	Barra 1 kg	8
66	Chocolate; tipo: granulado.	Pacote 150 g	16
67	Chocolate; tipo: em pó.	Pote 200 g	16
68	Bebida alcoólica; tipo: conhaque	Garrafa 1.000ml	8
69	Chá alimentação. sabor: erva cidreira; uso: alimentício.	Caixa 10 un	540
70	Chá alimentação; sabor: camomila; uso: alimentício.	Caixa 10 un	480
71	Chá alimentação; tipo: verde; uso: alimentício.	Caixa 10 un	84
72	Chá alimentação; sabor: hortelã; uso: alimentício.	Caixa 10 un	375
73	Chá alimentação; tipo: preto; uso: alimentício.	Caixa 10 un	255
74	Coador de café; material: papel; tamanho: nº 103.	Caixa 30 un	78
75	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: colorau; aspecto físico: pó, aplicação: culinária em geral.	Pacote 1 kg	4
76	Doce; sabor: leite; tipo: cremoso.	Balde 10 kg	4
77	Doce; sabor: mamão; tipo: ralado com coco.	Pote 630 g	16
78	Doce; sabor: abóbora com coco.	Pote 5 kg	4
79	Doce; sabor: cocada morena; tipo: em pasta	Balde 5 kg	4
80	Doce; sabor: cocada branca; tipo: em pasta.	Balde 5 kg	4
81	Doce; sabor: goiabada cascão.	Barra 600 g	31
82	Doce; sabor: goiabada; tipo: em barra.	Barra 7 kg	4
83	Doce; sabor: marmelada; tipo: em Lata.	Lata 600 g	16
84	Doce; sabor: marrom glacê.	Lata 600 g	31
85	Ervilha; tipo: em conserva.	Lata 2 kg	16
86	Essência; tipo: alimentícia; sabor: baunilha.	Frasco 30 ml	8
87	Farinha; material: trigo especial; apresentação: pó.	Pacote 1 kg	94
88	Farinha de rosca; material: pão seco.	Pacote 500 g	31
89	Farinha para quibe; composição: grãos de trigo selecionados e moídos; tipo: cru.	Saco 500 g	16
90	Mistura flocada para empanados tipo panko.	Saco 1 kg	16
91	Fubá de milho.; composição: grãos de milho integrais, selecionados, torrados e moídos; tipo: cru.	Pacote 1 kg	16
92	Farinha de mandioca; apresentação: crua; tipo de grupo: seca; tipo subgrupo: fina; tipo classe: branca; tipo: 1.	Saco 500 g	87
93	Feijão; tipo: 1; tipo de classe: preto.	Saco 1 kg	47
94	Feijão; tipo: 1; tipo de classe: carioquinha.	Saco 1 kg	62
95	Feijão; tipo: 1; tipo de classe: fradinho.	Saco 1 kg	16
96	Feijão; tipo: 1; tipo de classe: branco.	Saco 1 kg	23
97	Feijão; tipo: 1; tipo de classe: Azuk.	Saco 500 g	31
98	Fermento; Tipo Químico; apresentação: pó.	Pote 100 g	8
99	Fermento; tipo: Biológico; apresentação: pó.	Embalagem 125 g	8
100	Fruta em calda; tipo: de fruta: figo; ingredientes: água e açúcar.	Lata 400 g	31
101	Fruta em calda; tipo: de fruta: cereja; ingredientes: água e açúcar.	Vidro 125 g	44
102	Fruta em calda; tipo: de fruta: pêssego; ingredientes: água e açúcar.	Lata 400 g	31
103	Fósforo; material: madeira; tipo: longo.	Caixa 50 und	16

104	Gelatina alimentícia; tipo: comum; sabor: sem sabor; apresentação: pó.	Envelope 24 g	234
105	Geleia de fruta; tipo: de fruta: amora; ingredientes: polpa de fruta, água, açúcar e ácido cítrico.	Pote 320 g	16
106	Geleia de fruta; tipo: de fruta: damasco; ingredientes: polpa de fruta, água, açúcar e ácido cítrico.	Pote 320 g	16
107	Geleia de fruta; tipo: de fruta: jabuticaba; ingredientes: polpa de fruta, água, açúcar e ácido cítrico.	Pote 230 g	16
108	Gergelim; tipo: preto.	Pacote 200 g	8
109	Gergelim; tipo: branco.	Pacote 200 g	8
110	Grão de bico; tipo: cereal; apresentação: grão seco.	Saco 500 g	16
111	Legume em conserva; tipo: cebola; ingredientes: mini cebolas, água, açúcar e sal.	Pote 400 g	31
112	Lentilha; tipo: 1; tipo de classe: média; apresentação: média.	Pacote 1 kg	8
113	Leite de coco; tipo: integral.	Frasco 500 ml	55
114	Massa; apresentação: para lasanha, tipo: fresca, separadas por folhas plásticas.	Pacote 500 g	16
115	Massa; apresentação: canelone; tipo: pronta; recheio: queijo mussarela e presunto.	Pacote 500 g	31
116	Massa; apresentação: nhoque; tipo: pré-cozida pronta para o consumo.	Embalagem 500 g	16
117	Massa; apresentação: ravióli; tipo: pronta para o consumo.	Pacote 400 g	16
118	Massa; apresentação: rondel; tipo: pronta; recheio: queijo mussarela e presunto.	Pacote 500 g	16
119	Massa; apresentação: para pastel, tipo: fresca, separadas por folhas plásticas.	Pacote 500 g	8
120	Macarrão; tipo: com ovos; formato: parafuso.	Pacote 500 g	4
121	Macarrão; tipo: com ovos; formato: talharim.	Pacote 500 g	16
122	Macarrão; tipo: sêmola com ovos; formato: espaguete.	Pacote 500 g	31
123	Maionese; tipo: tradicional; apresentação: creme.	Embalagem 500 gramas	16
124	Milho; tipo: verde em conserva.	Lata 2 kg	8
125	Molho tomate; ingrediente: tomate com conservante, refogado.	Embalagem 340 g	156
126	Molho alimentício, tipo: (ketchup); composição básica: tomate, sal, açúcar condimento; aspecto físico: pasta cremosa, com conservantes.	Frasco 400 g	31
127	Molho alimentício; composição básica: Mostarda de Dijon, sal, ácido cítrico e vinagre.	Frasco 865 g	8
128	Molho de pimenta; composição básica: água, pimenta vermelha moída, vinagre de álcool e sal, aplicação: culinária em geral.	Frasco 150 ml	31
129	Molho inglês; composição básica: vinagre, açúcar e sal, condimentos, corante.	Frasco 150 ml	16
130	Molho shoyo; composição básica: sal refinado, feijão soja, milho, açúcar cristal, conservador benzoato de sódio.	Frasco 900 ml	16
131	Noz moscada; apresentação: natural; aspecto físico: semente.	Pacote 20 g	23
132	Tomilho seco; apresentação: natural; aspecto físico: desidratado.	Pacote 1 kg	8
133	Estragão in natura; apresentação: natural; aspecto físico: folha fresca.	Bandeja 30 g	16
134	Alecrim in natura; apresentação: natural; aspecto físico: ramo fresco.	Maço 25 g	16
135	Radichio in natura; apresentação: natural; aspecto físico: Unidade fresca.	Unidade 250g	16
136	Endívia in natura; apresentação: natural; aspecto físico: Unidade fresca.	Embalagem 500 g	16
137	Orégano; apresentação: natural; aspecto físico: desidratado.	Embalagem 100 g	16
138	Óleo vegetal comestível; matéria prima: soja; aplicação: culinária em geral.	Embalagem 900 ml	156
139	Picles em conserva; tipo: misto.	Frasco 500 g	8
140	Pimenta do reino. Aspecto físico: pó; tipo: preta	Pote 100 g	8
141	Pimenta; apresentação: em flocos; tipo: calabresa.	Pacote 1 kg	2
142	Palito; material: madeira; formato: rolo; comprimento: 6 cm; aplicação: higiene dental.	Caixa 100 un	47
143	Palmito; tipo: em conserva; ingredientes: água, açúcar, ácido cítrico e sal.	Vidro 300 g	31
144	Peixe em conserva. Espécie: sardinha; apresentação: inteira sem cabeça.	Lata 125 g	31
145	Pimenta; apresentação: em conserva; tipo: malagueta.	Frasco 150 ml	23
146	Refrigerante; material: água gasosa e xarope; sabor: cola.	Garrafa 2 L	31
147	Refrigerante; material: água gasosa e xarope; sabor: guaraná.	Garrafa 2 L	31
148	Refrigerante; material: água gasosa e xarope; sabor: laranja.	Garrafa 2 L	31
149	Sal; tipo: iodado refinado; aplicação: alimentação; teor máximo de sódio: 196 Mg/g; aditivos: iodo, prussiato amarelo soda, 7,20 PH.	Pacote 1 kg	11
150	Sal; tipo: grosso; aplicação: alimentação; teor máximo de sódio: 196 Mg/g; aditivos: iodo, prussiato amarelo soda, 7,20 PH.	Pacote 1 kg	16
151	Suco; apresentação: líquido; sabor: uva; tipo: natural.	Caixa 1 litro	31
152	Suco; apresentação: líquido; sabor: pêssago; tipo: natural.	Caixa 1 litro	31
153	Suco; apresentação: líquido; sabor: laranja; tipo: natural.	Caixa 1 litro	31
154	Suco; apresentação: líquido; sabor: manga; tipo: natural.	Caixa 1 litro	31
155	Suco; apresentação: líquido; sabor: maracujá; tipo: natural.	Caixa 1 litro	31
156	Tomate seco; tipo: desidratado.	Bandeja 1 kg	8
157	Mel Silvestre Puro, in natura sem conservantes.	Bisnaga/Pote 1 Kg	8
158	Uva passa preta; tipo: seca sem caroço.	Pacote 200 g	16
159	Uva passa branca; tipo: seca sem caroço.	Pacote 200 g	16
160	Vinagre; matéria prima: aceto balsâmico; tipo: neutro; acidez: 4 PER; aspecto físico: líquido; aspecto visual: límpido e sem depósitos.	Frasco 500 ml	8
161	Vinagre; matéria-prima: vinho branco; tipo: macio; acidez: 4,50 PER; aspecto físico: líquido; aspecto visual: límpido e sem depósitos.	Frasco 750 ml	16
162	Vinagre; matéria prima: vinho tinto; acidez: 4,50 PER; aspecto visual:	Frasco 750 ml	16

	límpido e sem depósitos.		
163	Peixe in natura. Espécie: linguado; apresentação: filé grande.	Embalagem 1 kg	251
164	Carne bovina in natura; tipo: bucho, apresentação: congelado.	Peça 1 kg	26
165	Carne bovina in natura; tipo: chuleta; apresentação: cortada, congelada.	Peça 1 kg	89
166	Charque; tipo: carne seca, traseiro bovino, resfriada, 1ª qualidade.	Peça 1kg	32
167	Carne suína in natura; tipo: carré folheado; apresentação: cortada, congelado.	Peça 1 kg	61
168	Carne bovina in natura; tipo: costela; apresentação: cortada, congelada.	Peça 1 kg	70
169	Carne suína in natura; tipo: costela; apresentação: defumada, cortada, resfriada.	Peça 1 kg	41
170	Carne suína in natura; tipo: costela; apresentação: salgada, cortada.	Peça 1 kg	2
171	Carne avícola in natura; tipo: coxa e sobrecoxa de frango; apresentação: sem tempero, congelada.	Peça 1 kg	191
172	Carne bovina in natura; tipo: coxão mole; apresentação: cortada, congelada.	Peça 1 kg	288
173	Carne avícola in natura; tipo: filé de peito de frango; apresentação: sem tempero, congelado.	Peça 1 kg	192
174	Carne suína in natura; tipo: lombo; apresentação: defumado, resfriado.	Peça 1 kg	17
175	Carne suína in natura; tipo: lombo; apresentação: cortado, congelado.	Peça 1 kg	115
176	Carne suína in natura; tipo: lombo; apresentação: salgado.	Peça 1 kg	17
177	Carne bovina in natura; tipo: pé de boi (mocotó), congelado.	Peça 1 kg	41
178	Carne suína in natura; tipo: pé; apresentação: salgado, cortado.	Peça 1 kg	8
179	Carne suína in natura; tipo: pernil traseiro; apresentação: sem osso, congelado.	Peça 1 kg	53
180	Carne de cordeiro; tipo: Pernil de traseiro; apresentação: com osso, congelado.	Peça 1 kg	53
181	Carne bovina in natura; tipo: rabada; apresentação: cortada, congelada.	Peça 1 kg	79
182	Carne suína in natura; tipo: rabo de porco; apresentação: salgado.	Peça 1 kg	2
183	Linguiça; tipo: calabresa, ingrediente carne suína, congelada.	1 Kg	27
184	Linguiça; tipo: carne de frango, congelada, temperatura conservação 2ª C.	1 Kg	44
185	Linguiça; tipo: paio, ingrediente carne suína, defumada, resfriada.	1 Kg	27
186	Linguiça; tipo: toscana, congelada, congelada.	1 Kg	44
187	Miúdos; tipo: orelha suína; apresentação: salgada, aplicação feijoada.	1 Kg	2
188	Presunto; tipo: cozido, ingrediente: carne de peru; características adicionais: baixo teor de gordura; aplicação: alimento humano.	1 Kg	22
189	Salame; tipo: italiano; ingredientes: carne suína; apresentação: salaminho - peça inteira.	1 Kg	20
190	Peito de peru; tipo: defumado, fatiado, resfriado.	1 Kg	9
191	Salsicha; origem: carne de frango; tipo: industrializado, congelada.	1 Kg	11
192	Carne suína in natura; tipo: toucinho; apresentação: defumado, resfriado.	1 Kg	8
193	Água mineral; tipo embalagem: garrafas de 500 ml; gaseificação: sem gás.	Garrafa 500 ml	780
194	Água mineral; tipo: com gás; material embalagem: plástico; tipo embalagem: descartável.	Garrafa 500 ml	312
195	Água mineral; tipo: sem gás; material embalagem: plástico; tipo embalagem: descartável.	Copo 200 ml	296
196	Fruta in natura; tipo: abacaxi; espécie: pérola.	Kg	203
197	Condimento in natura. Espécie: alho; apresentação: descascado.	Kg	31
198	Fruta in natura; tipo: banana; espécie: prata.	Kg	94
199	Legume in natura; tipo: batata inglesa; tamanho: grande de 1ª qualidade.	Kg	109
200	Fruta in natura; tipo: banana; espécie: da terra.	Kg	31
201	Fruta in natura; tipo: caqui; espécie: comum.	Kg	16
202	Legume in natura; tipo: cebola; espécie: amarela.	Kg	94
203	Fruta in natura; tipo: laranja; espécie: lima.	Kg	156
204	Fruta in natura; tipo: laranja; espécie: pera.	Kg	312
205	Legume in natura; tipo: mandioquinha; espécie: comum.	Kg	55
206	Fruta in natura; tipo: manga; espécie: tommy.	Kg	125
207	Fruta in natura; tipo: maçã; espécie: gala.	Kg	62
208	Fruta in natura; tipo: mamão; espécie: formosa.	Kg	156
209	Fruta in natura; tipo: mamão; espécie: papaia.	Kg	62
210	Fruta in natura; tipo: melão; espécie: comum.	Kg	218
211	Fruta in natura; tipo: melancia; espécie: rajada redonda.	Kg	546
212	Fruta in natura; tipo: pera; espécie: nacional.	Kg	62
213	Fruta in natura; tipo: uva; espécie: rubi.	Kg	31
214	Ovo; tamanho: extra; origem: galinha; características adicionais: branco, tipo "A".	Dúzia	187
215	Ovo; tamanho: único; peso: 12 g; Origem: codorna.	Bandeja com 30 un	47
216	Pão; tipo: forma; apresentação: fatiado; ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água; apresentação: pacote com 500 g; características adicionais: embalagem com procedência contendo data de fabricação e validade.	Pacote 500g	109
217	Pão; tipo: forma integral; apresentação: fatiado; ingredientes: farinha de trigo integral; apresentação: pacote com 500 g; características adicionais: sem adição de açúcar e gordura e embalagem com procedência contendo data de fabricação e validade.	Pacote 500g	86
218	Pão; tipo: francês; ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água; peso da unidade: 50 g; características adicionais: embalagem com procedência.	Kg	16
219	Pão; tipo: careca; ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar,	Kg	16

	margarina e água; peso da unidade: 50 g; características adicionais: embalagem com procedência.		
220	Endro in natura; apresentação: folhagem; aspecto físico: fresco.	Pote 100 g	16
221	Manjerição in natura; apresentação: folhagem; aspecto físico: fresco.	kg	8
222	Erva doce; apresentação: sementes; aspecto físico: seco.	Pacote 500 g	8
223	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Curry; aspecto físico: pó, seco, aplicação: culinária em geral.	Pacote 500 g	8
224	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Louro; aspecto físico: folha desidratada, aplicação: culinária em geral.	Pacote 500 g	4
225	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Sálvia; aspecto físico: folha desidratada, aplicação: culinária em geral.	Pacote 500 g	4
226	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Pimenta Chilli; aspecto físico: pó, aplicação: culinária em geral.	Pacote 500 g	4
227	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Pimenta Caiena; aspecto físico: pó, aplicação: culinária em geral.	Pacote 500 g	5
228	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Canela; aspecto físico: em pau; aplicação: culinária em geral.	Pacote 500 g	2
229	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Cardamomo seco; aspecto físico: grão, aplicação: culinária em geral.	Pacote 500 g	3
230	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Salsa desidratada; aspecto físico: seco, aplicação: culinária em geral.	Pacote 500 g	5
231	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Coentro desidratado; aspecto físico: seco, aplicação: culinária em geral.	Pacote 500 g	4
232	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Cominho; aspecto físico: pó, aplicação: culinária em geral.	Pacote 500 g	5
233	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Gengibre desidratado; aspecto físico: seco, aplicação: culinária em geral.	Pacote 500 g	8
234	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Macis; aspecto físico: flocos desidratados, aplicação: culinária em geral.	Pacote 20 g	8
235	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Mostarda; aspecto físico: pó, aplicação: culinária em geral.	Pacote 865 g	2
236	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Páprica doce; aspecto físico: pó, aplicação: culinária em geral.	Pacote 500 g	4
237	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Pimenta da Jamaica; aspecto físico: pó, aplicação: culinária em geral.	Pacote 500 g	4
238	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Pimenta Rosa; aspecto físico: grão, aplicação: culinária em geral.	Pacote 500 g	4
239	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Zimbro seco; aspecto físico: semente, aplicação: culinária em geral.	Pacote 500 g	4
240	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Ervas finas seca.; aspecto físico: flocos desidratados, aplicação: culinária em geral.	Pacote 250 g	16
241	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Sal do Himalaia; aspecto físico: grãos, aplicação: culinária em geral.	Pacote 500 g	4
242	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Alho desidratado; aspecto físico: flocos, aplicação: culinária em geral.	Pacote 500 g	4
243	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Pimenta branca; aspecto físico: pó, aplicação: culinária em geral.	Pacote 100 g	8
244	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Lemon Pepper; aspecto físico: flocos desidratados, aplicação: culinária em geral.	Pacote 500 g	4
245	Coco ralado; apresentação: flocos desidratado; aspecto físico: seco	Pacote 500 g	4
246	Agar-agar; apresentação: microalga; aspecto físico: pó seco	Pacote 500 g	4
247	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Chimichurri; aspecto físico: flocos desidratados, aplicação: culinária em geral.	Pacote 500 g	4

6.4.3. A licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos documentos apresentados, devendo conter no mínimo:

6.4.3.1. CNPJ da licitante;

6.4.3.2. Nome completo, telefone e assinatura do responsável pela sua emissão e CNPJ e Razão Social da empresa.

6.4.4. Estimativa de requisição mínima e máxima para solicitação de gêneros alimentícios à Administração Central do Ministério da Defesa – AC/MD (Esplanada dos Ministério - Bloco “Q” e Anexo do Bloco “O”), por um período de **12 (doze) meses**:

6.4.4.1. **Requisição máxima:** 100%.

6.4.4.2. **Requisição mínima:** Considerando que este processo se trata de sistema de registro de preços para **EVENTUAL** aquisição de gêneros alimentício, é necessário esclarecer que a administração não tem a obrigação de contratar qualquer item, porém, caso seja efetuada a contratação, a requisição mínima a ser feita pela administração será a quantidade total prevista para cada item dividida por 12 (doze) meses, exceto para os itens 208 a 240.

6.4.4.3. Os itens **196 a 215; 220 e 221** (hortifrutigranjeiros), deverão ser entregues **semanalmente**, os itens **216 e 217** (Pão de forma e Pão de Forma integral) deverão ser entregues **semanalmente**, os itens **218 e 219** (Pão francês e Pão careca) deverão ser entregues **diariamente** ou conforme a necessidade da AC/MD, desse modo a requisição mínima a ser feita pela administração será a quantidade total prevista para cada item dividido por 52 (cinquenta e duas) semanas.

6.5. Ressalta-se ainda, que a previsão de requisição mínima e máxima não tem o condão de restringir ou limitar à competitividade, mas indicar as capacidades que os licitantes devem possuir para atendimento da demanda, uma vez que, para entregas parceladas e semanais, como no caso dos hortifrutigranjeiros, é necessário que os licitantes considerem os todos os custos envolvidos no preço de cada item. Observa-se ainda, que não resta a administração outra alternativa de contratação, devido as características e necessidade de consumo dos referidos itens.

## **7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS, ACOMPANHADA DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, CONSIDERANDO A INTERDEPENDÊNCIA COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA**

7.1. Planejar a aquisição anual de gêneros alimentícios com a devida precisão e cautela, objetivando mitigar já na fase inicial, o máximo de riscos a este processo

administrativo, não é uma tarefa fácil, mesmo para administradores experientes e com conhecimento das peculiaridades e realidade diária do refeitório destinado a atender as mais altas autoridades do Ministério da Defesa, incluso o Sr Ministro de Estado da Defesa e autoridades internacionais em oportunidades inopinadas.

7.2. Inicialmente é necessário ressaltar que os refeitórios do subsolo foram terceirizados a partir de 01/06/19 e a aquisição pretendida através deste processo será exclusivamente para atender a demanda do refeitório do 6º andar, das 22 copas da AC/MD, testes de aptidão física (TAF) e testes de aptidão de tiro (TAT), bem como, prestar apoios às reuniões institucionais, visitas de comitivas internacionais e evento institucional de 7 setembro 2022.

**7.3. A estimativa das quantidades a contratar é parte do planejamento para aquisição anual de gêneros alimentícios.**

7.4. Para o melhor balizamento das quantidades a serem adquiridas a equipe de planejamento da contratação levou em consideração, também, as seguintes variáveis:

7.4.1. **Cardápio:** é definido como lista de preparações culinárias que compõe uma refeição ou lista de preparações que compõem todas as refeições de um dia ou período determinado. Segundo a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), uma alimentação saudável, adequada e balanceada nutricionalmente, além de suprir as necessidades energéticas do indivíduo, fornece todos os nutrientes essenciais em quantidades apropriadas e proporcionais entre si, promove hábitos alimentares saudáveis, melhora a qualidade de vida e garante a manutenção, a restauração e o crescimento de tecidos.

7.4.1.1. A alimentação balanceada requer o conhecimento das características e propriedades dos diversos alimentos, assim como das proporções e das diferentes formas de cocção.

7.4.1.2. O consumo diário de alimentos deve estar distribuído em, pelo menos, três refeições diárias — desjejum, almoço e jantar, totalizando 2.800kcal, levando em consideração uma população saudável com atividade leve a moderada.

7.5. **Efetivo a alimentar:** efetivo estimado, considerado para calcular os quantitativos dos gêneros alimentícios objeto deste processo. O efetivo final é a soma da média estimada de comensais regulares, mais visitantes convidados inopinadamente (em média de 40 pessoas), mais 20 (vinte) colaboradores diretos do refeitório do 6º andar, acrescido de um percentual de 15%, como margem de segurança, totalizando 70 (setenta) comensais diários, que normalmente realizam uma refeição, o almoço. A margem de segurança visa atender as eventuais comitivas nacionais e internacionais não previstas em agenda prévia.

7.5.1. **Quantidade tabelar ou Per Capta:** é a quantidade estimada por pessoa, do artigo considerado, não preparado, a ser sacado do depósito de gêneros. (fonte: Boletim Técnico - Diretoria de Abastecimento - 1ª Edição 2021 - ID (4108342) e ID (4108372).

7.5.2. **Fator de correção:** é o fator pelo qual deve ser multiplicada a quantidade de alimento limpo (pronto para o preparo), utilizado para definir a quantidade do mesmo alimento bruto, a ser adquirido. (fonte: Boletim Técnico - Diretoria de Abastecimento - 1ª Edição 2021 - ID (4108342) e ID (4108372).

7.5.3. **Histórico de Consumo:** compreende o registro do consumo dos gêneros em determinado período.

7.6. Desse modo, para chegar ao quantitativo ideal de cada item a ser licitado, tomou-se como base os diversos cardápios elaborados pelos chefes de cozinha da AC/MD, (4076116) e (4120030) a quantidade tabelar ou per capta (calculada para uma refeição), o fator de correção de cada alimento e a estimativa de efetivo a alimentar. Para melhor entendimento e dimensionamento das quantidades, os cálculos partiram de uma estimativa semanal, chegando a quantidade total e número de dias que cada alimento supre determinado efetivo durante os 260 dias de expediente anual.

7.6.1. Considerou-se ainda, para efeito de cálculo, o histórico de consumo de doze meses anteriores (agosto 2020 a julho 2021), conforme ID (4172102), uma vez que o Boletim Técnico - Diretoria de Abastecimento - 1ª Edição 2021 - ID 4108342, no qual este estudo se apoia, em parte, recomenda para fins de cálculo de aquisição, considerar o histórico de consumo.

7.6.2. Considerou-se também, o quantitativo licitado no ano de 2020, sendo realizado a comparação de cada item que se pretende adquirir em 2021, mediante percentual de variação. Assim sendo, é possível verificar na tabela em anexo (4214778), que muitos itens tiveram diminuição em sua quantidade, quando comparado aos itens licitado no período anterior, bem como, por outro lado, houve aumento em alguns itens e ocorreu a inclusão de novos itens.

7.6.2.1. Esse fato se justifica na mudança do modelo de planejamento dos cardápios visando evitar a monotonia alimentar e permitir de maneira abrangente, a criação de novas preparações e o desenvolvimento de cardápios com maior variedade de alimentos a fim de atender as boas práticas nutricionais, em harmonia com as novas técnicas de preparo.

7.6.2.2 O resultado que se busca através deste planejamento é disponibilizar aos comensais, alimentação balanceada, equilibrada, saudável, de alta qualidade e segurança alimentar, garantindo dessa forma a ingestão diária de todos os nutrientes necessários ao bom funcionamento do organismo, conforme estabelecem as leis da alimentação.

7.7. O planejamento quantitativo de aquisição levou em consideração o consumo previsto para 12 (doze) meses.

7.8. Para o correto balizamento da aquisição os cálculos consideram o histórico de consumo (4308404) e a previsão de aquisição de itens para as copas (4155862).

7.8.1. A previsão de aquisição inicial, anexos (4155862) e (4155888) sofreu variação em função do aprofundamento dos estudos técnicos preliminares.

7.9. O valor estimativo inicial do processo é de R\$ 997.883,43 (Novecentos e noventa e sete mil oitocentos e oitenta e três reais e quarenta e três centavos), conforme especificado no Apêndice II - A Planilha cálculos quantidades (4214778).

7.10. Os itens **8 "pão de queijo", de 30 a 33 "salgados diversos", de 146 a 148 "refrigerantes pet 2 litros, sabores", de 151 a 155 "sucos sabores, litro" e 195 "água mineral copo de 200 ml"** serão para atendimento compartilhado entre o evento de 7 de setembro e demandas de apoio institucionais do Ministério da Defesa.

7.11. O item **68 "conhaque"** é para uso exclusivo na cozinha do refeitório do 6º andar deste Ministério no preparo de alguns pratos tais como: stroganoff, sobremesa de banana, queijo coalho, carne ao molho madeira e outros. A proporção de utilização considerada para a eventual aquisição de conhaque é de ½ (meia) garrafa de 1litro, por semana. Ressalta-se ainda, que é vedado o consumo como aperitivo, seu controle é rigoroso e a cargo do responsável pelo depósito de gêneros.

7.12. Os itens **3 "leite em pó integral", 36 "açúcar cristal de 2 kg", 37 "açúcar refinado", 39 "adoçante líquido", 58 "biscoito maizena", 59 "biscoito cream cracker", de 69 a 73 "chás diversos", 74 "coador de papel para café" e 193 "água mineral sem gás de 500 ml"** serão para atendimento compartilhado com as copas e atendimento aos apoios de reuniões.

7.13. Os itens **198 "Banana prata", 204 "laranja pera", 207 "maçã gala" e 212 "pera"** serão para atendimento compartilhado ao apoio de TAF dos integrantes das forças.

7.14. Os itens **63 "Cogumelo funghi defumado seco" e 64 "Cogumelo champignon em conserva"**, de preferência, deverão ser adquiridos da cadeia produtiva de cogumelos brasileira.

7.15. Itens que possuem valor estimado inicial, (pesquisado pelo setor demandante) mais elevado que os demais, tais como, **24, 26, 53, 76, 163, 189, 226, 229, 239 e 246**, devem merecer especial atenção quando da elaboração da Pesquisa de Preços e estimativa do valor máximo aceitável pela administração, bem como, após a realização do Pregão eletrônico deverá ser observado o valor final do item antes da efetiva contratação.

7.16. Por oportuno, ressaltar-se que este objeto deverá ser adquirido mediante **registro de preços**, em função da necessidade de aquisição parcelada e não regular. Desse modo é possível também, antes da contratação de cada item e principalmente daqueles supracitados, que possuem valor mais elevado, realizar nova análise de razoabilidade e finalidade da aquisição, a fim de atender da melhor maneira a AC/MD e preservar os cofres públicos de gastos desnecessários e/ou mal planejados, uma vez que, devido as características deste ministério, pode ocorrer adiamento e/ou cancelamento de eventos, sendo necessário avaliar continuamente a efetiva necessidade de cada aquisição.

7.17. Ressalta-se ainda, que deverá ser destacado no edital que se trata de registro de preços para **EVENTUAL** aquisição dos gêneros em pauta, não restando nenhuma obrigatoriedade de aquisição por parte da administração.

**8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO**

8.1. A estimativa do valor da contratação, quantidades, especificações e valor máximo aceitável desta contratação são as constantes do quadro abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CAT MAT	UND	QNT	VALOR ESTIMADO	
					UNITÁRIO	TOTAL
1	Creme de leite; ingredientes: gordura láctea - mínimo 35%; apresentação: caixa; prazo validade: 180 dias; conservação: ambiente seco e arejado.	BR0446534	Caixa 200 g	884	R\$ 2,65	R\$ 2.342,60
2	Leite fluido; origem: de vaca; tipo: "A"; teor gordura: integral; processamento: UHT.	BR0445995	Caixa 1 litro	728	R\$ 3,82	R\$ 2.780,96
3	Leite em pó; origem: de vaca; teor gordura: integral; solubilidade: instantâneo.	BR0446019	Pacote 400 g	437	R\$ 12,09	R\$ 5.283,33
4	Leite condensado; ingredientes: leite integral / açúcar / leite pó integral e lactose.	BR0312777	Caixa 395 g	936	R\$ 4,52	R\$ 4.230,72
5	Manteiga; tipo: "da terra" / "de garrafa"; ingredientes: creme de leite, cloreto de cálcio e cloreto de sódio (sal); aspecto físico: pastoso e/ou líquido; cor: amarela na fase líquida. conservação: ambiente seco, arejado e protegido da luz.	BR0453599	Garrafa 500 ml	26	R\$ 18,52	R\$ 481,52
6	Manteiga; tipo: comum; ingredientes: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio (sal); conservação: 1ª a 10ª C.	BR0446384	Pote 500 g	364	R\$ 15,29	R\$ 5.565,56
7	Fios de ovos; tipo: conserva.	BR0269671	Pote 550 g	52	R\$ 28,38	R\$ 1.475,76
8	Pão queijo; apresentação congelado; tamanho médio; sabor: queijo.	BR0460491	Saco 1 kg	273	R\$ 11,03	R\$ 3.011,19
9	Suco; apresentação: polpa congelada; sabor: abacaxi; tipo: natural.	BR0304985	Pacote 1 kg	127	R\$ 8,43	R\$ 1.070,61
10	Suco; apresentação: polpa congelada; sabor: acerola; tipo: natural.	BR0241598	Pacote 1 kg	146	R\$ 8,82	R\$ 1.287,72
11	Suco; apresentação: polpa congelada; sabor: cajá; tipo: natural.	BR0259679	Pacote 1 kg	146	R\$ 7,85	R\$ 1.146,10
12	Suco; apresentação: polpa congelada; sabor: caju; tipo: natural.	BR0217796	Pacote 1 kg	156	R\$ 7,41	R\$ 1.155,96
13	Suco; apresentação: polpa congelada; sabor: cupuaçu; tipo: natural.	BR0289874	Pacote 1 kg	156	R\$ 8,90	R\$ 1.388,40
14	Suco; apresentação: polpa congelada; sabor: goiaba; tipo: natural.	BR0217794	Pacote 1 kg	156	R\$ 7,07	R\$ 1.102,92
15	Suco; apresentação: polpa congelada; sabor: graviola; tipo: natural.	BR0301919	Pacote 1 kg	156	R\$ 9,06	R\$ 1.413,36
16	Suco; apresentação: polpa congelada; sabor: manga; tipo: natural.	BR0217797	Pacote 1 kg	156	R\$ 7,75	R\$ 1.209,00
17	Suco; apresentação: polpa congelada; sabor: maracujá; tipo: natural.	BR0217795	Pacote 1 kg	156	R\$ 11,46	R\$ 1.787,76
18	Suco; apresentação: polpa congelada; sabor: morango; tipo: natural.	BR0217792	Pacote 1 kg	156	R\$ 10,17	R\$ 1.586,52
19	Queijo; origem: de vaca; variedade: coalho; tipo: fresco; apresentação: peça.	BR0447072	1 Kg	72	R\$ 32,90	R\$ 2.368,80
20	Queijo; tipo: mussarela; características adicionais: primeira qualidade/embalado a vácuo /saco plástico.	BR0446633	1 Kg	216	R\$ 20,85	R\$ 4.503,60
21	Queijo; ingredientes: sal, leite e condimentos; tipo: prato; características adicionais: embalagem a vácuo.	BR0446639	1 Kg	156	R\$ 22,30	R\$ 3.478,80
22	Queijo; ingredientes: leite; conservação: 0 a 10º C; tipo: parmesão ralado; peso: 100 g.	BR0446648	Pacote 100 g	168	R\$ 7,32	R\$ 1.229,76
23	Queijo; de vaca; variedade: canastra (frescal); tipo: maturado artesanal; apresentação: peça de 500 g.	BR0453588	1 Kg	52	R\$ 41,59	R\$ 2.162,68
24	Queijo; ingredientes: leite de búfala e sal; conservação: 0 a 10º C; tipo: mussarela de búfala; características adicionais: consistência firme e levemente ácido.	BR0446678	1 Kg	26	R\$ 85,78	R\$ 2.230,28
25	Queijo; origem: de vaca; variedade provolone; apresentação: peça.	BR0446680	1 Kg	52	R\$ 38,82	R\$ 2.018,64
26	Queijo; ingredientes: leite vaca; conservação: 0 a 10º C; tipo: gorgonzola.	BR0446665	1 Kg	26	R\$ 70,73	R\$ 1.838,98
27	Ricota; ingredientes: leite desnatado; tipo embalagem: plástico à vácuo; apresentação: forma; conservação: 0 a 10º C; prazo validade: 30 dias; característica adicional: sem sal.	BR0237749	Peça 400 g	26	R\$ 19,62	R\$ 510,12
28	Recheio preparado; tipo: creme cheese; sabor: natural; apresentação: 400gr.	BR446653	Bisnaga 400 g	26	R\$ 9,20	R\$ 239,20
29	Requeijão; ingredientes: creme de leite; tipo: cremoso; conservação: 1ª a 10ª C; tipo embalagem: copo vidro; prazo validade: 60 dias (fechado).	BR0216793	Copo 200 g	228	R\$ 7,61	R\$ 1.735,08
30	Salgados diversos; tipo: coxinha; aplicação: alimentação; sabor: frango; tamanho: pequeno; apresentação: congelado.	BR305864	Pacote 1 kg	104	R\$ 9,53	R\$ 991,12
31	Salgados diversos; tipo: quibe; aplicação: alimentação; sabor: carne; tamanho: pequeno; apresentação: congelado.	BR 309611	Pacote 1 kg	104	R\$ 9,53	R\$ 991,12
32	Salgados diversos; tipo: rissole; aplicação: alimentação; sabor: milho; tamanho: pequeno; apresentação: congelado.	BR309612	Pacote 1 kg	104	R\$ 9,00	R\$ 936,00
33	Salgados diversos; tipo: croquete; aplicação:	BR374642	Pacote 1 kg	104	R\$ 9,53	R\$ 991,12



	alimentação; sabor: carne; tamanho: pequeno; apresentação: congelado.					
34	Sorvete; sabor: brigadeiro; temperatura de conservação: - 15ª C; aplicação: sobremesa.	BR462754	Pote 2 litros	156	R\$ 20,65	R\$ 3.221,40
35	Sorvete; sabor: tapioca; temperatura de conservação: - 15ª C; aplicação: sobremesa.	BR462773	Pote 2 litros	104	R\$ 18,49	R\$ 1.922,96
36	Açúcar; tipo: cristal; composição: origem vegetal, sacarose de cana de açúcar.	BR463988	Pacote 2 kg	2441	R\$ 7,64	R\$ 18.649,24
37	Açúcar; tipo: refinado; composição: origem vegetal, sacarose de cana de açúcar.	BR463994	Pacote 1 kg	1300	R\$ 6,49	R\$ 8.437,00
38	Açúcar; tipo: mascavo; composição: origem vegetal, sacarose de cana de açúcar; aplicação: alimentação; características adicionais: 100% natural com fervura de melado.	BR463993	Pacote 1 kg	26	R\$ 8,95	R\$ 232,70
39	Adoçante; aspecto físico: líquido; ingredientes: aspartame; tipo: dietético; características adicionais: bico dosador.	BR0304968	Frasco 100 ml	1040	R\$ 5,57	R\$ 5.792,80
40	Arroz; tipo: 1; tipo de classe: longo fino; tipo de subgrupo: polido.	BR0458904	Pacote 5 kg	120	R\$ 18,67	R\$ 2.240,40
41	Arroz; tipo: 1 (um); tipo de classe: longo fino; tipo de subgrupo: agulhinha integral.	BR0458906	Pacote 1 kg	130	R\$ 5,47	R\$ 711,10
42	Legume em conserva; tipo: alcaparra; ingredientes: água, vinagre e sal.	BR0466788	Pote 300 g	52	R\$ 8,79	R\$ 457,08
43	Fruta em calda; tipo: ameixa; ingredientes: água e açúcar.	BR 462627	Lata 400 g	96	R\$ 14,82	R\$ 1.422,72
44	Amido; material: milho; aplicação: culinária em geral.	BR0467050	Caixa 500 g	26	R\$ 8,68	R\$ 225,68
45	Peixe em conserva; tipo: peixe: atum ralado; ingredientes: óleo comestível, água e sal.	BR0448993	Lata 170 g	260	R\$ 4,68	R\$ 1.216,80
46	Azeite oliva; tipo: extra virgem; acidez máxima: 0,5 PER; prazo validade: 2 anos.	BR463696	Garrafa 500 ml	520	R\$ 13,02	R\$ 6.770,40
47	Azeitona; tipo: verde; apresentação: sem caroço; tamanho: médio; características adicionais: com recheio.	BR0459640	Vidro 500 g	104	R\$ 6,38	R\$ 663,52
48	Azeitona; tipo: preta; apresentação: com caroço; tamanho grande; características adicionais: com tempero.	BR0459643	Vidro 500 g	156	R\$ 8,75	R\$ 1.365,00
49	Mini milho; apresentação: conserva.	BR0462833	Vidro 500 g	52	R\$ 17,44	R\$ 906,88
50	Aveia; apresentação: flocos; aplicação: sobremesas.	BR0460501	Pacote 500 g	26	R\$ 5,95	R\$ 154,70
51	Amêndoa; tipo: natural, sem casca.	BR0464533	Pacote 500 g	13	R\$ 42,72	R\$ 555,36
52	Amendoim in natura; tipo: 1; apresentação: sem casca; tamanho: médio.	BR0464534	Pacote 500 g	26	R\$ 18,99	R\$ 493,74
53	Fruta seca; tipo: avelã crua; apresentação: seco e sem casca.	BR0464528	Pacote 1 kg	16	R\$ 77,98	R\$ 1.247,68
54	Batata frita; tipo: palha; características adicionais: pronta para consumo.	BR463707	Pacote 400 g	52	R\$ 10,30	R\$ 535,60
55	Legume in natura; tipo: batata inglesa; características adicionais: congelada, cortada em palito e pronta para fritar; embalagem com procedência.	BR0481135	Pacote 2kg	52	R\$ 22,97	R\$ 1.194,44
56	Biscoito; tipo: champagne; apresentação: retangular; ingredientes: açúcar, farinha de trigo, glúten, ovo e sal.	BR0233876	Pacote 200 g	104	R\$ 9,20	R\$ 956,80
57	Bicarbonato de sódio; apresentação: em pó.	BR0345785	Pacote 100 g	52	R\$ 1,18	R\$ 61,36
58	Biscoito; sabor: maizena; classificação: doce; características adicionais: sem recheio; aplicação: alimentação humana.	BR0232213	Pacote 200 g	7540	R\$ 4,79	R\$ 36.116,60
59	Biscoito; apresentação: quadrado; classificação: salgado; tipo: cream cracker.	BR0402158	Pacote 200 g	7540	R\$ 5,15	R\$ 38.831,00
60	Castanha para alimentação; origem: do Pará.	BR00464543	Pacote 200 g	52	R\$ 15,28	R\$ 794,56
61	Castanha para alimentação; origem: de caju; tipo: torrada e salgada.	BR0297472	Pacote 100 g	52	R\$ 10,07	R\$ 523,64
62	Castanha para alimentação; origem: de caju; tipo: torrada sem sal.	BR0389677	Pacote 100 g	52	R\$ 9,70	R\$ 504,40
63	Cogumelo champignon; tamanho: grande; tipo: funghi defumado seco.	BR0479691	Pote 75 g	10	R\$ 12,45	R\$ 124,50
64	Cogumelo em conserva; tamanho: grande; ingredientes: champignon pré-cozidos, água e sal.	BR0462829	Balde 1 kg	52	R\$ 37,84	R\$ 1.967,68
65	Chocolate; sabor: amargo.	BR467309	Barra 1 kg	26	R\$ 39,03	R\$ 1.014,78
66	Chocolate; tipo: granulado.	BR471259	Pacote 150 g	52	R\$ 8,91	R\$ 463,32
67	Chocolate; tipo: em pó.	BR463546	Pote 200 g	52	R\$ 13,27	R\$ 690,04
68	Bebida alcoólica; tipo: conhaque	BR0305869	Garrafa 1.000ml	26	R\$ 10,88	R\$ 282,88
69	Chá alimentação. sabor: erva cidreira; uso: alimentício.	BR0242772	Caixa 10 un	1800	R\$ 1,67	R\$ 3.006,00
70	Chá alimentação; sabor: camomila; uso: alimentício.	BR0242775	Caixa 10 un	1600	R\$ 3,10	R\$ 4.960,00
71	Chá alimentação; tipo: verde; uso: alimentício.	BR0290267	Caixa 10 un	280	R\$ 3,94	R\$ 1.103,20
72	Chá alimentação; sabor: hortelã; uso: alimentício.	BR0242774	Caixa 10 un	1250	R\$ 3,19	R\$ 3.987,50
73	Chá alimentação; tipo: preto; uso: alimentício.	BR0233885	Caixa 10 un	850	R\$ 2,77	R\$ 2.354,50
74	Coador de café; material: papel; tamanho: nº 103.	BR0237590	Caixa 30 un	260	R\$ 3,70	R\$ 962,00
75	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: colorau; aspecto físico: pó, aplicação: culinária em geral.	BR463937	Pacote 1 kg	12	R\$ 5,62	R\$ 67,44

76	Doce; sabor: leite; tipo: cremoso.	BR0462597	Balde 10 kg	13	R\$ 85,60	R\$ 1.112,80
77	Doce; sabor: mamão; tipo: ralado com coco.	BR0462656	Pote 630 g	52	R\$ 12,59	R\$ 654,68
78	Doce; sabor: abóbora com coco.	BR0462655	Pote 5 kg	13	R\$ 87,83	R\$ 1.141,79
79	Doce; sabor: cocada morena; tipo: em pasta	BR0462644	Balde 5 kg	13	R\$ 76,75	R\$ 997,75
80	Doce; sabor: cocada branca; tipo: em pasta.	BR0462643	Balde 5 kg	13	R\$ 112,40	R\$ 1.461,20
81	Doce; sabor: goiabada cascão.	BR462679	Barra 600 g	103	R\$ 10,40	R\$ 1.071,20
82	Doce; sabor: goiabada; tipo: em barra.	BR462679	Barra 7 kg	13	R\$ 80,88	R\$ 1.051,44
83	Doce; sabor: marmelada; tipo: em Lata.	BR462624	Lata 600 g	52	R\$ 7,32	R\$ 380,64
84	Doce; sabor: marrom glacê.	BR0462618	Lata 600 g	104	R\$ 6,78	R\$ 705,13
85	Ervilha; tipo: em conserva.	BR0462823	Lata 2 kg	52	R\$ 21,82	R\$ 1.134,64
86	Essência; tipo: alimentícia; sabor: baunilha.	BR0306043	Frasco 30 ml	26	R\$ 3,56	R\$ 92,56
87	Farinha; material: trigo especial; apresentação: pó.	BR0460263	Pacote 1 kg	312	R\$ 4,73	R\$ 1.475,76
88	Farinha de rosca; material: pão seco.	BR0459153	Pacote 500 g	104	R\$ 2,90	R\$ 301,60
89	Farinha para quibe; composição: grãos de trigo selecionados e moídos; tipo: cru.	BR0326330	Saco 500 g	52	R\$ 1,91	R\$ 99,32
90	Mistura flocada para empanados tipo pankó.	BR479080	Saco 1 kg	52	R\$ 18,74	R\$ 974,48
91	Fubá de milho.; composição: grãos de milho integrais, selecionados, torrados e moídos; tipo: cru.	BR470688	Pacote 1 kg	52	R\$ 4,15	R\$ 215,80
92	Farinha de mandioca; apresentação: crua; tipo de grupo: seca; tipo subgrupo: fina; tipo classe: branca; tipo: 1.	BR0458918	Saco 500 g	291	R\$ 5,31	R\$ 1.545,21
93	Feijão; tipo: 1; tipo de classe: preto.	BR0464552	Saco 1 kg	156	R\$ 5,67	R\$ 884,52
94	Feijão; tipo: 1; tipo de classe: cariquinho.	BR0464553	Saco 1 kg	208	R\$ 5,36	R\$ 1.114,88
95	Feijão; tipo: 1; tipo de classe: fradinho.	BR0464562	Saco 1 kg	52	R\$ 6,55	R\$ 340,60
96	Feijão; tipo: 1; tipo de classe: branco.	BR0464559	Saco 1 kg	76	R\$ 14,87	R\$ 1.130,12
97	Feijão; tipo: 1; tipo de classe Azuk.	BR0464555	Saco 500 g	104	R\$ 2,49	R\$ 258,96
98	Fermento; Tipo Químico; apresentação: pó.	BR0459586	Pote 100 g	26	R\$ 2,27	R\$ 59,02
99	Fermento; tipo: Biológico; apresentação: pó.	BR0459596	Embalagem 125 g	26	R\$ 7,61	R\$ 197,86
100	Fruta em calda; tipo: de fruta: figo; ingredientes: água e açúcar.	BR462675	Lata 400 g	104	R\$ 8,12	R\$ 844,48
101	Fruta em calda; tipo: de fruta: cereja; ingredientes: água e açúcar.	BR462670	Vidro 125 g	146	R\$ 13,14	R\$ 1.918,44
102	Fruta em calda; tipo: de fruta: pêssego; ingredientes: água e açúcar.	BR462684	Lata 400 g	104	R\$ 6,65	R\$ 691,60
103	Fósforo; material: madeira; tipo: longo.	BR0241343	Caixa 50 und	52	R\$ 2,86	R\$ 148,72
104	Gelatina alimentícia; tipo: comum; sabor: sem sabor; apresentação: pó.	BR462729	Envelope 24 g	780	R\$ 0,93	R\$ 725,40
105	Geleia de fruta; tipo: de fruta: amora; ingredientes: polpa de fruta, água, açúcar e ácido cítrico.	BR462689	Pote 320 g	52	R\$ 11,32	R\$ 588,64
106	Geleia de fruta; tipo: de fruta: damasco; ingredientes: polpa de fruta, água, açúcar e ácido cítrico.	BR462689	Pote 320 g	52	R\$ 11,32	R\$ 588,64
107	Geleia de fruta; tipo: de fruta: jabuticaba; ingredientes: polpa de fruta, água, açúcar e ácido cítrico.	BR462693	Pote 230 g	52	R\$ 11,32	R\$ 588,64
108	Gergelim; tipo: preto.	BR0131970	Pacote 200 g	26	R\$ 12,11	R\$ 314,86
109	Gergelim; tipo: branco.	BR0131970	Pacote 200 g	26	R\$ 13,85	R\$ 360,10
110	Grão de bico; tipo: cereal; apresentação: grão seco.	BR0109231	Saco 500 g	52	R\$ 4,80	R\$ 249,60
111	Legume em conserva; tipo: cebola; ingredientes: mini cebolas, água, açúcar e sal.	BR0466576	Pote 400 g	104	R\$ 8,65	R\$ 899,60
112	Lentilha; tipo: 1; tipo de classe: média; apresentação: média.	BR0235950	Pacote 1 kg	26	R\$ 27,45	R\$ 713,70
113	Leite de coco; tipo: integral.	BR464011	Frasco 500 ml	182	R\$ 3,56	R\$ 647,92
114	Massa; apresentação: para lasanha, tipo: fresca, separadas por folhas plásticas.	BR0465350	Pacote 500 g	52	R\$ 6,42	R\$ 333,84
115	Massa; apresentação: canelone; tipo: pronta; recheio: queijo mussarela e presunto.	BR461076	Pacote 500 g	104	R\$ 17,00	R\$ 1.768,00
116	Massa; apresentação: nhoque; tipo: pré-cozida pronta para o consumo.	BR0459008	Embalagem 500 g	52	R\$ 11,73	R\$ 609,96
117	Massa; apresentação: ravioli; tipo: pronta para o consumo.	BR0005738	Pacote 400 g	52	R\$ 10,22	R\$ 531,44
118	Massa; apresentação: rondele; tipo: pronta; recheio: queijo mussarela e presunto.	BR461080	Pacote 500 g	52	R\$ 19,69	R\$ 1.023,88
119	Massa; apresentação: para pastel, tipo: fresca, separadas por folhas plásticas.	BR462245	Pacote 500 g	26	R\$ 6,93	R\$ 180,18
120	Macarrão; tipo: com ovos; formato: parafuso.	BR0458980	Pacote 500 g	13	R\$ 2,93	R\$ 38,09
121	Macarrão; tipo: com ovos; formato: talharim.	BR0458957	Pacote 500 g	52	R\$ 3,63	R\$ 188,76
122	Macarrão; tipo: sêmola com ovos; formato: espagete.	BR0458955	Pacote 500 g	104	R\$ 2,46	R\$ 255,84
123	Maionese; tipo: tradicional; apresentação: creme.	BR0459658	Embalagem 500 gramas	52	R\$ 8,09	R\$ 420,68
124	Milho; tipo: verde em conserva.	BR0462824	Lata 2 kg	26	R\$ 20,81	R\$ 541,06
125	Molho tomate; ingrediente: tomate com conservante, refogado.	BR0459672	Embalagem 340 g	520	R\$ 1,43	R\$ 743,60
126	Molho alimentício, tipo: (ketchup); composição básica: tomate, sal, açúcar condimento; aspecto físico: pasta cremosa, com conservantes.	BR0459663	Frasco 400 g	104	R\$ 6,21	R\$ 645,84
127	Molho alimentício; composição básica: Mostarda de Dijon, sal, ácido cítrico e vinagre.	BR0460377	Frasco 865 g	26	R\$ 43,34	R\$ 1.126,84
128	Molho de pimenta; composição básica: água,	BR0241553	Frasco 150 ml	104	R\$ 1,66	R\$ 172,64

	pimenta vermelha moída, vinagre de álcool e sal, aplicação: culinária em geral.					
129	Molho inglês; composição básica: vinagre, açúcar e sal, condimentos, corante.	BR0459655	Frasco 150 ml	52	R\$ 2,13	R\$ 110,76
130	Molho shoyo; composição básica: sal refinado, feijão soja, milho, açúcar cristal, conservador benzoato de sódio.	BR0459653	Frasco 900 ml	52	R\$ 8,22	R\$ 427,44
131	Noz moscada; apresentação: natural; aspecto físico: semente.	BR0463913	Pacote 20 g	75	R\$ 1,99	R\$ 149,25
132	Tomilho seco; apresentação: natural; aspecto físico: desidratado.	BR0463934	Pacote 1 kg	26	R\$ 14,87	R\$ 386,62
133	Estragão in natura; apresentação: natural; aspecto físico: folha fresca.	BR0150988	Bandeja 30 g	52	R\$ 4,95	R\$ 257,40
134	Alecrim in natura; apresentação: natural; aspecto físico: ramo fresco.	BR0150988	Maço 25 g	52	R\$ 4,55	R\$ 236,60
135	Radicchio in natura; apresentação: natural; aspecto físico: Unidade fresca.	BR0469179	Unidade 250g	52	R\$ 5,60	R\$ 291,20
136	Endívia in natura; apresentação: natural; aspecto físico: Unidade fresca.	BR0150988	Embalagem 500 g	52	R\$ 24,46	R\$ 1.271,92
137	Orégano; apresentação: natural; aspecto físico: desidratado.	BR0463916	Embalagem 100 g	52	R\$ 5,07	R\$ 263,64
138	Óleo vegetal comestível; matéria prima: soja; aplicação: culinária em geral.	BR0463692	Embalagem 900 ml	520	R\$ 9,92	R\$ 5.158,40
139	Picles em conserva; tipo: misto.	BR468477	Frasco 500 g	26	R\$ 12,00	R\$ 312,00
140	Pimenta do reino. Aspecto físico: pó; tipo: preta	BR0463919	Pote 100 g	26	R\$ 5,78	R\$ 150,28
141	Pimenta; apresentação: em flocos; tipo: calabresa.	BR0463925	Pacote 1 kg	5	R\$ 50,93	R\$ 254,65
142	Palito; material: madeira; formato: roliço; comprimento: 6 cm; aplicação: higiene dental.	BR0221317	Caixa 100 un	156	R\$ 0,52	R\$ 81,12
143	Palmito; tipo: em conserva; ingredientes: água, açúcar, ácido cítrico e sal.	BR0460486	Vidro 300 g	104	R\$ 17,51	R\$ 1.821,04
144	Peixe em conserva. Espécie: sardinha; apresentação: inteira sem cabeça.	BR0449006	Lata 125 g	104	R\$ 4,87	R\$ 506,48
145	Pimenta; apresentação: em conserva; tipo: malagueta.	BR463922	Frasco 150 ml	78	R\$ 6,89	R\$ 537,42
146	Refrigerante; material: água gasosa e xarope; sabor: cola.	BR0217784	Garrafa 2 L	104	R\$ 6,48	R\$ 673,92
147	Refrigerante; material: água gasosa e xarope; sabor: guaraná.	BR0217785	Garrafa 2 L	104	R\$ 3,12	R\$ 324,48
148	Refrigerante; material: água gasosa e xarope; sabor: laranja.	BR0217781	Garrafa 2 L	104	R\$ 7,42	R\$ 771,68
149	Sal; tipo: iodado refinado; aplicação: alimentação; teor máximo de sódio: 196 Mg/g; aditivos: iodo, prussiato amarelo soda, 7,20 PH.	BR0433275	Pacote 1 kg	36	R\$ 0,92	R\$ 33,12
150	Sal; tipo: grosso; aplicação: alimentação; teor máximo de sódio: 196 Mg/g; aditivos: iodo, prussiato amarelo soda, 7,20 PH.	BR0216913	Pacote 1 kg	52	R\$ 1,04	R\$ 54,08
151	Suco; apresentação: líquido; sabor: uva; tipo: natural.	BR0232366	Caixa 1 litro	104	R\$ 4,00	R\$ 416,00
152	Suco; apresentação: líquido; sabor: pêssego; tipo: natural.	BR0265900	Caixa 1 litro	104	R\$ 3,99	R\$ 414,96
153	Suco; apresentação: líquido; sabor: laranja; tipo: natural.	BR0279605	Caixa 1 litro	104	R\$ 4,00	R\$ 416,00
154	Suco; apresentação: líquido; sabor: manga; tipo: natural.	BR0257574	Caixa 1 litro	104	R\$ 3,97	R\$ 412,88
155	Suco; apresentação: líquido; sabor: maracujá; tipo: natural.	BR0232365	Caixa 1 litro	104	R\$ 3,99	R\$ 414,96
156	Tomate seco; tipo: desidratado.	BR0462101	Bandeja 1 kg	26	R\$ 49,61	R\$ 1.289,86
157	Mel Silvestre Puro, in natura sem conservantes.	BR0223007	Bisnaga/Pote 1 Kg	26	R\$ 44,91	R\$ 1.167,66
158	Uva passa preta; tipo: seca sem caroço.	BR0464883	Pacote 200 g	52	R\$ 8,45	R\$ 439,40
159	Uva passa branca; tipo: seca sem caroço.	BR0464882	Pacote 200 g	52	R\$ 7,96	R\$ 413,92
160	Vinagre; matéria prima: aceto balsâmico; tipo: neutro; acidez: 4 PER; aspecto físico: líquido; aspecto visual: límpido e sem depósitos.	BR0381379	Frasco 500 ml	26	R\$ 9,30	R\$ 241,80
161	Vinagre; matéria-prima: vinho branco; tipo: macio; acidez: 4,50 PER; aspecto físico: líquido; aspecto visual: límpido e sem depósitos.	BR0217093	Frasco 750 ml	52	R\$ 1,48	R\$ 76,96
162	Vinagre; matéria prima: vinho tinto; acidez: 4,50 PER; aspecto visual: límpido e sem depósitos.	BR0217092	Frasco 750 ml	52	R\$ 3,45	R\$ 179,40
163	Peixe in natura. Espécie: linguado; apresentação: filé grande.	BR0448874	Embalagem 1 kg	837	R\$ 48,33	R\$ 40.452,21
164	Carne bovina in natura; tipo: bucho, apresentação: congelado.	BR0447492	Peça 1 kg	87	R\$ 18,71	R\$ 1.627,77
165	Carne bovina in natura; tipo: chuleta; apresentação: cortada, congelada.	BR0447458	Peça 1 kg	297	R\$ 41,97	R\$ 12.465,09
166	Charque; tipo: carne seca, traseiro bovino, resfriada, 1ª qualidade.	BR0447733	Peça 1kg	106	R\$ 47,75	R\$ 5.061,50
167	Carne suína in natura; tipo: carré folheado; apresentação: cortada, congelado.	BR0447507	Peça 1 kg	204	R\$ 17,38	R\$ 3.545,52
168	Carne bovina in natura; tipo: costela; apresentação: cortada, congelada.	BR0447412	Peça 1 kg	233	R\$ 20,93	R\$ 4.876,69
169	Carne suína in natura; tipo: costela; apresentação: defumada, cortada, resfriada.	BR447669	Peça 1 kg	137	R\$ 23,55	R\$ 3.226,35

170	Carne suína in natura; tipo: costela; apresentação: salgada, cortada.	BR0447741	Peça 1 kg	8	R\$ 26,38	R\$ 211,04
171	Carne avícola in natura; tipo: coxa e sobrecoxa de frango; apresentação: sem tempero, congelada.	BR447636	Peça 1 kg	637	R\$ 10,65	R\$ 6.784,05
172	Carne bovina in natura; tipo: coxão mole; apresentação: cortada, congelada.	BR0448214	Peça 1 kg	961	R\$ 35,11	R\$ 33.740,71
173	Carne avícola in natura; tipo: filé de peito de frango; apresentação: sem tempero, congelado.	BR0447581	Peça 1 kg	641	R\$ 17,79	R\$ 11.403,39
174	Carne suína in natura; tipo: lombo; apresentação: defumado, resfriado.	BR0447676	Peça 1 kg	55	R\$ 34,50	R\$ 1.897,50
175	Carne suína in natura; tipo: lombo; apresentação: cortado, congelado.	BR0447518	Peça 1 kg	384	R\$ 20,90	R\$ 8.025,60
176	Carne suína in natura; tipo: lombo; apresentação: salgado.	BR0447744	Peça 1 kg	55	R\$ 25,33	R\$ 1.393,15
177	Carne bovina in natura; tipo: pé de boi (mocotó), congelado.	BR0447494	Peça 1 kg	137	R\$ 15,18	R\$ 2.079,66
178	Carne suína in natura; tipo: pé; apresentação: salgado, cortado.	BR0447745	Peça 1 kg	27	R\$ 13,40	R\$ 361,80
179	Carne suína in natura; tipo: pernil traseiro; apresentação: sem osso, congelado.	BR0447525	Peça 1 kg	175	R\$ 19,53	R\$ 3.417,75
180	Carne de cordeiro; tipo: Pernil de traseiro; apresentação: com osso, congelado.	BR0 447523	Peça 1 kg	175	R\$ 14,90	R\$ 2.607,50
181	Carne bovina in natura; tipo: rabada; apresentação: cortada, congelada.	BR0456551	Peça 1 kg	262	R\$ 26,89	R\$ 7.045,18
182	Carne suína in natura; tipo: rabo de porco; apresentação: salgado.	BR0480432	Peça 1 kg	5	R\$ 17,95	R\$ 89,75
183	Linguiça; tipo: calabresa, ingrediente carne suína, congelada.	BR0447702	1 Kg	91	R\$ 9,35	R\$ 850,85
184	Linguiça; tipo: carne de frango, congelada, temperatura conservação 2ª C.	BR0451938	1 Kg	146	R\$ 23,79	R\$ 3.473,34
185	Linguiça; tipo: paio, ingrediente carne suína, defumada, resfriada.	BR0449182	1 Kg	90	R\$ 29,46	R\$ 2.651,40
186	Linguiça; tipo: toscana, congelada, congelada.	BR0447705	1 Kg	146	R\$ 21,64	R\$ 3.159,44
187	Miúdos; tipo: orelha suína; apresentação: salgada, aplicação feijoadada.	BR0447737	1 Kg	5	R\$ 12,40	R\$ 62,00
188	Presunto; tipo: cozido, ingrediente: carne de peru; características adicionais: baixo teor de gordura; aplicação: alimento humano.	BR0447776	1 Kg	73	R\$ 23,54	R\$ 1.718,42
189	Salame; tipo: italiano; ingredientes: carne suína; apresentação: salaminho - peça inteira.	BR0447877	1 Kg	66	R\$ 45,54	R\$ 3.005,64
190	Peito de peru; tipo: defumado, fatiado, resfriado.	BR0447793	1 Kg	29	R\$ 46,96	R\$ 1.361,84
191	Salsicha; origem: carne de frango; tipo: industrializado, congelada.	BR0448524	1 Kg	36	R\$ 8,72	R\$ 313,92
192	Carne suína in natura; tipo: toucinho; apresentação: defumado, resfriado.	BR0447666	1 Kg	27	R\$ 31,20	R\$ 842,40
193	Água mineral; tipo embalagem: garrafas de 500 ml; gaseificação: sem gás.	BR0445484	Garrafa 500 ml	2600	R\$ 1,64	R\$ 4.264,00
194	Água mineral; tipo: com gás; material embalagem: plástico; tipo embalagem: descartável.	BR0445479	Garrafa 500 ml	1040	R\$ 1,46	R\$ 1.518,40
195	Água mineral; tipo: sem gás; material embalagem: plástico; tipo embalagem: descartável.	BR0445484	Copo 200 ml	988	R\$ 0,30	R\$ 296,40
196	Fruta in natura; tipo: abacaxi; espécie: pérola.	BR464374	Kg	676	R\$ 9,37	R\$ 6.334,12
197	Condimento in natura. Espécie: alho; apresentação: descascado.	BR0463853	Kg	104	R\$ 19,50	R\$ 2.028,00
198	Fruta in natura; tipo: banana; espécie: prata.	BR0464381	Kg	312	R\$ 2,28	R\$ 711,36
199	Legume in natura; tipo: batata inglesa; tamanho: grande de 1ª qualidade.	BR463754	Kg	364	R\$ 1,80	R\$ 655,20
200	Fruta in natura; tipo: banana; espécie: da terra.	BR0464377	Kg	104	R\$ 7,23	R\$ 751,92
201	Fruta in natura; tipo: caqui; espécie: comum.	BR464388	Kg	52	R\$ 12,59	R\$ 654,68
202	Legume in natura; tipo: cebola; espécie: amarela.	BR0463782	Kg	312	R\$ 5,47	R\$ 1.706,64
203	Fruta in natura; tipo: laranja; espécie: lima.	BR0464394	Kg	520	R\$ 9,28	R\$ 4.825,60
204	Fruta in natura; tipo: laranja; espécie: pera.	BR0464393	Kg	1040	R\$ 4,67	R\$ 4.856,80
205	Legume in natura; tipo: mandioquinha; espécie: comum.	BR463760	Kg	182	R\$ 7,58	R\$ 1.379,56
206	Fruta in natura; tipo: manga; espécie: tommy.	BR0464406	Kg	416	R\$ 2,50	R\$ 1.040,00
207	Fruta in natura; tipo: maçã; espécie: gala.	BR0464400	Kg	208	R\$ 6,94	R\$ 1.443,52
208	Fruta in natura; tipo: mamão; espécie: formosa.	BR0464405	Kg	520	R\$ 2,18	R\$ 1.133,60
209	Fruta in natura; tipo: mamão; espécie: papaia.	BR0464404	Kg	208	R\$ 5,26	R\$ 1.094,08
210	Fruta in natura; tipo: melão; espécie: comum.	BR0464422	Kg	728	R\$ 2,05	R\$ 1.492,40
211	Fruta in natura; tipo: melancia; espécie: rajada redonda.	BR0464418	Kg	1820	R\$ 1,30	R\$ 2.366,00
212	Fruta in natura; tipo: pera; espécie: nacional.	BR0464426	Kg	208	R\$ 16,58	R\$ 3.448,64
213	Fruta in natura; tipo: uva; espécie: rubi.	BR0464441	Kg	104	R\$ 14,45	R\$ 1.502,80
214	Ovo; tamanho: extra; origem: galinha; características adicionais: branco, tipo "A".	BR0446617	Dúzia	624	R\$ 2,72	R\$ 4.567,68
215	Ovo; tamanho: único; peso: 12 g; Origem: codorna.	BR0446625	Bandeja com 30 un	156	R\$ 7,19	R\$ 424,32
216	Pão; tipo: forma; apresentação: fatiado; ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água; apresentação: pacote com 500 g;	BR0460401	Pacote 500g	364	R\$ 8,19	R\$ 2.617,16

	características adicionais: embalagem com procedência contendo data de fabricação e validade.					
217	Pão; tipo: forma integral; apresentação: fatiado; ingredientes: farinha de trigo integral; apresentação: pacote com 500 g; características adicionais: sem adição de açúcar e gordura e embalagem com procedência contendo data de fabricação e validade.	BR0460403	Pacote 500g	286	R\$ 16,46	R\$ 2.342,34
218	Pão; tipo: francês; ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água; peso da unidade: 50 g; características adicionais: embalagem com procedência.	BR0460380	Kg	52	R\$ 23,90	R\$ 855,92
219	Pão; tipo: careca; ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água; peso da unidade: 50 g; características adicionais: embalagem com procedência.	BR460385	Kg	52	R\$ 12,20	R\$ 1.242,80
220	Endro in natura; apresentação: folhagem; aspecto físico: fresco.	BR0150988	Pote 100 g	52	R\$ 5,19	R\$ 634,40
221	Manjerição in natura; apresentação: folhagem; aspecto físico: fresco.	BR0150988	kg	26	R\$ 23,28	R\$ 134,16
222	Erva doce; apresentação: sementes; aspecto físico: seco.	BR0150988	Pacote 500 g	26	R\$ 11,14	R\$ 605,28
223	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Curry; aspecto físico: pó, seco, aplicação: culinária em geral.	BR0463894	Pacote 500 g	26	R\$ 27,64	R\$ 289,64
224	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Louro; aspecto físico: folha desidratada, aplicação: culinária em geral.	BR0463904	Pacote 500 g	13	R\$ 28,23	R\$ 359,32
225	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Sálvia; aspecto físico: folha desidratada, aplicação: culinária em geral.	BR0150988	Pacote 500 g	13	R\$ 15,55	R\$ 366,99
226	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Pimenta Chilli; aspecto físico: pó, aplicação: culinária em geral.	BR0150988	Pacote 500 g	13	R\$ 21,23	R\$ 202,15
227	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Pimenta Caiena; aspecto físico: pó, aplicação: culinária em geral.	BR0463926	Pacote 500 g	18	R\$ 28,14	R\$ 382,14
228	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Canela; aspecto físico: em pau; aplicação: culinária em geral.	BR0463873	Pacote 500 g	5	R\$ 85,32	R\$ 140,70
229	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Cardamomo seco; aspecto físico: grão, aplicação: culinária em geral.	BR0463875	Pacote 500 g	10	R\$ 22,34	R\$ 853,20
230	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Salsa desidratada; aspecto físico: seco, aplicação: culinária em geral.	BR0463931	Pacote 500 g	16	R\$ 17,80	R\$ 357,44
231	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Coentro desidratado; aspecto físico: seco, aplicação: culinária em geral.	BR0463877	Pacote 500 g	13	R\$ 16,78	R\$ 231,40
232	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Cominho; aspecto físico: pó, aplicação: culinária em geral.	BR0463891	Pacote 500 g	16	R\$ 25,24	R\$ 268,48
233	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Gengibre desidratado; aspecto físico: seco, aplicação: culinária em geral.	BR0480032	Pacote 500 g	26	R\$ 17,18	R\$ 656,24
234	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Macis; aspecto físico: flocos desidratados, aplicação: culinária em geral.	BR0150988	Pacote 20 g	26	R\$ 16,77	R\$ 446,68
235	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Mostarda; aspecto físico: pó, aplicação: culinária em geral.	BR0150988	Pacote 865 g	6	R\$ 15,77	R\$ 100,62
236	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Páprica doce; aspecto físico: pó, aplicação: culinária em geral.	BR0463918	Pacote 500 g	13	R\$ 51,07	R\$ 205,01
237	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Pimenta da Jamaica; aspecto físico: pó, aplicação: culinária em geral.	BR150988	Pacote 500 g	13	R\$ 56,66	R\$ 663,91
238	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Pimenta Rosa; aspecto físico: grão, aplicação: culinária em geral.	BR0468304	Pacote 500 g	13	R\$ 54,14	R\$ 736,58
239	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Zimbro seco; aspecto físico: semente, aplicação: culinária em geral.	BR0480422	Pacote 500 g	13	R\$ 17,28	R\$ 703,82
240	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Ervas finas seca.; aspecto físico: flocos desidratados, aplicação: culinária em geral.	BR0444503	Pacote 250 g	52	R\$ 7,52	R\$ 898,56
241	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Sal do Himalaia; aspecto físico: grãos, aplicação: culinária em geral.	BR0150988	Pacote 500 g	13	R\$ 28,65	R\$ 97,76
242	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Alho desidratado; aspecto físico: flocos, aplicação: culinária em geral.	BR0150988	Pacote 500 g	13	R\$ 11,60	R\$ 372,45
243	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Pimenta branca; aspecto físico: pó, aplicação: culinária em geral.	BR0463927	Pacote 100 g	26	R\$ 35,48	R\$ 301,60
244	Condimento; apresentação: industrial; matéria	BR0150988	Pacote 500 g	13	R\$ 17,54	R\$ 461,24

	prima: Lemon Pepper; aspecto físico: flocos desidratados, aplicação: culinária em geral.					
245	Coco ralado; apresentação: flocos desidratado; aspecto físico: seco	BR0237917	Pacote 500 g	13	R\$ 51,78	R\$ 228,02
246	Agar-agar; apresentação: microalga; aspecto físico: pó seco	BR397085	Pacote 500 g	13	R\$ 33,60	R\$ 673,14
247	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: Chimichurri; aspecto físico: flocos desidratados, aplicação: culinária em geral.	BR0150988	Pacote 500 g	13	R\$ 2,65	R\$ 436,80
<b>O CUSTO TOTAL DESTA AQUISIÇÃO POSSUI O VALOR ESTIMADO DE</b>						<b>R\$ 513.068,84</b>

8.2. As memórias de cálculos, conforme prescreve o inc. VI, do art. 7º da IN 40/2020, constam no item anterior deste estudo. O **valor máximo aceitável** é o valor final resultante do **Mapa Comparativo dos Preços (4730390)** e posterior **Análise Crítica dos Preços (4732062)** realizada pelo Núcleo de Pesquisa de Preços – NUPP, deste Ministério.

8.3. Quanto ao sigilo do valor da aquisição até a conclusão da licitação (inciso VI do art. 7º IN 40/2020), conclui-se que não se faz necessário, uma vez que a divulgação dos valores estimados podem auxiliar os licitantes na elaboração de suas propostas de preços.

## **9. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO, SE APLICÁVEL**

As obras, serviços e compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994).

9.1. Em regra, conforme § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666/93, as obras, serviços e compras efetuadas pela administração deverão ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

9.2. Com base nos incisos I e II do art. 3º, do Decreto nº 7.892/2013, será utilizado o Sistema de Registro de Preços conforme abaixo transcrito:

*"I - Quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;*

*II - Quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;" grifo nosso.*

9.3. No caso concreto, a Administração necessita adquirir gêneros alimentícios, muitos deles perecíveis, tais como hortifrúti granjeiros, pães, carnes, entre outros. A demanda dos gêneros pode variar em decorrência das visitas de comitivas nacionais e internacionais que por vezes são recepcionadas na AC/MD sem constar de agendamento prévio anual.

9.4. Desse modo, a fim de evitar quaisquer prejuízos ao erário, adquirir somente conforme a necessidade e de modo fracionado, optou-se por realizar o registro de preço. Este processo visa também o ganho em escala, na medida em que outros órgãos poderão participar desta licitação, gerando economia de meios aos órgãos participantes.

9.5. Ressalta-se que o item poderá ser dividido em função da participação de outras Unidades de Administração de Serviços Gerais - UASG, o que poderá ocasionar a previsão de cota reservada à ME EPP ou equivalentes.

9.6. Natureza do objeto: O objeto deste instrumento quanto ao seu tipo, é comum, por ser possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto, conforme Parágrafo Único do art. 1º da Lei nº 10.520, de 2002.

9.6. Opção de aquisição por: Menor preço por item.

## **10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

10.1. O presente processo tem a finalidade de viabilizar a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao preparo e fornecimento das refeições que atendem o efetivo de servidores civis e militares lotados na Administração Central do Ministério da Defesa – AC/MD (Esplanada dos Ministérios - Bloco "Q" e Anexo do Bloco "O"), usuários do refeitório do 6º andar, atendimento as comitivas estrangeiras em visitas protocolares e oficiais de autoridades nacionais e estrangeiras ao MD, bem como, suprir 22 (vinte e duas) copas da AC/MD, testes de aptidão física (TAF) e testes de aptidão de tiro (TAT) e ainda, disponibilizar gêneros alimentícios e água para o evento institucional de 7 setembro 2022.

10.2. Como contratação correlata há o processo [60585.001825/2020-00](#), o qual trata de aquisição de gêneros alimentícios e deu origem ao PE SRP 43/2020. A relação e as quantidades de itens daquele processo foram revisadas, sendo suprimidos ou diminuídos alguns itens, bem como, acrescentado outros, em decorrência da elaboração de novos cardápios.

10.4. Desse modo, o presente processo para aquisição de gêneros alimentícios, tem como base o processo supracitado, visando continuidade, aperfeiçoamento e êxito das contratações futuras.

## **11. DEMONSTRAÇÃO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO OU ENTIDADE, IDENTIFICANDO A PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES OU, SE FOR O CASO, JUSTIFICANDO A AUSÊNCIA DE PREVISÃO**

11.1. De acordo com o art. 16, do Decreto 10.947, de 25 de janeiro de 2022, durante o ano de sua execução, o Plano de Contratações Anual (PCA), poderá ser alterado, por meio de justificativa aprovada pela autoridade competente.

11.2. Parágrafo único. O Plano de Contratações Anual (PCA) atualizado e aprovado pela autoridade competente será disponibilizado automaticamente no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), observado o disposto no art. 14.

11.2. O material a ser adquirido consta nos itens nº 81, 83, 86, 89, 94, 98, 101, 104-126, 128-142, 144-163, 167, 170-175, 177-202, 204, 205, 210-231, 233-256, 258-262, 267-276, 279-284, 286-290, 292-302, 304-319, 321-326, 971-978, 980, 983-989, 992-993, 995-1006, 1008-1011 e 1013-1026 do PGC 2022, no valor estimado de **R\$ 733.592,91**.

## **12. RESULTADOS PRETENDIDOS, EM TERMOS DE EFETIVIDADE E DE DESENVOLVIMENTO NACIONAL SUSTENTÁVEL**

12.1. O resultado pretendido será alcançado com a aquisição de todos os gêneros alimentícios que englobam o presente processo de modo a atender às necessidades do Ministério da Defesa - MD.

12.2. Em se tratando de Desenvolvimento Nacional Sustentável, esta contratação observa o disposto no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Câmara Nacional de Sustentabilidade – CNS/DECOR/CGU/AGU, 4ª edição, revista, atualizada, ampliada - agosto/2021).

12.3. Efetivamente, existe a previsão de que a aquisição de gêneros alimentícios deve ser feita por licitação, porém, o percentual de 30% do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios, pelos órgãos e entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, deverá ser cumprido mediante chamada pública.

12.4. Desse modo, o ministério da Defesa deverá adquirir produtos provenientes de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 24 de julho de 2006, tais como, café, açúcar, frutas, verduras, legumes, etc.

**12.5. Para os itens 68, 193 a 195, foi solicitado o Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais - CTF/APP, de acordo com a Instrução Normativa do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA) nº 11/2018.**

12.6. Do exposto, de forma indireta, com a previsão de aquisição de parte dos gêneros alimentícios provenientes da agricultora familiar, bem como, através do CTF, esta Administração visa fomentar o desenvolvimento nacional de forma sustentável e adquirir produtos que objetivam diminuir ou até mesmo eliminar os impactos ao meio ambiente. Essas atitudes buscam preservar os recursos naturais, mantendo o equilíbrio ecológico em nosso planeta. Estas práticas estão diretamente relacionadas a diminuição da poluição, incentivo à reciclagem, eliminação do desperdício e desenvolvimento humano.

**13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL OU ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DA ORGANIZAÇÃO**

13.1. Não serão necessárias providências para a capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização, tendo em vista que se trata de uma aquisição de bens comuns.

**14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO**

14.1. Destaca-se, que em uma primeira análise, para gêneros alimentícios, não é possível vislumbrar impacto ao meio ambiente, contudo a embalagem na qual é acondicionada a água mineral, pode apresentar impacto ao meio ambiente.

14.2. Com a finalidade de mitigar os possíveis impactos ambientais negativos e buscando sanar os riscos ambientais existentes, esta administração realizou a inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental, conforme minudenciado no subitem 4.4. **requisitos ambientais para os itens 68, 193 a 195, critério de aceitabilidade da proposta**, deste instrumento.

**15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

15.1. Esta Equipe de Planejamento da Contratação declara a viabilidade e a razoabilidade da aquisição de gêneros alimentícios para confecção e fornecimento das refeições que atendem o efetivo de servidores civis e militares lotados na Administração Central do Ministério da Defesa – AC/MD (Esplanada dos Ministérios - Bloco “Q” e Anexo do Bloco “O”), usuários do refeitório do 6º andar, atendimento as comitivas estrangeiras em visitas protocolares e oficiais de autoridades nacionais e estrangeiras ao MD, bem como, suprir 22 (vinte e duas) copas da AC/MD, testes de aptidão física (TAF) e testes de aptidão de tiro (TAT) e ainda, disponibilizar gêneros alimentícios e água para o evento institucional de 7 setembro 2022. Este processo atenderá a um período de **12 (doze) meses**, com base nos elementos expostos neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

15.2. De acordo com a PORTARIA DEADI/SEORI/SG-MD Nº 3979, DE 28 DE SETEMBRO DE 2021 ([4110020](#)), publicada no Boletim de Pessoal e Serviço do MD nº 39, de 1º de outubro de 2021, foi designada a equipe de planejamento da contratação conforme segue:

15.2.1. Na condição de integrante requisitante: Cel CARLOS VICTOR TEIXEIRA DE VASCONCELOS, CPF: \*\*\*.446.221-\*\*, lotado na Assessoria de Cerimonial (ASCER) do Gabinete do Ministro (GM);

15.2.2. Na condição de integrante administrativo: ST ADELAR NUNES SAUCEDO, CPF \*\*\*.531.500-\*\*, lotado na Assessoria de Planejamento de Aquisições (ASPLAQ/DESEG); e

15.2.3. na condição de integrante técnico: Servidor JOSÉ MARIA DA ANUNCIAÇÃO OLIVEIRA SERJA, CPF: \*\*\*.755.754-\*\*, lotado na ASCER/GM.

**16. RESPONSÁVEIS**

**CARLOS VICTOR TEIXEIRA DE VASCONCELOS – Cel (EB)**  
Assessor de Cerimonial / GM

**JOSÉ MARIA DA ANUNCIAÇÃO OLIVEIRA SERJA**  
Integrante Técnico

**ADELAR NUNES SAUCEDO - STen (EB)**  
Chefe da Seção de Gestão Patrimonial

**Aprovo**, de acordo com o Inciso II do art. 14 do Decreto nº 10.024/2019.

**ODILON MAZZINI JUNIOR**  
Diretor do Departamento de Engenharia e Serviços Gerais

**GERENCIAMENTO DE RISCOS****INTRODUÇÃO**

Esta etapa tem por objetivo descrever, analisar e tratar os riscos e ameaças que possam vir a comprometer o sucesso em todas as fases desta contratação.

**1 - RISCOS DA AQUISIÇÃO:**

1.1. Identificação dos principais riscos que possam comprometer a efetividade do Estudo Técnico Preliminar, da Seleção do Fornecedor e da Gestão Contratual ou que impeçam o alcance dos resultados que atendam às necessidades da contratação, são estes:

1.1.1. Impugnação do procedimento licitatório, causando o atraso na contratação ou o seu cancelamento (§ 1º, art. 41, Lei nº 8.666, de 1993).

1.1.2. Atrasos decorrentes de adequações necessárias às demandas pelos setores internos: Coordenação de Licitação (COLIC) e Consultoria Jurídica (CONJUR).

1.1.3. Licitações com itens desertos por motivos de critérios ambientais.

1.2 - Avaliação dos riscos identificados, consistindo da mensuração da probabilidade de ocorrência e do impacto de cada risco.

1.3 - Tratamento dos riscos considerados inaceitáveis por meio da definição das ações para reduzir a probabilidade de ocorrência dos eventos ou suas consequências.

1.4 - Para os riscos que persistirem inaceitáveis após o tratamento, definição das ações de contingência para o caso de os eventos correspondentes aos riscos se concretizarem.

1.5 - Definição dos responsáveis pelas ações de tratamento dos riscos e das ações de contingência.

1.6 - A responsabilidade pela atualização do Gerenciamento de Riscos nas fases que abrangem os Estudos Preliminares e o Termo de Referência é de competência da equipe de Planejamento da Aquisição; na fase de seleção do fornecedor da Coordenação de Licitações e Contratos; e após eventos relevantes, durante a gestão do contrato pelos servidores responsáveis pela fiscalização.

**2 - POSSIBILIDADES E DANOS:**

Identificação das possibilidades de ocorrência e dos danos potenciais a cada risco identificado:

FASE DE ANÁLISE			
( X ) Planejamento da Aquisição e Seleção do Fornecedor			
( ) Gestão do Contrato			
RISCO 1			
<b>Probabilidade:</b>	( ) Baixa	( X ) Média	( ) Alta
<b>Impacto:</b>	( ) Baixo	( ) Médio	( X ) Alto
<b>Id</b>	<b>Dano</b>		
1	Impugnação do procedimento licitatório, causando o atraso na contratação ou o seu cancelamento (§ 1º, art. 41, Lei nº 8.666, de 1993).		
<b>Id</b>	<b>Ação Preventiva</b>	<b>Responsável</b>	
1	Anular o risco por meio de adequações técnicas que se fizerem necessárias.	Demandante.	
2	Anular o risco por meio de adequações jurídicas que se fizerem necessárias.	Assessoria de Planejamento de Aquisições (ASPLAQ).	
<b>Id</b>	<b>Ação de Contingência</b>	<b>Responsável</b>	
1	Realizar as correções necessárias para o prosseguimento do processo.	Demandante e ASPLAQ.	
2	Responder a impugnação caso seja de caráter técnico.	Coordenação de Licitação (COLIC), Demandante e ASPLAQ	

RISCO 2			
<b>Probabilidade:</b>	( ) Baixa	( ) Média	( X ) Alta
<b>Impacto:</b>	( ) Baixo	( ) Média	( X ) Alto
<b>Id</b>	<b>Dano</b>		
1	Atrasos decorrentes de adequações necessárias às demandas pelos setores internos: Coordenação de Licitação (COLIC) e Consultoria Jurídica (CONJUR).		
<b>Id</b>	<b>Ação Preventiva</b>	<b>Responsável</b>	
1	Analisar processos anteriores e análogos retirando as incoerências apresentadas.	ASPLAQ.	
<b>Id</b>	<b>Ação de Contingência</b>	<b>Responsável</b>	
1	Anular o risco por meio de ajustes no instrumento.	ASPLAQ.	
2	Realizar as correções necessárias para prosseguimento do processo.	Demandante e ASPLAQ.	
3	Habilitar fornecedor com capacidade técnica para a realização da contratação desejada.	Demandante e COLIC.	



RISCO 3			
<b>Probabilidade:</b>	( <input type="checkbox"/> ) Baixa	( <input type="checkbox"/> ) Média	( <input checked="" type="checkbox"/> ) Alta
<b>Impacto:</b>	( <input type="checkbox"/> ) Baixo	( <input type="checkbox"/> ) Média	( <input checked="" type="checkbox"/> ) Alta
<b>Id</b>	<b>Dano</b>		
1	Licitações com itens desertos por motivos de critérios ambientais.		
<b>Id</b>	<b>Ação Preventiva</b>		<b>Responsável</b>
1	Analisar processos anteriores e análogos, retirando as exigências do item que não foram atendidos.		ASPLAQ.
2	Incluir as exigências de acordo com o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Câmara Nacional de Sustentabilidade – CNS/DECOR/CGU/AGU, 3ª edição, revista, atualizada, ampliada - abril/2020.		ASPLAQ.
<b>Id</b>	<b>Ação de Contingência</b>		<b>Responsável</b>
1	Excluir a exigência no item que apresente problema no fornecimento.		ASPLAQ.
2	Exigir atestado de capacidade técnica.		COLIC.

Analisado:

**ADELAR NUNES SAUCEDO - ST**  
Integrante Administrativo

*"Bicentenário da Independência - Soberania é Liberdade"*



Documento assinado eletronicamente por **Adelar Nunes Saucedo, Supervisor (a)**, em 10/03/2022, às 11:20, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020 da Presidência da República.



Documento assinado eletronicamente por **José Maria da Anunciação Oliveira Serja, Assessor(a)**, em 10/03/2022, às 17:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020 da Presidência da República.



Documento assinado eletronicamente por **Carlos Victor Teixeira de Vasconcelos, Chefe**, em 11/03/2022, às 15:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020 da Presidência da República.



Documento assinado eletronicamente por **Odilon Mazzini Junior, Diretor**, em 11/03/2022, às 16:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020 da Presidência da República.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.defesa.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.defesa.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), o código verificador **4748228** e o código CRC **2D0E2E99**.

Criado por [kenia.oliveira](#), versão 12 por [adelar.saucedo](#) em 10/03/2022 11:19:46.