

Estudo Técnico Preliminar - 186/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 67281.006272/2022-07

2. Descrição da necessidade

A BAAN, considerando o capítulo II da Lei 14.284 de 2021, a Resolução GGPAA nº 84/2020 e a Lei nº 11.326/2006, visa atender, no período de 12 (doze) meses, a necessidade de suprimento do estoque de Hortifruti o qual será empregado na Seção de Subsistência, a fim de: fornecer refeições do efetivo da Base Aérea de Anápolis e Unidades Sediadas, totalizando cerca de 1500 refeições diárias, sendo contabilizadas as refeições de café da manhã, almoço e jantar; fornecer refeições às crianças atendidas pelo Projeto Segundo Tempo/Forças no Esporte, com cerca de 400 refeições diárias, sendo contabilizadas as refeições de almoço e lanches; fornecer refeições aos Oficiais Gerais, adidos militares, autoridades civis e militares, embaixadores e demais autoridades em visita à BAAN; fornecer refeições aos hóspedes dos Hotéis de Trânsito aqui situados; fornecer refeições aos internados no Grupo de Saúde, bem como a seus acompanhantes; mediante solicitação, aos tripulantes das aeronaves militares e civis em trânsito no aeródromo da BAAN e; fornecer as refeições e lanches necessários ao apoio a Exercícios Operacionais de grande vulto, que implicam no atendimento a uma grande quantidade de militares não pertencentes ao efetivo da BAAN. Assim, a aquisição de gêneros alimentícios constantes deste Processo permitirá que a BAAN, na figura da Seção de Subsistência cumpra a sua missão institucional e as atribuições estabelecidas por meio de seu Regimento Interno.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Subsistência da Base Aérea de Anápolis	Ten Int Vicente Paschoal de Carvalho

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

- 4.1. O prazo de entrega dos bens deverá obedecer ao cronograma de entrega, conforme ANEXO II.
- 4.2. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Projeto Básico e na proposta.
- 4.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Projeto Básico e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 4.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.4.1. 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.

4.4.2. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4.5. O prazo de entrega dos produtos deverá respeitar o cronograma do contrato, no seguinte endereço:

LOCAL DE ENTREGA:

Seção de Subsistência da Base Aérea de Anápolis

BR 414, KM 4, Zona Rural

CEP: 75.024-970 – Anápolis - GO

Horário de entrega: dias úteis: segunda a sexta-feira, de 8h às 16:00h.

4.6. CONTROLES REALIZADOS NO RECEBIMENTO

4.6.1. A recepção da matéria-prima deverá ser realizada em área protegida e limpa, devendo ser submetida à inspeção e aprovação na recepção.

4.6.2. Os critérios a serem avaliados no momento do recebimento são:

4.6.3. Verificar a integridade das embalagens primárias;

4.6.4. Verificar a temperatura da matéria-prima, principalmente os refrigerados e congelados, observando sinais de descongelamento;

4.6.5. Observar características organolépticas dos alimentos: cor, odor, aroma, aparência, textura e sabor;

4.6.6. Observar se o entregador está uniformizado e o veículo de transporte limpo, sem mistura de cargas de origens diferentes;

4.6.7. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitas, larvas ou congêneres, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e enfermidades de acordo com as especificadas neste Projeto, efetuando a troca daqueles que forem considerados de má qualidade;

4.6.8. O transporte de alimentos deve obedecer às seguintes exigências, conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos.

4.6.9. Para gêneros alimentícios não perecíveis: os veículos devem ser fechados ou abertos com proteção (ex: lona) em perfeitas condições de higiene.

4.6.10. Para gêneros alimentícios perecíveis: preferencialmente em caminhão frigorífico, veículo exotérmico, refrigerado com um mecanismo capaz de garantir a boa qualidade dos produtos que necessitem de refrigeração em temperatura adequada, em perfeitas condições de higiene.

4.6.11. No caso de veículos abertos, os perecíveis devem ser transportados em caixas de isopor ou caixas térmicas, respeitando as temperaturas de conservação e as condições de higiene dos veículos.

4.6.12. Os entregadores dos gêneros alimentícios devem estar com uniformes adequados e limpos;

4.6.13. A data de produção, o prazo de validade, a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais;

4.6.14. A seção de subsistência da BAAN, reserva-se o direito de não aceitar os itens que estiverem em desacordo com o previsto neste instrumento convocatório.

4.6.15. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4.6.16. Só será admitida a oferta dos itens originados da produção de agricultores familiares, das suas organizações, de empreendedores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 2006.

4.6.17. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente às suas expensas, incluindo as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

4.6.18. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de Nota Fiscal, devendo ser entregue, após seu ateste, ao representante designado pela Seção de Subsistência.

4.6.19. Os produtos somente serão considerados entregues definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite (tais como qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, e outros que se fizerem necessário) e mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal devidamente atestado por servidor designado pela Seção de Subsistência.

4.6.20. As mercadorias serão devolvidas no ato da entrega se não corresponderem à qualidade exigida na Chamada pública. De acordo com a Lei no 8135/1990 “é configurado como crime misturar gêneros de qualidade desiguais para vendê-los ou expô-los à venda por preço estabelecido para os de mais alto custo ou entregar materiais impróprios ao consumo” (artigo 7o, incisos III e IX).

4.6.21. Os lotes das matérias-primas reprovadas ou com prazo de validade vencido serão devolvidos imediatamente ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser imediatamente identificados como produto impróprio para uso e armazenados separadamente.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado após ampla pesquisa no Banco do Preços, em conformidade com o inciso IV, do art. 5º da IN nº 73, de 05 de agosto de 2020:

De forma que o Contrato que será gerado pela Agricultura Familiar foi adotado, pela sua característica essencial, para permitir aquisições previsíveis e de acordo com a sazonalidade da produção de gêneros da região de Anápolis.

6. Descrição da solução como um todo

Aquisição dos itens constantes deste processo visa repor o estoque de material da Seção e Subsistência da BAAN, tendo como escopo atender as necessidades da Guarnição de Aeronáutica de Anápolis.

O prazo de entrega dos bens é de até **05 (cinco) dias úteis**, contados do envio do Pedido de Entrega via fax, por meio do telefone (62)3329-7225, ou via e-mail, por meio do endereço eletrônico ssub.gapan@fab.mil.br, em conformidade com o que será acordado via contrato e nas

quantidades necessárias ao consumo dimensionado pela Administração para determinado período, respeitadas a capacidade de estocagem, a validade das mercadorias e o consumo estimado para os itens. Os bens serão entregues no **Base Aérea de Anápolis – Armazém da Seção de Subsistência, no seguinte endereço: BR 414, Km 4 – Caixa Postal 811, Anápolis-GO, CEP 75024-970.**

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para se estimar a quantidade de refeições diárias e as de apoios, foi considerado o seguinte estudo realizado:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QTD TOTAL	JUSTIFICATIVA
1	Legume in natura, tipo: abóbora cabotiá , japonesa. Obs: de primeira qualidade	KG	2000	Considerando o consumo per capita de 50 g de abóbora por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (jan a set), conclui-se que será consumido 60 kg de abóbora por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 33 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
2	Legume in natura, tipo: abobrinha de pescoço, menina. Obs: abobrinha, espécie brasileira de primeira qualidade	KG	1200	Considerando o consumo per capita de 50 g de abóbora por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (jan a set), conclui-se que será consumido 60 kg de abóbora por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 20 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
3	Verdura in natura, tipo: acelga. Obs: espécie comum de primeira qualidade	KG	600	Considerando o consumo per capita de 10 g de acelga por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (mai a nov), conclui-se que será consumido 12 kg de acelga por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 50 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.

4	Verdura in natura, tipo: agrião, apresentação: orgânica. Obs: agrião comum de primeira qualidade.	KG	600	Considerando o consumo per capita de 5 g de agrião por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (mai a nov), conclui-se que será consumido 6 kg de agrião por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 100 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
5	Legume in natura, tipo: mandioca, aipim, apresentação: orgânico. Obs: aipim in natura, tipo casca lisa, tamanho médio a grande, características adicionais descascado. (mandioca descascada), congelada. Embalada a vácuo pct c/ 1kg.	KG	3000	Considerando o consumo médio per capita de 50 g de mandioca por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (jan a dez), conclui-se que será consumido 60 kg de mandioca por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 50 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
6	Verdura in natura, tipo: alface crespa. Obs: alface crespa de primeira qualidade	KG	2500	Considerando o consumo médio per capita de 15 g de alface por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (mai a nov), conclui-se que será consumido 18 kg de alface por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 139 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
7	Verdura in natura, tipo: alface roxa. Obs: alface roxa extra de primeira qualidade.	KG	900	Considerando o consumo médio per capita de 5 g de alface por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (mai a nov), conclui-se que será consumido 6 kg de alface por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 150 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
8	Legume in natura, tipo: beterraba. Obs: beterraba comum, sem folhas, somente tubérculo, in natura.	KG	1200	Considerando o consumo médio per capita de 10 g de beterraba por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (fev a nov), conclui-se que será consumido 12 kg de beterraba por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 100 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a

				necessidade da guarnição e variedade das refeições.
9	Legume in natura, tipo: beterraba. Obs: beterraba em cubo, minimamente processado segundo as boas práticas de fabricação de alimentos, conforme rdc nº 216/04 e rdc 275/02. Embalado à vácuo com atmosfera modificada passiva e acondicionado para distribuição entre 0° a 5°c com imidade relativa do ar de 90°, emb c/ 1kg	KG	1200	Considerando o consumo médio per capita de 10 g de beterraba por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (fev a nov), conclui-se que será consumido 12 kg de beterraba por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 100 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
10	Brócolis japonês in natura de primeira qualidade	KG	450	Considerando o consumo médio per capita de 15 g de brócolis por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (mai a nov), conclui-se que será consumido 12 kg de beterraba por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 25 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
11	Verdura in natura, tipo: brócolis japonês. Obs: brócolis japonês, minimamente processado segundo as boas práticas de fabricação de alimentos, conforme rdc nº 216/04 e rdc 275/02. Embalado à vácuo com atmosfera modificada passiva e acondicionado para distribuição entre 0° a 5°c com imidade relativa do ar de 90°, emb c/ 1kg	KG	450	Considerando o consumo médio per capita de 15 g de brócolis por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (mai a nov), conclui-se que será consumido 12 kg de beterraba por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 25 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
				Considerando o consumo médio per capita de 2 g de cebolinha por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto

12	Cebolinha comum, in natura de primeira qualidade	KG	300	(mai a nov), conclui-se que será consumido 2,4 kg de cebolinha por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 125 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
13	Cenoura comum, sem folhas, somente tubérculo, in natura.	KG	1800	Considerando o consumo médio per capita de 30 g de cenoura por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (mai a dez), conclui-se que será consumido 36 kg de cenoura por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 50 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
14	Legume in natura, tipo: chuchu verde, apresentação: orgânico. Obs: chuchu, espécie comum, características adicionais extra, tamanho grande de primeira qualidade	KG	3600	Considerando o consumo médio per capita de 30 g de chuchu por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (mai a set), conclui-se que será consumido 36 kg de chuchu por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 100 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
15	Coentro comum, in natura de primeira qualidade	KG	150	Considerando o consumo médio per capita de 1 g de coentro por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (mai a nov), conclui-se que será consumido 1,2 kg de coentro por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 125 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
16	Verdura in natura, tipo: couve-flor, apresentação: orgânica. Obs: couve – flor sem folhas de primeira qualidade	KG	2500	Considerando o consumo médio per capita de 25 g de couve flor por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (mai a out), conclui-se que será consumido 30 kg de couve flor por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 83 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
				Considerando o consumo médio per capita de 50 g de abacaxi por refeição, 1500 refeições

17	Fruta, tipo: abacaxi pérola, apresentação: natural	KG	3000	diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (jun a out), conclui-se que será consumido 60 kg de abacaxi por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 50 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
18	Fruta in natura, banana maçã	KG	4500	Considerando o consumo médio per capita de 100 g de banana maçã (aprox. o peso de uma un.) por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 300 de café da manhã, a sazonalidade do produto (jun a nov), conclui-se que será consumido 30 kg de banana maçã por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 150 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições. Ainda, eventualmente, este alimento é utilizado em atividades físicas militares programadas.
19	Fruta in natura, banana prata	KG	4500	Considerando o consumo médio per capita de 100 g de banana prata (aprox. o peso de uma un.) por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 300 de café da manhã, a sazonalidade do produto (mai a out), conclui-se que será consumido 30 kg de banana prata por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 150 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições. Ainda, eventualmente, este alimento é utilizado em atividades físicas militares programadas.
20	Fruta in natura, laranja pêra	KG	12000	Considerando o consumo médio per capita de 130 g de laranja pêra (aprox. o peso de uma un.) por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (jan a dez), ainda, que metade do efetivo consome-a como sobremesa, conclui-se que será consumido 78 kg de laranja pêra por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 154 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições. Ainda, eventualmente, este alimento é utilizado em atividades físicas militares programadas.

21	Fruta in natura, mamão formosa	KG	5000	Considerando o consumo médio per capita de 150 g de mamão formosa por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 300 de café da manhã, a sazonalidade do produto (set a dez), conclui-se que será consumido 30 kg de mamão por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 111 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
22	Fruta in natura, manga tomy atkins	KG	1500	Considerando o consumo médio per capita de 50 g de manga por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (jan a mai), conclui-se que será consumido 60 kg de manga por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 25 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
23	Fruta in natura, limão taiti	KG	450	Considerando o consumo médio per capita de 10 g de limão por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (jan a dez), conclui-se que será consumido 12 kg de limão por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 38 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
24	Fruta in natura, maracujá, espécie doce, características adicionais classificação: a	KG	600	Considerando o consumo médio per capita de 20 g de maracujá por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (jan a dez), conclui-se que será consumido 24 kg de maracujá por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 25 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
25	Fruta in natura, melancia rajada.	KG	21000	Considerando o consumo médio per capita de 100 g de melancia por refeição, 1500 refeições diárias, a sazonalidade do produto (mai a set), conclui-se que será consumido 150 kg de melancia por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 140 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das

				refeições. Ainda, eventualmente, este alimento é utilizado em atividades físicas militares programadas.
26	Fruta in natura, tangerina ponkan	KG	7000	Considerando o consumo médio per capita de 130 g de mexerica (aprox. o peso de uma un.) por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (abr a ago), conclui-se que será consumido 60 kg de mexerica por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 116 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições. Ainda, eventualmente, este alimento é utilizado em atividades físicas militares programadas.
27	Legume in natura, tipo batata doce, espécie rosada	KG	3000	Considerando o consumo médio per capita de 100 g de batata doce por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (mai a dez), conclui-se que será consumido 120 kg de batata doce por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 25 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
28	Legume in natura, tipo berinjela, características adicionais extra, 1 qualidade	KG	3000	Considerando o consumo médio per capita de 40 g de berinjela por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (jan a jul), conclui-se que será consumido 48 kg de berinjela por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 63 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
29	Pepino, espécie comum, in natura	KG	3600	Considerando o consumo médio per capita de 40 g de pepino por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (jun a nov), conclui-se que será consumido 48 kg de pepino por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 75 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
				Considerando o consumo médio per capita de 2,5 g de pimenta de cheiro por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente

30	Pimenta de cheiro in natura de primeira qualidade	KG	600	1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (jan a dez), conclui-se que será consumido 2,4 kg de pimenta de cheiro por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 200 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
31	Verdura in natura, tipo: couve, apresentação: orgânica. Obs: couve-manteiga, in natura de primeira qualidade	KG	2000	Considerando o consumo médio per capita de 75 g de couve por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (mai a nov), conclui-se que será consumido 90 kg de couve por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 22 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
32	Pimenta in natura, verde americana (bode) de primeira qualidade	KG	240	Considerando o consumo médio per capita de 1,5 g de pimenta por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (jan a dez), conclui-se que será consumido 1,8 kg de pimenta por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 133 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
33	Pimentão amarelo, in natura de primeira qualidade	KG	1600	Considerando o consumo médio per capita de 10 g de pimentão por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (mai a outz), conclui-se que será consumido 12 kg de pimentão por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 133 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
34	Pimentão verde extra, in natura de primeira qualidade	KG	1600	Considerando o consumo médio per capita de 10 g de pimentão por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (mai a outz), conclui-se que será consumido 12 kg de pimentão por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 133 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.

35	Pimentão vermelho, in natura de primeira qualidade	KG	1600	Considerando o consumo médio per capita de 10 g de pimentão por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (mai a outz), conclui-se que será consumido 12 kg de pimentão por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 133 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
36	Pepino, espécie comum, in natura	KG	1800	Considerando o consumo médio per capita de 40 g de pepino por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (jun a nov), conclui-se que será consumido 48 kg de pepino por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 38 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
37	Repolho roxo comum, in natura. De primeira qualidade	KG	1500	Considerando o consumo médio per capita de 40 g de repolho roxo por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (jun a dez), conclui-se que será consumido 48 kg de repolho roxo por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 31 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
38	Repolho verde comum, in natura de primeira qualidade	KG	2000	Considerando o consumo médio per capita de 40 g de repolho por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (jun a dez), conclui-se que será consumido 48 kg de repolho por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 41 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
39	Rúcula comum, in natura de primeira qualidade	KG	1200	Considerando o consumo médio per capita de 10 g de rúcula por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (mai a nov), conclui-se que será consumido 12 kg de rúcula por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 100 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.

40	Salsa comum, in natura de primeira qualidade	KG	600	Considerando o consumo médio per capita de 4 g de salsa por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (mai a nov), conclui-se que será consumido 4,8 kg de salsa por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 125 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
41	Tomate in natura, espécie cereja de primeira qualidade	KG	1200	Considerando o consumo médio per capita de 25 g de tomate cereja por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (mai a nov), conclui-se que será consumido 30 kg de tomate por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 40 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
42	Vagem manteiga, in natura de primeira qualidade	KG	1200	Considerando o consumo médio per capita de 20 g de vagem manteiga por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (mai a nov), conclui-se que será consumido 24 kg de tomate por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 50 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.
43	Tomate in natura, para salada, primeira qualidade.	KG	7500	Considerando o consumo médio per capita de 50 g de tomate por refeição, 1500 refeições diárias, sendo aproximadamente 1200 de almoço e jantar, a sazonalidade do produto (mai a nov), conclui-se que será consumido 60 kg de tomate por dia, podendo-se utilizar este ingrediente por 125 dias ao longo do período de sazonalidade, atendendo a necessidade da guarnição e variedade das refeições.

8. Estimativa do Valor da Contratação

O valor estimado da contratação é de R\$ 901.746,20.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não se aplica.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O tipo de solução escolhido pela equipe de planejamento da contratação, com base na consulta dos preços dos itens, é o que mais se aproxima dos requisitos definidos e que mais promove os aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização, além dos critérios de sustentabilidade, bem como práticas de mercado e as legislações apontadas no item 1 deste ETP, e foi escolhida a modalidade Chamada Pública.

12. Resultados Pretendidos

Pretende-se atender, no período de 12 (doze) meses, a necessidade de suprimento do estoque de Hortifruti o qual será empregado na Seção de Subsistência, a fim de: fornecer refeições do efetivo da Base Aérea de Anápolis e Unidades Sediadas, totalizando cerca de 1500 refeições diárias, sendo contabilizadas as refeições de café da manhã, almoço e jantar; fornecer refeições às crianças atendidas pelo Projeto Segundo Tempo/Forças no Esporte, com cerca de 400 refeições diárias, sendo contabilizadas as refeições de almoço e lanches; fornecer refeições aos Oficiais Gerais, adidos militares, autoridades civis e militares, embaixadores e demais autoridades em visita à BAAN; fornecer refeições aos hóspedes dos Hotéis de Trânsito aqui situados; fornecer refeições aos internados no Grupo de Saúde, bem como a seus acompanhantes; mediante solicitação, aos tripulantes das aeronaves militares e civis em trânsito no aeródromo da BAAN e; fornecer as refeições e lanches necessários ao apoio a Exercícios Operacionais de grande vulto, que implicam no atendimento a uma grande quantidade de militares não pertencentes ao efetivo da BAAN. Assim, a aquisição de gêneros alimentícios constantes deste Processo permitirá que a BAAN, na figura da Seção de Subsistência cumpra a sua missão institucional e as atribuições estabelecidas por meio de seu Regimento Interno.

13. Providências a serem Adotadas

Encontra-se publicado em Boletim Interno a comissão de fiscalização e recebimento dos materiais a serem adquiridos. Não há necessidade, neste caso, de capacitação de servidores

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não se vislumbram possíveis impactos ambientais.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base no exposto acima, especialmente no que tange à solução de mercado escolhida, que inclui critérios e práticas de previstas em legislação, a Equipe de Planejamento considera que a contratação é viável, além de ser necessária para o atendimento das necessidades e interesses da Administração.

16. Responsáveis

VICENTE PASCHOAL DE CARVALHO

Membro da Equipe de Planejamento

JULIANA BUSTAMANTE PORTO

Ordenador de Despesas



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	06 - ETP186_2022
Data/Hora de Criação:	02/08/2022 12:31:48
Páginas do Documento:	15
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	16
Hash MD5:	62757e6222b544235fb72ae6b1457636
Verificação de Autenticidade:	https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura

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

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 2º Ten VICENTE PASCHOAL DE CARVALHO no dia 02/08/2022 às 09:55:24 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento EMIVAL ALVES NETO no dia 03/08/2022 às 16:10:36 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Major LEONARDO TEIXEIRA MACIEL no dia 05/08/2022 às 10:18:36 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Ten Cel JULIANA BUSTAMANTE PORTO no dia 07/08/2022 às 10:08:09 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO